

FICHE COMMERCIALE

Cuisines professionnelles |

Lumispace

PLAFOND FILTRANT



Lumispace

Plafond filtrant

Un plafond filtrant fermé design à voûtes muni d'un éclairage chromatique



L'efficacité, le confort et la sécurité dans une cuisine professionnelle dépendent en grande partie du traitement de l'air.

La conception fermée du plafond LumiSpace permet d'être parfaitement étanche à l'air

L'extraction est directement raccordée à un réseau de gaines évitant ainsi toute contamination microbienne des installations techniques situées au dessus du plafond. Chaque raccordement sur le réseau d'extraction est muni d'un organe de réglage permettant l'équilibrage du débit par zone à traiter. Les panneaux démontables autorisent un accès permanent aux gaines et aux espaces périplafonds.

Les voûtes aérodynamiques, composant le plafond, sont modulables et conçues pour diriger l'air extrait vers les linéaires de captation évitant la formation de point de condensation.

Plafond LumiSpace version lavage automatique : une révolution technologique

Le lavage automatique sur les plafonds de cuisine est une fonctionnalité proposée par France Air qui a fait ses preuves depuis de longues années.

Ce système assure l'autonomie de fonctionnement en garantissant une qualité d'hygiène permanente. Composée de buses d'injection spécifiques reliées à une tuyauterie inox, la rampe de lavage permet le nettoyage complet et régulier de la lèvre d'aspiration, de l'intérieur du capteur ainsi que le parfait dégraissage des filtres. Cette version permet de réduire considérablement les coûts liés à la maintenance et l'entretien dans les cuisines professionnelles (démontage des filtres par le personnel, traçabilité des cycles de lavage : HACCP).

Avantages

- Technique : diffusion basse vitesse et double étage de filtration.
- Totalement étanche par soudure en continu.
- Hygiénique par une conception arrondie facilitant le nettoyage.
- Design innovant et aérodynamique : avec le mariage de matériau et éclairage d'ambiance couleur (au choix) donnant une teinte au plafond.
- Sécurité : intégration possible du système de détection et d'extinction incendie PyroSafe® (obligatoire au dessus des friteuses dans les cuisines ouvertes).

LumiSpace

Plafond filtrant fermé
à voutes



**OPTION LAVAGE
AUTOMATIQUE**

→ Avantages

- **Plafond fermé** : tous les flux circulent dans les réseaux de gaines ainsi tout encrassement et pollution sont totalement éliminés.
- **Plafond Design muni d'un éclairage d'ambiance coloré.**
- **Diffusion basse vitesse** : introduction de l'air sans turbulence ce qui accroît le confort des occupants.
- **Filtration optimale** : Filtre à chocs pour une plus grande efficacité de filtration et un classement anti-incendie (faible rétention des graisses).
- **Evolutivité** :
 - ⇒ **Choix de l'éclairage d'ambiance (palette chromatique)**
 - ⇒ **Système d'extinction automatique intégré Pyrosafe conforme à la réglementation GC8**
 - ⇒ **Lavage automatique Ecoclean : nettoyage complet de l'intérieur du capteur et dégraissage des filtres à chocs.**
- **Réalisation de l'implantation selon la géométrie spécifiques des cuisines (sur demande).**

→ Gamme

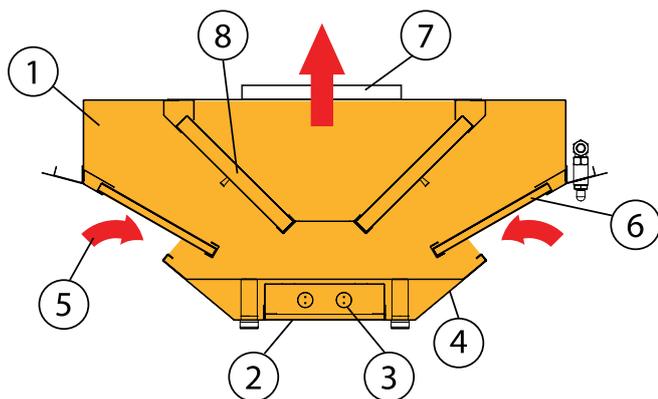
- Toutes surfaces.

→ Application / utilisation

- Cuisines professionnelles neuves ou rénovation.
- Cuisines comprenant plusieurs pôles de cuisson.
- Cuisines évolutives.

→ Construction / composition

- Les plafonds sont composés principalement de 3 parties :
 - Zone Active : les voûtes et capteurs.
 - Zone Compensation : les diffuseurs basse vitesse.
 - Zone passive : habillage pour fermeture complète du plafond filtrant.
- Hauteur : 369 mm.



Nomenclature :

- ① Plénum de détente.
- ② Verres Stadip®.
- ③ Luminaires.
- ④ Gouttière de récupération.
- ⑤ Air pollué en provenance de la cuisine.
- ⑥ Plaque d'obturation amovible.
- ⑦ Piquage d'air extrait.
- ⑧ Filtre à chocs.

