

ENJOY YOUR
KITCHEN



L'innovation au service de
la performance énergétique et du confort
en cuisines professionnelles

INNOVATION DEDICATED TO IMPROVING
COMFORT AND ENERGY EFFICIENCY

France Air 
Les Architectes de l'Air

FRANCE AIR, UN ACTEUR MAJEUR DE LA VENTILATION EN CUISINES PROFESSIONNELLES

France Air fabrique et distribue des solutions spécialement étudiées et conçues pour les cuisines professionnelles depuis plus de 45 ans. L'entreprise place au cœur de ses développements le confort des futurs utilisateurs de ses produits, tout en intégrant les contraintes des installateurs. Toutes les innovations produits sont réalisées au sein de son usine, située en Normandie, et sont soumis à des tests en conditions réelles en laboratoire. Grâce à son savoir-faire, France Air dispose d'une offre complète de solutions techniques garantissant qualité et performance.

VALEURS CLÉS :

- Confort
- Qualité de l'air
- Performances énergétiques
- Innovation

FRANCE AIR, A KEY PLAYER IN VENTILATION FOR PROFESSIONAL KITCHENS

France Air has been designing and distributing special solutions for professional kitchens for over 45 years. France Air focuses its activity on ensuring the comfort of its future product users, all whilst integrating the constraints specific to installers. All of its product innovations are produced in its factory in Normandy, and undergo laboratory testing under real conditions. France Air's expertise enables it to offer a complete range of products with guaranteed quality and performance.



KEY VALUES :

- Comfort
- Air quality
- Energy performance
- Innovation

INNOVATION, CONFORT ET PERFORMANCE ÉNERGÉTIQUE EN CUISINES PROFESSIONNELLES

INNOVATION, COMFORT AND ENERGY PERFORMANCE IN PROFESSIONAL KITCHENS

DES PRODUITS DE QUALITÉ POUR UN CONFORT OPTIMISÉ

France Air propose une gamme complète de produits pour les cuisines professionnelles (capteurs, extracteurs, unités de compensation et commandes, solutions de traitement des odeurs, graisses et fumées). Une offre de qualité qui est le fruit d'une refonte complète, fabriquée en France, dans l'optique de toujours offrir à ses clients des produits répondant au mieux à leurs besoins.

QUALITY PRODUCTS FOR OPTIMAL COMFORT

France Air offers a complete range of products for professional kitchens (sensors, extractors, compensation units and controls and odour, grease and smoke treatment solutions). This high-quality offering is the result of a complete «Made in France» redesign, with the aim of ensuring the products we offer our customers continue to best meet their needs.

IMPACT ÉNERGÉTIQUE RÉDUIT

Réduire l'empreinte énergétique est une nécessité des modes de construction moderne. France Air propose des solutions de ventilation innovantes qui contribuent à une réduction des consommations en cuisines professionnelles tout en apportant confort et efficacité.

REDUCED ENERGY IMPACT

Reduced energy footprint is a requirement for modern construction methods. France Air offers a range of innovative solutions which help reduce energy footprint in professional kitchens while working to maximize comfort and efficiency.



France Air est membre du réseau
Resto France Experts
France Air is a member of Resto
France Experts



Restaurant Yoann Conte,
Annecy, France.

SPACIO®

HOTTE PLAFONNIÈRE

La hotte Spacio® est le parfait compromis entre la hotte et le plafond. Offrant un espace de travail lumineux et dégagé, elle s'intègre parfaitement dans la cuisine tout en garantissant le confort des cuisiniers.

CEILING-MOUNTED HOOD

The Spacio® hood is the perfect compromise between a hood and a ceiling. Creating a bright, open workspace, it can be seamlessly integrated into the kitchen, whilst ensuring the comfort of kitchen staff.

TECHNOLOGIES



COMPENSATION
COMPENSATION



ÉCLAIRAGE LED
LED LIGHTING



PYROSAFE
PYROSAFE

PERSONNALISATION

Couleur au choix : ici les bandeaux d'habillage sont de la même teinte que le piano de cuisson.

Découpe laser avec rétro-éclairage : Signez vos hottes ou plafonds au nom du chef ou du restaurant.

Choice of colours : the trim strips are the same colour as the cooking range.

Laser cut-out with backlighting : mark your hoods or ceilings with the name of your chef or restaurant.



Restaurant Greuze
Tournus, France



INTÉGRATION

Faible hauteur : associez design, efficacité et simplicité d'installation avec un montage possible en applique ou faux-plafond (hauteur 300 mm). Ci-contre, une hotte Spacio® intégrée à une verrière au sein d'un espace cuisson d'un magasin-épicerie bio.

