

Halton Foodservice

Quand la cuisine se donne en spectacle



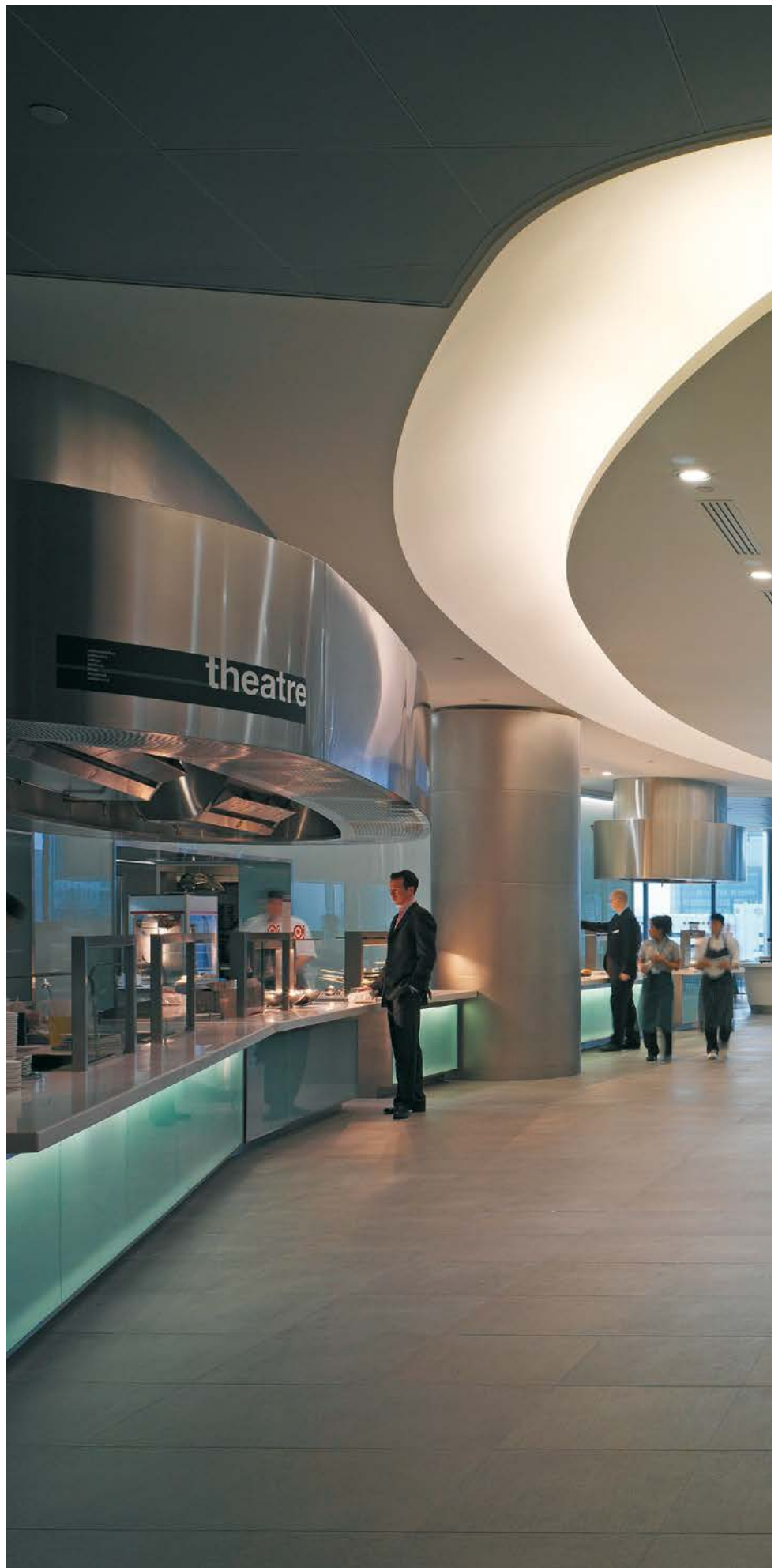
Les cuisines sortent des coulisses pour le plaisir des yeux !

La qualité et l'originalité des mets et du service, même s'ils restent des valeurs sûres ne suffisent plus à garantir le succès d'un nouvel établissement. La restauration est plus que jamais devenue une affaire d'ambiance, elle se doit d'être une expérience unique pour le convive afin que tous ses sens soient flattés. Les clients sont de plus en plus sophistiqués et recherchent l'originalité et le confort. Or chaque détail compte pour créer une ambiance agréable. La qualité d'air intérieur est une composante primordiale de ce confort.