Principes de fonctionnement :

- L'air chargé de polluants est extrait par des capteurs linéaires d'extraction réalisés en acier inoxydable. Cet air va alors subir une double filtration dite à effet de chocs :
 - La première, lors du passage dans la chicane réalisée par la lèvre d'aspiration de la plaque d'obturation.
 - La deuxième, lors du passage à travers le filtre à chocs (8).
- Les résidus de nettoyage sont collectés dans une gouttière inférieure et évacués vers le réseau des eaux usées.

→ Options

- **Lavage automatique** : intégré dans les linéaires de captation, ce système est composé de buses montées parallèlement aux filtres. Nettoyage automatique possible lorsque la cuisine est en service.
- **Bandeau de cantonnement.**
- **Bandeaux d'habillage.**
- **Système de détection et d'extinction incendie**

→ Conditionnement

- Livré emballé dans des caisses clairevoies.

→ Texte de prescription

- Le plafond filtrant sera de type FERMÉ et sera composé de modules assurant l'extraction, la filtration et l'éclairage de la zone de cuisson et de préparation. Il permet d'assurer également la **compensation**.
- L'habillage entre les linéaires de captation sera de forme voutée en aluminium.
- Les linéaires de captation seront en inox totalement étanche, ép. 10/10^{ème} et seront équipés de valves pour la récupération des graisses. Les filtres seront à chocs en inox brillant épaisseur 25 mm de section 499 x 390 mm.
- L'éclairage sera encastré en partie basse des linéaires et sera étanche. Le réflecteur sera en verre feuilleté type stadip®, couleur opale. Le système de compensation se fera par diffuseur basse vitesse en tôle aluminium perforée et avec un système interne d'égalisation du flux.
- L'équilibrage du débit par zone se fera par des registres à glissière, intérieures au linéaire de captation.
- Les filtres à chocs tout inox seront installés à l'intérieur du linéaire de captation. Une tôle pleine remplacera ceux-ci en façade. Un système de distribution d'eau par tuyauterie, buses et gicleurs assurera le parfait nettoyage des filtres. Une armoire avec des éléments électroniques et hydrauliques permettra la programmation automatique des cycles de lavage par ouverture d'électrovannes.
- Type LumiSpace à lavage automatique, marque France Air.

Le + hygiène

→ Avantages

- Limite les interventions du personnel.
- Permet de maîtriser les consommations d'eau de la maintenance.
- Traçabilité des cycles de nettoyage.

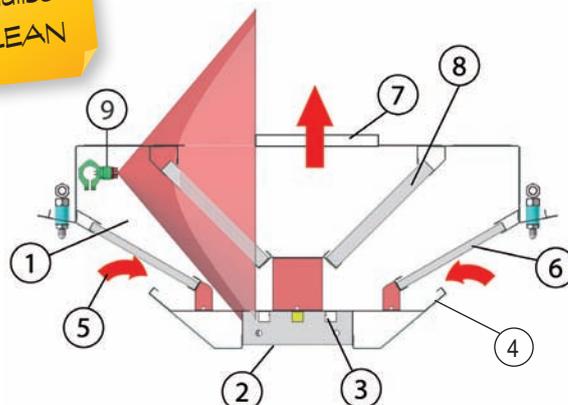
→ Rappel

- **L'article GC 21** spécifie :
 - le nettoyage hebdomadaire des filtres
 - la vérification de l'ensemble du système de cuisine doit être effectuée obligatoirement au minimum une fois par an.

Nomenclature :