Low ceilings: combine design, efficiency and easy installation with surface-mounted or suspended ceiling options (height 300 mm). Opposite: a Spacio® hood integrated in a skylight in the cooking area of an organic grocery store.



Magasin Biocoop
Bonheur, France

5

LUMISPACE®

PLAFOND FILTRANT AVEC LAVAGE AUTOMATIQUE INTÉGRÉ

Le plafond filtrant LumiSpace® offre un confort de captation optimal, avec une intégration complète dans la cuisine.

- Produit tout-en-un, garantissant : la captation, la compensation, l'éclairage et la maintenance dans la cuisine.
- Une conception sur mesure : permet une modularité de la cuisine tout en conservant la performance de captation des polluants.
- Ce produit offre un espace de travail lumineux et dégagé pour un confort maximal dans la cuisine.
- Une option de traitement des fortes vapeurs est disponible afin d'adapter le produit à toutes les utilisations possibles.
- Une installation économique, qui divise par 5 le coût de la maintenance.

TECHNOLOGIES



LAVAGE AUTOMATIQUE
AUTOMATIC WASHING



ÉCLAIRAGE LED PERSONNALISABLE
CUSTOMISABLE LED LIGHTING



PARE-VAPEUR
VAPOUR BARRIER

FILTER CEILING WITH BUILT-IN AUTOMATIC CLEANING SYSTEM

The LumiSpace® filter ceiling provides optimal capture and comfort, fully integrated into the kitchen.

- All-in-one product, guaranteeing: capture compensation, lighting, and maintenance for the kitchen.
- A custom design : allows a certain amount of modulation of the kitchen, whilst maintaining the high level of pollutant capture.
- This product creates a bright, open workspace for maximum comfort in the kitchen.
- A treatment option for high levels of steam is available to allow the product to be adapted for all types of use.
- An economical installation that reduces maintenance costs by 80%.



LÉGENDE

- 1 Luminaire assurant l'éclairage de la cuisine.
- 2 Éclairage LED décoratif en option.
- 3 Système de lavage automatique intégré dans le plafond (version Lumispace®).
- 4 Armoire de lavage pour le lavage automatique contenant le produit et la régulation.
- 5 Système pare-vapeur intégré au plafond (version Lumispace® pare-vapeur).
- 6 Zone de compensation, avec une diffusion d'air basse vitesse.

LEGEND

- 1 Lamp providing kitchen lighting.
- 2 Decorative LED lighting optional.
- 3 Automatic cleaning system integrated into the ceiling (Lumispace® version).
- 4 Cleaning cabinet for automatic cleaning containing the product and control system.
- 5 Steam guard system integrated into the ceiling (Lumispace® steam guard version).
- 6 Compensation zone, with low-speed air diffusion.

6

MAÏA®

HOTTES SOUDÉES RÉPONDANT À LA NORME EUROPÉENNE

HOODS COMPLYING WITH THE EUROPEAN STANDARD

Après une participation active à la rédaction de la première norme européenne pour les produits de ventilation en cuisine professionnelle, France Air propose une gamme complète de hottes avec :

- une qualité soignée et une meilleure hygiène dans la cuisine,
- une haute performance de captation des polluants grâce à une géométrie retravaillée qui offre plus de confort dans la cuisine,
- une hotte toute équipée d'usine pour une installation simple et rapide.

TECHNOLOGIES



100% SOUDÉE
100% WELDED



ÉCLAIRAGE LED HAUTE TEMPÉRATURE
HIGH-TEMPERATURE LED LIGHTING



FILTRE À CHOC PROTECTION RENFORCÉE
REINFORCED PROTECTION BAFFLE FILTER



France Air has played an active role in defining the first European standard to be published governing ventilation products for the professional kitchen. France Air can provide you with a full range of hoods:

- high quality and improved hygiene in the kitchen,
- high-performance pollutant capture thanks to a redesigned shape, offering improved comfort in the kitchen,
- a fully factory-equipped hood for quick and easy installation.

UNE GAMME COMPLÈTE A FULL RANGE OF WELDED HOODS



TETRA® la seule hotte soudée **motorisée** agréée pour une utilisation 400 °C/1 h en grande cuisine ouverte.

The only motorised welded hood with approval for 1H use at 400 C in large open kitchens.



AQUILA® hotte soudée avec un **système de lavage automatique** des filtres à chocs intégrés, pour offrir une facilité de maintenance unique à l'utilisateur.

A welded hood with a built-in automatic baffle filter cleaning system to provide the user with a unique maintenance facility.

