

CLEAN FOG®

LA HOTTE AUTONETTOYANTE



Une conception
100% française



Système
breveté



- ✓ CAPTURE LES GRAISSES
- ✓ ÉLIMINE LES ODEURS
- ✓ SUPPRIME LES FUMÉES



ELEMENT'AIR

La cuisine pro ré-inventée

LA HOTTE AUTONETTOYANTE POLYVALENTE QUI ÉLIMINE À LA FOIS LES ODEURS, LES FUMÉES ET LES GRAISSES.

La hotte autonettoyante CLEAN FOG® capture les graisses, élimine les fumées et les odeurs de cuisson, fritures, grillades, des cuisines professionnelles.

Les Hautes performances de capture et de filtration de la hotte CLEAN FOG® permettent de préserver contre l'encrassement le ventilateur, les gaines et de supprimer les nuisances de voisinage.



Innovant



Performant



Autonettoyant



Écologique



Le fonctionnement

L'air chargé des vapeurs grasses est aspiré par l'ouverture linéaire de la hotte. Après une première filtration, le flux d'air traverse les batteries d'un capteur de particules dont le fonctionnement est fondé sur le principe de précipitation électrostatique à très haut rendement.

À l'issue de ce traitement électronique, le flux d'air subit une troisième épreuve de filtration spécifique. Lors du cycle de lavage, les résidus collectés par les trois niveaux de capture sont dissous par l'action du détergent. Ils sont ensuite évacués sous la pression des jets de lavage vers la gouttière située au point bas de la hotte.

En fonction du type de cuisine pratiquée et de l'activité du restaurant, la fréquence des lavages peut varier de 1 à 7 par semaine.

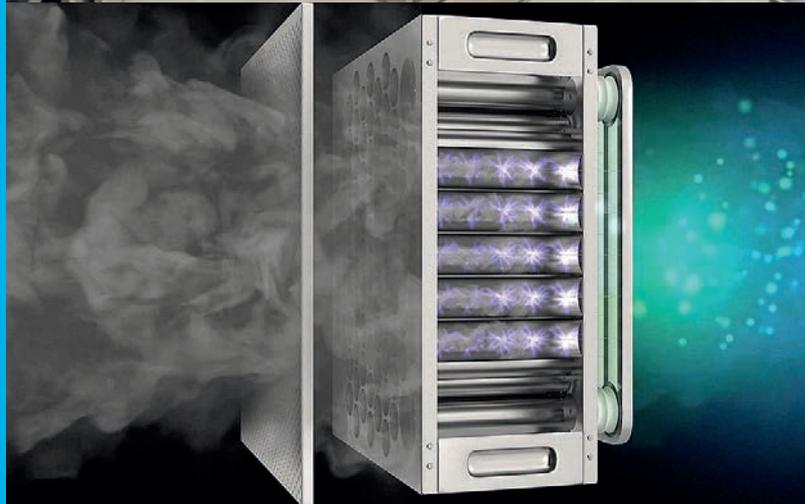
Notre hotte autonettoyante est conçue pour les cuisines de moyennes surfaces, neuves ou en rénovation. Elle est intégrable dans les établissements de restauration commerciale ou encore les fast-foods.

Plannification des lavages automatisée

L'automate de gestion à écran tactile permet une visualisation à la fois conviviale et intuitive des différentes fonctions programmables du dispositif.

Cette hotte offre la possibilité de programmer les jours, heures et durée des lavages souhaités en fonction de l'activité de la cuisine.

Elle permet de mémoriser les cycles de lavage effectués, de gérer les alertes sur le niveau bas du liquide de nettoyage et de détecter les possibles anomalies pour un gain de temps considérable et une maintenance facilitée.



Le lavage automatique de l'intérieur de la hotte autonettoyante CLEAN FOG® et de son ensemble de filtration est une fonctionnalité unique.

Ce système assure l'autonomie de fonctionnement en garantissant une qualité d'**hygiène permanente**. Les rampes de lavage en acier inoxydable intégrées associées aux buses rota-

tives spécifiques (80 bars) assurent le nettoyage de l'intérieur du capteur, ainsi que le dégraissage des filtres.

Ce procédé permet de réduire considérablement les coûts liés à la maintenance et l'entretien manuel courant dans les cuisines professionnelles (démontage des filtres par le personnel, trempage des filtres.)



LA HOTTE CLEAN FOG®
EST DOTÉE D'UN
SYSTÈME DE LAVAGE
AUTOMATIQUE.

Caractéristiques techniques

Longueurs standard (mm)*	1600 / 2000 / 2500 / 3000 / 3500 / 4000
Avancée de profondeur (mm)	1150 / 1300
Hauteur totale (mm)	900
Armoire de commande déportée (mm)	L 500 x P 300 x H 680

Lavage automatique de l'ensemble

Durée moyenne d'un cycle de lavage	25 minutes
Consommation d'eau par lavage	+/- 75 litres
Consommation détergent par lavage	+/- 0,4 litres

*Tous les corps de Hotte clean Fog sont fabriqués en un seul élément assemblé par soudures (Longueur Maximale 4000)



Le saviez-vous ?

