TECHNOLOGIE D'EFFICACITÉ VIANEN

Jusqu'à la moitié de l'énergie utilisée dans votre cuisine est consacrée au chauffage et à la climatisation. Prendre des décisions intelligentes concernant le système de chauffage, de ventilation et de climatisation de votre cuisine peut avoir un effet important sur vos factures d'électricité et votre confort.

Le système de ventilation Vianen VéTEC est spécialement conçu pour les hotte et les plafonds ventilés.

Associé à la gamme de marquises à économie d'énergie Vianen, vous économiserez sur la consommation d'énergie de votre cuisine professionnelle.

Le système VéTEC ajuste automatiquement la quantité d'extraction en fonction de l'équipement de cuisson et de la zone exacte où le processus de cuisson est effectué.

Lors de l'achat d'un nouveau système de ventilation, pensez à acheter l'unité d'efficacité VIANEN VéTEC conçue sur mesure pour répondre à vos besoins.
Le système VéTEC peut également être intégré dans les cuisines existantes.

LA DESCRIPTION

- Les capteurs détectent la chaleur et la fumée.

- Les signaux sont envoyés à l'unité de contrôle VéTEC.

- L'unité de contrôle VéTEC régule / ajuste les vitesses des ventilateurs (évacuation et soufflage) avec des registres électriques.

- Les ventilateurs fonctionnent à une vitesse minimale de 30% au démarrage du système.

- Les ventilateurs sont automatiquement contrôlés en fonction de l'activité de la cuisson effectuée sous chaque hotte.

- Intégré dans le VéTEC est un système de dérogation unique pour augmenter la vitesse du ventilateur pour chaque auvent individuel jusqu'au maximum.

- Un interrupteur marche / arrêt manuel est fourni sur chaque auvent pour maximiser les économies d'énergie.

AVANTAGES

- Jusqu'à 62% d'économie sur les coûts énergétiques des ventilateurs.

- Jusqu'à 45% d'économie sur les coûts de chauffage et de refroidissement de l'air conditionné.

- VERT - réduction des émissions de CO^2.

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

Tel.: (+31) 348 - 41 63 00
Fax.: (+31) 348 - 42 15 95
info@vianenkvt.com

behouden ons het recht voor om zonder voorafgaande kennisgeving wijzigingen aan te brengen in de specificaties in deze brochure. Juli 2020

VéTEC

ON-DEMAND VENTILATIE-SYSTEEM

CO2 RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CO2

AVANTAGES

• Un système programmable qui régule les vitesses de ventilation requises pendant le processus de cuisson.

• Contrôle automatique de la vitesse des ventilateurs pour les groupes ou les hotte et les plafonds ventilés.

• Limite le fonctionnement à la zone exacte où le processus de cuisson est en cours.

• Au démarrage, une vitesse de ventilation minimale de 30% sur l'ensemble du système.

• Système de neutralisation unique pour augmenter la vitesse du ventilateur de chaque hotte jusqu'au maximum sur demande.

• Un interrupteur marche / arrêt manuel sur chaque hotte pour maximiser les économies d'énergie.

• Économise de l'argent en réduisant les niveaux de consommation d'énergie jusqu'à 60%.

• Conçu sur mesure pour répondre à vos besoins spécifiques.

• Peut également être intégré dans les cuisines existantes.

