

Conception & Fabrication Française

**L'innovation au service
de vos besoins**



HOTTE SOUDÉE À BRUMISATION ET SYSTÈME DE RECYCLAGE AUTONOME POUR LES CUISSONS À COMBUSTION SOLIDE



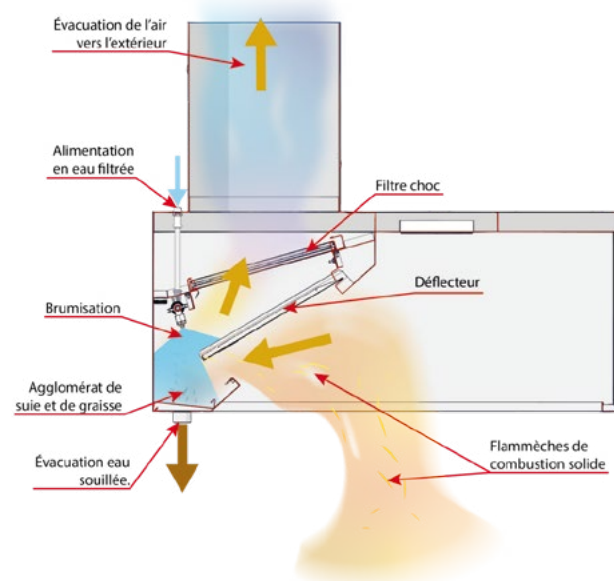
Sécuritaire pour les cuissons à combustion solide grâce sa barrière de brumisation.



Éco-responsable avec son système de recyclage conçu pour déduire au maximum la consommation d'eau.



Intelligente grâce à son système d'automatisme et d'écran de contrôle tactile et ergonomique.

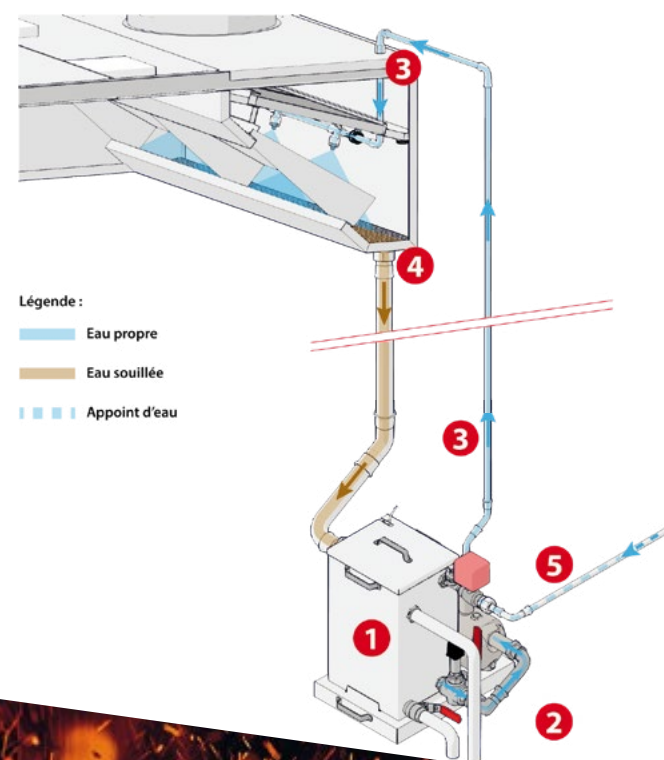


PRINCIPE AÉRAULIQUE

L'air aspiré par la hotte passe dans un premier temps, dans le nuage de brume d'eau pour éteindre les flammèches éventuelles. Puis l'air passe dans des filtres de hotte traditionnels pour extraire une grande partie du gras. L'air est ensuite extrait par un réseau de gaine jusqu'à l'extérieur.

PRINCIPE HYDRAULIQUE

1. L'eau est stockée et filtrée dans la cuve.
2. Elle est aspirée par une pompe électrique.
3. L'eau est propulsée jusqu'aux buses de brumisation.
4. L'eau souillée est recueillie et préfiltrée en partie basse de la hotte. Elle est évacuée jusqu'au système de recyclage.
5. Une arrivée d'eau froide est commandée par une électrovanne pour faire l'appoint.



