

HOTTES DE CUISINE PROFESSIONNELLE

Solutions pour la qualité de l'air

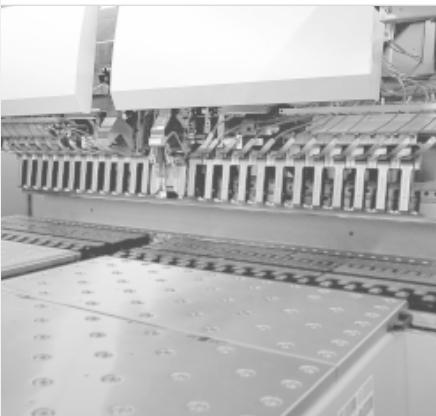
ATIIB 
Aéraulique • Thermique
Industrie • Bâtiment

UNITÉ DE PRODUCTION

Notre usine fabrique et fournit du matériel d'équipement de cuisine professionnelle pour toute l'Europe. Nous proposons des hottes d'extraction techniques haut de gamme. Avec notre expérience et notre solide savoir-faire, nous délivrons des services d'assistance à tous nos clients, nous nous chargeons des livraisons, des études techniques et nous proposons des conseils personnalisés.

Notre département recherche et développement met l'accent sur les technologies de pointe qui nous confèrent une réelle crédibilité technique. Nous utilisons les logiciels 3D CAD nous permettant de développer et de produire efficacement des solutions sur mesure.

Nos équipements de cuisine, tous réalisés en acier inoxydable, sont produits dans l'une des usines la plus moderne des pays baltes. Avec plus de 18 ans d'expérience, nous nous efforçons de conserver un état d'esprit ouvert et novateur, facteur clé pour produire des équipements de qualité et fiables. Avec une surface de production de 5000 m², et plus de 200 employés, nous avons une capacité de production de 3000 produits par mois et ne refusons aucun projet. La technologie de nos lignes de production robotisées CNC, et la planification de processus LEAN, nous permettent de procéder facilement aux contrôles qualité et de produire dans des délais rapides et fiables.



Les données techniques ci-après sont amenées à être modifiées sans préavis

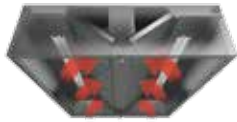
HOTTES SIMPLE FLUX

HNPD-HASP



p. 10

HNCD-HASP



p. 12

HNPA
pour plafond bas



p. 14

HNCA
pour plafond bas



p. 16

HOTTES À JETS DE CANTONNEMENT

HPPD



p. 18

HPCD



p. 20

HOTTES À JETS DE CANTONNEMENT ET COMPENSATION

HFPD



p. 22

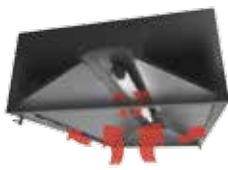
HFCD



p. 24

HOTTES SPÉCIFIQUES ET SUR MESURE

HKCD
laverie



p. 26

Hotte friteuse



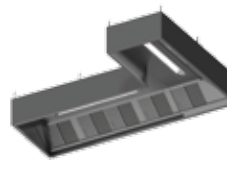
p. 7

PFCD
Plafond filtrant



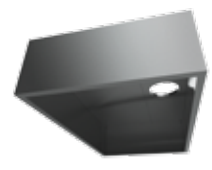
p. 31

Hotte d'angle



p. 7

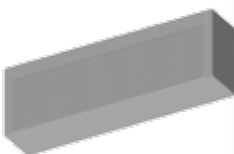
HNPDC
à panneaux verticaux



p. 30

SOLUTIONS COMPLÉMENTAIRES

Z-HASP
Compensation murale



p. 28

PNC
Compensation plafond



p. 29

SF
Extinction feux de friteuse



p. 32

UVTEC-C
Traitement UV



p. 7

ECO AZUR
Régulation de débit d'air

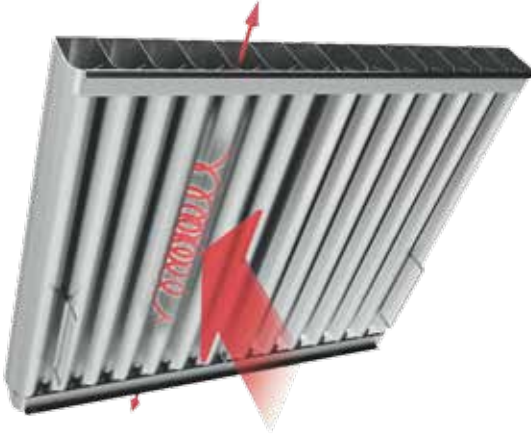


p. 33

FILTRES CYCLONIQUES À HAUTE EFFICACITÉ

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Les filtres à effet cyclonique utilisent la force centrifuge pour assurer une extraction efficace des particules de graisses à plus de 95 %. Celles-ci sont aspirées sous l'effet tourbillonnaire créé par les profils alvéolés. Les particules graisseuses, ayant une trop grande inertie pour suivre une courbe cyclonique, sont alors projetées sur les parois.



UNE PROTECTION INCENDIE

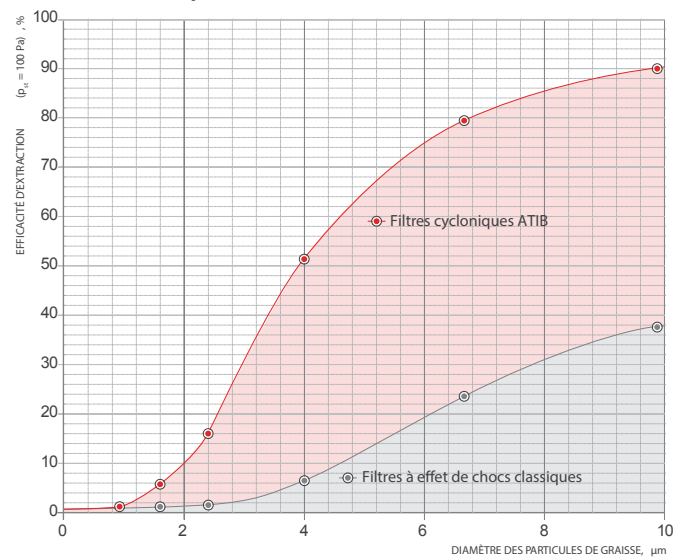
La conception des filtres réduit les risques d'incendie et répond aux normes de sécurité en la matière. La partie arrière du filtre est complètement fermée et crée une barrière physique pour stopper la propagation des flammes vers le plénum de la hotte et le réseau de gaine. Grâce à la position inclinée du filtre dans la hotte, les particules de graisse, inflammables, ne s'accumulent pas à l'intérieur du filtre et s'écoulent vers le bac à condensat. Les filtres cycloniques sont entièrement réalisés en acier inoxydable de 0,8 à 1 mm et étudiés pour être lavables en machines.

HAUTE EFFICACITÉ CERTIFIÉE

Des études comparatives ont été effectuées à l'université technologique de Kaunas entre les filtres cycloniques et des filtres à chocs traditionnels. Il en ressort que les filtres sont 2 fois plus efficaces pour un même débit d'air.

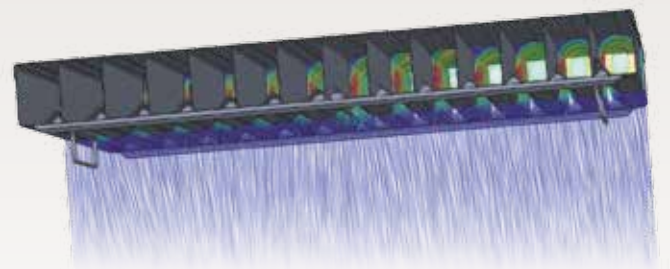
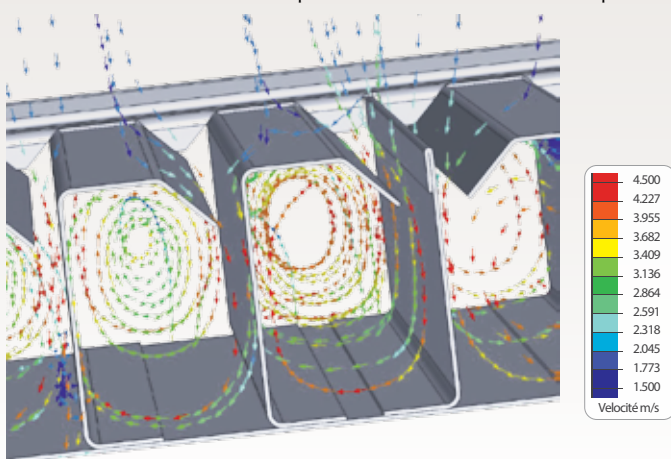
Une extraction haute efficacité permet un environnement plus sain, diminue les risques d'incendie, et réduit les coûts de maintenance et de nettoyage des réseaux de gaines.

Comparaison sur l'efficacité d'extraction



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES (KTU ET FORCE TECHNOLOGY)

Les filtres et les hottes ont été développés et testés selon la technologie CFD (Dynamique Computationnelle des Fluides). La technologie CFD est habituellement utilisée pour le design et l'optimisation des formules 1, des navettes spatiales et dans de nombreux autres domaines d'application mécanique ou industrielle. Les tests CFD effectués à l'Université Technologique de KAUNAS (Lituanie) et dans les laboratoires de FORCE TECHNOLOGY (Danemark) ont permis de déterminer les caractéristiques et comportements des flux d'air dans les hottes. Afin d'apporter la meilleure solution aux cuisines professionnelles, les hottes sont dimensionnées pour un débit d'air et une perte de charge recommandés afin d'être correctement installées et de répondre au débit d'évacuation requis.



TESTÉE ET DÉVELOPPÉE EN COLLABORATION AVEC



kaunas
university of
technology



JETS DE CANTONNEMENT ET COMPENSATION

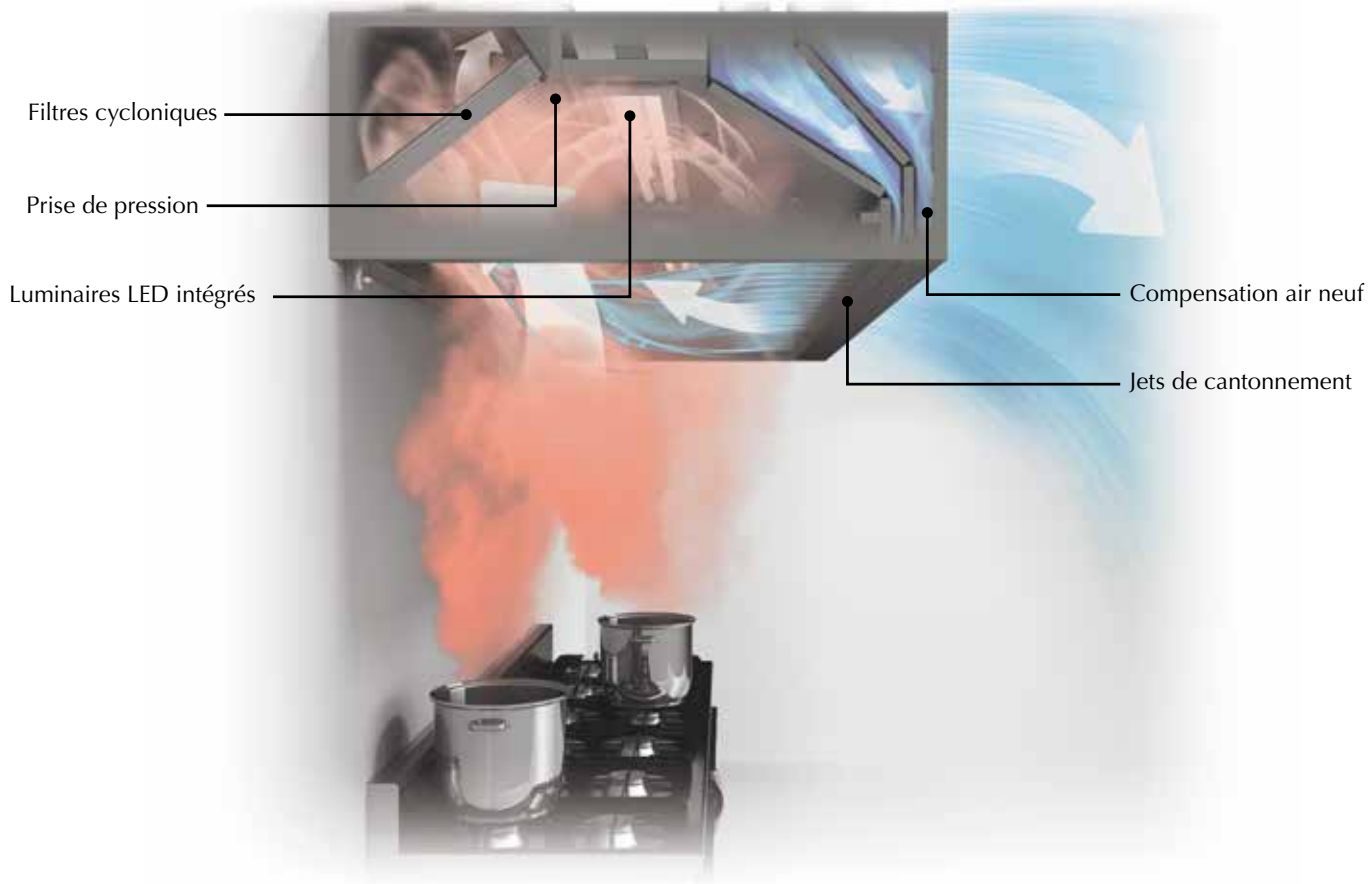
LES JETS DE CANTONNEMENT AMÉLIORENT L'EFFICACITÉ DE CAPTATION

Le système à jets de cantonnement équipant les hottes d'extraction, contribuent de manière significative aux économies d'énergie. L'effet inductif ainsi créé augmente considérablement l'efficacité de la captation et le confinement des polluants dans la hotte. En d'autres termes, l'apport d'environ 7% du débit d'air extrait par les jets de cantonnement, permet de réduire de 20% le débit d'air d'extraction et d'obtenir la même efficacité de captation et de confinement.

Les jets de cantonnement participent à l'amélioration de l'efficacité en introduisant de l'air neutre par une série de buses disposées à l'opposé du filtre. Les jets induisent l'air ambiant et propulse les fumées au travers des filtres, produisant ainsi un double effet. Premièrement, il stabilise l'ascension du panache thermique en formant un tourbillon à l'intérieur de la hotte et le propulse vers les filtres. Deuxièmement, les jets créent un rideau d'air qui participe au confinement du panache à l'intérieur de la hotte et minimise les risques de dispersion. Le système des jets de cantonnement est recommandé par la réglementation allemande VDI 2052.

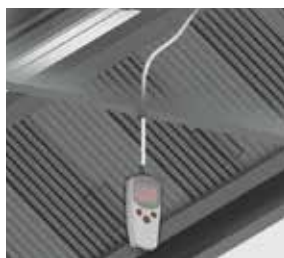
LA COMPENSATION D'AIR NEUF CONTRIBUE AU CONFORT DANS LA CUISINE

La compensation intégrée aux hottes permet l'introduction d'air neuf dans les cuisines les plus exigües, à proximité des équipements de cuisson. Le niveau de confort du personnel est amélioré car l'air frais est soufflé directement dans les zones les plus chaudes. L'air est introduit, à basse vitesse, à travers une large surface perforée réduisant ainsi les courants d'air et le mélange d'air, tout en garantissant que l'efficacité de la captation et du confinement ne soit perturbée.



ÉQUILIBRAGE ET RÉGLAGE FACILITÉ GRÂCE AUX PRISES DE PRESSION

Les hottes d'extraction sont livrées avec leurs caractéristiques techniques : facteurs-k, pertes de charge et débits d'air recommandés. Chaque hotte est fournie avec une prise de pression qui permet de déterminer exactement le flux d'air extrait et soufflé en utilisant un simple manomètre et en se référant aux caractéristiques des pertes de charge. Cette fonctionnalité facilite le réglage et l'équilibrage.



LUMIÈRES LED INTÉGRÉES POUR UN GAIN D'ÉNERGIE

Le choix d'un éclairage LED permet un gain d'énergie de 60%. Il s'adapte parfaitement au design de chaque hotte et amène une lumière blanche chaleureuse et uniforme. Les luminaires encastrés sont simples à nettoyer, résistants à la chaleur et conformes IP65. Les LED Philips utilisés pour l'éclairage sont conçus pour un fonctionnement prolongé et une durée de vie allant jusqu'à 50 000 heures.

NORME EUROPÉENNE NF EN 16 282 (26 juillet 2017)

EXIGENCES GÉNÉRALES ET MÉTHODE DE CALCUL

OBJECTIFS D'UNE VENTILATION POUR CUISINE

Le système doit assurer l'extraction d'odeurs, de polluants et d'humidité afin que la qualité de l'air intérieur ne soit pas affectée négativement. Si les flux d'air repris et soufflés sont calculés selon la présente norme, cette exigence relative à la qualité de l'air est considérée comme étant respectée.

Le système de ventilation doit être capable de séparer les vapeurs de graisse de l'air repris.

Le système de ventilation est nécessaire pour les raisons suivantes :

- Supprimer la pollution liée aux odeurs, aux particules grasses, aux produits de combustion gazeux et aux autres particules.
- Obtenir une qualité de l'air intérieur pour la santé, l'hygiène et le confort des personnes.
- Évacuer la charge thermique et le rayonnement dégagée par les éléments de cuissons afin de maintenir un niveau acceptable.
- Évacuer l'humidité dégagée par différents procédés de cuisson afin de maintenir un niveau acceptable.
- Maintenir un renouvellement d'air par extraction et insufflation d'air neuf dans la pièce afin de maintenir des conditions de travail confortables.

L'air contenant des polluants émis par les procédés de cuisine et de lavage doit être traité au moyen d'une séparation efficace des particules. Dans les cuisines professionnelles, des hottes selon l'EN 16282-2 ou des plafonds selon l'EN 16282-3 doivent être installés pour la ventilation.

PRINCIPES DE DIMENSIONNEMENT

Exigences générales

Les cuisines contenant un équipement de cuisine ayant une alimentation en puissance nominale supérieure à 25 kW doivent être équipées d'une centrale de compensation d'air et d'une extraction d'air mécaniques. Toutes les autres cuisines doivent comporter au moins un système de rejet d'air mécanique (une entrée d'air passive peut être tolérée).

EXIGENCES RELATIVES À L'ERGONOMIE ET À L'HYGIÈNE

Confort thermique, tolérance

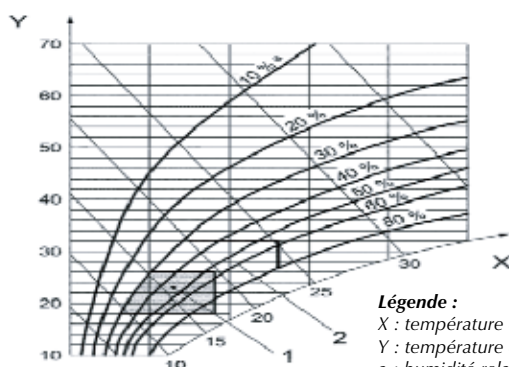
Il est supposé ci-après que le personnel en cuisine porte des vêtements ayant un isolement moyen correspondant à 0,6 clo. Cette valeur doit être utilisée pour les paramètres de confort pertinents conformément à l'EN ISO 7730 (humidité, mouvement de l'air, chaleur radiante, température).

