



# Régulation automatique des débits en cuisines professionnelles

## **ECO AZUR**

Le système ECOAZUR® est une solution technique innovante et communicante qui permet une régulation sur mesure de la ventilation de votre cuisine professionnelle.

La ventilation assure le renouvellement de l'air, évite 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 : 30% des coûts énergétiques d'une cuisine professionnelle !

Le système ECOAZUR® s'inscrit parfaitement dans le cadre d'une politique RSE et de développement durable.



# Régulation automatique des débits en cuisines professionnelles

## ECO AZUR

### LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES

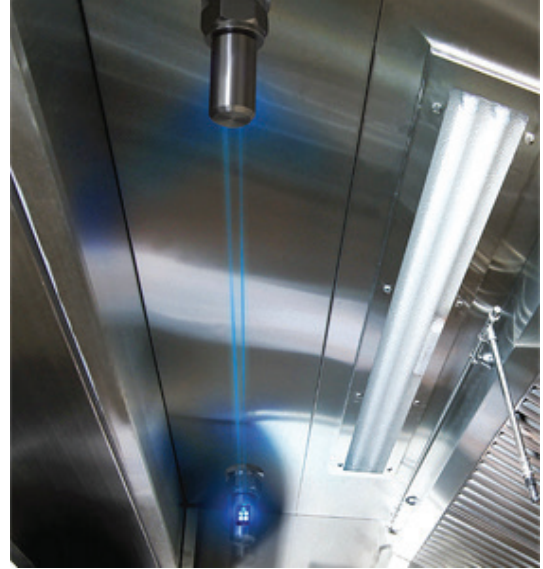
La ventilation assure le renouvellement de l'air, évite les élévations de températures, les odeurs désagréables et les condensations :

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 :

30% des coûts énergétiques d'une cuisine professionnelle !

Le système ECOAZUR® s'adapte aussi bien sur les installations neuves qu'existantes. Il s'inscrit parfaitement dans le cadre d'une politique RSE et de développement durable



### LA SOLUTION ECOAZUR®

Le système ECOAZUR® est une solution technique innovante et communicante

de régulation automatique qui vous permet :

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

Le système ECOAZUR® permet une régulation affinée de la ventilation grâce à la précision unique de l'«Iris Bleu» et du «thermo-transmetteur» :

- Iris Bleu : capteur optique de variation d'opacité et de densité des vapeurs et fumées
- Thermo-Transmetteur : sonde de température servant à mesurer les températures avec une grande précision

