

SPACIO®



Quand  
la **technologie**  
de l'air  
mérite ses 4 étoiles



SPACIO®

Restaurant de la plage - Carlton International



## Un design **unique**

### Donner en spectacle l'art culinaire...

Le concept SPACIO s'intègre parfaitement à son environnement et allie esthétique et fonctionnalité.

Son design unique se distingue par :

- une zone passive en forme de voûte, avec éclairage type hublot intégré
- une zone active équipée de filtres à choc brillant tout inox

La grande cuisine exige une attention particulière, c'est pourquoi SPACIO, installé entre 2,30 m et 2,60 m du sol en applique ou en plafond, **libère le champ visuel et valorise la perspective grâce à son éclairage latéral.**

Avec SPACIO, le design entre en scène et devient l'ingrédient principal d'une cuisine moderne et bien pensée.



## Une **esthétique** de bon goût



Subtil mélange d'esthétique et de confort, SPACIO révolutionne les cuisines professionnelles. Évolutive, moderne, design...

Cette innovation France Air répond non seulement aux exigences du traitement de l'air mais aussi aux attentes de la cuisine spectacle, un phénomène devenu incontournable.

### Interview de Jean Paul Michoux, installateur à Nice, spécialisé en traitement de l'air dans les cuisines professionnelles.

#### **Quelles sont les nouvelles tendances en cuisine professionnelle ?**

Actuellement nous observons surtout une grande tendance : les cuisines ouvertes sur le public. Ainsi, les professionnels de la restauration souhaitent se rapprocher de leur clientèle.

Par ailleurs, ce type d'aménagement met en valeur les savoir-faire des cuisiniers. En fait, il s'agit de créer des espaces empreints de convivialité.

Enfin, ces installations répondent aux attentes du personnel de cuisine, de plus en plus soucieux de leurs conditions de travail.

#### **Avez-vous des projets concrets qui suivent cette tendance ?**

Oui, c'est un phénomène plutôt récent, qui tend à s'amplifier. A Cagnes/Mer, le Carlton souhaitait quelque chose de nouveau. Nous avons travaillé en étroite collaboration avec les directeurs gastronomiques et techniques. L'amélioration des conditions de travail par poste était exigée. Par ailleurs, la direction souhaitait un concept innovant qui renforce la convivialité des lieux. Le concept SPACIO s'est donc imposé naturellement.

#### **Quels sont les principaux atouts du concept SPACIO ?**

Il sont nombreux car SPACIO est un concept performant et innovant qui présente une multitude de particularités. Déjà esthétiquement... Son design, son éclairage en hublots et sa présentation "en plafond" assurent une finition et un style très novateur. En plus, il peut évoluer au rythme des rénovations ! En 2 mots, SPACIO est un concept unique et ingénieux. Enfin, toutes les opérations de montage sont plutôt intuitives... Et une journée suffit à l'installer. Quel gain de temps !

SPACIO®



*France Air  
40 ans d'expérience  
et d'innovation*

## Spacio, modularité au goût du jour



SPACIO est un concept innovant, adaptable dans le temps, selon l'évolution du plan de travail. Avec sa structure modulaire, la zone de captation peut être agrandie directement sur site en fonction de la hauteur d'installation et de la surface du plan de cuisson.

D'une hauteur de 300 mm, SPACIO est une nouvelle génération de système de traitement d'air, déclinable en plafond ou en applique.

Les modules sont conçus pour être assemblés facilement sur le chantier.

Aucune découpe n'est nécessaire sur le chantier.



 SPACIO®

## La recette d'un **confort** inégalé

### La maîtrise du traitement de l'air

Le traitement d'air en cuisines professionnelles nécessite un savoir-faire spécifique. SPACIO répond à toutes les exigences en terme d'hygiène et de sécurité. Sa structure, sa technologie de captation et sa surface de cantonnement assurent une maîtrise totale de l'air vicié dans la zone de captation et un désenfumage complet, en cas d'incendie. Des enjeux parfaitement contrôlés pour assurer le bien être des clients et le confort du cuisinier.



### Optimisation des performances

Outre des économies d'énergie, SPACIO offre de nombreux avantages directement liés à la qualité du travail.

Les vitesses d'air, parfaitement maîtrisées, procurent un confort thermique et aéraulique qui optimise les conditions de travail et la productivité du personnel.

Avec SPACIO, la cuisine devient un espace festif et convivial, associant bien-être des cuisiniers et des clients.

## *Contactez-nous*

France air est le leader Européen  
du traitement de l'air.

Pour tout complément d'information,  
ou pour obtenir un conseiller technique,  
composez le  N° Indigo 0 820 325 322

Vous pouvez nous soumettre vos projets  
par mail : [cuisine@france-air.com](mailto:cuisine@france-air.com)



Rue des Barronnières - Beynost  
01708 MIRIBEL CEDEX

Fax : +33 (0)4 78 55 25 63  
[www.france-air.com](http://www.france-air.com)