Le système de ventilation doit maintenir la qualité de l'air dans les limites de la plage 1 spécifiée à la Figure ci-dessous.

La température et l'humidité de l'air sont mesurées à une hauteur de 1,10 m au-dessus du sol, à une distance de 0,50 m des appareils.

Dans certains cas, il n'est pas forcément possible de maintenir ces conditions.

À 1 m de distance, il est alors possible de prendre en compte la zone 2.



Légende :

- X : température du bulbe humide en °C
- Y : température de l'air en °C
- a : humidité relative en %
- 1 : plage de confort sur le lieu de travail
- 2 : plage de tolérance sur le lieu de travail

Si un trop grand nombre d'appareils de cuisson émettant de la chaleur est installé dans une pièce qui n'est pas assez grande, il se peut qu'il soit impossible de satisfaire aux exigences ergonomiques relatives aux systèmes de ventilation.

Température de l'air ambiant

La température de l'air ambiant dans les cuisines et la zone de lavage de la vaisselle doit être supérieure ou égale à 18 °C et doit être inférieure ou égale à 26 °C, excepté lorsque cela est inévitable en raison des procédés. Cela n'inclut pas les excès de températures saisonniers ni les zones dans lesquelles des températures plus élevées ou moins élevées sont inévitables en raison de leur fonction.

Humidité de l'air ambiant

Étant donné que les conditions climatiques ne peuvent pas toujours être atteintes dans les cuisines, il est possible de baser la conception d'un système de ventilation et de conditionnement d'air sur une teneur maximale en humidité de l'air de 16,5 g d'eau par kg d'air sec.

Dans les zones de confort, la limite supérieure de la teneur en humidité de l'air est de 11,5 g d'eau par kg d'air sec soit 65 % d'humidité relative.

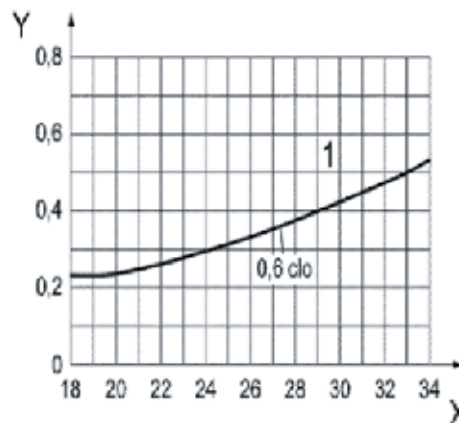
Vitesse de l'air dans la pièce

Les valeurs limites ne doivent pas être dépassées

Les mesurages sont généralement réalisés au poste de travail à une hauteur de 1,7 m.

Les limites de la vitesse de l'air dans la zone de confort dépendent de la température de l'air ambiant, de la turbulence de l'écoulement, du degré d'activité et de la résistance thermique des vêtements.

Des courants d'air engendrés par des vitesses d'écoulement d'air plus élevées peuvent apparaître, en particulier lorsque les débits d'air fournis sont supérieurs à 90 m³ / (m²h).



Légende :

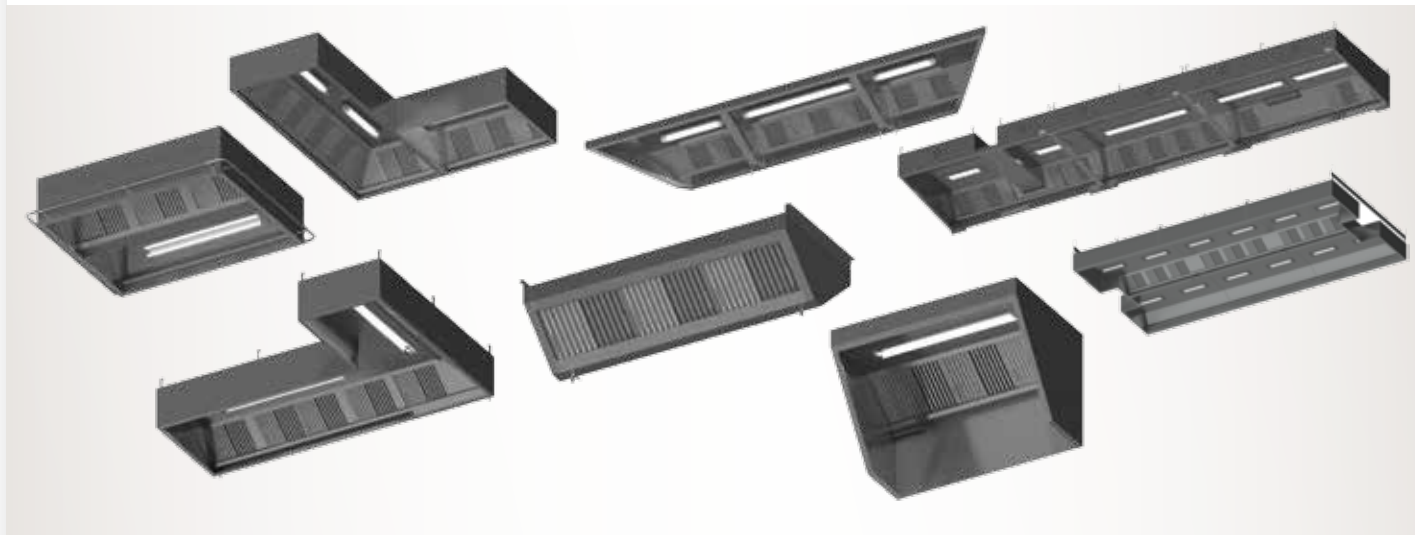
- X : température de l'air ambiant en °C
- Y : vitesse moyenne admissible de l'air en m/s
- 1 : degré d'activité 2

HOTTES SUR MESURE

Différentes solutions sur mesure sont possibles (hotte four, hotte friteuse...).

Des hottes d'extraction spéciales pour tous types de cuisine peut être conçues, même les moins conventionnelles. Tout en s'adaptant aux particularités de la cuisine, les hottes conservent leurs fonctionnalités.

Pour chaque réalisation, les plans 3D détaillés sont fournis.



TRAITEMENT UV-C POUR HOTTES DE CUISINE

- Applicable sur toutes nos hottes et plafonds
- Permet la destruction des molécules de graisse
- Maintenance et nettoyage de l'installation simplifiée
- Risque d'incendie réduit dans les conduits
- Système de sécurité intégré fiable (sans aimants)

Le système de filtration UVTEC-C est disponible en **2^e niveau de filtration**. Il détruit et neutralise les molécules de graisse contenues dans l'air évacué, par oxydation photolytique.

L'utilisation de la lumière UV réduit l'accumulation de graisse, des odeurs et des bactéries dans les réseaux de gaines, diminuant les risques d'incendie et espacent les opérations de nettoyage.

Les hottes équipées de UVTEC-C permettent d'associer une récupération efficace de la chaleur sur l'air extrait. En fonction du débit d'air extrait, le capteur est équipé d'une ou de plusieurs **cassettes UV**. L'implantation et la conception toutes particulières de ces cassettes, offrent un maximum de rayonnement sur l'ensemble de la partie interne du capteur. C'est ce rayonnement important et concentré qui cassera le résidu de particules de graisse subsistant après la filtration.

La taille et la puissance des lampes sont calculées suivant le besoin. La lumière UVC émise par les lampes détruit les chaînes de protéines. Ces mêmes lampes produisent de l'ozone à partir des 20 % d'oxygène, naturellement présent dans l'atmosphère. L'ozone est ensuite utilisé dans le réseau de gaine pour oxyder les restes de produits. Une fois ce processus achevé, l'air est débarrassé de produits organiques, avec pour résultat une réduction d'odeurs. Il faut veiller toutefois à ce que la longueur du réseau d'évacuation soit suffisante et que la vitesse d'air soit convenable. Un traitement charbon actif étant nécessaire si certaines conditions ne pourraient être respectées.

L'intégration du dispositif de traitement UVTEC-C dans une hotte, nécessite une attention toute particulière dans sa conception. **Plusieurs niveaux de sécurité sont indispensables** car les lampes UV-C peuvent entraîner des risques de lésions oculaires très graves.



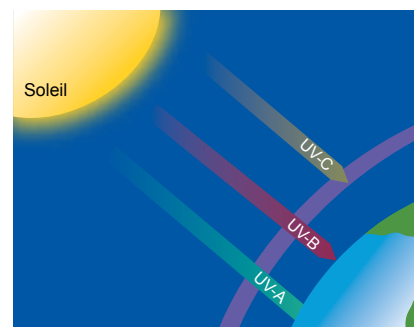
NEUTRALISATION DES GRAISSES PAR UV Étape indispensable avant toute récupération de chaleur

La technologie UV a été développée pour neutraliser les particules et vapeurs de graisse contenues dans les fumées dégagées par les équipements de cuisson. Elle limite ainsi les dépôts de graisse dans les capteurs des hottes et plafonds filtrants et réduit les émissions d'odeurs au rejet.

La neutralisation des particules et vapeurs de graisse repose sur deux phénomènes :

- La **photolyse** permet de casser les molécules de graisse par radiations
- L'**ozonolyse** est un gaz qui permet d'oxyder les molécules de graisse dans toute l'installation (capteur et conduits)

Une fois ce processus achevé, l'air est débarrassé de produits organiques, avec pour résultat une réduction d'odeurs. Il faut veiller toutefois à ce que la longueur du réseau d'évacuation soit suffisante et que la vitesse d'air soit convenable. Un traitement charbon actif étant nécessaire si certaines conditions ne pourraient être respectées.



AVANTAGES DES HOTTES D'EXTRACTION

- Filtres haute efficacité : **filtres à effet cyclonique**, double filtre (tricot métallique + filtre chocs), filtres à effet de chocs certifiés UL. Tous les filtres sont en acier inoxydable.
- Hottes entièrement réalisées en inox (faces visibles et non visibles)
- **Dimensions sur mesure** (longueur et largeur) - en multiple de 10 mm
- Grandes longueurs possibles avec assemblage des différents modules
- Plusieurs éclairages possibles : les hottes peuvent être équipées de tubes fluorescents ou de **LED encastrées** à faible consommation d'énergie. Conforme IP65.
- Flexibilité concernant les piquages de reprise et de soufflage : le diamètre, la position et la quantité de piquages peuvent être ajustés. Les hottes peuvent également être livrées sans piquage.
- Filtration complémentaire, telle que la **technologie UV-C** et l'ozonification sont également disponibles. Elles permettent de maîtriser les émissions d'odeurs, de maintenir les réseaux de gaines propres, de réduire les risques d'incendie et de permettre une récupération efficace de la chaleur sur l'air extrait.
- Panneaux d'habillage en option : l'espace entre les hottes et le plafond peut être fermé pour un meilleur aspect esthétique
- Registres en option : afin d'équilibrer les flux d'air sur l'ensemble de la hotte
- Compensation et **technologie de jet de cantonnement** disponibles
- Hottes sur mesure en option. Toutes les propositions sont fournies avec des plans 3D détaillés.

2 ÉTAPES POUR SÉLECTIONNER UNE HOTTE D'EXTRACTION

Étape 1 DÉTERMINER LE TYPE DE HOTTE

Les appareils des cuisines génèrent 2 types de contamination de l'air, il est nécessaire d'extraire l'air vicié : de l'air avec des particules grasses (générées par les équipements de cuisson) ou la chaleur et la vapeur seulement (générées par les lave-vaisselles et certains types de four).

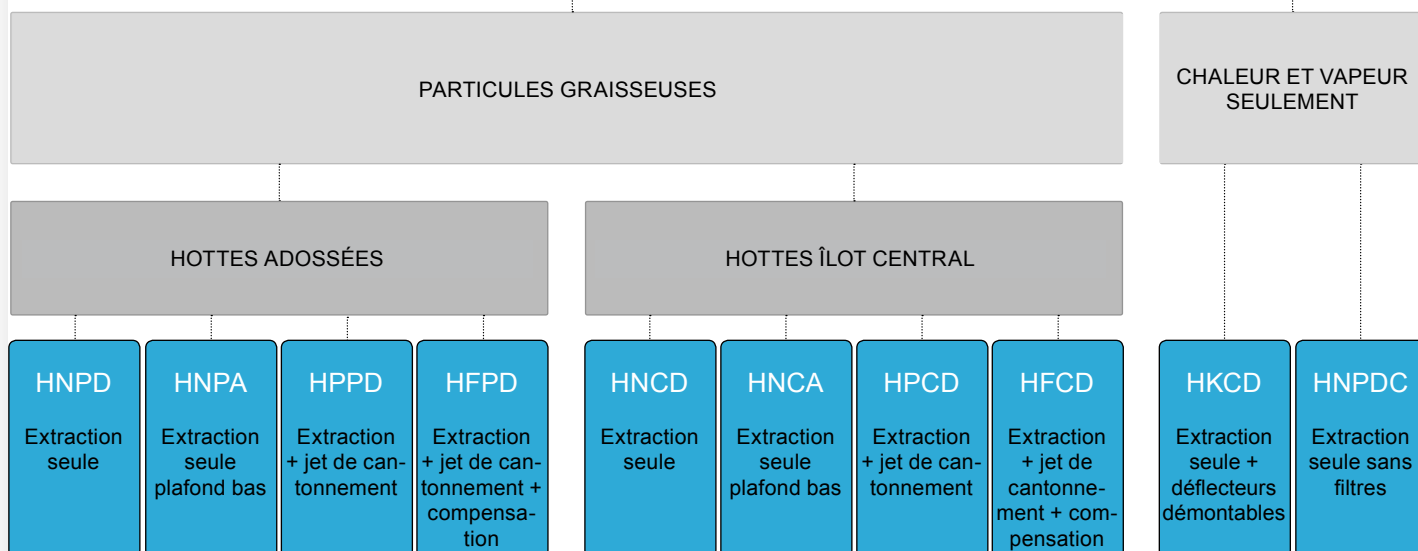
Pour extraire de l'air avec des particules grasses, il y a 2 types de hottes de captation : hotte simple adossée et hotte îlot double central. Les hottes adossées sont utilisées quand les appareils de cuisson sont disposés le long des murs et les hottes îlot central sont destinées à un usage avec des équipements de cuisson disposés au centre de la cuisine.

Pour extraire la chaleur et la vapeur, ATIB propose 2 types de hottes : hotte à condensation (HKCD) ou hotte à panneaux verticaux sans filtres (HNPDC). Pour les zones de vaisselles, la hotte HKCD, avec déflecteurs démontables, est recommandée.

Les plaques déflectrices composant les hottes HKCD permettent de diriger le flux d'air à leur surface et d'élargir la zone de condensation. Cette fonction aide la hotte à capturer efficacement de grandes quantités de vapeur.

Le diagramme ci-dessous vous aide à sélectionner la hotte d'extraction la plus adaptée à votre application.

QUEL TYPE D'AIR VICIÉ DE VOTRE CUISINE AVEZ-VOUS BESOIN D'EXTRAIRE ?



RAPPEL TECHNIQUE

EXTRACTION SEULE : HNPd, HNCd

Ces hottes sont équipées en standard de filtre à effet cyclonique haute efficacité. Leur grand volume de captation leur confère un ratio idéal entre le prix et la fonctionnalité. Ces modèles de hottes, très répandus, sont disponibles avec de nombreuses options.

EXTRACTION SEULE POUR PLAFOND BAS : HNPA, HNCd

De par leur forme spécifique, ces hottes sont préconisées pour des cuisines avec faible hauteur de plafond comme des snacks, bars, cafétérias... où l'espace est exigü.

EXTRACTION AVEC JET DE CANTONNEMENT : HPPd, HPCd

Le système de jet de cantonnement permet d'améliorer l'efficacité de confinement de ces hottes. Les jets assurent un double rôle : ils équilibrent la répartition des vapeurs au travers des filtres et garantissent une bonne rétention des polluants à l'intérieur de la hotte.

EXTRACTION AVEC JET DE CANTONNEMENT ET COMPENSATION : HFPd, HFCd

Ces hottes d'extraction, haut de gamme, permettent une captation et un confinement très efficaces. La compensation en façade, en complément des jets de cantonnement, permet de maintenir un environnement de travail sain et agréable.

HOTTE À CONDENSATION : HKCd

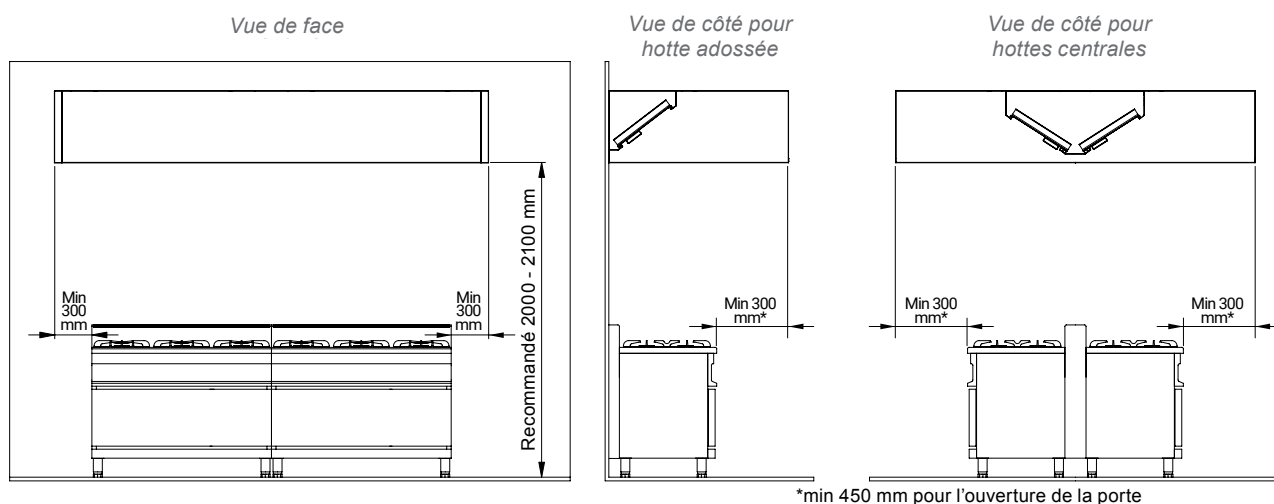
Le meilleur choix pour les laveries. Sans filtres, ces hottes sont équipées de déflecteurs démontables. Au contact de ceux-ci, les vapeurs extraites se condensent et se transforment en liquide, réduisant considérablement le niveau d'humidité dans le réseau de gaine de ventilation.

HOTTE A PANNEAUX VERTICAUX: HNPdC

Ces hottes sont préconisées uniquement pour l'extraction de chaleur et de fumées. Elles ne possèdent ni filtres ni déflecteurs à condensation, elles sont donc à proscrire pour toute application dans les environnements avec accumulation excessive de graisses ou de vapeur.

