



ACCÈS PRODUIT EN LIGNE  
> Cuisines > Hottes professionnelles

### INTÉRÊT DE LA SOLUTION

- Récupération des calories dégagées par les appareils de cuisson afin de préchauffer l'air compensé pour assurer une température de soufflage proche de 18°C.
- Système de compensation et de récupération d'énergie intégrée dans le plénum de la hotte pour une optimisation maximale de l'encombrement du système.
- Compatible avec l'évacuation des fumées ; agréée pour une installation en grandes cuisines ouvertes.
- Solution bénéficiant d'un temps de retour sur investissement réduit (ROI moyen de 3 ans).
- Régulation intégrée et Gtciable avec une interface de commande tactile intégrée sur la visière de la hotte.
- Système d'éclairage LED intégrée à la hotte.
- Maintenance réduite avec un système de nettoyage automatique intégré ne nécessitant aucun raccordement ECS.

### GAMME

- Hauteur de visière de 500 mm.
- Hauteur hors tout de la hotte : 550 mm.
- Équipements en standard :
  - Tout Filtrés à chocs.
  - LED.
- Module monobloc de 1500 mm à 3000 mm.
- Profondeurs de 1300 mm et 1500 mm.
- Version adossée et Double Centrale.
- **Construction :**
  - Face avant en Acier Inoxydable brossé AISI 304 et faces arrières et supérieures en acier galvanisé.
  - Piquages rectangulaires montés d'usine pour l'extraction et la compensation :
    - 450 x 450 : pour les modules 1500 et 2000 mm.
    - 450 x 800 : pour les modules de 2500 mm et 3000 mm.
  - Batterie côté extraction montée sur pivots et démontable côté compensation.
- **Système de lavage :**
  - Buses de nettoyage des batteries à ailettes.
- **Système hydraulique de récupération d'énergie :**
  - Dimensions des échangeurs :
    - 400 mm x 400 mm.
    - 400 mm x 800 mm.
  - Batteries avec tubes cuivre et ailettes aluminium.
  - Système hydraulique avec un circulateur pour échanger l'eau glycolée entre la partie extraction et compensation (hotte livrée pré-chargée en eau glycolée).
  - Deux échangeurs à eau (un sur le flux d'air extrait et l'autre sur le flux d'air compensé).

## ACTINYS®

Hotte statique à récupération d'énergie avec compensation intégrée

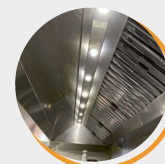
### TYPES DE BÂTIMENTS



Restauration commerciale



Cafétérias



Cuisines scolaires

### APPLICATION

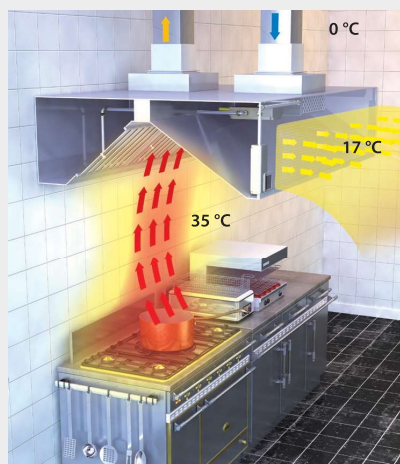
- Pré-chauffage de l'air compensé en cuisine grâce à la chaleur dégagée par les polluants captés afin de générer des économies d'énergie.

## Choisissez la différence !



L'Actinys® est une hotte équipée d'un système de récupération d'énergie contenue dans l'air extrait au travers d'un échangeur (Air/ Eau glycolée). Elle vous permet de compenser au moins 80 % de vos besoins de chauffage de l'air neuf par une ENR. Le système de récupération d'énergie de l'Actinys® est un système autonome entièrement intégré dans la hotte avec sa régulation intégrée, et un système de nettoyage qui ne nécessite aucun raccordement en eau.

### PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



- La hotte Actinys® est une hotte à compensation équipée d'un système de récupération d'énergie, qui permet de récupérer la chaleur issue des pianos de cuisson au plus proche de sa source. Cette hotte permet une réduction de 70 % à 100 % de la facture électrique liée au chauffage de la cuisine.
- L'éclairage LED permet également une réduction de la consommation électrique de l'ordre de 70 %.
- Ce système dispose de sa propre régulation équipée d'une interface tactile qui permet le suivi mois par mois des économies réalisées.

ACTINYS®

SERVICES  
OUTILS



Conseils



Sélection produit  
et calcul du ROI



Mise en service



Accompagnement  
à l'utilisation

### RÉGULATION INTÉGRÉE DANS LA VISIÈRE

- Programmation du mode de fonctionnement (été/hiver/automatique).
- Programmation de la température de soufflage.
- Visualisation des alarmes.



