

Fiche commerciale

# Cuisine Pro |

l'air  la clim

## Induct'air

Hottes à induction variable



INNOVATIONS 2008



## Induct'air HIC

Hwotte à induction variable avec compensation



### ► avantages

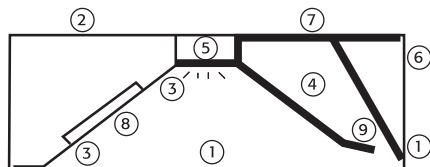
- **Intégration optimisée dans les cuisines professionnelles. Hauteur 500 et 400 mm.**
- **Système de compensation intégré à la hotte (plénum isolé).**
- **Induction variable sur la longueur de la hotte.**
- **Amélioration du rendement d'extraction : économie d'énergie par rapport à une hotte traditionnelle.**
- **Esthétisme et hygiène : assemblage module par des goussets raidisseurs internes.**

### ► gamme

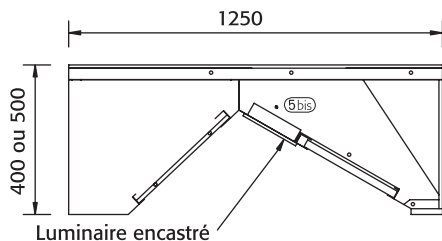
- Débit d'air d'induction de 10 % à 50 % du débit extrait.
- **HC-3B** : triple flux, diffusion basse vitesse, plénum de compensation indépendant.
- **HC-2B** : double flux régulé, diffusion basse vitesse.
- Adossée ou double centrale.
- Adossée visière de 1 250, 1 500, 1 750 mm.
- Double centrale de 2 570, 3 000 et 3 500 mm.
- Toute longueur supérieure à 3 000 mm par assemblage de modules.

### ► application / utilisation

- Captation, filtration et extraction des polluants en cuisines professionnelles où l'on cherche à maîtriser les paramètres de coûts, de confort et d'hygiène.



Positionnement du luminaire dans une Inductair HIC 2 ou 3B  
Profondeur 1250



### ► construction / composition

- ① Hottes et flasques réalisés en acier inoxydable 18/10 mat 1 face ; protégé par film PVC.
- ② Tôles arrières et supérieures en acier galvanisé.
- ③ Façades porte-filtres en acier inoxydable AISI 304 18/10.
- ④ Plénum d'induction, isolé intérieurement comprenant :
  - double paroi isolée en acier inoxydable, partiellement démontable pour accéder à la visserie d'assemblage,
  - dispositif de répartition, d'équilibrage et de réglage de débit d'air facilement accessible,
- ⑤ Plafond plat reliant le plénum d'extraction au plénum de soufflage permettant la mise en place du système d'éclairage encastré en usine.

⑤ bis Position du luminaire encastré pour profondeur 1250.

- ⑥ Système de soufflage d'air traité (chaud ou froid) par perforée à chevrons.
- ⑦ Système de raidissage et de supportage interne.
- ⑧ Filtres à chocs.
- ⑨ Guillotines de réglage du taux d'induction.

### ► accessoires

- Virole Ø 200, 315 et 355 mm.
- Registre monté.
- Luminaire type EP encastré.
- Longueur hors standard.

### ► conditionnement

- Livrée en caisse claire-voie recouverte de film thermorétractable.

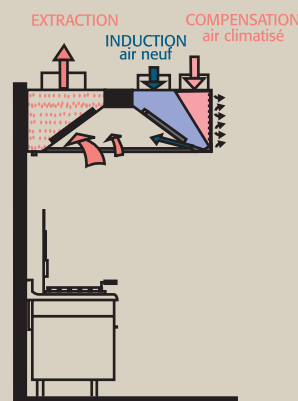
### ► texte de prescription

- La hotte de captation et de compensation Induct'air sera de hauteur 400 ou 500 mm, sans vis apparentes. Elle sera équipée de filtres à chocs tout inox, épaisseur 25 mm et sera en inox mat AISI 304 18/10 en périphérie et en acier galvanisé pour les tôles arrières et supérieures. Pour les longueurs supérieures à 3 000 mm, elle sera assemblée par modules. Elle sera du type double flux ou triple flux. La compensation se fera par diffusion basse vitesse ou linéaire. L'éclairage sera encastré de longueur 680 mm ou 1 250 mm. Lavisère sera de profondeur 1 250 mm, 1 500 mm ou 1 750 mm en inox mat AISI 304 18/10.
- Le plénum d'induction sera isolé intérieurement, la fente d'induction sera **équipée de guillotines de réglage permettant l'optimisation du taux d'induction par éléments de cuisson.**
- L'éclairage sera encastré, de longueur 1250 mm, puissance 1 ou 2 x 36 W.
- Type Induct'air HIC avec réglage du taux d'induction, marque France Air.

