



Hottes de cuisine
Professionnelles
& Plafond Filtrants

HOTTES

Hottes de cuisine **professionnelles**

Hotte Classic

Simple adossée & double centrale	p 4 à 5
Motorisée	p 6 à 8

Hotte Confort

Simple adossée & double centrale	p 9 à 10
Motorisée	p 11 à 13
Soufflage	p 14 à 15

Hotte Condensarock

Laverie - simple ou double extraction	p 16 à 17
Four - grand débit d'extraction	p 18 à 19
Motorisée	p 20
Laverie à chicanes	p 21
Plénum	p 22 à 23

Hotte Élite

Double flux (DF)	p 24 à 25
Double flux à compensation (DFC)	p 26 à 27
Triple flux (TF)	p 28 à 29
Supportage & raccordement	p 30 à 31

Hotte à panneaux verticaux	p 32
---	-------------

Plafonds filtrants	p 33 à 35
---------------------------------	------------------

Options & accessoires

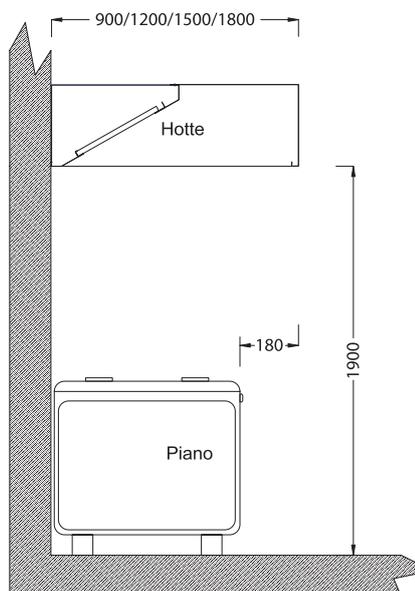
Collecteur plénum	p 36
-------------------------	-------------

Notices d'entretien	p 37 à 41
----------------------------------	------------------

Hotte **Classic** | Simple adossée & Double centrale



Principe de pose :



Débit d'air par filtre média
(maxi) 900 M3/H

Module (m)			
0,5	1	1,5	2
Filtres (Nb)			
1	2	2	2
Obturbateurs (Nb)			
0	0	1	2

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 300 - 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 à 8 m

Plus Produits

- Hauteur de visière identique au capteur (hotte 300 et 400 mm)
- Filtres et obturbateurs montés
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants pour tout type de cuisine

Options

- Faces non visibles en acier inoxydable
- Découpe
- Piquage (diamètre 400 maxi)
- Trappon
- Autre nuance d'inox (inox brossé...)
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Motorisation (voir page 58) si puissance cuisson < à 20kW
- Filtre tout inox
- Filtre inox à effets de chocs
- Luminaire en appliques ou encastrés
- Kit de fixation horizontal
- Matériel livré en kit
- Capteur & hotte d'angle

GAMME "classic"

Hauteur capteur/visière : 300 mm Profondeur visière : 900 mm
 Hauteur capteur/visière : 400 mm Profondeur visière : 1200 mm
 Hauteur capteur : 550 mm Profondeur visière : 1500 mm
 Profondeur visière : 1800 mm

Hotte simple adossée & hotte double centrale

DESCRIPTIF TECHNIQUE

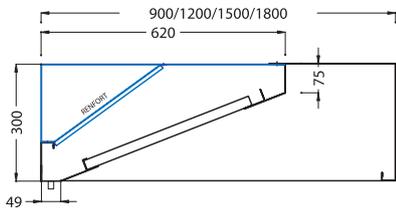
- Faces visibles en acier inoxydable - Nuance : 1.4307
- Finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anti-UV
- Faces cachées en acier galvanisé (sans découpe pour piquage)
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 500 mm à 2 m

puis par assemblage de modules standards

- Filtres à mailles galva - cadre inox - avec métal déployé apparent en inox, sans poignée - L : 498 mm, H : 450 mm, épaisseur : 25 mm
- Obturbateurs inox, sans poignée
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

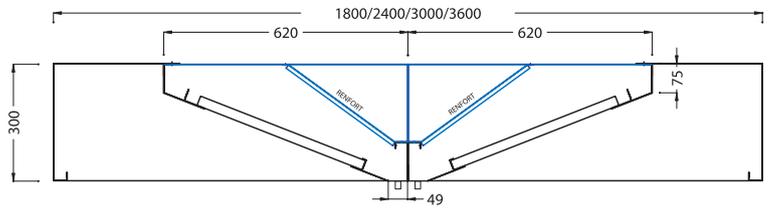
➔ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

Simple Adossée

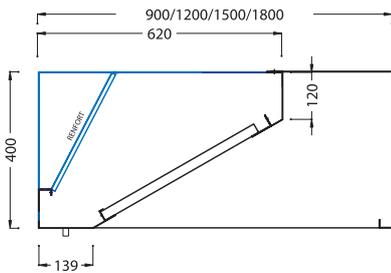


Hauteur = 300 mm

Double Centrale

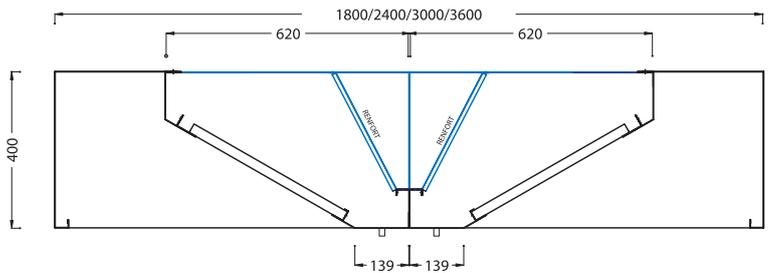


Simple Adossée

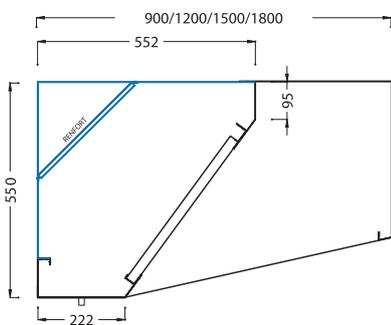


Hauteur = 400 mm

Double Centrale

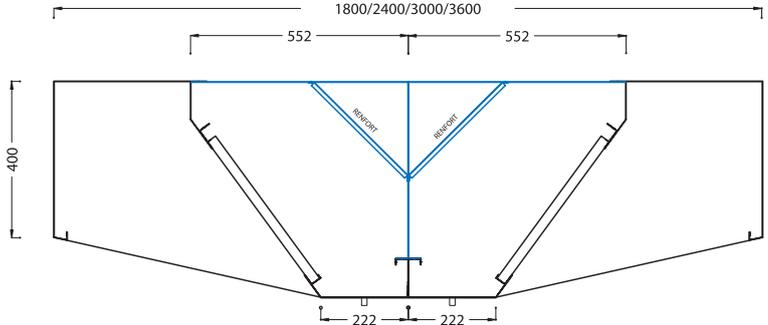


Simple Adossée



Hauteur = 550 mm

Double Centrale



— Acier inoxydable
 — Acier galvanisé



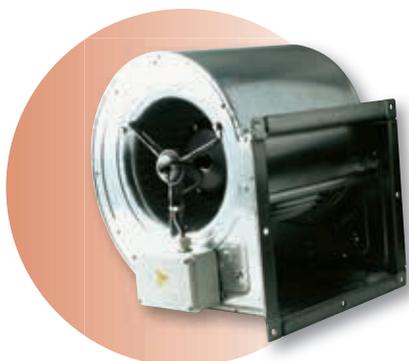
Hotte motorisée



Moto-ventilateur - Type AA
600 m³ / H
114 W - 0,62 A max



Moto-ventilateur - Type BB
2100 m³ / H
300 W - 2,4 A max



Moto-ventilateur - Type CC
3100 m³ / H
550 W - 4,6 A max

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plus Produits

- Capteurs et hottes voir pages 56 et 57

Moteurs

- Démontage aisé
- Moteur de type à rotor extérieur
- Moteur à vitesse variable

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants pour tout type de cuisine pour une puissance globale installée inférieure à 20 kW

Descriptif moteur

- Protection IP 55
- Protection par Isotherm incorporé
- Classe F
- 4 pôles
- Alimentation mono 220 V - 50 Hz avec condensateur
- Boîte de raccordement étanche
- Température -20 / +40° C
- Fixation par boulons
- Si longueur > 2000 : moteur axé dans le module le plus grand

Variateur de tension (option)

- Protection IP 55
- Protection fusible
- Température ambiante maximum +40° C
- Contact pour électrovanne gaz
- M/A par potentiomètre + voyant
- Charge variable de 100 à 230 V

GAMME "classic motorisée"

Type AA	Hauteur capteur : 300 mm	Débit : 600 m ³ /H
Type BB	Hauteur capteur : 400 mm	Débit : 2100 m ³ /H
Type CC	Hauteur capteur : 550 mm	Débit : 3100 m ³ /H

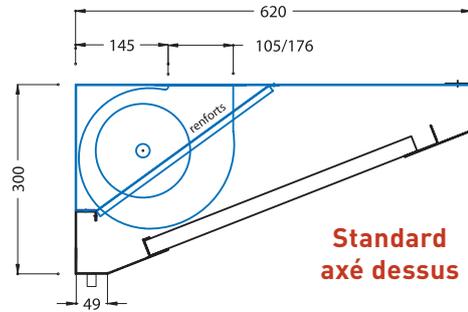
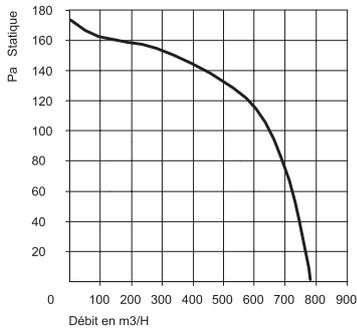
Hotte Classic motorisée | moto-ventilateur

→ COURBES & SÉLECTION

→ DIMENSIONS

Capteur / Hauteur = 300 mm

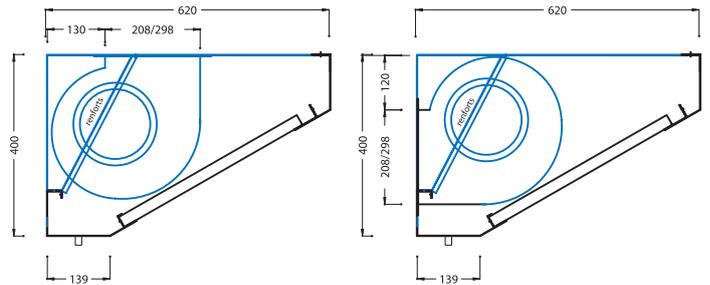
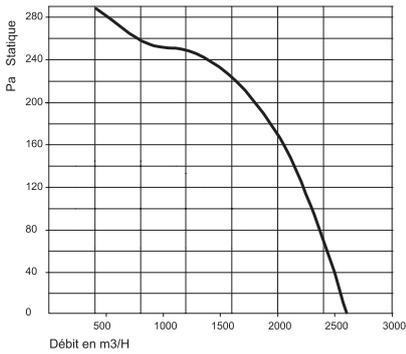
300 mm



Standard
axé dessus

Capteur / Hauteur = 400 mm

400 mm

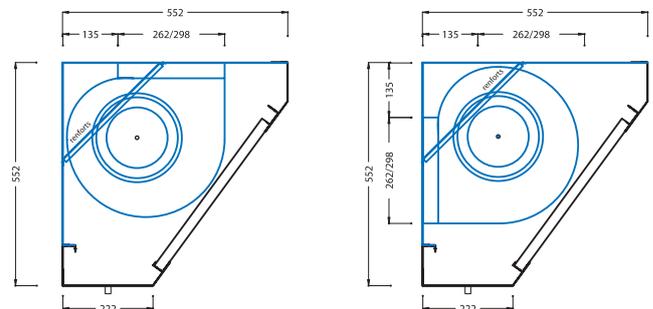
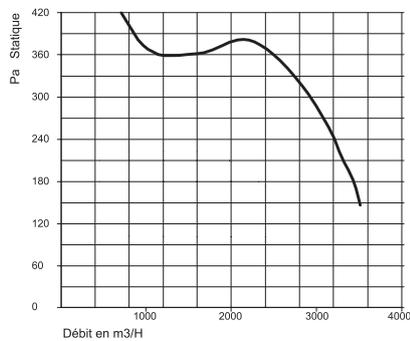


