

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.

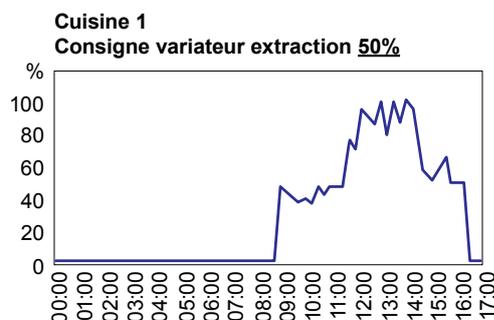
Solution techniquement innovante et communicante de régulation automatique qui vous permet :

- 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.

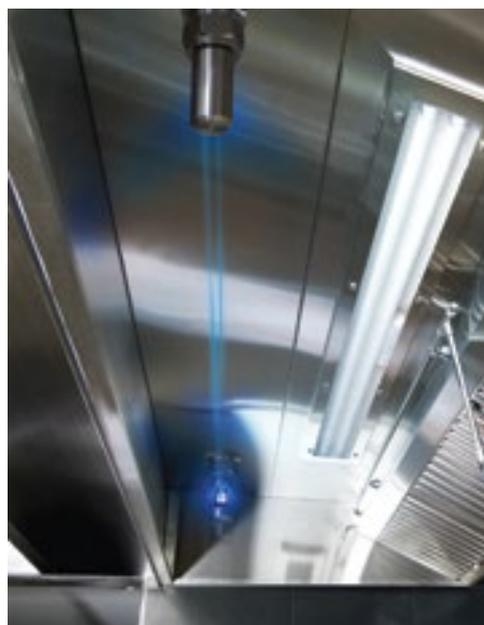
CONTRÔLE VENTILATION



TARIFS nous consulter

Optimisation des débits ECO AZUR

020001



LA SOLUTION DE RÉGULATION SIMPLE ET «INTELLIGENTE»

L'automate permet une régulation affinée de la ventilation grâce à la précision unique de «**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.

Accessoires

Plafond

PFCD



p.84

Hotte

HFCD



p.79

Hotte

HNPD



p.65

Hotte

HNCA



p.71

Hotte

HNPA



p.69

Hotte

HPPD



p.73

Hotte

HPCD



p.75

Hotte

HFPD



p.77