## descriptif technique

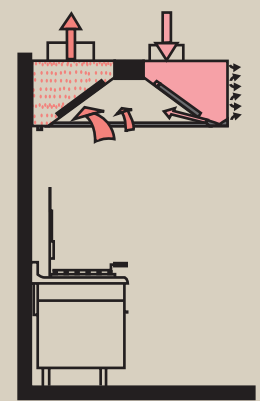
### ► Schémas du produit : principe

• **HIC - 3 B - Triple flux**  
Diffusion basse vitesse



compensation par diffuseur type grille microperforée, flux d'induction variable

• **HIC - 2 B - Double flux**  
Diffusion basse vitesse



compensation par diffuseur type grille microperforée, flux mélangés

## Pensez au système PyroSafe

Système automatique de détection et d'extinction de feux de cuisine

## ► L'Induct'air : la seule hotte à induction variable

# La solution qui allie performance

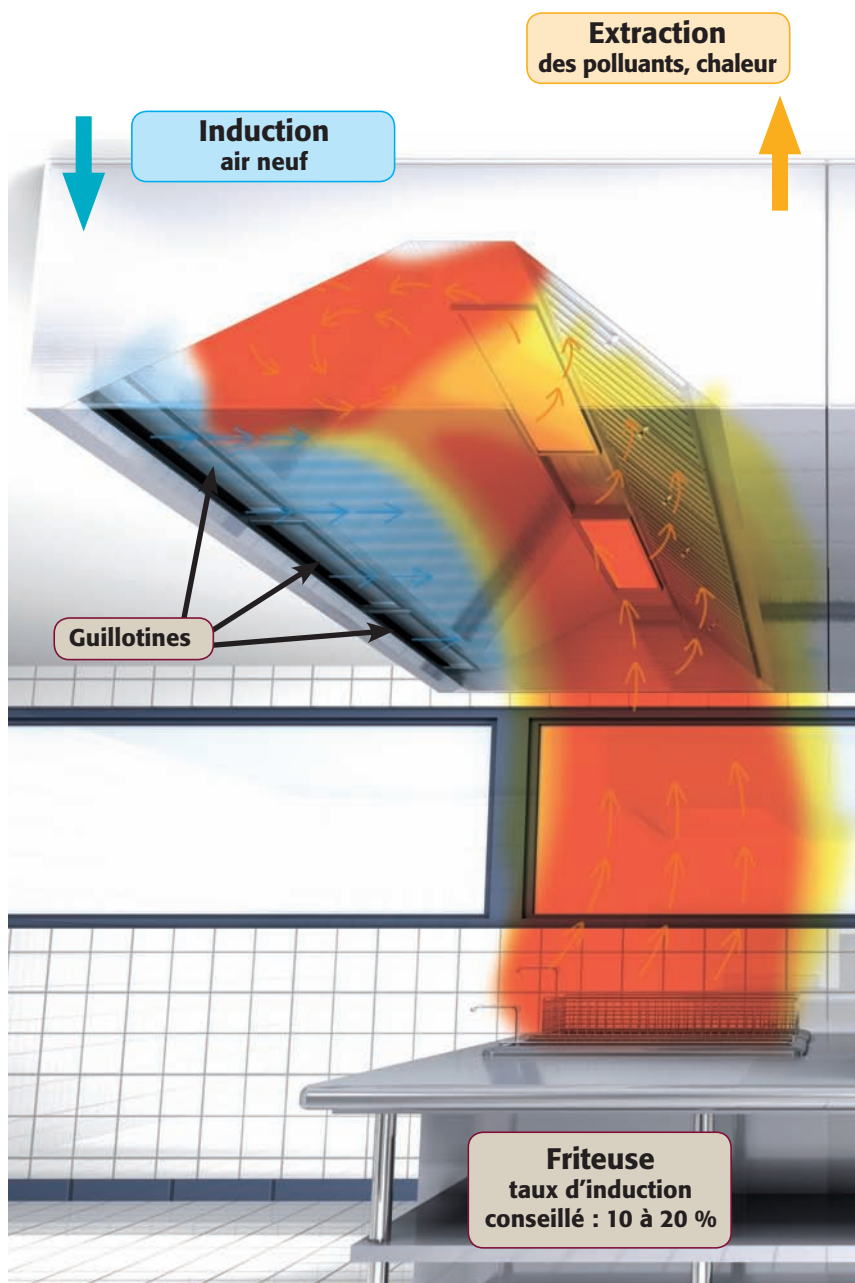
### Pourquoi l'induction variable ?