ISOTECH

PLAFOND FILTRANT FERMÉ DOUBLE FLUX

Le plafond filtrant fermé ISOTECH constitue un système d'extraction moderne répondant à l'ensemble des exigences actuelles en matière d'hygiène. Une extraction homogène sur l'ensemble du plafond et un soufflage basse vitesse périphérique garantissent des conditions de travail optimales.

LES PRINCIPAUX AVANTAGES DU PLAFOND ISOTECH

- Confort de travail grâce à une extraction homogène sur l'ensemble du plafond filtrant
- Pas de contact de l'air extrait avec les structures du bâtiment
- Homogénéité esthétique de l'ensemble de la cuisine
- Fabrication intégrale en acier inoxydable austénitique brossé
- Adaptation à l'ensemble des architectures.
- Equilibre aéraulique assuré dans la version double flux
- Souplesse d'implantation, d'extension et de mobilité des appareils de cuisson
- Faible encombrement grâce à une hauteur réduite de capteurs
- Eclairage intégré et uniforme sur la surface du plafond





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

CAS D'ÉTUDES



ALVIREG

SYSTÈME DE GESTION DES DÉBITS INTELLIGENTS

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



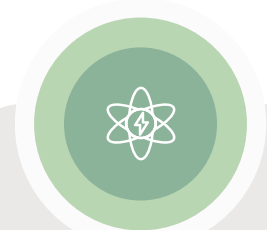
Déclenchement et régulation automatisés de la ventilation

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.



RIE

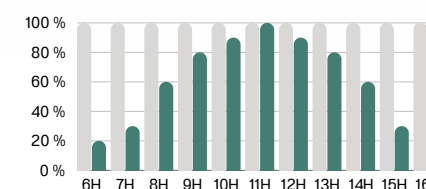
(Restaurant inter-entreprise)

Données renseignées

Plage horaire : 10h

Jour/an : 260 jours

Débit global : 75 943 m3/h



● Sans ALVIREG

● Avec ALVIREG

Gain moyen avec ALVIREG

40%



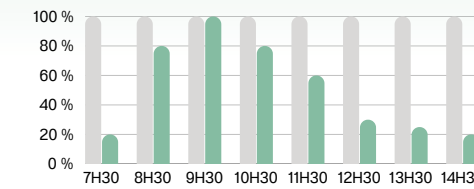
Cuisine centrale

Données renseignées

Plage horaire : 7h

Jour/an : 240 jours

Débit global : 20 323 m3/h



● Sans ALVIREG

● Avec ALVIREG

Gain moyen avec ALVIREG

48%



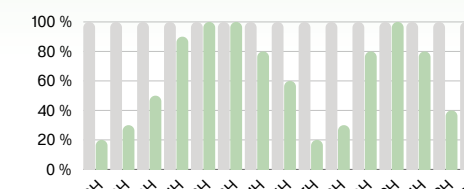
Restaurant gastronomique

Données renseignées

Plage horaire : 14h

Jour/an : 280 jours

Débit global : 15 496 m3/h



● Sans ALVIREG

● Avec ALVIREG

Gain moyen avec ALVIREG

40%

Coût énergétique annuel de l'installation

Sans ALVIREG 88 616,20 €	Sans ALVIREG 15 323,22 €	Sans ALVIREG 27 262,05 €
Avec ALVIREG 53 169,72 €	Avec ALVIREG 7 948,92 €	Avec ALVIREG 16 357,23 €