Halton, spécialiste du confort climatique intérieur a développé toute une gamme de solutions innovantes pour le marché de la restauration professionnelle adaptée à chacun des espaces (bar, cuisine, laverie, hall d'accueil, salle de restaurant,...) avec le souci permanent de garantir le bien-être des clients et le confort du personnel.

La tendance actuelle qui consiste à ouvrir la cuisine sur la salle de restauration par sa mise en scène théâtrale s'inscrit dans cet esprit de convivialité et impose une maîtrise parfaite du traitement de l'air. Ce nouveau concept qui tend à s'imposer de plus en plus en Europe est originaire d'Asie. De part sa présence internationale, Halton Foodservice a réalisé de nombreuses références prestigieuses aux pays des « show kitchen » et a pu développer un savoir faire inégalé dans ce domaine en mariant flexibilité, design, efficacité et économie d'énergie.





Une cuisine ouverte exige un professionnalisme sans faille

La restauration a toujours été un plaisir des sens pour les gastronomes. Toutefois, en allant au restaurant les clients sont aujourd'hui à la recherche de nouvelles expériences. La cuisine spectacle correspond parfaitement à cette attente. La cuisine ouverte sur la salle est un show soigneusement orchestré, où les convives sont le public, les chefs cuisiniers plus que des artistes, des comédiens et la partie visible de la cuisine une véritable scène !

Manger au restaurant est devenu un réel divertissement, bouillonnant d'activités soigneusement chorégraphiées où le client suit en direct et de manière ludique les étapes de la préparation de son plat jusqu'au service à table. En plaçant la cuisine au cœur de la salle les contraintes techniques déjà bien réelles dans une cuisine fermée sont ici démultipliées. Tout est transparent et par conséquent ne laisse aucune place à l'approximation et au désordre.

Les lycées hôteliers nécessitent également des installations spécifiques. Les zones de préparation doivent être clairement visibles des étudiants qui participent à la préparation en cuisine ou qui sont de simples spectateurs. C'est le cas désormais dans des amphithéâtres avec une cuisine ouverte spécialement aménagés pour l'enseignement des arts culinaires.

Le traitement de l'acoustique de la pièce se doit d'être excellent pour que l'intervenant puisse être entendu malgré le bruit généré par l'usage des ustensiles de cuisine.

Dans la mesure où la plupart de ces écoles hôtelières disposent en plus d'une grande cuisine et d'une salle de restaurant, les mêmes règles de conception concernant le traitement de l'air en restauration professionnelle s'appliquent.

Enfin, les « Foodcourt », concept importé d'Asie, consiste à créer une zone de restauration composée d'une multitude de restaurants à thème représentant souvent un large éventail des cuisines du monde. Ces Foodcourt sont souvent situés dans des centres commerciaux ou autres lieux à forte concentration de public (aéroport, musée...). L'originalité du concept repose sur l'authenticité, la variété et la convivialité car la salle de restaurant, souvent immense est partagée. Chacun peut y trouver son bonheur et s'installer autour d'une des tables communes pour déguster son plat préféré. Chaque restaurant présente une petite cuisine ouverte sur cette salle afin que chaque client puisse choisir son plat directement préparé sous ses yeux.

La complexité de tels projets en matière de traitement d'air et de sécurité incendie ne laisse aucune place à l'improvisation. De part ses multiples réalisations, en Europe mais aussi en Asie et aux Etats-Unis, Halton Foodservice a su démontrer qu'il était en mesure de proposer des solutions globales et une approche flexible pour créer des systèmes de ventilation répondant très exactement aux contraintes techniques et esthétiques comme aux besoins économiques du client. Ces solutions et ce savoir-faire nous permettent de vous offrir la meilleure expertise pour concrétiser vos projets, même les plus audacieux.







Optimiser la captation et le cantonnement avec la technologie des Jets de Captation

Les cuisines spectacles sont généralement équipées d'appareils de cuisson à fort dégagement calorifique (grills, wok, table teppanyaki, table à snaker, ...) situés dans la salle où dînent les convives. En présence de ces appareils de cuisson qui contribuent largement au côté spectaculaire du concept, d'importantes quantités de fumée peuvent être produites sur un laps de temps réduit. Le challenge en terme de ventilation consiste à permettre aux convives de profiter du spectacle de la préparation sans être incommodé par les émissions de fumées et d'odeurs de cuisson.

