

Conception & Fabrication Française

ALVIREG

Gestion de débit automatique
& personnalisable



ALVENE



PLAN TECHNIQUE

Exemple d'installation et de son fonctionnement



ALVIREG, C'EST QUOI ?

Cette technologie de gestion de débit est un outil permettant d'automatiser de façon personnalisée l'ensemble du système de ventilation dans les cuisines. En effet, ALVIREG permet d'ajuster en temps réel le débit d'air extrait en fonction de l'utilisation de chaque équipement dans la cuisine.

COMMENT FONCTIONNE ALVIREG ?

Grâce à des capteurs de température et d'humidité précis et une configuration par zone ou par équipement, le système de ventilation se déclenche uniquement lorsque cela est nécessaire offrant alors une économie d'énergie considérable. L'avantage principal d'ALVIREG est qu'il va calculer automatiquement quel débit d'aspiration est nécessaire et va ajuster la consigne en conséquence.

LES PRINCIPAUX AVANTAGES D'ALVIREG



Déclenchement et régulation automatisés de la ventilation

Une ventilation qui se déclenche et qui règle de façon autonome au plus juste le débit d'aspiration en modulant le signal 0-10v du registre et du caisson pour répondre à vos besoins.



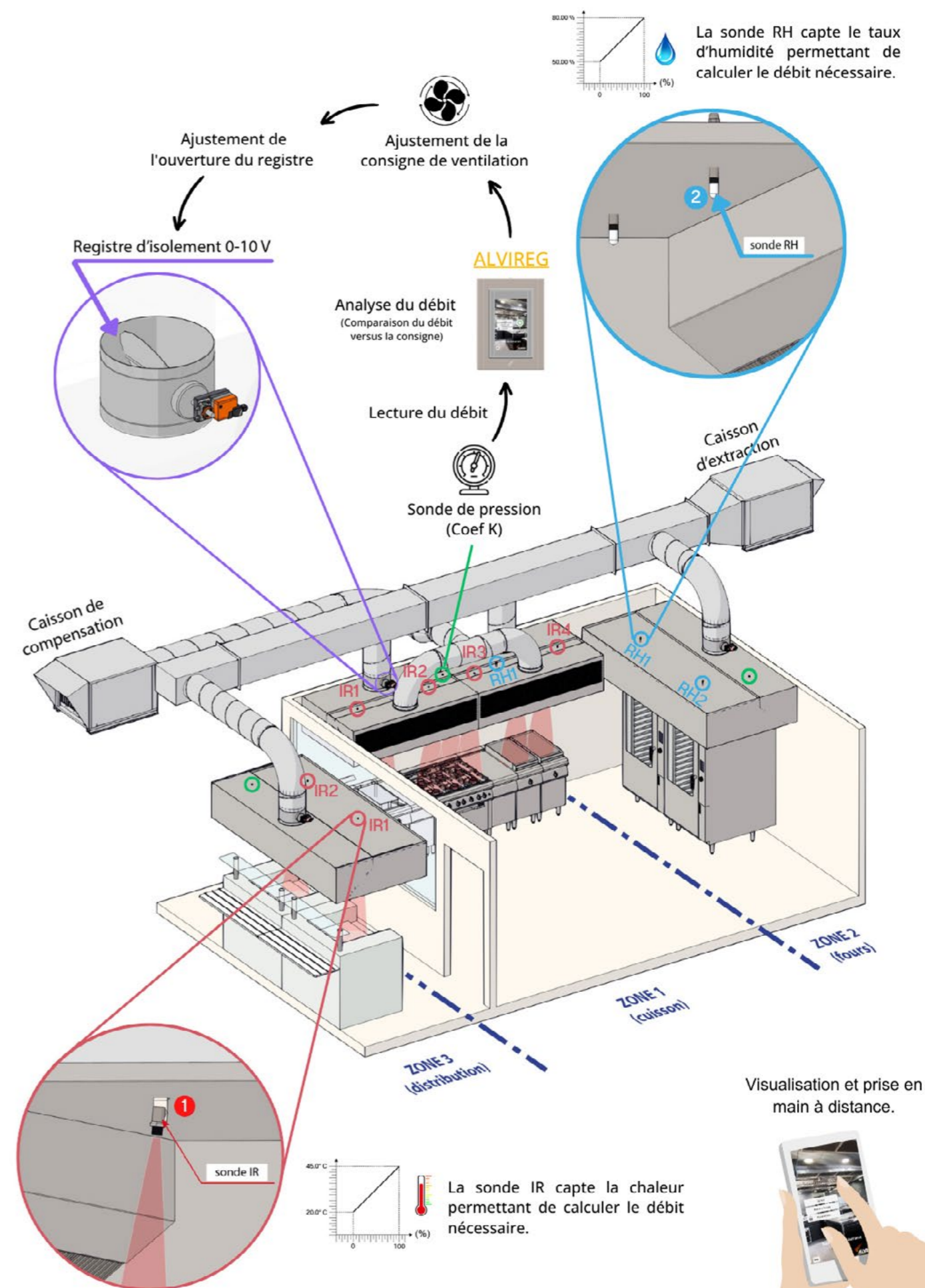
Economie d'énergie, et avantages financiers

