

À la carte



Clin d'œil

Les humains consomment chaque jour en moyenne :

1 kg d'aliments
3 kg de boissons
15 kg d'air !

Hotelympia 2006 – 19-23 Février ExCeL
 Londres



Une fenêtre sur
 le monde de la
 restauration et de
 l'hôtellerie

Nous vous invitons à visiter le stand Halton Vent Master au salon Hotelympia 2006 de Londres. Venez découvrir une gamme complète de solutions haut de gamme pour les Grandes Cuisines sur notre stand N1560. Visitez notre site <http://www.haltonventmaster.com> Rendez-vous à Londres !

Interclima 2006,
 Paris Expo, Porte de
 Versailles
 Du 17 au 20 Janvier



Halton a participé à l'édition 2006 du salon Interclima +elec Home Building à Paris, et y a présenté des solutions pour zones de bureaux modulables, laboratoires, cuisines professionnelles productives et chambres d'hôtel confortables. Les visiteurs ont pu, entre autres, y découvrir les solutions de Plafonds Ventilés utilisant les technologies UV-C et lavage automatique.



A LA CARTE Halton Foodservice Customer Magazine

Rédacteur en Chef: Olli Sipilä
 Technoparc Futura, B.P. 102
 62400 Béthune, France
 Tél: + 33 321645500 Fax: + 33 321645510
 olli.sipila@halton.com

Equipe de rédaction: Rick Bagwell, Georges Gaspar,
 Risto Kosonen, Andrey Livchak, Heli Lobel,
 Derek Schrock, Jeff Simpson, Rabah Ziane
 Impression Valkealan Painokarelia Oy

Edité par Halton Foodservice
 Visitez nos sites www.halton.com et
www.haltoncompany.com

Contacts Halton Foodservice
 Allemagne: Detlev Piontek, tél: +49 640191860
 info@luft-klima.org

Belgique: Etienne Poncelet, tél: +32 16400610
 etienne.poncelet@halton.be

Danemark: Jan Ovesen, tél: +45 86922855 jo@halton.dk

Etats-Unis: Rick Bagwell, tél: +1 2702375600
 rbagwell@haltoncompany.com

Finlande: Harri Huhtamäki, tél: +358 98254000
 harri.huhtamaki@halton.com

France: Dominique Martins, Tel +33 624717740
 dominique.martins@halton.fr

Grande Bretagne: Jeff Simpson, tél: +44 1376507000
 jeff.simpson@halton.com

Malaisie : Georges Gaspar, tél : +603 3176 39 60
 georges.gaspar@halton.com.my

Norvège: Arne Nygaard, tél: +47 23266300
 arne.nygaard@halton.com

Pays Baltes: Jüri Russe, tél: +358 98254000
 juri.russe@halton.com

Pays Bas: Rob Bosboom, tél: +31 306007060
 rob.bosboom@halton.nl

Pologne: Tomasz Palka, tél: +48 226728581
 tomasz.palka@halton.com

Suède: Lennart Sandin, Tel: +46 84463900
 lennart.sandin@halton.com

Autre Pays: Jüri Russe, Tel: +358 98254000
 juri.russe@halton.com



Sommaire :

- Importance de l'efficacité sur le débit d'air dans les cuisines commerciales
- Le Château de Beaulieu dévoile un raffinement et un confort hors du commun
- Le groupe Halton développe ses activités

Le Mot du Président

Vivre des « expériences
 dînatoires »

Au fil de l'évolution de notre monde, nos économies dérivent progressivement d'une industrie de la production vers une industrie de services, et plus loin encore vers une industrie de l'expérience. Ce processus est plus que réel dans le secteur de la restauration.

L'évolution vers une industrie de l'expérience constitue pour nous d'importantes opportunités nouvelles. La création d'un « environnement d'expériences » dans le secteur de la restauration nécessite une grande compréhension des besoins de la clientèle et une maîtrise non moins grande de la technologie qui permet de créer des environnements uniques pour ces expériences uniques.

L'environnement intérieur des établissements de restauration représente l'élément fondamental d'une expérience dînatoire mémorable ; c'est pourquoi chez Halton, nous oeuvrons continuellement à renforcer nos compétences et à améliorer nos produits et systèmes afin de répondre à ces besoins.

Bonne expérience dînatoire !

Olli Sipilä
 Directeur, Halton Foodservice

Côté Client

« Je suis un cuisinier passionné et amoureux de mon métier, et c'est cela qui est important... » Marc Meurin

Entre architecture classique et art contemporain, le château de Beaulieu ressuscite pour offrir une meilleure qualité de services. La rénovation récente des lieux lui confère une ambiance luxueuse et fleurie. Le Château saura donner à ses hôtes le sentiment unique d'un lieu où le temps et l'espace n'ont pas de prise...

