

Traitement de l'air des cuisines professionnelles : l'expertise sur l'ensemble du process



*Captation
Filtration*



*Extraction
Introduction*



Régulation



Diffusion



Captation Filtration

Une gamme de hottes et de plafonds esthétiques et fonctionnels pour toutes les applications en restauration commerciale et collective.

Hottes : nouvelle conception !

➔ Rigidité renforcée

- Deux renforts latéraux en acier galvanisé 15/10^{ème}.
- Plafond sans raccord.
- Limitation du nombre de points d'ancrage.

➔ Eclairage encastré

Eclairage IP55 encastré positionné dans le faux plafond de la hotte.

➔ Finition brossée

Nouvel **inox AISI 304 finition brossée** : plus esthétique, plus facile d'entretien.

➔ Commande électronique

Intégrée en façade, **VORAX® VARI** pilote le ventilateur, sa vitesse et l'éclairage. Commande disponible sur les gammes **CHEF, PREMIUM, FOUR, LAVERIE**

SEMI-PROFESSIONNELLES



VORAX® FIRST

HOTTES ÉCONOMIQUES



VORAX® BASIC / VORAX® BASIC G
Statique / Dynamique

HOTTES TRADITIONNELLES

Polyvalentes - Hauteur 400 ou 500 mm - Profondeur 1000 à 1750 mm

STATIQUES



VORAX® CHEF



VORAX® CONFORT



VORAX® PREMIUM G



HOTTES À INDUCTION

A RIDEAU D'AIR INDUCTIF 40%

A RIDEAU D'AIR INDUCTIF 10%



VORAX® INDUCT/INDUCT PLUS



VORAX® CONFORT 90/10

Gamme VORAX® 90/10

Amélioration de l'efficacité de captation avec un débit d'extraction inférieur de 30% à celui d'une hotte traditionnelle



(Essai Cetiat)

HOTTES SPÉCIFIQUES

FOUR



VORAX® FOUR

Simple ou doubles, conçues pour l'évacuation de la chaleur et de la vapeur des fours ainsi que le captage et la condensation des vapeurs.

LAVERIE



VORAX® LAVERIE

Versions motorisées

VORAX® FOUR G, VORAX® LAVERIE G,



HOTTES PLAFONDS



VORAX® VISION / VISION CONFORT : Alliance du design et de la performance technique (rideaux d'air inductifs, diffusion basse vitesse), cette hotte s'adapte à toutes les configurations de cuisine grâce à sa construction modulaire.

HOTTES SOUDÉES



NOVAX CHEF / NOVAX CONFORT 90/10

Ergonomie améliorée, étanchéité parfaite par la soudure en continu des panneaux verticaux, facilité d'entretien, rigidité importante facilitant la mise en oeuvre.



VORAX® FIRETRES
Détection et extinction d'incendie, conforme à l'article

GC8 de la réglementation des grandes cuisines. Déclenchement automatique ou manuel. Adaptable à toutes les hottes VORAX® et NOVAX. Sans électronique, ni branchement électrique.

... l'ensemble du process



Extraction Introduction

De la garantie des débits et du maintien de l'équilibre aéraulique, dépend toujours le bon fonctionnement de l'installation. Extraire, introduire, réguler, traiter... c'est notre métier.

Une large gamme de ventilateurs d'extraction F400 120 de 500 à 100 000 m³/h aux caractéristiques techniques adaptées à l'extraction d'air vicié chargé de graisse (turbine à réaction, trappe de visite, maintenance).

EXTRACTION D'AIR - DÉSENFUMAGE - TRAITEMENT DES FUMÉES

DÉSENFUMAGE - F400 120

EXTRACTION

FUMÉES, GRAISSES, ODEURS



Une gamme complète de caissons de traitement d'air pour assurer l'introduction d'air neuf traité, et de ventilateurs d'extraction générale.

INTRODUCTION D'AIR - TRAITEMENT D'AIR AIR NEUF - FILTRE - BATTERIE CHAUDE OU FROIDE - RÉGULATION



VENTILATION DES SALLES DE RESTAURANT, SANITAIRES, LOCAUX ANNEXES...

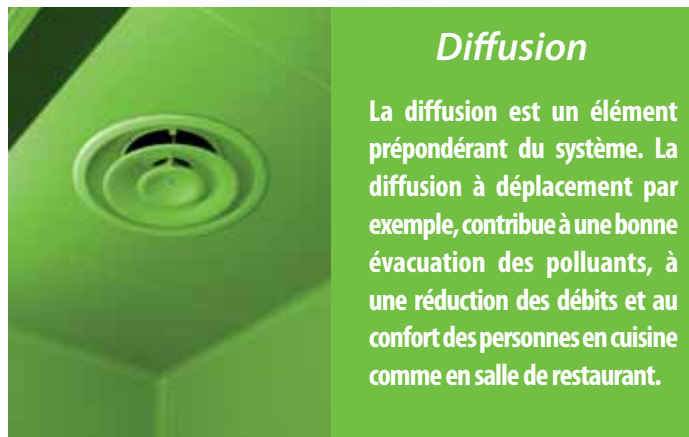
VENTILATION GÉNÉRALE

CENTRALES DOUBLE-FLUX



Régulation

La modulation du débit d'extraction est nécessaire en cuisine professionnelle compte-tenu du caractère variable des charges, de la consommation énergivore de la ventilation ainsi que des risques de courant d'air au débit maxi.



Diffusion

La diffusion est un élément prépondérant du système. La diffusion à déplacement par exemple, contribue à une bonne évacuation des polluants, à une réduction des débits et au confort des personnes en cuisine comme en salle de restaurant.

Systèmes VORAX® ECO :

Ajustement automatiquement des débits d'extraction et d'introduction en fonction de la température et de l'humidité ambiantes.



Coffret de relayage

VORAX® CONNECT :

Économique, prêt à l'emploi, parfaitement adapté à la réglementation incendie en cuisine.

Variateur de fréquence

VFKB : Régulation précise et instantanée du moteur de 20 à 100% de sa vitesse.



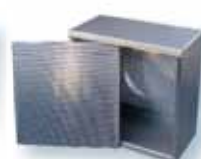
Armoire de régulation

ARPB : Alimentation en puissance et régulation en T° des batteries électriques triphasées de 12 à 150 kW.



DIFFUSEURS

À mélange ou à déplacement, une gamme variée qui répond aux contraintes économiques, techniques et esthétiques.



DBVV/DBVH : Diffuseurs basse vitesse inox. Modèles pour dalles de faux plafonds.



DCRS-P : Diffuseurs réglables en ABS "Spécial pièces humides"

GRILLES EXTERIEURES



GMAAC 33 : Grilles avec cadres pré-perçés en alu

VIM assure la sélection et la fourniture de chacun des composants ainsi que le paramétrage et la mise en route du système.