Standard
axé dessus

Arrière
axé

Capteur / Hauteur = 550 mm

550 mm



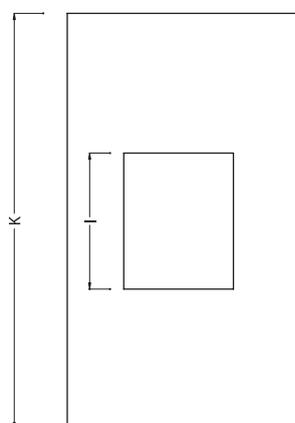
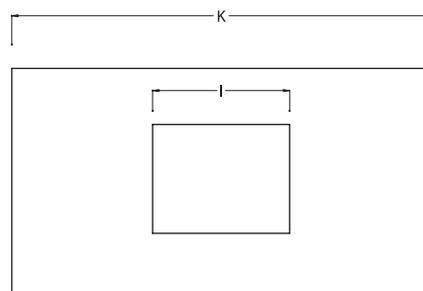
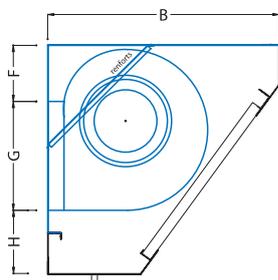
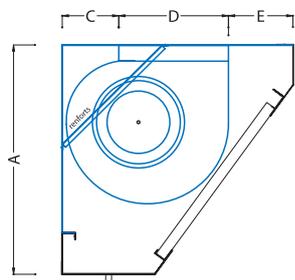
Standard
axé dessus

Arrière
axé

— Acier inoxydable
— Acier galvanisé

Hotte **Classic motorisée** | simple adossée (sans variateur) Refoulement standard - dessus

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS



	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Capteur H 300 MM	300	620	145	105	370	/	/	/	176
Capteur H 400 MM	400	620	130	208	282	120	208	69	298
Capteur H 550 MM	552	552	135	262	155	135	262	153	298
Longueur Module = K	500 / 1000 / 1500 / 2000								

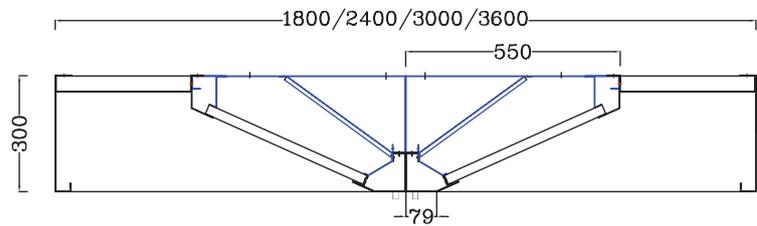
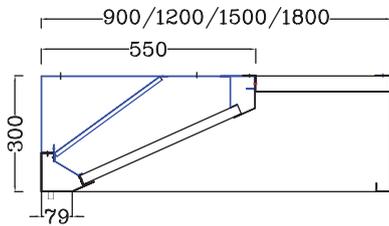
Hotte Confort | Simple adossée & Double centrale

➔ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

Simple Adossée

Hauteur = 300 mm

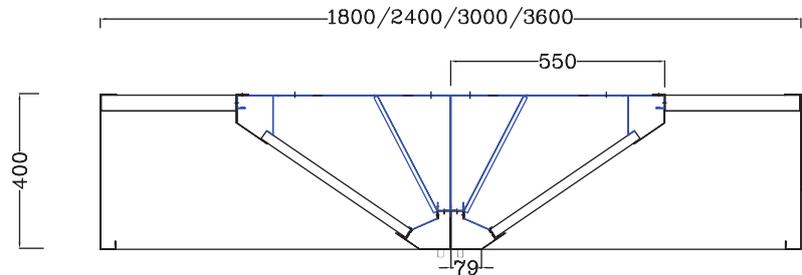
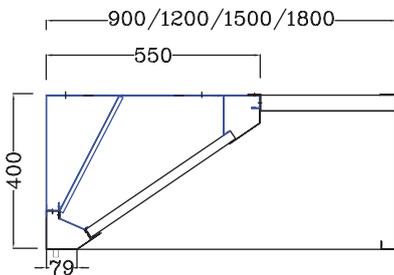
Double Centrale



Simple Adossée

Hauteur = 400 mm

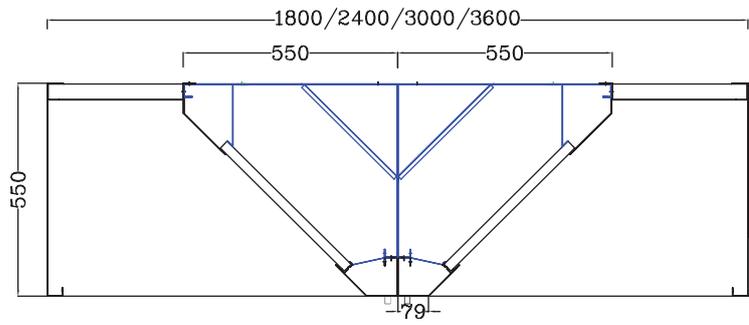
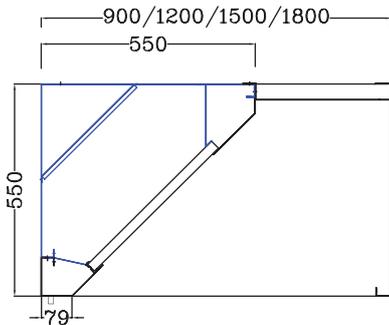
Double Centrale



Simple Adossée

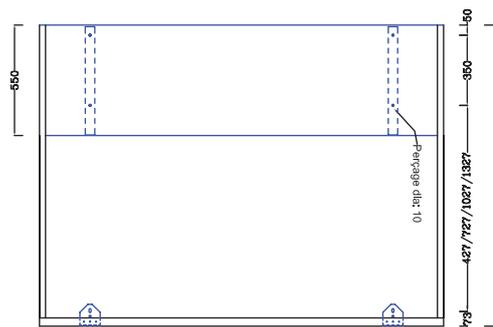
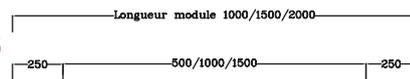
Hauteur = 550 mm

Double Centrale



Supportage & fixations

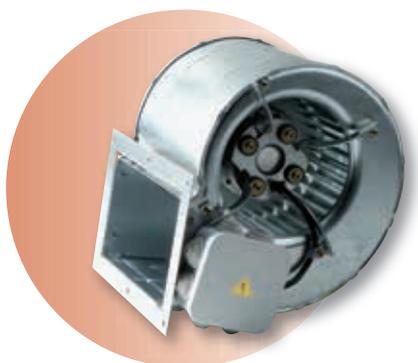
vue de dessus



- Acier inoxydable
- Acier galvanisé



Hotte motorisée



Moto-ventilateur - Type AA
600 m³ / H
114 W - 0,62 A max



Moto-ventilateur - Type BB
2100 m³ / H
300 W - 2,4 A max

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Plus Produits

- Capteurs et hottes voir pages 61 et 62

Moteurs

- Démontage aisé
- Moteur de type à rotor extérieur
- Moteur à vitesse variable

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants pour tout type de cuisine pour une puissance globale installée inférieure à 20 kW

Descriptif moteur

- Protection IP 55
- Protection par Ipsotherm incorporé
- Classe F
- 4 pôles
- Alimentation mono 230 V - 50 Hz avec condensateur
- Boîte de raccordement étanche
- Température -20 / +40° C
- Fixation par boulons
- Si longueur > 2000 : moteur axé dans le module le plus grand

Variateur de tension (option)

- Protection IP 55
- Protection fusible
- Température ambiante maximum +40° C
- Contact pour électrovanne gaz
- M/A par potentiomètre + voyant
- Charge variable de 100 à 230 V
- Boitier en Armax

GAMME "classic motorisée"

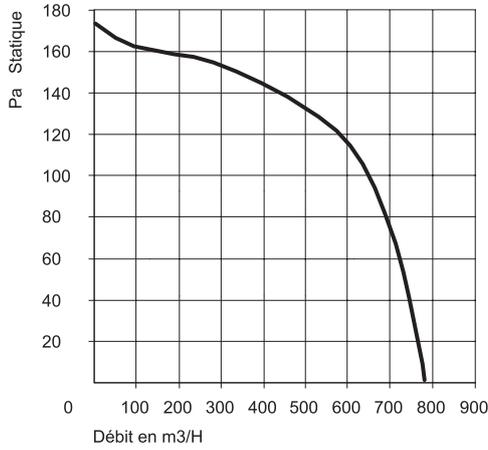
type AA	Hauteur capteur : 300 mm	Débit : 600 m ³ /H
type AA	Hauteur capteur : 400 mm	Débit : 600 m ³ /H
type BB	Hauteur capteur : 550 mm	Débit : 2100 m ³ /H

