



**LES ARCHITECTES
DE L'AIR**

2019/2020



ODOR LIGHT



WWW.FRANCE-AIR.COM

GUIDE DE CHOIX : TRAITEMENT DE L'AIR EN CUISINE

L'activité d'une cuisine (quelque soit la technique de cuisson ou la quantité) est génératrice de différentes nuisances :

- La propagation d'odeurs
- La propagation de graisses
- La propagation de fumées

Ces effets néfastes sont à prendre en compte au moment de la conception de la cuisine, car ceux-ci peuvent avoir de véritables impacts négatifs :

- Un trop fort dégagement d'odeurs peut engendrer des conflits avec le voisinage et entraîner la fermeture d'un restaurant.
- Le dégagement de graisses contenues dans l'air et les fumées, peut créer des problèmes d'hygiène et de sécurité (conduits inflammables).

› Pour choisir son système de traitement d'air en cuisine, différents aspects sont à prendre en compte :

• **Étape 1 : faire l'état des lieux de la cuisine**

| Critères | Considérations |
|------------------------------------|---|
| Volume d'air | Définir le volume d'air qui sera traité par le système en m ³ /s. |
| Surface disponible et accès | S'assurer de la surface disponible pour installer l'équipement et que l'accès à celui-ci soit simple pour pouvoir assurer la maintenance. |
| Longueur de gaine | Évaluer la distance entre le système de traitement de l'air et le point de rejet de celui-ci. |
| Conception et installation | En cas d'association de différentes technologies, bien définir l'ordre d'installation, afin que les fumées et les graisses soient traitées avant les odeurs pour une meilleure efficacité. |
| Environnement | Prendre en compte les bâtiments résidentiels et commerciaux qui entourent le restaurant et sont proches du point de rejet. Ces bâtiments étant particulièrement sensibles aux problèmes d'odeurs. |
| Taille de la cuisine | Combien y a-t-il de couverts, et quels sont les horaires d'activités de la cuisine ? |
| Type de cuisine | Quel est le type de cuisine ? |

• **Étape 2 : qu'est-ce qui est cuisiné ?**

| Type de cuisine | Graisse | Fumée | Odeur |
|--------------------------------------|----------------|----------------|----------------|
| Café restaurant | Important | Faible | Important |
| Restaurant de grillades | Très important | Très important | Important |
| Restaurant avec de la friture | Important | Moyen | Très important |
| Restaurant italien | Moyen | Faible | Moyen |
| Restaurant indien | Moyen | Faible | Important |
| Restaurant chinois | Très important | Faible | Important |
| Restaurant mexicain | Important | Moyen | Très important |
| Fast food / Kebab | Très important | Faible | Très important |
| Restaurant à burger | Très important | Faible | Très important |

• **Étape 3 : quel produit est le plus adapté ?**

| Produit |  Odorys® 2 |  Olfacarb® II |  Odor Light® |  Clean Light |  Excel'air® |
|---|---|--|---|---|--|
| Type de polluants traités | Odeurs ou graisses | Odeurs | Odeurs | Odeurs et graisses | Graisses et fumées |
| Quantité de polluants | Faibles à moyens | Faibles à importants | Faibles à importants | Faibles à très importants | Moyens à très importants |
| Type d'installation | Neuf ou rénovation | Neuf ou rénovation | Neuf ou rénovation | Neuf | Neuf ou rénovation. Sur les cuisines avec des dégagements de polluants importants. |
| Avantages produits | Investissement limité / Aucune perte de charge supplémentaire | Version dynamique (motorisée) | Maintenance limitée / Aucune perte de charge supplémentaire | Solution intégrée à la hotte / Aucune perte de charge supplémentaire | Très grande efficacité de traitement |
| Contraintes et limites d'utilisation | Peu adapté à la variation en cuisine (quantité diffusée constante) | Non recommandé en atmosphère trop humide (HR 70 %) et température trop élevée (40 °C max) | Sécurité contre l'ozone, prévoir 6 m de gaine après le système et la mise en place d'une post-ventilation pour une vitesse d'air de 3 m/s | Sécurité contre l'ozone, prévoir 6 m de gaine après le système et la mise en place d'une post-ventilation pour une vitesse d'air de 3 m/s | Fort encombrement |
| Possibilités d'associations | - | Odor Light (ozone régénère le charbon actif) | Filtre charbon actif pour contourner l'obligation d'installation des 6 m de gaine | Filtre charbon actif pour contourner l'obligation d'installation des 6 m de gaine | - |

• **Étape 4 : bien dimensionner son système de traitement d'air**

Une fois le système sélectionné il est important de bien le dimensionner en fonction du volume d'air à traiter.

