

CBR – Redresseur de flux pour fumées Capture Bar (CE)



Description

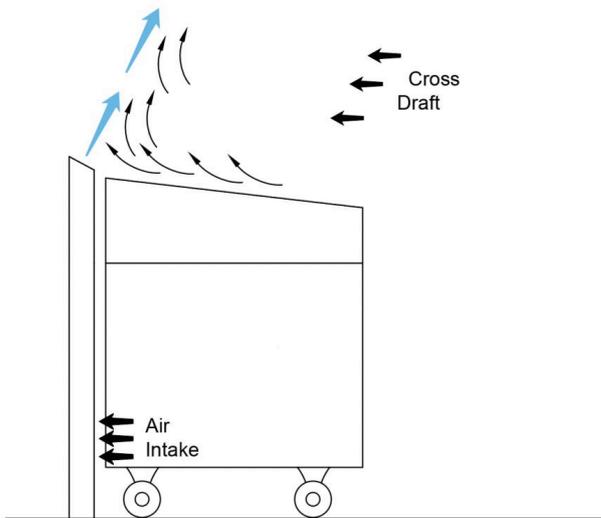
L'un des principaux défis des cuisines spectacle consiste à éviter de créer des courants d'air transversaux qui peuvent très facilement disperser les fumées dégagées par les équipements de cuisson avant qu'elles ne soient captées par les hottes. Dans certaines configurations, même avec un système de ventilation bien conçu et bien équilibré, il est difficile d'éliminer totalement ces courants d'air transversaux.

La technologie Capture Bar a été conçue pour ces configurations dites « sensibles ». Elle est aussi utilisée pour résoudre des problèmes d'efficacité de captation des fumées dans des restaurants existants et sujets à des courants d'air non maîtrisés.

Le Capture Bar repose sur la technologie brevetée des Jets de Captation qui a été intégrée dans un plénum ultra plat. Il est typiquement installé sur l'avant et sur les côtés des équipements de cuisson installés en îlot. Les Jets de Captation canalisent alors les vapeurs de cuisson pour les diriger vers la hotte..

- Plénum indépendant avec ventilateur Jets de Captation intégré et prise d'air ambiant.
- Conçu pour équiper des blocs de cuisson centraux simples (une ligne d'équipements).
- Réduits l'impact des courants d'air transversaux.
- Canalise et dirige les flux convectifs vers les hottes ou plafonds filtrants.
- Silence de fonctionnement.

Principe de fonctionnement



Les jets créés au niveau des modules avant et latéraux de la barre de captation empêchent les courants d'air croisés de propager la fumée avant d'être absorbés par la hotte Capture Jet™ installée au-dessus des équipements de cuisson. Un débordement entre l'arrière de la hotte et l'arrière de l'équipement de cuisson est tout de même requis.

Pour les zones de cuisson ouvertes, loin d'être une option, le Capture Bar contribue directement à l'efficacité de captation finale.

Pour les zones de cuisson ouvertes, il n'y a dans la plupart des cas aucun mur ou écran susceptible d'aider les fumées à s'élever correctement vers les plenums d'extraction des hottes ou des plafonds filtrants. Les fumées sont totalement exposées aux courants d'air. Comme démontré ci-dessus et ci-dessous, le rideau d'air créé par la technologie Capture Bar oriente et pousse les fumées dans la bonne direction et empêche les débordements.