

France Air présente trois nouvelles hottes pour cuisines professionnelles

BRASERIA®, une nouvelle hotte pour four à braises

La hotte Braséria® est dotée d'un système d'extinction des flammèches qui s'active dès l'ouverture du four : la sonde de détection de température par infrarouge déclenche automatiquement le système de pulvérisation d'eau sur les filtres à chocs à protection renforcée (filtres à double chicanes permettant d'avoir une protection plus importante contre les graisses et les flammes).

L'automatisation du déclenchement permet de diminuer la consommation d'eau. De plus, la hotte utilisant l'eau de ville, il n'y a aucun risque d'encrassement contrairement aux solutions fonctionnant avec un système de recyclage de l'eau.

Conforme à la norme européenne NF EN 16-282, la hotte Braseria® est disponible en 2 versions :

- Air pulsé : les jets d'air inclinés à 40° positionnés sur le pourtour de la hotte favorisent la captation qui est plus rapide et plus efficace, et diminuent par conséquent de 30% les besoins en débit d'extraction. Ces jets d'air assurent aussi une zone de confort préservée pour le cuisinier, avec des vitesses d'air maîtrisées inférieures à 0.25m/s.
- Air pulsé compensation : l'intégration, en complément du flux d'air pulsé, d'un flux de compensation. Ce dernier introduit un air neuf prétraité pour compenser l'extraction, au travers d'une tôle perforée de grande section sur le panneau frontal de la hotte. L'air neuf est soufflé à basse vitesse (entre 0,24 et 0,5 m/s), ce qui permet au flux d'air de se réchauffer dans l'ambiance avant d'entrer en contact avec les opérateurs.

Caractéristiques techniques :

- Hotte soudée, tout inox 10/10 AISI-304L
- Versions disponibles : air pulsé (technologie Pulse) et compensation (Pulse Compensation)
- Sonde de détection de température infra-rouge
- Hauteur de visièrre : 500 mm
- Profondeur du capteur : 1300 ou 1500 mm
- Longueur du capteur : 1600 ou 2100 mm

ATRIA ISLAND® et MOOREA ISLAND®, deux nouvelles hottes dédiées aux cuisines en îlots.

France Air lance deux nouvelles hottes, Atria Island® et Moorea Island®, spécifiquement développées pour les moyennes et grandes cuisines de type îlot. On retrouve ce type de cuisines, aussi appelées *scramble*, en restauration commerciale et collective telle que restaurants d'entreprises, scolaires ou universitaires.

Leur spécificité réside dans le capteur en V offrant un plus faible encombrement : cela évite l'installation de deux hottes adossées et représente un gain de place idéal pour les espaces de faible largeur.

Les nouvelles hottes Atria Island® et Moorea Island® peuvent être équipées du dispositif Pulse, une technologie permettant des économies d'énergie grâce à une réduction des débits d'air de 30%. Le dispositif Pulse se compose de jets d'air inclinés à 40° positionnés sur le pourtour de la hotte, assurant ainsi une zone de confort préservée pour le cuisinier, avec des vitesses d'air maîtrisées inférieures à 0,25 m/s.

Les hottes Atria Island® et Moorea Island® sont dotées en standard d'une purge pour graisses et condensats, ainsi que de filtres à chocs. Par ailleurs, les LED offrent une ambiance de travail plus confortable.

Caractéristiques techniques :

- Hotte en inox brossé 8/10è
- Hotte équipée de filtres à chocs en standard (LED en option)
- Version disponible : air pulsé (technologie Pulse)
- Hauteur de visière : 400 mm / 500 mm
- Version Pulse : Profondeur du capteur : 1300 à 1700 mm ; Longueur du capteur : 1570 jusqu'à 3070 mm
- Version statique : Profondeur du capteur : 1300 à 1500 mm ; Longueur du capteur : 1500 jusqu'à 3000 mm