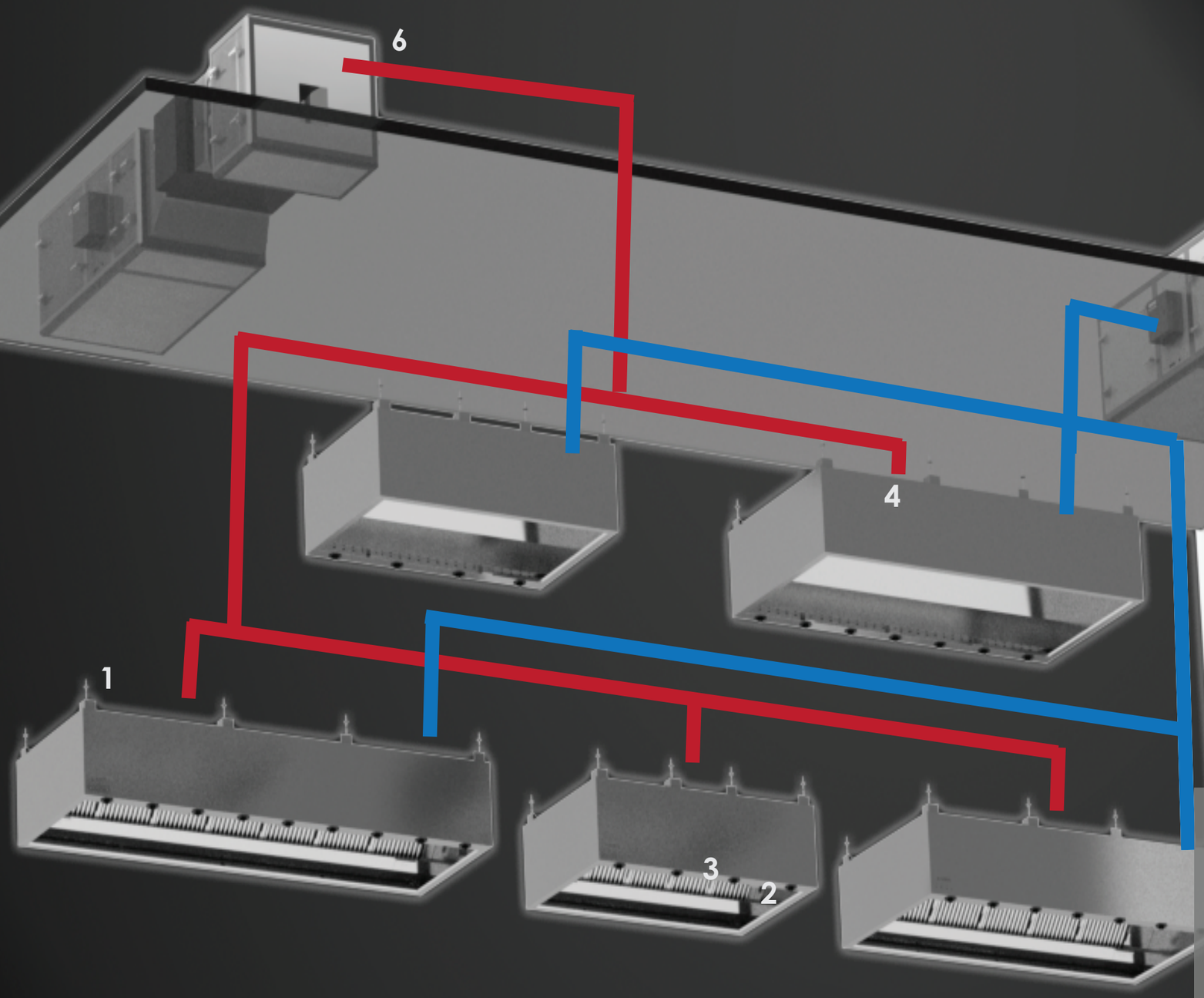
VIANEN KITCHEN TECHNOLOGY

FR

VéTEC

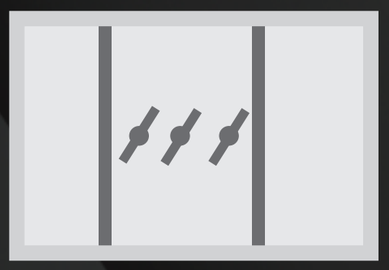
ON-DEMAND VENTILATIE-SYSTEEM

RÉDUCTION DES ÉMISSIONS DE CO2

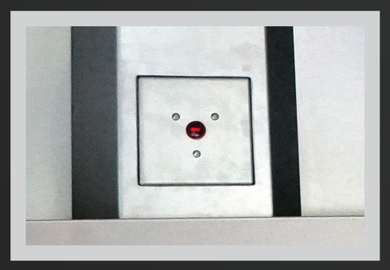


1. Vanne de commande électrique
2. Détection de fumée
3. Affichage
4. Détection de chaleur
5. Ventilateur d'alimentation en air
6. Refroidissement / Chaleur
   Ventilateur d'extraction
7. régime Vetec

Conduit d'extraction
Canal d'approvisionnement



Vannes



Détection de fumée

Display