

# Air 9

UN AIR NOUVEAU DANS LA VENTILATION.

Filiale

  
*Arcaae*

Hottes standard statique ultra plate 300 mm et standard 550 mm H = 300 mm et 550 mm Avancées de 900, 1200 et 1500 mm Adossées et centrales	<b>"MITRON"</b>	PAGE <b>09</b>
Hottes standard motorisées H = 300 mm H = 550 mm Avancées de 900 - 1200 et 1500 mm Adossées	<b>"MITRON 300"</b> <b>"MITRON 550"</b>	PAGE <b>12</b>
Hottes standard statique H = 450 mm Avancées de 900 - 1200 et 1500 mm Adossées et centrales	<b>"HOT'CHEF"</b>	PAGE <b>14</b>
Hottes à effet d'induction double et triple flux H = 450 mm Avancées de 1100-1300-1500-1800 mm Hottes simple et double compensation - sur demande - Adossées et centrales	<b>"VENTILAIR"</b>	PAGE <b>17</b>
Hottes spécifiques laverie et four H = 500 mm	<b>"HOT'LAV"</b>	PAGE <b>24</b>
Hottes pour four mixte et four classique H = 450 mm Hottes 4 faces avec avancées de 800/1000/1100/1300/1500-1800	<b>"HOT'FOUR"</b>	PAGE <b>25</b>
Hottes plénum sans capteur H = de 100 à 1800 mm Hottes 4 faces avec avancées de 1000/1200/1500/1800 mm	<b>"HPC"</b>	PAGE <b>28</b>
Hottes-plafond fermé standard pour cuisine traditionnelle avec piano central H= 300 mm 4 faces largeur au pas de 500 mm	<b>"GRANDE CARTE"</b>	PAGE <b>31</b>
Plafond filtrant fermé sur mesure pour cuisine modulaire H= 300 mm 4 faces largeur sur mesure	<b>"PLAFOND DF/TF"</b>	PAGE <b>32</b>
<b>ACCESSOIRES DE HOTTE</b> rallonges, angles, collecteurs, bandeaux de rehausse, viroles, registres, grilles, silencieux, rejets, kit de supportage, filtres, luminaires.		PAGES <b>33-36</b>

## "CTVT/CTHT"

Tourelles 400°2H  
Rejet horizontal/vertical  
Mono et tri

PAGE **40**

## "CMV"

Caissons centrifuges  
extraction standard ou 400°2h ou air neuf.  
Attaque directe.  
Mono et Tri

PAGE **48**

## "CMT"

Caissons centrifuges extraction standard TRI  
Transmission Tri

PAGE **50**

## "CAR"

Caissons aéroréchauffeur  
Disponible 1<sup>er</sup> semestre 2002

PAGE **53**

## "C400"

Caissons d'extraction 400°2H  
Disponible 1<sup>er</sup> semestre 2002

PAGE **55**

# VENTILATEURS



## LE SPÉCIALISTE

*de la ventilation des cuisines.*

## RÉGLEMENTATION

### Textes de référence

- Arrêté ministériel du 12-03-76
- Arrêté préfectoral du 16-02-84
- Règles de l'art
- la HACCP notamment les Art 4,5 et 6.
- Arrêté ministériel du 25-06-80
- RSDT
- Arrêté du 29-09-97 référençant une méthode d'analyse,

Les gestionnaires des cuisines sont responsables en cas de toxi-infection alimentaire (TIA), car la HACCP implique une obligation de résultats. Il s'agit d'un choix technique de matériel et l'application d'un plan d'hygiène et de nettoyage garantissant une prise de risque minimale.



- Attention, tout produit de nettoyage utilisant même en partie infime un composé de chlore provoquera une dégradation de l'inox. Les produits oxydants, en règle générale sont de plus en plus déconseillés par les hygiénistes.
- Le nettoyage des filtres doit se faire au moins une fois par semaine (Art GC18).

## CALCUL DES DÉBITS D'EXTRACTION DE L'AIR

Plusieurs éléments permettent un résultat approximatif (RSDT du 9-08-78 modifié et du 25-06-80 modifié exigent des débits minimum de renouvellement hygiénique de l'air). La réalité d'une bonne ventilation est, pour l'essentiel, d'extraire un débit en rapport des dégagements gazeux, caloriques et hygrométriques des appareils dégageant des effluents (fours, pianos, laveries....)