7

ATRIA® PULSE

TECHNOLOGIES



AIR PULSÉ
FORCED AIR



ÉCLAIRAGE LED HAUTE TEMPÉRATURE
HIGH-TEMPERATURE LED LIGHTING



FILTRE À CHOC PROTECTION RENFORCÉE
REINFORCED PROTECTION BAFFLE FILTER

HOTTE HAUTE EFFICACITÉ À AIR PULSÉ

LA MAÎTRISE DE L'AIR PULSÉ

Les hottes à air pulsé intègrent une technologie testée en laboratoire qui offre :

- une réduction des débits d'extraction de 30 % par rapport à l'utilisation d'une hotte traditionnelle,
- une meilleure captation des polluants et un meilleur confort avec la mise en œuvre de jets d'air pulsé spécifiquement orientés.
- la suppression du réseau d'induction avec un moteur ECM intégré à la hotte.
- une garantie de bon fonctionnement avec des pré-réglages effectués en usine offrant la possibilité de réaliser des économies d'énergie en permanence, tout en garantissant bien être aux utilisateurs.

Forced air hoods integrate laboratory-tested technology offering :

- a 30% reduction in extraction flow rates compared to traditional hoods,
- improved pollutant capture and comfort thanks to specifically oriented forced air streams.
- removal of the induction network with an ECM motor integrated in the hood.
- guaranteed efficiency thanks to factory presets offering permanent energy savings while ensuring user comfort.

Une technologie déclinée sur les hottes
Maïa®, Atria®, Mooréa®, Aquila®, Tetra® et Clean Light®

*A technologie declinée on hood
Maïa®, Atria®, Mooréa®, Aquila®, Tetra® and Clean Light®*

- 1 LED basse consommation
- 2 Filtres à chocs
- 3 Moteur ECM pour l'air pulsé
- 4 Jets d'air verticaux (rideau d'air limitant les débordements de fumées et polluants)
- 5 Jets d'air inclinés à 40° (favorisant l'extraction des polluants tout en préservant le confort des cuisiniers)
- 6 Système d'étanchéité à l'eau et l'air pour une meilleure solidité ainsi qu'une meilleure hygiène

- 1 Energy efficient LED
- 2 Baffle filters
- 3 ECM motor for forced air
- 4 Vertical air streams (air curtain limiting overflow of smoke and pollutants)
- 5 Air streams angled to 40° (for better pollutant extraction while ensuring user comfort)
- 6 Watertight and airtight sealing system for improved robustness and hygiene



KooX® 2

TECHNOLOGIES



ÉCHANGEUR AIR / AIR
AIR /AIR EXCHANGER



NETTOYAGE AUTOMATIQUE
AUTOMATIC CLEANING



RÉGULATION GTCIABLE
CMS-COMPATIBLE CONTROL SYSTEM

CAISSON DE RÉCUPÉRATION DE CHALEUR STATIQUE AIR/AIR

Une solution de récupération d'énergie qui permet d'utiliser les calories contenues dans l'air extrait de la cuisine pour préchauffer l'air compensé.

Cette solution permet :

- la gestion de la température de soufflage grâce à un by-pass modulant par rapport à la température de consigne définie, en prenant en compte celle de l'air ambiant, de l'air neuf et de l'air extrait,
- une installation 400 °C/1 h (dans les grandes cuisines ouvertes),
- un nettoyage automatique de l'échangeur intégré afin de garantir une utilisation durable.



BREVETÉ

PATENTED

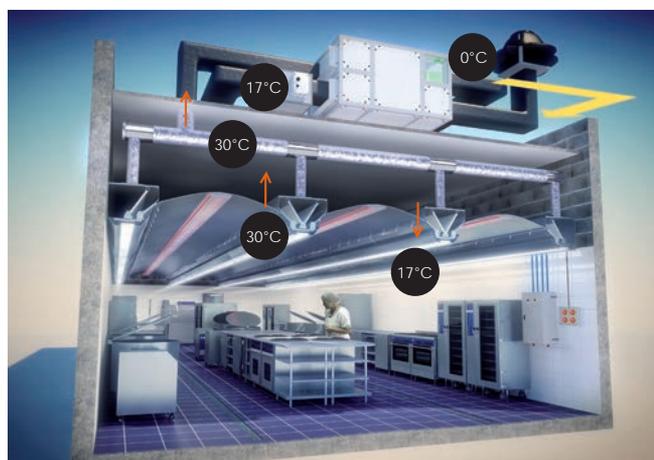
STATIC AIR-TO-AIR HEAT RECOVERY UNIT

An energy recovery solution which enables the calories contained in the air extracted from the kitchen to be used to preheat the make-up air.

