

PRIMA COMPACT / VOLUM



Cuisine

HOTTE STATIQUE
OU DYNAMIQUE



Grand volume de cantonnement
Hauteur 500 mm pour une installation facile dans les locaux de hauteur standard
Goutières en U à bords repliés

Constructeur de matériels aérauliques

saftair
Ventilation

SIK AIR HANDLING

Tél : +33 (0)2 35 04 69 15 – Fax : +33 (0)2 35 04 69 18

e-mail : saftair@saftair.com – www.saftair.com

Siège social et Usine :

15 Rue du Levant – 76590 TORCY LE PETIT – FRANCE

1/2 FC-PRIMA - 27/11/2018

Saftair Ventilation se réserve le droit de modifier certaines données sans information préalable. Photos et schémas non contractuels.

Nous déclinons toute responsabilité en cas d'utilisation ou de mise en oeuvre des matériaux non conforme aux règles prescrites dans le document présent et les règles de l'art applicables. Il est nécessaire de suivre les recommandations d'usage et de vérifier la conformité avec les exigences actuelles, spécifications et réglementations en vigueur.

FABRICATION

- Enveloppe réalisée principalement en INOX BROSSÉ GRAIN 220 18/10 (AISI 304). Pièces serties ou assemblées par goujons thermo-soudés et écrous six pans.
- L'ensemble rigidifié par une ossature tubulaire et goussets latéraux. (Sauf capteur PRIMA A et C)
- Façade filtres, munie de deux glissières internes permettant de maintenir les filtres et les plaques d'obturation
- Sous face du capteur « gouttière », soudée pour une parfaite étanchéité et munie d'une purge bouchonnée inox assurant l'évacuation des graisses et des condensats
- Ebavurage systématique des tranches accessibles et avec des plis écrasés sur les gouttières périphériques et joues
- Réalisation soignée sans aucune marque d'assemblage visible
- Option luminaires étanches à monter en applique ou encastrés dans la structure
- Conception modulaire par éléments monoblocs jusqu'au module 3000mm

DESCRIPTION

- Façade filtre en acier inoxydable brossé
- Filtre tout Inox à effet choc en version standard, Filtre tricot galvanisé ou Inox en options. Taille standard (500 x 400 x 25 mm)
- Plaque d'obturation en acier inoxydable poli mat
- Gouttière « porte filtres » inox soudée avec purge bouchonnée inox (Ø 3/4").
- Tôles arrière et supérieure du capteur monobloc, en acier galvanisé.
- Visière en acier inoxydable brossé une face
- Joux latérales en acier inoxydable brossé une face
- Plafond du volume de cantonnement en acier inoxydable poli mat
- Ossature tubulaire en acier galvanisé, munie de trous permettant de recevoir directement les tiges filetées M8 aux emplacements nécessaires à la suspension et la répartition optimale des masses. (Sauf Capteur PRIMA A et C)

En version dynamique :

- Moto-ventilateurs (VMI) en acier galvanisé, mono 230V, 50 Hz, IP 54, Classe F à vitesse variable par variation de tension.

Auto- protection par thermique intégré au bobinage du moteur.

Raccordement sur boîte à bornes étanche.

Refoulement vertical centré en standard P1.

Refoulement arrière centré sur demande P2.

Refoulement décentré possible en option.

- Possibilité de commande variateur étanche en façade (option)

Fonction marche/arrêt du ventilateur

Fonction marche/arrêt du luminaire

Pilotage de la vitesse de rotation ventilateur de 30 à 100%

Visualisation de la vitesse par chemin de diodes

Fonction "coup de feu" permettant d'obtenir le débit d'extraction maximum en un seul geste



AVANTAGES

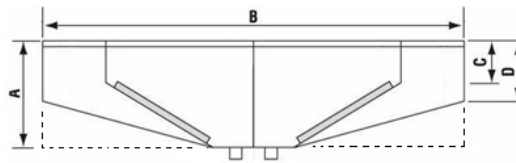
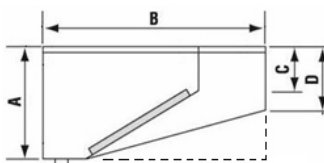
- Faces apparentes en INOX BROSSÉ GRAIN 220 18/10 (AISI 304)
- Volume de cantonnement supérieur avec deux types de visière disponibles (Compact : 400mm et Volum : 500mm)
- Structure entièrement lisse sans visserie apparente pour faciliter l'entretien
- Partie inférieure du capteur soudée et étanche. Aucun écoulement de graisses
- Enveloppe renforcée par une ossature tubulaire. « Reprise directe des suspensions »
- Adaptable à tous encombrements d'équipements de cuissons horizontales et adossées
- Equipée en standard de filtres « choc » et plaques d'obturation
- Mise en œuvre simplifiée grâce à l'intégration du groupe d'extraction rendant la hotte autonome. 3 Puissances disponibles

APPLICATIONS

- Spécialement adaptée aux réalisations de ventilations économiques pour cuisine isolée.
- Conseillée pour la captation des polluants des équipements de cuisson horizontale
- Déclinée en 5 profondeurs de visière « 938 / 1188 / 1325 / 1575 / 1825 mm » ainsi qu'une version sans visière « Capteur seul »
- Monobloc de 1000 mm jusqu'à 3000 mm de long
- Débit d'extraction de 500 m3/h à 3500 m3/h

ENCOMBREMENTS

Cotes (mm)				
Modèle	A	B	C	D
Prima A et D	500	550	170	400
Prima C	500	1100	170	400
Prima HA/9 et HD/9	500	938	170	400
Prima HA/11 et HD/11	500	1188	170	400
Prima HA/13 et HD/13	500	1325	170	400
Prima HA/15 et HD/15	500	1575	170	400
Prima HA/18	500	1825	170	400
Prima HC/18	500	1876	170	400
Prima HC/22	500	2376	170	400
Prima HC/26	500	2650	170	400
Prima HC/30	500	3150	170	400
Prima HC/36	500	3650	170	400



Constructeur de matériels aérauliques

saftair
Ventilation

SG AIR HANDLING

Tél : +33 (0)2 35 04 69 15 – Fax : +33 (0)2 35 04 69 18

e-mail : saftair@saftair.com – www.saftair.com

Siège social et Usine :

15 Rue du Levant – 76590 TORCY LE PETIT – FRANCE