



RÉGULATION AUTOMATIQUE DE LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES

ecoAzur®

SAFEXIS

L'EXPERTISE EN GESTION ET SÉCURITÉ CONNECTÉES



LA VENTILATION DES CUISINES PROFESSIONNELLES

La ventilation assure le renouvellement de l'air, évite les élévations de températures, les odeurs désagréables et les condensations :
c'est un élément clé de l'efficacité et de l'ergonomie de votre cuisine.

Sans système de régulation, la ventilation de votre cuisine fonctionne à 100% de ses capacités, durant 100 % du temps et représente une source de consommation d'énergie très lourde pour votre budget :

30% des coûts énergétiques d'une cuisine professionnelle !

Le système ECOAZUR® s'adapte aussi bien sur les installations neuves qu'existantes. Il s'inscrit parfaitement dans le cadre d'une politique RSE et de développement durable.

LA SOLUTION ECOAZUR®

Le système **ECOAZUR®** est une solution technique innovante et communicante de régulation automatique qui vous permet :

- d'adapter en temps réel la ventilation de votre cuisine professionnelle selon vos besoins
- de générer des économies d'énergies très importantes et immédiates
- de disposer d'un rapport d'activité en temps réel (économies, alertes...)

Le système **ECOAZUR®** permet une régulation affinée de la ventilation grâce à la précision unique de l'« **Iris Bleu** » et du « **thermo-transmetteur** » :

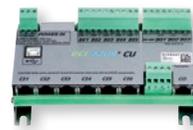
- **Iris Bleu** : capteur optique de variation d'opacité et de densité des vapeurs et fumées
- **Thermo-Transmetteur** : sonde de température servant à mesurer les températures avec une grande précision

Il adapte la vitesse de rotation des moteurs en fonction des besoins d'extraction identifiés en temps réel et régule automatiquement la vitesse de ventilation des hottes de cuisines.

Ces données sont analysées par le « **Cerveau** » du système (automate) qui détermine en temps réel la vitesse des moteurs d'extraction des hottes et de la compensation (Centrale de Traitement d'Air).

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT

Variateur de fréquence
Permet de faire varier la vitesse des moteurs en agissant sur leurs fréquences



Cerveau

Traite les demandes de ventilation et envoie les ordres au(x) variateur(s) de fréquence

