

ISO 9001
BUREAU VERITAS
Certification



ECO AZUR®

La régulation des ventilations
des cuisines professionnelles



LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES, UNE AFFAIRE DE SPÉCIALISTE.

ECOAZUR®

La ventilation est un des postes le plus énergivore dans une cuisine professionnelle. Une ventilation traditionnelle fonctionne à 100% de sa capacité du début à la fin d'un service.

L'enjeu du système ECOAZUR® est d'effectuer 60% d'économie d'énergie sur la consommation de la ventilation de cuisine.

AVANTAGES

- Économies d'énergie sur la consommation des moteurs d'extraction et de soufflage.
- Système automatique et autonome.
- S'installe dans tout type de hotte et adaptable dans tout type de cuisine.
- S'installe aussi bien dans les projets neufs que dans les cuisines existantes.
- Système connecté et communiquant (en option).
- Retour sur investissement rapide.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

ECOAZUR® adapte en temps réel les débits des ventilations grâce aux capteurs optiques et thermiques.

Grâce à sa précision unique, l'**Iris Bleu®** (capteurs optiques) mesure la variation d'opacité et de densité des vapeurs de fumées.

Le **thermo-transmetteur** mesure également les calories en sortie de hotte.

Les données de l'ensemble des capteurs sont recueillies et analysées par le(s) **Neurone(s)**.

Le **Cerveau** traite toutes les demandes envoyées par le(s) **Neurone(s)** afin de transmettre un signal proportionnel aux variateurs de fréquence alimentant l'extracteur et la compensation.

Le **Cervelet** est l'interface homme-machine permettant le réglage du système et la visualisation de l'état du système.

En option, le système peut gérer plusieurs zones au moyen de volets motorisés.

Il est possible également d'avoir un module connecté afin d'avoir accès à distance au système.