Hotte Confort motorisée | moto-ventilateur

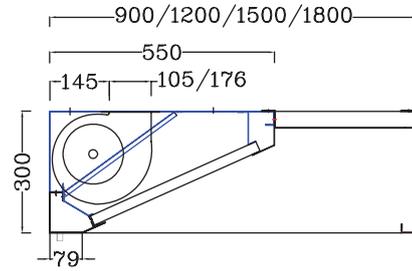
➔ COURBES & SÉLECTION

➔ DIMENSIONS

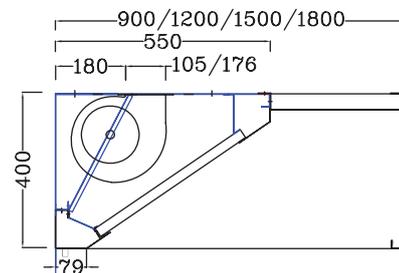
Capteur / Hauteur = 300 & 400 mm



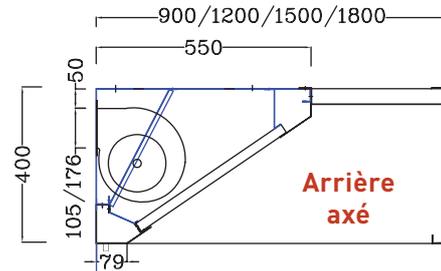
300 mm



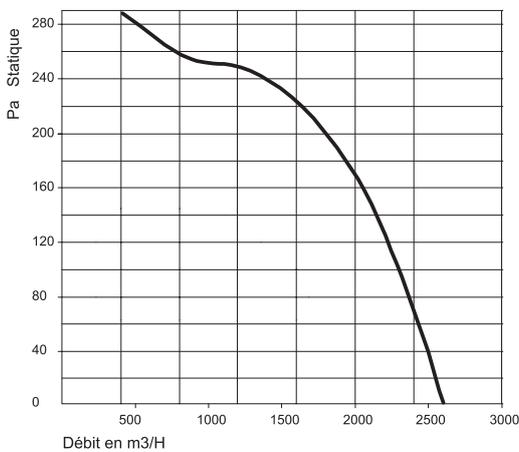
400 mm



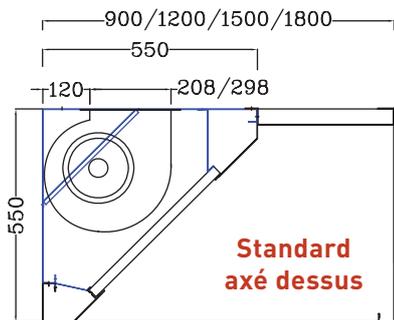
Standard axé dessus



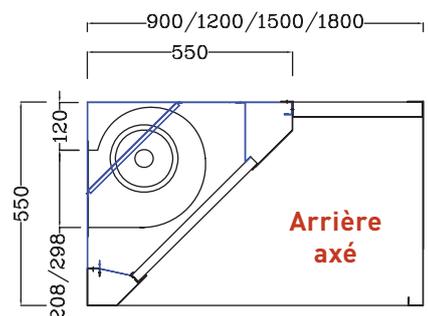
Capteur / Hauteur = 550 mm



550 mm



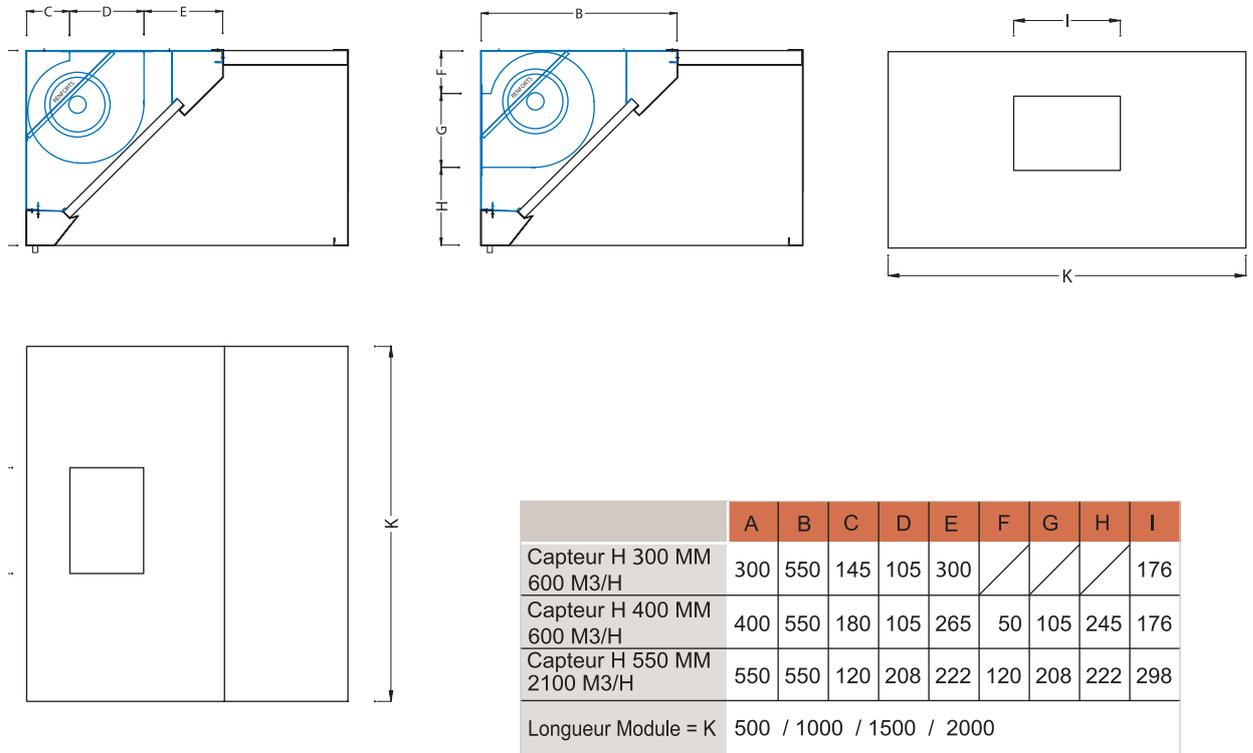
Standard axé dessus



Arrière axé

- Acier inoxydable
- Acier galvanisé

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

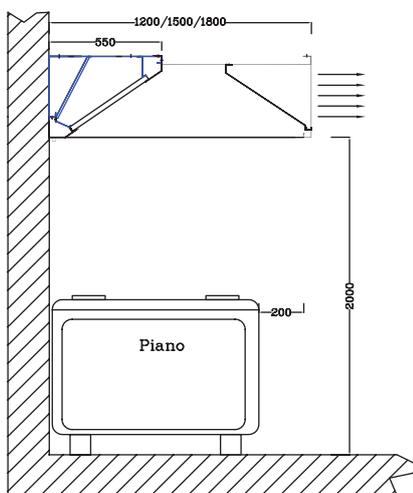


— Acier inoxydable
— Acier galvanisé

Hotte Confort Soufflage



Principe de pose :



Débit d'air par filtre média (maxi) 900 M3/H

EXTRACTION	Module (m)	0,5	1	1,5	2
Filtres (Nb)		1	2	2	2
Obturbateurs (Nb)		0	0	1	2

H = 400 mm

Module (m)	0,5	1	1,5	2
Débit d'air (M ³ /H)	108	216	324	432
Surface (M ²) de passage d'air	0,02	0,04	0,06	0,08

SOUFFLAGE
(vitesse d'air
1,5 m/s)

H = 550 mm

Module (m)	0,5	1	1,5	2
Débit d'air (M ³ /H)	162	324	540	864
Surface (M ²) de passage d'air	0,03	0,06	0,1	0,16

(vitesse d'air maxi : 3,5 m/s)

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 8 m

Plus Produits

- Compensation basse vitesse
- Plénum inox isolé
- Sans vis, ni rivet apparent de jonction dans le volume de la hotte (cache boulons vertical)
- Supportage intégré
- Esthétique
- Hauteur de visière identique au capteur
- Filtres à effets de chocs / obturbateurs tout inox montés bord à bord
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants pour cuisines professionnelles, avec amenée d'air neuf de compensation

Options

- Faces non visibles en acier inoxydable
- Grille de diffusion linéaire
- Découpe (diamètre 355 maxi)
- Piquage
- Trappon
- Autres nuances d'inox (inox brossé...)
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Motorisation (voir page 63) si puissance cuisson < à 20 kW
- Filtre à mailles (inox ou galva)
- Luminaires en applique ou encastrés
- Matériel livré en kit
- Capteur & Hotte d'angle

GAMME "confort"

Hauteur capteur/visière : 400 mm Profondeur visière : 1200 mm

Hauteur capteur/visière : 550 mm Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

Hotte simple adossée

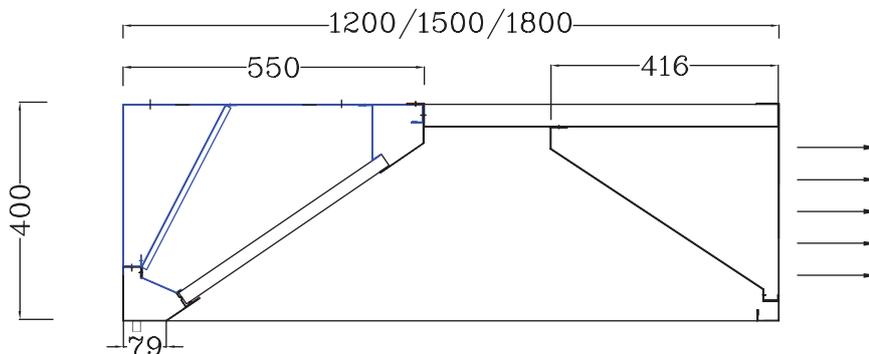
DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Faces visibles en acier inoxydable - Nuance : 1.4307
- Finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anti-UV
- Faces cachées et supportage en acier galvanisé (sans découpe pour piquage)
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 500 mm à 2 m puis assemblage de module standard avec cache-boulons
- Filtres à effets de chocs en inox
- Obturbateurs inox, sans poignée
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

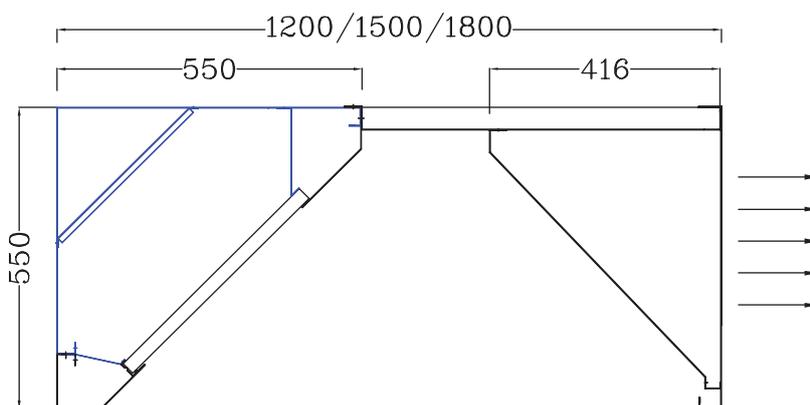
Hotte Confort Soufflage

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

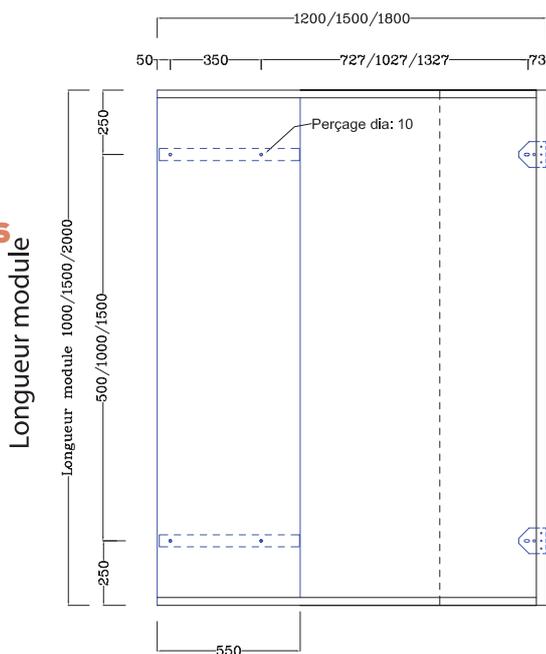
Hauteur = 400 mm - Simple Adossée



Hauteur = 550 mm - Simple Adossée



Profondeur de la visière



Supportage & fixations vue de dessus

- Acier inoxydable
- Acier galvanisé

Hotte Condensarock | Simple ou double extraction

Laverie



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 8 m

Plus Produits

- Hauteur de visière identique au capteur
- Simple ou double
- 3 faces inox (en option : 4 faces inox)
- Étanchéité des capteurs aux condensats
- Supportage intégré
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction, évacuation des vapeurs d'eau à forte concentration pour tout type de local recevant des lave-vaisselles et fours

Options

- Découpe
- Piquage (diamètre 315 maxi)
- Trappon
- Autres nuances d'inox (inox brossé...)
- Dimensions hors standard
- Collecteur / plénum
- Bandeau d'habillage
- Luminaires en applique ou encastrés
- Faces supérieures en acier inoxydable
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Différentes épaisseurs de tôle
- Matériel livré en kit

GAMME "classic motorisée"

Hauteur : 400 mm

Hauteur : 550 mm

Profondeur visière : 900 mm

Profondeur visière : 1000 mm

Profondeur visière : 1200 mm

Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

Profondeur visière : 2000 mm

Hotte condensarock simple ou double extraction

Module (m) ht 400	0,5	1	1,5	2
Débit d'air SE	250	500	750	1000
Débit d'air DE	500	1000	1500	2000

Module (m) ht 550	0,5	1	1,5	2
Débit d'air SE	375	750	1125	1500
Débit d'air DE	750	1500	2250	3000

SE = Débit d'air maxi. Simple Chicane (M³/H)

DE = Débit d'air maxi. Double Chicane (M³/H)

Perte de charge sur chicane = 35 Pa

Surface (m²) libre de passage d'air au mètre

Sur chicane : 0,1 m²/ml pour ht 400

0,14 m²/ml pour ht 550

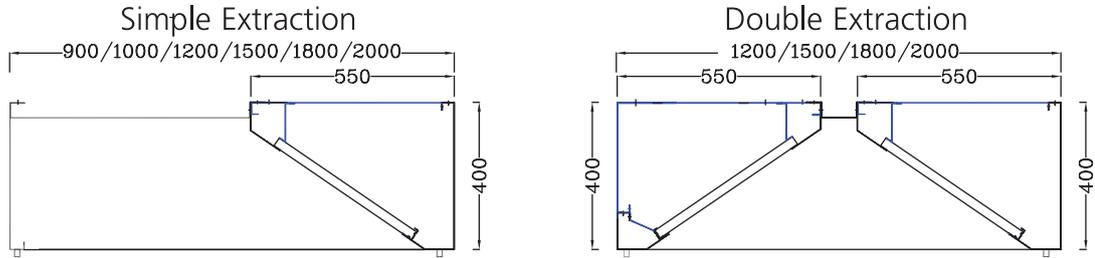
DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Faces visibles en acier inoxydable - Nuance : 1.4307
- Finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anti-UV
- Faces supérieures cachées et supportage en acier galvanisé (sans découpe pour piquage)
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 500 mm à 2 m puis assemblage de module standard
- Gouttières étanches par module équipé de 2 purges
- Chicane perforée (1 ou 2) en inox démontable
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

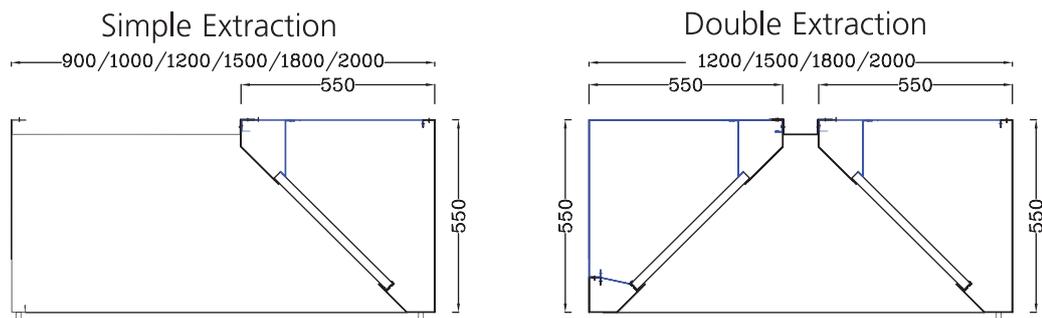
Hotte Condensarock | Simple ou double extraction Laverie

