

# Notre solution à votre problème de graisse !



Suppression d'odeurs et destruction  
des graisses de cuisson dans les systèmes  
de ventilation des cuisines professionnelles  
et des applications industrielles.

**IMPro**<sup>®</sup>  
*L'innovation au naturel*

## **Le problème – Systèmes de ventilation engraisés et encrassés**

Les forts dégagements de vapeurs graisseuses (grillades et fritures) génèrent un dépôt qui s'accumule sur les parois de l'ensemble du système de ventilation (hotte, filtration, gaines, conduits et turbine). Les particules de graisse accumulées dans le système d'évacuation augmentent le risque d'incendie et les problèmes liés à l'hygiène et aux émissions d'odeurs.



## **Le dégraissage traditionnel des hottes de cuisine**

Le nettoyage des conduits est une opération onéreuse, longue et doit être effectué fréquemment. L'intervention nécessite l'utilisation de Karcher pour le nettoyage du moteur, de nettoyeurs haute pression et de produits chimiques pour la hotte et les filtres.

Toutefois, un dégraissage traditionnel ne peut pas s'appliquer sur tous les types de systèmes d'extraction (difficulté d'accès dans les recoins, absence de trappes de visite). Le problème des émissions d'odeurs n'est pas résolu.



## » La solution – Élimination des odeurs et dégraissage grâce à la technologie des rayons UV

Les systèmes IMPro-FATEX offrent une solution durable : grâce à notre technologie, les émanations des effluents provenant de la cuisson sont exposés aux lampes du système UV qui divise les molécules de graisses 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 graisse dans les gaines en éliminant les odeurs.



### **Odeurs**

L'ozone générée dans l'environnement immédiat des lampes UV permet par ailleurs, une destruction des molécules malodorantes au niveau de la ventilation. Les désagréments tels qu'une mauvaise image de marque et les conflits avec le voisinage et les administrations (mairies, services d'hygiène) cessent enfin !

### **Graisse**

Deux réactions chimiques primaires se produisent dans le procédé d'oxydation des ultraviolets. La Photolyse (processus chimique qui brise les chaînes moléculaires en composés chimiques plus petits) et l'Ozonolyse (lorsque l'ozone continue à réagir aux molécules de graisse, lorsqu'elles se déplacent dans les conduits d'évacuation vers l'extérieur). Les produits dérivés du processus d'oxydation (molécules de graisse, CO2 et eau) n'adhèrent pas aux surfaces du conduit d'évacuation et sont emportés par le débit d'air d'évacuation.

### **Risque d'incendie**

La destruction, dans les systèmes de soufflerie, des graisses générées lors du processus de cuisson, renforce la sécurité incendie.

Les installations FATEX sont adaptables sur tous les modèles courants de systèmes de ventilation des cuisines collectives. Les stations industrielles de friture peuvent être également équipées d'installations FATEX.

## Entretien et maintenance

L'investissement technique pour l'entretien et la maintenance des installations est réduit au minimum. Un nettoyage hebdomadaire des lampes UV suffit. L'inspection et l'entretien des installations de même que le remplacement des lampes sont pris en charge par nos techniciens.

### La solution globale: Le contrat service après-vente avec la sarl IMPro

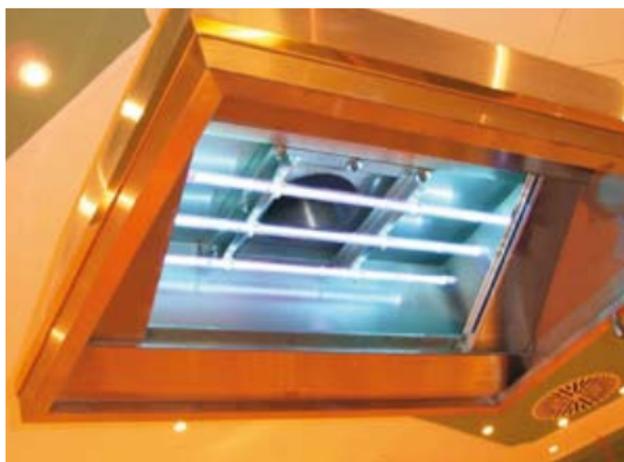


### » Sécurité et protection de l'environnement

Nos installations standard sont équipées d'un compteur horaire, d'un voyant de contrôle en cas de dérangement ainsi que d'un dispositif de verrouillage. L'installation s'arrête automatiquement lors du nettoyage de la hotte aspirante et en cas de panne de la ventilation. L'Association de contrôle technique de l'Etat de Thuringe a mesuré les émissions et certifié nos installations sans danger pour l'environnement.

## Les avantages:

- **Elimination quasi-totale des problèmes d'odeurs de dépôts graisseux (> 90%), conformément à l'expertise de l'Institut de l'Environnement Ergo à Dresde, sous le numéro B 06 /1226 suivant la norme DIN EN 13725, en date du 17 août 2006**
- **Réduction de la formation d'un nouveau dépôt graisseux dans les tuyaux de ventilation (90 – 95 %)**
- **Equipement ajustable ultérieurement sur tous les systèmes de ventilation de cuisine.**
- **Réduction des contraintes d'entretien.**
- **Stop aux écoulements des condensats par les souffleries et les ventilateurs**
- **Possibilité de récupération d'air à des fins thermiques**



**DIN**

**Nos installations sont agréées  
par la norme DIN 18869 7:**

«Cuisines collectives – Equipements pour les systèmes de ventilation et l'évacuation d'air dans les cuisines professionnelles, alinéa 7: Systèmes pour traitement ultérieur par aérosol.

Exigences techniques et contrôle»

DIN CERTCO Numéro d'enregistrement 181 /06

## » Nos références clients

Nous fournissons principalement le secteur gastronomique. Les architectes et les bureaux d'études sont de plus en plus nombreux à s'intéresser à nos équipements et à les proposer dès le stade de la planification de nouvelles cuisines professionnelles.

Notre système IMPro-FATEX est installé entre autres à bord du paquebot de croisière AIDAcara, dans l'hôtel \*\*\*\*\* «Steigenberger Frankfurter Hof» à Francfort/Main, dans le parc d'attraction «Playmobil» à Nuremberg/Zirndorf, dans le «Forum Audi» du groupe automobile Audi à Ingolstadt, dans le centre aquatique «GalaxSea» à Léna, dans la sarl EverQ, fabricant de modules solaires à Thalheim et dans de nombreuses cuisines collectives.



### **Vous voulez en savoir plus?**

Contactez-nous – Nous sommes à votre service!  
Nos devis sont gratuits, à titre indicatif et sans engagement de votre part. Appelez-nous ou bien envoyez-nous un mail.

**IMPro** GmbH

Hinter dem Park 1

99441 Großschwabhausen

Phone +49 (0) 36454 - 41 99 80

info@impro-gmbh.de

[www.impro-jena.de](http://www.impro-jena.de)