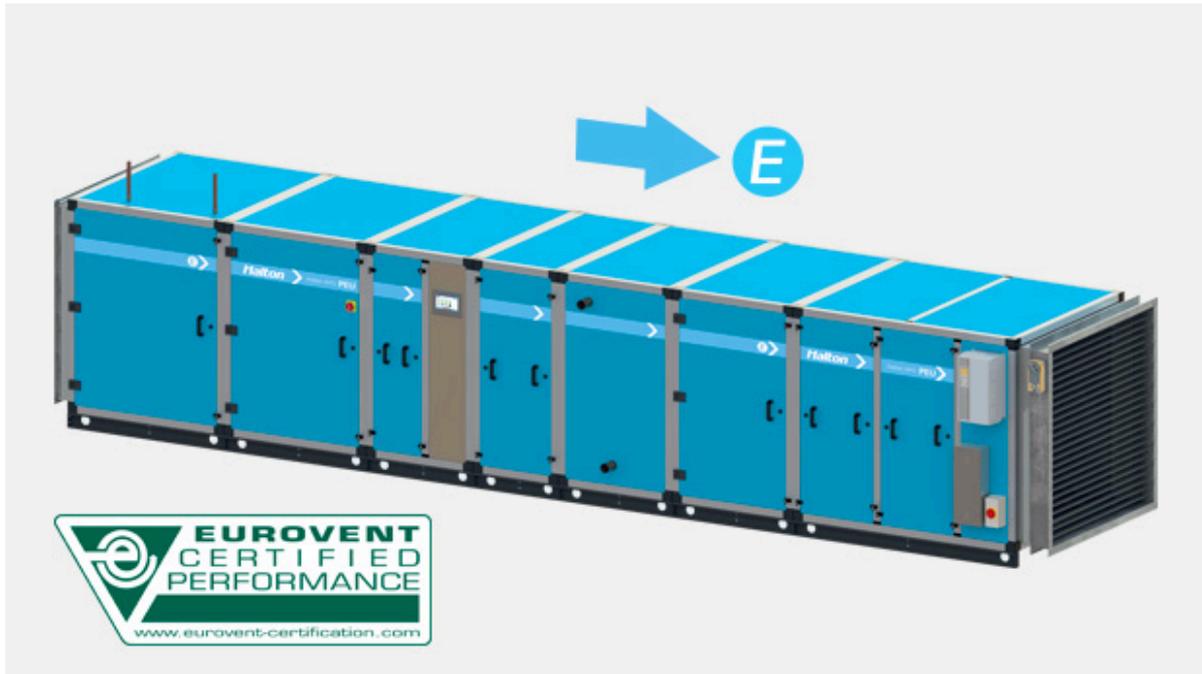


PEU – Centrale d'extraction PolluStop (CE)



Description

Il est de plus en plus admis que dans un futur proche, les réglementations imposeront que toute entreprise qui prélève de l'air extérieur, dans le cadre des process qui lui sont propres, le retourne à l'atmosphère avec un niveau de qualité au moins équivalent à celui auquel il aura été prélevé. La gamme **PolluStop** est à l'avant-garde des technologies utilisées dans ce but.

La technologie **Capture Ray™** est au coeur de l'efficacité des centrales d'extraction **PolluStop**, qu'elle soit intégrée aux hottes, aux plafonds filtrants ou directement dans les centrales elles-mêmes. Basée sur l'utilisation de lampes UV-C, cette technologie neutralise les particules et vapeurs de graisse qui ne sont pas interceptées par le système de filtration "primaire". En augmentant le nombre de lampes à un niveau soigneusement calculé, les odeurs de cuisson sont réduites à un niveau tellement faible qu'il n'est plus nécessaire de rejeter l'air ainsi traité en toiture des bâtiments. Les filtres charbon actif NFX éliminent les surplus d'ozone produit par les lampes UV-C quand les équipements de cuisson ne sont pas utilisés au maximum de leur capacité.

Après traitement UV, la batterie de récupération des centrales **PolluStop** peut être utilisée pour le préchauffage de l'air neuf des centrales de compensation **Aerolys** ou pour le préchauffage de l'eau chaude sanitaire. L'absence de dépôts de graisse sur les ailettes des batteries garantit une efficacité de récupération constante dans le temps et réduit de manière importante les coûts de nettoyage et de maintenance. Les économies sont sans égal quand les centrales **PolluStop** et **Aerolys** sont associées à la technologie d'économies d'énergie **M.A.R.V.E.L.** Dans ce cas, les débits extraits sont en permanence ajustés en fonction de l'activité de cuisson. Et le gain en économies correspondant ne se fait pas au détriment de l'efficacité de la récupération de chaleur.

Les centrales **PolluStop** permettent d'établir les restaurants où vous le souhaitez, c'est à dire là où le potentiel de chiffre d'affaires est le plus élevé. Combinées aux centrales **Aerolys** et à **MA.R.V.E.L.**, les économies d'énergie sont sans égal, les chefs et leurs équipes bénéficient de l'air ambiant le plus

sain et la ventilation satisfait aux exigences d'hygiène les plus sévères.