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

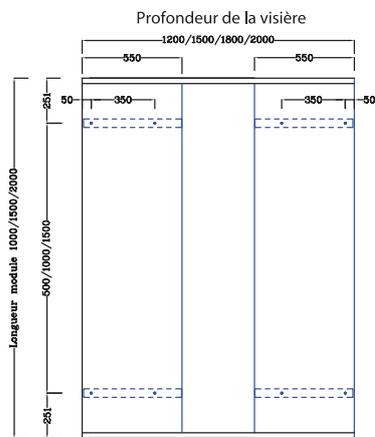
Hauteur = 400 mm



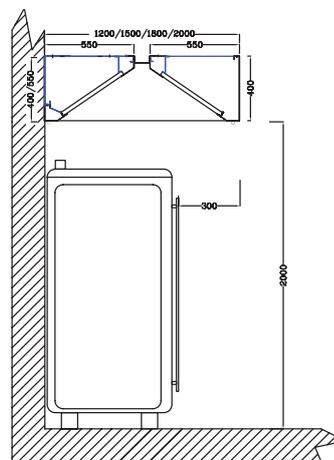
Hauteur = 550 mm



Supportage & fixations vue de dessus



Principe de pose



- Acier inoxydable
- Acier galvanisé

Hotte Condensarock | Grand débit d'extraction Four



Détail grille Double Extraction

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 6 m

Plus Produits

- Hauteur de visière identique au capteur
- Filtres à effets de chocs et chicanes inox perforées
- 4 faces inox
- étanchéité des capteurs aux condensats
- Supportage intégré
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction, évacuation des vapeurs d'eau à très forte concentration pour tout type de fours

Options

- Découpe
- Piquage (diamètre 355 maxi sur capteur & diamètre 315 maxi sur chicane perforée)
- Trappon
- Autres nuances d'inox (inox brossé...)
- Dimensions hors standard
- Collecteur / plénum
- Bandeau d'habillage
- Luminaires en applique ou encastrés
- Faces supérieures en acier inoxydable
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Motorisation (voir page ...) si puissance cuisson < à 20 kW
- Différentes épaisseurs de tôle
- Matériel livré en kit

GAMME "Condensarock motorisée"

Hauteur : 400 mm

Hauteur : 550 mm

Profondeur visière : 900 mm

Profondeur visière : 1000 mm

Profondeur visière : 1200 mm

Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

Profondeur visière : 2000 mm

Hotte condensarock simple ou double extraction

Module (m) ht 400	0,5	1	1,5	2
Débit d'air SE	800	1600	2400	3200
Débit d'air DE	1050	2100	3150	4200

Module (m) ht 550	0,5	1	1,5	2
Débit d'air SE	800	1600	2400	3200
Débit d'air DE	1175	2350	3525	4700

SE = Débit d'air maxi. Simple Extraction (M³/H)
 DE = Débit d'air maxi. Double Extraction (M³/H)
 Perte de charge sur chicane = 35 Pa
 Surface (m²) libre de passage d'air au mètre sur chicane : 0,1 m²/ml pour ht 400
 0,14 m²/ml pour ht 550

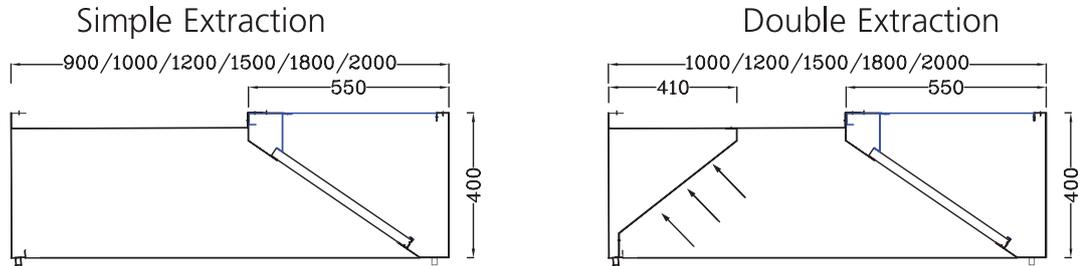
DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Faces visibles et arrière en acier inoxydable - Nuance : 1.4307 Finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anti-UV
- Faces supérieures cachées et supportage en acier galvanisé (sans découpe pour piquage)
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 500 mm à 2 m puis assemblage de module standard
- Gouttières étanches par module équipé de 2 purges
- Filtres à effets de chocs inox
- Chicane perforée en inox démontable (Double Extraction)
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

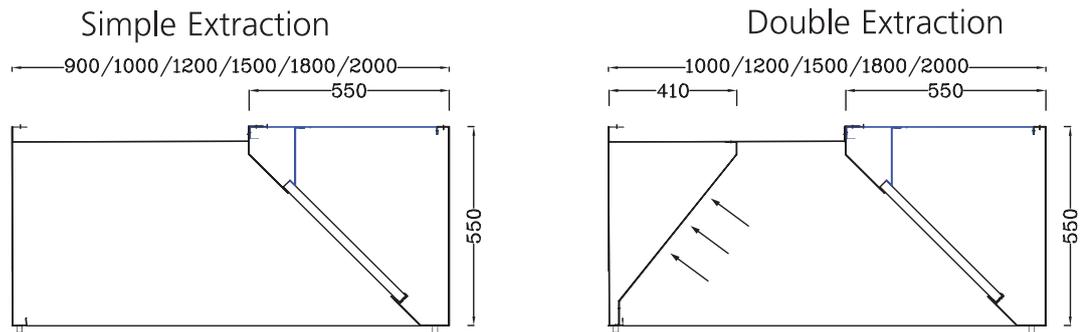
Hotte Condensarock | Grand débit d'extraction Four

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

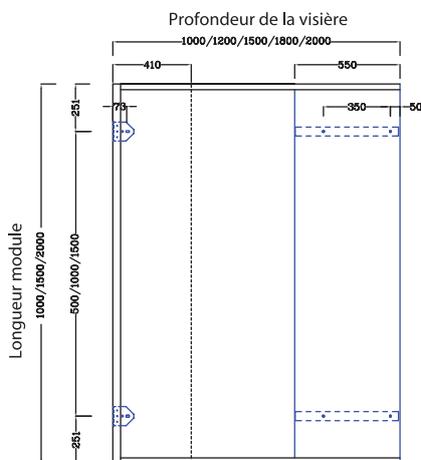
Hauteur = 400 mm



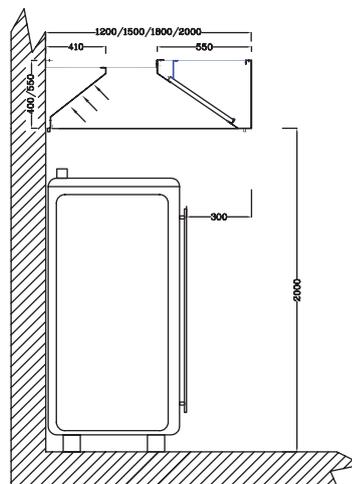
Hauteur = 550 mm



Supportage & fixations vue de dessus



Principe de pose

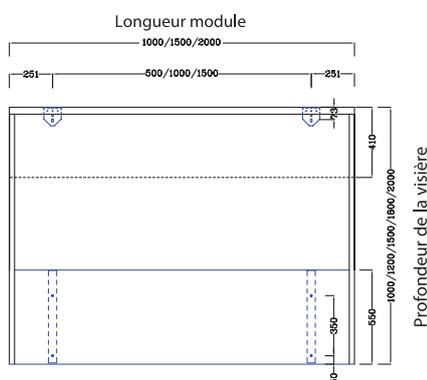


- Acier inoxydable
- Acier galvanisé

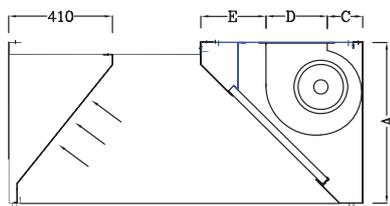
Hotte Condensarock Motorisée



Supportage



Dimensions & encombrements



Hotte Double Extraction

	A	B	C	D	E	F	G	H	I
Capteur H 400 MM 600 M3/H	400	550	180	105	265	50	105	245	176
Capteur H 550 MM 2100 M3/H	550	550	120	208	222	120	208	222	298
Longueur Module = K	500 / 1000 / 1500 / 2000								

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- capteurs et hottes voir pages 70 et 71

Moteurs

- Démontage aisé
- Moteur de type à rotor extérieur
- Moteur à vitesse variable

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants pour tout type de cuisine pour une puissance globale installée inférieure à 20 kW

Descriptif moteur

- Protecteur IP 55
- Protecteur par ipsotherm incorporé
- Classe F
- 4 pôles
- Alimentation mono 230 V 50 Hz avec condensateur
- Boite de raccordement étanche
- Température - 20 / + 40° C
- Fixation par boulons
- Si longueur > 2000 : moteur axé dans le module le plus grand

Variateur de tension (option)

- Protecteur IP 55
- Protection fusible
- Température ambiante maximum + 40° C
- Contact pour électrovanne gaz
- M/A par potentiomètre + voyant
- Charge variable de 100 à 230 V
- Boîtier en armax

GAMME "classic motorisée"

- type AA Hauteur capteur : 400 mm Débit : 600 m³/H
- type BB Hauteur capteur : 550 mm Débit : 2100 m³/H

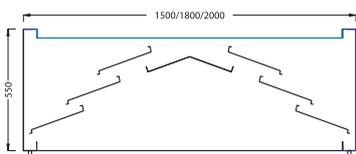
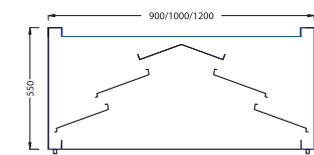
Courbes aérauliques, voir page 155

- Acier inoxydable
- Acier galvanisé

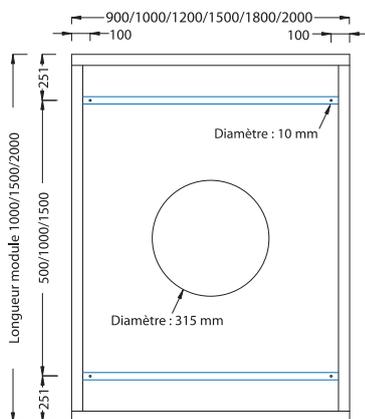
Hotte Condensarock | Laverie à chicanes



Dimensions



Supportage & fixations vue de dessus



— Acier inoxydable

— Acier galvanisé

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 2 m

Plus Produits

- Évacuation de vapeur à très haute concentration
- Chicanes inox démontables
- 4 faces inox
- élimine les retombées de condensats sur les appareils
- Gouttière étanche
- Supportage intégré

Domaine d'application

- Extraction, évacuation des vapeurs d'eau à très forte concentration pour tout type de laverie

Options

- Piquage en inox
- Registre d'équilibrage
- Bandeau d'habillage
- Luminaires en applique
- Faces non visibles en acier inoxydable
- Autres nuances d'inox (inox brossé...)
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges

GAMME

Hauteur : 550 mm

Profondeur visière : 900 mm
 Profondeur visière : 1000 mm
 Profondeur visière : 1200 mm
 Profondeur visière : 1500 mm
 Profondeur visière : 1800 mm
 Profondeur visière : 2000 mm

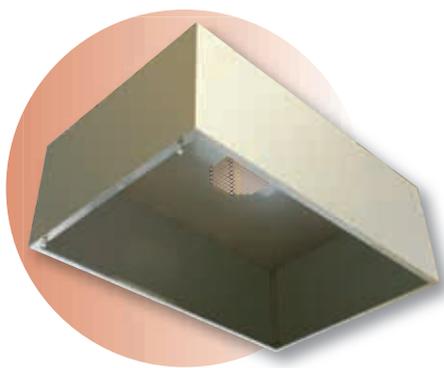
Module (m)	0,5	1	1,5	2
Débit d'air (moyens) m ³ /h	500	1000	1500	2000
Diamètre Piquage (mm)	315	315	315	315

Perte de charge sur chicane = 40 Pa

DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Faces visibles et arrière en acier inoxydable - Nuance : 1.4307
- Finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anti-UV
- Toit en acier galvanisé
- Supportage en galva
- Piquage en galva (non monté)
- 2 purges par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 500 mm à 2 m
- Gouttières étanches par module équipées de 2 purges
- Chicanes en inox facilement démontables
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

Hotte Plénum Condensarock



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 6 m

Plus Produits

- Tout inox
- Supportage intégré
- Sans visserie apparente
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Volume de cantonnement au dessus de zones neutres sans besoin d'extraction ni de filtration

Options

- Bandeau d'habillage
- Luminaires en applique ou encastrés
- Autres nuances d'inox (inox brossé...)
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Matériel livré en kit