Halton propose des hottes haute efficacité incorporant la dernière évolution de la technologie des Jets de Captation comprenant à la fois des jets horizontaux et verticaux et ce, sur la totalité du périmètre ouvert de la hotte. Les Jets de Captation permettent de garantir une extraction optimum des polluants en les cantonnant dans la hotte malgré la mise en œuvre de faibles débits d'extraction. La chaleur et les impuretés en excès ne peuvent se propager dans la zone des convives, même en présence de turbulences légères. Les faibles débits sont aussi synonymes de confort acoustique. Ces deux contraintes techniques sont prépondérantes dans les projets de cuisines ouvertes et peuvent remettre sérieusement en cause les opérations si elles ne sont pas prises en compte dès la conception.

En outre, la maîtrise des débits d'extraction permet de limiter considérablement les coûts d'exploitation sachant que l'air

extrait à travers les hottes est aussi celui de la salle qui est traité bien souvent tout au long de l'année par du chauffage et/ou de la climatisation.

Mais attention, si l'efficacité du système d'extraction est évidemment essentielle dans ce type de projet il ne représente pourtant que la moitié d'une installation réussie. Il est primordiale d'accorder la même importance au système d'insufflation afin d'avoir une approche globale. Pour ce faire,



Halton associe aux hottes à jets de captation un système de ventilation par déplacement d'air grâce à des diffuseurs soufflant l'air à très faible vitesse afin de garantir un confort optimum et minimiser les risques de courants d'air.

En complément Halton peut associer d'autres technologies telles que l'innovant système Capture-Bar. Intégré au plan de cuisson, ce dispositif crée un cantonnement supplémentaire via un mince rideau d'air pour protéger le client assis directement face au plan de cuisson comme c'est le cas par exemple dans les restaurants Teppan-Yaki.



Lorsque esthétique rime avec technique

Les plafonds filtrants constituent une solution idéale pour la plupart des cuisines ouvertes, notamment lorsque le design et le contact visuel favorisant l'interactivité entre le client et les cuisiniers sont recherchés. Les plafonds filtrants offrent une solution flexible dans la mesure où ils peuvent couvrir tout ou partie de la surface de la cuisine offrant ainsi un large choix dans l'agencement des équipements de cuisson qui n'est pas figé dans le temps. Des équipements peuvent être ajoutés selon l'évolution des menus sans se soucier des points d'extraction.

Tout est possible : forme circulaire, ovale, trapézoïdale, éclairage spécifique, couleur au choix. Nous nous faisons fort de nous adapter aux exigences les plus variées de nos clients ou des architectes d'intérieur afin que le système de ventilation soit un élément à part entière du décor et non un mal nécessaire. Ce nouveau concept de plafond filtrant est un choix judicieux pour les projets architecturaux prestigieux comme les cuisines spectacles ou les lycées hôteliers.

Les nouveaux plafonds Wimböck fabriqués dans notre usine en Allemagne sont d'une qualité irréprochable. Ils utilisent également la technologie des Jets de Captation qui orientent la chaleur et les impuretés vers les filtres d'extraction et évitent ainsi toute recirculation dans la zone de travail des polluants. Le confort est optimum.

Les plafonds filtrants (tout comme les hottes à Jets de Captation) peuvent en option être équipés d'un système

de lavage automatique pour une hygiène parfaite sans démontage quotidiens des filtres à graisse. Il est aussi possible d'opter pour un système de neutralisation des



graisses contenues dans les vapeurs de cuisson par Ultraviolet (UVC), permettant une sécurité incendie accrue, des réseaux d'extraction propre sans entretien mais aussi et surtout un respect du voisinage et de l'environnement en rejetant un air propre, presque sans odeurs dont il est désormais possible de récupérer l'énergie en choisissant de coupler ce système au caisson de traitement Pollustop, venant ainsi compléter la gamme de solution Halton. Une réponse évidente et efficace aux nouvelles réglementations environnementales.



Une ventilation à la mesure de chaque espace

Le Jet Extraction System est une nouvelle solution d'extraction réellement innovante. Conçu pour extraire les polluants au plus près de la source, l'efficacité est maximale. La vitesse d'extraction et la forme du tube en inox crée un effet similaire à une tornade inversée permettant d'entraîner puis d'extraire les vapeurs et autres fumées de cuisson quasi instantanément. Le Jet Extraction System a été spécialement développé pour les zones de cuisson spectacle et les zones de distribution où le projet architectural n'autorise pas l'utilisation de hottes ou de plafonds filtrants. Il est destiné aux équipements de cuisson légers comme plancha et grill de faible puissance, plaque ou wok à induction, cuiseurs...

