



**LES ARCHITECTES
DE L'AIR**

2019/2020



TÉTRA



WWW.FRANCE-AIR.COM



Tarifs p. 1568



TETRA®

Hotte soudée motorisée classée 400 °C/1 h

CLASSEMENT FEU

Agréée 400 °C/1h
Moteur intégré

MATÉRIAU

Inox brossé
(AISI - 304L)

STRUCTURE

Hotte soudée

ADAPTABILITÉ

Dimensions sur mesure et personnalisation

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

> Cuisines professionnelles



AVANTAGES

- Hotte motorisée classée 400°C/1h : peut être installée dans des grandes cuisines ouvertes.
- Économie de place (moteur directement intégré dans le plénum de la hotte).
- Construction de la hotte conforme à la norme européenne NF EN 16282-2 : hotte soudée et équipée de filtres pare-flamme.
- Facilité d'installation : produit Plug & Play.
- Livrée avec un câble haute température d'une longueur d'un mètre.

GAMME

- Hotte capteur seul (visière disponible sur demande en option).
- Cinq longueurs disponibles : 1 000, 1 500, 2 000, 2 500 et 3 000 mm.
- Deux moteurs disponibles :
 - Ventilateur 225 / 0,55 kW.
 - Ventilateur 250 / 1,10 kW.
- Équipements en standard :
 - Filtre à chocs pare-flamme. Livré avec 1 m de câble sécurité incendie CR1.

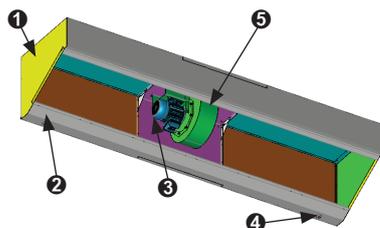
DÉSIGNATION

Tetra®	Moteurs	Longueur (mm)
M225	M225	1 000 mm
M250	M225	1 500 mm
	M250	2 000 mm
		2 500 mm
		3 000 mm

APPLICATION / UTILISATION

- Extraction des polluants et des fumées dans les cuisines professionnelles.
- Peut être installée dans les grandes cuisines ouvertes n'ayant pas de place en toiture ou en faux plafond pour installer un extracteur.

CONSTRUCTION / COMPOSITION



- 1 Construction tout inox brossé épaisseur 10/10°.
- 2 Soudure en continue en partie inférieure de la hotte et en face avant afin de garantir une excellente rigidité.
- 3 Compartiment moteur en inox, épaisseur 20/10°.
- 4 Système de purge livré monté
- 5 Moteur 400 °C/1h intégré à la hotte.

OPTIONS

- Dimensions sur mesure possibles.
- Hotte compatible avec le système Pyrosafe®.
- Éclairage LED avec visière disponible.

CONDITIONNEMENT

- Livrée sur palettes bois, avec emballage optimisé contre les chocs pendant le transport.
- Pré-épouillage des pièces Inox : facilite le retrait des films de protection en fin de chantier.

CLASSEMENT AU FEU

- Agréée 400 °C/1h.
- Appréciation de laboratoire n° EFR-16-00813.

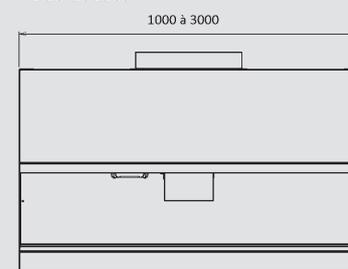
Choisissez la différence !

Un protocole de test a été développé et mis en place en partenariat avec un laboratoire afin d'agréer la hotte pour une utilisation 400°C/1h. Cet agrément permet d'installer cette hotte motorisée dans les Grandes Cuisines Ouvertes qui doivent être équipées d'un ventilateur d'extraction classé au feu pour l'évacuation des fumées.

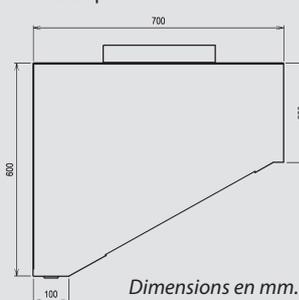
DESCRIPTIF TECHNIQUE

• Encombrement, réservation

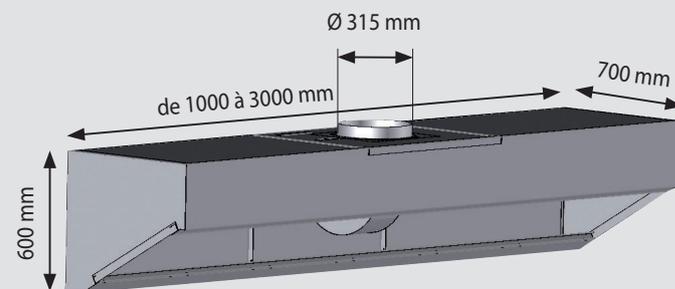
- Vue de face



- Vue de profil



Dimensions en mm.