Gain par an estimé à

35 446,48 € **

Gain par an estimé à

7 374,30 € **

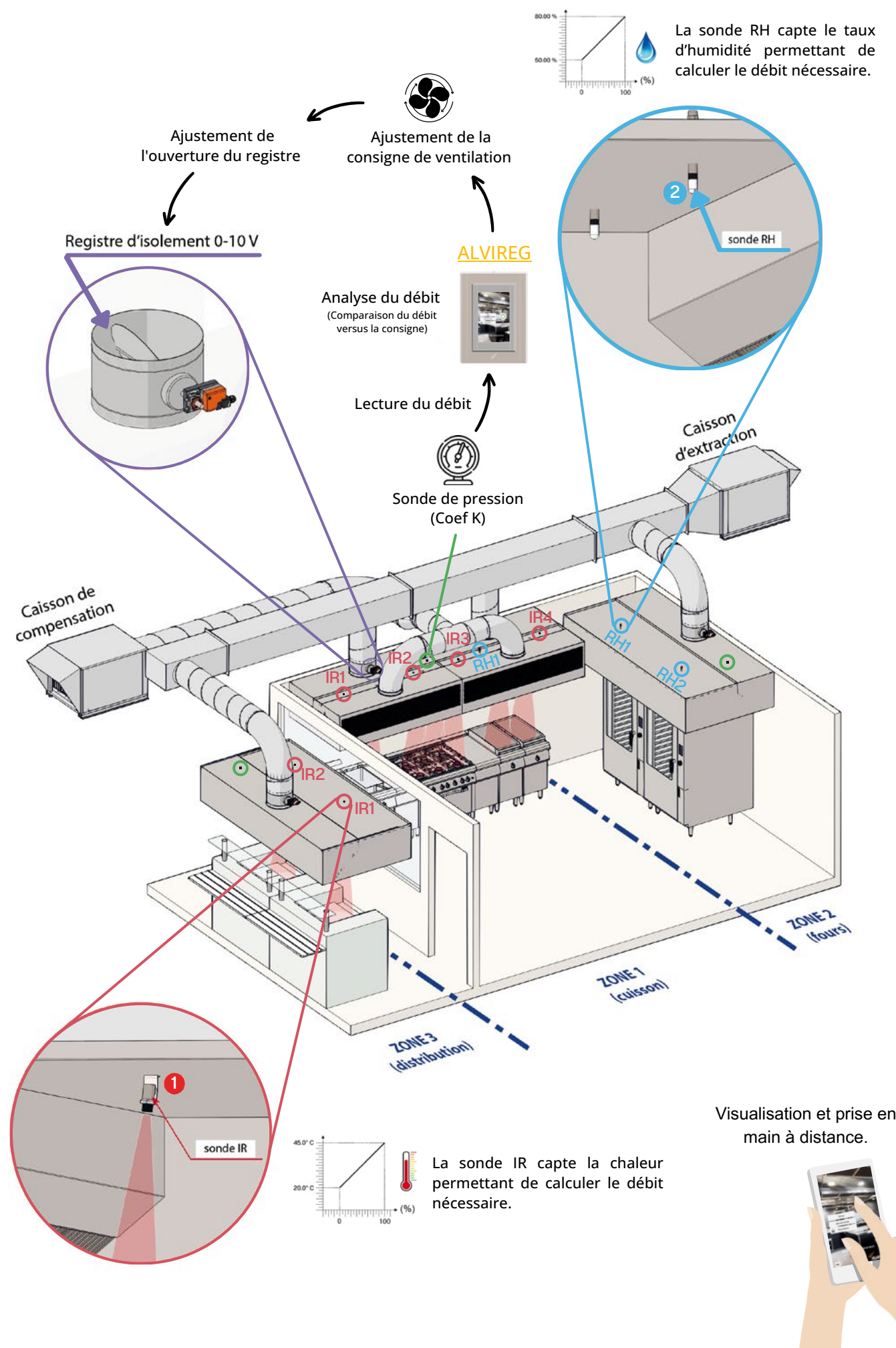
Gain par an estimé à

10 904,82 € **

** Gain pouvant varier suivant les installations

PLAN TECHNIQUE

Exemple d'installation et de son fonctionnement



UV

SYSTÈME DE FILTRATION DE L'AIR PAR RAYONNEMENTS UVC-OZONE

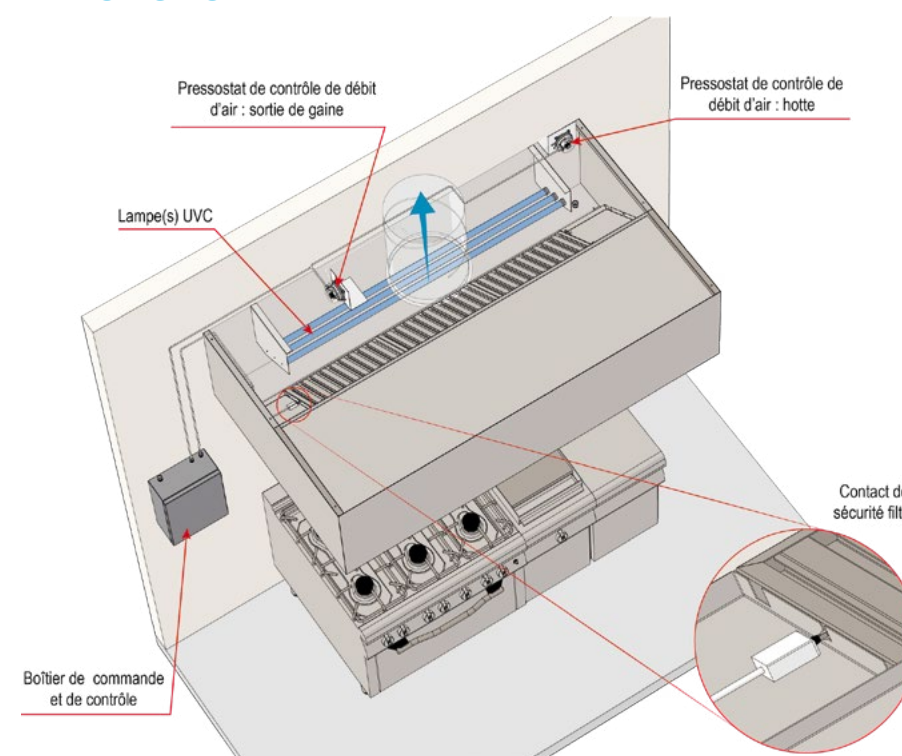
COMMENT FONCTIONNE LE TRAITEMENT DES ODEURS GRÂCE AUX UV ?

Ce système de filtration utilise des lampes produisant de la lumière UVC et de l'ozone. En traversant les lampes, l'air extrait déclenche un phénomène chimique de photolyse ayant pour effet de détruire les chaînes de protéines des graisses et d'éliminer ainsi la source d'odeur.

Les lampes UV sont dimensionnées selon le débit d'air et produisent de l'ozone à partir de l'oxygène de l'air. L'ozone est utilisé pour oxyder les particules grasses dans le réseau de ventilation, réduisant ainsi les mauvaises odeurs.

L'accumulation de graisse dans les réseaux d'extraction est réduite, minimisant ainsi les risques d'incendie. La puissance du système de ventilation est conservée. Par conséquent, la durée de vie du moteur d'extraction est prolongée.

LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT





HEXOTECH ITFi

HOTTE SOUDÉE À FLUX DE DÉPRESSION MOTORISÉE ET RIDEAU D'AIR LATÉRAL

Un moto-ventilateur intégré au plénum de soufflage sur chaque bloc de hotte, permet l'amenée d'air du flux de dépression. La prise d'air se faisant par le réseau d'amené d'air de la compensation. Le moto-ventilateur, monophasé 230V de type « Brushless », est commandé par un potentiomètre monté dans le plénum de soufflage et permet de régler le débit du flux de dépression.

