

# MRV – Technologie d'économies d'énergie

## M.A.R.V.E.L. (CE)



## Description

**M.A.R.V.E.L.**<sup>(1)</sup> est le premier système de Ventilation Contrôlée à la Demande (VCD) réellement intelligent et réactif. Il convient aux hottes et aux plafonds filtrants et réduit les débits extraits jusqu'à un incroyable 64 %.

**M.A.R.V.E.L.** « scanne » la surface des équipements de cuisson pour déterminer en temps réel leur état : éteint, en attente ou en mode cuisson. Chaque « état » correspond à un besoin d'extraction différent. Le débit maximum n'est utilisé qu'en mode cuisson, sur un laps de temps limité, ce qui conduit à une première réduction drastique des débits extraits.

**M.A.R.V.E.L.** a la faculté unique de régler les débits extraits hotte par hotte et de manière totalement indépendante. Si un seul bloc de cuisson est utilisé, seul le débit de la hotte concernée est automatiquement ajusté. Les autres hottes continuent à fonctionner à débit réduit. Le système fonctionne de la même manière avec les différentes zones d'un plafond filtrant. Cette faculté réduit davantage encore les débits extraits.

Cerise sur le gâteau : **M.A.R.V.E.L.** est capable de réguler en permanence la vitesse des ventilateurs pour obtenir le débit requis avec une pression minimale. Leurs consommations électriques sont ainsi réduites au strict minimum.

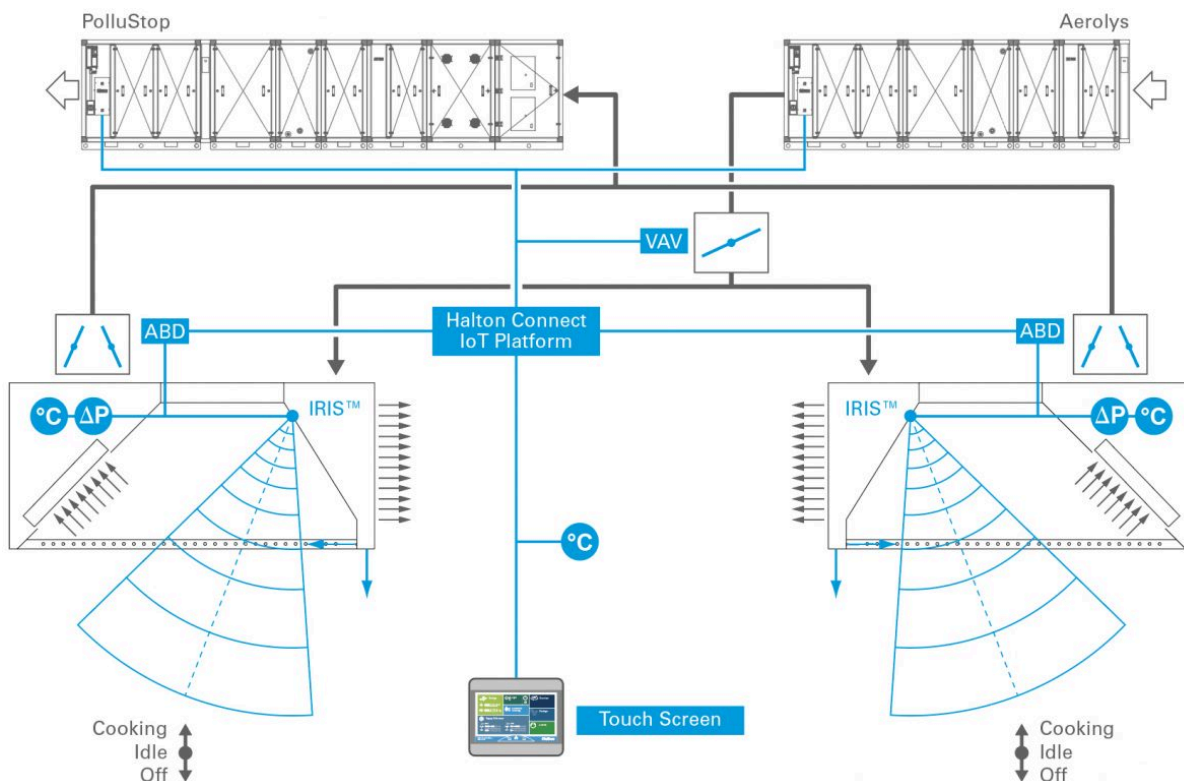
**M.A.R.V.E.L.** est actuellement le système de Ventilation Contrôlée à la Demande le plus efficace grâce aux économies massives proposées sur le conditionnement d'air et la consommation des ventilateurs.

