



« Cela fait 20 ans que je travaille dans la restauration et j'ai toujours été convaincu que travailler en cuisine signifie avoir chaud en permanence. Sodeca m'a prouvé le contraire. L'installation de hottes Sodeca a profondément modifié la cuisine de Can Jubany. Nos conditions de travail se sont améliorées de façon incroyable. »

**Nandu Jubany**  
Cuisinier de Can Jubany  
1 étoile Michelin | 3 soleils Repsol  
[www.canjubany.com](http://www.canjubany.com)

*Jubany*

## SYSTÈMES D'EXTRACTION ET DE VENTILATION POUR CUISINES PROFESSIONNELLES





Jubany

---

« ...toute l'équipe est ravie de ce changement.

Nous avons l'habitude de travailler avec des températures élevées. L'installation du nouveau système d'extraction a nettement amélioré les conditions de travail de toute l'équipe... ».

---

Nandu Jubany et l'équipe de Can Jubany ont fait confiance à Sodeca pour améliorer leurs conditions de travail. Le restaurant Can Jubany a fait installer les nouvelles hottes de cuisine CKDR.

Le cuisinier affirme que « ...toute la brigade est ravie de ce changement. Nous avons l'habitude de travailler avec des températures élevées. L'installation du nouveau système de hottes a considérablement amélioré les conditions de travail de toute l'équipe... ».

Les grands professionnels de la cuisine se consacrent à la préparation des meilleurs ingrédients pour faire profiter à leurs clients d'une expérience unique. Ils méritent de bénéficier des technologies de pointe pour améliorer les conditions de travail de leur équipe. « ...Notre métier est difficile. Nous passons beaucoup de temps en cuisine. C'est indispensable de travailler dans de bonnes conditions... ».

L'optimisation du système d'extraction grâce aux nouvelles hottes CKDR, outre les économies d'énergie, a un impact direct sur les conditions de travail de l'élément essentiel de la cuisine, l'équipe.

---

## CAN JUBANY : GASTRONOMIE, TRADITION ET INNOVATION

Can Jubany, situé à Calldetenes (Barcelone, Espagne), a ouvert ses portes en 1995. Depuis lors, le restaurant a remporté de nombreux prix et récompenses pour sa cuisine, mêlant harmonieusement la cuisine traditionnelle catalane et l'innovation.

La gastronomie de Nandu Jubany est le fruit d'un équilibre subtil entre une cuisine traditionnelle de qualité et l'utilisation de techniques modernes et innovantes, pour un résultat à la fois sophistiqué et élégant. Sous l'égide du chef, les produits de la terre passent de la nature et du potager à l'assiette, avec des recettes réinventées, un grand souci du détail et toujours à base de produits de proximité et de saison.

Le secret est de bien connaître les recettes populaires et d'apprécier les origines de notre gastronomie locale, qui reflètent largement notre façon d'être. Il ne faut cependant renoncer à rien, et élaborer des recettes personnelles, associant les plats traditionnels et les connaissances actuelles. Can Jubany apporte du plaisir pour les sens, c'est un mélange d'efforts, d'enthousiasme et de passion pour le travail bien fait, une invitation à explorer et à découvrir un nouveau concept de goûts et de saveurs.



# SYSTÈME D'EXTRACTION ET DE VENTILATION POUR CUISINES PROFESSIONNELLES

Dans les cuisines des établissements professionnels tels que les restaurants, les hôtels ou les salles de réception, l'augmentation de la température est inévitable. La chaleur est générée non seulement lors de la cuisson des aliments, mais également pendant l'utilisation d'appareils électroménagers tels que les lave-vaisselles, les réfrigérateurs et les fours. Par conséquent, les employés évoluent dans un environnement chaud dans lequel il est gênant, mauvais pour la santé et difficile de travailler.