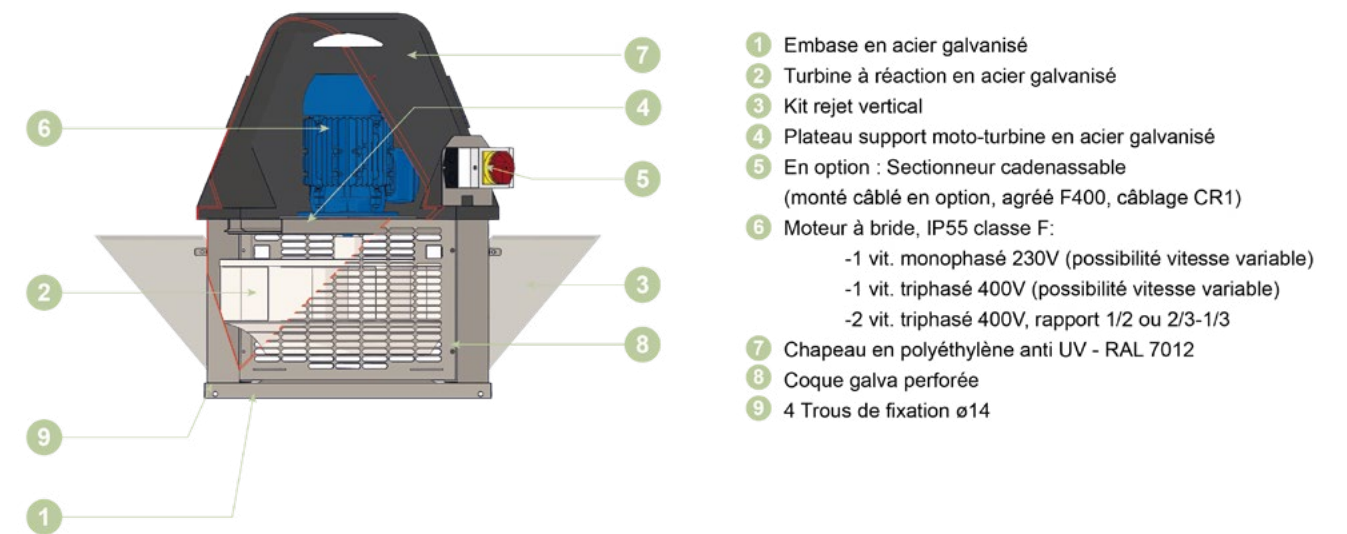
LES PRINCIPAUX AVANTAGES DE LA SOLUTION ITFi

- Diminution considérable du besoin en extraction (Environ 30%)
- Consommation énergétique réduite
- Compensation 100% en façade
- Impact sonore réduit
- Design innovant

EMMOS

TOURELLE D'EXTRACTION F400

Le bestseller de notre gamme de produit, la tourelle d'extraction F400 à rejet horizontal ou vertical, est destinée à l'extraction d'air des cuisines professionnelles et tous autres locaux (tertiaires, industriels...) ayant besoin d'une ventilation et/ou de désenfumage.



LES PRINCIPAUX AVANTAGES DE LA TOURELLE EMMOS

- Agréé F400/120mm en motorisation triphasée ou monophasée.
- Nombreuses options disponibles afin de faciliter l'installation
- Large choix de modèles couvrant une plage de débit de 300 à 20 000 m³/h
- La conception monocoque réduit le niveau sonore et l'obturation d'un des côtés.