- Compatible avec les hottes et plafonds filtrants à **Jets de Captation** et avec les centrales de traitement d'air Halton.
- Économies d'énergie sans égal entre tous les systèmes VCD actuels.
- Compatible avec les configurations de cuisines les plus complexes grâce à la possibilité de contrôler indépendamment jusqu'à 4 zones par ventilateur. Coordination des boîtes VAV au soufflage en conséquence pour garantir l'équilibre aéraulique.
- Registre d'équilibrage motorisé spécifique cuisine **ABD** pour l'ajustement des débits.
- Packages complets extraction, soufflage, boîtes VAV et système de contrôle cohérent, d'un fournisseur unique.
- Système d'auto-équilibrage permettant de supprimer les opérations manuelles et chronophages d'équilibrage.
- Temps de retour sur investissement réduits, même pour les petites cuisines grâce à une version simplifiée.
- Equipée de la plateforme IoT (Internet of Things / Internet des Objets) **Halton Connect** qui offre des capacités avancées de surveillance à distance 24h/24 et 7 jours/7 grâce à son portail web.
- Accédez à la plus haute valeur de propriété et tranquillité d'esprit grâce à l'offre de services intelligents **Halton Connect & Care**.

Modèles des Boîtes VAV utilisées pour l'équilibre extraction / soufflage : **HFB** et **UKV**.

(1) Model-based Automated Regulation of Ventilation Exhaust Level

## Principes de fonctionnement



# A propos de Halton Connect & Care



**Halton Connect** est une plateforme IoT (Internet of Things) à la pointe de la technologie dont le coeur est un portail web basé sur le cloud. Elle permet de contrôler à distance les solutions développées par Halton, 24 h/24 et 7 j/7. Les utilisateurs finaux peuvent ainsi accéder à des informations pertinentes ainsi qu'à de puissantes analyses de données. Elle fournit également des informations essentielles à nos ingénieurs. En retour, ils sont capables de contrôler en toute sécurité et à distance tous les systèmes et leurs

paramètres si nécessaire.

Cette technologie numérique « à deux directions » ouvre la voie à des services Premium essentiels pour maintenir les performances des systèmes et technologies à leur niveau initial, et pendant toute leur durée de vie. Mieux encore ! Ces services permettent d'optimiser en permanence vos systèmes, avec pour résultat des coûts d'exploitation encore plus faibles.

[Halton Connect pour les cuisines professionnelles](#)

## Vidéo

71% de réduction sur la facture énergétique de ventilation

Voilà ce dont bénéficie BGR (Institut Fédéral Allemand pour la Géologie et les Ressources Naturelles) après la rénovation de leur restaurant d'entreprise. C'est l'association hautement efficace du système de Ventilation Contrôlée à la Demande M.A.R.V.E.L. et de la technologie Capture Ray™ qui a permis d'atteindre ce résultat. Aux économies d'énergie massives générées par M.A.R.V.E.L. viennent en effet s'ajouter les économies d'une récupération de chaleur efficace

dans le temps grâce à la technologie Capture Ray™. Les économies d'un système de Ventilation Contrôlée à la Demande ne se font pas au détriment de la récupération de chaleur.

[Plus à propos de M.A.R.V.E.L.](#)