



Accéder
aux tarifs
p. 1 660



BIM OBJETS BIM

LOGICIEL Airgicook

ATRIA® MOTORISÉE / EVO

Hotte traditionnelle motorisée

MATÉRIAU

Inox brossé
EN 1.4301
(AISI 304L)

MOTORISATION

Versión basse
consommation
EC et AC

VERSION

Plug & Play

ACCESSOIRES

Filtres à chocs
et LED

Espace Pro

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



ATRIA® MOTORISÉE BASSE CONSO EC

AVANTAGES

- Optimisation des consommations et des niveaux acoustiques avec l'intégration d'un moto-ventilateur d'extraction ECM.
- Solidité de la hotte grâce à sa structure renforcée.
- Finition inox brossé.
- 3 niveaux de commandes pour pilotage de la hotte et de la cuisine.

GAMME

- Hauteur de visière 250, 400 et 500 mm.
- Longueur de 1 000 mm à 3 000 mm.
- Version adossée et motorisée :
 - Profondeur de 900 mm, 1 100 mm, 1 300 mm et 1 500 mm.
 - EC99 (uniquement en version hauteur de visière 500 mm).

DÉSIGNATION

Atria®	M	S	EC77	250	900	1000	F
Motorisée	Capteur seul	Moteur	Hauteur de visière	Profondeur	Longueur	Accessoires	
		EC77	250 mm	900 mm	1 000 mm	F = filtres à chocs	
		EC99	400 mm	1 100 mm	1 500 mm	E = encastrés	
			500 mm	1 300 mm	2 000 mm	L = LED	
				1 500 mm	2 500 mm	FE = filtres à chocs + Luminaire encastré	
					3 000 mm	FL = filtres à chocs + LED	

ATRIA® MOTORISÉES AC

AVANTAGES

- Géométrie de hotte définie pour optimiser la zone de cantonnement et son efficacité.
- Solidité de la hotte grâce à sa structure renforcée.
- Finition inox brossé.

GAMME

- Visière de 500 mm, 400 mm ou 250 mm.
- Longueur de 1 000 mm à 3 000 mm.
- Version adossée et motorisée.
- Profondeur de 900 mm, 1 100 mm, 1 300 mm et 1 500 mm.
- Motorisation AC 7-9 et AC99 (uniquement en version hauteur de visière 500 mm).

DÉSIGNATION

Atria®	M	S	AC79	250	900	1 000	F
Motorisée	Capteur seul	Moteur	Hauteur de visière	Profondeur	Longueur	Accessoires	
		AC79	250 mm	900 mm	1 000 mm	F = filtres à chocs	
		AC99	400 mm	1 100 mm	1 500 mm	E = encastré	
			500 mm	1 300 mm	2 000 mm	L = LED	
				1 500 mm	2 500 mm	FE = filtres à chocs + luminaire encastré	
					3 000 mm	FL = filtres à chocs + LED	

SÉLECTION

- Sélection rapide de la hotte en fonction de la dimension du piano :

Profondeur du piano (mm)	Profondeur des hottes Atria®
≤ 700	1100
≤ 900	1300
≤ 1100	1500

TEXTE DE PRESCRIPTION

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

ATRIA® MOTORISÉE BASSE CONSO EVO EC

AVANTAGES

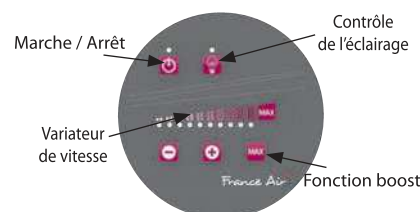
- Tous les avantages de l'Atria® Motorisée basse consommation.
- Version Plug & Play.
- Écran de contrôle, éclairage LED et filtres à chocs montés en standard.
- Commande disponible en version déportée avec asservissement possible de l'électrovanne gaz.