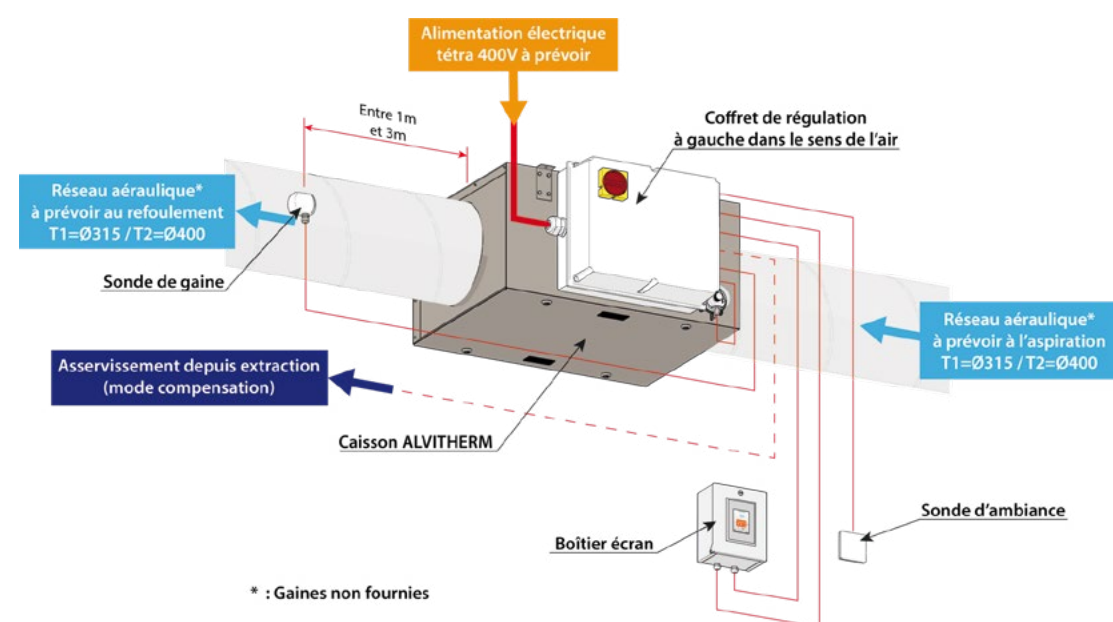




ALVITHERM

CAISSON DE VENTILATION AÉRO-RÉCHAUFFEUR ÉLECTRIQUE AUTORÉGULÉ

ALVENE innove avec son nouveau caisson de ventilation aéro-chauffeur électrique autorégulé. Plus performant et intuitif, il améliore l'efficacité énergétique de votre établissement. Conçu pour être installé aussi bien dans les faux plafonds qu'en extérieur, il offre une grande flexibilité d'installation tout en garantissant un confort thermique optimal.



LES AVANTAGES PRINCIPAUX DU CAISSON ALVITHERM

- **Régulation optimisée** : La régulation de type PID optimise la consommation électrique, tandis que l'automate programmable gère la batterie, la vitesse du ventilateur et les entrées/sorties pour une performance stable et durable.
- **Interface tactile intuitive** : L'écran tactile offre une interface simple et intuitive, permettant de basculer entre les modes, ajuster la température de confort et surveiller les paramètres du système en toute simplicité.
- **Motorisation EC** : Le moteur EC intégré au ventilateur permet de maîtriser son point de fonctionnement afin de pouvoir optimiser sa consommation d'énergie.

VARIATECH

UN PREMIER PAS VERS LA GESTION DE DÉBIT



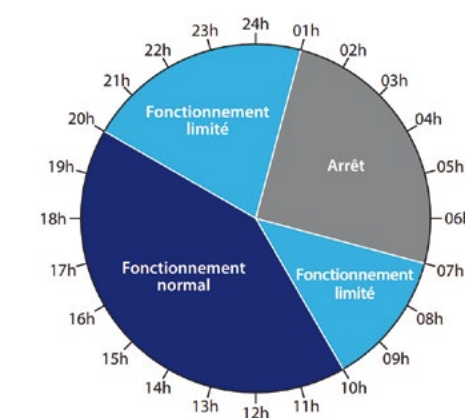
Notre variateur de fréquence permet un contrôle précis de la vitesse des moteurs électriques, adapté aux installations monophasées et triphasées. Il est idéal pour des environnements nécessitant des ajustements fins de la vitesse d'aspiration.

Le coffret variateur, conçu pour simplifier l'installation, intègre un bornier client simplifié qui facilite le câblage et la mise en service, réduisant ainsi le temps de montage. Le modèle VARIATECH est disponible en version simple ou double, cette dernière alimentant et protégeant deux ventilateurs (par exemple, un ventilateur d'extraction et un de compensation).

