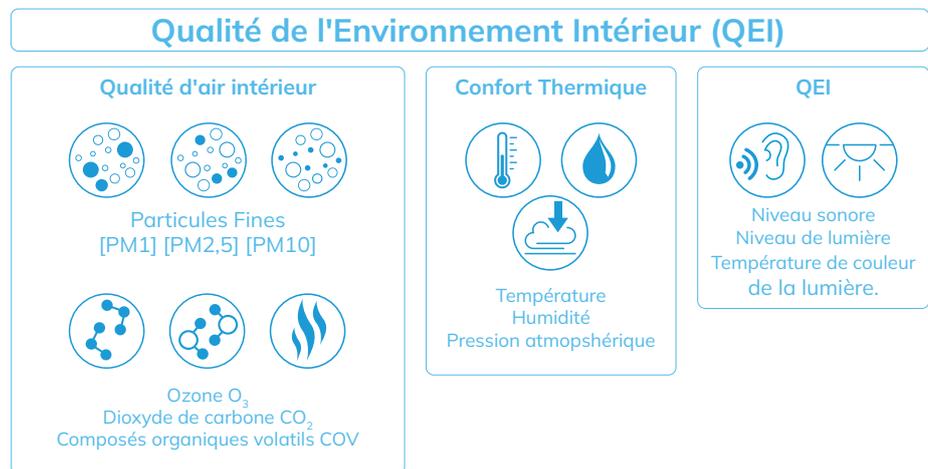


Halton AirWatch

Le capteur de qualité d'air intérieur qui permet des économies d'énergie massives et intelligentes tout en améliorant le bien-être du personnel



Premier capteur multi facteurs de son genre qui évalue la qualité de l'air intérieur des cuisines professionnelles



Allons droit au but. La cuisson est reconnue comme une source importante de pollution intérieure dans les cuisines professionnelles, au même titre que les opérations de nettoyage.

Des recherches ont montré que pour chaque 1000 livres (454 kg) de hamburgers cuits sur des grils à convoyeur, 25 livres (11 kg) d'émissions sont créées. Les aliments gras cuits à feu vif (surtout à flamme nue) ou en friture sont les procédés de cuisson qui génèrent le plus d'émissions mais, aussi et par ailleurs, tous les appareils de cuisson dégagent des polluants.

Ce qui est en jeu ? COV (Composés Organiques Volatils), particules fines, CO₂ (gaz de combustion) et autres substances et polluants nocifs pour la santé.

Lorsque la cuisine est équipée de hottes ou de plafonds filtrants performants, la grande majorité d'entre eux sont captés et éliminés. Cependant, aussi efficaces que soient les dispositifs de captation, ils ne le sont jamais à 100%. Une utilisation inhabituelle des appareils de cuisson peut également entraîner des émissions anormalement polluantes. Certains petits appareils de cuisson ou de préparation ne sont "couverts" par aucun système d'extraction, et pourtant ils peuvent émettre des polluants. Comment faire face à ceci ?

La nécessité croissante d'économiser autant d'énergie que possible rend les technologies d'optimisation des débits d'air presque

incontournables dans toute cuisine professionnelle. Là encore, aussi efficaces et réactives soient-elles, comment s'assurer que les économies ne se font pas au détriment de la qualité de l'air ?

Enfin, les produits d'entretien libèrent également des polluants, principalement des COV. Et pourtant, ils sont souvent utilisés lorsque la ventilation fonctionne à bas régime.

Le capteur AirWatch de Halton a été conçu pour relever tous ces défis et placer la qualité de l'air intérieur et la santé du personnel des cuisines au premier plan.

Lorsqu'il est combiné avec la technologie M.A.R.V.E.L. d'optimisation des débits, Halton AirWatch permet d'atteindre le meilleur équilibre entre les économies d'énergie et l'IEQ.

Bon à savoir : notre sélection de modèles et de capteurs d'indice de qualité de l'air est basée sur les recommandations de diverses autorités environnementales, notamment l'Organisation mondiale de la santé (OMS), la directive européenne sur la qualité de l'air, l'indice commun de qualité de l'air de l'UE et la norme WELL V2 de surveillance et de sensibilisation à la qualité de l'air.



Impacts des particules (PM) sur la santé

PM₁₀ : particules inhalables, dont le diamètre est généralement de 10 micromètres et moins.

PM_{2.5} : particules fines inhalables, dont le diamètre est généralement de 2,5 micromètres et moins.

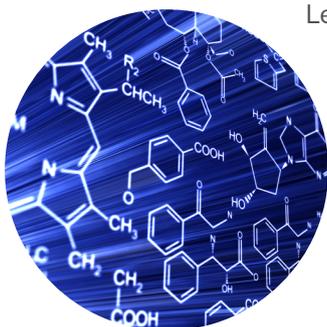
Quelle est la taille de 2,5 micromètres ? Pensez à un seul cheveu de votre tête. Le cheveu humain moyen mesure environ 70 micromètres de diamètre, ce qui le rend 30 fois plus grand.