Étape 2 : DÉTERMINER LA TAILLE DE LA HOTTE

La taille de la hotte doit être déterminée selon le dessin ci-dessous. Afin de garantir la captation de la hotte, celle-ci doit s'étendre sur les appareils de cuisine d'au moins 300 mm de chaque côté. Si l'appareil a des portes, il est recommandé que l'extension soit d'au moins 450 mm sur le côté de la porte.



HNPD

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Version adossée
- Filtre à graisse à effet cyclonique efficacité 95%
- Solution économique
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



Filtre à graisses effet cyclonique



Robinet de purge



Prise de pression

DESCRIPTIF

Solution économique qui répond aux exigences de la NF EN 16 282. De par sa conception simplifiée, elle répond à l'extraction des cuisines d'une puissance > ou < à 25 kW. En standard, les filtres à très haute efficacité, à effet cyclonique, permettent une perte de charge fixe garantissant un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins. Particulièrement adapté aux cuisines scolaires, salles polyvalentes et petites restaurations.

- Hotte d'extraction simple adossée **HNPD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Dimensions standards monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 800 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Visière de 800 à 1600 mm par multiple de 100 mm
- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D

Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur sur la hotte **A-HGJ** monté
- Moto-ventilateur **A-HGV** monté 970 m³/h (285 Watts, 230 V, 1,24 Amp (70 db(A)))
- Autres dimensions et finitions sur demande

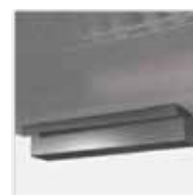
POIDS en kg

	Largeur B mm								
	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600	
longueur L mm	1000	54,3	55,7	57,1	58,5	59,9	61,3	62,7	64,1
	1100	55,8	57,3	58,8	60,4	61,9	63,4	65,0	66,6
	1200	57,1	58,8	60,5	62,2	63,9	65,6	67,3	69,0
	1300	58,5	60,4	62,3	64,1	65,9	67,7	69,6	71,5
	1400	60,0	62,0	64,0	65,9	67,9	69,9	71,9	73,9
	1500	65,2	67,3	69,4	71,5	73,6	75,7	77,8	79,9
	1600	66,5	68,8	71,1	73,4	75,6	77,9	80,1	82,3
	1700	68,0	70,4	72,8	75,2	77,6	80,0	82,4	84,8
	1800	69,5	72,0	74,5	77,1	79,6	82,2	84,7	87,2
	1900	70,9	73,6	76,3	78,9	81,6	84,3	87,0	89,7
2000	75,9	78,8	81,7	84,5	87,3	90,2	93,0	95,8	
2100	77,4	80,4	83,4	86,4	89,3	92,3	95,3	98,3	
2200	78,9	82,0	85,1	88,2	91,3	94,4	97,6	100,8	
2300	80,4	83,6	86,8	90,1	93,3	96,6	99,9	103,2	
2400	81,7	85,1	88,5	91,9	95,3	98,7	102,1	105,5	
2500	86,8	90,4	94,0	97,5	101,0	104,6	108,1	111,6	
2600	88,3	92,0	95,7	99,4	103,0	106,7	110,4	114,1	
2700	89,8	93,6	97,4	101,2	105,0	108,9	112,7	116,5	
2800	91,1	95,1	99,1	103,1	107,1	111,0	115,0	119,0	
2900	92,6	96,7	100,8	104,9	109,1	113,2	117,3	121,4	

Sans accessoires



Registre **Y-HO**



Bac à graisse **Y-HD**



Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**



Raccordement hottes **A-SK / A-SD**



Interrupteur **A-HGJ**

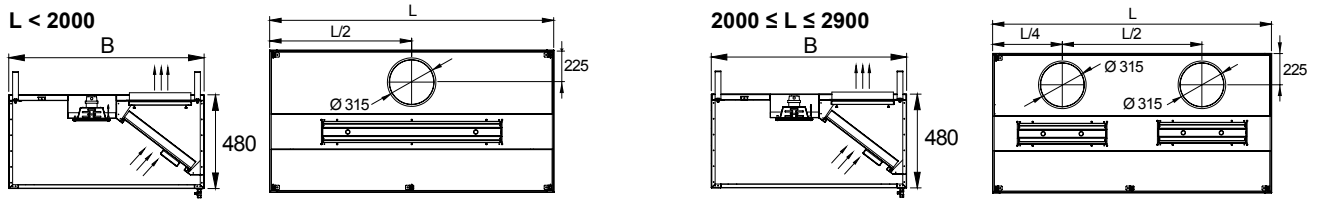


Moto-ventilateur **A-HGV**

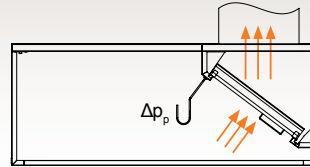
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Longueur en mm	Nombre de filtres	Débit d'air maxi m ³ /h	Extracteur (option)
de 1000 à 1400	2	1350	1
de 1500 à 1900	3	2025	2
de 2000 à 2400	4	2700	2
de 2500 à 2900	5	3375	3

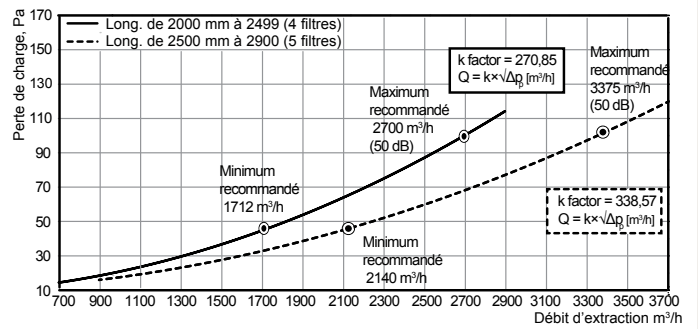
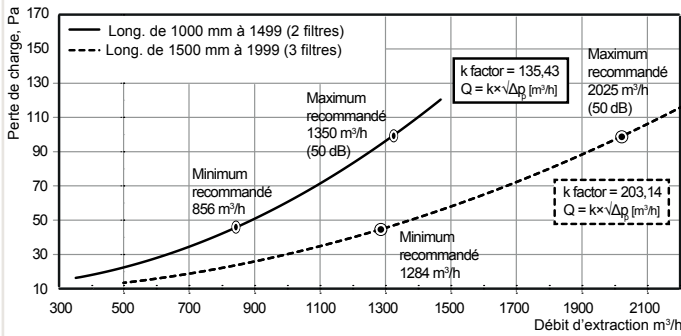
DIMENSIONS HNPD en mm



PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	900	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600
	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code
1000	024590	024610	024630	024650	024670	024690	024710	024730
1100	024591	024611	024631	024651	024671	024691	024711	024731
1200	024592	024612	024632	024652	024672	024692	024712	024732
1300	024593	024613	024633	024653	024673	024693	024713	024733
1400	024594	024614	024634	024654	024674	024694	024714	024734
1500	024595	024615	024635	024655	024675	024695	024715	024735
1600	024596	024616	024636	024656	024676	024696	024716	024736
1700	024597	024617	024637	024657	024677	024697	024717	024737
1800	024598	024618	024638	024658	024678	024698	024718	024738
1900	024599	024619	024639	024659	024679	024699	024719	024739
2000	024600	024620	024640	024660	024680	024700	024720	024740
2100	024601	024621	024641	024661	024681	024701	024721	024741
2200	024602	024622	024642	024662	024682	024702	024722	024742
2300	024603	024623	024643	024663	024683	024703	024723	024743
2400	024604	024624	024644	024664	024684	024704	024724	024744
2500	024605	024625	024645	024665	024685	024705	024725	024745
2600	024606	024626	024646	024666	024686	024706	024726	024746
2700	024607	024627	024647	024667	024687	024707	024727	024747
2800	024608	024628	024648	024668	024688	024708	024728	024748
2900	024609	024629	024649	024669	024689	024709	024729	024749

Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois **A-SK / A-SD** (020016)
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Extracteur AC intégré A-HGV	020018

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1400	K-ELK-610-17W	020020
1400 ≤ L ≤ 1700	K-ELK-1210-35W	020021
1700 ≤ L ≤ 2700	K-ELK-1510-45W	020022
2700 ≤ L ≤ 2900	2×K-ELK-1210-35W	020023

HNCD

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Version centrale
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Solution économique
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés

DESCRIPTIF

Solution économique qui répond aux exigences de la NF EN 16 282. Version centrale permettant de couvrir les plans de cuisson en version îlot. De par sa conception simplifiée, elle répond à l'extraction des cuisines d'une puissance > ou < à 25 kW. En standard, les filtres à très haute efficacité, à effets cyclonique, permettent une perte de charge fixe et un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins. Particulièrement adaptée aux cuisines scolaires, salles polyvalentes et petites restaurations.

- Hotte d'extraction simple centrale **HNCD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Dimensions standards monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1400 jusqu'à 2900 mm de longueur par multiple de 100 mm
- Largeur de 1600 à 2600 mm par multiple de 200 mm
- Dimensions supérieures par assemblage des modules.
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm				
	1800	2000	2200	2400	2600
1400	98,1	100,4	102,7	105,0	107,3
1500	108,4	111,0	113,5	116,1	118,7
1600	111,2	114,1	117,0	119,8	122,7
1700	114,1	117,3	120,4	123,5	126,7
1800	117,0	120,4	123,8	127,3	130,7
1900	119,8	123,6	127,3	131,0	134,7
2000	130,1	134,1	138,1	142,1	146,1
2100	133,0	137,2	141,5	145,8	150,1
2200	135,8	140,4	145,0	149,5	154,1
2300	138,7	143,5	148,4	153,3	158,1
2400	141,6	146,7	151,8	157,0	162,1
2500	151,8	157,2	162,7	168,1	173,5
2600	154,7	160,4	166,1	171,8	177,5
2700	157,5	163,5	169,5	175,5	181,5
2800	160,4	166,7	173,0	179,3	185,5
2900	163,3	169,8	176,4	183,0	189,6

Sans équipement



Filtre à graisses effet cyclonique



Robinet de purge



Prise de pression

Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur sur la hotte **A-HGJ** monté
- Moto-ventilateur **A-HGV** monté 970 m³/h (285 Watts, 230 V, 1,24 Amp (70 db(A)))
- Autres dimensions et finitions sur demande



Registre **Y-HO**



Bac à graisse **Y-HD**



Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**



Raccordement hottes **A-SK / A-SD**



Interrupteur **A-HGJ**

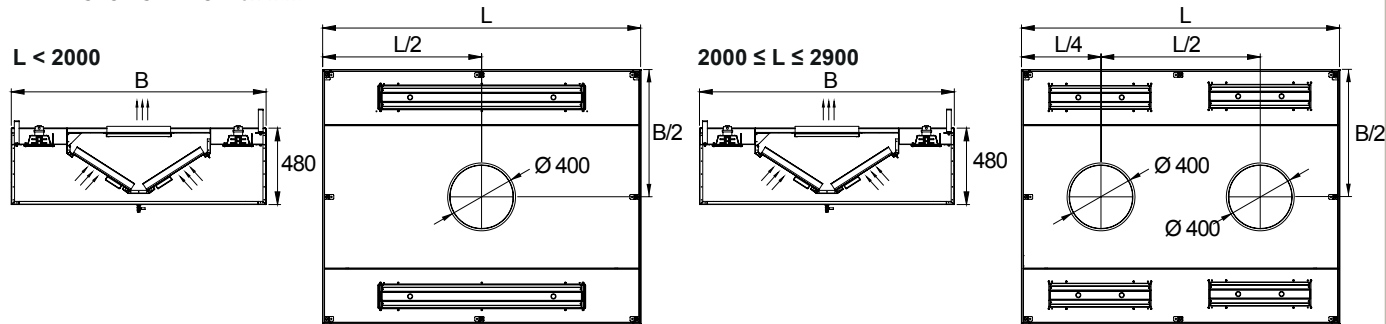


Moto-ventilateur **A-HGV**

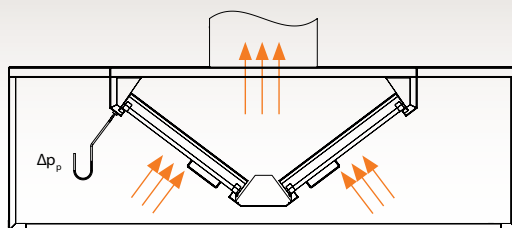
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Débit d'air maxi m ³ /h
1400	4	400	2700
de 1500 à 1900	6	400	4050
de 2000 à 2400	8	2 × 400	5400
de 2400 à 2900	10	2 × 400	6750

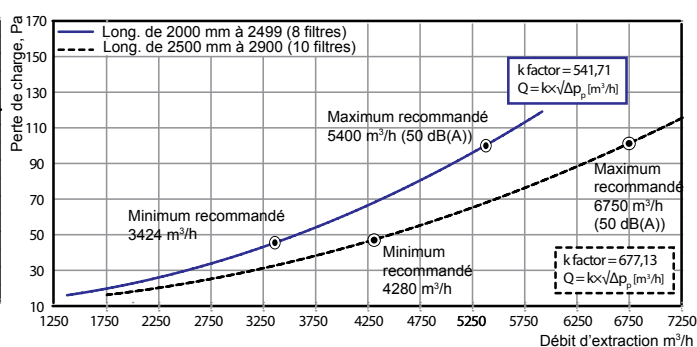
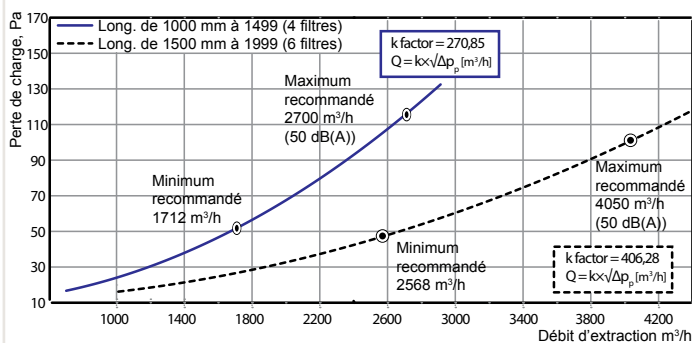
DIMENSIONS HNCD en mm



PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm				
	1800	2000	2200	2400	2600
	Code	Code	Code	Code	Code
1400	025130	025146	025162	025178	025194
1500	025131	025147	025163	025179	025195
1600	025132	025148	025164	025180	025196
1700	025133	025149	025165	025181	025197
1800	025134	025150	025166	025182	025198
1900	025135	025151	025167	025183	025199
2000	025136	025152	025168	025184	025200
2100	025137	025153	025169	025185	025201
2200	025138	025154	025170	025186	025202
2300	025139	025155	025171	025187	025203
2400	025140	025156	025172	025188	025204
2500	025141	025157	025173	025189	-
2600	025142	025158	025174	025190	-
2700	025143	025159	025175	025191	-
2800	025144	025160	025176	025192	-
2900	025145	025161	025177	025193	-

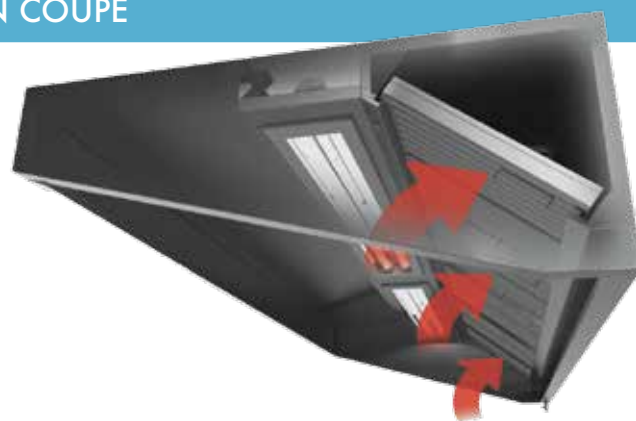
Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois A-SK / A-SD (020016)
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Extracteur AC intégré A-HGV	020018

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1700	2 × K-ELK-1210-35W	020025
1700 ≤ L < 2700	2 × K-ELK-1510-45W	020026
2700 ≤ L < 2900	4 × K-ELK-1210-35W	02002

HNPA

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Version adossée
- Visière à pan coupé (hauteur 200 mm) pour les cuisines de faible hauteur
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Solution économique
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



DESCRIPTIF

Solution économique qui répond aux exigences de la NF EN 16 282. De par sa conception, la hotte HNPA est préconisée pour les cuisines à faible hauteur de plafond comme les snacks, bar, cafétérias, où l'espace est exigü. En standard, les filtres à très haute efficacité à effet cyclonique permettent une perte de charge fixe garantissant un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins.

