



**SYSTÈMES
DE VENTILATION**
POUR
CUISINES PROFESSIONNELLES
& DÉSENFUMAGE DES LOCAUX



 **Bien plus que de la ventilation**



Qui sommes-nous ?

Saftair Ventilation, filiale du groupe Airvance, propose depuis plus de 35 ans des solutions de ventilation performantes et de qualité, destinées aux cuisines professionnelles et au désenfumage des locaux, en France, dans les Dom-Tom et au Maroc.



Concepteur - fabriquant
depuis 35 ans



1 site de production de 21 600 m²
et 1 laboratoire R&D
en Normandie (76)



100 collaborateurs
orientés satisfaction clients

saftair
VENTILATION 



27 M€
chiffre d'affaires
2024

Filiale
AIRVANCE 
GROUP

1850 collaborateurs dans 15 pays,
CA 583.4 M€ en 2024



CUISINES
PROFESSIONNELLES



DÉSENFUMAGE
DES LOCAUX



Nos produits Ventilation des cuisines professionnelles

Hottes traditionnelles & à induction

Simple flux : Alpha, Primo, Air Kitch

A compensation : Alpha & Prima soufflage

Pour laveries : Nova, Hygro2 SPL, Plenum

A induction : Econova, Ecojet



Gestion de l'air intérieur

MXA, UV-C, Éco-captif,
Nobel série K



Hottes pour applications spécifiques

Friteuse, Hilot, Fusion, Magiform...



Plafonds filtrants

Espace compact, Espace volum, Hygropaf



Traitement d'air

CVIF, MVIF, Maxtair,
CT/CTF, DOS A/R, Régulation

Extracteurs

BCS, BPSA/BPSA-I, THF/TVF,
CVI, MVI, R'Chef, DOF+ A/R



Nos produits Désenfumage des locaux



Caissons d'extraction F400/120
R'Chef E, DOF+ A/R

**Tourelles d'extraction
F400/120**
THF, TVF



Compensation d'air mécanique
CVI, MVI, CT, DOS A/R



**Ventilateurs axiaux
20°, F200 & F400**
AX-F, AX-moteur standard



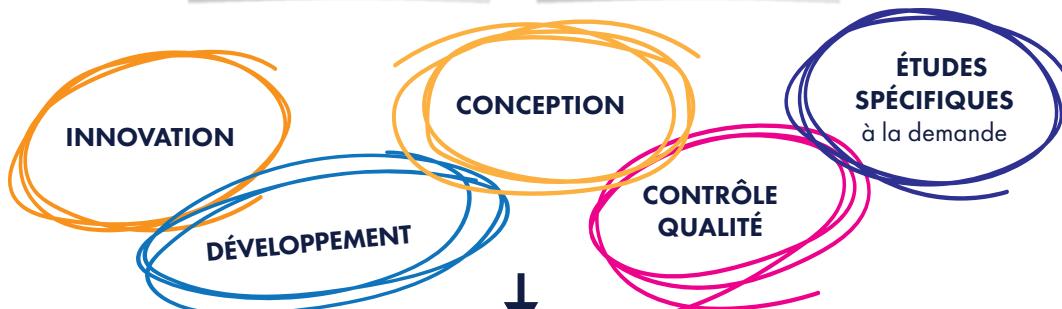
Pilotage de désenfumage
Cyber Pro3E, Cyber Pro3, Cyber Park Lite



