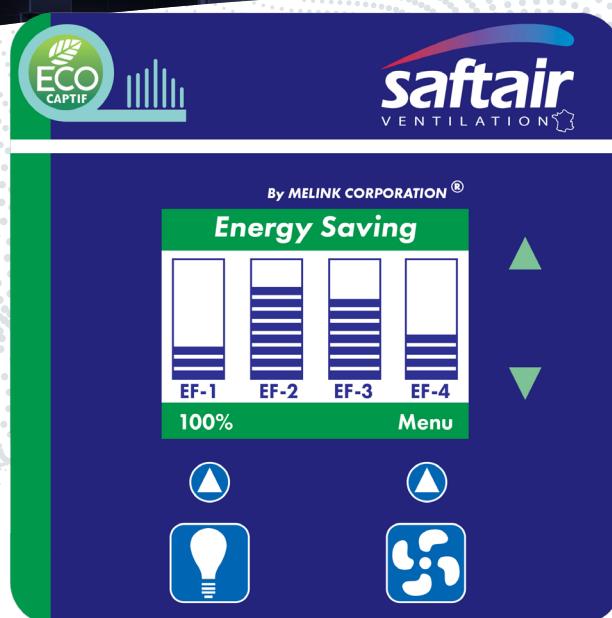




CUISINE



## ÉCO-CAPTIF



Délai court

### Les + produits

- Économie d'énergie jusqu'à 60 %
- Dispositif exploitable en multizone
- Mesure et contrôle des économies d'énergie
- Intégration sur installation neuve ou existante

[www.saftair.fr](http://www.saftair.fr)

Constructeur de matériels aérauliques

Tél : +33 (0)2 35 04 69 15 – e-mail : [saftair@saftair.com](mailto:saftair@saftair.com)

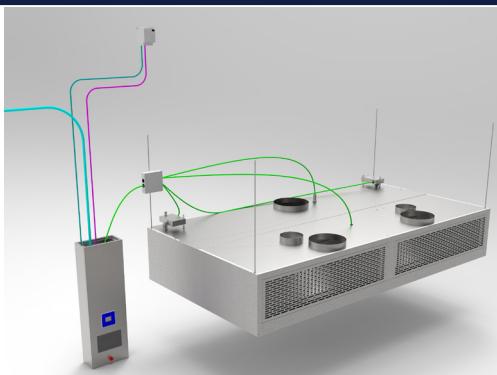
Siège social et Usine : 15 rue du Levant – 76590 Torcy-le-Petit

Direction commerciale : Immeuble Le Garden – 23 rue de la Maison Rouge – 77185 Lognes



Bien plus que de la ventilation

## SCHÉMA DE PRINCIPE



## CARACTÉRISTIQUES

- Régulation automatique** des besoins d'extraction et de compensation via une analyse instantanée des concentrations de fumées, vapeurs et des dégagements de chaleur
- Économie d'énergie** : en optimisant l'apport d'air neuf, le gain d'énergie peut atteindre 60 % comparé à une installation traditionnelle
- Dispositif exploitable en multizone** : chaque dispositif a la capacité de traiter plusieurs points de cuisson, soit en modulation indépendante, soit regroupés sur les mêmes réseaux aérauliques
- Entretien facile** : les capteurs optiques intégrés sont dotés d'un dispositif de mise en surpression afin de refouler les vapeurs graisseuses
- Installation simplifiée** : 1 seule alimentation électrique, tous les raccordements de sondes et capteurs en liaison bus par câbles avec prises RJ45 fournis par nos soins
- Gestion de l'installation à distance** : via une liaison internet IP ou en WiFi, possibilité de contrôler l'installation à distance sur PC ou Smartphone