- Hotte d'extraction simple adossée **HNPA**
- Capteur à pan coupé spécial pour local à faible hauteur : 200 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Dimensions standards monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 700 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Visière de 700 à 1400 mm par multiple de 100 mm
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D



Filtre à graisses effet cyclonique



Robinet de purge



Prise de pression

Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur sur la hotte **A-HGJ** monté
- Moto-ventilateur **A-HGV** monté 970 m³/h (285 Watts, 230 V, 1,24 Amp (70 db(A)))
- Autres dimensions et finitions sur demande



Registre **Y-HO**



Bac à graisse **Y-HD**



Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**



Raccordement hottes **A-SK / A-SD**



Interrupteur **A-HGJ**



Moto-ventilateur **A-HGV**

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm					
	900	1000	1100	1200	1300	1400
1000	50,4	51,8	53,2	54,6	56,0	57,4
1100	51,8	53,4	54,9	56,5	58,1	59,7
1200	53,3	54,9	56,6	58,3	60,0	61,7
1300	54,7	56,5	58,4	60,2	62,0	63,8
1400	56,1	58,1	60,1	62,0	63,9	65,8
1500	61,3	63,4	65,5	67,6	69,7	71,8
1600	62,7	64,9	67,2	69,5	71,8	74,1
1700	64,1	66,5	68,9	71,3	73,7	76,1
1800	65,6	68,1	70,6	73,2	75,8	78,4
1900	67,0	69,7	72,4	75,0	77,6	80,2
2000	72,1	74,9	77,8	80,6	83,4	86,2
2100	73,5	76,5	79,5	82,5	85,5	88,5
2200	75,0	78,1	81,2	84,3	87,4	90,5
2300	76,4	79,7	82,9	86,2	89,5	92,8
2400	77,8	81,2	84,6	88,0	91,4	94,8
2500	83,0	86,5	90,1	93,6	97,1	100,6
2600	84,4	88,1	91,8	95,5	99,2	102,9
2700	85,8	89,7	93,5	97,3	101,1	104,9
2800	87,3	91,2	95,2	99,2	103,2	107,2
2900	88,7	92,8	96,9	101,0	105,1	109,2

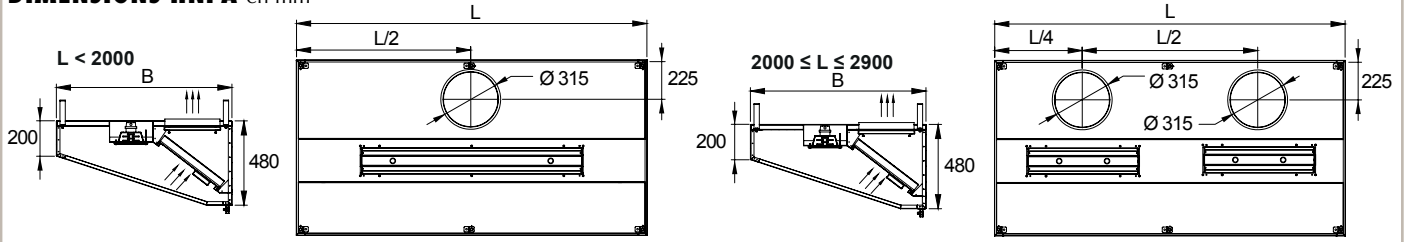
Sans équipement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

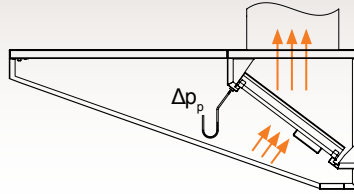
Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Débit d'air maxi m ³ /h
de 1000 à 1400	2	315	1350
de 1500 à 1900	3	315	2025
de 2000 à 2400	4	2 × 315	2700
de 2500 à 2900	5	2 × 315	3375

HOTTE D'EXTRACTION SIMPLE ADOSSÉE À PAN COUPÉ

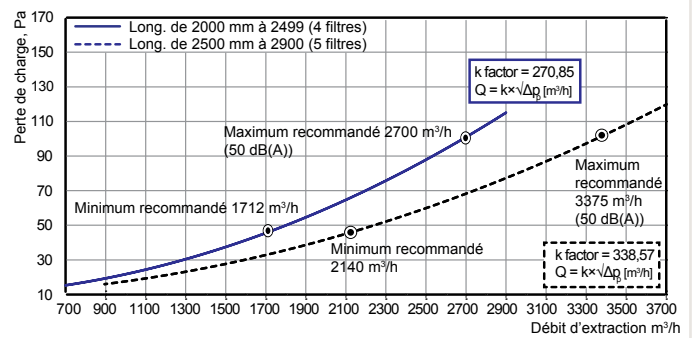
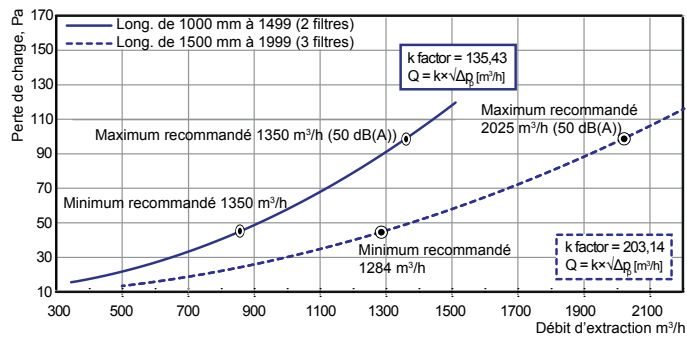
DIMENSIONS HHPA en mm



PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm					
	900	1000	1100	1200	1300	1400
	Code	Code	Code	Code	Code	Code
1000	024750	024770	024790	024810	024830	024850
1100	024751	024771	024791	024811	024831	024851
1200	024752	024772	024792	024812	024832	024852
1300	024753	024773	024793	024813	024833	024853
1400	024754	024774	024794	024814	024834	024854
1500	024755	024775	024795	024815	024835	024855
1600	024756	024776	024796	024816	024836	024856
1700	024757	024777	024797	024817	024837	024857
1800	024758	024778	024798	024818	024838	024858
1900	024759	024779	024799	024819	024839	024859
2000	024760	024780	024800	024820	024840	024860
2100	024761	024781	024801	024821	024841	024861
2200	024762	024782	024802	024822	024842	024862
2300	024763	024783	024803	024823	024843	024863
2400	024764	024784	024804	024824	024844	024864
2500	024765	024785	024805	024825	024845	024865
2600	024766	024786	024806	024826	024846	024866
2700	024767	024787	024807	024827	024847	024867
2800	024768	024788	024808	024828	024848	024868
2900	024769	024789	024809	024829	024849	024869

Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois A-SK / A-SD (020016)
 Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Extracteur AC intégré A-HGV	020018

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1400	K-ELK-610-17W	020020
1400 ≤ L ≤ 1700	K-ELK-1210-35W	020021
1700 ≤ L ≤ 2700	K-ELK-1510-45W	020022
2700 ≤ L ≤ 2900	2×K-ELK-1210-35W	020023

HNCA

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Version centrale
- Visière à pan coupé (hauteur 200 mm) pour les cuisines de faible hauteur
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Solution économique
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



DESCRIPTIF

Solution économique qui répond aux exigences de la NF EN 16 282. De par sa conception, la hotte HNCA est préconisée pour les cuisines à faible hauteur de plafond comme les snacks, bar, cafétérias où l'espace est exigü. En standard, les filtres à très haute efficacité à effet cyclonique permettent une perte de charge fixe garantissant un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins.

- Hotte d'extraction simple centrale **HNCA**
- Capteur à pan coupé spécial pour local à faible hauteur 200 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Dimensions standards monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1400 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Largeur de 1400 à 2000 mm par multiple de 200 mm
- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D



Filtre à graisses effet cyclonique



Robinet de purge



Prise de pression

Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur sur la hotte **A-HGJ** monté
- Moto-ventilateur **A-HGV** monté 970 m³/h (285 Watts, 230 V, 1,24 Amp (70 db(A))
- Autres dimensions et finitions sur demande



Registre **Y-HO**



Bac à graisse **Y-HD**



Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**



Raccordement hottes **A-SK / A-SD**



Interrupteur **A-HGJ**



Moto-ventilateur **A-HGV**

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm	
	1800	2000
1400	91,8	93,8
1500	101,5	103,8
1600	103,7	106,3
1700	106,0	108,9
1800	108,3	111,4
1900	110,5	114,0
2000	120,2	123,9
2100	122,5	126,4
2200	124,7	129,0
2300	127,0	131,5
2400	129,3	134,1
2500	138,9	144,0
2600	141,2	146,6
2700	143,4	149,1
2800	145,7	151,7
2900	148,0	154,2

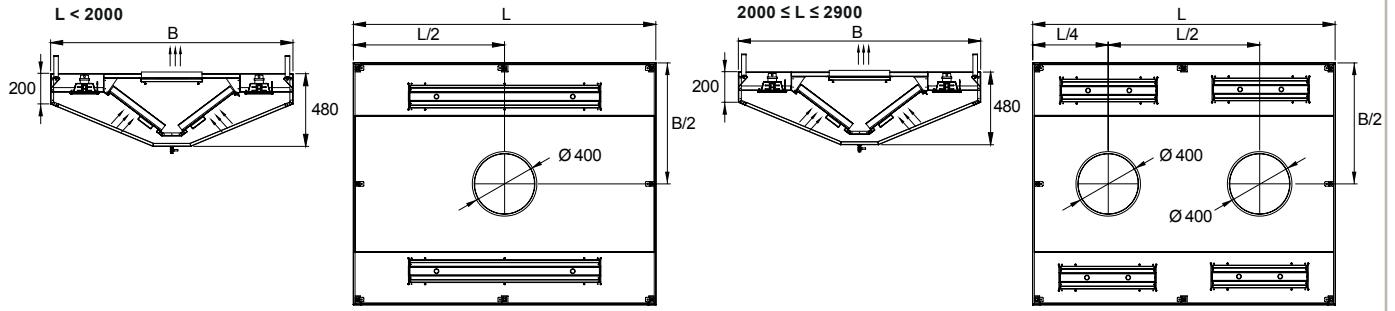
Sans équipement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

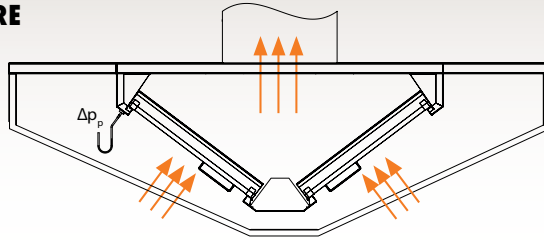
Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Débit d'air maxi m ³ /h
1400	4	400	2700
de 1500 à 1900	6	400	4050
de 2000 à 2400	8	2 × 400	5400
de 2500 à 2900	10	2 × 400	6750

HOTTE D'EXTRACTION SIMPLE CENTRALE À PAN COUPÉ

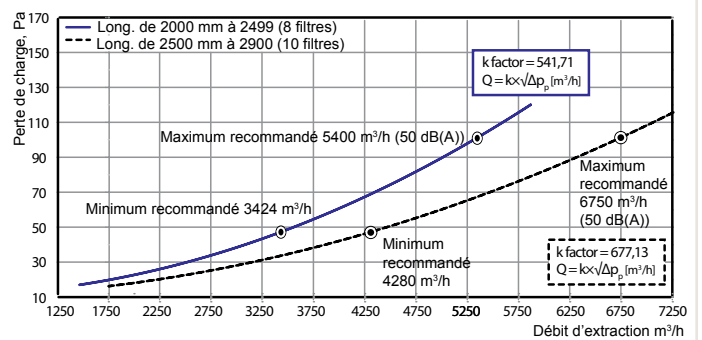
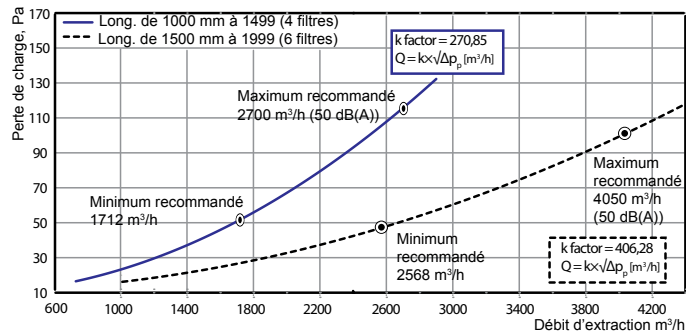
DIMENSIONS HNCA en mm



PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm	
	1800	2000
	Code	Code
1400	025205	025221
1500	025206	025222
1600	025207	025223
1700	025208	025224
1800	025209	025225
1900	025210	025226
2000	025211	025227
2100	025212	025228
2200	025213	025229
2300	025214	025230
2400	025215	025231
2500	025216	025232
2600	025217	025233
2700	025218	025234
2800	025219	025235
2900	025220	025236

Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois **A-SK / A-SD** (020016)
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Extracteur AC intégré A-HGV	020018

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1700	2 × K-ELK-1210-35W	020025
1700 ≤ L < 2700	2 × K-ELK-1510-45W	020026
2700 ≤ L < 2900	4 × K-ELK-1210-35W	020027

HPPD

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Optimisation des débits grâce aux jets de cantonnement
- Version adossée
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



DESRIPTIF

La hotte HPPD est dédiée aux cuisines professionnelles nécessitant une captation efficace, tout en minimisant le débit d'extraction. Pour cela, elle intègre des jets de cantonnement, qui lui permettent de maintenir les fumées et vapeurs de graisse cantonnées dans le capteur le temps de l'extraction. Ils permettent également d'orienter les fumées vers le capteur afin d'éviter tout débordement de fumées. Conforme à la NF EN 16 282, elle répond à l'extraction des cuisines d'une puissance > ou < à 25 kW. Les filtres à très haute efficacité à effet cyclonique complètent l'efficacité de ces hottes tout en garantissant une perte de charge fixe et un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, il participe à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins.

- Hotte d'extraction à jets de cantonnement adossé **HPPD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Jets de cantonnement intégrés (autonome avec ventilateur Z-FAN en option) assurant :
 - Maintien des fumées dans le capteur
 - Un rideau d'air directionnel poussant les fumées vers le capteur
- Dimensions standards monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1000 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Visière de 1000 à 1600 mm par multiple de 100 mm
- Dimension supérieure par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débits d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D



Filtre à graisses effet cyclonique



Robinet de purge



Prise de pression

Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté sur l'extraction
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HI** avec piquage monté pour les jets de cantonnement
- Moto-ventilateur **Z-FAN** pour les jets de cantonnement (25 Watts, 230 V, 0,11 Amp) 1 ventilateur pour 1500 mm de long
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur de lumière **A-HGJ** monté sur la hotte
- Moto-ventilateur **A-HGV** monté 970 m³/h (285 Watts, 230 V, 1,24 Amp (70 db(A))
- Autres dimensions et finitions sur demande

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm						
	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600
1000	59,5	60,9	62,3	63,7	65,1	66,5	67,9
1100	61,9	63,4	65,0	66,5	68,0	69,6	71,2
1200	64,2	65,9	67,6	69,3	71,0	72,7	74,4
1300	66,6	68,5	70,3	72,1	73,9	75,8	77,7
1400	69,0	71,0	72,9	74,9	76,9	78,9	80,9
1500	75,1	77,2	79,3	81,4	83,5	85,6	87,7
1600	77,4	79,7	82,0	84,2	86,5	88,7	90,9
1700	79,8	82,2	84,6	87,0	89,4	91,8	94,2
1800	82,2	84,7	87,3	89,8	92,4	94,9	97,4
1900	84,6	87,3	89,9	92,6	95,3	98,0	100,7
2000	90,6	93,5	96,3	99,1	102,0	104,8	107,6
2100	93,0	96,0	99,0	101,9	104,9	107,9	110,9
2200	95,4	98,5	101,6	104,7	107,8	111,0	114,2
2300	97,8	101,0	104,3	107,5	110,8	114,1	117,4
2400	100,1	103,5	106,9	110,3	113,7	117,1	120,5
2500	106,2	109,8	113,3	116,8	120,4	123,9	127,4
2600	108,6	112,3	116,0	119,6	123,3	127,0	130,7
2700	111,0	114,8	118,6	122,4	126,3	130,1	133,9
2800	113,3	117,3	121,3	125,3	129,2	133,2	137,2
2900	115,7	119,8	123,9	128,1	132,2	136,3	140,4

Sans équipement



Registre Y-H...



Bac à graisse Y-HD



Bandeau d'habillage HOOD-02.00 SB



Raccordement hottes A-SK / A-SD



Interrupteur A-HGJ



Ventilateur Z-FAN



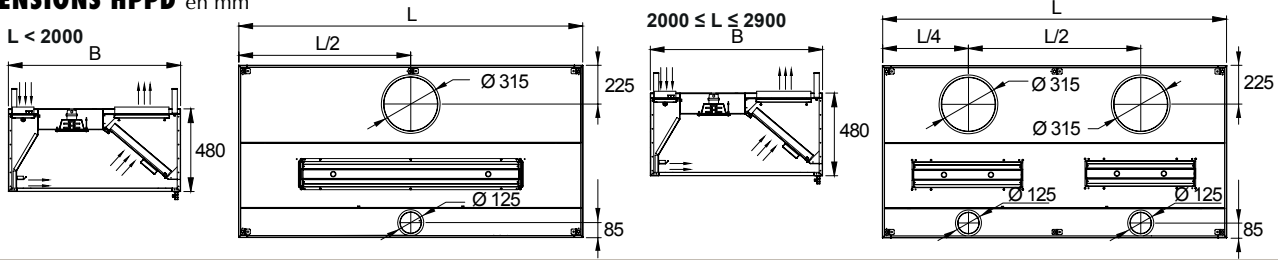
Moto-ventilateur A-HGV

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

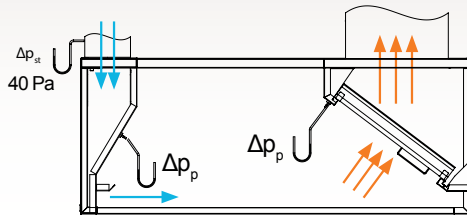
Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Ø jet de cantonnement mm	Débit d'air maxi m ³ /h
de 1000 à 1400	2	315	125	1350
de 1500 à 1900	3	315	125	2025
de 2000 à 2400	4	2 × 315	2 × 125	2700
de 2500 à 2900	5	2 × 315	2 × 125	3375

HOTTE D'EXTRACTION À JETS DE CANTONNEMENT ADOSSÉE

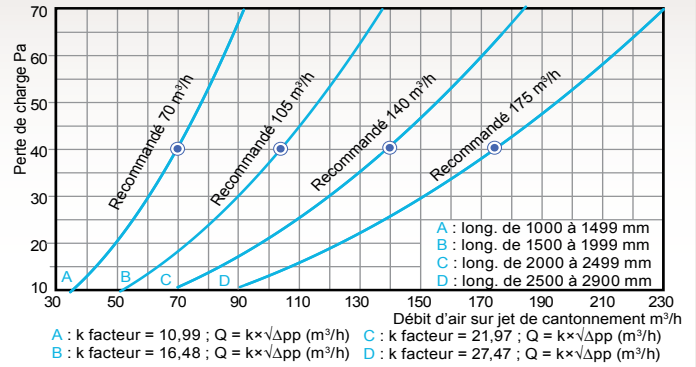
DIMENSIONS HPPD en mm



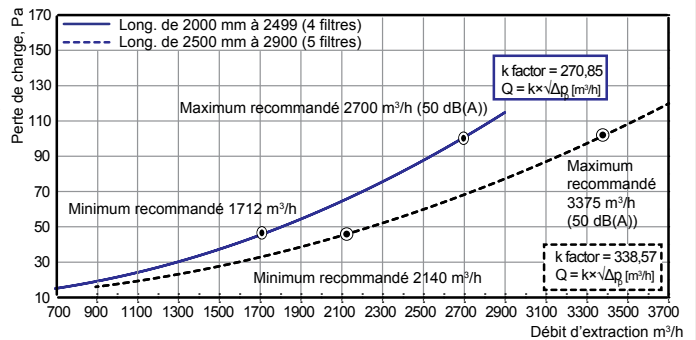
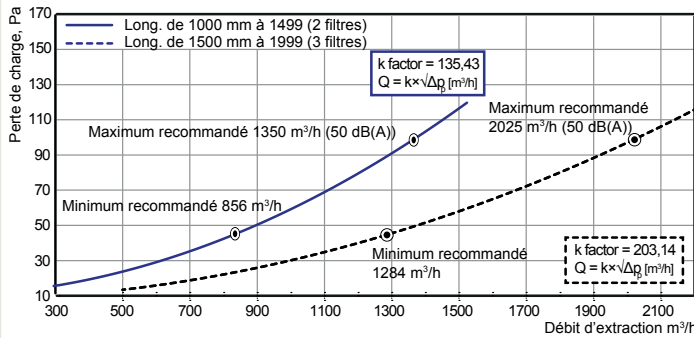
PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



JET DE CANTONNEMENT



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm						
	1000	1100	1200	1300	1400	1500	1600
	Code	Code	Code	Code	Code	Code	Code
1000	024870	024890	024910	024930	024950	024970	024990
1100	024871	024891	024911	024931	024951	024971	024991
1200	024872	024892	024912	024932	024952	024972	024992
1300	024873	024893	024913	024933	024953	024973	024993
1400	024874	024894	024914	024934	024954	024974	024994
1500	024875	024895	024915	024935	024955	024975	024995
1600	024876	024896	024916	024936	024956	024976	024996
1700	024877	024897	024917	024937	024957	024977	024997
1800	024878	024898	024918	024938	024958	024978	024998
1900	024879	024899	024919	024939	024959	024979	024999
2000	024880	024900	024920	024940	024960	024980	025000
2100	024881	024901	024921	024941	024961	024981	025001
2200	024882	024902	024922	024942	024962	024982	025002
2300	024883	024903	024923	024943	024963	024983	025003
2400	024884	024904	024924	024944	024964	024984	025004
2500	024885	024905	024925	024945	024965	024985	025005
2600	024886	024906	024926	024946	024966	024986	025006
2700	024887	024907	024927	024947	024967	024987	025007
2800	024888	024908	024928	024948	024968	024988	025008
2900	024889	024909	024929	024949	024969	024989	025009

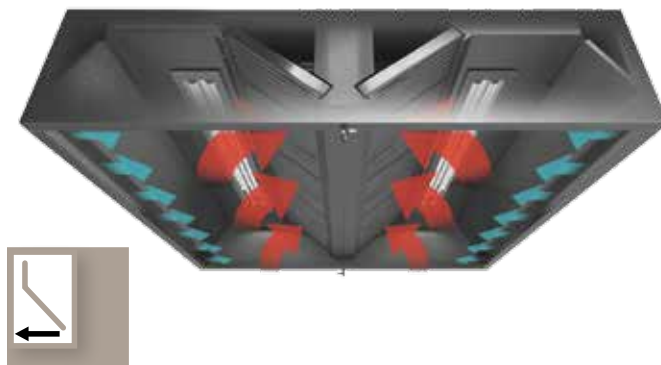
Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois A-SK / A-SD (020016)
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Registre d'équilibrage jet de cantonnement Y-HI	020006
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Extracteur AC intégré A-HGV	020018
Ventilateur jet de cantonnement Z-FAN	020019

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1400	K-ELK-610-17W	020020
1400 ≤ L ≤ 1700	K-ELK-1210-35W	020021
1700 ≤ L ≤ 2700	K-ELK-1510-45W	020022
2700 ≤ L ≤ 2900	2xK-ELK-1210-35W	020023

HPCD

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Optimisation des débits grâce aux jets de cantonnement
- Version centrale
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



Filtre à graisses effet cyclonique



Robinet de purge



Prise de pression

DESCRIPTIF

La hotte HPCD est dédiée aux cuisines professionnelles nécessitant une captation efficace, tout en minimisant le débit d'extraction. Pour cela, elle intègre des jets de cantonnement, qui lui permettent de maintenir les fumées et vapeurs de graisse cantonnées dans le capteur le temps de l'extraction. Ils permettent également d'orienter les fumées vers le capteur afin d'éviter tout débordement de fumées. Conforme à la NF EN 16 282, elle répond à l'extraction des cuisines d'une puissance > ou < à 25 kW

Les filtres à très haute efficacité à effets cyclonique complètent l'efficacité de ces hottes tout en garantissant une perte de charge fixe et un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins.

