

HOTTE SANS EVACUATION - HSE

Systeme de captage et filtration de fumées pour utilisation professionnelle, sans besoin de sortie d'air à l'extérieur



Vendue exclusivement
par les agences HYGIS

HOTTE SANS EVACUATION - HSE

Le système HSE de captage et filtration de fumées dans les cuisines industrielles offre une solution nouvelle aux installations de cuisine professionnelle.

Si vous n'avez pas la possibilité de monter un conduit à l'extérieur, ou tout simplement de refouler les fumées dehors, alors le système HSE est fait pour vous.

C'est le système le plus complet de France.

LE SYSTEME EST COMPOSE DE :

- Un bloc contenant des filtres électrostatiques, un moto-ventilateur et des filtres à charbon actif
- Une hotte à profil bas qui garantie une grande efficacité de captage des fumées

FONCTIONNEMENT :

La fumée entre dans la hotte qui inclut une première étape de filtration mécanique (Filtre dynamique), filtrant ainsi les particules de grande taille.

Ensuite la fumée traverse le bloc de filtration qui est composé d'un second filtre dynamique avec deux étapes de filtration électrostatique avec une efficacité combinée supérieure de 98%

Finalement, la fumée circule par le moto-ventilateur et par les filtres à charbon actif pour sortir à l'extérieur par les parois latérales

Caractéristiques techniques

	Bloc filtration	Hotte	Système complet
	820	0	820
	4	-	4
	230V 50Hz	-	230V 50Hz
	55	62	165
	623	985	1.170
	750	870	870
	475	1.800	2.275
	95	-	95
	-5°/+50°	-	-5°/+50°
	60	-	60

Le système HSE n'est pas prévu pour être utilisé avec du matériel de cuisson au Gaz.
Uniquement électrique.



Vendue exclusivement par les agences HYGIS

HOTTE SANS EVACUATION - HSE

Caractéristiques :

- La fumée est filtrée par le charbon
- Haute efficacité et constante
- Assemblage et installation simple
- Coût de la maintenance accessible
- Facile à nettoyer
- Système sans conduit
- Le coût est comparable à celui d'une installation conventionnelle



Bases techniques du fonctionnement :

Étape 1: FILTRATION MÉCANIQUE.

Filtre des particules jusqu'à 3 microns

La filtration mécanique est effectuée au moyen d'un ensemble de filtres à chocs, semblables à ceux utilisés dans les cuisines industrielles, et qui sont capables de filtrer les particules plus grandes (plus de 3 microns) par système centrifuge.



Étape 2: FILTRATION ÉLECTRONIQUE.

Filtre des particules jusqu'à 0.01 microns

Le filtre d'air électronique est un capteur de particules basé sur le principe de la précipitation électrostatique. Les filtres électroniques et quelques filtres secs spéciaux, sont les seuls capables de séparer des particules de moins de 5 microns.

Le seuil d'efficacité des filtres électroniques se trouve dans l'ordre d'ampleur de 0.01 microns.



Étape 3: FILTRATION AVEC CHARBON ACTIF.

Élimine les odeurs

La capacité du charbon actif est connue pour retenir les odeurs de l'air (par le mécanisme d'absorption). Avec un secteur superficiel de plus de 500 m²/g le charbon actif retient l'odeur de la fumée préalablement filtrée.



Vendue exclusivement
par les agences HYGIS

HOTTE SANS EVACUATION - HSE

Le fabricant de la hotte HSE (Hotte sans Evacuation) confirme son bon fonctionnement et son efficacité sous certaines conditions :

- Pose par un professionnel formé par le fabricant
- Nettoyage des filtres électrostatiques tous les 15 jours
- Changement des charbons actifs tous les 3 mois
- Dégraissage de hotte 1 fois par an minimum

Les équipements de cuisine doivent être en alimentation électrique uniquement. L'utilisation du gaz est totalement interdite sur ce modèle de hotte

Selon la longueur de la hotte, une friteuse électrique, une plancha et une cuisine vitrocéramique sont tolérées comme équipement

La puissance de cuisson ne doit en aucun cas dépasser les 20KW, la hotte HSE ne possède pas la protection F400°/2H00

Cet appareil sera totalement efficace si le débit de l'extraction ne dépasse pas les capacités de filtration
Prévoir également une bouche d'air frais pour renouveler l'air ambiant.

Son entretien doit être réalisé par la société HYGIS

**Vendue exclusivement
par les agences HYGIS**