Plusieurs méthodes peuvent être utilisées, toutes se rapprochant d'une échelle de 900 m<sup>3</sup>/h à 1300 m<sup>3</sup>/h par mètre de linéaire de zone de captation. Celle ci est déterminée par l'incidence du poids de l'air à extraire.

La méthode simple de calcul consiste à multiplier la section S ( déterminée par l'espace libre entre le bas de la retombée de hotte et le haut des appareils de cuisson) par 0.25 m/s en moyenne (de 0.10 à 0.50 m/s) ; c'est la vitesse V de captation supérieure aux flux divergents rencontrés habituellement en cuisine. Cette vitesse de captation s'exprime ainsi par types de matériels :

- Four statique	= 0.10 m/s	- Four mixte	= 0.25 m/s
- Sauteuse et marmite	= 0.25 m/s	- Grill et friteuse	= 0.50 m/s
- Laverie	= 0.20 m/s		

$$\text{Soit } V = \text{Vitesse en m/s} = \frac{Q = \text{débit en m}^3\text{/h}}{S = \text{section en m}^2}$$

Cette méthode simple n'exclut pas de prendre en compte l'environnement pouvant créer des gênes perturbant les flux.

- Exemples : Un courant d'air entre porte et fenêtre tendant à perturber la vitesse de captation en front de hotte.  
Un manque d'air de compensation ne permettant pas l'écoulement des flux d'extraction.

## COMPENSATION

Toujours prévoir une amenée d'air idéalement de 75 à 90% du volume extrait, pour rester en dépression, compte tenu des débits de fuite toujours existants. Toutefois, ce choix est à reconsidérer par rapport aux textes en vigueur exigeants une qualité hygiénique de l'air dans un local dit de "circuit propre" et les textes du Code du Travail relativement aux usagers subissant un inconfort de déplacement d'air et de température trop basse ou trop haute. Il est donc préférable de choisir un ventilateur avec filtration d'air 90% Ashrae gravimétrique, conformément à la réglementation qui exige l'épuration de l'air introduit, ce qui permet de réguler la valeur de compensation plutôt qu'une grille, laissant passer de l'air trop souvent non filtré et non réchauffé. Pour des raisons économiques, il est possible de souffler de l'air régulé, non réchauffé mais épuré dans la hotte évitant ainsi les inconforts de déplacement d'air - mais attention aux effluents à trop forte hygrométrie - Voir Hottes induction Page ....

## SÉCURITÉ INCENDIE

Rappelons que l'article GC1 du RSDT III-2 des ERP implique un ventilateur d'extraction de type désenfumage, c'est à dire supportant une température de 400° pendant 2 heures (Arrêté du 22-12-81), au dessus de 20 Kw de puissance de chauffe des appareils de cuisson et , dans le cas où celui ci est considéré comme exutoire de désenfumage ERP, il y a obligation du dispositif de coffret de relayage. Dans le cas standard, il suffit de prévoir un boîtier "coup de poing" coupant tout ou partie d'arrivée d'air et exigeant la marche forcée du ventilateur 400°2H.

Seul le cas particulier des cuisines ouvertes sur la salle et faisant partie du même "cantonnement désenfumage" exige le dispositif "coffret de relayage" - Arrêté du 15-02-95.

## LE RENOUVELLEMENT D'AIR HYGIÉNIQUE

Les locaux à ventiler doivent obligatoirement avoir un renouvellement d'air minimum pour être conforme à l'arrêté du 21-06-82 et l'article 64-2 du RSDT révisés au 20-01-83, soit :

- Salle inférieure à 100 m <sup>2</sup>	1.5 m <sup>3</sup> /s
- Salle supérieure à 100 m <sup>2</sup>	1 m <sup>3</sup> /s
- Salle supérieure à 100 m <sup>2</sup>	2 m <sup>3</sup> /s
- Salle supérieure à 100 m <sup>2</sup>	3 m <sup>3</sup> /s