Situé à Busnes, dans le Nord de la France, le Château de Beaulieu dévoile un raffinement et un confort hors du commun. Le complexe a vu le jour au terme de 16 mois de travaux. Au sein du château du XVIIIe siècle, un restaurant gastronomique et des cuisines à la hauteur du talent du chef étoilé Marc Meurin ont été conçus sur mesure. Les solutions de ventilation de Halton Foodservice ont été installées dans ces cuisines pour répondre aux attentes du chef : « Je passe une quinzaine d'heures par jour dans ma cuisine, alors autant qu'elles soient agréables », dit le maître des lieux. Le chef s'est investi personnellement dans la sélection des systèmes et s'est montré sensible aux aspects d'esthétique, de confort et d'efficacité. En matière de ventilation, la solution des Jets de Captation avec luminaires spéciaux a été choisie pour offrir un maximum de confort et d'efficacité, et une luminosité proche du naturel. Afin d'augmenter la visibilité et les reflets, des miroirs ont été placés sur les côtés des hottes.

Pas de convecteurs en cuisine, la température est régulée au niveau des hottes, qui sont par ailleurs équipées de luminaires assurant un éclairage efficace des zones de travail. Des solutions

>>

>> fonctionnelles intégrant les dernières technologies : Monsieur Marc Meurin souligne l'exemplarité de ces équipements en termes d'économie d'énergie et leur conformité aux normes européennes.

Le Château de Beaulieu est pourvu de chambres luxueuses et de suites climatisées - un endroit unique où se mêlent nature fleurissante, confort moderne et service de qualité.

Actualités

Investissement dans la croissance internationale: Le groupe Halton développe ses activités en Europe de l'Est, en Russie et en Chine

Le groupe Halton, un des premiers fournisseurs mondial en équipements de ventilation et de climatisation, ouvre des points de distribution en Slovaquie et en Russie. L'expansion du groupe à l'international se poursuit en Asie, avec l'implantation d'une unité de production d'équipements de climatisation destinés au marché chinois.

Dans la lignée de sa stratégie de développement international, Halton a renforcé ses activités dans le secteur des cuisines professionnelles en acquérant, au printemps 2005, les branches britanniques et nord-américaines de Vent Master Ltd. Le développement actuel des activités du groupe à l'international s'étend également à d'autres secteurs.

Halton Indoors, spécialisé dans les solutions de ventilation et de climatisation, étend son réseau de distribution en ouvrant une agence en Russie, tandis que Halton Clairia s'installe en Slovaquie. La succursale chinoise sera quant à elle spécialisée dans la ventilation de coquerie. L'unité de production basée à Shanghai fournit des équipements pour le marché très florissant de la construction navale.

- Dans le cadre du développement de nos activités à l'international, nous pourrions exploiter le savoir-faire finlandais, de renommée mondiale, dans la gestion de l'air intérieur. L'Europe de l'Est, la Russie et la Chine connaissent actuellement une croissance économique considérable, et l'implantation de structures dans ces pays répond aux objectifs de notre stratégie de développement. Une compétence reconnue dans la gestion de l'air intérieur alliée à un réseau étendu d'activités et de clients en Europe, en Asie et aux Etats-Unis, contribueront également à soutenir la croissance de Halton dans le futur, a indiqué Heikki Rinne, de la direction du groupe Halton.

Le groupe Halton fournit des solutions de ventilation pour le bâtiment, les cuisines



Le Château de Beaulieu, Busnes, France. Halton Béthune.

professionnelles et l'industrie maritime. Avec un chiffre d'affaires annuel de 100 millions d'euros et quelque 830 collaborateurs, Halton peut être considéré comme l'une des entreprises internationales les plus importantes de son secteur. Outre ses deux sites de fabrication en Finlande, le groupe Halton possède des centres de production et de recherche aux États-Unis, au Canada, en Hongrie, en Malaisie, en Grande Bretagne et en France, et mène des opérations dans un total de 16 pays.

En Bref

Une ambiance confortable et attrayante au Caprice de Hong-Kong

À l'automne dernier, le groupe Four Seasons de Hong-Kong a ouvert un nouveau restaurant français. La conception du Caprice « reflète une interprétation contemporaine du style français

associant la perception occidentale de la Chine et la perception chinoise de l'Occident... ».

L'un des aspects les plus surprenants du Caprice est la perfection avec laquelle la cuisine s'intègre au restaurant : elle produit un minimum de nuisance sonore et ne génère pas d'odeurs de cuisson. « Du fait que les appareils de cuisson ont été dispersés dans tout l'espace de la cuisine ouverte pour répondre aux besoins concrets du chef, nous avons dû installer un système de plafond ventilé. » L'ensemble du plafond de la cuisine est constitué d'une hotte d'extraction conçue par Halton qui, en collaboration avec les agences Design Spin Studio et CKP (Creative Kitchen Planners International) de Kuala Lumpur, a réalisé un ouvrage offrant des qualités fonctionnelles et esthétiques spectaculaires. Les avantages de ce système de ventilation apparaissent très clairement dans ce projet : ils offrent davantage de flexibilité, en permettant notamment au chef d'ajouter, à tout moment et à n'importe quel poste de travail, d'éventuels équipements de cuisson nécessaires à la réalisation d'une spécialité du jour, sans que se pose le moindre problème d'extraction. S'exprimant sur l'efficacité du système de ventilation, Thierry, l'un des chefs, a déclaré : « Cela fonctionne très bien, aucune nuisance sonore ou olfactive ne se propage dans le restaurant ».

