

Cuisine professionnelle

ALTO® FRITEUSE



FTE 402 234 A
Février 2023



Accéder
aux tarifs
p. 1 605



AVANTAGES

- Implantation au plus près de la source de dégagement des polluants.
- Cantonnements arrières et latéraux qui garantissent une très bonne captation des polluants.
- Réduction du débit d'extraction : division par 3 des besoins selon le calcul de la norme NF EN 16282-1.
- Filtres à chocs standard.
- Éclairage encastré en standard.
- Hotte tout inox : arrière, joues et face supérieure.
- Système d'extinction automatique intégré à la hotte en option.
- Version motorisée basse consommation avec moteur EC disponible et commande en façade.

GAMME

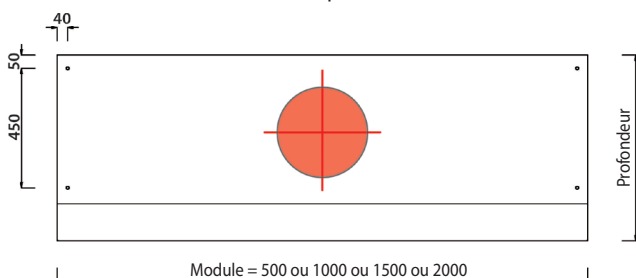
- Module monobloc de longueur 500 à 2 500 mm.
- Hauteur de visière 250 mm à l'avant et 900 mm à l'arrière.
- Profondeur 700 et 900 mm.
- Version statique ou motorisée EC.

APPLICATION / UTILISATION

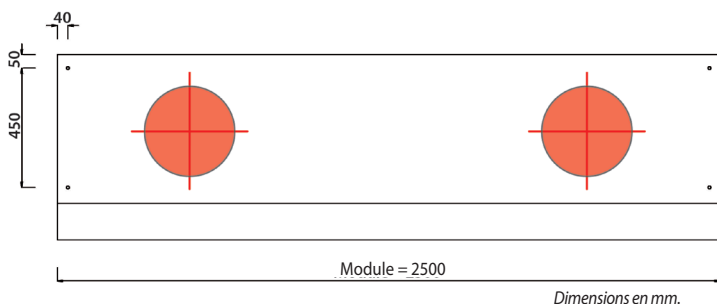
- L'implantation de cette hotte posée au niveau du piano permet de réduire le débit à mettre en œuvre (divisé par 3 environ).
- Dans une cuisine collective ou commerciale, il est conseillé de traiter les friteuses par un réseau aéraulique dédié et un extracteur spécifique pour éviter l'encrassement du réseau aéraulique de la cuisine.
- Peut également être utilisé pour d'autre appareil de cuisson sans capot.

CONSTRUCTION / COMPOSITION

- Points d'accroches (version statique) vue de dessus.



Diamètre et position piquage à la demande



Retrouver les conseils d'installation page 1 485

ALTO® FRITEUSE

Hotte statique ou motorisée dédiée aux friteuses

MATÉRIAU

Inox brossé
EN 1.4301
(AISI 304L)

MOTORISATION

Basse
consommation

ÉQUIPEMENTS

Filtres à chocs
et luminaire encastré
en standard

CANTONNEMENT

Divise par 3 les besoins
en débits au-dessus
des friteuses

Espace Pro

Commandez en ligne sur
www.espacepro.france-air.com



CONDITIONNEMENT

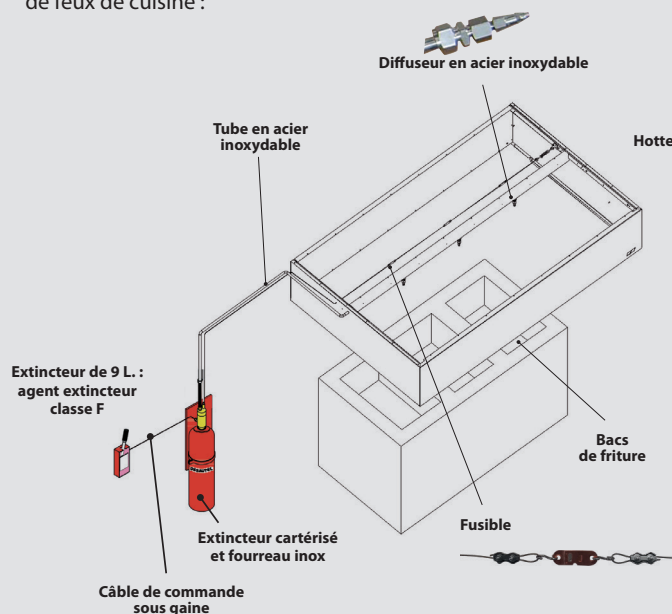
- Livrée sur palettes bois, avec emballage optimisé contre les chocs pendant le transport.
- Pré-épluchage des pièces Inox : facilite le retrait des films de protection en fin de chantier.

