

## Du nouveau sur le marché des hottes d'extraction

L'entreprise Tom Stoddart Pty Ltd de Brisbane a signé un nouvel accord qui l'autorisera à produire les hottes professionnelles conçues par l'entreprise finlandaise Halton, spécialiste de la qualité de l'air.

En signant en juillet dernier un accord de licence avec Halton, Stoddart, dont l'usine est située à Sunnybank Hills (Australie), devient le premier fabricant et distributeur sous licence de produits Halton. Halton possède déjà ses propres usines en Finlande, en France, aux États-Unis et en Malaisie.

Stoddart est actuellement le premier fournisseur de hottes de cuisines commerciales en Australie ; ce nouvel accord lui permettra d'élargir son offre en proposant à sa clientèle l'exclusivité des technologies brevetées de Halton, notamment ses célèbres hottes à Jet de Captation.

Selon le P.D.G. de l'entreprise, Bill Stoddart, cet accord ouvrira le marché australien à des systèmes d'extraction qui bénéficient actuellement des meilleures technologies au monde. «Les systèmes d'extraction conçus par Halton sont plus fiables et plus hygiéniques ; ils permettent en outre d'optimiser la consommation énergétique et offrent de réelles améliorations en matière de conditions de travail dans les cuisines commerciales. La réduction des coûts d'exploitation associée aux performances exceptionnelles conférées par les systèmes de Jets de Captation de Halton en font des produits recommandés et installés dans le monde entier.»

«Stoddart pourra bénéficier des avancées substantielles en Recherche et Développement issues de l'expertise de Halton dans la gestion de la qualité de l'air intérieur. Nous sommes désormais en mesure de proposer des hottes d'extraction qui présentent des avantages non seulement au niveau de l'exploitation des cuisines professionnelles, mais également au niveau du public, grâce à la réduction de la consommation énergétique, à la création d'un environnement plus sain et à une réduction des risques d'incendie.»

L'accord de production sous licence a été signé en Juillet entre Georges Gaspar, directeur général de Halton Malaisie, et Bill Stoddart sur le site de production de l'entreprise, implanté à Sunnybank Hills.

Monsieur Stoddart s'est déclaré très honoré d'être la première entreprise à se voir confier une production sous licence par Halton, et a estimé que ce geste constituait un hommage à la propre réputation de qualité et de fiabilité de son entreprise.



L'entreprise Stoddart a été créée en 1959 et conçoit une large gamme de produits dédiés aux domaines du bâtiment, de la santé et de la distribution.

Elle emploie plus de 350 personnes sur ses sites de production de Sunnybank Hills et de Crestmead dans l'État de Queensland et dans ses points de vente de New South Wales et de Victoria.

### En bref

## Formation en ligne agréée par le FCSI

Halton USA, formateur agréé par le FCSI, propose désormais une formation en ligne sur les technologies et systèmes de pointe développés en ventilation de cuisine. L'accès à cette formation est disponible sur les sites Internet du FCSI et de Halton. Son objectif est de sensibiliser la communauté des consultants du FCSI à des sujets dépassant le cadre des principes élémentaires utilisés en ventilation. La participation à la totalité des cinq modules sera sanctionnée par l'attribution de 7 unités de valeur d'UFC (unité de formation continue).

## Au prochain numéro

- Une solution de rééquipement UV pour les systèmes d'extraction existants
- Une cuisine de haute performance

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 Ziâne

Impression Valkealan Painokarelia Oy

Édité par Halton Foodservice

Visitez nos sites [www.halton.com](http://www.halton.com) et

[www.haltoncompany.com](http://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, Tél +33 6324717740

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: Piet Bouma, tél: +31 306007060

piet.bouma@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

# À la carte



### Sommaire :

- Le système Capture Ray au Café Florence
- Du nouveau sur le marché des hottes d'extraction
- Un concept moderne dédié à la flexibilité - Unipoint

### Le Mot du Président

## Un réseau de service international

Alors que la mondialisation prend une ampleur croissante dans notre environnement, elle constitue déjà une réalité chez Halton Foodservice. Ainsi, il n'est pas inhabituel qu'un consultant en restauration collective britannique travaille sur un projet au Moyen-Orient en utilisant des produits fabriqués en Malaisie, avec une chaîne d'hôtellerie française pour client et une entreprise thaïlandaise pour maître d'oeuvre.

Technologies, produits, personnes, capitaux... tout circule rapidement et en tous sens à travers le monde, en ouvrant de nouvelles perspectives économiques. Halton, qui a adopté une attitude proactive face à la mondialisation, est l'entreprise la plus ouverte à l'international dans son domaine. Elle dispose de ses propres usines de production sur trois continents. Avec la dimension internationale croissante prise par les technologies et la concurrence, de multiples opportunités et défis s'offrent à la Recherche et au Développement.

En signant récemment un accord de licence avec Tom Stoddart Pty Ltd, Halton a permis aux professionnels de la restauration australiens d'accéder à ses produits issus de la technologie des Jets de Captation, et a dans le même temps étendu son réseau mondial à un quatrième continent.

