

GUIDE - CHOISIR UNE HOTTE PROFESSIONNELLE

Type de hotte, débit, moteur, filtration et accès

EN BREF

Une hotte performante résulte d'un ensemble cohérent : captation, moteur, conduits, filtration, rejet et apport d'air.

1. ANALYSER LA CUISSON

- Lister les appareils, leurs puissances et les émissions produites.
- Repérer les friteuses, grills et appareils à forte production de graisse.
- Mesurer la longueur de la ligne et les dégagements disponibles.

2. CHOISIR LA HOTTE

- Hotte équipée pour une solution plus intégrée.
- Hotte rectangulaire lorsque moteur et accessoires sont sélectionnés séparément.
- Hotte centrale au-dessus d'un îlot de cuisson.
- Hotte à induction lorsque le projet justifie une captation optimisée.

3. VALIDER LE SYSTÈME

- Débit, pression disponible et pertes de charge.
- Apport d'air neuf et équilibre du local.
- Rejet, bruit, accès de maintenance et alimentation électrique.