GAMME

Hauteur : 300 mm

Hauteur : 400 mm

Hauteur : 550 mm

Profondeur visière : 900 mm

Profondeur visière : 1000 mm

Profondeur visière : 1200 mm

Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

Profondeur visière : 2000 mm

Débit d'air (m³/H) Maximum

Module (m)	0,5	1	1,5	2
Débit d'air (m ³ /H)	1700	1700	1700	1700
Piquage (Nb)	1	1	1	

Module (m)	2,5	3	3,5	4
Débit d'air (m ³ /H)	3400	3400	3400	3400
Piquage (Nb)	2	2	2	2

Module (m)	4,5	5	5,5	6
Débit d'air (m ³ /H)	5100	5100	5100	5100
Piquage (Nb)	3	3	3	3

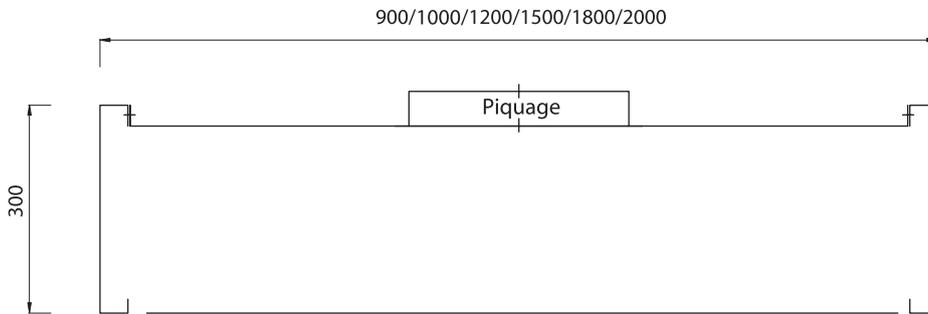
DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Entièrement en acier inoxydable - Nuance : 1.4307
- Finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anti-UV
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge
- Longueur réelle du module en monobloc de 500 mm à 2 m puis par assemblage de module standard avec cache-boulons
- Piquage inox diamètre 315 mm muni d'une perforation inox
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

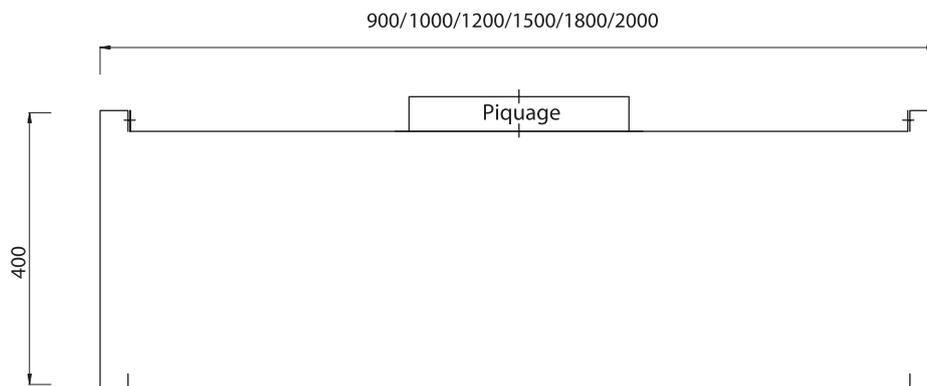
Hotte Plénum Condensarock

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS

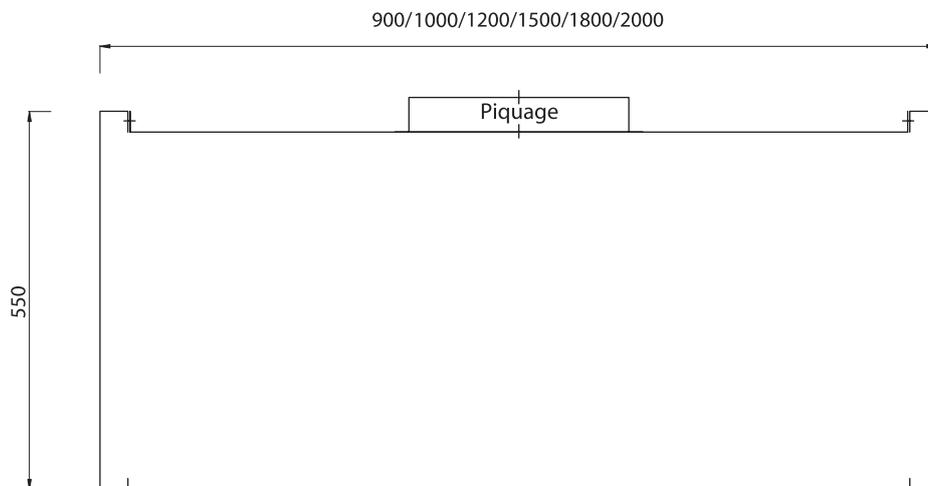
Hauteur = 300 mm



Hauteur = 400 mm

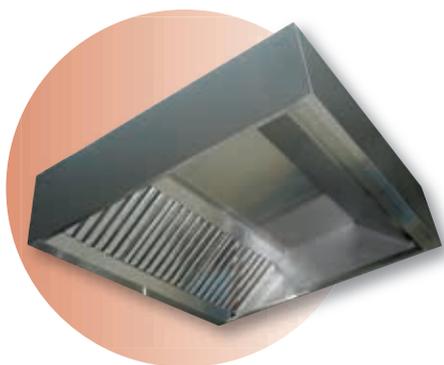


Hauteur = 550 mm



— Acier inoxydable
— Acier galvanisé

Hotte Élite Double flux



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 8 m

Plus Produits

- Économie d'énergie
- Lèvres réglables sur l'induction
- Sans vis, ni rivets apparents de jonction dans le volume de la hotte
- Supportage intégré
- Esthétique et hygiène
- Filtres à effets de chocs inox bord à bord

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants avec aménée d'air neuf dans la hotte pour des cuisines professionnelles, haut de gamme

Options

- Piquage
- Registre d'équilibrage
- Collecteur / Plénum
- Bandeau d'habillage
- Filtres à mailles (inox ou galva) et obturateurs
- Luminaires en applique ou encastrés
- Faces non visibles en acier inoxydable
- Autre nuance d'inox
- Différentes épaisseurs de tôle
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Capteur & hotte d'angle
- Flasques double peau inox (25 ou 50 mm)

GAMME "Elite double flux"

1 Flux d'air EXTRACTION et 1 flux d'air INDUCTION

Débit d'air neuf d'induction de 10 à 70 % du débit d'extraction

Hauteur : 400 mm

Profondeur visière : 1300 mm

Hauteur : 550 mm

Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

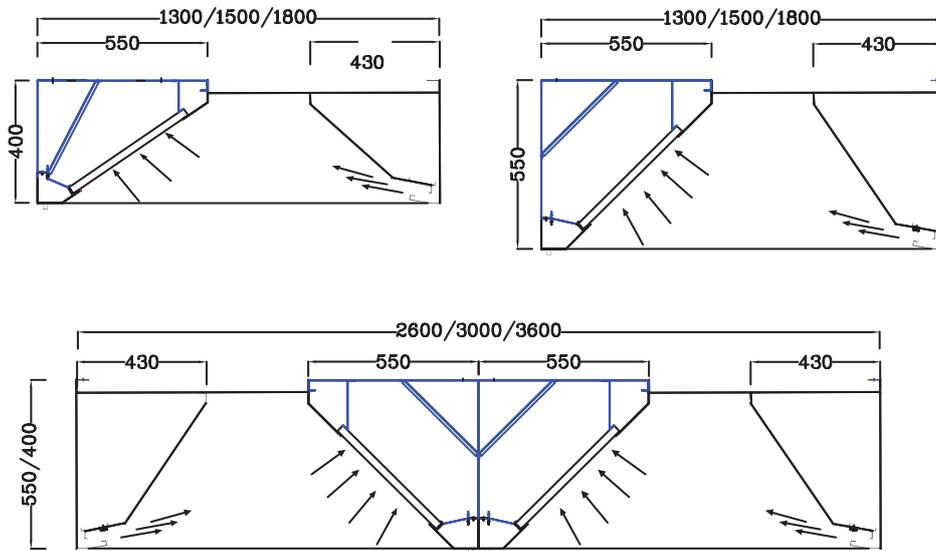
Hotte Adossée - simple & double

DESCRIPTIF TECHNIQUE

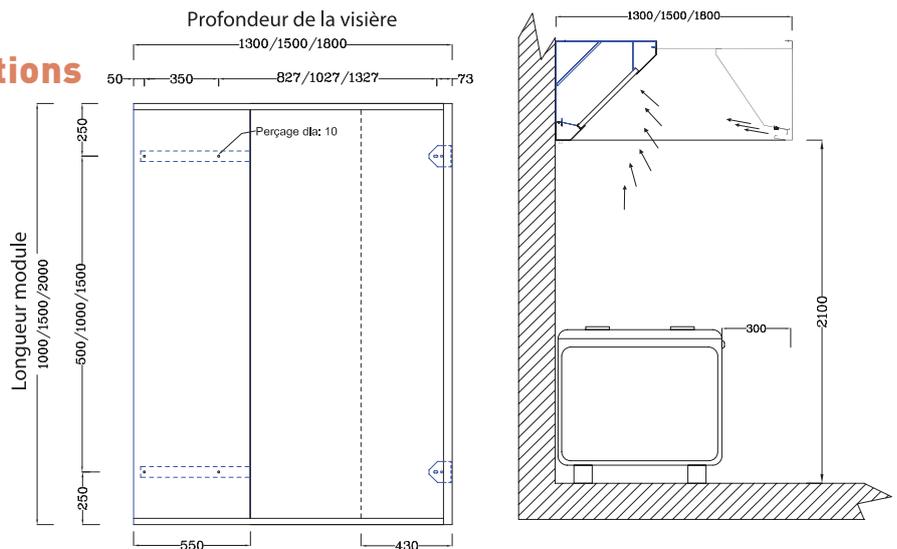
- Faces Visibles en acier inoxydable Nuance : 1.4307
- Finition en brossé grain 220 - protégées par un film PVC anti-UV
- Faces cachées en acier galvanisé
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 1 m à 2 m puis par assemblage de module standard sans vis ni boulons apparents
- Filtres à effets de chocs en inox sur tout le capteur
- Plénum d'induction isolé (mousse à cellules fermées M1 épaisseur 10 mm)
- Lèvres inox d'induction, facilement réglables
- Flasques inox, isolées 10 mm (plénum induction)
- Supportage galva interne permettant de coller la hotte au plafond de la cuisine
- Découpes pour recevoir piquages
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

Hotte Élite Double flux

➔ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS



Supportage & fixations vue de dessus



Caractéristiques aérauliques

MODULE	Débit d'air Extraction*	Débit d'air Induction*
1,0 m	1600	1120
1,5 m	2400	1680
2,0 m	3200	2240

* Débit d'air maxi m³/h

— Acier inoxydable
— Acier galvanisé

Hotte Élite Double flux à compensation



DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Facés Visibles en acier inoxydable
Nuance : 1.4307
Finition en brossé grain 220 - protégées par un film PVC anti-UV
- Facés cachés en acier galvanisé
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 1 m à 2 m puis par assemblage de module standard sans boulons apparents
- Filtres à effets de chocs en inox sur tout le capteur
- Plénum d'induction isolé (mousse à cellules fermées M1 épaisseur 10 mm)
- Lèvres inox d'induction, facilement réglables
- Flasques inox, isolées 10 mm (plénum induction)
- Diffusion basse vitesse en façade (poinçonnage en pleine tôle inox)
- Supportage galva interne permettant de coller la hotte au plafond de la cuisine
- Découpes pour recevoir piquages
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 8 m

Plus Produits

- Économie d'énergie
- Lèvres réglables sur l'induction
- Sans vis, ni rivets apparents de jonction dans le volume de la hotte
- Supportage intégré
- Esthétique et hygiène
- Filtres à effets de chocs inox bord à bord
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants avec aménée d'air neuf (induction & compensation) pour des cuisines professionnelles, haut de gamme

Options

- Piquage
- Grille de diffusion linéaire
- Registre d'équilibrage
- Collecteur / Plénum
- Bandeau d'habillage
- Filtres à mailles (inox ou galva) et obturateurs
- Luminaires en applique ou encastrés
- Facés non visibles en acier inoxydable
- Autre nuance d'inox
- Différentes épaisseurs de tôle
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière et évacuation par le capteur équipé de purges
- Capteur & hotte d'angle
- Flasques double peau inox (25 ou 50 mm)

GAMME "Elite double flux"

1 Flux d'air EXTRACTION et 1 flux d'air INDUCTION & COMPENSATION mélangés

Débit d'air neuf d'induction de 10 à 70 % du débit d'extraction

Débit d'air neuf de compensation de 5 à 25 % du débit d'extraction (maxi)