- Hotte d'extraction à jets de cantonnement centrale **HPCD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Jets de cantonnement intégrés (autonome avec ventilateur Z-FAN en option) assurant :
 - Maintien des fumées dans le capteur
 - Un rideau d'air directionnel poussant les fumées vers le capteur
- Dimensions standard monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1400 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Largeur de 2000 à 2800 mm par multiple de 200 mm
- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D

Options :

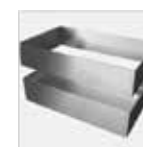
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté sur l'extraction
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HI** avec piquage monté pour les jets de cantonnement
- Moto-ventilateur **Z-FAN** pour les jets de cantonnement (25 Watts, 230 V, 0,11 Amp) 2 ventilateurs pour 1500 mm de long
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur de lumière **A-HGJ** monté sur la hotte
- Autres dimensions et finitions sur demande



Registre Y-H...



Bac à graisse Y-HD



Bandeau d'habillage HOOD-02.00 SB

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm				
	2000	2200	2400	2300	2800
1400	115,6	118,0	120,4	122,8	125,2
1500	127,0	129,6	132,3	135,0	137,6
1600	130,9	133,9	136,8	139,8	142,7
1700	134,9	138,1	141,3	144,6	147,8
1800	138,8	142,3	145,9	149,4	152,9
1900	142,8	146,6	150,4	154,2	158,0
2000	154,1	158,2	162,3	166,4	170,5
2100	158,0	162,4	166,8	171,2	175,6
2200	162,0	166,7	171,3	176,0	180,7
2300	165,9	170,9	175,9	180,8	185,8
2400	169,9	175,1	180,4	185,6	190,9
2500	181,2	186,8	192,3	197,8	203,4
2600	185,2	191,0	196,8	202,6	208,4
2700	189,1	195,2	201,3	207,4	213,5
2800	193,1	199,5	205,9	212,2	218,6
2900	197,0	203,7	210,4	217,1	223,7

Sans équipement



Raccordement hottes A-SK / A-SD



Interrupteur A-HGJ



Ventilateur Z-FAN



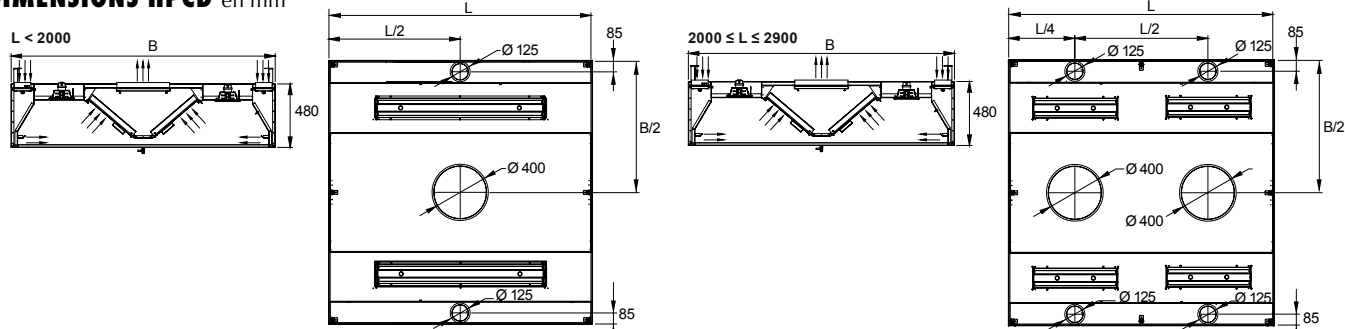
Moto-ventilateur A-HGV

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

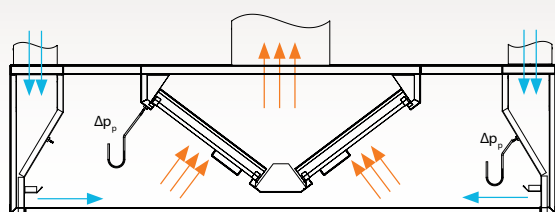
Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Ø jet de cantonnement mm	Débit d'air maxi m³/h
1400	4	400	2 x 125	2700
de 1500 à 1900	6	400	2 x 125	4050
de 2000 à 2400	8	2 x 400	4 x 125	5400
de 2500 à 2900	10	2 x 400	4 x 125	6750

HOTTE D'EXTRACTION À JETS DE CANTONNEMENT CENTRALE

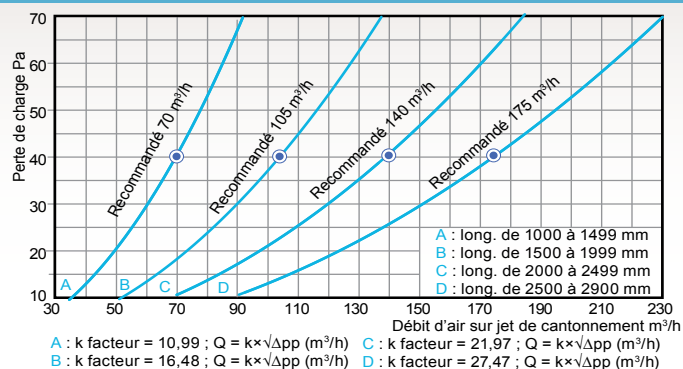
DIMENSIONS HPCD en mm



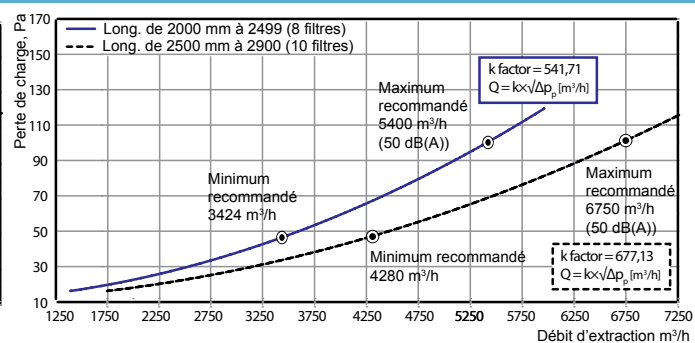
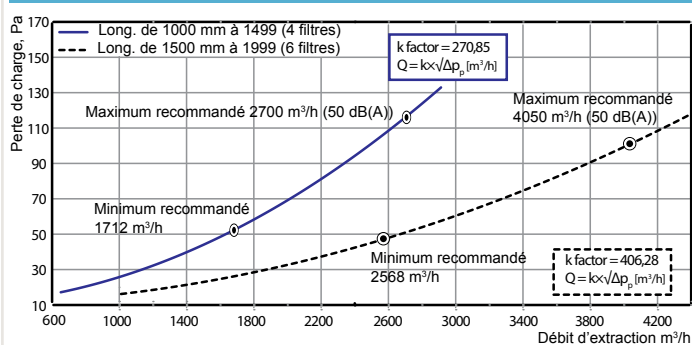
PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



JET DE CANTONNEMENT



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm				
	2000	2200	2400	2600	2800
	Code	Code	Code	Code	Code
1400	025237	025253	025269	025285	025297
1500	025238	025254	025270	025286	025298
1600	025239	025255	025271	025287	025299
1700	025240	025256	025272	025288	025300
1800	025241	025257	025273	025289	025301
1900	025242	025258	025274	025290	025302
2000	025243	025259	025275	025291	025303
2100	025244	025260	025276	025292	025304
2200	025245	025261	025277	025293	025305
2300	025246	025262	025278	025294	025306
2400	025247	025263	025279	025295	025307
2500	025248	025264	025280	025296	025308
2600	025249	025265	025281	-	-
2700	025250	025266	025282	-	-
2800	025251	025267	025283	-	-
2900	025252	025268	025284	-	-

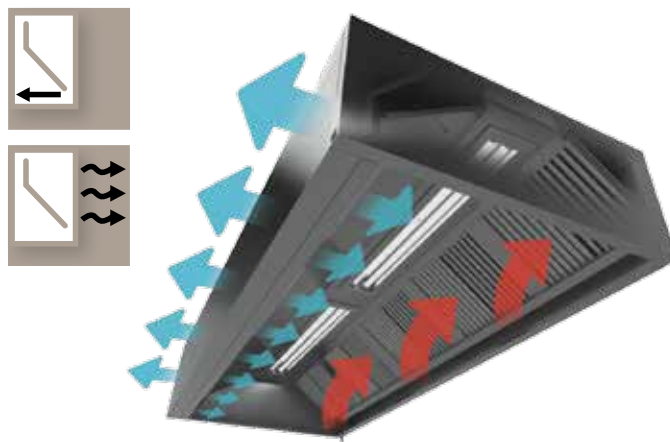
Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois **A-SK / A-SD** (020016)
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Registre d'équilibrage jet de cantonnement Y-HI	020006
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Extracteur AC intégré A-HGV	020018
Motorisation des jets Z-FAN	020019

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1700	2 × K-ELK-1210-35W	020025
1700 ≤ L < 2700	2 × K-ELK-1510-45W	020026
2700 ≤ L < 2900	4 × K-ELK-1210-35W	020027

HFPD

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Optimisation des débits grâce aux jets de cantonnement
- Compensation en façade par système à déplacement d'air
- Version adossée
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



Filtre à graisses effet cyclonique



Panneau articulé pour faciliter le nettoyage



Panneau frontal perforé

DESCRIPTIF

La hotte HFPD est dédiée aux cuisines professionnelles nécessitant une captation efficace, tout en minimisant le débit d'extraction. Pour cela, elle intègre des jets de cantonnement, qui lui permettent de maintenir les fumées et vapeurs de graisse cantonnés dans le capteur le temps de l'extraction. Ils permettent également d'orienter les fumées vers le capteur afin d'éviter tout débordement de fumées. La compensation basse vitesse intégrée à la façade permet de compenser le débit d'extraction. Les filtres à très haute efficacité à effet cyclonique complètent l'efficacité de ces hottes tout en garantissant une perte de charge fixe et un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins.

Conforme à la NF EN 16 282, elle répond à l'extraction des cuisines d'une puissance > ou < à 25 kW

- Hotte d'extraction à jets de cantonnement et compensation en façade adossée **HFPD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Jets de cantonnement intégrés (autonome avec ventilateur Z-FAN en option) assurant :
 - Le maintien des fumées dans le capteur
 - Un rideau d'air directionnel poussant les fumées vers le capteur
- Façade perforée permettant la compensation du débit d'extraction à basse vitesse (façade basculante permettant l'accès et le nettoyage)
- Dimension standard monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1000 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Visière de 1200 à 1700 mm par multiple de 100 mm

- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D

Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté sur l'extraction
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HI** avec piquage monté pour les jets de cantonnement
- Moto-ventilateur **Z-FAN** pour les jets de cantonnement (25 Watts, 230 V, 0,11 Amp) 1 ventilateur pour 1500 mm de long
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur de lumière **A-HGJ** monté sur la hotte
- Autres dimensions et finitions sur demande



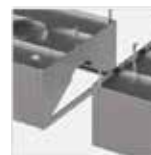
Registre Y-H...



Bac à graisse Y-HD



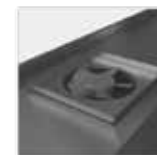
Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**



Raccordement hottes **A-SK / A-SD**



Interrupteur **A-HGJ**



Ventilateur **Z-FAN**

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm					
	1200	1300	1400	1500	1600	1700
1000	70,4	71,8	73,2	74,6	76,0	77,4
1100	73,6	75,1	76,6	78,2	79,7	81,2
1200	76,7	78,4	80,1	81,8	83,5	85,2
1300	79,9	81,7	83,5	85,4	87,2	89,0
1400	83,0	85,0	87,0	89,0	90,9	92,8
1500	89,9	92,0	94,1	96,2	98,4	100,6
1600	93,1	95,3	97,6	99,8	102,1	104,4
1700	96,2	98,6	101,0	103,4	105,8	108,2
1800	99,4	101,9	104,5	107,0	109,6	112,2
1900	102,5	105,2	107,9	110,6	113,3	116,0
2000	109,4	112,2	115,1	117,9	120,7	123,5
2100	112,6	115,5	118,5	121,5	124,4	127,3
2200	115,7	118,8	121,9	125,1	128,2	131,3
2300	118,9	122,1	125,4	128,7	131,9	135,1
2400	122,0	125,4	128,8	132,2	135,6	139,0
2500	128,9	132,4	136,0	139,5	143,1	146,7
2600	132,1	135,7	139,4	143,1	146,8	150,5
2700	135,2	139,0	142,9	146,7	150,5	154,3
2800	138,4	142,4	146,3	150,3	154,3	158,3
2900	141,5	145,7	149,8	153,9	158,0	162,1

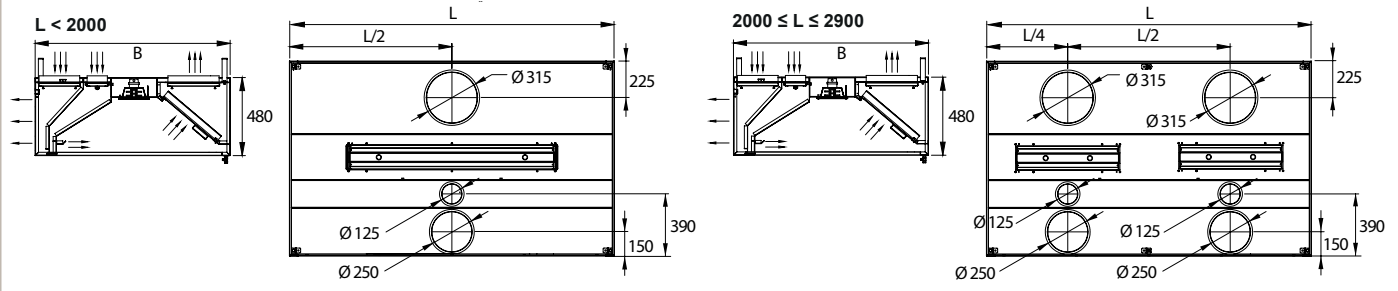
Sans accessoires

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

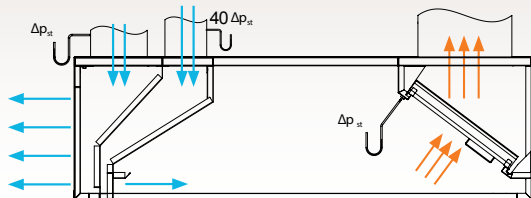
Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Ø jet de cantonnement mm	Ø compensation mm	Débit d'air maxi m³/h
de 1000 à 1400	2	315	125	250	1350
de 1500 à 1900	3	315	125	250	2025
de 2000 à 2400	4	2 × 315	2 × 125	2 × 250	2700
de 2500 à 2900	5	2 × 315	2 × 125	2 × 250	3375

HOTTE À JETS DE CANTONNEMENT ET COMPENSATION EN FAÇADE ADOSSÉE

DIMENSIONS HFPD en mm



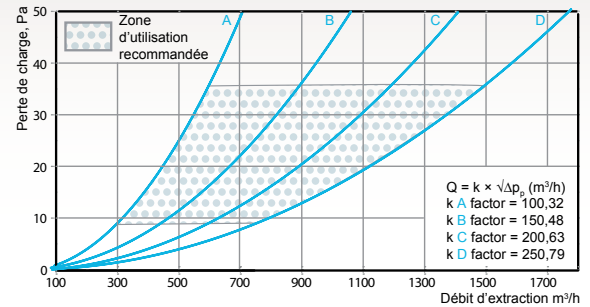
PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



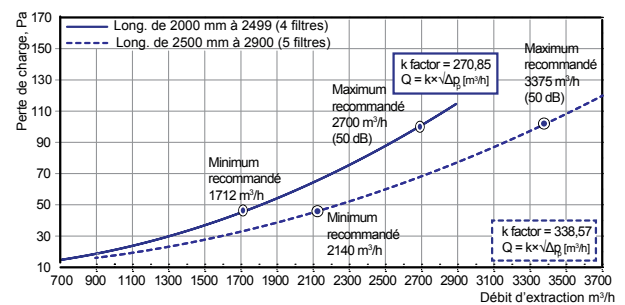
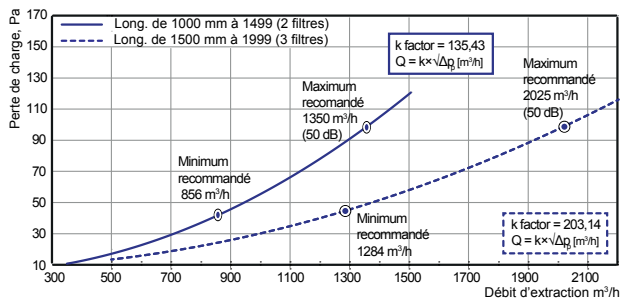
JET DE CANTONNEMENT