La Hotte Clean FOG® est reconnue par la **Caisse d'Assurance Maladie Risque Professionnel**, pour sa contribution à l'amélioration des conditions de travail :
« Diminution de la pénibilité due à l'entretien et aux risques d'accident ».



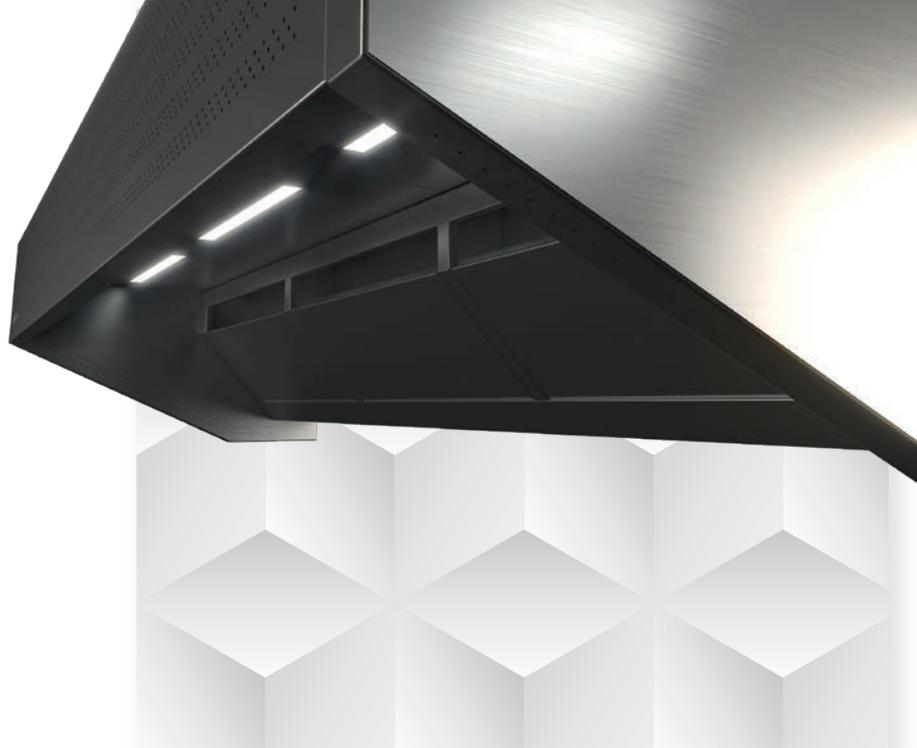
**l'Assurance
Maladie**
RISQUES PROFESSIONNELS

Options

- ✓ Éclairage type LED encastré dans le volume de cantonnement.
- ✓ Choix de l'orientation du plénum de sortie.
- ✓ Bandeaux d'habillage.
- ✓ Intégration d'usine du système d'extinction incendie SFK.
- ✓ Intégration d'un rideau inductif 20 à 60%.
- ✓ Adaptation de l'avancée de profondeur.
- ✓ Adaptation des formes et dimensions de la zone de cantonnement.
- ✓ Possibilité d'exécutions spéciales



LA TECHNOLOGIE IDÉALE
POUR LES FAST-FOODS
ET LA RESTAURATION
COMMERCIALE.



Les avantages

- ✓ Supprime les fumées et les odeurs de cuisson.
- ✓ Capture toutes les particules de graisses.
- ✓ Maintien le réseau d'aspiration en **parfait état de propreté** y compris l'extracteur.
- ✓ Les cellules filtrantes peuvent être lavées indéfiniment.
- ✓ Traçabilité des cycles de nettoyage (Haccp).
- ✓ Limite les interventions du personnel.
- ✓ Coûts d'entretien relativement faibles.
- ✓ Ensemble compact pré-équipé d'usine : rapidité d'installation.
- ✓ Solution écologique.



Les caractéristiques

La **hotte autonettoyante Clean FOG®** est monobloc entièrement soudée, assurant une étanchéité parfaite lors des phases de lavages.

Les pièces composant le volume de cantonnement sont assemblées par goujons thermo-soudés et écrous non visibles.

Tous les éléments qui la composent, ainsi que le plénum sont en acier inoxydable (AISI 304).

À PRÉVOIR À L'EMPLACEMENT DE LA HOTTE

- | Alimentation eau chaude 55°.
- | Évacuation vers le bac à graisse Ø 40 mm.
- | Alimentation électrique monophasée 230V 16A.



ÉTUDE PERSONNALISÉE

Pour répondre à des besoins spécifiques, Element'air conçoit et fabrique également des dispositifs sur-mesure destinés aux domaines industriels et agroalimentaires, pour lesquels les objectifs de résultats peuvent être garantis.



ELEMENT'AIR

La cuisine pro ré-inventée

ALTESS SARL
Z.I Les Trois Moulins
165 rue des Cistes
06 600 Antibes

Tél. +33 4 92 900 100
contact@elementair.com
www.elementair.com