• **Étape 5 : bien entretenir l'équipement**

Il est important de contrôler le bon fonctionnement de son système de traitement d'air une fois que celui-ci est installé. Il est notamment primordial de prendre en compte les produits utilisant des consommables et nécessitant donc une maintenance régulière afin de garantir leur bonne efficacité.

| Produit | Consommables | Fréquence d'entretien recommandée |
|--|-------------------------------------|--|
| Odorys® 2 traitement des graisses | OUI produit dégraissant | En fonction de la contenance du bidon. Vérification du bon fonctionnement de l'installation à chaque recharge. |
| Odorys® 2 traitement des odeurs | OUI produit bioactif | En fonction de la contenance du bidon. Vérification du bon fonctionnement de l'installation à chaque recharge. |
| Odor Light® | OUI Lampes UV-C | Durée de vie des lampes estimée à 10 000 h. Vérification de l'installation lors de la maintenance annuelle des gaines. |
| Clean Light | OUI Lampes UV-C | Durée de vie des lampes estimées à 10 000 h. Vérification de l'installation lors du nettoyage des filtres. (Facile à faire car positionnées derrière les filtres à chocs). |
| Olfacarb® II | OUI Cartouches de charbon actifs | En fonction de la cuisine. Vérification de la saturation du charbon actifs. |
| Excel'air® | NON | Entretien des collecteurs électrostatiques. |



Tarifs p. 1589

ODOR LIGHT®

Traitements des odeurs en cuisine professionnelle par UV-C Indirect

APPLICATION

Traitement des odeurs

INSTALLATION

Simplifiée

UTILISATION

Neuf et rénovation

www. <https://espacepro.france-air.com>

> Cuisines professionnelles



AVANTAGES

- Un traitement des odeurs efficace testé d'après la Norme Européenne EN 13 725 : 2003 par des mesures indépendantes de concentration d'odeurs : jusqu'à 90 % de retrait des odeurs.
- Unité compacte et légère, facile d'installation. Produit adapté pour une installation en rénovation.
- Maintenance limitée : lampes UV-C et ballast longue durée.
- Utilisation par UV-C indirect : pas de contact avec les rayonnements des lampes.
- Système nécessitant une faible puissance, seulement 233 W pour une unité pouvant traiter jusqu'à 7 200 m³/h (odor Light 6).

GAMME

- Trois tailles :
 - Odor Light® 4 : 4 lampes UV-C pour le traitement d'un débit d'air jusqu'à 5 400 m³/h.
 - Odor Light® 6 : 6 lampes UV-C pour le traitement d'un débit d'air jusqu'à 7 200 m³/h.
 - Odor Light® 8 : 8 lampes UV-C pour le traitement d'un débit d'air jusqu'à 10 800 m³/h.

DÉSIGNATION

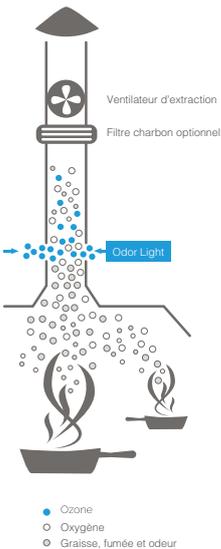
Odor Light® **4**
Taille
4 / 6 / 8

APPLICATION / UTILISATION

- Utilisé pour le traitement des odeurs en cuisine professionnelle.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

- Odor Light® permet de traiter les odeurs en cuisine grâce à l'ozonolyse



- Odor Light® génère de l'ozone, un agent nettoyant bien connu pour combattre les odeurs.
- L'ozone est créé à partir de l'air ambiant et injecté directement dans la gaine aussi près que possible de la source d'odeur.
- Un temps de contact minimum de 2 secondes avec l'air vicié est requis avant extraction de celui-ci pour permettre à l'ozone de réagir avec les odeurs.

