

MAGIFORM



Cuisine

HOTTE POUR CUISINE DEMONSTRATIVE



Hotte de cuisine professionnelle
Segments cintrés de rayon interne mini 1250mm
Segments droits de 500mm à 2000mm

Constructeur de matériels aérauliques



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-MAGIFORM - 07/02/2019

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

- Suivant la forme imaginée, notre BE développera la hotte en fonction des contraintes d'encombrement et d'implantation des équipements de cuisson.
- Pour une parfaite concordance entre les différents éléments constructifs, le travail de conception s'effectue en 3D. Dans le respect de la forme générale attendue, certaines adaptations pourraient être apportées par souci de cohérence constructive.
- Les capteurs, panneaux et parois des segments périphériques sont entièrement réalisés en inox brossé grain 220 18/10 (AISI 304). L'ossature formant le squelette des segments est réalisée en aluminium pour des raisons de poids.
- Le concept intègre systématiquement le dispositif de rideau d'air sur toute la périphérie de la structure. Sauf cas particulier lié à un obstacle susceptible d'engendrer des perturbations aérauliques.
- Les points d'encrage pour la bonne répartition des charges, sont définis précisément par notre BE.

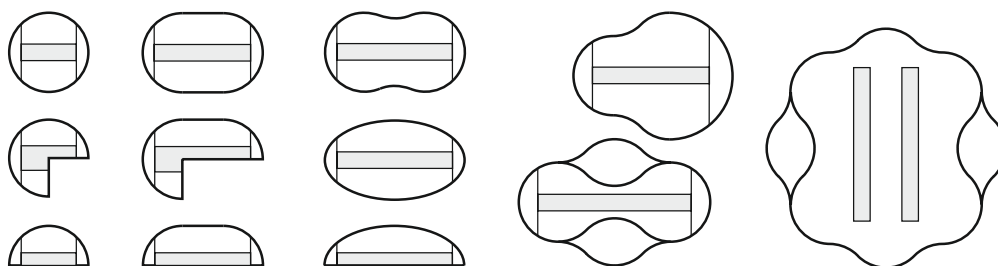
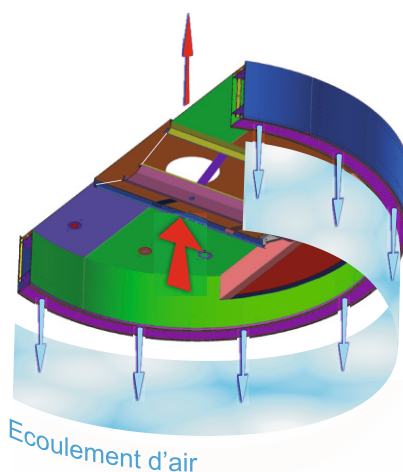
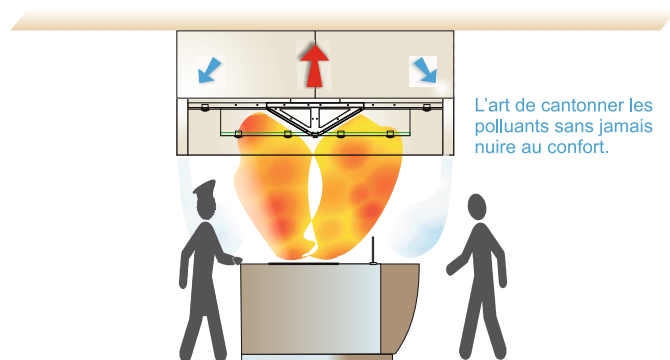
APPLICATIONS

- Destiné à la captation et au cantonnement efficaces de polluants délivrés par les postes de cuisson en ouverture libre sur la zone commerciale.
- Recherche d'une esthétique moins conventionnelle qu'au travers de hottes traditionnelles à l'aspect trop industriel.
- Transformer le dispositif de ventilation en décor dans le respect des obligations fonctionnelles et réglementaires.

AVANTAGES

- Par assemblage de différentes formes de segments, le contour de la hotte adoptera une géométrie originale. Le principe laisse un choix pratiquement illimité sous réserve d'une amplitude suffisante. Sur base de segments standardisés.
- Sur demande spécifique, la construction peut être réalisée au travers de segments réalisés entièrement sur mesure. Recherche d'une forme particulière. (Etude de faisabilité préalable)
- Solution unique pour réaliser une hotte aux lignes fluides tout en conservant le meilleur des technologies de captation des polluants.
- Adaptable à tous types de cuisson dans le respect des règles de débordement sur équipements.
- Adaptable à toutes configurations de plan de cuisson.
- Dispositif de rideau d'air sur toute la périphérie pour le cantonnement des vapeurs et fumées. Diffusion par déplacement d'air très basse vitesse. Technique grand confort sans sensation de courant d'air.

Rideau à écoulement d'air



Exemples de formes. La forme générale dépendra essentiellement de la taille de la hotte. Avec un minimum de 2500 mm x 1250 mm.

Constructeur de matériels aérauliques



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