GAMME

- Toute la gamme Atria® Motorisée basse consommation avec écran de contrôle intégré à la visière de la hotte.

- Variateur intégré à la visière de la hotte

- Variateur déporté dans un boîtier étanche



DÉSIGNATION

Atria®	M	EVO	D	EC77	250	900	1 000
Motorisée			Commande déportée	Moteur	Hauteur de visière	Profondeur	Longueur
				EC77	250 mm	900 mm	1 000 mm
				EC99	400 mm	1 100 mm	1 500 mm
					500 mm	1 300 mm	2 000 mm
						1 500 mm	2 500 mm
							3 000 mm

ATRIA® MOTORISÉES EVO AC

AVANTAGES

- Version Plug & Play.
- Écran de contrôle, éclairage LED et filtres à chocs montés en standard.
- Disponible en version déportée avec asservissement possible de l'électrovanne gaz.

GAMME

- Toute la gamme Atria® Motorisée standard avec écran de contrôle intégré à la visière de la hotte ou commande déportée.

DÉSIGNATION

Atria®	M	EVO	D	AC7	250	900	1000
Motorisée			Commande déportée	Moteur	Hauteur de visière	Profondeur	Longueur
				AC79	250 mm	900 mm	1 000 mm
				AC99	400 mm	1 100 mm	1 500 mm
					500 mm	1 300 mm	2 000 mm
						1 500 mm	2 500 mm
							3 000 mm

SÉLECTION

- Sélection rapide de la hotte en fonction de la dimension du piano :

Profondeur du piano (mm)	Profondeur des hottes Atria®
≤ 700	1100
≤ 900	1300
≤ 1100	1500

APPLICATION / UTILISATION

- Évacuation de la chaleur, captation, cantonnement et filtration des polluants en cuisines professionnelles.
- Conçue pour les cuisines de moyennes surfaces à fort dégagement.
- Restauration commerciale ou collective.

ACCESSOIRES

	Atria® Motorisée / BC*		Atria® Motorisée Evo / BC Evo
	Standard	Options	Standard
Filtres à graisse	Média Galva	Filtres à chocs Filtres à chocs bas débits	Filtres à chocs standard
Lumières	Sans	Eclairage Encastré / LED	LED
Commandes	Sans	Varionys (AC) Evolys (EC) Cook Pro	Commandes intégrées en visières ou déportées
		Varionys (AC) Evolys (EC) Cook	
		Varionys M (AC) Evolys One (EC)	
Pyrosafe®	Sans	Compatible	Sans

Plus d'information sur les accessoires des hottes p. 1555.

* Basse consommation / moteur EC.

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.

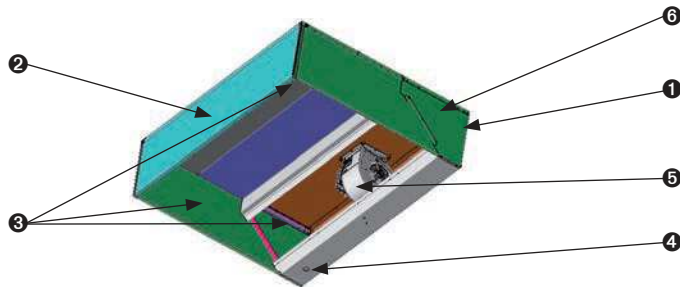
Options et personnalisation possibles :

- Tôles inox : faces arrières et supérieures.
- Bandeau d'habillage.
- Refoulement arrière.
- Dimensions : sur mesure et hors standard possibles sur demande.
- Adaptation possible : passage de poutre transversale, ou de poteau vertical.
- Échange plaque d'obturation par filtres.
- Modification du positionnement du moteur et du refoulement possible.

Retrouvez tous les accessoires et toutes les personnalisations possibles de nos hottes p. 1552.

