

À la carte

<< Aucune autre station balnéaire du monde ne peut se vanter de proposer une telle variété culinaire, avec 45 restaurants différents permettant aux invités de profiter de 3 semaines de vacances sans manger deux fois au même endroit !



Dans le souci d'éviter tout désagrément à la clientèle et toute nuisance à la splendeur de l'environnement paysager, des voies d'eau, de la plage et des bassins, une attention toute particulière a été accordée à la conception d'un système de ventilation bénéficiant des technologies les plus perfectionnées, afin de maîtriser les moindres effluves de cuisson. Compte tenu du nombre de cuisines et de la grande variété des styles culinaires proposés (asiatique, occidental, oriental, etc.), les consultants recherchaient en outre un spécialiste capable de fournir la meilleure technologie existant sur le marché et disposant de surcroît d'un excellent outil de conception.

Berkeley Projects (consultant en restauration, Royaume-Uni) et RPW consulting (bureau d'étude technique de Dubaï) ont travaillé en étroite collaboration afin d'offrir le meilleur de leurs compétences dans la réalisation de ce projet. Halton Foodservice, qui bénéficiait déjà de quelques références prestigieuses dans la région, a été sélectionné pour participer à la réalisation de ce somptueux complexe hôtelier. La technologie UVC de Halton, allée à la haute efficacité de ses Jets de Captation et à la filtration optimale des graisses par ses filtres KSA à effet cyclonique, constituaient la meilleure réponse aux exigences des consultants : une maîtrise des émissions de graisse et des odeurs, des économies d'énergie réalisées grâce à l'efficacité des Jets de Captation, et la création

d'un air intérieur de qualité dans les cuisines grâce à l'apport d'air neuf à basse vitesse. Toutes ces qualités réunies en un seul produit, l'UVF.

Une fois la conception terminée, le matériel a été mis en place par l'entreprise Trans Gulf Electro-Mechanical, qui a installé plus de 100 hottes Halton UVF dans les différentes cuisines. Enfin, avec l'aide du représentant local de Halton (Energy International), la mise en service de toutes les cuisines s'est déroulée dans les meilleures conditions.

Georges Gaspar
Halton Foodservice Malaysia

Actualités

Le prochain rendez-vous FSCI Europe

Le prochain congrès européen du FSCI, qui se déroulera du 5 au 8 mai à Berlin, aura pour thème « Joindre nos forces – ensemble atteindre notre but ». Halton Foodservice parrainera cette manifestation en tant que sponsor bronze. Rendez-vous à Berlin !

Souscrivez @lacarte!

Vous pouvez maintenant souscrire Halton@lacarte e-info

- sur www.halton.com/english/start.htm
- envoyez votre adresse email à : Newsletter.france@halton.fr
- envoyer votre adresse email par fax : + 33 3 21 64 55 10

Brèves rapides, pertinentes et utiles sur le design de la ventilation des cuisines !

Nouveautés

Sortie de la 2^{ème} édition du CD Halton Foodservice

Le confort et la productivité avec un cycle de vie économique : tout sur un CD-ROM. Le CD-ROM Halton Foodservice est un pack complet destiné aux professionnels de la restauration, comprenant les outils nécessaires pour une étude à la fois simple et approfondie de la qualité de l'air intérieur dans les cuisines professionnelles. Pour plus d'informations, veuillez contacter directement votre agence Halton ou par email : marketing@halton.fr.

Au prochain numéro

- Une cuisine de haute performance
- Technologie et conception : les dernières nouveautés

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, Steffen Böhm, Rich Catan, 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 Plontek, 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: Denis Girard, tél: +33 145158000
denis.girard@halton.com
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: Magnus Lindholm, tél: +46 84463900
magnus.lindholm@halton.com
Autre Pays: Petri Juosila, tél: +358 5740211
petri.juosila@halton.com



Côté client

Le Complexe Hôtelier Madinat Jumeirah: Une Expérience Digne Des Mille Et Une Nuits !