Long. de 1000 mm à 1499 : Q recommandé = **70 m³/h (40 Pa)** Q=18,89 × VDP (m³/h)
 Long. de 1500 mm à 1999 : Q recommandé = **105 m³/h (40 Pa)** Q=16,48 × VDP (m³/h)
 Long. de 2000 mm à 2499 : Q recommandé = **140 m³/h (40 Pa)** Q=21,97 × VDP (m³/h)
 Long. de 2500 mm à 2900 : Q recommandé = **175 m³/h (40 Pa)** Q=27,47 × VDP (m³/h)

COMPENSATION



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm					
	1200	1300	1400	1500	1600	1700
	Code	Code	Code	Code	Code	Code
1000	025010	025030	025050	025070	025090	025110
1100	025011	025031	025051	025071	025091	025111
1200	025012	025032	025052	025072	025092	025112
1300	025013	025033	025053	025073	025093	025113
1400	025014	025034	025054	025074	025094	025114
1500	025015	025035	025055	025075	025095	025115
1600	025016	025036	025056	025076	025096	025116
1700	025017	025037	025057	025077	025097	025117
1800	025018	025038	025058	025078	025098	025118
1900	025019	025039	025059	025079	025099	025119
2000	025020	025040	025060	025080	025100	025120
2100	025021	025041	025061	025081	025101	025121
2200	025022	025042	025062	025082	025102	025122
2300	025023	025043	025063	025083	025103	025123
2400	025024	025044	025064	025084	025104	025124
2500	025025	025045	025065	025085	025105	025125
2600	025026	025046	025066	025086	025106	025126
2700	025027	025047	025067	025087	025107	025127
2800	025028	025048	025068	025088	025108	025128
2900	025029	025049	025069	025089	025109	025129

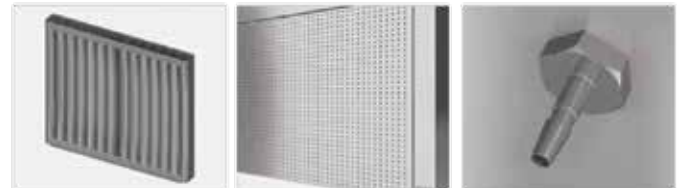
Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois A-SK / A-SD (020016)
 Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Registre d'équilibrage jet de cantonnement Y-HI	020006
Registre d'équilibrage compensation Y-HA	020008
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Ventilateur jet de cantonnement Z-FAN	020019

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1400	K-ELK-610-17W	020020
1400 ≤ L ≤ 1700	K-ELK-1210-35W	020021
1700 ≤ L ≤ 2700	K-ELK-1510-45W	020022
2700 ≤ L ≤ 2900	2xK-ELK-1210-35W	020023

HFCD

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Optimisation des débits grâce aux jets de cantonnement
- Compensation en façade par système à déplacement d'air
- Version centrale
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



Filtre à graisses effet cyclonique

Panneau frontal perforé

Prise de pression

DESCRIPTIF

La hotte HFCD est dédiée aux cuisines professionnelles nécessitant une captation efficace, tout en minimisant le débit d'extraction sur des pianos centrales. Pour cela, elle intègre des jets de cantonnement, qui lui permettent de maintenir les fumées et vapeurs de graisse cantonnées dans le capteur le temps de l'extraction. Ils permettent également d'orienter les fumées vers le capteur afin d'éviter tout débordement de fumées. La compensation basse vitesse intégrée à la façade permet de compenser le débit d'extraction. Les filtres à très haute efficacité à effet cyclonique complètent l'efficacité de ces hottes tout en garantissant une perte de charge fixe et un débit constant. À la différence des filtres à effet de chocs, ils participent à la protection incendie grâce à leurs fonds pleins. Conforme à la NF EN 16 282, elle répond à l'extraction des cuisines d'une puissance > ou < à 25 kW

- Hotte d'extraction à jets de cantonnement et compensation en façade centrale **HFCD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisés en INOX
- Jets de cantonnement intégrés (autonome avec ventilateur Z-FAN en option) assurant :
 - Maintien des fumées dans le capteur
 - Un rideau d'air directionnel poussant les fumées vers le capteur
- Façade perforée permettant la compensation à basse vitesse du débit d'extraction sur les 2 faces
- Dimension standard monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1400 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Largeur de 2400 à 2800 mm par multiple de 200 mm
- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm		
	2400	2600	2800
400	144,7	147,1	149,5
1500	157,9	160,6	163,2
1600	163,7	166,7	169,6
1700	169,5	172,8	176,0
1800	175,4	178,9	182,4
1900	181,2	185,0	188,8
2000	194,4	198,5	202,6
2100	200,2	204,6	209,0
2200	206,0	210,7	215,4
2300	211,9	216,8	221,8
2400	217,7	222,9	228,2
2500	230,9	236,4	242,0
2600	236,7	242,5	248,3
2700	242,5	248,6	254,7
2800	248,4	254,7	261,1
2900	254,2	260,9	267,5

Sans équipement

- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D
- Options :**
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté sur l'extraction
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HI** avec piquage monté pour les jets de cantonnement
- Moto-ventilateur **Z-FAN** pour les jets de cantonnement (25 Watts, 230 V, 0,11 Amp) 2 ventilateurs pour 1500 mm de long
- Bac à graisse **Y-HD** au lieu du robinet de purge
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W Température 4000 k blanc naturel)
- Interrupteur de lumière **A-HGJ** monté sur la hotte
- Autres dimensions et finitions sur demande



Registre Y-H...



Bac à graisse Y-HD



Bandeau d'habillage HOOD-02.00 SB



Raccordement hottes A-SK / A-SD



Interrupteur A-HGJ



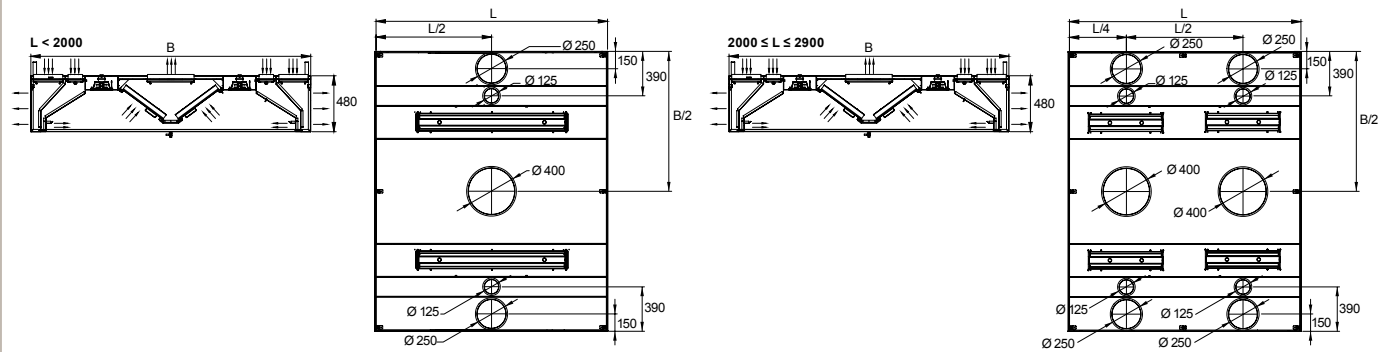
Ventilateur Z-FAN

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

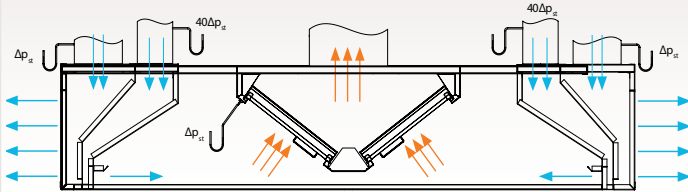
Longueur en mm	Nombre de filtres	Ø extraction mm	Ø jet de cantonnement mm	Ø compensation mm	Débit d'air maxi m³/h
1400	4	400	2 × 125	2 × 250	2700
de 1500 à 1900	6	400	2 × 125	2 × 250	4050
de 2000 à 2400	8	2 × 400	4 × 125	4 × 250	5400
de 2500 à 2900	10	2 × 400	4 × 125	4 × 250	6750

HOTTE À JETS DE CANTONNEMENT ET COMPENSATION EN FAÇADE CENTRALE

DIMENSIONS HFCD en mm



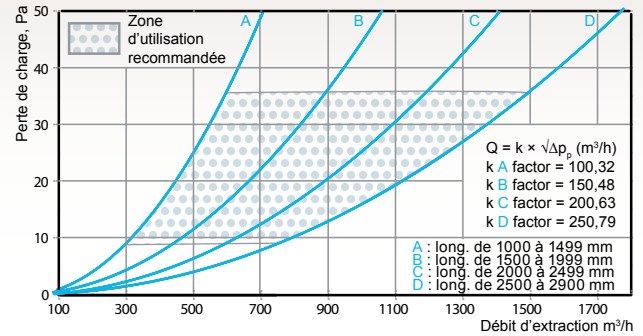
PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



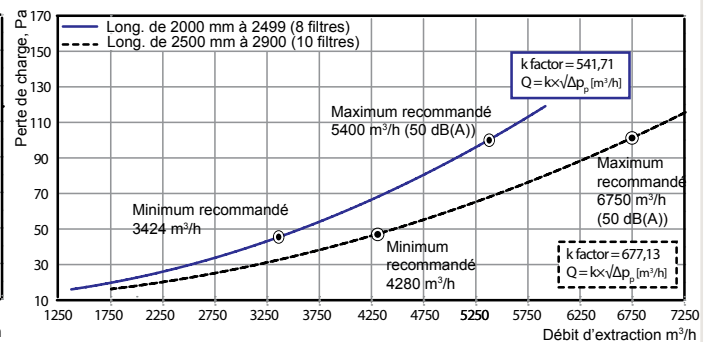
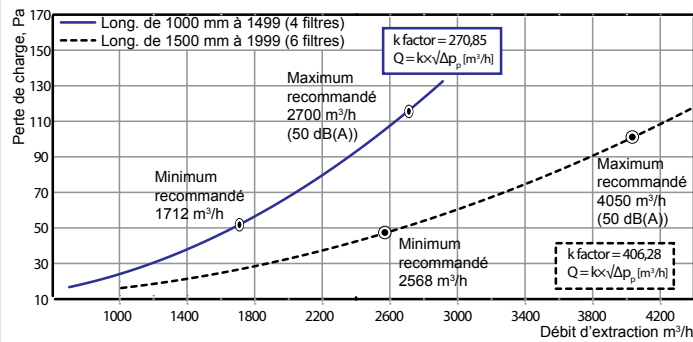
JET DE CANTONNEMENT

Long. de 1000 mm à 1499 : Q recommandé = 70 m³/h (40 Pa) Q=18,89 × VDp (m³/h)
 Long. de 1500 mm à 1999 : Q recommandé = 105 m³/h (40 Pa) Q=16,48 × VDp (m³/h)
 Long. de 2000 mm à 2499 : Q recommandé = 140 m³/h (40 Pa) Q=21,97 × VDp (m³/h)
 Long. de 2500 mm à 2900 : Q recommandé = 175 m³/h (40 Pa) Q=27,47 × VDp (m³/h)

COMPENSATION



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm		
	2400	2600	2800
	Code	Code	Code
1400	025309	025325	025337
1500	025310	025326	025338
1600	025311	025327	025339
1700	025312	025328	025340
1800	025313	025329	025341
1900	025314	025330	025342
2000	025315	025331	025343
2100	025316	025332	025344
2200	025317	025333	025345
2300	025318	025334	025346
2400	025319	025335	025347
2500	025320	025336	025348
2600	025321	-	-
2700	025322	-	-
2800	025323	-	-
2900	025324	-	-

Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois A-SK / A-SD (020016)

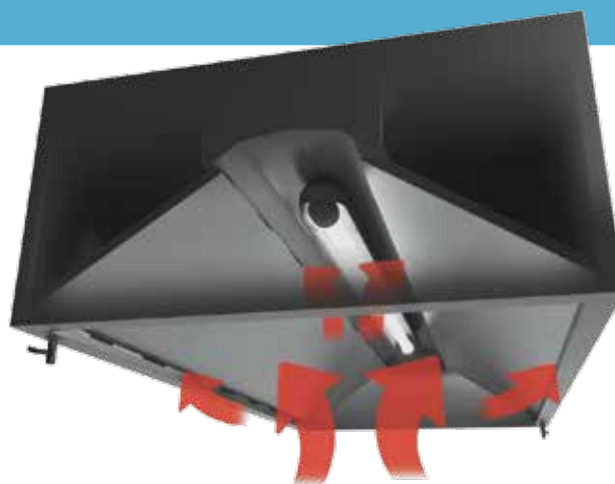
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Registre d'équilibrage jet de cantonnement Y-HI	020006
Registre d'équilibrage compensation Y-HA	020008
Bac à graisse amovible Y-HD	020012
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017
Motorisation des jets Z-FAN	020019

Luminaire LED encastré (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1700	2 × K-ELK-1210-35W	020025
1700 ≤ L < 2700	2 × K-ELK-1510-45W	020026
2700 ≤ L < 2900	4 × K-ELK-1210-35W	020027

HKCD

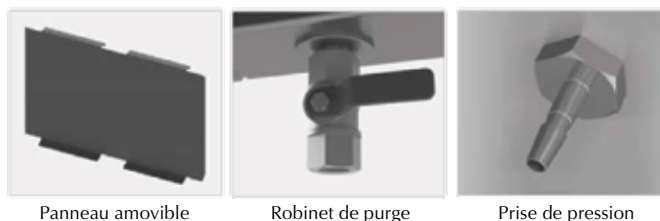
- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Chicane permettant l'écoulement des condensats
- Solution efficace sur les lave-vaisselles
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Prise de pression et robinet de purge intégrés



DESCRIPTIF

Dédiée à l'extraction des vapeurs d'eau dégagées par les lave-vaisselles dans les laveries des restaurants et cuisines collectives. Le système de chicanes intégrées procure une barrière contre les vapeurs d'eau dégagées par les lave-vaisselles. Les chicanes démontables permettent un accès et une facilité de nettoyage de la hotte.

- Hotte d'extraction spéciale laverie **HKCD**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Chicanes démontables réalisées en Inox
- Dimension standard monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Longueur de 1000 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Visière de 1000 à 1200 mm par multiple de 100 mm
- Dimensions supérieures par assemblage des modules
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Face arrière et supérieure en acier inoxydable
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débit d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré
- Fourniture du plan 3D



Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**
- Éclairage applique fluo plastique **K-ESL** IP65 (28, 58 ou 85 W température 3000 k blanc chaud)
- Interrupteur de lumière **A-HGJ** monté sur la hotte
- Plénum de compensation en façade ou en extrémité de hotte **Z-HASP**
- Autres dimensions et finitions sur demande

POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm					
	1000	1100	1200	1300	1400	1500
1000	51,2	53,2	55,2	57,2	59,2	61,2
1100	52,5	54,8	57,1	59,4	61,7	64,0
1200	53,9	56,4	59,0	61,6	64,1	66,7
1300	55,2	58,0	60,9	63,8	66,6	69,5
1400	56,5	59,7	62,8	65,9	69,1	72,2
1500	57,8	61,3	64,7	68,1	71,6	75,0
1600	59,2	62,9	66,6	70,3	74,0	77,7
1700	60,5	64,5	68,5	72,5	76,5	80,5
1800	61,8	66,1	70,4	74,7	79,0	83,3
1900	63,2	67,7	72,3	76,9	81,4	86,0
2000	64,5	69,3	74,2	79,1	83,9	88,8
2100	65,8	71,0	76,1	81,2	86,4	91,5
2200	67,1	72,6	78,0	83,4	88,9	94,3
2300	68,5	74,2	79,9	85,6	91,3	97,0
2400	69,8	75,8	81,8	87,8	93,8	99,8
2500	71,1	77,4	83,7	90,0	96,3	102,6
2600	72,5	79,0	85,6	92,2	98,7	105,3
2700	73,8	80,6	87,5	94,4	101,2	108,1
2800	75,1	82,3	89,4	96,5	103,7	110,8
2900	76,4	83,9	91,3	98,7	106,2	113,6

Sans équipement



Registre **Y-HO**



Bandeau d'habillage **HOOD-02.00 SB**



Raccordement hottes **A-SK / A-SD**

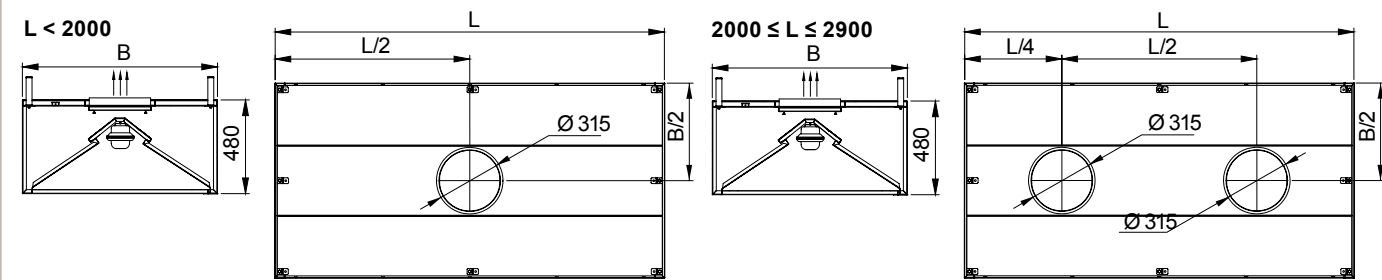


Interrupteur **A-HGJ**

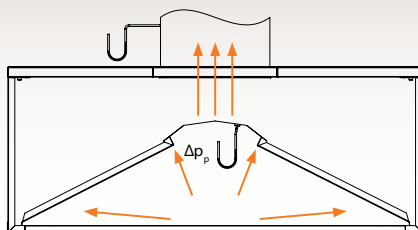
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Longueur en mm	Ø extraction mm	Nb de plaques défectrices	Débit d'air maxi m³/h
de 1000 à 1400	315	4	900
de 1500 à 1900	315	6	1350
de 2000 à 2400	2 × 315	8	1800
de 2500 à 2900	2 × 315	10	2250

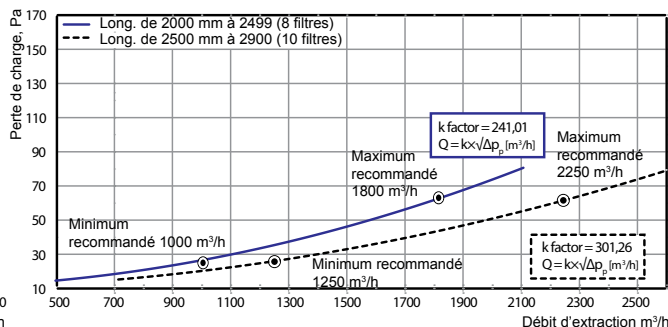
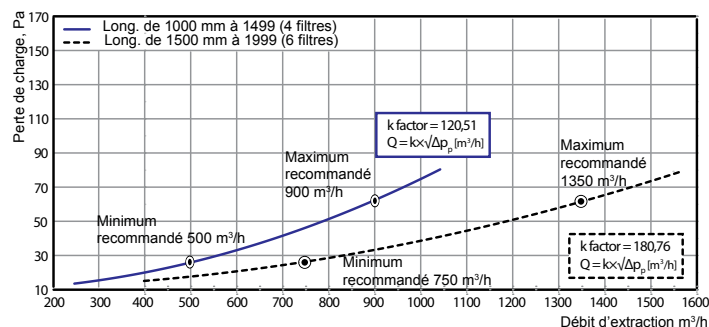
DIMENSIONS HKCD en mm