Automate de communication



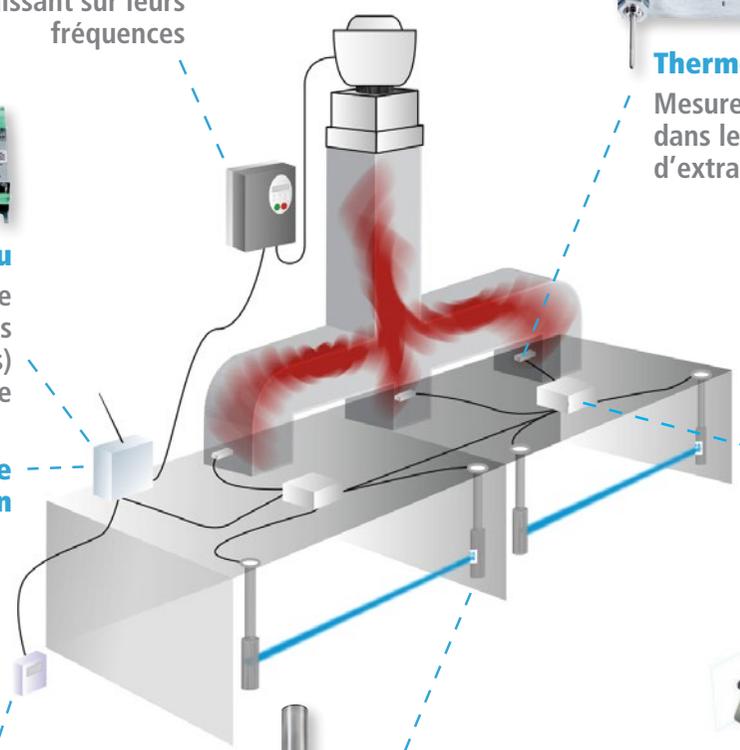
Thermo-transmetteur

Mesure de la température dans les conduits d'extraction



Neurone

Collecte les données mesurées et transmet au cerveau



Cervelet

Unité de commande en cuisine



Iris Bleu

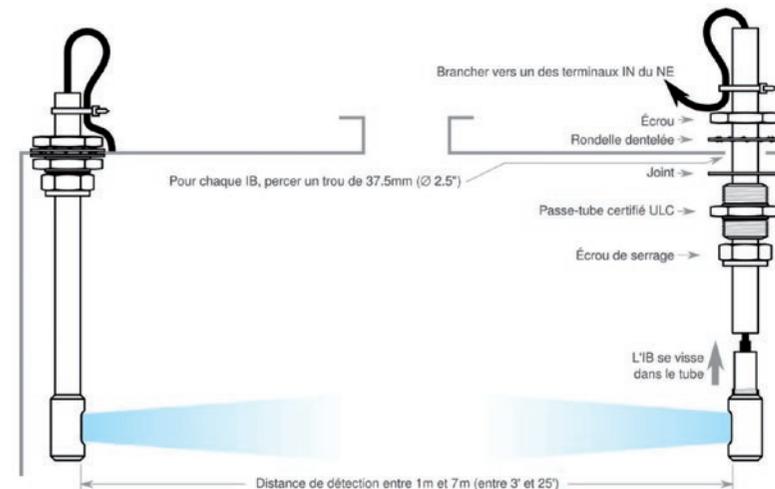
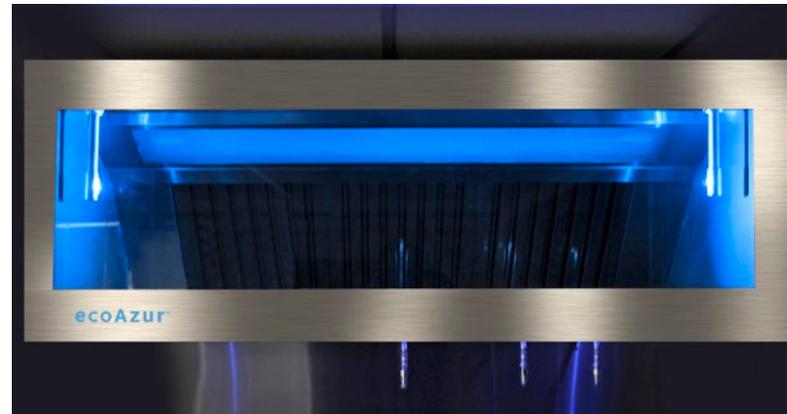
Mesure des variations de l'opacité et de la densité des vapeurs et/ou fumées



Volets motorisés

Permet de gérer la ventilation en fonction du besoin de chaque hotte ou zone

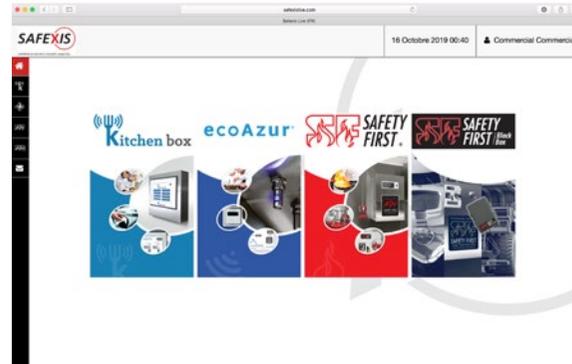
L'ÉLÉMENT CLÉ DU SYSTÈME : L'IRIS BLEU®



- **Capteur LED**
Couverture optimale jusqu'à 7m
- **Lumière bleue**
Longueur d'onde courte permettant de capter les plus petites particules de fumée
- **Auto-apprentissage**
Permet de contourner l'encrassement des lentilles optiques
- **Fiabilité**
Aucune perte de signal optique contrairement à la technologie laser
- **Boîtier étanche en acier inoxydable**

ESPACE CLIENT SÉCURISÉ : www.safexislive.com

L'offre **ECOAZUR®** vous donne également accès à un outil de reporting développé par nos équipes :



- Accessible à partir d'un site internet sécurisé : www.safexislive.com
- Visualisation de vos économies générées
- Outil de reporting et de pilotage personnalisable exportable sous différents formats
- Options mono et multi-sites
- Comparatif entre vos différents restaurants (ratio couverts / m²)
- Accessible sur ordinateur, tablette, smartphone - iOS/Android

Le système ECOAZUR® est compatible avec le système KITCHEN BOX®.

N.B : Un contrat de maintenance vous sera proposé après installation de votre système afin de garantir son bon fonctionnement et vous permettre l'accès à votre plateforme safexislive.com.

LES 5 POINTS FORTS DU SYSTÈME ECOAZUR®

1

Installation sur tout type de hotte
Installation sur des projets neufs
ou déjà existants

2

Génère des économies :
60% en moyenne
de votre consommation
de la ventilation

ecoAzur®

5

S'inscrit
dans une politique RSE

4

Système connecté
et communicant

3

Retour sur investissement
rapide



LE CONTRAT DE SERVICE SAFEXIS

Les équipes SAFEXIS vous apportent expertise, qualité de service, proximité et réactivité à chaque étape de votre projet :

- **Audit des équipements**
- **Préconisations techniques et budgétaires**
- **Conception et programmation des équipements**
- **Fourniture et installation des équipements**
- **Mise en service**
- **Formation**
- **Maintenance**
- **Mise à jour des logiciels**
- **Hotline et espace client**



Olinger-Omnisecurity S.A.
11, rue du Commerce | L-3895 Foetz
Luxembourg



SAFEXIS-Europe S.A.S
Parc d'activités des Béthunes - 1, rue du Limousin - CS 10450 - 95005 CERGY PONTOISE CEDEX
Tél. : +33 (0)1 30 36 20 80 - info@safexis.com
www.safexis.com