C'est pour cette raison que nous avons constaté le besoin d'implanter des installations de systèmes de ventilation et d'extraction dans les cuisines professionnelles afin d'atteindre les objectifs suivants :

- extraire l'air impur, en raison de la présence d'odeurs, de particules de graisse et d'autres produits gras provenant de la cuisson ;
- respecter les exigences nécessaires à la santé, à l'hygiène et au confort des professionnels qui travaillent dans les cuisines ;
- extraire la chaleur produite en majeure partie par les phénomènes de convection et de radiation ;
- enlever rapidement l'humidité produite par la préparation des plats et le lavage des aliments ;
- renouveler l'air intérieur de la cuisine et des espaces attenants pour garder des températures adéquates et spécifiques selon les exigences de chaque espace ;
- respecter la législation en vigueur dans chaque pays, en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.

Pour atteindre correctement ces objectifs, il est nécessaire d'installer des systèmes d'extraction et de traitement de l'air. De cette façon, l'air impur est extrait et vicié de l'intérieur et un air pur provenant de l'extérieur est introduit dans la cuisine, évitant ainsi que l'air pollué soit soufflé de nouveau par le système de traitement de l'air. En même temps, ces systèmes garantissent l'expulsion des odeurs, des graisses et de la chaleur à l'extérieur de l'enceinte afin que la cuisine et les zones adjacentes ne soient pas polluées.

C'est pourquoi il est très important d'installer de bons systèmes visant à éliminer les odeurs et à retenir les particules de graisse, afin d'éviter que les particules polluantes soient expulsées à l'extérieur.

En faisant appel à des systèmes apportant de l'air pur de l'extérieur, généralement à une température inférieure à l'air expulsé par la hotte, nous avons réussi à créer une climatisation confortable, grâce à une brise naturelle qui circule dans la cuisine et permet de réduire considérablement les coûts de climatisation de cette pièce.



## VENTILATION POUR CUISINES ET SALLES DE RESTAURATION

Un restaurant est divisé en plusieurs parties, dont la salle de restauration et la cuisine sont, sans aucun doute, les plus caractéristiques et les plus importantes. Pour cette raison, il est essentiel que ces salles disposent d'un bon système de ventilation et d'extraction d'air.

La cuisine est la pièce à laquelle il faut prêter le plus d'attention, car c'est celle qui pose le plus de problème, en raison de la présence de fumées, de chaleur, d'odeurs, de graisses toxiques et de particules susceptibles de provoquer un incendie. L'extraction d'air de la cuisine doit respecter les normes anti-incendies en vigueur dans chaque pays qui, la plupart du temps, exigent l'installation de ventilateurs homologués F-400 (400 °C / 2 h) afin d'extraire la fumée en cas d'incendie.



**EFFICIENT WORK**



## ÉCONOMIES D'ÉNERGIE

Intégrant des moteurs de nouvelle génération IE4 E.C. très performants, les ventilateurs EFFICIENT WORK créés par Sodeca permettent de réduire la consommation quotidienne d'énergie d'environ 45 %. Par ailleurs, il est possible de contrôler les ventilateurs avec des systèmes de ventilation intelligents qui déterminent la quantité de ventilation nécessaire à tout moment afin de diminuer au maximum la consommation d'énergie.



## SÉCURITÉ

Les cuisinières à gaz émettent des gaz de combustion, tout comme lorsque l'on brûle du bois ou du charbon. Cela entraîne un risque d'intoxication et même d'explosion si ces gaz ne sont pas dilués et évacués correctement. De même, l'accumulation de graisse sur les filtres, les hottes et les conduits peut provoquer un incendie si la graisse entre en contact avec la flamme. Il est donc important d'installer des ventilateurs homologués F-400 (400 °C / 2 h) pour extraire la fumée en cas d'incendie.



## CONFORT

Il est indispensable d'établir un environnement de travail offrant un niveau de confort adéquat et permettant d'accomplir tout travail avec efficacité. Il est conseillé que la température de l'air provenant de l'extérieur ne soit pas inférieure à 14 °C en hiver ni supérieure à 28 °C en été. C'est pourquoi il existe des unités d'admission d'air intégrant des modules de traitement de l'air. Il est très important de pouvoir filtrer l'air admis pour éviter que des éléments externes entrent dans la cuisine.