OPTIONS ET PERSONNALISATION

- Extraction : découpe circulaire position centrée sur demande (pour version statique uniquement).
- Refoulement arrière possible.
- Dimensions sur mesure possible.
- Position désaxée : de la découpe circulaire et/ou du ventilateur.

Retrouvez toutes les personnalisations possibles de nos hottes p. 1497.

- Pyrosafe®, système automatique de détection et d'extinction de feux de cuisine :



Retrouvez toutes les informations du Pyrosafe® p. 1572.

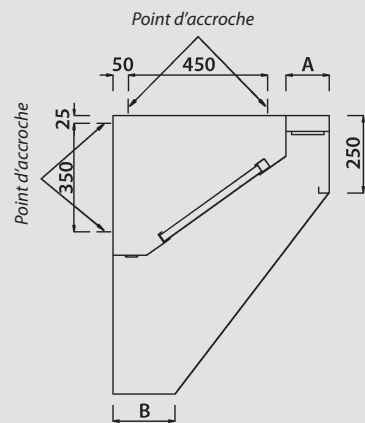
Plus d'informations sur les accessoires des hottes p. 1539.

TEXTE DE PRESCRIPTION

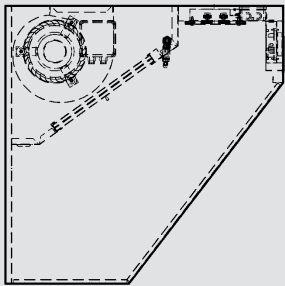
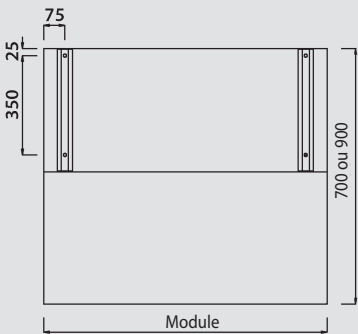
- Disponible sur www.france-air.com, rubrique Espace Pro.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

• Version statique



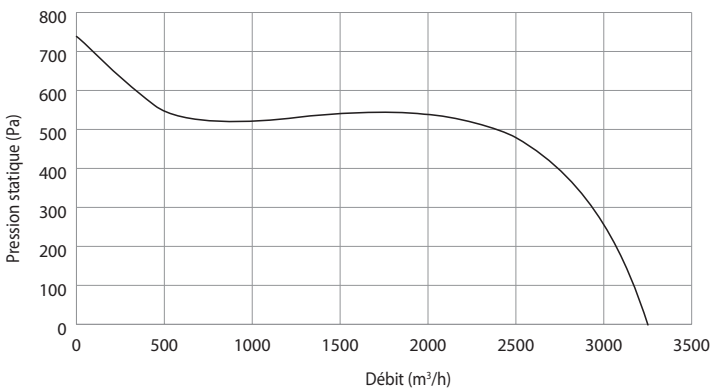
• Version motorisée



Dimensions en mm.

COURBES DE SÉLECTION

• Ventilateur EC : 7.7



• Caractéristiques techniques

Moteur	EC 7.7
Tension	230 V
Puissance	400 W
Fréquence	50 / 60 Hz
Intensité nominale	4,62 A
Indice de protection	IP44
Température Max	40 °C
Commande associée (fournie)	Commande intégrée en visière

LIMITES D'UTILISATION

• L'extraction peut-être réalisée par un capteur motorisé non classé lorsque la puissance des appareils dans la cuisine ne dépasse pas 20 kW.



ALTO® FRITEUSE