

## CUISINE ET CAFÉTÉRIA



Les cuisines doivent être équipées d'un système puissant de soufflage et d'extraction d'air afin d'évacuer les odeurs. L'hygiène et la sécurité doivent être irréprochables autour de la table de cuisson, où des huiles et graisses sont utilisées.

Le clapet coupe-feu KA-EU utilisé pour l'extraction d'air des cuisines professionnelles est une unité compacte. Grâce à son ouverture complète, il n'y a pas de perte de charge additionnelle. En cas d'incendie, les clapets coupe-feu se ferment automatiquement pour empêcher toute propagation du feu et de la fumée dans les gaines vers les compartiments coupe-feu adjacents.

Quand la cafétéria est bondée, le personnel et le système de ventilation se trouvent face à un défi majeur et doivent travailler en silence, efficacement, sans créer de turbulences. Le personnel comme le système de ventilation se reposent entre deux services de restauration. Les capteurs d'air ambiant assurent que le système est éteint lorsque l'espace n'est pas pleinement occupé.

Le soufflage horizontal haute induction des diffuseurs à jet hélicoïdal VDW permet de réduire rapidement les vitesses d'air et les différentiels de températures.

## CLAPET COUPE-FEU KA-EU



Le clapet coupe-feu KA-EU utilisé pour l'extraction d'air des cuisines professionnelles est une unité compacte. Grâce à son ouverture complète, il n'y a pas de perte de charge additionnelle. En cas d'incendie, les clapets coupe-feu se ferment automatiquement pour empêcher toute propagation du feu et de la fumée dans les gaines vers les compartiments coupe-feu adjacents.

W 250 - 1200 mm

H 225 - 500 mm

Classe de résistance au feu : K90 selon DIN 4102

## DIFFUSEUR À JET HÉLICOÏDAL VDW



Le soufflage horizontal haute induction des diffuseurs à jet hélicoïdal VDW permet de réduire rapidement les vitesses d'air et les différentiels de température.

17 - 360 l/s

60 - 1300 m<sup>3</sup>/h

Ø 300 - 625 mm

298 - 825 mm