L'exposition à de telles particules peut affecter à la fois vos poumons et votre cœur. De nombreuses études scientifiques ont établi un lien entre l'exposition à la pollution particulaire et divers problèmes, notamment :

- Décès prématuré chez les personnes atteintes d'une maladie cardiaque ou pulmonaire
- Crises cardiaques non mortelles
- Rythme cardiaque irrégulier
- Aggravation de l'asthme
- Diminution de la fonction pulmonaire
- Augmentation des symptômes respiratoires, tels que irritation des voies respiratoires, toux ou difficulté à respirer.

Les Composés Organiques Volatils (COV)

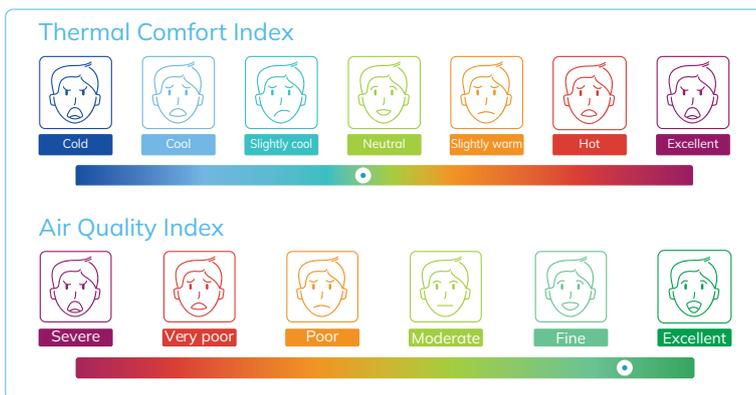
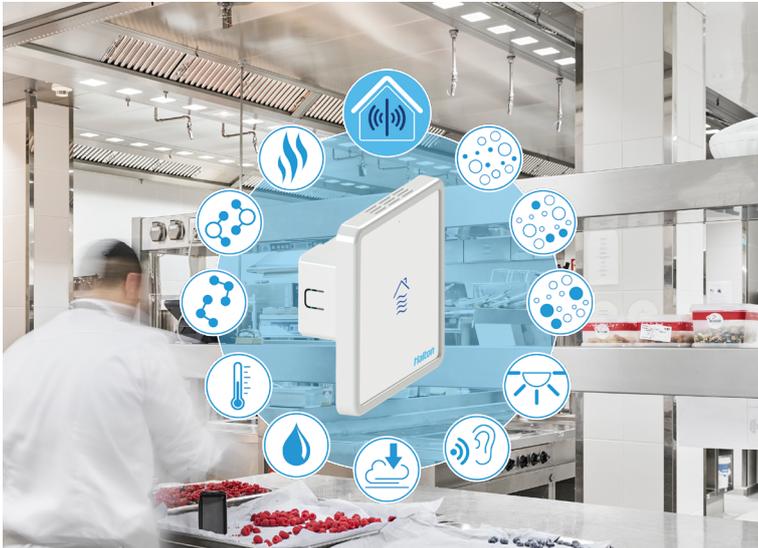


Les composés organiques volatils, ou COV, sont des gaz émis dans l'air par des produits ou des procédés [...] Certains peuvent réagir avec d'autres gaz et former d'autres polluants atmosphériques après avoir été dans l'air (American Lung Association).

Les COV respiratoires peuvent irriter les yeux, le nez et la gorge, peuvent causer des difficultés respiratoires et des nausées, et peuvent endommager le système nerveux central et d'autres organes. Certains COV peuvent causer le cancer (American Lung Association).

Dans les cuisines professionnelles, les odeurs sont principalement véhiculées par les COV (en plus des particules).

Quand Halton AirWatch rencontre le capteur d'imagerie thermique Halton, la ventilation de votre cuisine détecte et perçoit



Le capteur Halton AirWatch surveille la qualité de l'air intérieur et détecte si celle-ci augmente ou diminue

Pas moins de 6 facteurs qui sont représentatifs du confort thermique et de l'exposition potentielle aux polluants sont surveillés par Halton AirWatch.

Il s'agit d'ajuster la température et l'hygrométrie de l'air soufflé, mais surtout d'ajuster les niveaux de ventilation. C'est exactement ce dans quoi la technologie d'optimisation des débits d'air et de l'énergie M.A.R.V.E.L. excelle et continue d'exceller, avec désormais la nouvelle dimension du bien-être du personnel.

Le capteur d'imagerie thermique Halton surveille l'activité de cuisson et détecte quand le débit d'air peut être diminué ou doit être augmenté

Cette nouvelle génération de capteur scanne la surface des blocs de cuisson et différencie de manière fiable les appareils qui les composent. Au cœur de la technologie M.A.R.V.E.L., il permet d'ajuster le besoin de ventilation de chaque appareil de cuisson en fonction de son activité.

M.A.R.V.E.L. représente le potentiel d'économie d'énergie le plus élevé pour tout système de ventilation de cuisine.