*Parce que la solution de captation traditionnelle ne prend pas en compte :*

- ✓ Les différents types de polluants
- ✓ Les différentes puissances des appareils
- ✓ Les économies d'énergies

### Qu'est-ce que l'induction variable ?

*✓ L'adaptation des débits d'induction par rapport aux différentes zones de cuisson*



## ► Optimisation de l'efficacité d'extraction

Elements de piano Zone de cuisson sensible	Taux d'induction conseillé	Raisons taux d'induction conseillé
*Fours air pulsé	20 à 30 %	Dégagement important de chaleur
Grills et sauteuses	20 à 30 %	Dégagement important de polluants et de chaleur
Friteuses	10 à 20 %	Dégagement important de vapeurs d'eau, graisses, odeurs, polluants et chaleur
*Fours vapeur	10 %	Dégagement de vapeur instantanée, proximité du nez de la hotte

\* Nota : Pour les fours adjonction d'une hotte spéciale permettra d'obtenir la meilleur efficacité de traitement.

# et économie d'énergie



Extraction  
des polluants, chaleur

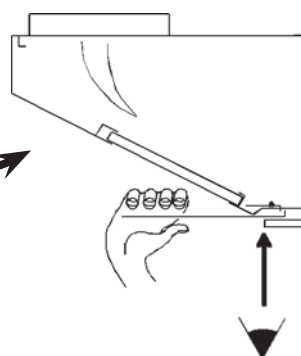
Induction  
air neuf

Guillotines

Salamandre  
taux d'induction  
conseillé : 50 %

## Principe de l'induction variable : s'adapter au besoin

Par un système de guillotines d'accès simple et rapide, le réglage des débits d'induction se fait directement sur la hotte en fonction des polluants dégagés par chaque élément de cuisson.



Réglage :  
Le déplacement transversal ou rotatif des guillotines permet le réglage du débit d'induction. Cette opération s'effectue à l'aide de la languette de réglage fournie : il suffit de pousser ou de tirer sur le retour des guillotines pour ajuster le débit.

### Avantages

#### ► Confort et Economie d'énergie

- ✓ L'induction permet de :
  - ⇒ diminuer les débits d'extraction (jusqu'à 30 %)
  - ⇒ diminuer les dépenses énergétiques du traitement de l'air neuf (jusqu'à 35 %)
- ✓ Une hotte à induction variable par zone de cuisson qui permet :
  - ⇒ une excellente extraction des zones de cuisson sensibles (friteuses, grilles)
  - ⇒ la réduction des débits de compensation grâce aux taux d'induction élevés sur les zones de cuisson peu sensibles
  - ⇒ une optimisation du réglage des débits d'induction sur site.

### ► Optimisation des économies d'énergie

Elements de piano	Taux d'induction conseillé	Raisons taux d'induction conseillé
<i>Zone de cuisson peu sensible</i>		
<b>Salamandres</b>	50 %	Dégagements faibles
<b>Plaques coup de feu à induction</b>	40 à 50 %	Dégagement moyens de polluants et vapeur
<b>Feu nu</b>	40 à 50 %	Dégagements moyens
<b>Marmites</b>	40 à 50 %	Dégagements moyens



Direct @ccess

## Induct'air HI

Hotte à induction  
variable double flux



### ► avantages

- Intégration optimisée dans les cuisines professionnelles : Induct'air hauteur 500 et 400 mm.
- Amélioration du rendement : économie d'énergie par rapport à une hotte traditionnelle.
- Induction variable sur la longueur de la hotte.
- Assemblage des modules facilité par des goussets raidisseurs internes.
- Plénum d'induction isolé.

### ► gamme

- Débit d'air d'induction de 10% à 50% du débit extrait.
- Adossée ou double centrale.
- Adossée monobloc de 1 500, 2 000, 2 500 et 3 000 mm, toute longueur supérieure à 3 000 mm par assemblage de modules.
- Visière 1 250, 1 500 et 1 750 mm.

### ► désignation du produit

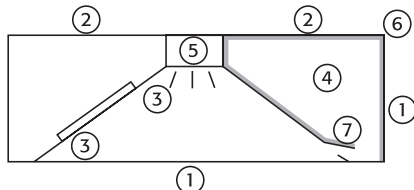
**INDUCT'AIR** type d'appareil    **HI** type    **C** Capteur    **H** Hotte    **A** A : adossée  
D : double

### ► application / utilisation

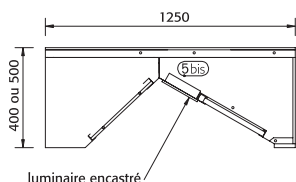
- Captation, filtration et extraction des polluants en cuisines professionnelles où des débits d'air importants sont nécessaires.

