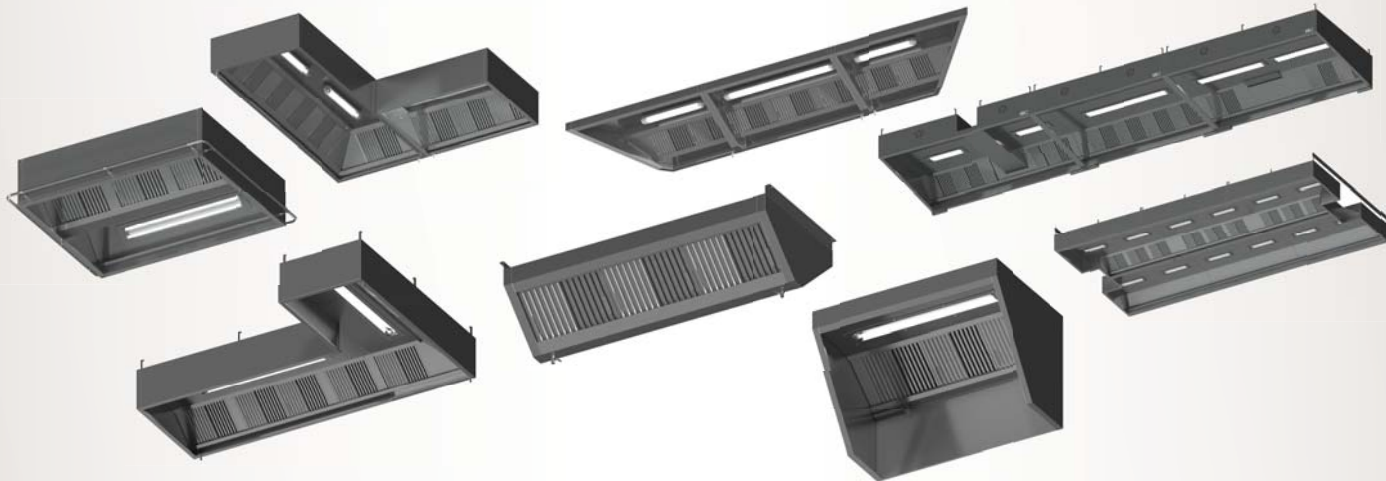


## HOTTES SUR MESURE

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)

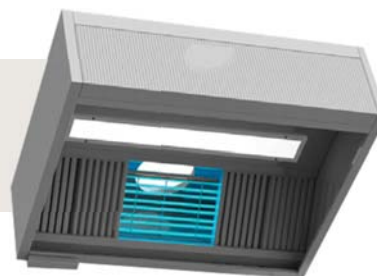
Le système de filtration UVTEC-C est disponible en **2<sup>e</sup> niveau de filtration**. Il détruit et neutralise les molécules de graisse contenues dans l'air évacué, par oxydation photolytique.

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.