La construction du complexe hôtelier Madinat Jumeirah de Dubaï a démarré en 2002, et sa dernière phase s'est ouverte récemment, en août 2004. Lieu de détente de l'Arabie antique, cette station balnéaire allie la splendeur de l'histoire au luxe des temps modernes. Les chiffres sont impressionnants et représentent la référence suprême de l'hôtellerie dans la région :

- Hôtels cinq étoiles de 300 chambres chacun et boutiques de luxe ;
- Palais d'été et cour traditionnelle ;
- 40 hectares d'aménagement paysager et de jardins ;
- 1 km de plage privée ;
- 3.7 km de voies navigables avec leurs abris (bateaux-taxis traditionnels) qui transportent les hôtes de leur chambre aux restaurants ou à la plage ;
- un souk plein d'animation avec ses 75 boutiques et ses 23 bars, cafés et restaurants ;
- un spa Six Senses proposant le nec plus ultra des techniques de relaxation pratiquées en Asie et en Europe ;
- un théâtre doté de 432 places ;
- et un auditorium pouvant accueillir jusqu'à 4 550 personnes.

Pour l'organisation de toutes ces infrastructures, Jumeirah International (Burj Al Arab, Jumeirah Beach, Emirates Towers...), promoteur de l'opération, souhaitait proposer une grande variété de concepts F&B.

Sommaire :

- Le complexe hôtelier Madinat Jumeirah : Une expérience digne des Mille et Une Nuits !
- Inspection d'un réseau de gaines : les UV font réellement disparaître la graisse !
- L'air extrait est évacué au-dessus de l'entrée du restaurant, la grille d'évacuation reste propre !

Le mot du Président

La technologie UV Capture Ray : un succès qui ne se dément pas !

Lorsque la nouvelle technologie ultraviolet Capture Ray a été mise sur le marché, de nombreux professionnels de la restauration ont immédiatement voulu la tester pour pouvoir bénéficier de réseaux de gaines propres ! Aujourd'hui, à travers le monde, un nombre croissant de clients en appréciant les avantages et font confiance à cette technologie.

Les installations fonctionnent bien. Les clients qui ont utilisé cette technologie à titre d'essai reviennent et souhaitent l'intégrer dans leurs nouveaux projets. Quelle meilleure preuve de ses performances et de ses avantages ? Chez Halton, nous en avons suivi les performances en réalisant des études sur le terrain, et avons découvert qu'elles dépassaient de loin toutes nos espérances. Le système Capture Ray permet d'éviter toute accumulation de graisse dans le réseau de gaine et de réduire les odeurs, ce qui en fait une alternative extrêmement séduisante aux dépôts de graisse, aux odeurs, aux mauvaises conditions d'hygiène, aux risques d'incendie et à l'entretien contraignant des anciens systèmes d'extraction.

Débarassons-nous des graisses avant l'été !

>>>

Olli Sipilä
Directeur
Halton Foodservice



Saviez-vous qu'avec les UV...?

L'air extrait est évacué au-dessus de l'entrée du restaurant, la grille d'évacuation reste propre !

Cela fait maintenant plusieurs années que Halton Foodservice commercialise des systèmes de ventilation intégrant la technologie UV Capture Ray.

De nombreux restaurants, spécialisés dans les concepts de cuisine asiatique où les plats sont préparés à partir de produits frais devant le client, sont intéressés par la technologie des Jets de Capture de Halton, en raison des économies d'énergie qu'elle permet de réaliser grâce au faible débit d'extraction qu'elle requiert, ainsi que par son système de soufflage. Dans une cuisine ouverte, il est essentiel de travailler avec un débit d'extraction optimal afin d'éviter de mobiliser inutilement le chauffage ou la climatisation mis en place pour le confort des clients dans la salle de restaurant.

La plupart de ces restaurants sont situés dans des centres villes, zones à forte affluence, le plus souvent dans des bâtiments qui ne sont initialement pas destinés à cet usage, et le problème d'espace constitue toujours un point crucial, plus particulièrement pour les gaines d'extraction des cuisines. Dans ce contexte, le système Capture Ray de Halton se révèle être une solution idéale, dans la mesure où il permet d'évacuer l'air extrait à l'extérieur sans qu'il remonte vers le bâtiment, ce qui permet de résoudre en grande partie les problèmes d'odeur de cuisson.