This solution enables :

- the supply air temperature to be managed via a modulating bypass, which factors in the ambient air, fresh air, and exhaust air in relation to the defined setpoint temperature,
- an installation for 1H use at 400°C (in large open kitchens),
- automatic cleaning of the exchanger to enable long-term use;

This product can be equipped with the France Air Connect system for assisted maintenance.

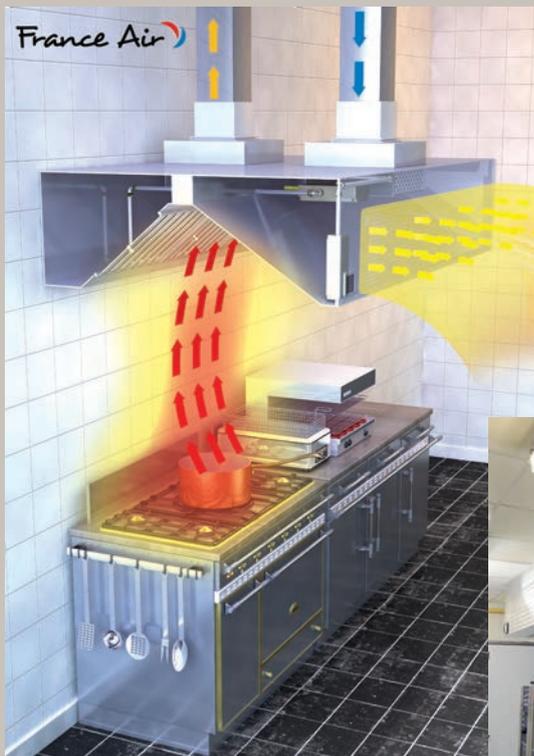


ACTINYS®

HOTTE DOUBLE FLUX À RÉCUPÉRATION DE CHALEUR

Actinys® intègre un système de récupération d'énergie dans son plénum afin de récupérer, au plus proche de la source, les calories contenues dans l'air extrait de la cuisine pour assurer une température de soufflage autour de 18 °C.

- Une hotte tout-en-un qui ne nécessite pas de place supplémentaire dans la cuisine.
- Un système de nettoyage automatique de l'échangeur afin de garantir sa performance dans la durée.



TECHNOLOGIES



ÉCHANGEUR AIR / EAU GLYCOLÉE
AIR / GLYCOL WATER EXCHANGER



NETTOYAGE AUTOMATIQUE
AUTOMATIC CLEANING



RÉGULATION GTCIABLE
CMS-COMPATIBLE CONTROL SYSTEM



BREVETÉ

PATENTED

DUAL FLOW HOOD WITH HEAT RECOVERY

Actinys® integrates an energy recovery system built into its plenum to enable the calories contained in the air extracted from the kitchen to be recovered, as close to the source as possible, to ensure a supply air temperature of around 18 C.

- An all-in-one hood which does not take up any extra space in the kitchen.
- An automatic exchanger cleaning system to guarantee long-lasting performance.

KWIXO®

TECHNOLOGIES

MODULATION AUTOMATIQUE
AUTOMATIC MODULATIONMODE BOOST
BOOST MODEMODE ÉVACUATION DES FUMÉES
SMOKE EVACUATION MODE

LA MODULATION AUTOMATIQUE DES DÉBITS

- Permet de moduler les débits d'extraction et de compensation automatiquement en fonction du besoin réel de la cuisine à l'instant 't'.
- Un produit adapté à toutes les configurations de cuisines permettant d'optimiser leur consommation.

AIRFLOW AUTOMATIC MODULATION

- A product enabling the extraction and compensation flow rates to be modulated automatically based on the actual needs of the kitchen at that point in time.
- A product which can be adapted to any kitchen configuration, enabling optimised consumption.



Côté cuisine Kitchen zone

- 1 Hotte soudée à air pulsé Maïa Pulse
- 2 Sonde de température et d'hygrométrie
- 3 Commande marche/arrêt et mode boost
+ bouton coup de poing

- 1 Welded hood with Maïa Pulse forced air
- 2 Temperature and humidity probe
- 3 On/off control and boost mode
+ palm button

Côté local technique Technical zone

- Extraction ECM
- Compensation ECM
- Boîtier ABS IP 65 coffrets
- Tous les câblages coffrets et les paramétrages sont faits d'usine pour simplifier l'installation et la mise en service.
- ECM extraction
- ECM compensation
- IP 65 ABS control unit housing
- All control unit wiring and settings are performed in the factory for ease of installation and commissioning.