Iris Bleu®



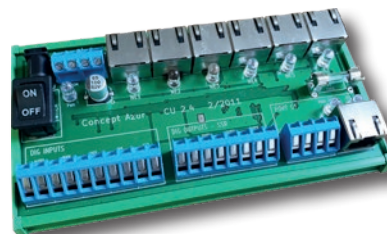
Cervelet



Thermo-transmetteur



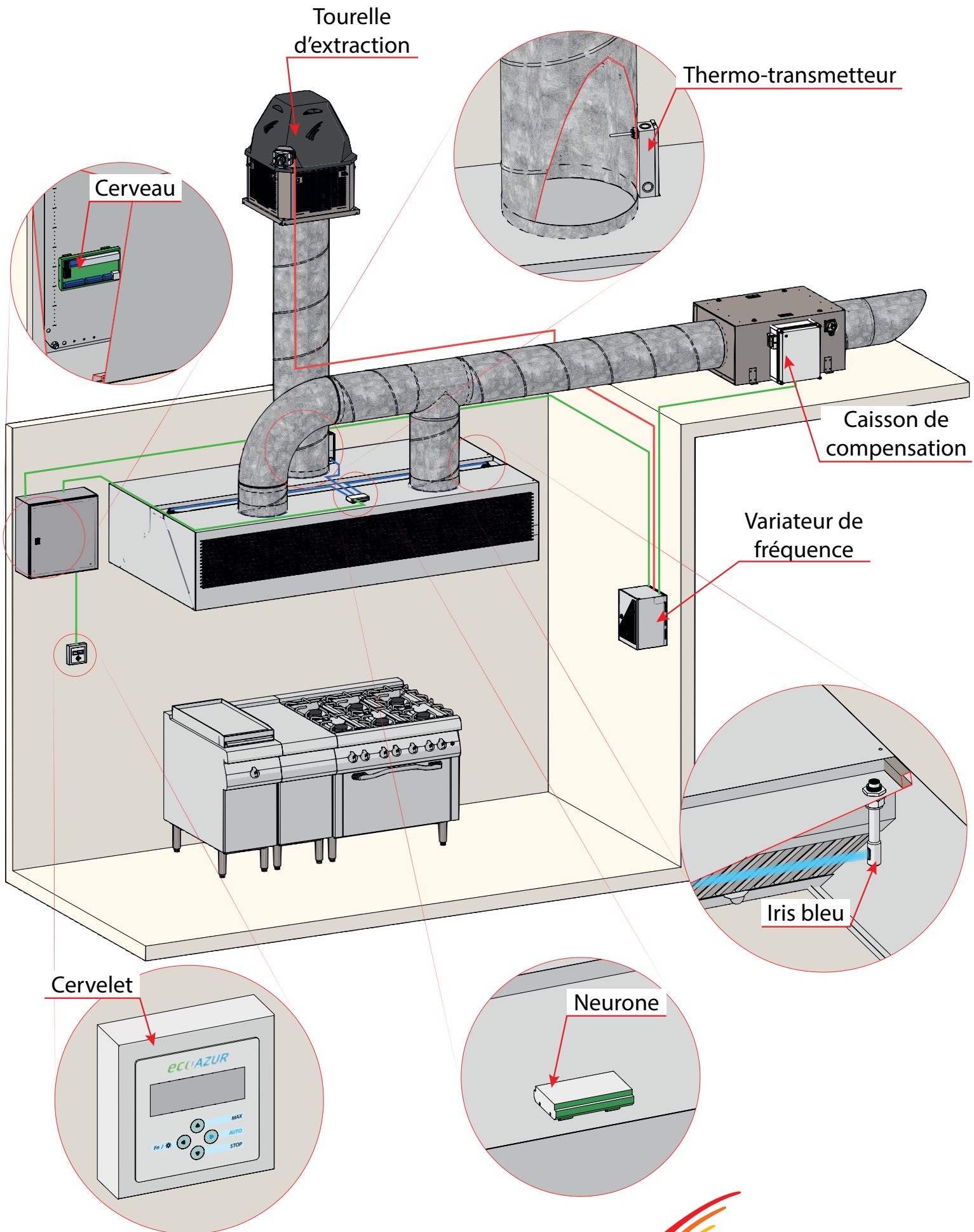
Neurone



Cerveau

ECOAZUR®

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

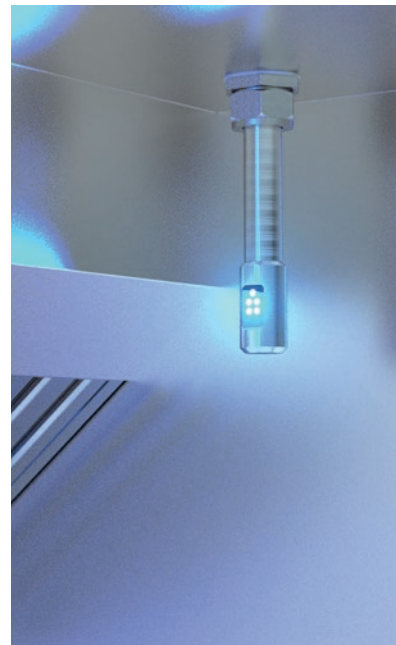
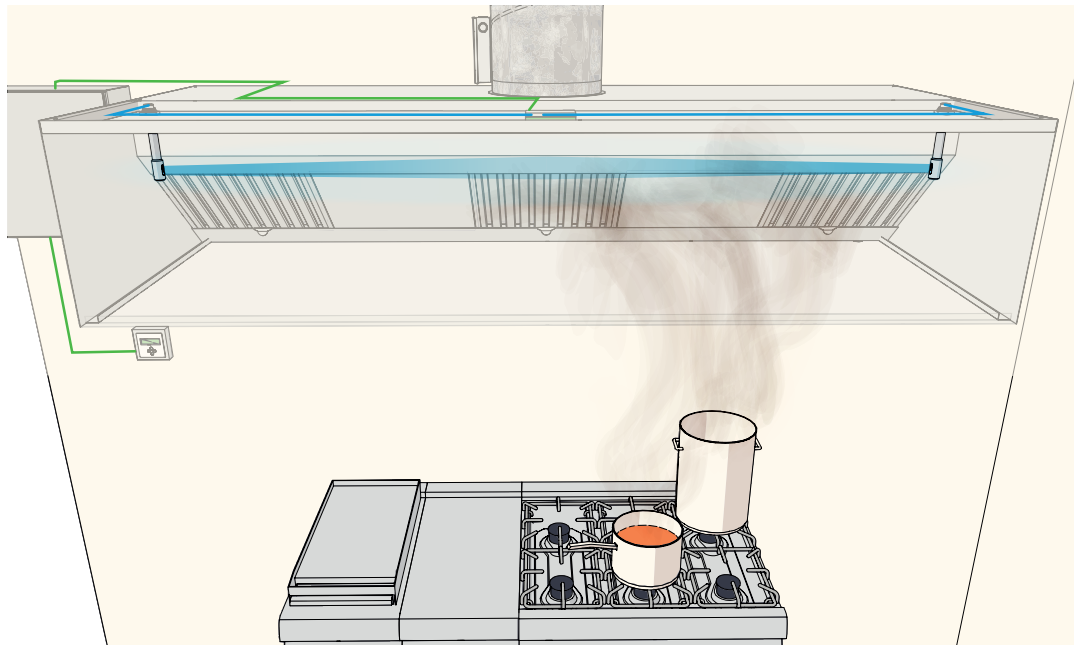