Un pôle Recherche & Développement innovant

Pôle R&D internalisé
au sein de notre usine de production en Normandie

Laboratoire R&D
inauguré en 2024



Selon les normes et la réglementation française

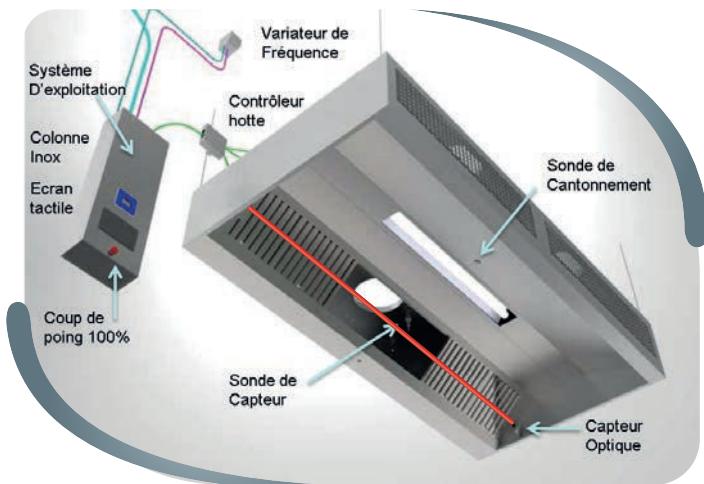
CONCEPTS TECHNIQUES INNOVANTS,
PRODUITS DE QUALITÉ & PERFORMANTS

Des technologies dans l'air du temps



Dispositif d'économie d'énergie

Gestion automatique des débits d'extraction et de compensation.



Dispositif de destruction des graisses

Destruction des composés organiques par traitement ultra-violet, intégrable aux hottes et plafonds filtrants.





CUISINES
PROFESSIONNELLES



DÉSENFUMAGE
DES LOCAUX



C'est
nouveau !



saftair
VENTILATION



**R'Chef, le caisson d'extraction
pour les cuisines professionnelles**

- **Design cubique compact** offrant une praticité maximale
- **Structure en acier galvanisé**
- **Modulaire et orientable** grâce à ses panneaux interchangeables
- **8 tailles** pour couvrir des débits de 500 à 16 000 m³/h
- **Certification F400/120**
- **Groupe moto-turbine incliné** à réaction
- **Accès et démontage faciles de l'ensemble moto-turbine**
- **Versions AC, triphasées 1 et 2 vitesses**
- **Isolation double peau** en standard, laine de verre 25 mm
- **Interrupteur de proximité intégré** et câblé jusqu'au moteur
- **Raccordements aérauliques circulaires** à joint
- **Nettoyage interne simplifié** grâce à sa purge bouchonnée et à ses raccords hydrauliques d'alimentation en eau de lavage



Système breveté : performances optimales garanties dans toutes les configurations

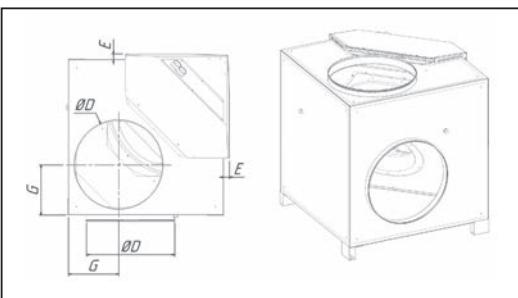
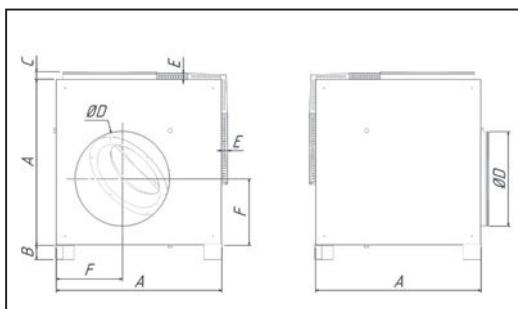
Taille	Cote (mm)							Poids (kg)
	A	B	C	D	E	F	G	
28	554	95	35	315	32	197,5	198,5	58
32	609	95	35	315	33,5	225	198,5	67
36	644	95	50	355	32	245	221	73
40	739	95	50	400	33,5	305	243,5	92
45	810	95	50	450	36	300	266	130
50	880	95	50	500	35,5	355	291	157
56	1 000	95	50	560	38	375	321	194
63	1 100	95	50	630	40	440	356	247

En option :

- Variateur de fréquence monté câblé
- Coffret de relayage monté câblé
- Régulation à pression constante
- Finition peinture

Idéal pour :

- Extraction des cuisines professionnelles nécessitant un encombrement réduit
- Désenfumage des ERP, bâtiments tertiaires
- Ventilation des locaux industriels





C'est nouveau!