Grâce à sa construction et à sa ligne séduisante mariant verre et inox le Jet Extraction System s'intègre avantageusement dans les projets de cuisine ouverte mais doit être intégré dans une approche aéronautique globale extraction et compensation d'air de manière à optimiser au maximum son efficacité.



La table d'extraction Halton a été conçue dans le même esprit que le Jet Extraction System afin de permettre de cuisiner juste devant les convives en s'affranchissant de la contrainte d'un système d'extraction en partie supérieure. Mais à la différence du Jet Extraction



System, et grâce sa conception robuste, ce système convient à tout type d'équipement, même ceux à fort dégagement comme les grills.

Unique en son genre ce nouveau système d'extraction pour les cuisines ouvertes illustre à lui seul la capacité d'innovation d'Halton Foodservice, premier fabricant et concepteur mondial à offrir une gamme complète de systèmes de traitement de l'air pour les métiers de la restauration professionnelle :

- systèmes d'extraction haute efficacité grâce aux jets de captation (hottes ou plafond),
- lavage automatique,
- diffusion basse vitesse,
- filtration cyclonique des graisses et en complément neutralisation par ultraviolet,
- centrale d'extraction avec dispositif pour l'élimination des odeurs de cuisson, et récupération de chaleur.
- système d'extinction d'incendie automatique.
- Système de distribution des fluides (eau, gaz, électricité) intégrés à la hotte pour un branchement sécurisé et hygiénique des appareils de cuisson.



www.halton.com à votre disposition

Le site Internet de Halton constitue une source d'informations sur les produits, les systèmes, et leurs applications. Avec ses données complètes, ses rubriques Actualités et E-services, ce site est toujours à votre disposition.



Halton SAS

94-96 rue Victor Hugo, 94 851 Ivry-sur-Seine Cedex
 Tel. : +33 1 45 15 80 00
 Fax : +33 1 45 15 80 25
www.halton.fr

Halton NV/SA

Researchpark Haasrode 1820, Interleuvenlaan 62
 B-3001 Leuven
 Tel. : +32 16 40 06 10
 Fax : +32 16 40 22 64
www.halton.be

Contacts Halton Foodservice

Visitez www.halton.com pour trouver votre agence Halton la plus proche.

France

Halton SAS
 Technoparc Futura
 BP 102
 62402 Béthune Cedex
 Tel. +33 (0)1 80 51 64 00
 Fax +33 (0)3 21 64 55 10
foodservice@halton.fr
www.halton.fr

Allemagne

Halton Foodservice GmbH
 Tiroler Str. 60
 83242 Reit im Winkl
 Tel. +49 8640 8080
 Fax +49 8640 80888
info.de@halton.com
www.halton.de

USA

Halton Co.
 101 Industrial Drive
 Scottsville, KY 42164
 Tel. +1 270 2375600
 Fax + 1 270 2375700
info@haltoncompany.com
www.haltoncompany.com

Malaisie

Halton Group Asia Sdn Bhd
 E-14, Jalan Multimedia 7/AG
 City Park, i-City
 40000 Shah Alam, Selangor
 Malaysia
 Tel. +60 3 3258 3600
 Fax +60 3 3258 3699
sales@halton.com.my
www.halton.com

Royaume Uni

Halton Foodservice Ltd
 11 Laker Road
 Airport Industrial Estate
 Rochester, Kent ME1 3QX
 Tel. +44 1634 666 111
 Fax +44 1634 666 333
foodservice@halton.co.uk
www.halton.co.uk

Japon

Halton Co. Ltd.
 Hatagaya ART-II 2F
 1-20-11 Hatagaya
 Shibuya-ku
 Tokyo 151-0072
 Tel.+ 81 3 6804 7297
 Fax + 81 3 6804 7298
salestech.jp@halton.com
www.halton.jp

Canada

Halton Indoor Climate
 Systems, Ltd.
 1021 Brevik Place
 Mississauga, Ontario
 L4W 3R7
 Tel. + 905 624 0301
 Fax + 905 624 5547
info@haltoncanada.com
www.haltoncanada.com

Moyent-Orient

Halton Middle-East
 P.O. Box 18116
 Dubai
 United Arab Emirates
 Tel. + 971 (0)4 883 7215
 Fax + 971 (0)4 883 7216
sales@halton.ae
www.halton.com