ÉCLAIRAGE - ÉCONOMIE D'ÉNERGIE V-CLIX

L'éclairage Vianen V-CLIX est spécialement conçu pour être utilisé dans les hotte Vianen et systèmes de plafond pour la cuisine professionnelle. Le design moderne et élégant du V-CLIX permet un entretien facile. Le niveau d'éclairage et de 500 lux au travail la hauteur est standard.

CONSTRUCTION

L'éclairage Vianen V-CLIX est conçu avec un cadre en aluminium anodisé pourdissiper la chaleur. L'éclairage a un panneau en verre intégré, opaques et transparent.
Un connecteur est monté sur le dessus du panneau LED, qui est connecté au 230V boîte de connexion.

Sur demande, Vianen peut fournir le V-CLIX alternatifs pour répondre aux exigences du client. l'éclairage de secours intégrées peuvent également être livrées sur demande.

FILTRE FECON®

Les filtres à haut rendement ont été spécialement développés pour l'aspiration au-dessus d'appareils de cuisson et de friture dans les cuisines industrielles.

L'air aspiré doit changer deux fois de direction. Les particules de graisse présentes dans le flux d'air sont séparées par l'effet de centrifuge. Ces particules de graisse se rassemblent alors dans la partie inférieure du filtre. Par conséquent, les filtres ne se colmatent pas et une aspiration constante est assurée sur toute la longueur de la hotte. L'installation et les ventilateurs restent protégés contre les dépôts de graisse trop importants. La longue durée d'utilisation maintient les frais d'entretien à bas niveau.

Le filtre FECON a été testé et certifié comme une barrière efficace contre le feu voire contre la propagation de la flamme. Testé et certifié conformément à DIN4102.

AVANTAGES

- Conformité CE
- Testé par l'institut néerlandais de recherche appliquée en science expérimentale sur la propagation du feu selon DIN4102
- Testé et approuvé UL
- Approuvés NSF - niveau élevé d'hygiène
- Haut rendement de séparation de graisse
- Entièrement en acier inoxydable 304
- Structure solide et durable - grande longévité
- Nettoyable à fond

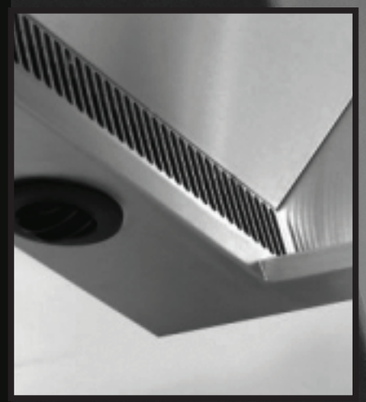
Vianen KVS B.V.
Finse Golf 18, 3446 CK Woerden
P.O. Box 163, 3440 AD Woerden, Holland

www.vianenkvs.com
Tel.: (+31) 348 - 41 63 00
info@vianenkvs.nl

VIANEN
KITCHEN VENTILATION

Nous nous réservons le droit de modifier les spécifications de cette brochure sans préavis
Février 2021

FR



VIANEN
KITCHEN VENTILATION

AVANTAGES

- Offre d'excellentes conditions environnementales
- Permet de réaliser des économies sur les coûts de climatisation
- Possibilité de réduire les exigences en termes de canalisation
- Réduction des tirages
- Souplesse du concept
- Intègre des refroidisseurs ABS personnels réglables

COMPENSATOR

DESCRIPTION

Convient à tous les types d'équipement de cuisine, muraux ou disposés en îlot. La hotte utilise les principes de l'induction en distribuant l'air dans l'enveloppe de la hotte depuis le bord avant interne de celle-ci. L'air peut être directement prélevé à l'extérieur du bâtiment et puisqu'il n'est pas nécessaire de le chauffer (ou de le refroidir), de réelles économies peuvent être réalisées sur les coûts énergétiques. L'effet d'induction produit par ce type de hotte améliore la capture et le confinement de la volute thermique générée par le processus de cuisson et réduit la possibilité de voir l'air contaminé se répandre dans la cuisine.

STRUCTURE

La hotte à compensation à ÉCONOMIE D'ÉNERGIE est entièrement fabriquée en acier inoxydable de type 304 (d'une épaisseur de 1,0 à 1,2 mm). Toutes les surfaces visibles présentent une finition polie de grain ultra fin (grain 320), protégée par un film de polythène.

La hotte est coupée, percée et pliée en sections sans raccord jusqu'à 6 m de longueur et assemblée au moyen de soudures calculées par ordinateur et de fixations mécaniques invisibles.
Les raccords sont assurés par des plaques de recouvrement intérieures, de sorte qu'aucune fixation mécanique n'est visible.
Tous les bords métalliques sont lisses et exempts de parties tranchantes et de projections. Le bord inférieur de la hotte forme un canal de condensation, surélevé et incliné pour faciliter le nettoyage et les bords intérieurs sont pliés et pressés dans un but de sécurité.

La hotte est équipée de filtres cloisonnés d'extraction des graisses Vianen Fecon. Les filtres sont conçus pour permettre l'évacuation des graisses dans un conduit collecteur intégré, puis dans des bacs à graisse faciles à déposer.
La hotte présente une dépression constante de 100 Pa et une dépression d'air de 40 Pa.

ALIMENTATION D'AIR

L'air d'induction non tempéré est conduit depuis l'extérieur du bâtiment (par d'autres) jusqu'aux faussets installés en usine au sommet de la hotte où il traverse le plénum d'alimentation isolé, sur une plaque de diffuseur perforée, et est distribué par l'intermédiaire de fentes verticales agencées le long du bord avant interne de la hotte.

Le débit d'air représente habituellement de 20 à 50 % du débit d'extraction total (50 % au maximum).
Le débit d'air d'alimentation peut également être refoulé par les refroidisseurs ABS ponctuels situés sur le dessous de l'avancée en façade de la hotte pour le confort individuel du personnel de cuisine.

INSTALLATION

Des supports de suspension sont fixés aux coins supérieurs de la hotte pour faciliter l'installation.

LE **COMPENSATOR VIANEN** EST DISPONIBLE DANS LES CONFIGURATIONS SUIVANTES :

COMPENSATOR VIANEN A	- 20 % - 50 %	MURAL
COMPENSATOR VIANEN E	- 20 % - 30 %	ÎLOT SIMPLE
COMPENSATOR VIANEN D	- 20 % - 50 %	ÎLOT DOUBLE

DIMENSIONS STANDARD

HOTTES MURALES	- 20 % - 50 %	Largeur 1 300 mm	Hauteur 600 mm
HOTTES ÎLOT SIMPLE FACE	- 20 % - 30 %	Largeur 1 300 mm	Hauteur 600 mm
HOTTES ÎLOT	- 20 % - 50 %	Largeur 2 600 mm	Hauteur 600 mm

Des hottes d'autres dimensions sont disponibles pour s'adapter aux besoins spécifiques des sites.

OPTIONS

Les hottes à compensation sont disponibles avec plusieurs options destinées à augmenter leur efficacité et améliorer l'environnement de travail en cuisine.

- hotte à lavage à l’eau (WW) et vaporisateur d'eau
- Système de filtration Vianen UV-C
- Hottes comprenant prise d'air / alimentation d'air - MUAP