- Programmation des cycles de nettoyage.
- Pilotage de la batterie d'appoint.
- Visualisation des économies d'énergies.

### EXEMPLES TYPES D'INSTALLATION EN CUISINE

	+		+		+		
ACTINYS® + DÉFUMAIR XTR + MODULYS DP + BATTERIE ÉLECTRIQUE CIREC (SI NÉCESSAIRE)							
	+		+		+		
ACTINYS® + DÉFUMAIR XTR + MODULYS DP + BATTERIE HYDRAULIQUE SYSTAIR (SI NÉCESSAIRE)							

Pour l'intégration d'une batterie hydraulique prévoir un système de protection antigel.

### DÉSIGNATION

ACTINYS®  
Type d'appareil

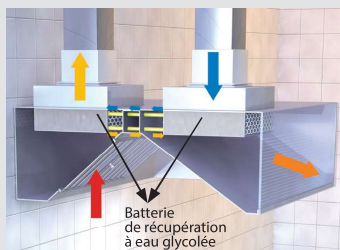
C  
capteur

H  
H: avec visière

A  
A: adossée  
D: double

### DESCRIPTIF TECHNIQUE

- Système de récupération d'énergie



- Nettoyage programmable de l'échangeur (extraction)



Le maintien de l'efficacité de la récupération passe par une gestion automatisée du nettoyage de l'échangeur sur la zone d'extraction à l'aide d'une pulvérisation enzymatique permettant d'éliminer les graisses et ainsi éviter tout colmatage. Le respect des conditions de pulvérisation permet de conserver toute l'efficacité du transfert de chaleur et d'économies d'énergie.

- Estimation de consommation de produit nettoyant pour une longueur de hotte de 1 500 ou 2 000 :

Rythme	Durée du bidon
1 nettoyage / jour	4 mois
2 nettoyages / jour	2 mois

- Composition

Long. hotte	1 500	2 000	2 500	3 000	3 500	4 000	4 500	5 000	5 500	6 000
Modules	1 500	2 000	2 500	3 000	2 000	2 000	2 500	2 500	3 000	3 000
					+	+	+	+	+	+
					1 500	2 000	2 000	2 500	2 500	3 000

- Encombrement, réservation

	Profondeur (mm)	Hauteur (mm)		Profondeur (mm)	Hauteur (mm)
Adossée	1 300	550	Double	2 600	550
	1 500	550		3 000	550

- Poids en kg par mètre linéaire

Profondeur (mm)	Modèles CHA			
	L = 1 500	L = 2 000	L = 2 500	L = 3 000
1 300	105	126	163	184
1 500	116	130	178	201

### Mise en service!

Un service de Mise en Service de la hotte Actinys® vous est proposé par France Air afin de vous garantir un bon paramétrage sur site de votre hotte en fonction de vos besoins.

### Pensez-y!

Simulez les gains annuels avec Airgicook (p. 1 541).

### CONDITIONNEMENT

- Emballage caisse claire-voie.
- Protection des tôles d'acier inoxydable.

**DESCRIPTIF TECHNIQUE**

Nouvelle régulation disponible pour la fin du deuxième trimestre 2017

• Régulation de la récupération d'énergie par écran en face avant de la hotte

	Fonctions Actuelles	Fonctions à venir
<b>Ecran tactile</b>	Permet une utilisation et une visualisation conviviale et intuitive de la régulation	Un seul écran pour contrôler jusqu'à 10 modules de hottes
<b>Gestion de la température de soufflage dans la cuisine</b>	Possibilité de modifier la température de consigne pour une optimisation de l'air soufflé Pilotage possible d'une batterie de préchauffage	-
<b>Gestion des modes de fonctionnement</b>	<b>Mode hiver</b> : circulation d'eau glycolée dans les échangeurs pour récupération d'énergie <b>Mode été</b> : pas de circulation d'eau dans les échangeurs Automatique : Passage automatique en mode été ou hiver en fonction des conditions de température (grâce à la sonde d'ambiance positionnée dans la cuisine)	Mode freecooling et freeheating Gestion des vacances
<b>Gestion du nettoyage de l'échangeur</b>	Possibilité de programmer le mode de fonctionnement du cycle de nettoyage de l'échangeur côté extraction d'air : - Nombre de service par jour - Heure de nettoyage - Durée du lavage	Gestion de la fréquence de nettoyage en fonction du type de cuisine (peu encrassée à fortement encrassée)
<b>Gestion des alertes</b>	Niveau d'encrassement de l'échangeur Niveau bas du liquide de nettoyage Nettoyage qui n'a pas été effectué	Indication du niveau de produit de nettoyage
<b>Informations</b>	Economie réalisée par mois et cumulée Chaque régulation est autonome afin de s'adapter aux équipements de cuissons sous la hotte Pas de mode maître/esclave lorsqu'il y a plusieurs modules	-