Les salles de restaurant doivent avoir un débit de renouvellement d'air impliquant un préchauffage au delà de 3000 m<sup>3</sup>H. Les volumes se calculent à partir de l'air extrait et jamais inférieur au tableau suivant :

- Office relais .....	15 m <sup>3</sup> H par personne en salle de restaurant
- Moins de 150 repas .....	25 m <sup>3</sup> H par personne en salle de restaurant
- 151 à 500 repas .....	20 m <sup>3</sup> H par personne en salle de restaurant
- 501 à 1500 repas .....	5 m <sup>3</sup> H par personne en salle de restaurant-( minimum 10 000 m <sup>3</sup> H)
- Au delà de 1500 repas.....	10 m <sup>3</sup> H par personne en salle de restaurant

Pour les versions centrales, il suffit de multiplier par deux les valeurs indiquées.

Pour les versions motorisées, il faut rajouter 16 Kgs à la gamme HOT'CHEF.

Pour la version VENTILAIR TF, il faut rajouter 15 Kgs par mètre linéaire de hotte.

*Matériel livré assemblé en caisse à claire voie, faces apparentes protégées par un film PVC épaisseur 100 mm. Attention de ne pas laisser au soleil, ce qui implique la responsabilité de l'entreprise ayant réceptionné le matériel et dégage celle du fournisseur.*

*Pour les conditions de transport et de livraison, se reporter aux Conditions Générales de Vente, PAGE ...*

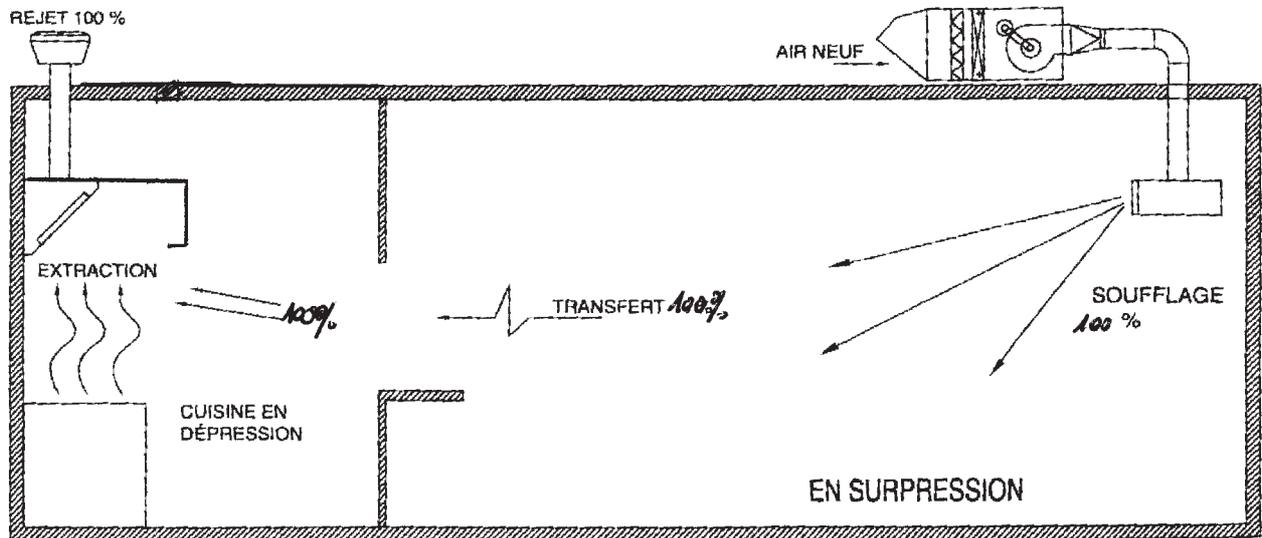


COLISAGE									
HOT'CHEF	Nombre de modules	Poids			MITRON	Nombre de modules	Poids		
		900	1200	1500			900	1200	1500
500	1	23	28	34	500	1	20	26	34
1000	1	34	39	47	1000	1	31	36	45
1500	1	44	51	61	1500	1	40	47	58
2000	1	55	63	75	2000	1	51	58	72
2500	2	72	81	96	2500	2	67	77	92
3000	2	81	93	110	3000	2	76	88	106
3500	2	93	104	125	3500	2	87	99	120
4000	2	105	117	140	4000	2	99	112	135
4500	3	119	133	159	Rajouter 3 Kgs au M/L pour la version H = 550				
5000	3	130	146	173	PLENUM		POIDS		
5500	3	140	158	187	HPC108		30 Kg/ml		
6000	3	150	170	202	HPC128		32 Kg/ml		
6500	4	165	185	218	HPC158		36 Kg/ml		
7000	4	179	200	233	HPC1010		33 Kg/ml		
7500	4	187	209	250	HPC1210		35 Kg/ml		
					HPC1215		39 Kg/ml		