PERTE DE CHARGE ET NIVEAU SONORE



EXTRACTION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Long L mm	Largeur B mm					
	1000	1100	1200	1300	1400	1500
	Code	Code	Code	Code	Code	Code
1000	025349	025369	025389	025409	025429	025449
1100	025350	025370	025390	025410	025430	025450
1200	025351	025371	025391	025411	025431	025451
1300	025352	025372	025392	025412	025432	025452
1400	025353	025373	025393	025413	025433	025453
1500	025354	025374	025394	025414	025434	025454
1600	025355	025375	025395	025415	025435	025455
1700	025356	025376	025396	025416	025436	025456
1800	025357	025377	025397	025417	025437	025457
1900	025358	025378	025398	025418	025438	025458
2000	025359	025379	025399	025419	025439	025459
2100	025360	025380	025400	025420	025440	025460
2200	025361	025381	025401	025421	025441	025461
2300	025362	025382	025402	025422	025442	025462
2400	025363	025383	025403	025423	025443	025463
2500	025364	025384	025404	025424	025444	025464
2600	025365	025385	025405	025425	025445	025465
2700	025366	025386	025406	025426	025446	025466
2800	025367	025387	025407	025427	025447	025467
2900	025368	025388	025408	025428	025448	025468

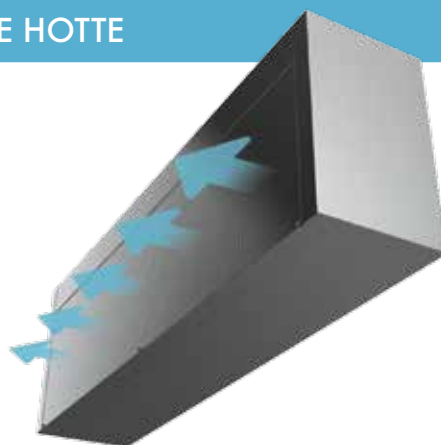
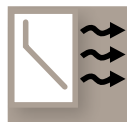
Hotte de 3000 mm et plus livrée en 2 parties à assembler sur site, prévoir 2 fois A-SK / A-SD (020016)
Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Registre d'équilibrage extraction Y-HO	020004
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134
Assemblage des hottes A-SK / A-SD	020016
Interrupteur A-HGJ	020017

Luminaires LED encastrés (en option)		
Longueur hotte L mm	Type	Code
L < 1400	K-ESL-662×24×1	020028
1400 ≤ L < 1700	K-ESL-1272×54×1	020029
1700 ≤ L < 2700	K-ESL-1572×80×1	020030
2700 ≤ L ≤ 2900	2 × K-ESL-1272×54×1	020031

Z-HASP

- Conception rigide soudé conforme NF EN 16282.2
- Diffusion à déplacement d'air 1 face
- Réalisé en inox avec façade basculante facilitant le nettoyage
- Montage mural ou sur nos hottes de cuisine en façade ou en extrémité



DESCRIPTIF

Utilisé pour la compensation d'air en cuisine ou laboratoire, le diffuseur Z-HASP permet de distribuer l'air à basse vitesse, évitant ainsi toute perturbation. Il est dédié aux grandes cuisines nécessitant un besoin d'apport d'air pour la compensation des hottes de cuisines HNPd, HNCD et HKCD.

Il peut être fixé directement sur la hotte ou fixer au mur en allège.

- Plénum de compensation **Z-HASP**
- Compensation murale ou en façade de hottes HNPd, HNCD, HKCD
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Façade en tôle inox perforée montée sur charnière, permettant un accès pour nettoyage
- Dimension standard monobloc jusqu'à 2900 mm de longueur
- Dimensions supérieures par assemblage de plusieurs modules
- Longueur de 500 jusqu'à 2900 mm par multiple de 100 mm
- Section constante de 480 mm de haut, sur 300 mm de profondeur
- Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304 4N

Options :

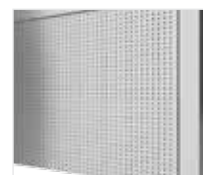
- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Autres dimensions et finitions sur demande



Monté en façade ou en extrémité des hottes HNPd, ...CD et HKCD



Peut être utilisé comme simple diffuseur



Introduction d'air neuf à basse vitesse au travers du panneau perforé



Installation simplifiée

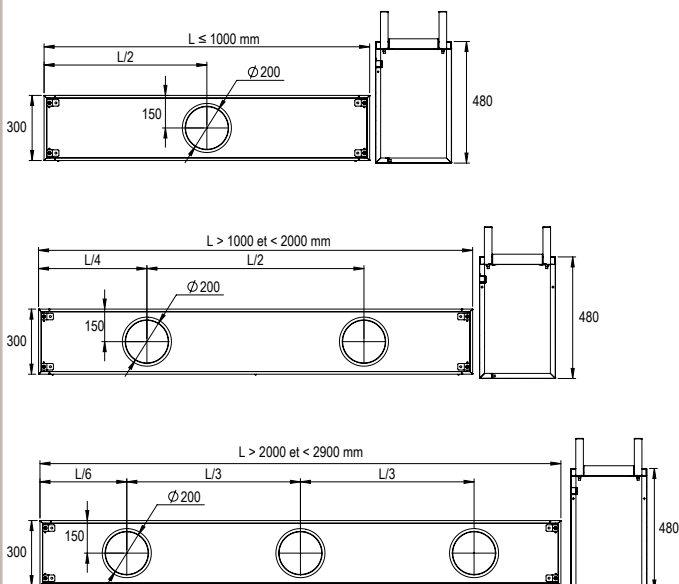


Facilité de nettoyage grâce à son panneau articulé

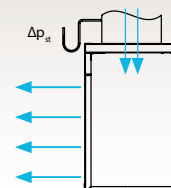


Option : registre **Y-HO**

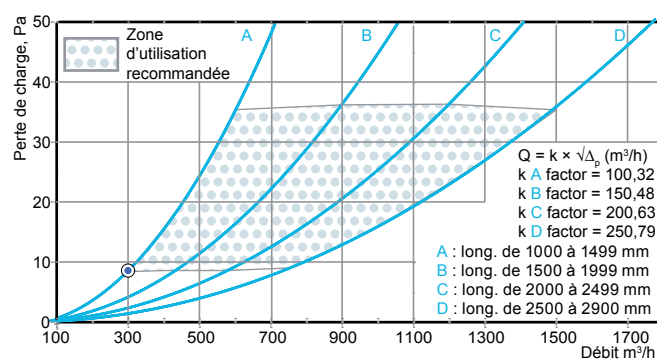
DIMENSIONS Z-HASP en mm



PERTE DE CHARGE



COMPENSATION



TARIFS ET ACCESSOIRES

Longueur L mm	Code	Dimensions
1000	025513	250
1100	025514	2 × 250
1200	025515	2 × 250
1300	025516	2 × 250
1400	025517	2 × 250
1500	025518	2 × 250
1600	025519	2 × 250
1700	025520	2 × 250
1800	025521	2 × 250
1900	025522	2 × 250

Longueur L mm	Code	Dimensions
2000	025523	2 × 250
2100	025524	3 × 250
2200	025525	3 × 250
2300	025526	3 × 250
2400	025527	3 × 250
2500	025528	3 × 250
2600	025529	3 × 250
2700	025530	3 × 250
2800	025531	3 × 250
2900	025532	3 × 250

Désignation	Code
Registre d'équilibrage compensation Z-Y-HA	020010

HNPDC

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Solution économique
- Hauteur de capteur constante 480 mm



DESCRIPTIF

Utilisée dans les cuisines ou milieux industriels afin de venir capter les fumées et la chaleur dégagées par les appareils de cuisine.

De par sa forme cubique, elle n'est pas prévue pour la captation des vapeurs de graisse, ni des condensats.

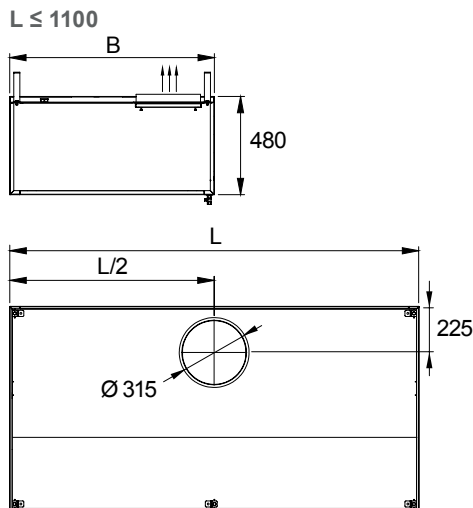
- Hotte d'extraction **HNPDC**
- Hauteur de capteur constante 480 mm
- Construction auto-portante sans fixation apparente ni arrête vive pour un nettoyage sans risque de coupure

- Dimension standard monobloc jusqu'à 2000 mm de longueur
- Longueur de 600 jusqu'à 2000 mm par multiple de 100 mm
- Visière de 700 à 1300 mm par multiple de 100 mm
- Goujons sertis dans le châssis permettant la suspension de la hotte
- Entièrement réalisée en acier inoxydable AISI 304 4N
- Fourniture du plan 3D

Options :

- Autres dimensions et finitions sur demande

DIMENSIONS HNPDC en mm



POIDS en kg

Poids kg	Largeur B mm							
	700	800	900	1000	1100	1200	1300	
longueur L mm	600	14,5	15,5	16,5	17,5	18,5	19,5	20,5
	700	15,4	16,6	17,7	18,9	20,1	21,2	22,3
	800	16,4	17,7	19,0	20,3	21,6	22,9	24,2
	900	17,4	18,8	20,3	21,7	23,1	24,6	26,1
	1000	18,3	19,9	21,5	23,1	24,7	26,3	27,9
	1100	19,3	21,0	22,8	24,5	26,2	28,0	29,8
	1200	20,2	22,1	24,0	25,9	27,8	29,7	31,6
	1300	21,2	23,2	25,3	27,3	29,3	31,4	33,5
	1400	22,2	24,3	26,6	28,7	30,8	33,1	35,4
	1500	23,1	25,4	27,8	30,1	32,4	34,8	37,2
1600	24,1	26,5	29,1	31,5	33,9	36,5	39,1	
1700	25,0	27,6	30,3	32,9	35,5	38,2	40,9	
1800	26,0	28,7	31,6	34,3	37,0	39,9	42,8	
1900	27,0	29,8	32,9	35,7	38,5	41,6	44,7	
2000	27,9	30,9	34,1	37,1	40,1	43,3	46,5	

Sans équipement

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Longueur en mm	Ø extraction mm
de 1000 à 2000	315

TARIFS ET ACCESSOIRES

long L mm	Largeur B mm			
	1000	1100	1200	1300
	Code	Code	Code	Code
1000	025469	025480	025491	025502
1100	025470	025481	025492	025503
1200	025471	025482	025493	025504
1300	025472	025483	025494	025505
1400	025473	025484	025495	025506
1500	025474	025485	025496	025507
1600	025475	025486	025497	025508
1700	025476	025487	025498	025509
1800	025477	025488	025499	025510
1900	025478	025489	025500	025511
2000	025479	025490	025501	025512

Autres dimensions disponibles sur demande

Désignation	Code
Panneaux d'habillage HOOD-02.00 SB	021134

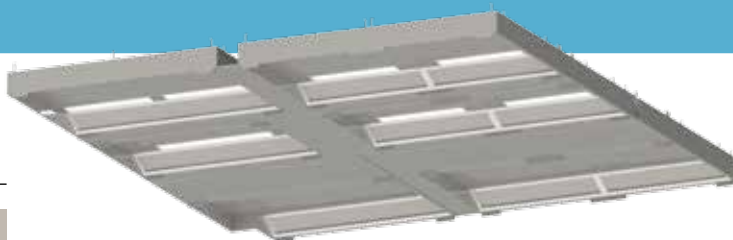
PFC

- Conception rigide soudée conforme NF EN 16282.2
- Grand confort visuel
- Flexibilité face aux évolutions de la cuisine
- Plafond fermé
- Conception sur mesure
- Filtre à graisse à effet cyclonique haute efficacité 95%
- Préparé pour une installation facile et rapide sur place
- Dessins 3D pour la signature avant la production

DESCRIPTIF

Les plafonds ventilés PFC sont conçus pour s'adapter aux cuisines professionnelles ouvertes ou fermées et créent un environnement confortable. Ces solutions sont visuellement attrayantes et assurent des niveaux d'hygiène élevés. Ils comprennent des modules d'extraction équipés de filtre très haute efficacité à effet cyclonique, des modules de compensation basse vitesse, ainsi que des éclairages à LED intégrés. Produit sur mesure, ce qui offre une flexibilité de conception illimitée et un solide savoir-faire en production nous permettent de traiter votre projet de ventilation de cuisine commerciale. Pour tous vos projets quels qu'ils soient, nous fournissons un dessin 3 D pour confirmation. Les modèles 3D peuvent être fournis pour une utilisation dans les projets BIM. Hauteur d'installation recommandée 2,5 m.

- Plafond filtrant fermé **PFC**
- Construction auto-portante par module sans fixation apparente ni arête vive pour un nettoyage sans risque de coupure
- Entièrement réalisé en acier inoxydable AISI 304 4N. L'option AISI 430 est également disponible
- Zones neutres, entre les capteurs, réalisées en Inox AISI 304
- Capteurs d'extraction étanches construits en Inox 304
- Filtres à effet cyclonique à très haute efficacité réalisé en INOX (> 95% sur particules de 10 microns)



- Perte de charge constante, agrée pare flammes et nettoyable en machine
- Prises de pression intégrées permettant le réglage et le contrôle des débits d'air (registres en options)
- Robinet de purge intégré en partie basse pour évacuer les condensats
- Compensation à flux laminaire, évitant toute turbulence, réalisée en Inox 304
- Fourniture du plan 3D

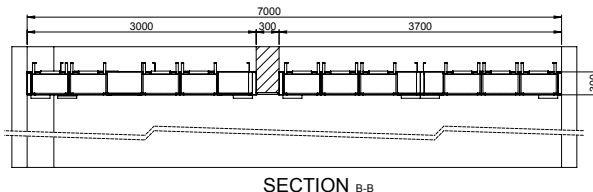
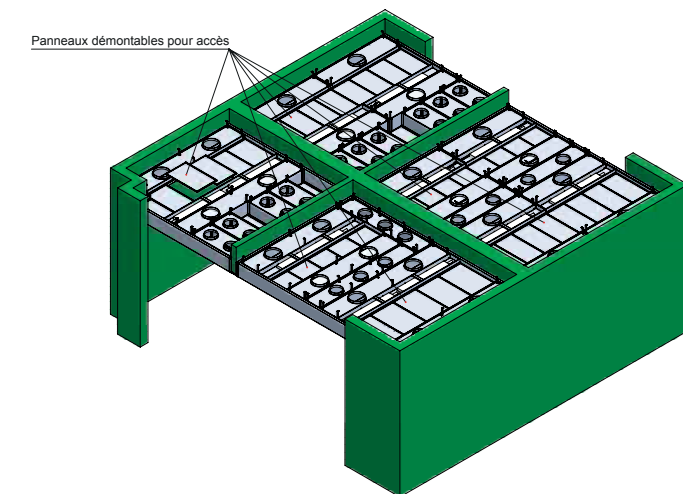
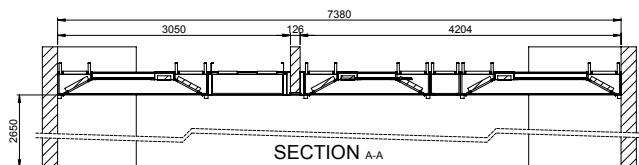
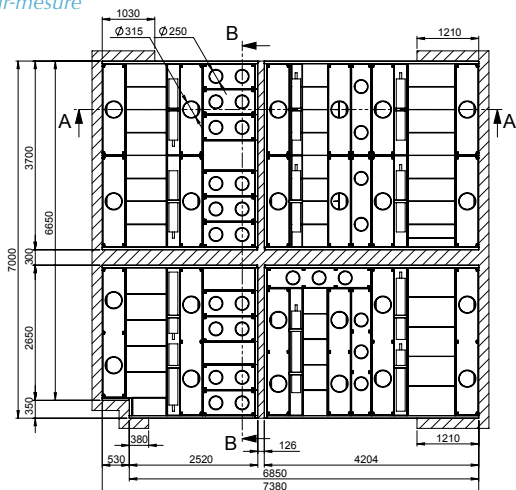
Options :

- Registre d'équilibrage à guillotine **Y-HO** avec piquage monté
- Éclairage encastré LED 500 lux IP65 **K-ELK** monté (17, 35 ou 45 W température 4000 k blanc naturel)
- Système d'extinction de feux de friteuse 3 zones
- Système de destruction des odeurs et vapeurs de graisses **UVTEC-C**

Compensation :

- Compensation à flux laminaire permettant une réduction de débit d'air de 10%
- Construction en inox AISI 304 4N, sans vis ni rivets apparents
- Jets de cantonnement intégrés permettant une réduction du débit d'extraction

Réalisation sur-mesure



TARIFS nous consulter

Plafond filtrant PFC

020013

SF

- Installation réalisée par nos équipes : D.O.E., certificats de bon fonctionnement et de réception
- Protection 3 zones (piano, collecteur et départ de gaines)
- Formation sur site du personnel de cuisine
- Garantie totale pièce et main d'œuvre 12 mois
- Contrat de maintenance si demandé
- Attestation CNPP APPROVAL suivant recommandations internationales du NFPA® 96 et 17A



PROTÉGEZ VOS ÉQUIPES ET VOTRE CUISINE

Dotées d'équipements de cuisson très puissants, les cuisines professionnelles d'aujourd'hui sont fortement exposées aux risques d'incendies et jamais à l'abri d'une défaillance technique ou humaine. C'est pourquoi des moyens d'extinction adaptés et spécifiques doivent être mis en œuvre avec le support d'une entreprise spécialisée et experte dans la protection des cuisines professionnelles.

Les systèmes SAFETY FIRST assurent, depuis plus de 30 ans, la protection incendie des friteuses, grills, sauteuses, feux vifs, salamandres et autres appareils de cuisson de nombreux clients restaurateurs et hôteliers.