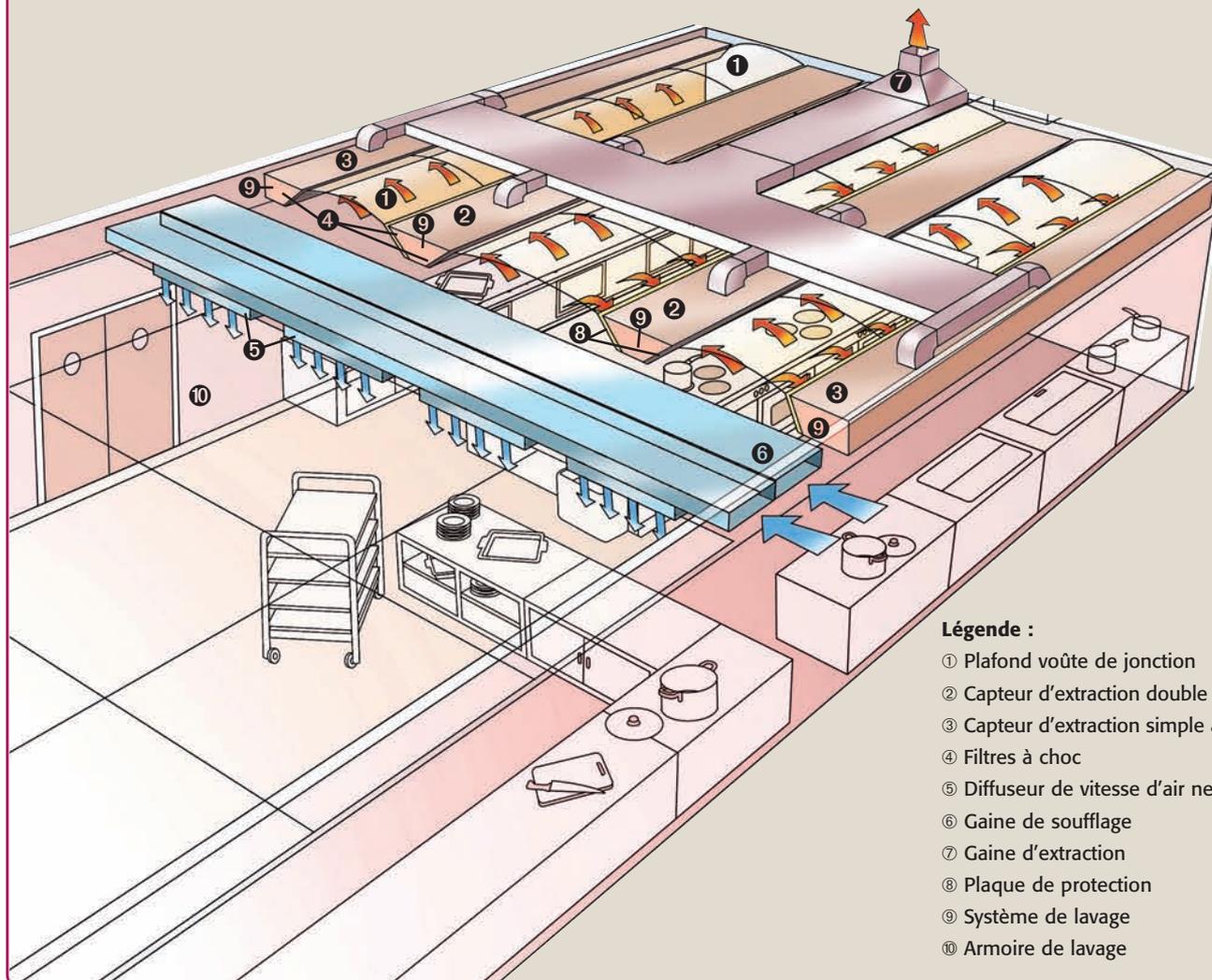
- ① Plénum de détente.
- ② Verres Stadip®.
- ③ Luminaires.
- ④ Gouttière de récupération.
- ⑤ Air pollué en provenance de la cuisine.
- ⑥ Plaque d'obturation amovible.
- ⑦ Piquage d'air extrait.
- ⑧ Filtre à chocs.
- ⑨ Système de lavage.

Lavage automatique personnalisé ECOCLEAN



Un système de pulvérisation de mélange eau chaude et détergent permet le nettoyage de la partie intermédiaire du capteur, éliminant ainsi les opérations manuelles d'entretien courant.

Caractéristiques



Légende :

- ① Plafond voûte de jonction
- ② Capteur d'extraction double central
- ③ Capteur d'extraction simple adossé
- ④ Filtres à choc
- ⑤ Diffuseur de vitesse d'air neuf
- ⑥ Gaine de soufflage
- ⑦ Gaine d'extraction
- ⑧ Plaque de protection
- ⑨ Système de lavage
- ⑩ Armoire de lavage

Caractéristiques



Nouveau service de pose

En cuisine professionnelle, la pose concerne les plafonds filtrants, et les gros projets de hottes.

Ce service inclut :

- le relevé de côte
- la pose du produit
- la mise en service du lavage
- la pose et la mise en service du système pyrosafe.

Pensez-y !
Animation numérique
disponible sur
www.france-air.com

■ ■ ■ Lumispace ■ ■ ■

Plafond haute efficacité avec lavage automatique intégré

Plafond filtrant fermé design à éclairage chromatique



Vidéo de démonstration sur www.france-air.com

L'efficacité en 3 étapes : nettoyage intégral en moins de 120 secondes

1. Efficacité de captation optimisée grâce à un système d'aspiration périphérique haute vitesse.
2. Filtration des graisses et polluants grâce à des filtres à chocs brevetés d'efficacité 97 %.
3. Lavage automatique intégré par pulvérisation d'eau chaude additivée à un produit lessiviel biodégradable.

Avantages

Évolutif

- Permet d'envisager par sa couverture la modularité des éléments de cuisson.

Prestation et fiabilité

- PV de réception.
- Prestation de maintenance du site en option.
- Plafond sur mesure installé par nos partenaires.

Technique et esthétique

- Diffusion basse vitesse.
- Aspiration périphérique haute efficacité.
- Lavage automatique.
- Éclairage par palette chromatique.

Sécurité et efficacité

- Possibilité d'intégrer le système d'extinction automatique Pyrosafe®.
- PV filtres à chocs : réseau d'extraction protégé par pare flamme.



France Air