THF
JET HORIZONTAL

- Conception compacte
- Turbine nouvelle génération : **hausse des performances de 40 %**
- Niveau sonore réduit
- **Certifiées F400 / 120**
- 11 tailles pour couvrir des **débits de 500 à 35 000 m³/h**
- Versions monophasées, triphasées 1 et 2 vitesses



TVF
JET VERTICAL PAR
VENTILLES
AUTOMATIQUES



Tourelles d'extraction THF/TVF & kit acoustique
1 seul modèle pour tout type de rejet



TVF
JET VERTICAL PAR
CAPOT DIRECTIONNEL



Kit acoustique

- Mise en place d'un coffre acoustique sur les faces de rejet pour réduire le rayonnement
- Acier galvanisé
- Isolation : laine de verre
- Certifié F400 / 120

En option :

- Monté-câblé : variateur de fréquence, coffret de relayage, régulation à pression constante
- Kit acoustique

Idéal pour :

- Tout type de cuisine professionnelle
- Désenfumage des ERP, locaux d'habitation et immeubles de grandes hauteurs (IGH)
- Ventilation des locaux tertiaires, industriels



DOF+ A/R Le successeur du DOF est arrivé !



- Caisson compact
- Modulaire grâce aux panneaux interchangeables en usine et sur chantier
- **Turbine orientable** permettant une modification d'orientation aédraulique
- Facilité de câblage du moteur
- Servitude modifiable simplement
- Transmission poulie-courroie avec moteur en position basse
- **Certifié F400/120**
- **12 tailles** pour couvrir les débits de 800 à plus de 70 000 m³/h
- Modèles avec turbine à action ou à réaction
- **Versions triphasées 1 et 2 vitesses**
- Accès simplifié par porte sur charnières
- Sectionneur en standard



En option :

- Monté-câblé : interrupteur de proximité, coffret de relayage
- Isolation double peau
- Finition peinture

Idéal pour :

- Désenfumage des ERP, locaux d'habitation et immeubles de grandes hauteurs (IGH)
- Ventilation des locaux tertiaires, industriels
- Extraction des grandes cuisines professionnelles





C'est nouveau !



Mod'Air 304

Coffret inox avec variateur intégré et commandes en façade

- Coffret en **inox étanche**
- Compact, avec une prise au mur réduite
- En façade, commande et marche forcée pour l'évacuation des fumées
- **Écran de pilotage**
- Pré-réglage en usine, **prêt au fonctionnement**
- Montage mécanique et raccordement rapides grâce au gabarit de perçages et aux bornes électriques automatiques
- Pour les moteurs de **0,18 kW à 4 kW**

Idéal pour :

- Tout type de cuisine professionnelle





Ecojet 4 faces Hotte à haute efficacité pour vos îlots

C'est
nouveau !

- Prolongement du volume de cantonnement via un rideau d'air vertical périphérique combiné à un jet de pulsion interne à la hotte pour une captation optimale des polluants
- Économie d'énergie et haute efficacité : optimisation du débit d'extraction d'air
- Amélioration du confort des occupants par une compensation d'air en façade et limitation d'apport d'air neuf
- Accès au plenum de soufflage facilité grâce à la façade pivotante
- **2 modèles** : flux simple et compensation en façade
- **2 hauteurs possibles** : 400 et 500 mm
- Déclinée en 4 profondeurs de visière : 1 188, 1 325, 1 575 et 1 825 mm
- Version centrale réalisée par assemblage de blocs dos à dos pour le recouvrement des îlots centraux : 2 376, 2 650, 3 150 et 3 650 mm

Idéal pour :

- Adaptable à tout encombrement d'équipement de cuisson horizontale implanté en îlot central ou adossé





Homologation & respect des normes

QUALITÉ

Notre service qualité travaille en permanence sur l'amélioration des procédures de fabrication et de contrôle.

Notre plan d'assurance qualité et la production sont périodiquement audités.

Réalisant nos propres livraisons, la chaîne de qualité inclus cette étape.

CERTIFICATION & PV

L'ensemble de nos systèmes est conforme aux dispositions obligatoires & réglementaires propres à chacun de leurs applications (NF, CE). Nous sommes en mesure de produire toutes les attestations officielles requises.

VALIDATION DES PERFORMANCES

Tous nos produits sont soumis à des essais rigoureux vous garantissant un niveau de performance optimal.