Halton dispose de ses propres services clientèle dans quatorze pays à travers le monde ainsi que de nombreux représentants. Chez Halton, nous aspirons à être proches de nos clients et à leur offrir les meilleures prestations, tant au niveau national qu'international.

Olli Sipilä  
Président  
Halton Foodservice

### Côté Client

## Le système Capture Ray de Halton au Café Florence de Tuam (Irlande)

Situé au rez-de-chaussée d'un complexe commercial moderne, le café Florence a résolu son double problème de conception –qui consistait à faire passer les gaines d'extraction à l'extérieur du bâtiment jusqu'en toiture et à implanter un parking de plusieurs étages- en installant des hottes UV Capture Ray de Halton.

Afin de résoudre cette problématique, le comté de Galway avait fait appel aux services de l'entreprise Entropic – partenaire irlandais de Halton. Après étude du projet, son interlocuteur de chez Entropic, Michael Geraghty, a conçu la solution idéale en optant pour l'installation de hottes UV Capture Ray de Halton. Ces hottes détruisent efficacement les graisses tout en réduisant les odeurs de cuisson, et permettent ainsi de faire passer l'air extrait en partie basse par le mur latéral. Elles fournissent en outre les avantages combinés d'une grande performance, d'une optimisation de la consommation énergétique et d'une importante rentabilité.

La technologie des Jets de Captation de Halton a été spécialement étudiée pour créer, dans les locaux de restauration, un environnement confortable à des coûts d'exploitation réduits, qui contribue tant au confort et à la productivité du personnel qu'au bien-être de la clientèle de l'établissement.

« Nous avons réalisé avec succès un grand nombre d'installations Halton à travers le pays » explique Michael Geraghty. « Ces matériels peuvent couvrir tous les types et toutes les dimensions d'appareils et constituent ainsi des solutions adaptées à chaque projet spécifique ».

« Par ailleurs, nous concevons, fournissons et installons également des plafonds ventilés de >>>



Halton. Ils représentent des solutions flexibles dans les cuisines où les charges calorifiques sont relativement faibles et où l'aspect dégagé et l'esthétique sont particulièrement appréciés. »

« En résumé, chez Entropic – grâce à notre partenariat avec Halton – nous sommes en mesure de proposer des solutions adaptées, flexibles et exclusives. La conception, l'installation et l'assistance technique constituent les éléments fondamentaux de nos services, de même que notre vaste choix de contrats de maintenance ».

Contact : Entropic, Michael Geraghty,  
Tél. 01 – 6106170 email : info@entropic.ie



## Busaba Eathai, Bird Street, Londres

Ce restaurant, qui jouxte les bâtiments du Selfridges, est le troisième et le plus important des établissements Busaba Eathai d'Alan 'Hakkasan' Yau, conçu sur le modèle de réussite des premières exploitations de Soho et Bloomsbury. Des menus rapides, copieusement servis, sont proposés à partir d'une carte comprenant diverses salades, nouilles, plats au curry ou sautés au wok, et autres canard au curry massaman ou salade de crabe et de mangue verte délicieusement parfumés. Thé au lemon-grass, jus de fruits frais pressés et diverses bières sont proposés pour se désaltérer ou accompagner la digestion, tandis que de grandes tables en bois, mises à la disposition des hôtes dans une salle commune, entretiennent les dîners dans une ambiance simple et détendue...

Ken Winch, consultant en restauration collective implanté à Londres, qui a été chargé de la conception de l'ensemble des cuisines et bars du groupe Hakkasan, considère cette installation comme étant la plus réussie à ce jour ; opinion que partagent Alan Yau et son équipe. La cuisine est visible depuis la salle de restaurant, sans être une cuisine ouverte au sens propre du terme. Jouissant de finitions et d'une conception de qualité, elle est fonctionnelle et permet une exploitation efficace ainsi que des opérations de maintenance et d'entretien plus aisées. En bref, elle répond à toutes les exigences d'Alan Yau en matière d'installation de cuisine.

Halton propose une solution complète de ventilation de cuisine. Le défi de ce projet consistait à fournir une efficacité suffisante pour capturer les polluants, tout en garantissant la plus faible consommation énergétique possible pour répondre aux souhaits de l'exploitant.



Afin de répondre à ces contraintes, il a été décidé d'opter pour l'installation d'une hotte à Jets de Captation, qui présente une efficacité de 30% supérieure aux autres hottes grâce à l'utilisation de débits d'air moins importants. Cette solution permet de réaliser des économies directes tant en termes d'exploitation que de coûts d'investissement. La technologie des Jets de Captation de Halton a été conçue pour générer, dans les locaux de restauration collective, un environnement confortable à des coûts d'exploitation réduits, dont le bénéfice se répercute tant sur le confort du personnel que sur la productivité.

Rien n'est laissé au hasard, les systèmes d'extraction et de soufflage étant étudiés pour

créer de parfaites conditions de travail. Dans le restaurant, tout a été conçu pour éviter toute migration d'odeur entre les zones de cuisson et de restaurant.

Le système à Jets de Captation de Halton repose essentiellement sur des solutions exclusives dans lesquelles il est spécialement conçu pour s'adapter à chaque configuration de cuisine.