Le saviez-vous...?

Importance de l'efficacité sur le débit d'air dans les cuisines commerciales

La conception d'une cuisine fait appel à la compétence de divers spécialistes pour répondre aux contraintes de productivité et de rentabilité d'un environnement de travail. Les maîtres d'ouvrage et les clients finaux sont des acteurs majeurs dans le processus de conception, de même que les fournisseurs d'équipements de cuisine et de ventilation. En raison de la grande diversité de leurs domaines de compétence, l'établissement d'une approche commune est nécessaire pour accélérer ce processus et atteindre les objectifs fixés.

Au cours des dernières années, les questions relatives à l'air intérieur ont connu une importance croissante, à la suite des nouvelles connaissances acquises sur l'impact des conditions thermiques et de la qualité de l'air sur la santé, le confort et la productivité du personnel. Dans une cuisine commerciale, les conditions de travail sont particulièrement contraignantes, et quatre facteurs clés affectent le confort thermique : la température de l'air, la chaleur rayonnante, ainsi que la vitesse et l'humidité de l'air. Dans le même temps, des taux élevés de polluants sont émis lors du processus de cuisson. La ventilation joue un rôle majeur dans la création d'un environnement de travail confortable et productif et dans la garantie d'une bonne extraction des polluants.

Afin de répondre à toutes les contraintes requises en matière d'air intérieur, il convient d'utiliser la méthode d'approche globale pour concevoir le système de ventilation ; cette méthode permet d'étudier le système en se fondant sur des valeurs cibles de qualité d'air intérieur et sur les dégagements calorifiques réels des équipements de cuisine ; en outre, les effets de la ventilation générale sur les performances de la hotte doivent également être analysés.

Il reste toujours très fréquent, dans la pratique, d'estimer les débits d'extraction en se basant sur des méthodes approximatives. La particularité de ces méthodes réside dans le fait qu'elles négligent les dégagements calorifiques réels des équipements de cuisine. En conséquence, le débit d'extraction reste le même, que le dégagement calorifique sous la hotte soit important, comme lors de l'utilisation d'un wok, ou faible comme dans le cas d'un autocuiseur. Ce type de méthode de calcul approximative ne permet pas d'aboutir à des solutions optimales, entraîne un surdimensionnement de l'ensemble du système, et partant, une augmentation des coûts d'investissement et de fonctionnement.

L'utilisation d'une méthode basée sur les dégagements calorifiques permet d'obtenir les débits d'air les plus précis possible. Dans une étude effectuée précédemment, dans le cas d'un dégagement calorifique moyen, une méthode approximative comme celle de la vitesse d'aspiration frontale a résulté en un surdimensionnement de l'ensemble du système 2 à 3 fois supérieur à la méthode basée sur les dégagements calorifiques. Cette surestimation est de l'ordre de 1.4 à 1.8, même en présence de dégagements excessivement importants.

Il existe actuellement des méthodes de mesure et des technologies de simulation modernes qui permettent d'étudier l'environnement intérieur des cuisines. Le système d'imagerie thermique Schlieren permet de visualiser la chaleur convective provenant des équipements de cuisine. En utilisant cette technologie, il est possible de voir réellement un flux thermique normalement invisible. La dynamique computationnelle des fluides (DCF) est par ailleurs devenue un outil indispensable dans le travail de R & D, de par les prévisions précises de résultats qu'elle permet d'obtenir avant la réalisation de maquettes grandeur nature ou de tests de validité.

Les solutions proposées par la technologie moderne permettent de réduire les dimensions de l'ensemble du système de ventilation. Ainsi, l'utilisation de la hotte à Jets de Captation de haute efficacité permet de réduire les débits d'air

de 30 % par rapport aux hottes d'extraction traditionnelles. L'application des Jets de Captation aux plafonds filtrants permet également d'améliorer l'efficacité globale du système. Les Jets de Captation permettent une réduction de 40 % des taux moyens de polluants dans la zone occupée et la réalisation d'économies d'énergie pouvant atteindre jusqu'à 23 % selon les estimations.

L'utilisation d'un système de ventilation par déplacement d'air à basse vitesse permet de réduire le débit d'extraction de 15 % par rapport à un système de ventilation mixte traditionnel. La norme VDI recommande d'utiliser un facteur de diffusion de 1.05 pour le système à déplacement d'air et de 1.25 pour le système de ventilation mixte. L'obtention d'une efficacité d'extraction de 85 % et 90 % d'un plafond filtrant induit un facteur de diffusion de 1.2 et 1.5 avec le système de plafond ventilé à Jets de Captation.

Risto Kosonen
Halton Oy

Sources

Kosonen and Mustakallio (2003): The efficiency of the Capture Jet concept

Tests conducted by Architectural Energy Corporation (AEC), USA

Kosonen 2005 : The spillage factor of the supply air on the theoretical plume equation



Four Season, Hong Kong. Halton Malaysia