

## **Avec ECOAZUR®, SAFEXIS participe à la sobriété énergétique des cuisines**

**Pour SAFEXIS la sobriété énergétique des cuisines est une priorité. Grâce à sa solution technologique ECOAZUR® qui régule les hottes de ventilation, les gestionnaires peuvent réaliser jusqu'à 60 % d'économie d'énergie\* !**

La ventilation assure le renouvellement de l'air, évite les élévations de températures, les odeurs désagréables et les condensations : dans une cuisine professionnelle c'est un élément clé de confort et d'efficacité de travail.

Sans système de régulation, la ventilation d'une cuisine fonctionne à 100 % de ses capacités, durant 100 % du temps et représente une consommation d'énergie très importante puisqu'on l'estime à 30 % des coûts énergétiques d'une cuisine professionnelle !

À l'heure où les prix de l'électricité flambent, SAFEXIS propose aux visiteurs de découvrir sa solution ECOAZUR®, un système de régulation très innovant qui permet de réaliser jusqu'à 60 % d'économie par rapport à un système traditionnel non régulé\*. En outre, il s'installe sur toutes les hottes existantes.

Le système ECOAZUR® proposé par SAFEXIS est une solution technique innovante et communicante qui permet une régulation sur mesure de la ventilation d'une cuisine profes-

**Le système ECOAZUR® participe  
positivement aux politiques RSE  
des établissements.**

sionnelle. Grâce à l'un de ses éléments clef, l'Iris Bleu, les exploitants peuvent réaliser des économies d'énergie conséquentes.

L'Iris Bleu d'ECOAZUR® est un trésor de technologie :

- C'est un capteur optique (à LED) qui détecte les variations d'opacité et de densité des vapeurs et des fumées. Il a une couverture optimale jusqu'à 7 mètres.
- Il est capable de capter les plus petites particules de fumée grâce à une longueur d'onde courte.
- Intelligent, il sait contourner l'encrassement des lentilles optiques.
- Contrairement aux différents systèmes existants sur le marché, l'Iris Bleu est incapable de perdre le signal optique et devient ainsi le capteur le plus fiable du marché.
- Il communique avec la sonde de température et le cerveau du système qui peut ainsi adapter la vitesse de rotation des moteurs en fonction des besoins d'extraction identifiés en temps réel. La vitesse de ventilation



des hottes de cuisines est ainsi régulée en agissant sur la vitesse des moteurs d'extraction des hottes et sur la compensation (Centrale de Traitement d'Air).

*\* Par rapport à une ventilation traditionnelle non régulée (qui fonctionne à 100 %), une ventilation régulée ne fonctionne en moyenne qu'à 40 %, soit 60 % d'économies. La ventilation représentant en moyenne 30 % des dépenses énergétiques, l'économie réalisée sur le budget énergie sera au minimum de 20 %.*

## Fonctionnement