Hauteur : 400 mm

Profondeur visière : 1300 mm

Hauteur : 550 mm

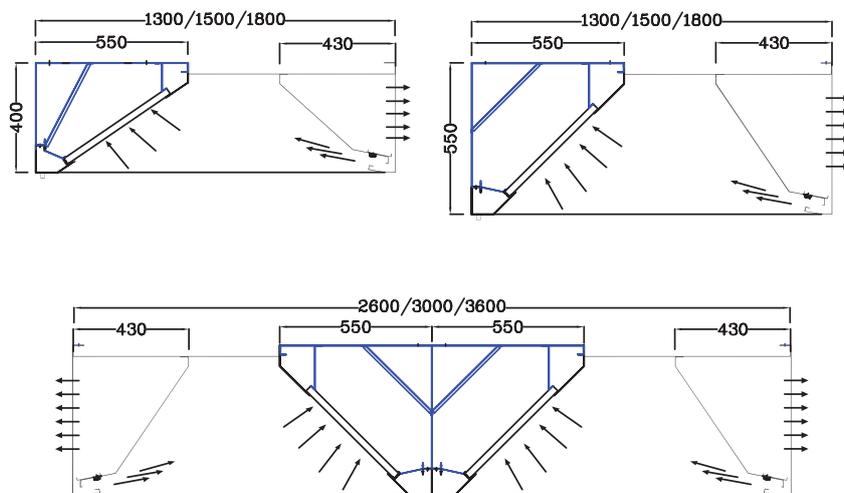
Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

Hotte Adossée - simple & double

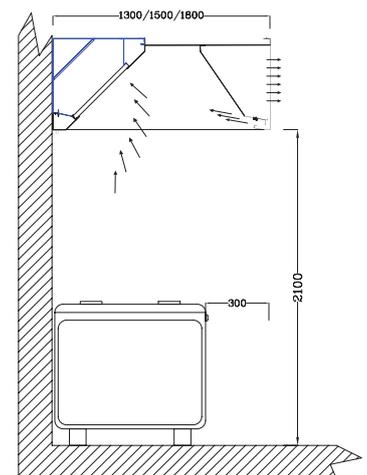
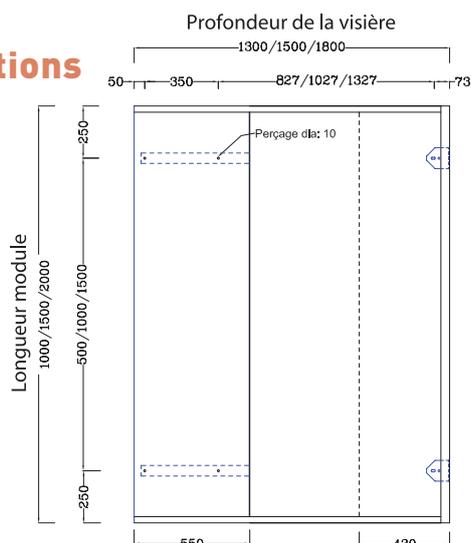
Hotte Élite Double flux à compensation

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS



Supportage & fixations

vue de dessus



Caractéristiques aérauliques

MODULE	Surface (m ²) de passage d'air	
	H = 400	H = 550
1,0 m	0,04	0,06
1,5 m	0,06	0,10
2,0 m	0,08	0,13

* Débit d'air maxi m³/h

MODULE	Débit d'air Extraction*	Débit d'air Induction*	Débit d'air Compensation*
1,0 m	1600	1120	400
1,5 m	2400	1680	600
2,0 m	3200	2240	800

— Acier inoxydable
— Acier galvanisé

Hotte Élite Triple flux



DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Faces Visibles en acier inoxydable norme EU : 1.4307 - Finition en brossé grain 220 - protégées par un film PVC anti-UV
- Faces cachées en acier galvanisé
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- 1 purge par module
- Longueur réelle du module en monobloc de 1 m à 2 m puis par assemblage de module standard sans boulons apparents
- Filtres à effets de chocs en inox sur tout le capteur
- Plénum d'induction isolé (mousse à cellules fermées M1 épaisseur 10 mm)
- Lèvres inox d'induction, facilement réglables
- Flasques inox, isolées 10 mm (plénum induction)
- Plénum de compensation galva isolé (mousse à cellules fermées M1)
- Diffusion basse vitesse en façade (poinçonnage en pleine tôle inox)
- Supportage galva interne permettant de coller la hotte au plafond de la cuisine
- Découpes pour recevoir piquages
- Emballage caisse claire-voie, sous film thermo-rétractable

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 400 - 550 mm
- Toutes dimensions de 0,5 m à 8 m

Plus Produits

- Économie d'énergie
- Lèvres réglables sur l'induction
- Sans vis, ni rivets apparents de jonction dans le volume de la hotte
- Supportage intégré
- Esthétique et hygiène
- Filtres à effets de chocs inox bord à bord
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants avec aménée d'air neuf (induction & compensation indépendante) pour des cuisines professionnelles, haut de gamme

Options

- Piquage
- Grille de diffusion linéaire
- Registre d'équilibrage
- Collecteur / Plénum
- Bandeau d'habillage
- Filtres à mailles (inox ou galva) et obturateurs
- Luminaires en applique ou encastrés
- Faces non visibles en acier inoxydable
- Autre nuance d'inox
- Différentes épaisseurs de tôle
- Dimensions hors standard
- Gouttière étanche en périphérie de la visière par soudure TIG et évacuation par le capteur équipé de purges
- Capteur & hotte d'angle
- Flasques double peau inox (25 ou 50 mm)

GAMME "Elite triple flux"

1 Flux d'air EXTRACTION ,1 flux d'air INDUCTION et 1 flux d'air COMPENSATION

Débit d'air neuf d'induction de 10 à 70 % du débit d'extraction

Débit d'air neuf de compensation de 5 à 25 % du débit d'extraction (maxi)

Hauteur : 400 mm

Profondeur visière : 1300 mm

Hauteur : 550 mm

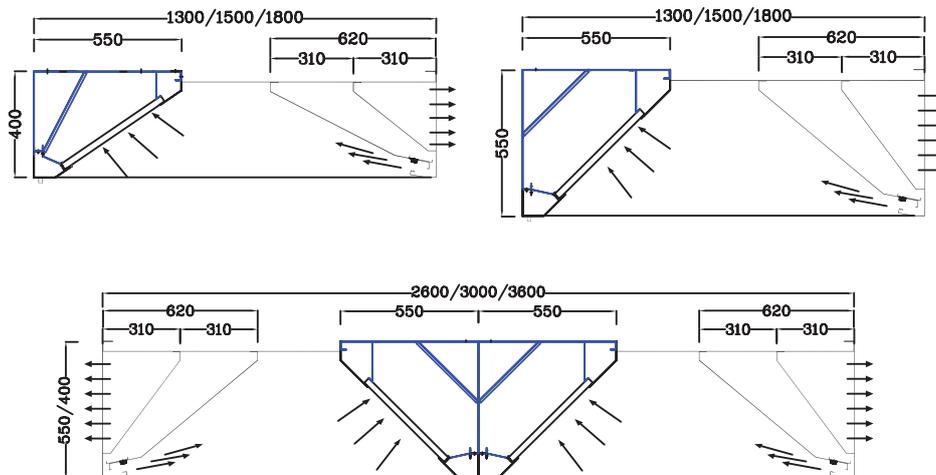
Profondeur visière : 1500 mm

Profondeur visière : 1800 mm

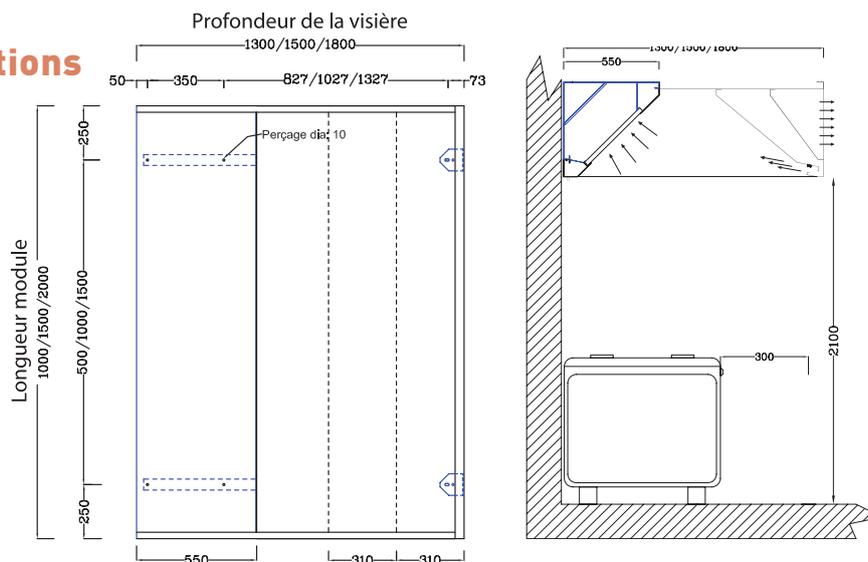
Hotte Adossée - simple & double

Hotte Élite Triple flux

→ DIMENSIONS & ENCOMBREMENTS



Supportage & fixations vue de dessus



Caractéristiques aérauliques

MODULE	Surface (m ²) de passage d'air	
	H = 400	H = 550
1,0 m	0,04	0,06
1,5 m	0,06	0,10
2,0 m	0,08	0,13

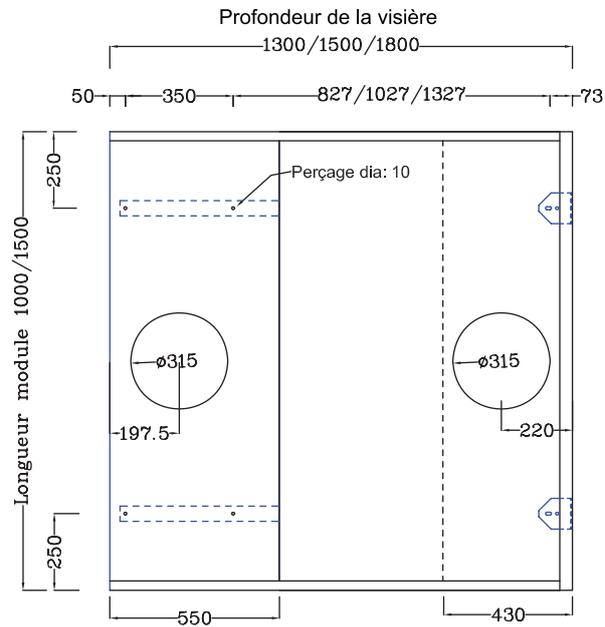
* Débit d'air maxi m³/h

MODULE	Débit d'air Extraction*	Débit d'air Induction*	Débit d'air Compensation*
1,0 m	1600	1120	400
1,5 m	2400	1680	600
2,0 m	3200	2240	800

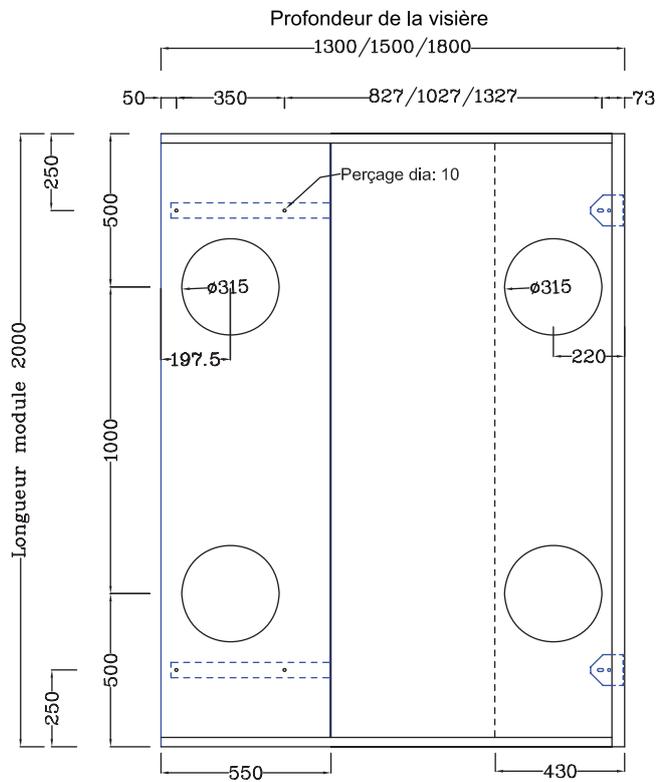
— Acier inoxydable
— Acier galvanisé

SUPPORTAGE, FIXATIONS & RACCORDEMENTS

Module 1 m & 1,5 m :



Module 2 m :

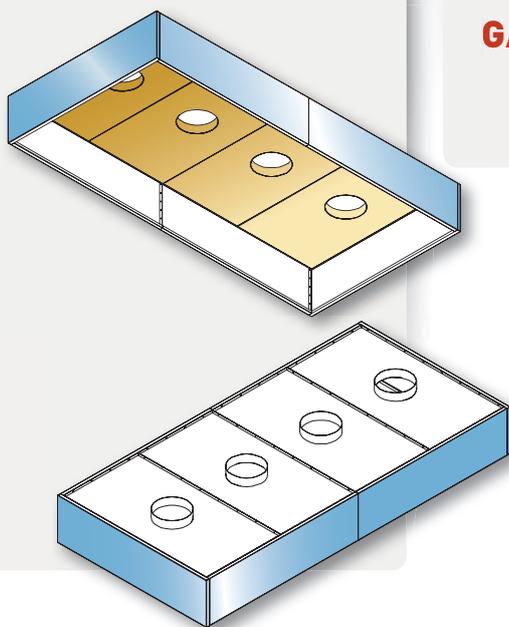


Hotte à panneaux verticaux (livrée en kit)



DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Faces en acier inoxydable - Nuance : 1.4307 - finition en poli mat glacé - protégées par un film PVC anyi-UV
- Panneaux verticaux avec double plis de raidissage sur les 4 côtés et gouttières intégrées avec plis écrasé anti-coupures
- Panneaux verticaux pré-perçés
- Prémontage usine et plan repéré
- Boulonnerie d'assemblage inox
- Raidisseurs et goussets inox
- Supportage galva



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- Sur mesure

Plus Produits

- Toutes dimensions (hauteur - profondeur - longueur)
- Toutes épaisseurs et nuances de tôle inox
- Tout inox
- Prémontage usine
- Fabrication sur plan et cahier des charges
- Raidisseurs intégrés
- Esthétique et hygiène
- Nettoyage aisé

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées dans un environnement industriel (boulangerie, laverie...)