CONSTRUCTION / COMPOSITION

- La hotte Atria® Motorisée est en inox brossé sur les faces apparentes et en acier galvanisé sur les faces supérieures et arrières.
- La structure de la hotte est renforcée grâce à un supportage sur toute sa profondeur, des renforts au niveau des bords des façades et des montants de liaison entre la flasque et la hotte avant.
- L'intégration d'un moteur dans le plénum de la hotte permet son installation dans les cuisines avec des espaces réduits tout en garantissant une zone de cantonnement importante.



- 1 Faces supérieures et arrières en acier galvanisé.
- 2 Faces apparentes en acier inoxydable brossé.
- 3 Supportage sur toute la profondeur et renfort de façades pour une meilleure solidité.
- 4 Système de vidange monté.
- 5 Moteur intégré dans le plénum de la hotte.
- 6 Aucune marque de goujon soudé sur les flasques.

• Poids en kg par mètre linéaire

Profondeur (mm)	(A) Hauteur de visière		
	500 mm	400 mm	250 mm
900	44	43	42
1100	46	45	44
1300	48	47	46
1500	52	51	50

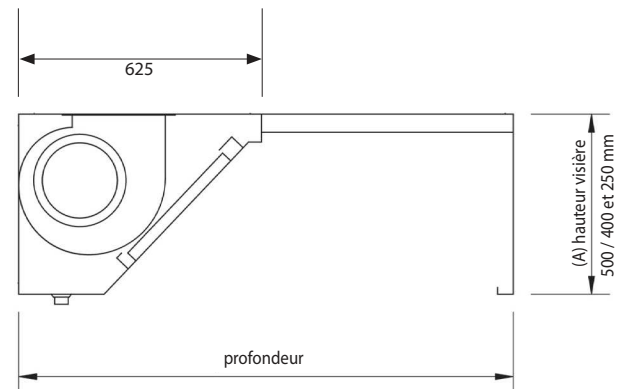
• Conformité

- Conforme à la norme EN 60 335 : disposition d'une grille sur chaque ouïe d'aspiration d'air afin d'éviter tout contact avec les pièces en mouvement pour la version motorisée.

• Composition de la hotte

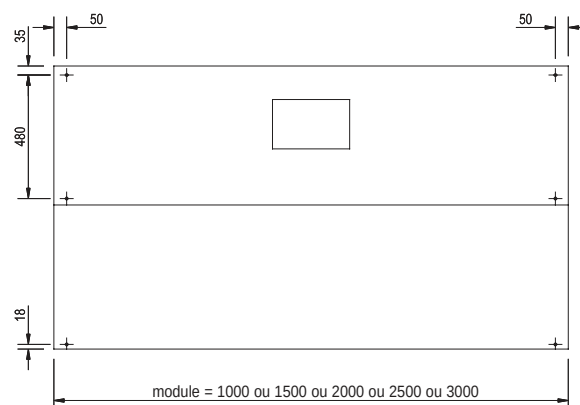
Longueur (mm)	Module (mm)	Atria® Motorisée basse consommation / Standard		Atria® Motorisée Evo basse consommation / Evo Standard		
		Nombre filtres	Nombre plaques	Nombre filtres	Nombre plaques	Nombre de LED
1000	1000	2	0	2	0	1
1500	1500	2	1	2	1	2
2000	2000	2	2	2	2	3
2500	2500	3	2	3	2	4
3000	3000	3	3	3	3	5

Pour obtenir des débits d'extraction plus élevés, remplacer la ou les plaque(s) d'obturation par des filtres. Dans ce cas multiplier le nombre total de filtres par le débit optimum.