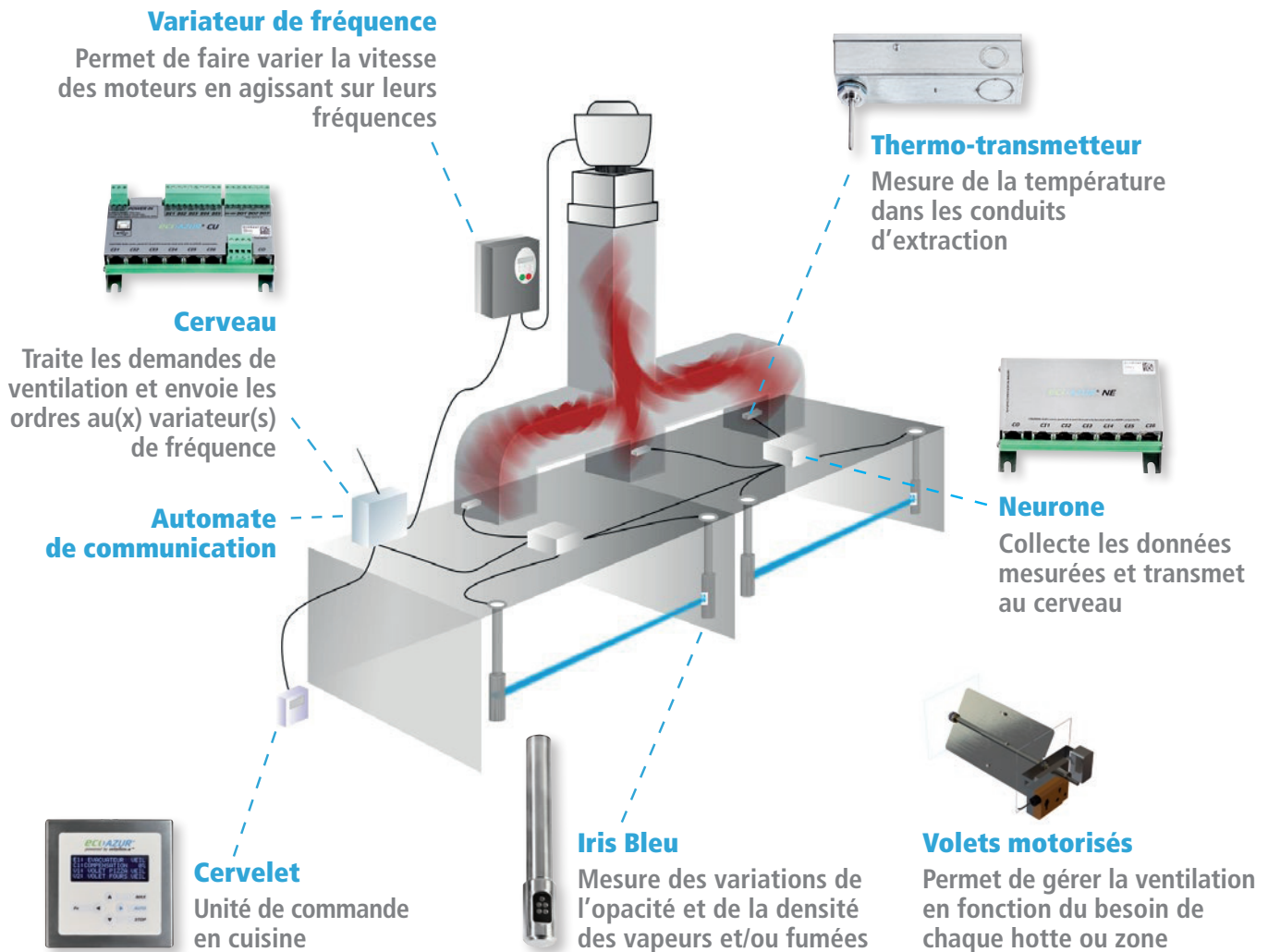
Il adapte la vitesse de rotation des moteurs en fonction des besoins d'extraction identifiés en temps réel et régule automatiquement la vitesse de ventilation des hottes de cuisines.

Ces données sont analysées par le «Cerveau» du système (automate) qui détermine en temps réel la vitesse des moteurs d'extraction des hottes et de la compensation (Centrale de Traitement d'Air).