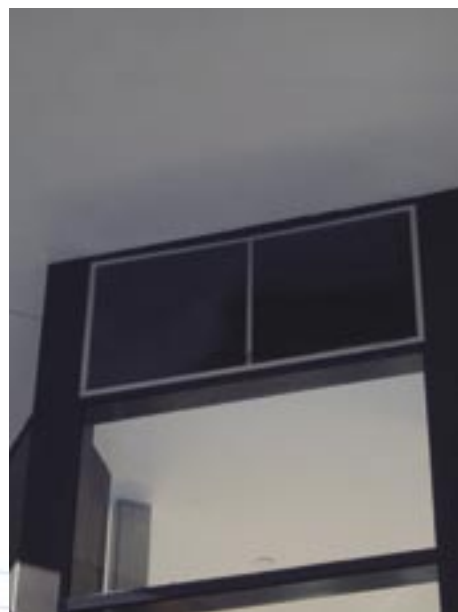
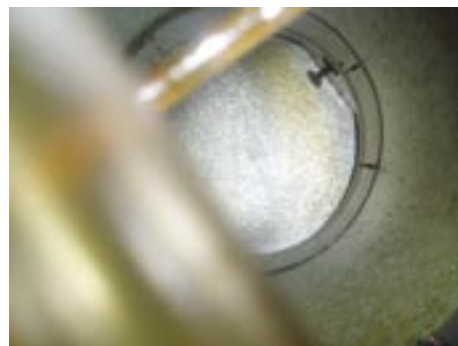
"En juillet 2003, Halton a fourni un système Capture Ray à l'un de ces restaurants situés

en centre ville. Après 6 mois d'utilisation, j'ai personnellement effectué une visite d'inspection. J'ai tout d'abord été déçu de voir que nos recommandations en matière d'entretien des tubes UV n'étaient manifestement pas suivies par le personnel de la cuisine. Les tubes UV, situés au-dessus d'un matériel à fort taux d'utilisation étaient recouverts de graisse ! Cependant, le réseau de gaine derrière les tubes UV était très propre malgré l'absence évidente d'entretien régulier, ce qui est plutôt positif !

Cela fait près de deux ans maintenant que cet équipement a été mis en place, et tout fonctionne à la perfection. L'air extrait de la cuisine est évacué vers l'extérieur, au-dessus de la porte d'entrée du restaurant. Le panneau blanc situé à proximité de la grille d'évacuation est aussi propre qu'au premier jour !"

Afin de réduire de manière optimale les émissions d'odeur, on a équipé le matériel de cette cuisine de filtres à charbon actif supplémentaires, qui ne sont changés que tous les 6 mois. Le système Capture Ray génère un air complètement dénué de graisse qui n'obstrue pas le filtre à charbon, et l'ozone produite par les UVC permet de prolonger la durée d'action des molécules de charbon actif.

Georges Gaspar
Halton Manufacturing
Directeur Général



Action Propre – Action Bénéfique

L'efficacité du système Ultra-Violet, c'est la combinaison :

- de la technologie des Jets de Capture de Halton
- des filtres KSA
- de la technologie Ultra-Violet Capture Ray de Halton
- du système de mesure et d'équilibrage T.A.B.

Les résultats scientifiquement prouvés rajoutent une valeur supplémentaire pour la sécurité incendie, pour les frais d'exploitation et de préservation de l'environnement :

- Propreté du plénum de la hotte et du réseau de gaine
- Améliore l'hygiène et la protection contre l'incendie
- Action sur la protection de l'environnement
- Bonnes conditions de travail

Les émanations des effluents provenant de la cuisson sont exposées aux lampes du système UV qui divise les molécules de graisse en petites



particules inoffensives de dioxyde de carbone et de vapeur d'eau. Ces particules sont évacuées par le flux d'air extrait sans laisser de dépôt de graisses dans les gaines ce qui permet par ailleurs une réduction des odeurs au niveau de la ventilation.