• Caractéristiques moteurs

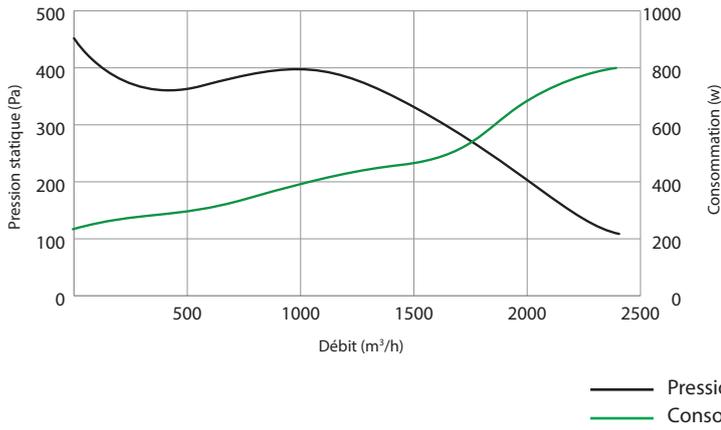
- Alimentation triphasée 230 / 400 V – 50 Hz.
- IP55.
- Ventilateur 225 / 0,55 kW :
 - Débit max : 2 600 m³/h.
 - 250 Pa de pression disponible à 2 000 m³/h.
- Ventilateur 250 / 1,1 kW :
 - Débit max : 3 600 m³/h.
 - 200 Pa de pression disponible à 3 200 m³/h.

• Conformité

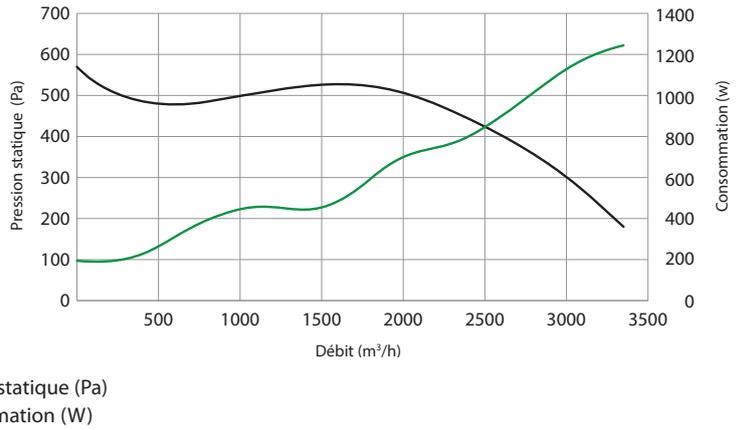
- Conforme à la norme européenne NF EN 16282-2.

COURBE MOTEURS

• Courbe de performances du moteur 225



• Courbe de performances du moteur 250



ACCESSOIRES

- Hotte capteur seul, équipée en standard de filtres à graisse pare-flamme, conforme à la norme NF EN 16282-6. Le capteur n'est pas équipé de luminaire.

SYNTHÈSE RSCI / ERP

Puissance des équipements de cuisson installés	Type de cuisine	Hauteur de visière de hotte possible	Classement du ventilateur d'extraction	Pyrosafe® au droit des friteuses	Priorité à l'évacuation des fumées : solution Cuisinys	Asservissement de la compensation à l'extraction
< 20 kW	Ouverte	250, 400, 500	Non nécessaire	Conseillé	-	-
	Fermée (isolée)	250, 400, 500	Non nécessaire	Non obligatoire	-	-
> 20 kW	Ouverte	500 uniquement ou mise en place d'un écran de cantonnement	400 °C 1 h en 1, 2, 3 et 4 ^e catégorie	Obligatoire et Filtres à chocs (GC 8)	Obligatoire Cuisinys 2V ou Cuisinys VAR	Obligatoire Cuisinys 2V ou Cuisinys VAR
	Ouverte	500 uniquement ou mise en place d'un écran de cantonnement	400 °C en 5 ^e cat*	Conseillé	Obligatoire Cuisinys 2V ou Cuisinys VAR	Obligatoire Cuisinys 2V ou Cuisinys VAR
	Fermée (isolée)	250, 380 ou 500	Classement conseillé	Non obligatoire	-	-

* La 5^e catégorie en restauration ou débit de boisson est fixée à un seuil de 100 personnes en sous-sol, 200 en étage, 200 au total, 100 personnes au total pour les hôtels.

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