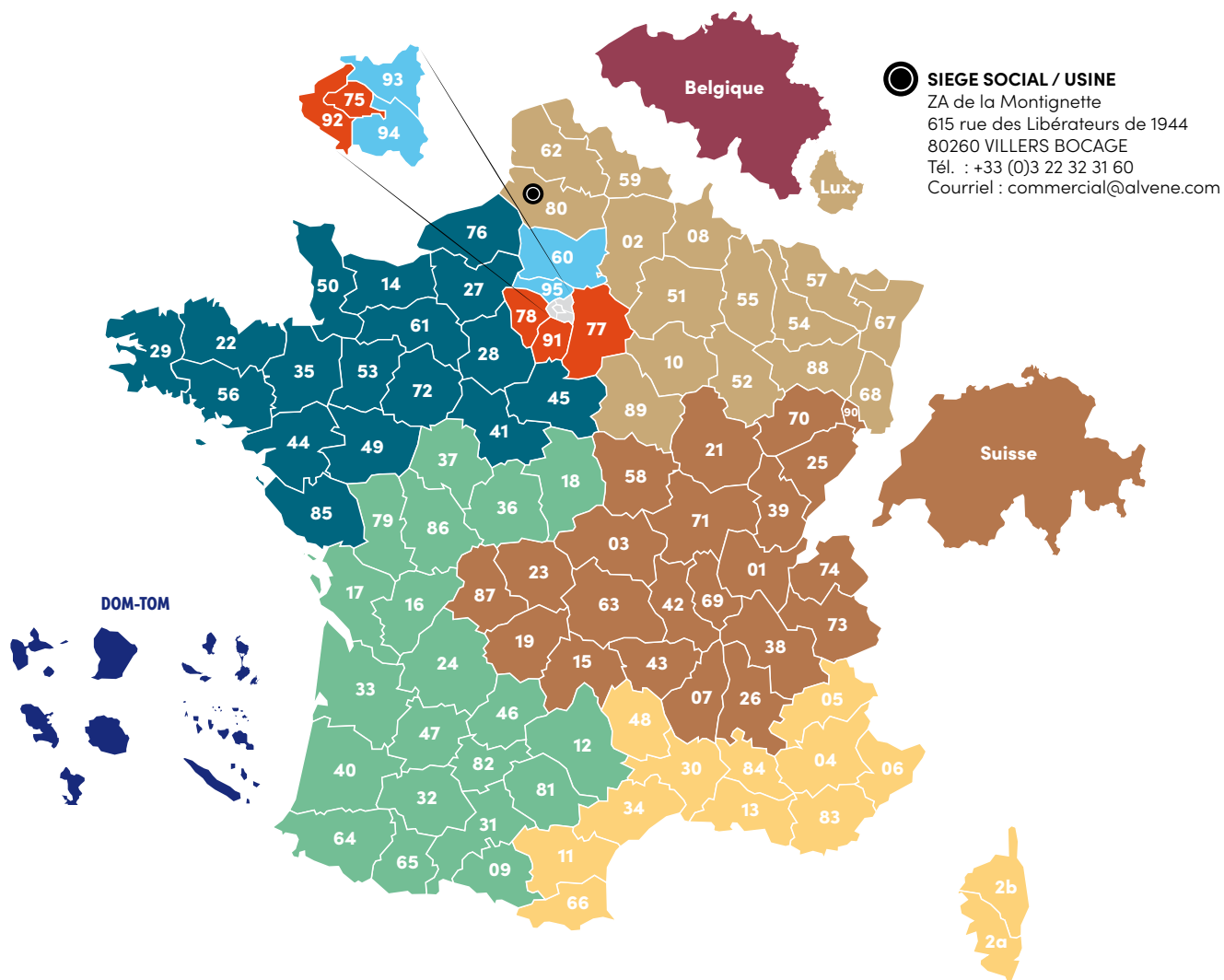
LES PRINCIPAUX AVANTAGES DU VARIATECH

- Réglage de la ventilation au point de fonction voulu grâce à la variation de vitesse
- Multiples paramétrages permettant des ajustements sur le terrain
- Intégration complète dans notre produit
- Multiples options et variantes
- Design soigné s'intégrant facilement dans une cuisine
- Coffret IP 55 pour une protection maximale

L'HORLOGE EN OPTION



Grâce à son option horloge intégrée, ce système agit comme un limiteur programmable, vous permettant de définir des plages horaires pendant lesquelles une fréquence maximale ne peut être dépassée. Les paramètres peuvent être ajustés manuellement à tout moment pour plus de flexibilité. Automatique et pratique, ce dispositif contribue à réduire les nuisances sonores inutiles tout en optimisant la consommation énergétique de votre système de ventilation. Un choix écoresponsable pour limiter les excès et maximiser l'efficacité.



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