Les résultats, scientifiquement prouvés, révèlent de la valeur ajoutée en matière de sécurité incendie, de coût d'exploitation et de protection de l'environnement. Les conditions de travail ainsi que la productivité améliorent. Le système Capture Ray permet un retour sur investissement rapide et réduction des frais d'exploitation.

Inspection d'un réseau de gaines : les UV font réellement disparaître la graisse !

Halton, leader mondial en systèmes de ventilation pour bateaux, a équipé l'un des paquebots de croisière les plus luxueux du monde avec son système à ultraviolet Capture Ray pour la ventilation de la cuisine. Une inspection de l'ensemble du réseau de gaines a été organisée à bord afin d'observer l'effet du système ultraviolet sur la destruction des graisses.

Si le système ultra-violet a déjà été utilisé dans de nombreuses cuisines professionnelles sur terre, c'était la première fois que cette technologie était installée sur un bateau de croisière. Halton a fourni un total de 33 hottes KWH, équipées de la technologie des Jets de Capture, de filtres à graisse cycloniques KSA, du système ultraviolet, et de l'option de lavage automatique. La majorité des hottes a été installée dans la cuisine principale et a été dotée du système UV. Les hottes des cuisines de l'équipage, dépourvues de la technologie UV, ont permis de réaliser une étude comparative de ces deux configurations.

Les hottes et le système UV étaient opérationnels depuis 10 mois lorsque l'inspection a été organisée, en coopération avec le fournisseur du matériel, l'armateur et un centre de recherche indépendant.

Méthode d'inspection

Afin d'évaluer l'état de propreté des gaines, les participants ont décidé d'opter pour une méthode d'inspection visuelle utilisant une caméra vidéo. L'objectif de cette inspection était de comparer la propreté du plénum de la hotte et de son conduit d'extraction, avec et sans le système UV. Une robot-caméra contrôlée à distance a été utilisée pour filmer et prendre des photos le long des gaines, jusqu'à 15 mètres de distance.

Résultats

Les photos ci-après représentent les mêmes emplacements dans les deux types de hotte et les réseaux de gaine correspondants. À gauche figure le matériel non équipé du système UV, à droite celui équipé du système UV.

Conclusion

L'observation des hottes standard équipées d'un système de filtre à graisse mécanique a révélé la présence de dépôts de graisse dans le réseau de gaine. Ce phénomène est dû à la réduction significative de l'efficacité de filtration des filtres mécaniques lorsque la taille des particules de graisse égale ou moins de 5 microns. De plus, une forte proportion de graisse, présente sous forme de vapeur, passe à travers le filtre mécanique. Le système UV est le seul système qui réagit aux particules de taille plus réduite et aux vapeurs de graisse.



Clapet coupe-feu d'une hotte non équipée du système UV. Le clapet et le thermofusible sont complètement recouverts de graisse.



Gaine d'extraction principale horizontale non équipée du système UV. Malgré un nettoyage régulier, la gaine est manifestement souillée par la graisse. On a observé une accumulation de graisse dans le réseau de gaine, les supports, les détecteurs incendie, etc.

Les hottes et les réseaux de gaines équipés du système UV se sont révélés sensiblement plus propres que ceux sans système UV. Les rayons UV et l'ozone n'agissent pas seulement dans le plénum de la hotte mais également sur plusieurs mètres le long de la gaine, ce qui laisse à l'ozone le temps d'exercer son action.



Clapet coupe-feu d'une hotte équipée du système UV. Le clapet et le thermofusible sont aussi propres qu'au premier jour, et ne présentent pas la moindre trace de graisse.



Gaine d'extraction de la coquerie principale, verticale, blanche, équipée du système UV. La gaine est propre et ne présente pas la moindre trace de graisse.

Le système de filtration à trois niveaux de Halton représente une solution optimale pour les hottes à fort taux d'utilisation. Avec ce système, la majorité des particules (de moyenne et grosse taille) sont dans un premier temps filtrées par la filtration mécanique à deux niveaux, et la graisse restante est ensuite éliminée par la technologie ultraviolet du système Capture Ray. Ainsi, le réseau d'extraction reste propre, ce qui contribue à améliorer les conditions d'hygiène et à réduire le risque d'incendie, ainsi que l'entretien des gaines.