Cette automatisation vous permettra de réduire votre consommation énergétique et augmentera la durée de vie de vos systèmes de ventilation. Une réduction de coûts réalisables grâce à ce système intelligent.



Interface tactile, intuitive & personnalisable

Vous avez la possibilité de prendre le système en main à distance et d'ajouter le nom et la photo du restaurant sur l'interface. De plus, l'intitulé de chaque zone peut être modifié à votre guise.



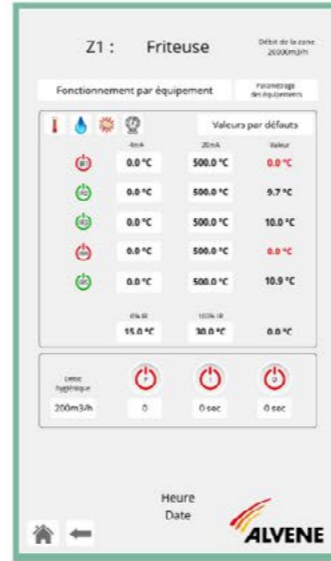
L'INTERFACE ALVIREG



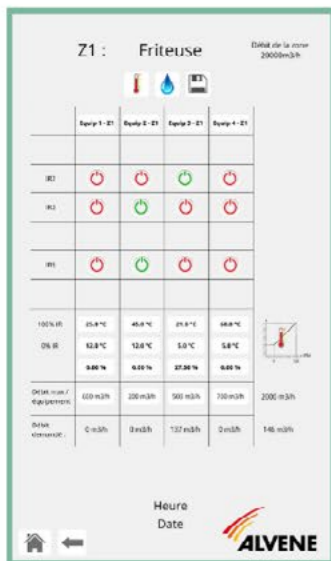
L'écran d'accueil permettant d'activer ou de désactiver l'ALVIREG et de naviguer sur les différents paramètres du produit.



La configuration des zones permet de modifier le nom du restaurant et de chaque zones avec le débit dédié à celle-ci.



Cette vue permet de déterminer le nombre de sondes par zones avec le réglage du seuil de déclenchement. Intégration possible d'un débit hygiénique.



Cette interface permet de paramétrer l'intégralité des seuils de déclenchement par sonde ou par équipement pour une gestion de débit plus précise.



L'état d'une zone peut être visualisée rapidement. Une information sur le débit extrait est délivrée.



La marche forcée permet de transformer le signal 0-10v en ouverture TOR pour obtenir le débit maximum des différentes zones.