• Points d'accroche

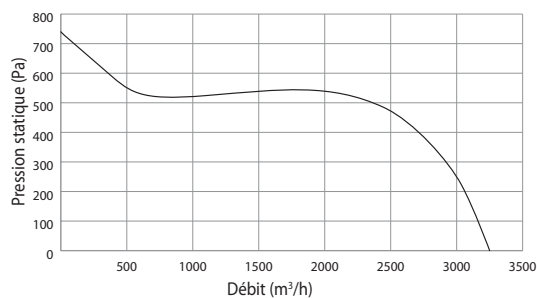
- Modules de 1000 à 3000 mm :



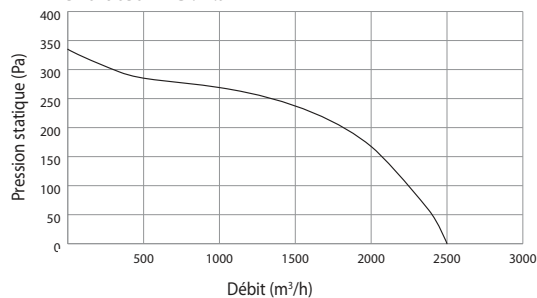
COURBES DE SÉLECTION

• Moto-ventilateur :

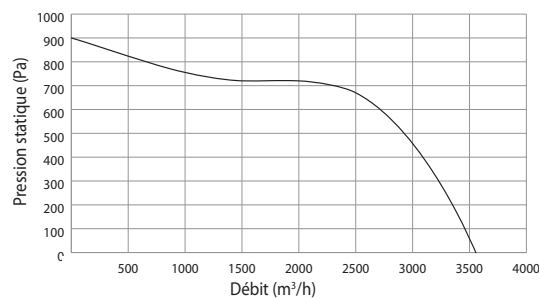
- Ventilateur EC : 7.7



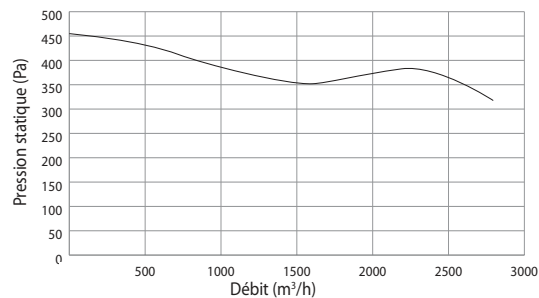
- Ventilateur AC : 7.9



- Ventilateur EC : 9.9



- Ventilateur AC : 9.9



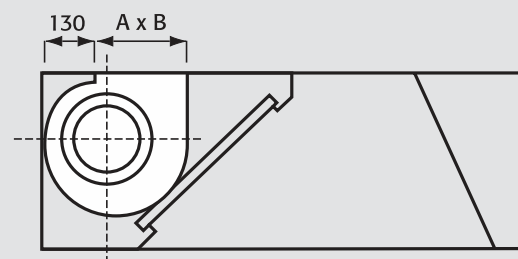
DESCRIPTIF TECHNIQUE

• Caractéristiques et encombrements moteurs

	Modèles			
	EC 7.7	EC 9.9	AC 7.9	AC 9.9
Tension (V)	230	230	230	230
Puissance (W)	400	400	300	420
Fréquence	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 / 60 Hz	50 Hz
Intensité Nominale (A)	4,62	4,5	2,2	3,1
Indice de protection	IP44	IP44	IP55	IP44
Temp max	40 °C	40 °C	40 °C	40 °C
Commandes (accessoires)	Evolys Cook Pro Evolys Cook Evolys One		Varionys Cook Pro Varionys Cook Varionys M	
Dimensions A x B (mm)	194 x 232	260 x 300	194 x 232	260 x 300

• Position du ventilateur d'extraction.

- Standard : refoulement centré sur la longueur



- Personnalisation possible de l'emplacement du ventilateur, voir p. 1552.

• Limites d'utilisation

- L'extraction peut être réalisée par un capteur motorisé non classé lorsque la puissance des appareils installés dans la cuisine ne dépasse pas 20 kW.
- Pour les cuisines de plus de 20 kW, il est possible d'installer la hotte Tetra®, voir p. 1572.

Retrouvez les commandes disponibles p.1 648.

- Exemple d'utilisation

