

Cuisines professionnelles et désenfumage

**Saftair Ventilation innove
avec des produits uniques
sur le marché français !**



HOTTE MAGIFORM

Alliant design, efficacité énergétique et sécurité, ces nouveautés inédites sur le marché français promettent de redéfinir les standards de performance et de confort en cuisine.

Pour en démontrer l'excellence, un invité de choix sera présent : le jeune chef talentueux Adrien Roselli réalisera des démonstrations culinaires sur le stand de Saftair Ventilation, permettant de découvrir en conditions réelles l'efficacité de la hotte MAGIFORM et du système d'économie d'énergie ÉCO-CAPTIF.

Dans une cuisine professionnelle, la gestion de l'air est essentielle pour garantir à la fois l'hygiène et la sécurité. Le caisson d'extraction est un dispositif-clé du fonctionnement d'une hotte de cuisine professionnelle. Il aspire et évacue l'air vicié chargé de fumées, de particules de graisse et autres polluants générés par les activités de cuisson. Il permet ainsi de maintenir une qualité de l'air optimale dans la cuisine, de réduire les risques d'incendie et d'améliorer le confort de travail.

R'CHEF, une nouvelle génération de caissons d'extraction entièrement modulables

Oubliez tout (ou presque) ce que vous savez sur les caissons d'extraction !

Avec R'CHEF, Saftair Ventilation propose une **modularité exceptionnelle et unique sur le marché**, pour un environnement de travail sûr et performant.

Design cubique multiorientable

Conçu par le Bureau d'Etudes de la marque et fabriqué en Normandie, R'CHEF se distingue par son design cubique à fabrication multiple : le haut du module peut devenir le bas ou le côté selon son positionnement. Produit breveté, R'CHEF garantit des performances aérodynamiques optimales quelle que soit l'orientation. À noter que son design cubique fait de R'CHEF une solution particulièrement compacte et gain de place, en installation intérieure comme à l'extérieur.

Modularité des panneaux de façade

Chaque face de ce cube peut évoluer en fonction des besoins de raccordement : les panneaux extérieurs sont en effet interchangeables entre eux pour créer la configuration parfaitement adaptée à chaque chantier. Par exemple, la modularité de R'CHEF permet de placer le trou de raccordement au meilleur endroit selon les contraintes. Une souplesse quasiment « sur mesure » au prix du standard.

Accessibilité au moteur

Cette flexibilité dans le démontage des panneaux offre en outre un accès très simple au moteur comme à la moto turbine qui devient démontable très facilement.

R'CHEF présente d'autres atouts :

- un raccordement électrique facilité ;
- une isolation double peau en laine de verre 25 mm pour le confort acoustique ;
- un nettoyage interne simplifié grâce à son étanchéité, à sa purge bouchonnée et aux raccords hydrauliques d'alimentation en eau de lavage ;
- un interrupteur de proximité intégré en standard ;
- la possibilité de monter-câbler un variateur de fréquence (en option).

Le nouveau caisson d'extraction R'CHEF est disponible en 8 tailles couvrant des débits de 500 à 16 000 m³/h et possède la certification F400/120.



R'CHEF



MVI avec filtre pour ventiler les petites et moyennes installations tertiaires ou industrielles

MAGIFORM, les lignes courbes réinventent la hotte professionnelle

Dans les cuisines ouvertes, la hotte occupe une position centrale. Elle doit bien sûr être dotée de performances élevées mais son esthétique est également cruciale. Avec **MAGIFORM**, Saftair Ventilation transforme le dispositif de ventilation en un **élément de décoration à part entière**, dans le respect des obligations fonctionnelles et réglementaires.

Cette nouvelle hotte aux formes arrondies (ovale, oblongue ou ronde) **conçue sur mesure par le Bureau d'Etudes Saftair Ventilation**, est fabriquée en Normandie. Pour chaque projet, le BE intégré Saftair Ventilation développera une hotte unique en termes de forme, d'encombrement et d'implantation. Pour une parfaite concordance entre les différents éléments constructifs, le travail de conception s'effectue en 3D.

MAGIFORM offre **une belle qualité de finition** en inox brossé et un plafond tout inox intégrant des spots.

La nouvelle hotte MAGIFORM représente **une solution unique** pour réaliser une installation aux lignes fluides tout en conservant le meilleur des technologies de captation des polluants. Elle bénéficie d'un dispositif de rideau d'air sur toute sa périphérie pour cantonner les vapeurs et les fumées, d'une diffusion par déplacement d'air très basse vitesse, et d'une technique grand confort sans sensation de courant d'air.