Un panel de services & d'outils à disposition



Une équipe de
technico-commerciaux
formés et expérimentés



Une flotte de
livraison nationale



Un site web complet
avec des fiches
commerciales & techniques



Un catalogue
technique & tarifaire
annuel



SAV
&
Hotline technique



Un réseau de prestataires
installateurs partenaires
Garantie d'un niveau optimum de fonctionnement





CUISINES
PROFESSIONNELLES



DÉSENFUMAGE
DES LOCAUX



Des réalisations phares



Restaurant
Extraction de cuisine
Saint-Tropez (83)



3^{ème} plus haute tour d'Afrique
Hôtels, bureaux, appartements
Désenfumage
Rabat (Maroc)



Lycée hôtelier
Plafonds filtrants & ventilés
Blois (41)



Hôtel 5 étoiles
au cœur d'un grand parc d'attraction
Désenfumage
Marne-La-Vallée (77)



Centre Hospitalier Universitaire
Désenfumage
Nantes (44)

Immeuble parlementaire

Plafonds filtrants & ventilés
Strasbourg (67)



Extension aéroport

Désenfumage
Rabat (Maroc)



Centre Hospitalier Universitaire
Désenfumage
Agadir (Maroc)





Une filiale **AIRVANCE** GROUP



583,4 M€ (2024)



1 850 salariés (2024)



23 sociétés dans 15 pays
Siège social en France



Groupe familial indépendant



**Leader Européen du traitement de l'air,
de la climatisation et de l'isolation**



Qualité de l'air intérieur



Éco-Responsabilité



Proximité Clients



Innovation



Un accompagnement technique & commercial de proximité



Xavier LECOFFRE
Nord-Normandie
x.lecoffre@saftair.com
06 22 80 44 21
Cuisiniste



Akli SAMI
IDF
a.sami@saftair.com
06 13 12 45 18



Jean-Marie VAZQUEZ
IDF-Centre
jm.vazquez@saftair.com
06 13 12 45 49



Direction Commerciale
Ludovic DOURNEL
l.dournel@saftair.com
07 85 62 88 65



Constant VANDENBUSSCHE
Hauts-de-France
c.vandenbussche@saftair.com
06 07 06 26 80
CVC



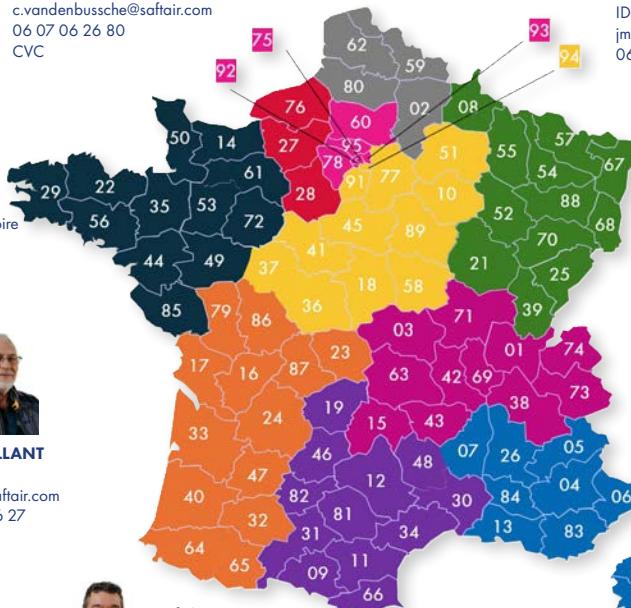
Luc CARDET
Bretagne, Pays de la Loire
et Basse Normandie
l.carDET@saftair.com
06 08 25 11 75



Pascal SAILLANT
Sud-Ouest
p.saillant@saftair.com
06 24 79 66 27



André GELLIS
Occitanie
a.gellis@saftair.com
06 25 16 67 98



Sylvain BOUQUET
Bourgogne-Franche Comté
s.bouquet@saftair.com
06 27 40 55 86



Grands comptes IDF
Christophe FERNANDES
c.fernandes@saftair.com
06 25 39 75 07



Thierry OTTAVI
Auvergne, Rhône-Alpes
t.ottavi@saftair.com
06 88 63 35 43



Nathalie BLANC
Sud-Est
n.blanc@saftair.com
06 13 69 73 93

Hotline Technique : 02 35 04 69 16



CUINES
PROFESSIONNELLES



DÉSENFUMAGE
DES LOCAUX

Usine & siège social
15 rue du Levant, 76590 Torcy-le-Petit

-
+33 (0)2 35 04 69 15

saftair@saftair.com

www.saftair.fr

Découvrez
notre catalogue

Scannez-moi !



| Suivez-nous sur [in](#) [f](#)