ECOAZUR®

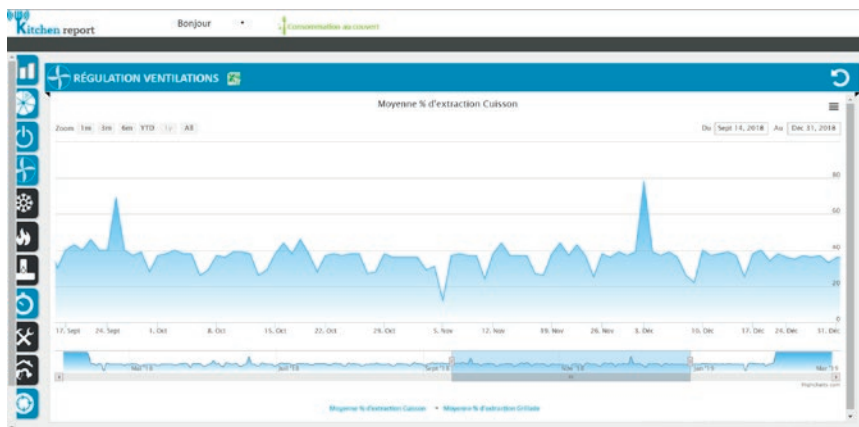
L'ÉLÉMENT CLÉ DU SYSTÈME : L'IRIS BLEU®

Sa technologie de pointe permet de mesurer les variations d'opacités et de densités de la fumée. Sa lumière bleue à longueur d'onde courte permet de capter les plus petites particules de fumées. La limite de couverture va jusqu'à 7m entre les 2 capteurs.

La technologie utilisée par l'Iris Bleu® permet au système de contourner la problématique de l'encrassement des lentilles optiques.



KITCHEN REPORT MANAGER

Screenshot de l'interface web de régulation des ventilations. Le titre est "RÉGULATION VENTILATIONS". Le tableau montre les données de consommation pour le mois de janvier 2019.

Date	Consommation (%)
Janvier 2019	35,8
Mardi 2 janvier 2019	36
Mercredi 3 janvier 2019	37
Jeudi 4 janvier 2019	37
Vendredi 5 janvier 2019	36
Samedi 6 janvier 2019	0
Dimanche 7 janvier 2019	0
Lundi 8 janvier 2019	40
Mardi 9 janvier 2019	39
Mercredi 10 janvier 2019	39
Jeudi 11 janvier 2019	38
Vendredi 12 janvier 2019	37
Samedi 13 janvier 2019	0
Dimanche 14 janvier 2019	0
Lundi 15 janvier 2019	38

Grace à l'option modem de communication GSM/GPRS, ECOAZUR® devient connecté et communiquant. Toute personne autorisée accède à une interface web sécurisée, accessible depuis tous les supports (smartphone, tablette ou ordinateur), pour visualiser le fonctionnement de la ventilation concernée et des économies réalisées. Les données de consommation sont conservées dans un historique pendant 2 ans.

Ce système de reporting est compatible avec la **Kitchen Box®**. Un export excel est possible aux tranches de dates souhaitées.