Tous les ingrédients ont été réunis pour créer le meilleur environnement intérieur.

Rabah Ziane  
Halton Foodservice



Quoi de Neuf ?

## Un concept moderne dédié à la flexibilité et à la rentabilité Unipoint – Unité de distribution des fluides

Le système de distribution des fluides Unipoint constitue un moyen rentable d'assurer l'alimentation en fluides dans les cuisines professionnelles. Les modules Unipoint s'adaptent à toutes les configurations de cuisine. Le pré-assemblage en usine avec tous les circuits internes, Unipoint permet de supprimer l'étape de coordination entre les différents corps d'état techniques, et de minimiser ainsi le travail préliminaire coûteux destiné à amener le gaz, l'électricité, et l'eau vers un 'point unique' de raccordement pour le branchement final. Les équipements de cuisine peuvent aisément être changés ou ré agencés, et le nettoyage est facilité en l'absence de boîtes de raccordement et de canalisations. Unipoint est une solution esthétique et hygiénique de distribution des fluides par la cuisine professionnelle d'aujourd'hui.

### Flexibilité et efficacité

Plus besoin d'investir des moyens coûteux dans la distribution du câblage ou des canalisations lors du changement ou du réaménagement de la configuration de la cuisine. Les matériels supplémentaires sont facilement agencés grâce à l'adjonction de modules complémentaires. Même le raccordement aux alimentations est simplifié, grâce à la fourniture en option de dispositifs de raccordement rapide pour toutes les attentes d'électricité et de plomberie.

### Sécurité et simplicité d'utilisation

Les câblages et les canalisations sont entièrement incorporés dans les châssis isolés d'électricité et de plomberie du système Unipoint. Les emplacements des disjoncteurs ont été étudiés pour en faciliter l'accès tout en garantissant un maximum de sécurité. Une mise à la terre est prévue en option pour la sécurité du personnel, ainsi qu'une protection des équipements pour tous les circuits électriques. Un système exclusif de verrouillage, permettant de couper l'alimentation lors de l'ouverture des panneaux d'accès, peut également être fourni. L'ensemble des distributions internes est pré-assemblée et testée en usine.

### Multifonctionnalité

Conçu à l'usage des cuisines professionnelles, la fabrication du système de distribution des fluides modulaire Unipoint est entièrement réalisée sur commande pour une adaptation à chaque installation. Modules Unipoint s'adaptent à toutes les configurations de cuisine. Unipoint peut intégrer,



dans leur totalité ou séparément, les distributions suivantes :

- Gaz
- Electricité
- Eau chaude (alimentation et retour)
- Eau froide
- Alimentation en vapeur
- Retour de vapeur
- Eau glacée
- Retour eau glacée
- Condensat

Unipoint sert d'une interface coordonnée avec les équipements de ventilation. Une large gamme d'équipements en option sont disponibles:

- Tableau de commande lavage automatique
- Tableau de commande du système UV
- Tableau de commande protection incendie
- Tableau de distribution électrique
- Commande éclairage de la hotte de ventilation
- Électrovanne gaz
- Dispositif d'arrêt d'urgence

- Poutre console pour équipements suspendus
- Vannes d'arrêt eau potable
- Lisse de protection à 2 niveaux
- Colonnes mixtes électricité/plomberie
- Alimentation commutée générale

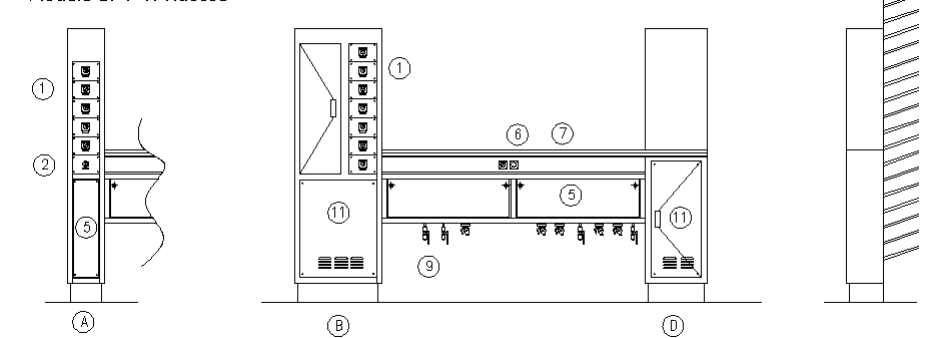
### Unipoint Modèles

Modèle Adossé  
Modèle en îlot

### Éléments Unipoint

1. Commutateurs rotatifs
2. Arrêt d'urgence (en option)
3. Système de protection incendie (en option)
4. Panneau de distribution électrique (en option)
5. Trappes d'accès/portillon
6. Prise d'alimentation (en option)
7. Trappe d'accès à fixation non apparente
8. Socle
9. Départs
10. Trappes d'accès/portillon
11. Trappes/portes d'accès ventilé
12. Poutre console pour équipements
13. Piètements réglables en hauteur

Modèle UPT-W Adossé



Modèle UPT-W - En îlot