### ► construction / composition

- ① Hottes et flasques réalisées en acier inoxydable 18/10 mat 1 face protégée par un film PVC.
- ② Tôles arrières et supérieures en acier galvanisé.
- ③ Façades porte-filtres en acier inoxydable AISI 304 18/10. Filtres à choc en standard.
- ④ Plénum d'induction, isolé intérieurement comprenant :  
- double paroi isolée en acier inoxydable, partiellement démontable pour accéder à la visserie d'assemblage.
- ⑤ Plafond plat reliant le plénum d'extraction au plénum de soufflage permettant la mise en place du système d'éclairage encastré en usine (profondeur 1500/1750).
- ⑥bis Position du luminaire encastré par profondeur 1250.
- ⑥ Système de raidissage et de supportage interne.
- ⑦ Guillotines de réglage pour induction optimisée.



Positionnement du luminaire dans une Induct'air HI - Profondeur 1250



### ► accessoires

- Registre monté.
- Longueur hors-standard.
- Luminaire type EP encastré.
- Viroles Ø 315 et 355 mm.

### ► conditionnement

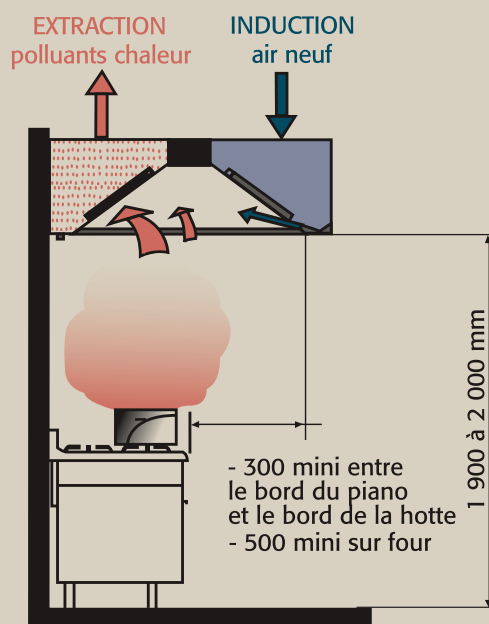
- Livrée en caisse claire-voie recouverte de film thermorétractable.

### ► texte de prescription

- La hotte de captation Induct'air HI sera de hauteur 400 ou 500 mm, sans vis apparentes. Elle sera équipée de filtres à chocs tout inox, épaisseur 25 mm et sera en inox mat AISI 304 18/10 en périphérie et en acier galvanisé pour les tôles arrières et supérieures. Pour les longueurs supérieures à 3 000 mm, elle sera assemblée par modules. Elle sera du type double flux. La compensation se fera par diffusion basse vitesse ou linéaire. La visière sera de profondeur 1 250 mm, 1 500 mm ou 1 750 mm en inox mat AISI 304 18/10.
- Le plénum d'induction sera isolé intérieurement, la fente d'induction sera équipée de guillotines de réglage permettant l'optimisation du taux d'induction par éléments de cuisson.
- L'éclairage sera encastré de longueur 1 250 mm.
- Puissance 1 ou 2 x 36 W.
- Type Induct'air HI avec réglage du taux d'induction, marque France Air.

## descriptif technique

### ► Schéma du produit



## Pensez au système PyroSafe

Systeme automatique de détection  
et d'extinction de feux de cuisine

# Induct'air

Hottes à induction variable

■ **Economique : optimisez vos débits d'extraction et vos économies d'énergies par rapport à une hotte traditionnelle en adaptant les débits d'induction en fonction**

- Des différentes zones de cuisson
- Des différents types de polluants

■ **Technique**

- Diffusion basse vitesse
- Filtre à chocs

■ **Hygiénique et esthétique**

- Assemblage des modules par des goussets raidisseurs internes
- Intégration optimisée (hauteur 400 et 500 mm)

**Pensez au système PyroSafe** 

**Système automatique de détection et d'extinction de feux de cuisine**

- En conformité avec l'article GC8 (réglementation grande cuisine)
- Système monté en usine, installation mise en service et maintenance par nos partenaires



*Les architectes de l'air*

Rue des Barronnières | Beynost  
01708 Miribel Cedex  
Fax : +33 [0]4 78 55 25 63

 **N° Indigo 0 820 820 626**

0,12 € TTC/MN

[www.france-air.com](http://www.france-air.com)