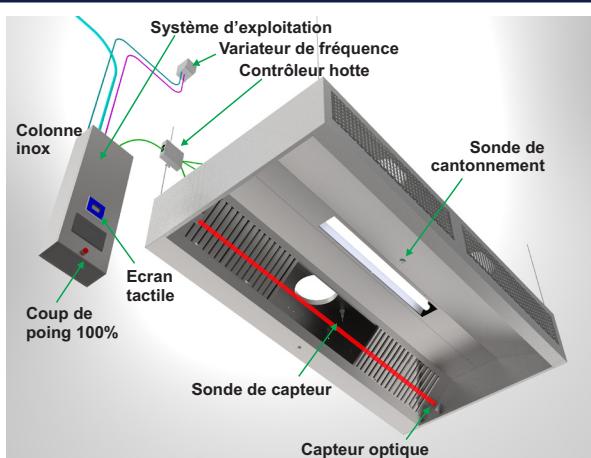
### Options

- Système communicant : dispositif pouvant être associé à la gestion technique du bâtiment (en option) via un protocole Bacnet TCP/IP

## APPLICATIONS

- Idéal pour toute cuisine à grande amplitude de fonctionnement, consommatrice d'énergie de ventilation et de chauffage

## COMPOSITION



### Capteur optique



- Analyse les polluants (densité des fumées et vapeurs) émis par les équipements de cuisson
- Adapte la vitesse de la ventilation en fonction
- Connecté (RJ45) au « contrôleur de hotte », surpresseur intégré pour une barrière efficace contre les menaces de salissures

### Sonde de capteur



- Thermo-transmetteur connecté (RJ45) au « contrôleur de hotte »
- Détecteur thermique implanté sur chaque piquage d'extraction
- Transmission de la température du flux d'air et action sur la variation de vitesse de la ventilation

### Sonde de cantonnement



- Thermo-transmetteur connecté (RJ45) au « contrôleur de hotte »
- Détecteur thermique implanté dans le volume de cantonnement
- Transmission de la température sous la hotte
- Mise en service ou arrêt automatique du dispositif et déclenchement en grand débit en cas de détection de forte chaleur

### Contrôleur de hotte



- Regroupe les sondes thermiques et les capteurs optiques : 4 entrées thermiques + 2 entrées optiques
- Livre l'énergie nécessaire aux détecteurs et reçoit les informations en retour
- Relai vers le système d'exploitation
- Raccordement l'un à l'autre en formant une chaîne en série du plus éloigné au plus près du système d'exploitation

## Système d'exploitation



- Cœur du système, réception de l'ensemble des signaux provenant des « contrôleur de hotte » et détermine le niveau de ventilation nécessaire
- Peut gérer jusqu'à 39 hottes
- Connexion RJ45
- Pilotage des variateurs de fréquence et/ou des registres des unités de soufflage et d'extraction
- Adressage des consignes vers des boîtes à débit variable lorsque le dispositif travaille en multizone sur des réseaux aérauliques communs
- Alimenté en mono 230 V : transmission de l'énergie nécessaire à l'ensemble des composants du dispositif
- Enregistrement quotidien des paramètres de fonctionnement permettant de restituer à tout moment les gains de consommation énergétique