- Système d'extinction de feux de friteuses **SF**
 - Installation faite directement par nos équipes sur le chantier (gains de temps pour l'installateur et garantie de bon fonctionnement)
 - Conforme attestation CNPP APPROVAL suivant recommandations internationales du NFPA® 96 et 17A
 - Réservoirs et cartouches conforme aux normes CE
 - Agent extincteur SAFETY FIRST® : Classe F, Type AFFF (Agent Formant Film Flottant)
 - Déclenchement manuel et/ou automatique
 - Systèmes mécaniques ou électriques :
 - À pression permanente : SF/P
- Système SF/P 450 conforme CNPP APPROVAL N° 2009-0013
La gamme des Systèmes SF/P comporte plusieurs réservoirs de capacités distinctes dont les : SF/P 260 ; SF/P 400 ; SF/P 400 T ; SF/P 450 et SF/P 600 qui sont disponibles en version standard, tandem et multiple
- À pression auxiliaire : SF/A
- Système SF/A 300 conforme CNPP APPROVAL N° 2009-0012.
- Systèmes SF conformes aux recommandations aux règles du NFPA 96.
 - Protection 3 niveaux : conduits, capteur et appareils de cuisson

RÉGLEMENTATION : FAIRE CONFIANCE À UN SPÉCIALISTE

Le règlement de sécurité, contre l'incendie relatif aux ERP (article GC8), précise que «les grandes cuisines, les offices de remise en T °C et chaque îlot de cuisson doivent comporter des moyens d'extinction adaptés aux risques présentés» et confirme l'obligation de mettre en place dans tous les ERP des moyens d'extinction adaptés aux équipements de cuisson qui présentent un risque d'incendie. Il prévoit également à l'aplomb des friteuses ouvertes, l'installation de dispositifs d'extinction automatique spécifiquement adaptés au feu d'huile dans le cas où les établissements seraient équipés de cuisines ouvertes et d'îlots de cuisson. Les systèmes SF suivent les recommandations des normes internationales du NFPA® 96 et 17A (National Fire Protection Association) et sont à ce jour, les seuls à bénéficier d'une attestation CNPP APPROVAL en France (SF/A 300 et SF/P 450).

Exclusivement réservés à la protection des zones de cuisson des cuisines professionnelles, ainsi qu'à celle des friteuses industrielles dans l'industrie agro-alimentaire.

TARIFS nous consulter

Système d'extinction incendie SF

020015

LA SENTINELLE ACTIVE DE VOTRE CUISINE !

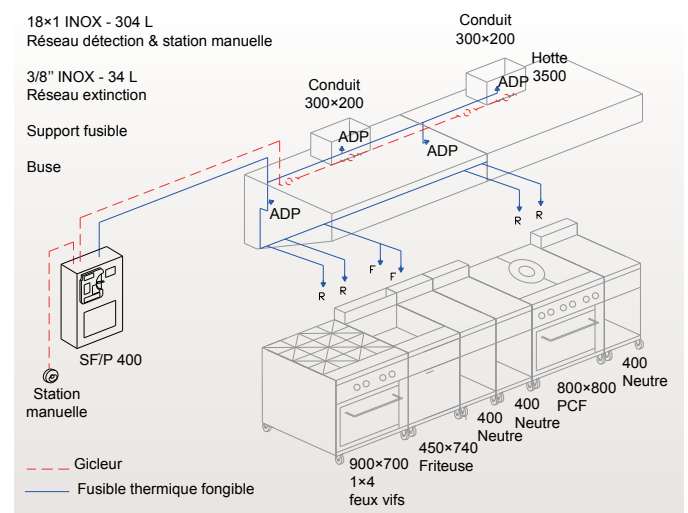
D'un faible encombrement et modulable, les systèmes SAFETY FIRST trouvent idéalement leur place dans toutes les cuisines professionnelles et offrent de nombreuses possibilités

de configurations en fonction des zones de cuisson à protéger.

Ils sont installés selon les plans d'exécution élaborés et validés par nos ingénieurs.

Qu'ils soient à **Pression Permanente (SF/P)** ou à **Pression Auxiliaire (SF/A)**, mécaniques ou électriques, standards, tandems ou multiples, ils vous garantissent la tranquillité et la sécurité de jour comme de nuit.

Des buses disposées sur 3 niveaux (au-dessus des appareils de cuisson, dans les capteurs et les conduits d'extraction), assurent ensemble une décharge totale et continue de l'agent extincteur lors du déclenchement du système.



Au contact des surfaces chaudes et enflammées, l'agent extincteur de classe F SAFETY FIRST forme une mousse à l'aspect savonneux.

Cette action, qui refroidit les graisses, empêche le dégagement de vapeurs inflammables et évite ainsi tout risque de reprise du feu.



La qualité alimentaire et le faible pH de l'agent extincteur évite d'endommager votre cuisine et permet une reprise rapide de son activité.

ECO AZUR

- Gains énergétiques jusqu'à 60% dans les cuisines professionnelles
- Variation suivant 3 critères (fumées, température et humidité)
- Pose réalisée par nos équipes dans les règles de l'art : D.O.E., certificat de bon fonctionnement et de réception
- Adapté aux hottes et plafonds de cuisines professionnelles
- Réalisé en acier inoxydable, robuste et hygiénique

DESCRIPTIF

Une adaptation parfaite et rapide aux besoins réels des équipements. La ventilation assure l'extraction des polluants et le renouvellement de l'air. Elle évite ainsi les élévations de températures, les odeurs désagréables et les condensations : c'est un élément clé de l'efficacité et de l'ergonomie de votre cuisine.

Sans système de régulation, la ventilation de votre cuisine fonctionne à 100% de ses capacités durant 100 % du temps et représente une source de consommation d'énergie très lourde pour votre budget.

Avec le concept ECO AZUR, il est possible de réaliser **jusqu'à 60 % d'économie d'énergie**.

Solution techniquement innovante et communicante de régulation automatique qui vous permet :

- d'adapter en temps réel la ventilation de votre cuisine professionnelle, à vos besoins réels
- de générer des économies d'énergies très importantes et immédiates
- de disposer d'un rapport d'activité en temps réel (économies, alertes...)

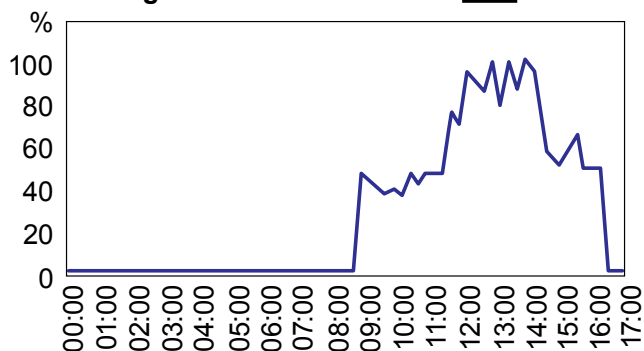
Optimisation des débits Modul'air Eco Azur

- Conception en acier inoxydable usiné et robuste
- Imperméable à l'eau et résistant à la graisse
- Aucun étalonnage requis
- Écran de contrôle permettant le réglage et la visualisation en temps réel des incidences sur le piano
- **Version soft** : permet une modulation globale de la cuisine (coût d'investissement faible)
- **Version expert** : permet une modulation précise par hotte suivant les besoins (nécessite l'intégration de nos registres)
- Entièrement installé et paramétré sur chantier par nos équipes de poses
- Possibilité de contrat de maintenance intégrant une supervision via votre smartphone.

CONTRÔLE VENTILATION

Cuisine 1

Consigne variateur extraction **50%**



TARIFS nous consulter



LA SOLUTION DE RÉGULATION SIMPLE ET «INTELLIGENTE»

L'automate permet une régulation affinée de la ventilation grâce à la précision unique de **«l'Iris Bleu»** : capteur optique de variation d'opacité des vapeurs et fumées.

Il adapte la vitesse de rotation des moteurs en fonction des besoins d'extraction identifiés en temps réel et régule automatiquement la vitesse de ventilation des hottes de cuisines en fonction de deux paramètres :

- la variation d'opacité des vapeurs et/ou fumées dégagées par les appareils de cuisson
- la température dans les conduits d'extraction

Ces données sont analysées par le **«Cerveau»** qui détermine la vitesse des moteurs d'extraction des hottes et des CTA.



FONCTIONNEMENT AUTO-ADAPTATIF

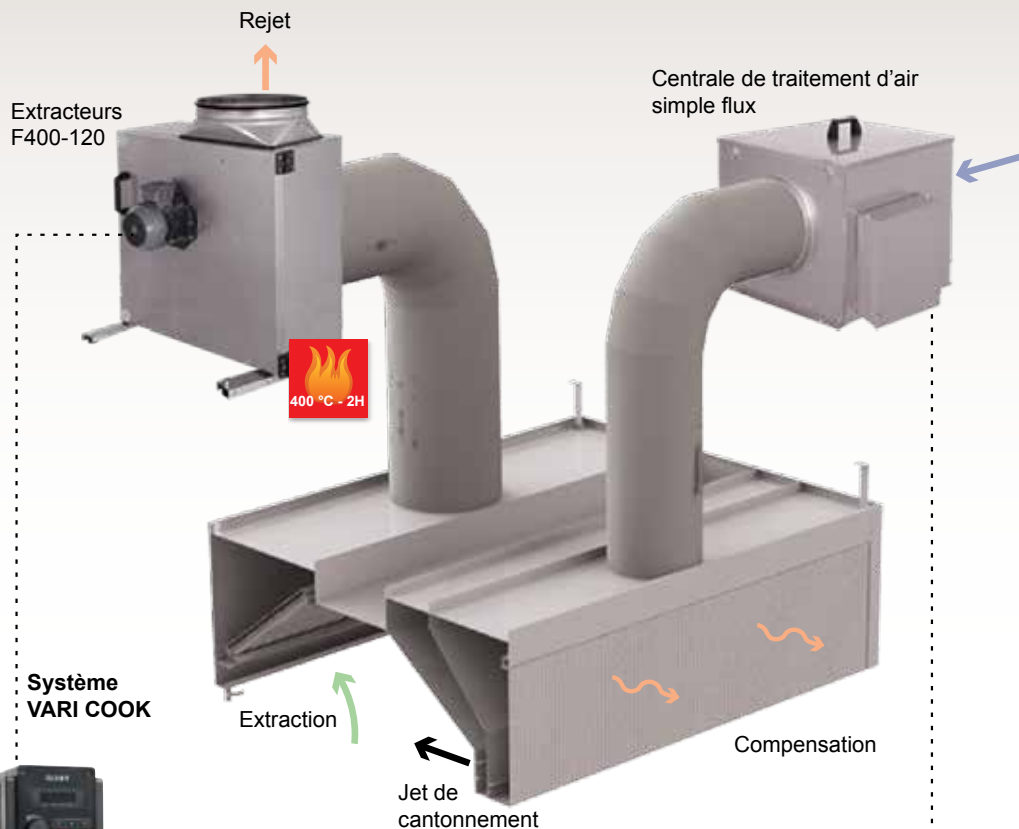
- Le système enregistre jour après jour le mode de fonctionnement de la cuisine. Il ajustera de lui-même le niveau maximum utile

SYSTÈME COMMUNIQUANT

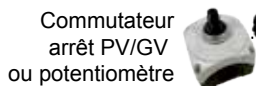
- Le système est associé à un automate de communication. Il adresse si besoin, des messages de dysfonctionnement par SMS ou mail. De même, l'utilisateur aura la possibilité de se connecter au cerveau du dispositif pour extraire les données et les enregistrements du fonctionnement journalier.

EXTRACTION / COMPENSATION

Extracteurs F400...120		Plages de débit en m³/h
Caissons	MPS...F4	0 à 10 000
	MPC...F4	0 à 17 000
	PYROSTAR	0 à 50 000
Tourelles	DVN...F4	0 à 17 000
	DVNI...F4	0 à 17 000
	RDM 56	0 à 50 000



Variateur de fréquence



Boîtier coup de poing mis en désenfumage

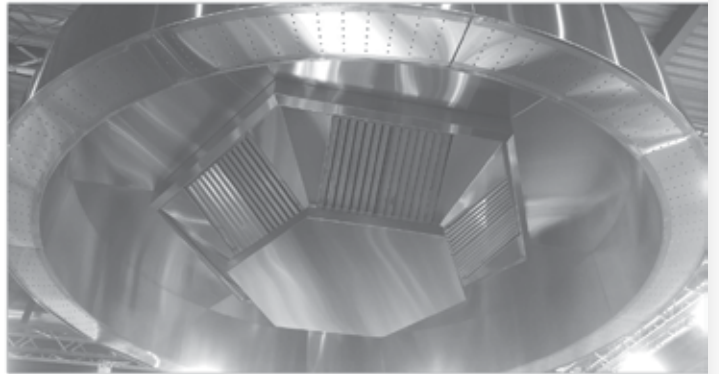
Centrales de compensation		Plages de débit en m³/h
Intérieure	FFH	0 à 1 200 ⚡
	VERSO-S	0 à 3 500 ⊕
Extérieure	COMPO	0 à 8 000 ⚡ ⊕
	VERSO PRO S	0 à 28 000 ⚡ ⊕



Batterie électrique



Batterie eau chaude



CENTRES RECEVANT DU PUBLIC

- Centre commercial Panorama Vilnius, Lituanie
- Stade Tele2 Stockholm, Suède
- Stade Žalgirio Kaunas, Lituanie
- Centre commercial Akropolis Vilnius, Lituanie
- Stade Telenor Oslo, Norvège
- Salle de concert Dzintari Jurmala, Lettonie
- Grands magasins Åhléns Stockholm, Suède
- Parc aquatique Druskininkai, Lituanie
- Stade Royal Copenhague, Danemark
- Théâtre Royal danois Copenhague, Danemark

RESTAURANTS D'ENTREPRISE

- Siège social Microsoft Copenhague, Danemark
- Magasin IKEA Vilnius, Lituanie
- Compagnie ISS Tromsø, Norvège
- Centre Porsche Oslo, Norvège
- Société DSV Danemark, Norvège
- Siège social Maersk Copenhague, Danemark
- École de commerce Sélande Næstved, Danemark
- Société DSV Kolbotn, Norvège
- École Le Jardin des Mots Martigné-Ferchaud, France

HÔTELS, RESTAURANTS ET BARS

- Grand hôtel Kempinski Vilnius, Lituanie
- Restaurant TGI Friday's Bergen, Norvège
- Chaîne d'hôtels Scandic Sandefjord, Norvège
- Station balnéaire IDW Esperanza Trakai, Lituanie
- Radisson BLU Caledonien Kristiansand, Norvège
- Hôtel Scandic Odense, Danemark
- Hôtel Radisson Blu Vilnius, Lituanie
- Tours de Copenhague Copenhague, Danemark
- Hôtel Courtyard by Marriot Vilnius, Lituanie
- Restaurants Domino's Pizza Norvège
- Restaurants Olimp Pologne
- Restaurants TGI Fridays Stockholm, Suède
- Restaurant Popino Hämeenlinna, Finlande
- Hôtel Radisson Blu Al Khobar, Arabie Saoudite
- Restaurants EGON Suède et Norvège
- Restaurant Johnny Rockets Oslo, Norvège
- Restaurants Flammen Danemark

SURFACES DE VENTES

- Supermarchés EKO Suède
- Supermarchés SPAR Norvège
- Supermarché Maxima Vilnius, Lituanie
- Supermarchés COOP Norvège
- Stations services YX Norvège



SIÈGE SOCIAL

11 rue Jean Mermoz

BP 28103

44981 Sainte-Luce-sur-Loire



AGENCE SUD-OUEST

6 Rue Galilée

Parc d'Activités de la Morandière

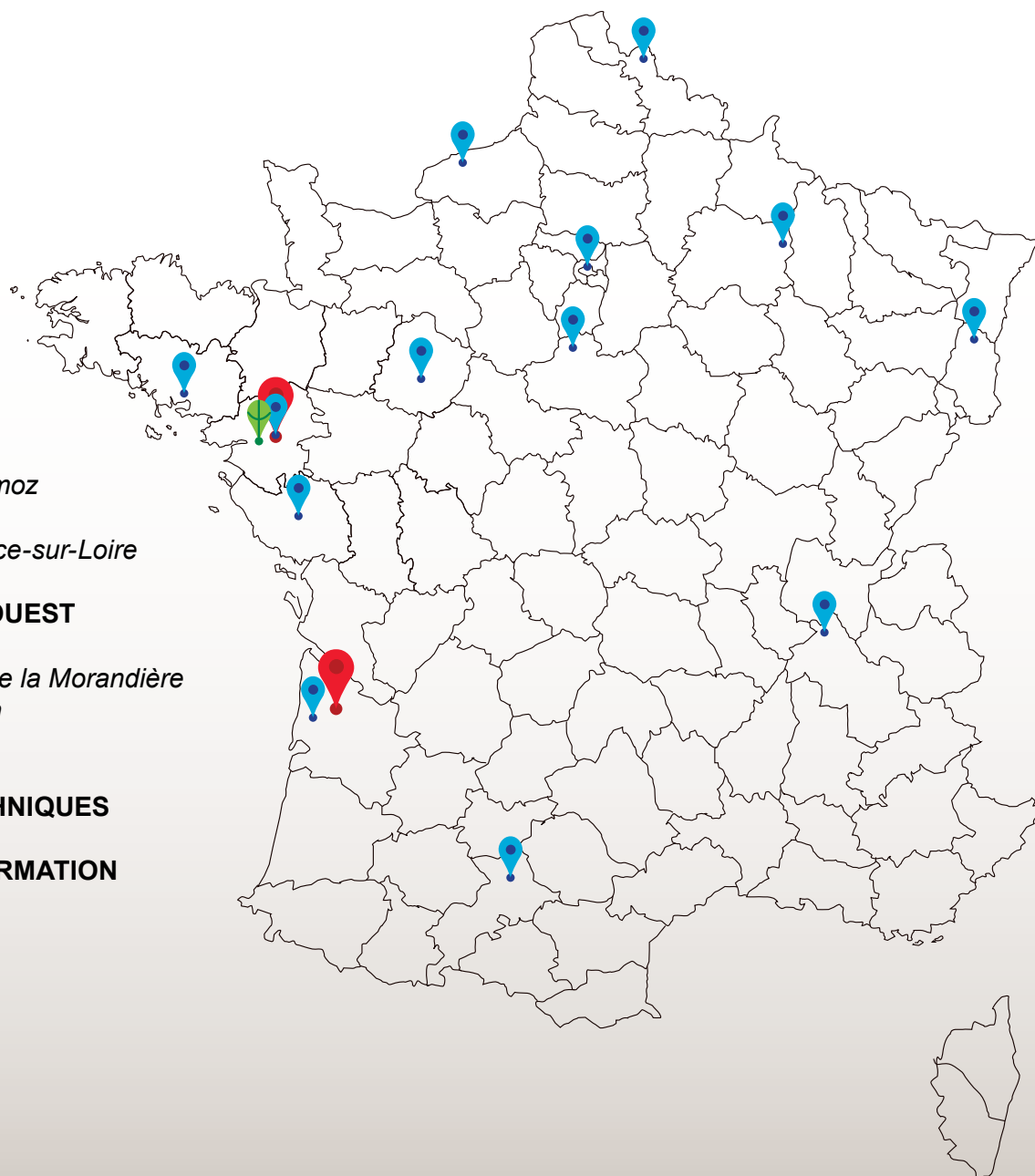
33185 Le Haillan



STATIONS TECHNIQUES



CENTRE DE FORMATION



contact@atib.fr

ATiB 
Aéraulique • Thermique
Industrie • Bâtiment



Notre catalogue
est téléchargeable
sur notre site internet !

www.atib.fr

site internet