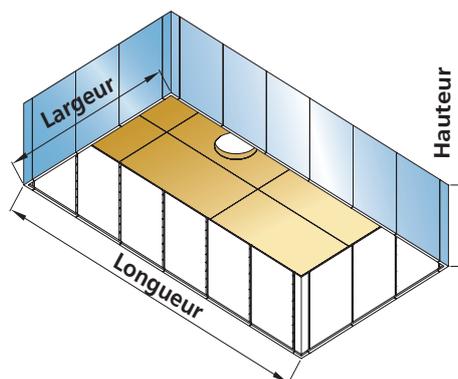
Options

- Découpe
- Piquage
- Trappon
- Collecteur intérieur avec grilles inox démontables
- Collecteur extérieur
- Luminaire en applique ou encastré
- Purges
- Autres nuances d'inox (inox brossé...)
- Différentes épaisseurs de tôle
- Assistance sur chantier
- Châssis de supportage

GAMME "panneaux verticaux"

à assembler sur chantier

Dimensions & encombrements :



Plafond filtrant **Iroise** (fermé à voûte de 3 pans)



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Hauteur

- 300 mm

Plus Produits

- Plafond système fermé, tout inox
Extraction / Compensation
- Voûtes amovibles
- Esthétique et hygiène renforcée
- Faible encombrement - Hauteur 300 mm
- éclairage en surpression et linéaire (500 LUX)
- Supportage intégré
- Filtres à effet de chocs inox, haute efficacité
- Nettoyage aisé
- Montage & assistance chantier

Domaine d'application

- Extraction de la chaleur et des fumées, captation des polluants avec amenée d'air neuf (induction et compensation en option) pour des cuisines professionnelles, haut de gamme et évolutives

Options

- Diffusion basse vitesse
- Induction / économie d'énergie
- Collecteur / Plénum
- Écran de cantonnement pour cuisine ouverte
- Bandeau d'habillage
- Voûtes alu couleur RAL à déterminer

GAMME "Iroise"

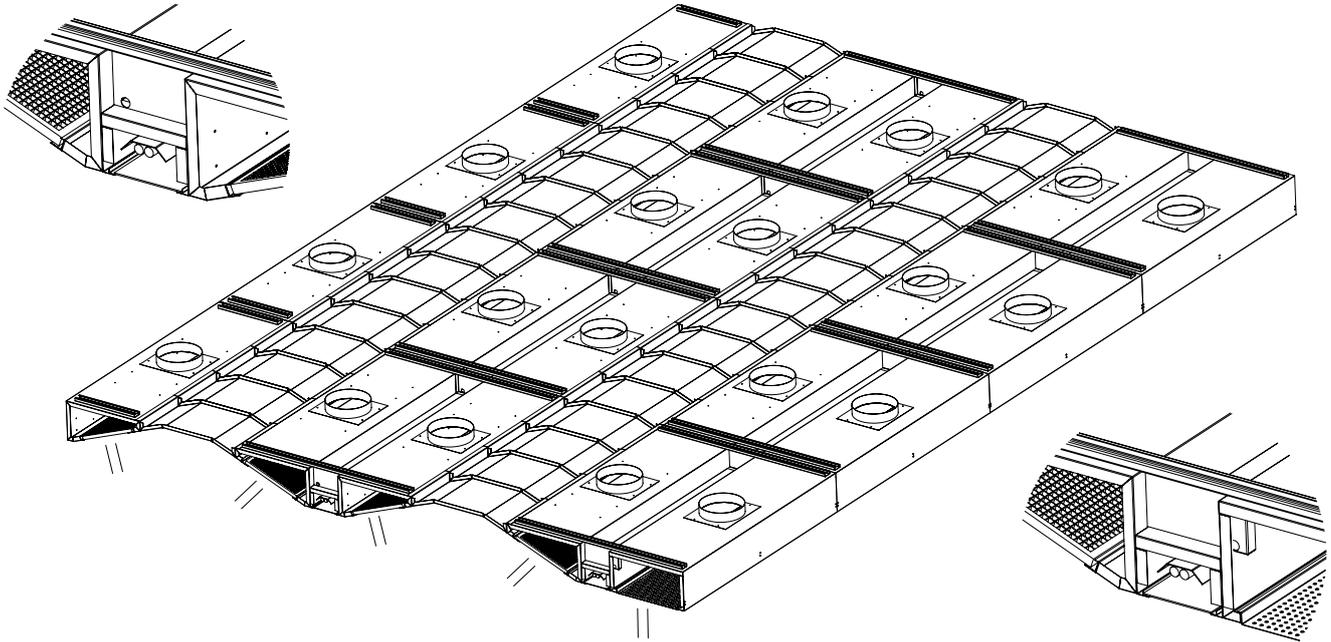
Calcul des débits d'air suivant la norme VDI 2052
Fichier DAO Autocad fourni

DESCRIPTIF TECHNIQUE

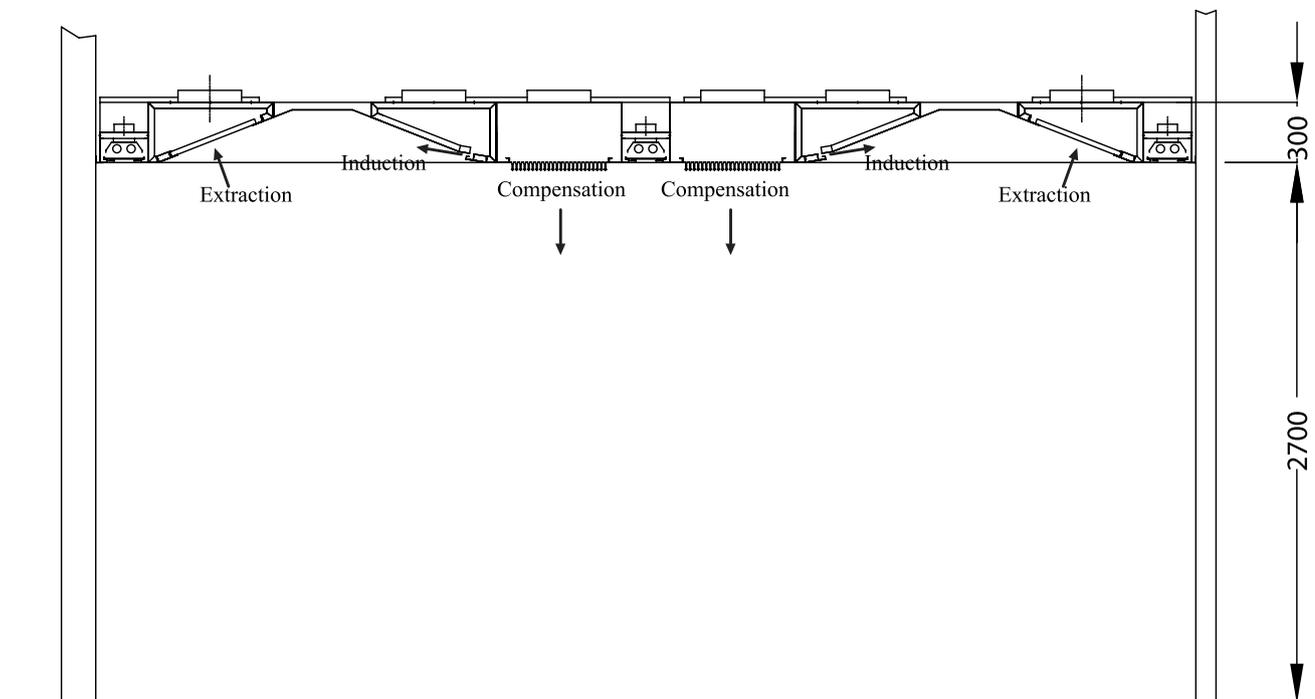
- L'ensemble en acier inoxydable Nuance : 1.4307 - Finition en brossé, grain 220 - protégées par un film PVC anti-UV
- Chants de tôle apparents en bord plié arrondi (anti-coupures)
- Purge d'évacuation
- Filtres à effets de chocs et obturateurs en inox
- Luminaires encastrés linéaires (surpression en option) avec vitre securit renforcé
- écran de cantonnement (option) avec flasques double peau inox isolées 25 mm (laine de verre)
- Supportage intégré
- Piquages inox
- Registres inox à guillotine

Plafond filtrant **Iroise** (fermé à voûte de 3 pans)

→ COMPENSATION



→ INDUCTION (OPTION) ET COMPENSATION



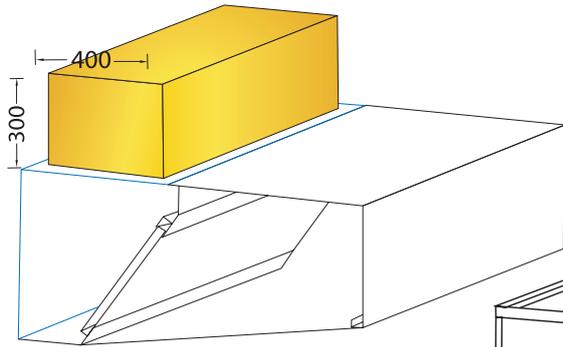
Plafond filtrant **Iroise** (fermé à voûte de 3 pans)

➔ EXEMPLES DE RÉALISATIONS

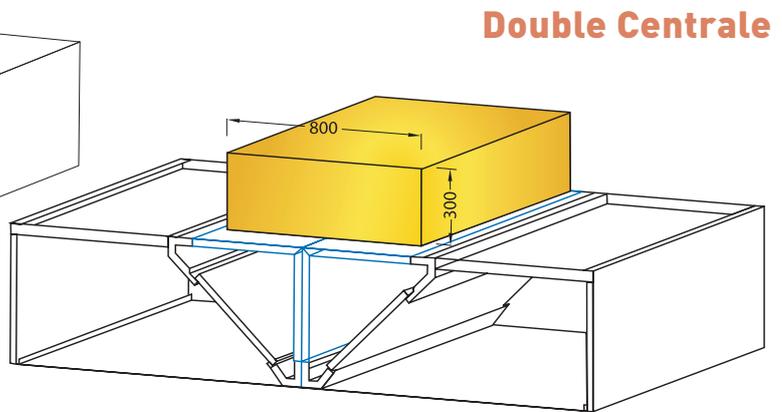


Collecteur **Plénum** (non monté)

➔ PLÉNUM Extraction tout modèle de hottes (sauf condensarock)