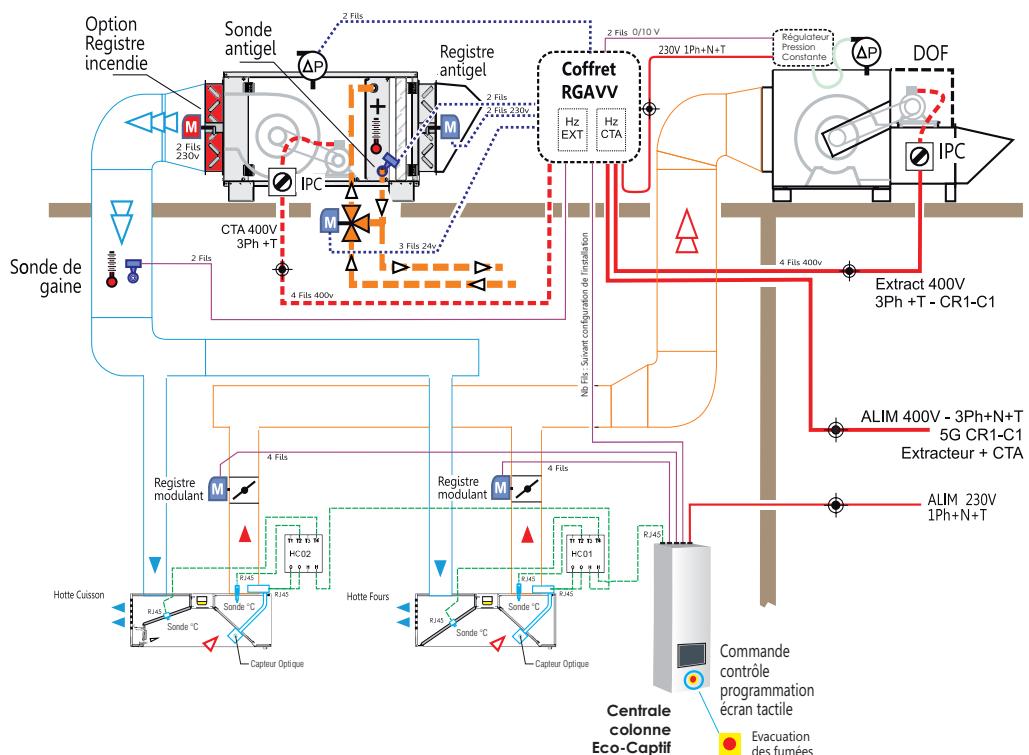
## Écran tactile



- Interface utilisateur
- Se connecte au travers du « contrôleur de hotte » ou au système d'exploitation
- Connexion RJ45
- Monté en façade de la colonne inox
- Programmation usine de base et paramétrable par la suite :
  - T°C de consigne sonde de cantonnement
  - T°C de consigne sonde de capteur
  - Sensibilité des capteurs optiques
  - Temps d'action et de maintien
- Fonctions
  - STOP : éteint le système
  - AUTO : mode automatique
  - MAN : mode manuel
  - Ventilation à 100 %
  - Mode désenfumage
  - Gestion de l'éclairage des hottes jusqu'à 15 A

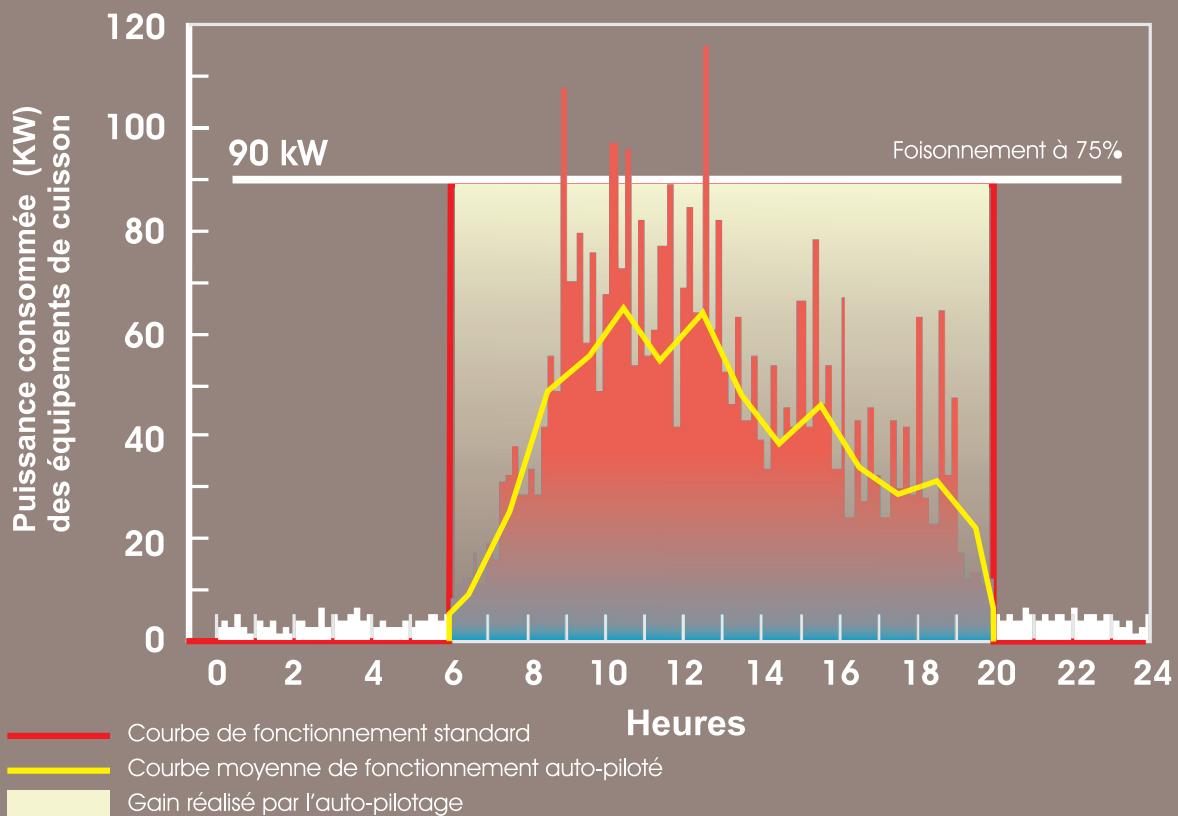
## Exemple de dispositif complet sur cuisine ouverte et 2 hottes.