(Photo de couverture)

MVI, ventiler les petites et moyennes installations tertiaires ou industrielles

Ventiler en introduisant de l'air neuf dans les locaux permet de garantir une meilleure qualité de l'air pour les occupants et les matériaux. C'est le rôle du nouveau caisson de ventilation MVI de Saftair Ventilation.

Modularité et gain de place au programme

En complément de R'CHEF, le caisson de ventilation MVI, conçu par le BE de Saftair Ventilation et fabriqué en Normandie, offre la même modularité et le même design cubique compact. Cette modularité totale lors de son installation sur site est obtenue grâce à l'inversion des panneaux sur chantier. Il est ainsi possible de modifier l'orientation aéraulique entre l'entrée (aspiration) et la sortie (évacuation).

Pensé dans les moindres détails

MVI est composé d'une ossature en profilés aluminium anodisés et coins nylon et de panneaux externes en acier prélaqué RAL 9010. Disponible en 6 tailles (3 diamètres au choix par taille, sauf 2 pour le 18/18), pour des débits allant de 50 à 15 000 m³/h, et jusqu'à 550 Pa, le caisson MVI se pose en intérieur ou en extérieur et s'utilise en extraction ou insufflation. Il dispose d'une isolation thermique et acoustique par mousse 6 mm ou double peau avec laine de verre pour des nuisances sonores moindres.

A noter : le raccordement et l'accès latéral sont facilités par une trappe de visite fermée par deux verrous quart de tour.



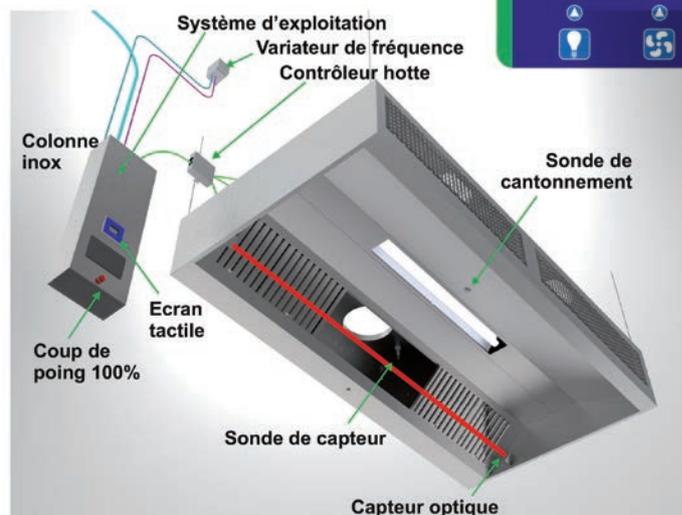
HOTTE MAGIFORM

ÉCO-CAPTIF, un dispositif de gestion automatique des débits pour réaliser des économies d'énergie

Les systèmes de ventilation en cuisines professionnelles sont très énergivores. Utiliser des systèmes adaptés à l'usage permet de faire des économies d'énergie remarquables. Parfaitement compatible avec MAGIFORM (et avec bien d'autres dispositifs d'extraction) ÉCO-CAPTIF permet la gestion automatique et économique de la ventilation en cuisines professionnelles.

Avec ÉCO-CAPTIF, Saftair Ventilation propose un **dispositif unique sur le marché français engendrant jusqu'à 60% d'économie d'énergie**. Ce module de pilotage gère la variation de la ventilation en fonction des besoins des fourneaux. Equipé de plusieurs capteurs, ÉCO-CAPTIF s'adapte à l'usage : en fonction de la concentration de fumées, de dégagements de chaleur ou de vapeurs détectés, la ventilation est automatiquement ajustée en temps réel.

Le dispositif ÉCO-CAPTIF peut être piloté à distance et les données peuvent être extraites pour vérifier le bon fonctionnement et maîtriser la consommation d'énergie.





Saftair Ventilation, filiale du Groupe Airvance, conçoit et développe depuis plus de 35 ans des solutions de ventilation performantes et de qualité destinées aux cuisines professionnelles et au désenfumage.

Implantée en Normandie, à Torcy-le-Petit près de Dieppe, l'usine Saftair Ventilation est équipée de moyens de production modernes et abrite la conception, via son bureau d'études, la fabrication et le contrôle qualité des produits. Dotée de sa propre flotte de transports, Saftair Ventilation assure également la livraison dans toute la France.

Présente en France, dans les DOM-TOM et au Maghreb, l'entreprise compte près de 100 collaborateurs investis dans leur domaine de compétence qui, quotidiennement, visent à hisser la société au premier rang sur son marché.

Saftair Ventilation
15 Rue du Levant, 76590 Torcy-Le-Petit

