

CAPTER ET EXTRAIRE L'AIR CHARGÉ DE PARTICULES GRASSES

CUISINE PROFESSIONNELLE



LE BESOIN :

Vapeurs grasses, odeurs, fumées...sont des contraintes liées à l'activité de la cuisine.

Les exigences en matière d'hygiène mais aussi de sécurité contre l'incendie, sans oublier le confort du personnel font de la ventilation un besoin essentiel.

C'est pour traiter ces contraintes que NEU-JKF Fevi a développé avec et pour un acteur majeur de la restauration rapide un ventilateur spécifique. Cette collaboration dure depuis 1988, et ce sont près de 1500 restaurants à travers l'Europe qui ont ainsi été équipés.

Le ventilateur NEU-JKF Fevi, raccordé aux hottes d'aspiration permet d'extraire en toiture les fumées chaudes et grasses, et ainsi maintenir une ambiance saine.

LA SOLUTION :

C'est un appareil robuste qui a été spécialement conçu pour cette application et qui présente comme autres avantages :

- Double motorisation permettant une permutation rapide du moteur en cas de panne
- Moteur hors flux d'air chaud et chargé
- Résistance au feu 400°C pendant 2 heures
- Accès à la turbine via la porte à charnière, pour une inspection et un nettoyage faciles.

La résistance au feu (400°C pendant 2 heures) a fait l'objet d'une certification via un test destructif permettant le classement au feu.

C'est un ventilateur d'extraction parfaitement adapté aux conditions de fonctionnement et d'utilisation des cuisines (hottes aspirantes) dans le secteur de la restauration, et conforme à la législation Européenne en vigueur.

Ces équipements ont été entièrement réalisés sur le site de la Vespière (France), dans les ateliers de NEU-JKF Fevi.

Ce matériel est régulièrement livré en France et en Europe.