Régulation automatique des débits dissociée par hotte.  
1 Extracteur + CTA eau chaude régulée



- Lignes de Puissance client
- Lignes de télécommande fournies câblées
- - - Lignes de télécommande fournies
- Lignes de télécommande client

## Enregistrement des variables de production



Heure	P (kW)	%	%	Heure	P (kW)	%	%	Heure	P (kW)	%	%	Heure	P (kW)	%	%	Heure	P (kW)	%	%
	Conso	P Tot	1H		Conso	P Tot	1H												
6H00	5	4%		9H00	70	58%		12H00	85	71%		15H00	42	35%		18H00	63	53%	
6H10	8	7%		9H10	70	58%		12H10	41	34%		15H10	67	56%		18H10	28	23%	
6H20	11	9%	9%	9H20	80	67%	56%	12H20	69	58%		15H20	41	34%		18H20	23	19%	
6H30	12	10%		9H30	58	48%		12H30	85	71%	64%	15H30	79	66%	46%	18H30	62	52%	31%
6H40	17	14%		9H40	76	63%		12H40	65	54%		15H40	47	39%		18H40	28	23%	
6H50	11	9%		9H50	50	42%		12H50	115	96%		15H50	54	45%		18H50	22	18%	
7H00	18	15%		10H00	68	57%		13H00	61	51%		16H00	33	28%		19H00	65	54%	
7H10	16	13%		10H10	97	81%		13H10	82	68%		16H10	67	56%		19H10	32	27%	
7H20	31	26%	23%	10H20	73	61%	65%	13H20	53	44%	48%	16H20	24	20%	33%	19H20	37	31%	
7H30	32	27%		10H30	96	80%		13H30	46	38%		16H30	42	35%		19H30	17	14%	22%
7H40	38	32%		10H40	55	46%		13H40	64	53%		16H40	27	23%		19H40	12	10%	
7H50	28	23%		10H50	82	68%		13H50	42	35%		16H50	45	38%		19H50	13	11%	
8H00	33	28%		11H00	56	47%		14H00	62	52%		17H00	32	27%		0H00	11	9%	
8H10	28	23%		11H10	60	50%		14H10	39	33%		17H10	24	20%					
8H20	42	35%	49%	11H20	77	64%	55%	14H20	34	28%	38%	17H20	43	36%	28%	Moyenne sur 14 Heures	48.32	40%	
8H30	90	75%		11H30	90	75%		14H30	54	45%		17H30	30	25%					
8H40	50	42%		11H40	41	34%		14H40	39	33%		17H40	41	34%					
8H50	108	90%		11H50	69	58%		14H50	45	38%		17H50	29	24%					

% Niveau moyen des puissances conso



Consultez notre catalogue en ligne