• Régulation

	Débit (m³/h)	Text à 80 % HR	T insufflation dans cuisine (°C)	Puissance récupérée (kW)	Efficacité (%)
<b>L = 1500 T extraction 30 °C</b>	2250	-10 °C	7,8	13	44,5
		0 °C	13,2	9,5	44
		+5 °C	15,8	7,7	43,2
		+10 °C	18,3	5,9	41,5
<b>L = 1500 T extraction 35 °C</b>	2250	-10 °C	11	15,3	46,7
		0 °C	16,2	11,7	46,3
		+5 °C	18,7	9,9	45,7
		+10 °C	21,1	8	44,4
<b>L = 1500 T extraction 40 °C</b>	2250	-10 °C	14,3	17,8	48,6
		0 °C	19,3	14,1	48,3
		+5 °C	21,7	12,1	47,7
		+10 °C	24	10,2	46,7
<b>L = 2000 T extraction 30 °C</b>	3000	-10 °C	5,9	15,4	39,8
		0 °C	11,9	11,5	39,6
		+5 °C	14,7	9,5	39
		+10 °C	17,5	7,4	37,8
<b>L = 2000 T extraction 35 °C</b>	3000	-10 °C	8,8	18,1	41,7
		0 °C	14,6	14,1	41,6
		+5 °C	17,3	12	41,1
		+10 °C	20	9,8	40,1
<b>L = 2000 T extraction 40 °C</b>	3000	-10 °C	11,8	21	43,5
		0 °C	17,4	16,9	43,4
		+5 °C	20,1	14,7	43
		+10 °C	22,7	12,4	42,3

	Débit (m³/h)	Text à 80 % HR	T insufflation dans cuisine (°C)	Puissance récupérée (kW)	Efficacité (%)
<b>L = 2500 T extraction 30 °C</b>	3750	-10 °C	8,4	22,5	46
		0 °C	13,8	16,8	46
		+5 °C	16,3	13,8	45,2
		+10 °C	18,8	10,6	44
<b>L = 2500 T extraction 35 °C</b>	3750	-10 °C	11,6	26,6	48
		0 °C	16,8	20,6	48
		+5 °C	19,3	17,5	47,7
		+10 °C	21,7	14,3	46,8
<b>L = 2500 T extraction 40 °C</b>	3750	-10 °C	15,1	30,8	50,2
		0 °C	20,1	24,7	50,3
		+5 °C	22,4	21,4	49,7
		+10 °C	24,8	18,1	49,3
<b>L = 3000 T extraction 30 °C</b>	4500	-10 °C	6,8	24,4	42
		0 °C	12,6	18,2	42
		+5 °C	15,4	14,9	41,6
		+10 °C	18,1	11,6	40,5
<b>L = 3000 T extraction 35 °C</b>	4500	-10 °C	9,8	28,8	44
		0 °C	15,5	22,4	44,3
		+5 °C	18,2	19	44
		+10 °C	20,8	15,5	43,2
<b>L = 3000 T extraction 40 °C</b>	4500	-10 °C	12,9	33,5	45,8
		0 °C	18,4	26,8	46
		+5 °C	23,6	23,3	46
		+10 °C	21,1	19,7	45,3

• Pertes de charge sur l'échangeur pour l'extraction

Température d'extraction à 40 /HR	L = 1500 mm	L = 2000 mm	L = 2500 mm	L = 3000 mm
	Q = 2250 m³/h	Q = 3000 m³/h	Q = 3750 m³/h	Q = 4500 m³/h
30 °C	261	413	201	262
35 °C	266	422	207	267
40 °C	285	427	216	271

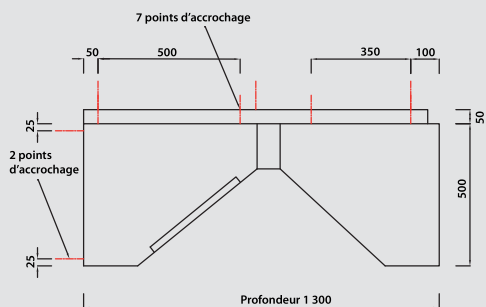
• Pertes de charge sur l'échangeur pour la compensation à 18 °C