CLEAN LIGHT®

TECHNOLOGIES



AIR PULSÉ
FORCED AIR



UV-C PULSÉ
FORCED UV-C



FILTRE À CHOC PROTECTION RENFORCÉE
REINFORCED PROTECTION BAFFLE FILTER



TRAITEMENT DES GRAISSES ET DES ODEURS PAR UV-C DIRECT

TREATMENT OF FATS AND ODOURS BY UV-C DIRECT

Une solution Plug&Play avec système UV-C et régulation intégrés.

A Plug & Play solution with integrated UV-C and control system.

UNE OFFRE COMPLÈTE POUR LE TRAITEMENT DE L'AIR

Des produits qui éliminent tous risques de conflit avec le voisinage provenant du dégagement de polluants issus de la cuisson. Une installation garantissant le confort et la sérénité dans le temps indépendamment de la configuration de la cuisine et du budget.

A COMPLETE AIR HANDLING OFFER

Products ensuring there is no conflict with neighbours due to release of pollutants resulting from cooking. An installation guaranteeing long-term comfort and peace of mind for any configuration of kitchen.

ODOR LIGHT®

TRAITEMENT DES ODEURS PAR OZONE

- Pour tout type de cuisine (neuf ou rénovation).
- Unité compacte et efficace sur un large panel d'odeurs.



ODOUR TREATMENT WITH OZONE

- For any type of kitchen (new or renovated)
- Highly compact and requiring very little maintenance.

EXCEL'AIR®

TRAITEMENT DES GRAISSES ET DES FUMÉES PAR FILTRE ÉLECTROSTATIQUE

- Traitement complet en cuisine (graisses, odeurs et fumées).
- Solution modulaire associant aux choix filtration électro statique, charbon actif et UV-C.



TREATMENT OF GREASE AND SMOKE WITH AN ELECTROSTATIC FILTER

- Complete treatment in the kitchen (grease, odours and smoke).
- A modular solution offering a choice of electrostatic, filtration, activated carbon and UV-C filtration.

OLFACARB II®

TRAITEMENT DES ODEURS PAR CHARBON ACTIF

- Versions statique ou motorisée.
- Cartouches rechargeables.



ODOUR TREATMENT WITH ACTIVATED CARBON

- Standard or motorized version.
- Refillable cartridges.

ODORYS 2 II®

NEUTRALISATEUR D'ODEURS ET GRAISSES

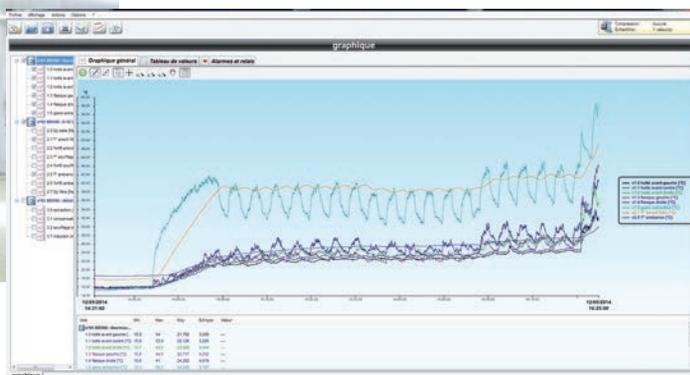
- Simplicité de mise en œuvre.
- Aucune modification du réseau à prévoir.



ODOR AND GREASE NEUTRALIZER

- Simplicity of installation.
- No network modification required.

UNE USINE AVEC SON CENTRE DE RECHERCHE RESEARCH CENTRE



- France Air fabrique toutes les hottes et plafonds au sein de son usine de la SNAC (Normandie, France) depuis plus de 45 ans.
 - Un des seuls laboratoires en France permettant de tester les produits en conditions réelles.
 - La méthode Schlieren permet de visualiser et d'enregistrer les mouvements d'air de convection et de vapeur d'eau, et donc de mesurer l'efficacité de captation d'un système d'aspiration en fonction d'équipements de cuisine placés en laboratoire.
 - Une gamme de produits entièrement repensée en fonction des résultats de tests pour vous proposer une qualité accrue, une efficacité élevée et un confort optimal.
- *Innovative products are developed and fully tested.*
 - *One of the only laboratories in France allowing products to be tested under real conditions.*
 - *The Schlieren method enables you to visualize and record the convection air and steam movements and measure the effectiveness of an extraction system's intake according to kitchen equipment in a laboratory environment.*
 - *A range of products completely redesigned based on test results to offer you optimum quality, efficiency and comfort.*



Tous les papiers se
trient et se recycle