CAS D'ÉTUDES

Cas d'études basés sur :
 • une température moyenne de 13°C*
 • une température souhaitée de 19°C
 • un prix au kWh de 0.20 €
 *Source Météo France

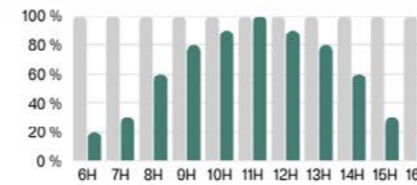


RIE

(Restaurant inter-entreprise)

Données renseignées
 Plage horaire : 10h
 Jour/an : 260 jours

Débit global : 75 943 m3/h



● Sans ALVIREG
 ● Avec ALVIREG

Gain moyen avec ALVIREG
40%

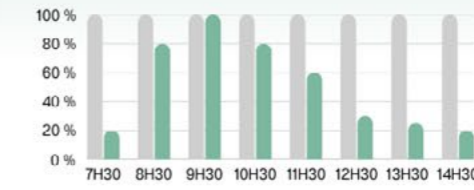
Sans ALVIREG	88 616,20 €
Avec ALVIREG	53 169,72 €

Gain par an estimé à
35 446,48 € **

Cuisine centrale

Données renseignées
 Plage horaire : 7h
 Jour/an : 240 jours

Débit global : 20 323 m3/h



● Sans ALVIREG
 ● Avec ALVIREG

Gain moyen avec ALVIREG
48%

Coût énergétique annuel de l'installation

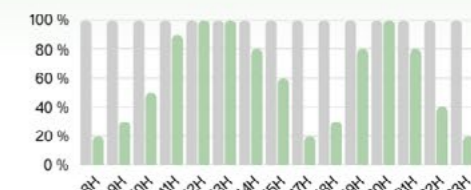
Sans ALVIREG	15 323,22 €
Avec ALVIREG	7 948,92 €

