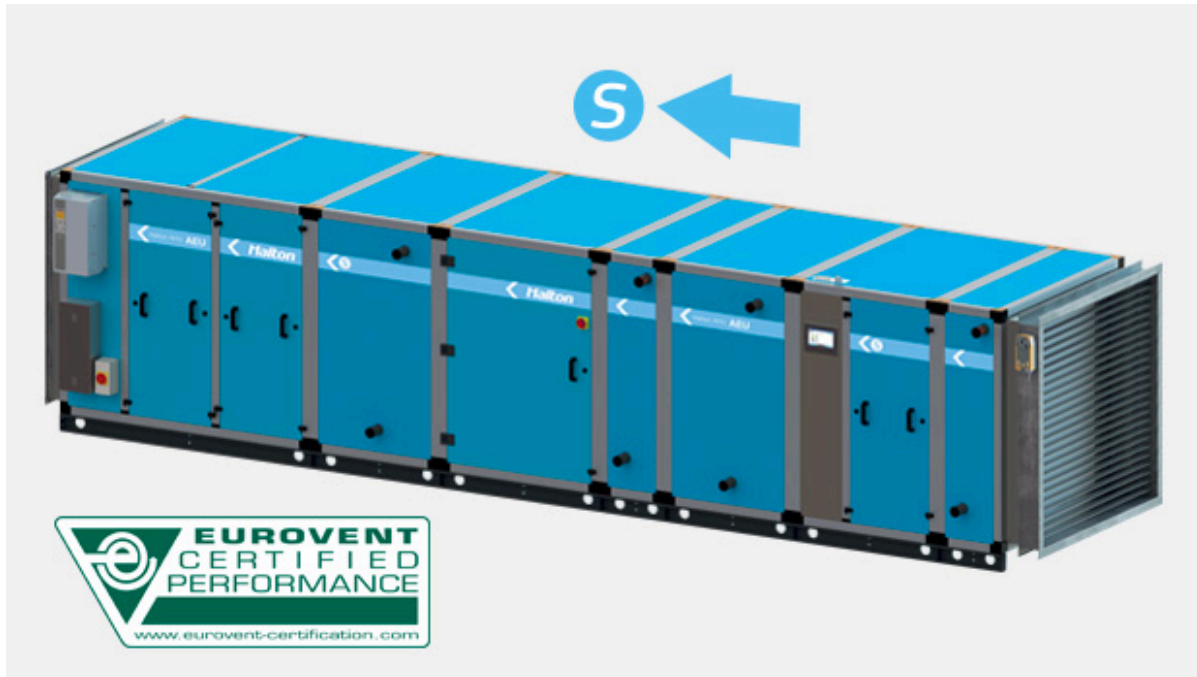


AEU – Centrale de compensation Aerolys (CE)



Description

La gamme de centrales de compensation **Aerolys AEU** est conçue comme une solution intégrée et complémentaire des centrales d'extraction **PolluStop**. Elle répond aux plus hautes exigences d'hygiène et d'efficacité des cuisines professionnelles.

Les centrales **Aerolys** sont équipées du "Urban Pack" qui inclut des filtres à poches imprégnés de charbon et le traitement UVGI (Ultraviolet Germicidal Irradiation) **Halton SafeGuard Risk**. Les filtres à poches éliminent la pollution gazeuse et particulaire. Les lampes UVGI neutralisent les virus et bactéries extérieurs. Elles réduisent aussi le risque connu de les voir se développer sur les batteries de la centrale, tout comme les moisissures.

Compenser l'air extrait d'une cuisine ne consiste pas juste à souffler un air frais et sain en retour. L'hygiène peut rapidement être compromise si un équilibre correcte entre extraction et soufflage n'est pas en permanence maintenu dans toutes les zones de la cuisine. Quand une technologie d'économies d'énergie comme **M.A.R.V.E.L.** est utilisée, le risque de rompre cet équilibre est encore plus grand. Les débits extraits sont en effet ajustés en temps réel, en fonction des activités de cuisson. **Aerolys** est totalement compatible avec **M.A.R.V.E.L.** et répartit les débits soufflés de manière à ce que l'équilibre soit toujours maintenu.

Les centrales **Aerolys** satisfont les plus sévères exigences sur l'hygiène pour que les chefs et leurs équipes bénéficient de l'air le plus sain, tout en contribuant directement à la plus haute sécurité opérationnelle. Quand elles sont combinées aux centrales d'extraction **PolluStop** et à **M.A.R.V.E.L.**, les restaurants peuvent alors être implantés où vous le souhaitez, c'est à dire là où le potentiel de chiffre d'affaires est le plus élevé, tout en bénéficiant d'économies d'énergies incomparables et sans risque de plainte du voisinage.

- Certifiée **Eurovent**.

- Spécialement développé pour implanter les restaurants dans des zones urbaines denses ou pour les projets où l'air de compensation doit répondre à de fortes exigences de qualité (hôpitaux, centres de santé, bâtiments publics etc).
- Large gamme de centrales, de 3 240 à 38,880 m³/h (0.9 to 10.8 m³/s).
- Utilisation de la chaleur récupérée par les centrales d'extraction **PolluStop** pour un préchauffage de l'air de compensation (échange air-eau-air).
- Chauffage par batterie électrique, eau chaude basse température ou gaz indirect.
- Refroidissement par batterie eau froide ou à détente directe (DX).
- Atténuateurs acoustiques pour réduire la transmission du bruit en gaine en option.
- "Urban pack" Halton basé sur l'utilisation de pré-filtres ultra haute efficacité, de filtres à poches longues imprégnées de charbon et du traitement UVGI (Ultraviolet Germicidal

Irradiation) **Halton SafeGuard Risk.**

- **Halton SafeGuard Risk** UVGI neutralise les virus et bactéries venant de l'extérieur .
- Cette combinaison garantit un air de compensation le plus propre et sûr pour la production alimentaire et le personnel.
- 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.
- Confort thermique garanti par des packs complets de solutions totalement compatibles : contrôle de la température de soufflage, registres d'équilibrage, diffuseurs spécifiques cuisine etc.

Plus d'information sur les principales technologies intégrées



Halton Connect

Halton SafeGuard
Risk UVGI

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.](#)



Établissez votre cuisine où vous le souhaitez et augmentez une fois de plus les économies d'énergie

Optez pour les centrales d'extraction avec contrôle de Pollution et récupération de chaleur [PolluStop](#)



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](#)

À 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.

À propos de la certification Eurovent



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