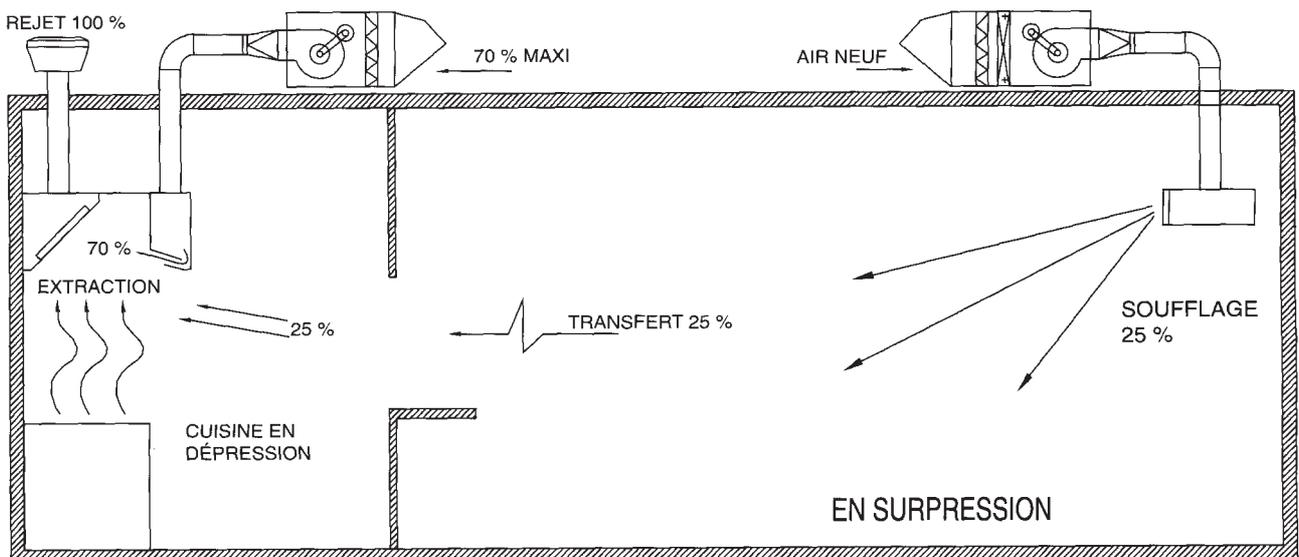
COLISAGE						
VENTILAIR	Nombre de modules	Poids			LAV'HOT	Poids
		1100	1300	1500		
H11						
1000	1	55	59	63	HL8	23 Kg/ml
1500	1	78	90	95	HL10	32 Kg/ml
2000	1	110	140	130	HL13	35 Kg/ml
2500	2	135	160	165	HL15	39 Kg/ml
3000	2	165	180	200	HL18	45 Kg/ml
3500	2	190	240	235		
4000	2	220	290	275	FOUR'HOT	Poids
4500	3	250	315	315	HF11C	23 Kg/ml
5000	3	275	335	350	HF13C	32 Kg/ml
5500	3	320	360	395	HF15C	35 Kg/ml
6000	3	340	385	435	HF13M	36 Kg/ml
6500	4	370	408	480	HF15M	42 Kg/ml
7000	4	395	435	520	HF18M	48 Kg/ml