Température d'extraction à 60 /HR	L = 1500 mm	L = 2000 mm	L = 2500 mm	L = 3000 mm
	Q = 2250 m³/h	Q = 3000 m³/h	Q = 3750 m³/h	Q = 4500 m³/h
30 °C	184	299	137	182
35 °C	184	300	137	183
40 °C	184	300	137	184

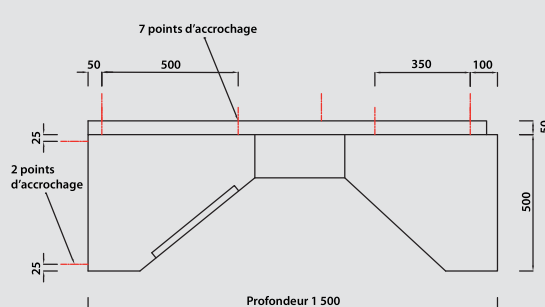
**DESCRIPTIF TECHNIQUE**

• Dimensions et raccordement

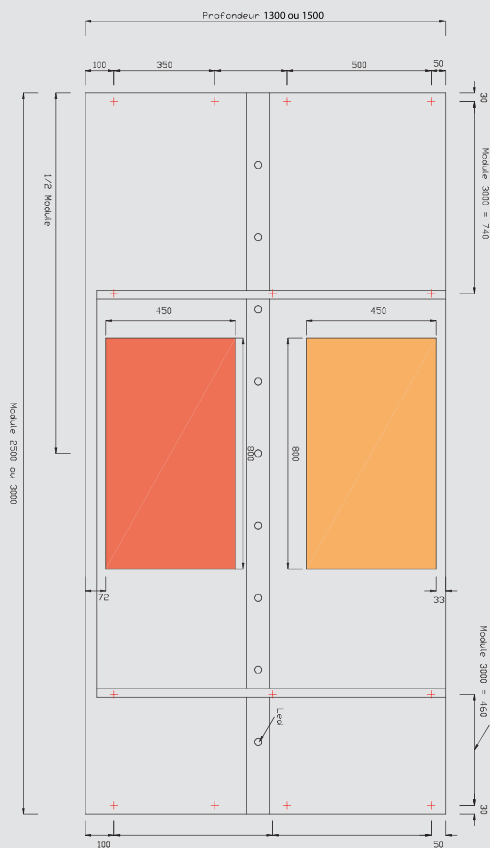
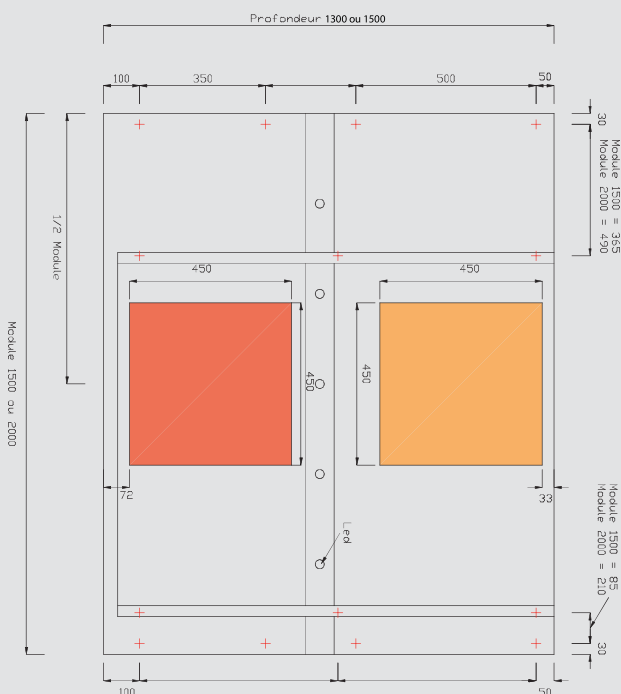
- Profondeur 1 300 mm



- Profondeur 1 500 mm



• Plans d'implantation des LED dans les hottes



Les points de suspension sont indiqués sur le schéma par le symbole ⊕ laissés à l'appréciation lors du montage.

Nota : pour les hottes de longueurs supérieures à 3 m, il suffit de juxtaposer les schémas entre eux pour connaître les raccordements à effectuer et les points de suspension à prévoir.

Compensation
  Extraction
 Dimensions en mm

**PERSONNALISATION ET OPTIONS POSSIBLES**

• Personnalisation :

- Plaques d'obturation.
- Collecteur d'extraction simple ou double.
- Collecteur de compensation.
- Bandeau d'habillage.

• Options :

- Intégration du système Pyrosafe® (extinction de feux de cuisine).
- Dimensions hors standard (longueurs et profondeurs) sur consultation.
- Hotte d'angle pour des réalisations spécifiques nous consulter.