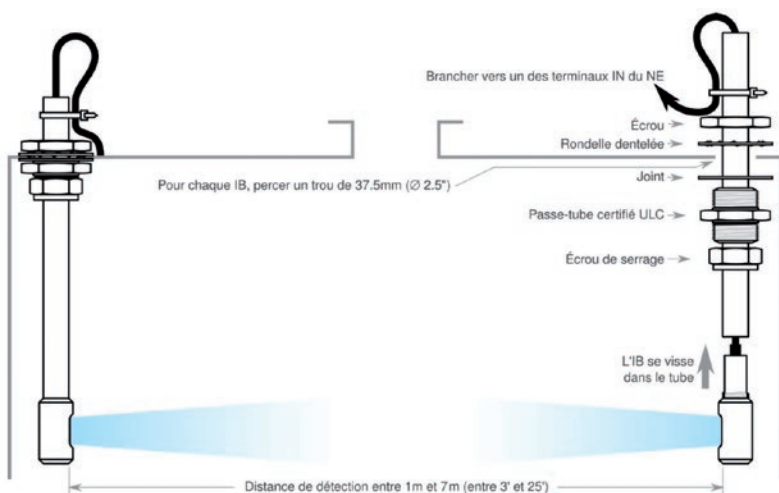
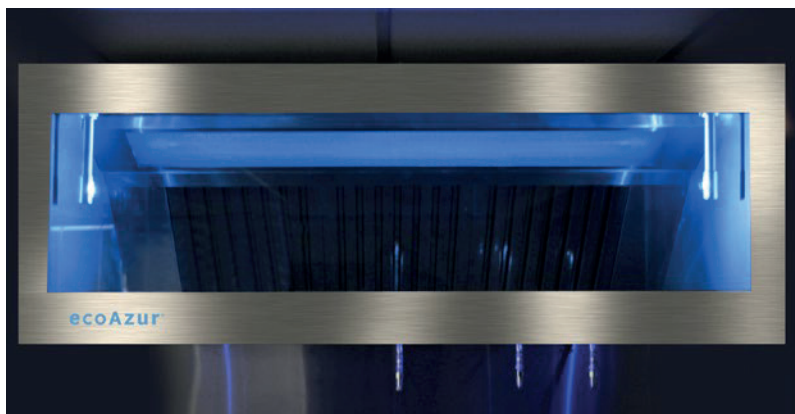
# ECO AZUR

## PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



# ECO AZUR

## L'ÉLÉMENT CLÉ DU SYSTÈME : L'IRIS BLEU®



- **Capteur LED**

Couverture optimale jusqu'à 7m

- **Lumière bleue**

Longueur d'onde courte permettant de capter les plus petites particules de fumée

- **Auto-apprentissage**

Permet de contourner l'encrassement des lentilles optiques

- **Fiabilité** Aucune perte de signal optique contrairement à la technologie laser

- **Boîtier étanche**

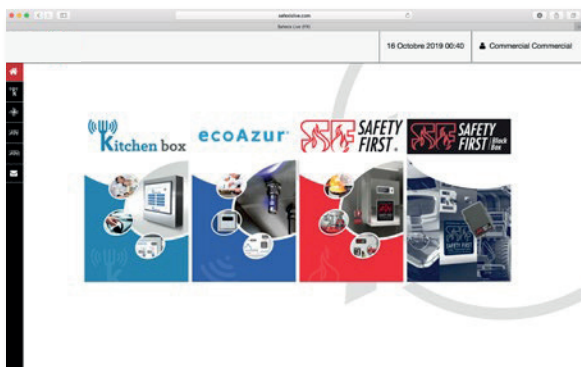
en acier inoxydable

# Régulation automatique des débits en cuisines professionnelles

## ECO AZUR

### ESPACE CLIENT SÉCURISÉ

L'offre ECOAZUR® vous donne également accès à un outil de reporting développé par nos équipes :



- Accessible à partir d'un site internet sécurisé
- Visualisation de vos économies générées
- Outil de reporting et de pilotage personnalisable exportable sous différents formats
- Options mono et multi-sites
- Comparatif entre vos différents restaurants (ratio couverts / m2)
- Accessible sur ordinateur, tablette, smartphone - iOS/Android

**Le système ECOAZUR® est compatible avec le système KITCHEN BOX®**

N.B : Un contrat de maintenance vous sera proposé après installation de votre système afin de garantir son bon fonctionnement et vous permettre l'accès à votre plateforme

# ECO AZUR



## LES 5 POINTS FORTS DU SYSTÈME ECOAZUR®

1

Installation sur tout type de hotte  
Installation sur des projets neufs  
ou déjà existants

2

Génère des économies :  
60% en moyenne  
de votre consommation  
de la ventilation

5

S'inscrit  
dans une politique RSE

ecoAzur®

3

Retour sur investissement  
rapide

4

Système connecté  
et communicant