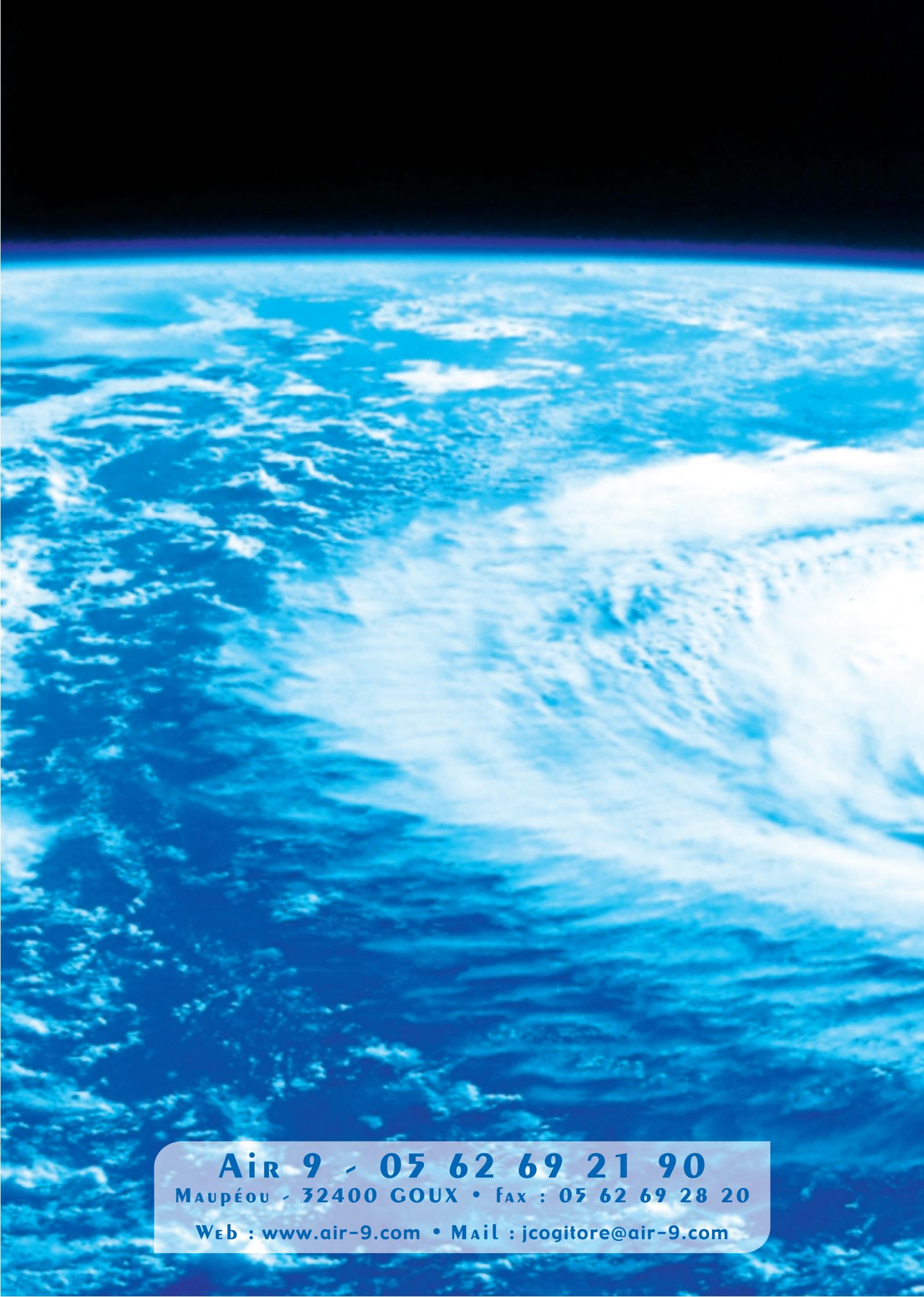
## LA SOLUTION TRADITIONNELLE ET RÉGLEMENTAIRE



## LA SOLUTION AVEC ÉCONOMIE D'ÉNERGIE ET UN CONFORT ACCRU

### PRINCIPE D'UNE INSTALLATION À INDUCTION





**Air 9 - 05 62 69 21 90**

**Μαυρέου - 32400 GOUX • FAX : 05 62 69 28 20**

**Web : [www.air-9.com](http://www.air-9.com) • Mail : [jcogitore@air-9.com](mailto:jcogitore@air-9.com)**