Bénéficiez du meilleur équilibre entre économies d'énergie massives et intelligentes et amélioration du bien-être du personnel



M.A.R.V.E.L. représentait le potentiel d'économie d'énergie le plus élevé parmi toutes les autres technologies d'optimisation des débits d'air. Grâce à Halton AirWatch, il le fait en gardant toujours un œil sur la qualité de l'air intérieur et son impact sur le bien-être et les conditions de travail du personnel dans les cuisines.

Toutes ces technologies innovantes sont surveillées 24h/24 et 7j/7 grâce au portail web Halton Connect. Entre les économies d'énergie et la Qualité de l'Environnement Intérieur, la priorité peut être donnée en toute sécurité à l'IEQ.

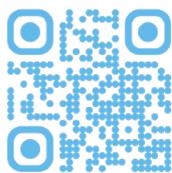
Si les niveaux de ventilation sont trop souvent augmentés en raison d'une diminution de la qualité de l'air, cela signifie la plupart du temps que l'un des facteurs contribuant à une bonne

captation des polluants n'est pas correcte et doit être ajustée. Cela peut aussi être dû à une modification de l'organisation de la cuisine. Dans tous les cas, tout peut être réglé à distance par nos techniciens.

Avec Halton AirWatch et M.A.R.V.E.L., les économies d'énergie ne se font pas au détriment de la santé et du confort du personnel, et vice versa.

Il s'agit bien d'un équilibre idéal entre économies d'énergie, bien-être du personnel et productivité.

halton.com



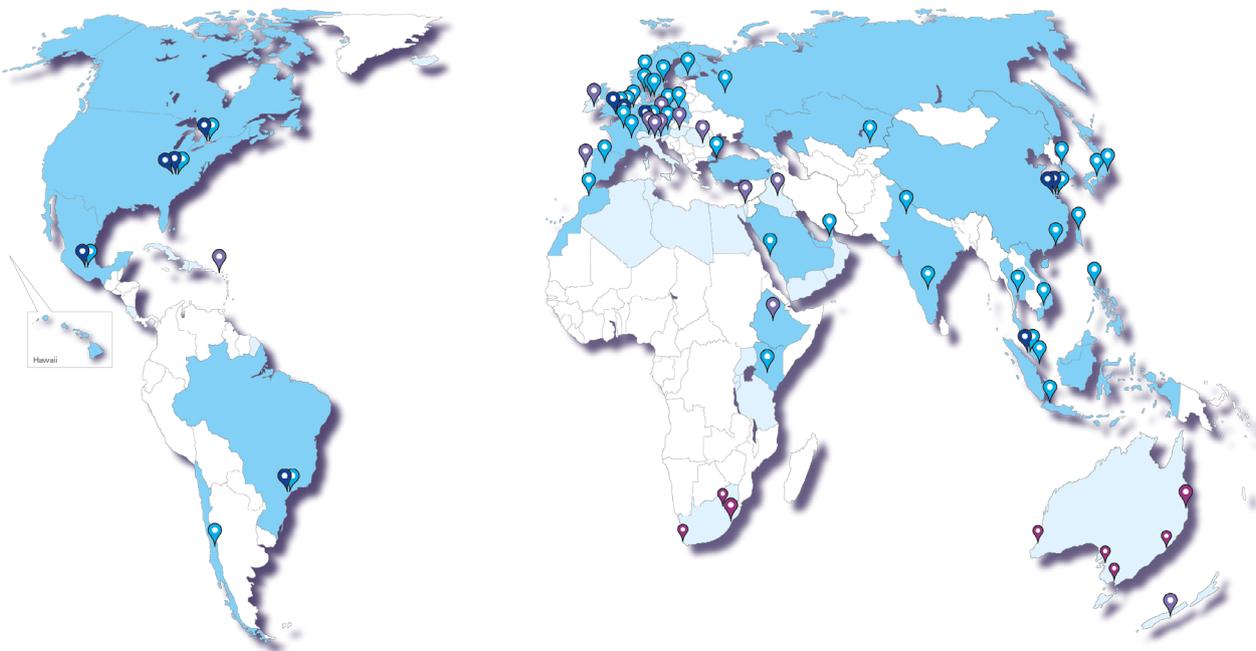
Sites de production Halton

Centre de ventes et de service

Représentants

Usines

Licences de fabrication



Halton Foodservice Partnerships



Halton applique une politique de développement continu de ses produits. Par conséquent, nous nous réservons le droit de modifier les conceptions et les spécifications sans préavis.

Pour plus d'informations, veuillez contacter l'agence Halton la plus proche.

Tous les droits réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduire, distribuée ou transmise sous quelque forme que ce soit ou par quelque moyen que ce soit, y compris la photocopie, l'enregistrement ou d'autres méthode électronique ou mécanique, sans l'autorisation écrit préalable de l'éditeur, sauf dans le cadre de courtes citations incluses dans des critiques ou certains autres usages non commerciaux autorisés par la législation sur le droit d'auteur.