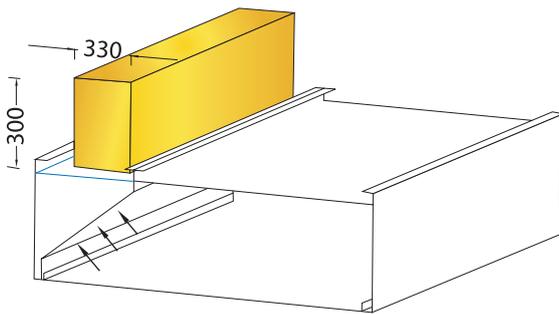


Simple Adossée

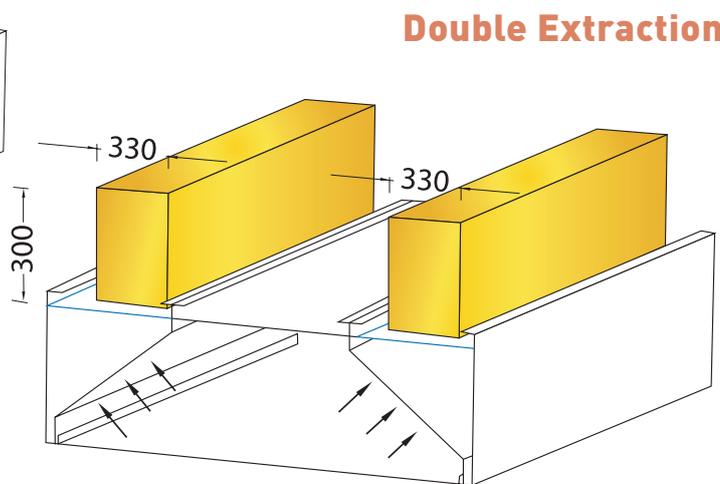


Double Centrale

➔ PLÉNUM Extraction Condensarock

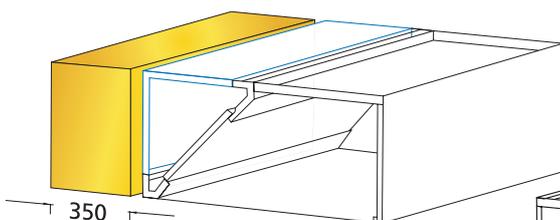


Simple Extraction

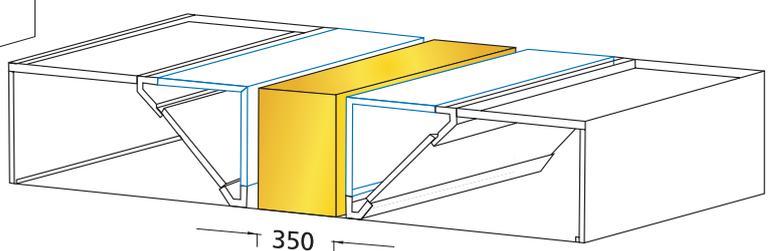


Double Extraction

➔ COLLECTEUR d'extraction inox



Collecteur Arrière



Collecteur Central

PRÉAMBULE

Le nettoyage du plafond filtrant ou de la hotte (filtres, obturateurs et gouttières) ne se substitue en aucun cas aux obligations légales annuelles du responsable de la cuisine quant à l'entretien des réseaux aérauliques (extraction, soufflage, désenfumage...) et des appareils de conditionnement de l'air vis-à-vis de la réglementation sanitaire et de la sécurité contre l'incendie en vigueur.

FRÉQUENCE DE NETTOYAGE

Le type de préparation culinaire, les spécialités régionales, le degré d'utilisation de la cuisine déterminent la fréquence de nettoyage du plafond filtrant ou de la hotte (filtres à graisses et gouttières de récupération). Cela peut aller de une fois par trimestre à une fois par semaine, voire à une fois par jour concernant certaines zones du plafond filtrant ou de la hotte se situant au dessus d'appareils de cuisson à fort dégagement. Le nettoyage des filtres peut être réalisé par zone et suivant un calendrier à établir par le chef de cuisine.

PRODUITS DE NETTOYAGE

L'ensemble des produits utilisés pour le nettoyage du plafond filtrant ou de la hotte (filtres, gouttières, voûtes...) doit être conforme à la législation relative aux produits de nettoyage du matériel pouvant être au contact des denrées alimentaires.

Une fois dégraissé et nettoyé, le matériel doit obligatoirement être rincé à l'eau claire.

RECOMMANDATIONS DE NETTOYAGE

- Utiliser des éponges ou des brosses douces type nylon
- Rincer à grande eau
- Essuyer à la raclette caoutchouc ou avec un chiffon propre
- Possibilité de nettoyage avec nettoyeur haute pression, avec ou sans produit lessiviel, avec eau froide ou chaude.

NE PAS UTILISER LE MATÉRIEL OU LES PRODUITS SUIVANTS

- Brosses ou laines métalliques
- Brosses dures
- Tampons métalliques ou abrasifs
- Produits chlorés, cirants, et javellisants
- Poudres abrasives
- Tout produit dont la composition n'est pas connue ou pas adaptée

Plafond filtrant & hotte | Opérations de nettoyage



- 1 Protection**
Enfiler des gants de protection.



- 2 Démontage des filtres**
Prendre les filtres par les chicanes, les soulever, les faire glisser vers le bas.



- 3 Suite démontage des filtres**
Faire coulisser les filtres et les obturateurs et appliquer le même principe qu'au paragraphe 2 pour les déboîter.



- 4 Nettoyage des filtres et obturateurs**
Les positionner directement soit dans la machine à laver, soit dans un bac approprié en trempage.



- 5 Gouttières**
Nettoyer les profils des gouttières, l'évacuation se faisant au travers de la purge reliée directement au siphon de sol ou, en l'absence d'un raccordement direct, positionner un récipient sous la purge.



- 6 Lave-vaisselle**
Retirer les filtres et les obturateurs du lave-vaisselle et vérifier qu'ils sont correctement nettoyés, dégraissés et séchés.



- 7 Montage des filtres et obturateurs**
Prendre les filtres par les chicanes, les basculer à l'intérieur du capteur en les soulevant, puis les repositionner dans sa glissière.



- 8 Vérification**
Vérifier que l'ensemble des filtres et des obturateurs est correctement monté.



La sentinelle active de votre cuisine



SYSTEMES DE SUPPRESSION D'INCENDIE DES CUISINES PROFESSIONNELLES

SAFEXIS-Europe SAS est depuis plus de 20 ans, le distributeur officiel pour l'Europe des systèmes automatiques de suppression d'incendies SAFETY FIRST®. Disposant d'une excellente image de marque et d'une réelle notoriété les équipes SAFETY FIRST® réalisent plus de 5000 interventions d'installations et de maintenance chaque année, SAFEXIS-Europe SAS a basé son développement sur l'expertise de ses équipes R&D, le professionnalisme reconnu de ses techniciens, le sens du service et la réactivité de ses équipes commerciales.

Les Systèmes SAFETY FIRST®

- ✓ **Les coffrets systèmes SF/A et SF/P SAFETY FIRST® :**
 - à pression auxiliaire ou permanente
 - détection électrique ou mécanique
 - réseau de détection et extinction en Inox de qualité alimentaire
- ✓ **Protection sur 3 niveaux simultanément :**
 - les appareils de cuisson, le capteur d'extraction et les conduits d'extraction
 - spécifiques à la nature et la surface de l'appareil de cuisson
 - trappe chirurgicale sur la zone à protéger
- ✓ **Types de déclenchement :**
 - manuel et automatique
- ✓ **L'agent extincteur SAFETY FIRST® :**
 - solution aqueuse d'acétate de Potassium (ph de 8,2)
 - classement au feu A-B-F
 - normes alimentaires
 - agent AFFF (Agent Formant Film Flottant), nettoyable à l'eau claire
 - extinction de l'incendie en quelques secondes



Les bénéficiaires clients

- Protection des clients
- Protection du personnel
- Protection du patrimoine
- Garantie de la continuité de l'exploitation
- Mise en conformité avec les normes de sécurité :
 - Commissions de sécurité
 - CHSCT
 - Assurances



SAFEXIS-Europe S.A.S.
Importateur exclusive
1 rue du Limousin, BP 10450
Saint-Ouen-l'Aumône
95005 - CERGY PONTOISE Cedex

Tel : 01 30 36 20 80
Fax : 01 30 36 20 79
Mail : contact@safetyfirst.fr
Internet : www.safetyfirst-int.eu





SYSTEME AUTOMATIQUE DE GESTION DE LA VENTILATION DES HOTTES DE CUISINES PROFESSIONNELLES

Les équipes d'ingénierie de SAFEXIS-Europe SAS, fortes de l'expertise acquise en matière d'ergonomie et d'exploitation, ont développé un dispositif de régulation automatique des besoins d'extraction : l'Automate **Natexair Concept AZUR**. Le système **Natexair Concept AZUR** est un concept très innovant permettant une gestion "intelligente" de la ventilation, des économies d'énergies significatives et une véritable traçabilité pour les utilisateurs.

L'Automate Natexair Concept AZUR

- ✓ **Système performant, précis et simple à la fois :**
 - fonctionne automatiquement et de façon autonome
 - régulation affinée en temps réel en fonction des besoins
 - précision unique sur le marché grâce aux capteurs optiques (Iris Bleu) de variation des vapeurs et/ou fumées
- ✓ **Régulation automatique de la vitesse de ventilation en fonction de deux paramètres :**
 - mesure de la variation d'opacité des vapeurs et/ou fumées dégagées par les appareils de cuisson
 - mesure de la température dans les conduits d'extraction
- ✓ **Les Économies sont réalisées :**
 - sur la consommation énergétique des moteurs de ventilation
 - sur le volume d'air chauffé ou climatisé qui n'est pas évacué
- ✓ **Natexair Concept AZUR est équipé d'un modem GPRS :**
 - permet de constater le fonctionnement de la cuisine et les Économies réalisées en temps réel et de recevoir des rapports d'activité (Excel et/ou PDF)



Les bénéfécies clients

- **Écologique :**
 - Consommation énergétique (--)
 - Émissions de gaz à effet de serre (--)
- **Économique :**
 - Réduction de votre facture énergétique
 - Reporting en temps réel
 - Valeur du patrimoine immobilier (++)
 - Durée de vie des équipements (++)
 - Retour sur investissement
- **Ergonomique :**
 - Confort de travail pour le personnel

SAFEXIS-Europe S.A.S.
Importateur exclusive
1 rue du Limousin, BP 10450
Saint-Ouen-l'Aumône
95005 - CERGY PONTOISE Cedex

Tel. : 01 30 36 20 80
Fax : 01 30 36 20 79
Mail : contact@safefirst.fr
Internet : www.safefirst-int.eu





*Destruction systématique des odeurs,
complément indispensable à votre extraction*



SYSTEME AUTOMATIQUE DE DESTRUCTION DES ODEURS DE CUISSONS REJETEES A L'EXTERIEUR DES CUISINES PROFESSIONNELLES

DSO 2002 a résolu ce problème avec un système simple mais révolutionnaire, reconnu avec un brevet international.

Le brevet DSO 2002 : l'invention concerne un appareil pour le traitement des effluents gazeux culinaires qui circulent dans le conduit d'extraction d'air d'une cuisine, caractérisé en ce qu'il comporte :

- Une unité de stockage sous forme liquide d'un produit actif 100 % biologique, appelé Bio-Destructeur d'Odeurs, qui fixe les molécules malodorantes sous la forme de sels inertes,
- Une unité de nébulisation et de diffusion qui vaporise le produit actif sous forme de vapeur sèche.

Les coffrets et le produit DSO 2002

✓ **Le coffret s'installe à la source**, l'alimentation devant être assurée à la mise en route de l'extraction (branchement sur variateur ou bouton marche arrêt).

Il existe 3 modèles de coffret en fonction du débit de la hotte :

- Le modèle ST pour une extraction jusqu'à 5000 m³/heure,
- Le modèle 2P pour une extraction jusqu'à 10000 m³/heure.
- Le modèle ZEST pour les petites unités.

Normalisés CE, les coffrets sont fixés au mur par une réglette de suspension aux dimensions de la machine et sont livrés avec une notice d'utilisation.

✓ **La révolution DSO 2002 s'est accomplie** après de longues recherches dans le développement du produit actif, constituée de plantes, 100 % biologique et biodégradable, agréée contact alimentaire et présentée à l'état liquide.

Diffusé par micronisation et pulvérisation, ses agents exclusifs naturels brevetés permettent d'éliminer les odeurs à la source par action moléculaire (cracking) : les mauvaises odeurs sont définitivement éliminées !

Le bouchon de la bouteille est sécurisé par bague, il n'y a donc pas de manipulation du produit lors de la recharge grâce au septum en silicone qui s'auto-perce.

Les bénéfiques clients

- **Ecologique :**
100 % biologique et biodégradable.
- **Economique :**
- Réduit considérablement les graisses donc diminution des coûts de maintenance.
- Garantie de la continuité de l'exploitation.
- Résultats pouvant être prouvés par des analyses.



DSO 2002
L'Amiral B – Marina Baie des Anges
1001, avenue de la Batterie
06270 Villeneuve-Loubet

Tel. : 04 93 20 38 27
Fax : 04 93 20 34 48
Mail : mail@dso2002.com
Internet : www.dso2002.com