Gain par an estimé à
7 374,30 € **

Restaurant gastronomique

Données renseignées
 Plage horaire : 14h
 Jour/an : 280 jours

Débit global : 15 496 m3/h



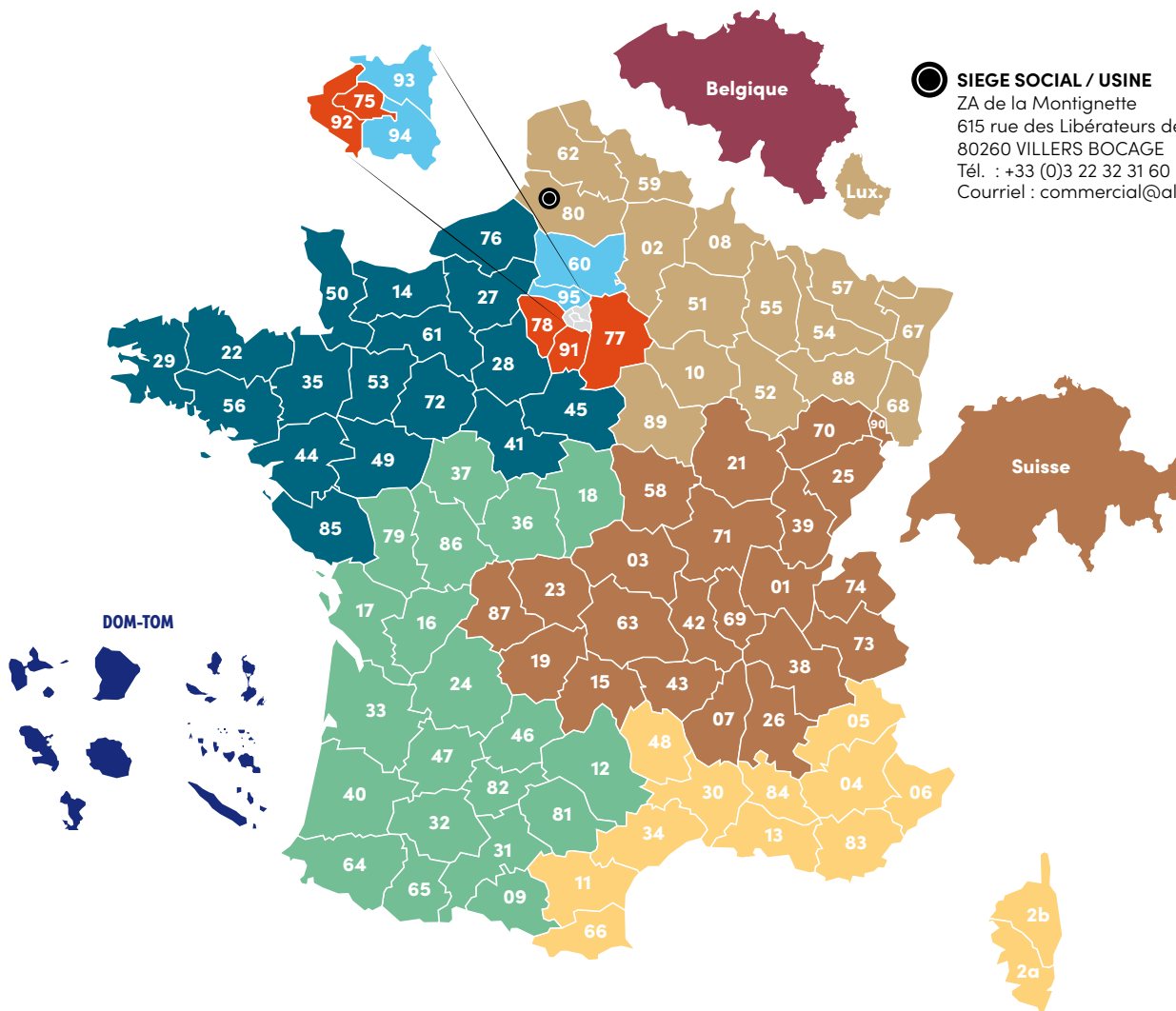
● Sans ALVIREG
 ● Avec ALVIREG

Gain moyen avec ALVIREG
40%

Sans ALVIREG	27 262,05 €
Avec ALVIREG	16 357,23 €

Gain par an estimé à
10 904,82 € **

** Gain pouvant varier suivant les installations



SIEGE SOCIAL / USINE
 ZA de la Montignette
 615 rue des Libérateurs de 1944
 80260 VILLERS BOCAGE
 Tél. : +33 (0)3 22 32 31 60
 Courriel : commercial@alvene.com

Julien SOORS
 Mobile : +33 (0)6 65 61 04 51
 Courriel : j.soors@alvene.com

Hermann KALAYCIYAN
 Mobile : +33 (0)7 85 98 19 50
 Courriel : h.kalayciyan@alvene.com

Jérôme RIA
 Mobile : +33 (0)6 65 73 93 50
 Courriel : j.ria@alvene.com

Sylvain GERBOIN
 Mobile : +33 (0)6 82 48 87 19
 Courriel : s.gerboin@alvene.com

Jean-Michel GARRIDO
 Mobile : +33 (0)6 99 80 22 12
 Courriel : jm.garrido@alvene.com

Cyril CHAUVIGNY
 Mobile : +33 (0)6 65 42 09 94
 Courriel : c.chauvigny@alvene.com

Stanislas WEINGAERTNER
 Mobile : +33 (0)6 75 02 77 84
 Courriel : s.weingaertner@alvene.com

Julien TRAMONTIN
 Mobile : +33 (0)6 99 78 22 13
 Courriel : j.tramontin@alvene.com

Fabien MASSICOT (ingénieur d'affaires)
 Mobile : +33 (0)6 62 26 08 27
 Courriel : f.massicot@alvene.com

SERVICE COMMERCIAL
 Tél. : +33 (0)3 22 32 31 60
 Courriel : commercial@alvene.com



ZA La Montignette - 615, rue des Libérateurs de 1944 - 80260 VILLERS BOCAGE - FRANCE
 Tél. : +33 (0)3 22 32 31 60 - Courriel : commercial@alvene.com



www.alvene.com