- Certifiée **Eurovent**.
- Spécifiquement conçue pour l'implantation de restaurants dans des zones urbaines denses.
- Large gamme de centrales, de 3 240 à 38,880 m³/h (0.9 to 10.8 m³/s).
- La technologie **Capture Ray™** UV-C neutralise les particules et vapeurs de graisse qui ne sont pas interceptées par la filtration mécanique primaire.
- Respect du voisinage grâce à des niveaux d'odeurs rejetées à l'extérieur très bas. Les excès d'ozone sont éliminés par les filtres charbon NFX.
- Quand une partie des lampes UV-C est installée en amont (dans les hottes ou plafonds filtrants), l'option **UV à la demande** active les lampes uniquement quand les équipements de cuisson sont effectivement utilisés, de manière économiser le remplacement d'un jeu de lampes UV sur deux.
- La réduction drastique des dépôts de graisse réduit le coût de nettoyage des gaines en aval des lampes UV-C.
- Economise de l'énergie de manière durable grâce à la batterie de récupération de chaleur.
- Compatible avec la technologie d'économies d'énergie **M.A.R.V.E.L.**
- 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**.
- Enveloppe extérieure composée de profils aluminium et de panneaux double peau avec isolant acoustique et thermique.
- Face extérieure des panneaux disponible en 4 couleurs (bleu foncé, gris clair, gris foncé ou blanc).
- Installation extérieure possible. Nombreuses possibilités d'intégration de services complémentaires.

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect

Capture Ray™

Combinaisons recommandées avec d'autres produits ou technologies

Pour améliorer davantage les performances de votre cuisine, qu'il s'agisse des économies d'énergie, de la sécurité, de la Qualité de L'environnement Intérieur (QEI) ou de l'impact de la cuisine sur l'environnement, voici quelques combinaisons avec d'autres produits ou technologies Halton que nous vous recommandons.



Augmentez davantage encore les économies d'énergie et améliorez les conditions de travail du personnel

Optez pour la technologie d'économies d'énergie sur la ventilation des cuisines [M.A.R.V.E.L.](#)



Bénéficiez de l'air de compensation le plus sain et augmentez une fois de plus les économies d'énergie

Optez pour les centrales de soufflage [Aerolys](#) et pour la récupération de chaleur



Optimisez le coût de nettoyage des gaines et augmentez davantage encore votre sécurité

Optez pour le système de surveillance du niveau des dépôts de graisse dans les gaines [KGS](#)

A propos de Halton Connect & Care



[Halton Connect](#) est une plateforme IoT (Internet of Things) à la pointe de la technologie dont le cœur 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](#)

Vidéos

Gamme des centrales de compensation et d'extraction Halton pour les cuisines professionnelles

Découvrez les points clés et les principaux bénéfices des centrales Halton pour une ventilation efficace et sûre des cuisines professionnelles :

- Centrales d'extraction PolluStop avec contrôle de pollution avancé;
- Centrales de soufflage Aerolys avec contrôle de qualité d'air;
- Centrales extraction/soufflage Extenso qui combinent les bénéfices des PolluStop et Aerolys.

About Eurovent certificate



www.eurovent-certification.com

Halton Foodservice participe au programme de certification Eurovent pour la gamme de centrales d'extraction et de soufflage Halton AHU (PolluStop PEU, Aerolys AEU and Extenso XEU). Certificat : 17.02.277.

Vérifier la validité du certificat : www.eurovent-certification.com

Classement des centrales Halton Aerolys (AEU), PolluStop (PEU) et Extenso (XEU)

Dans le cadre de ce programme, un modèle représentatif des centrales Halton a été testé suivant 6 critères. Les scores atteints sur ces critères sont détaillés ci-dessous.

D3

D2

D1

Rigidité de l'enveloppe (CS) – **Classe D1(R*)**
Déformation Max CS ≤ 4 mm

T5

T4

T3

T2

T1

Conduction thermique (TT) – **Classe T4**
Conduction Max $1,4 < TT \leq 2,0$ W/m² K

TB5

TB4

TB3

TB2

TB1

Facteur de pont thermique (TBF) – **Classe TB4**
Pont thermique Max $0,30 < TBF \leq 0,45$

L3

L2

L1

Débit de fuite de l'enveloppe (CAL400) – **Classe L3(R*)**
Fuite Max $0,44 < CAL400 \leq 1,32$ l/s m²

L3

L2

L1

Débit de fuite de l'enveloppe (CAL700) – **Classe L3(R*)**
Fuite Max $0,63 < CAL700 \leq 1,9$ l/s m²

G1-F5**F6****F7****F8****F9**

Débit de bypass filtre (FBL) – **Class F9(R*)**
Bypass Max FBL ≤ 0,5%

Plus d'information sur les [cibles et leur signification](#).

* R signifie centrale réelle (M signified modèle de centrale).

Isolation acoustique [dB]

Frequency [Hz]	125	250	500	1000	2000	4000	8000
Insulation [dB]	13	17	31	32	33	36	42