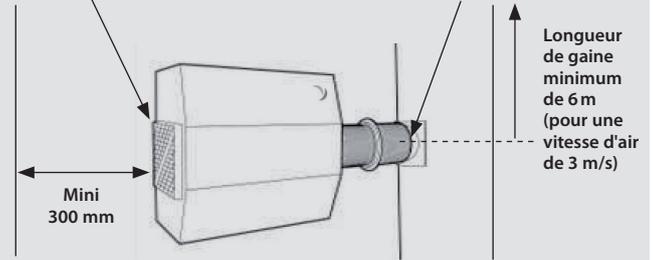
CONSTRUCTION / COMPOSITION

- Produit fabriqué en acier inoxydable et verre.
- Odor Light® est installé à l'extérieur de la gaine et n'ajoute donc pas de perte de charges :
 - rénovation facile ne nécessitant pas d'importants changements de l'installation existante,
 - aucune énergie supplémentaire n'est requise pour l'extraction de l'air,
 - aucune mise à niveau du ventilateur n'est requise.
- Odor Light® fonctionne sans bruit et la maintenance est très faible.

DESCRIPTIF TECHNIQUE

Ouverture du registre permettant un passage d'air de 1 m/s à l'entrée du produit.

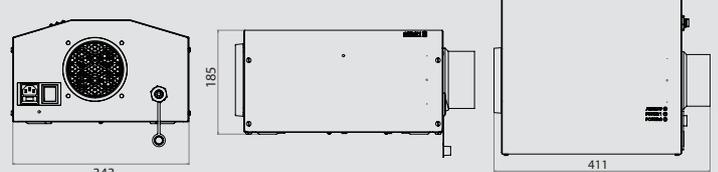
Piquage de 100 mm de diamètre directement dans la gaine, avec une étanchéité assurée par un joint en silicone.



Accès d'au moins 300 mm nécessaire pour permettre le retrait de la plaque d'extrémité pour remplacer le pré-filtre.

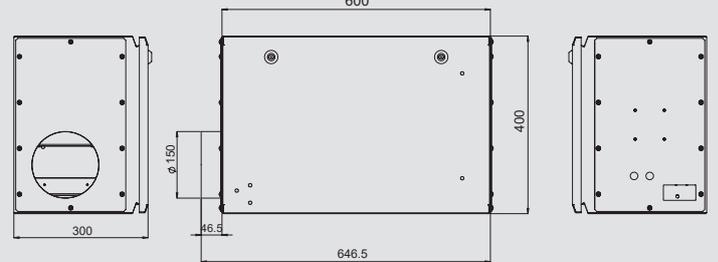
• Encombrement, réservation et poids

- Tailles 4 et 6



Dimensions en mm.

- Taille 8



Dimensions en mm.

• Caractéristiques techniques

| Description | Odor Light® 4 | Odor Light® 6 | Odor Light® 8 |
|---|----------------------------|----------------------------|----------------------------|
| Nombre de lampes | 4 | 6 | 8 |
| Débit d'air traité (m³/h) | 5 400 | 7 200 | 10 800 |
| Alimentation | 230 V - 50 / 60 Hz | 230 V - 50 / 60 Hz | 230 V - 50 / 60 Hz |
| Puissance (W) | 154 | 233 | 570 |
| Intensité (A) | 0,75 | 1,1 | 3 |
| Fusible | 2 Amp T2 à action retardée | 2 Amp T2 à action retardée | 2 Amp T2 à action retardée |
| Poids (kg) | 6,45 | 7,5 | 25 |

• Limites d'utilisation

- Odor Light® est conçu pour une installation en intérieur uniquement et doit être protégé contre une humidité excessive.
- Mise en place d'une post-ventilation pour assurer la bonne évacuation de l'ozone.

France Air

LE CORDON BLEU
PARIS

LA RÉFÉRENCE DES PLUS BELLES CUISINES.

Fort d'un réseau de plus de 35 écoles implantées dans 20 pays, Le Cordon Bleu est le premier réseau mondial d'instituts d'arts culinaires et de management hôtelier au monde.

Nouveau campus de l'institut Le Cordon Bleu Paris équipé des hottes France Air.

Bol Bateur Extra
Tamis
PETITES CASSEMOLES