## HYGIÈNE

L'hygiène est primordiale dans l'industrie alimentaire. Les programmes de prévention avertissent des dangers de la contamination des aliments qui peuvent rendre les consommateurs malades. C'est pourquoi il est important de travailler dans un environnement sain, car une quantité adéquate d'alimentation en air permet de profiter d'un environnement non contaminé. Il est essentiel que l'air destiné à être apporté dispose d'un système de filtration avant d'être diffusé dans les différents endroits de la cuisine ou dans les autres pièces.



## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

L'entretien et le nettoyage de tous les éléments du système d'extraction sont essentiels et très importants pour atteindre un niveau élevé de propreté et obtenir le niveau d'hygiène nécessaire pour chaque équipement visant à extraire l'air contenant des particules contaminées. La facilité avec laquelle cet entretien peut être effectué sur les équipements représente une réduction importante des coûts à prendre en compte.



Écoulement des graisses

## EXTRACTEURS POUR CUISINES INDUSTRIELLES



### CKD

Unités d'extraction F-400 avec porte large pour pouvoir effectuer l'entretien très facilement et isolation acoustique de 40 mm

Ventilateur :

- structure en tôle d'acier galvanisée ;
- isolation acoustique de 40 mm ;
- turbine multipale en tôle d'acier galvanisée ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-2358 ;
- sens de l'ouverture de la porte modifiable grâce aux charnières interchangeables ;
- orientable dans différentes positions ;
- conçu pour fonctionner en continu à 120 °C.



### CKDR

Unités d'extraction F-400 avec porte large pour pouvoir effectuer l'entretien très facilement et isolation acoustique de 40 mm

Ventilateur :

- structure en tôle d'acier galvanisée ;
- isolation acoustique de 40 mm ;
- turbine à réaction en tôle d'acier ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-2358 ;
- sens de l'ouverture de la porte modifiable grâce aux charnières interchangeables ;
- orientable dans différentes positions ;
- conçu pour fonctionner en continu à 120 °C.



### CHT CVT

Extracteurs centrifuges de toit 400 °C / 2 h avec sortie d'air horizontale ou verticale

CHT : extracteurs centrifuges de toit 400 °C / 2 h avec sortie d'air horizontale, déflecteur en aluminium

CVT : extracteurs centrifuges de toit 400 °C / 2 h avec sortie d'air verticale, déflecteur en aluminium

Ventilateur :

- base de support en tôle d'acier galvanisée ;
- turbine avec aubes à réaction, en tôle d'acier galvanisée ;
- grille de protection contre les oiseaux ;
- déflecteur antipluie en aluminium ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-0897.



### CJSX-SILENT

Unités d'extraction 400 °C / 2 h à transmission avec ventilateur à aspiration simple, en tôle prélaquée, avec isolation acoustique à double paroi de 40 mm

Unités d'extraction 400 °C / 2 h avec moteur éloigné du passage de l'air, pour travailler en dehors de la zone à risque d'incendie

Ventilateur :

- structure profilée en aluminium ;
- isolation acoustique à double paroi de 40 mm en tôle perforée ;
- turbine avec aubes vers l'avant, en tôle d'acier galvanisée ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-0503.



### TCR/R

Extracteurs centrifuges et unités d'extraction 400 °C / 2 h avec turbine à réaction

Extracteurs centrifuges 400 °C / 2 h pour travailler en dehors de la zone à risque d'incendie, à simple aspiration et très résistants, équipés d'une turbine avec aubes vers l'avant

Ventilateur :

- enveloppe en tôle d'acier ;
- turbine avec aubes à réaction, en tôle d'acier très résistante, avec peinture résistante à la chaleur ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-0400 (TCR/R).



### CJLINE

Unités d'extraction 400 °C / 2 h avec entrée et sortie linéaires

Unités d'extraction 400 °C / 2 h linéaires pour travailler en dehors de la zone à risque d'incendie

Ventilateur :

- structure en tôle d'acier galvanisée ;
- turbine avec aubes à réaction, en tôle d'acier ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-0594 ;
- circulation de l'air linéaire.

## EXTRACTEURS POUR CUISINES INDUSTRIELLES AVEC MOTEUR E.C. IE4



### CKDR/EW

Unités d'extraction F-400 avec porte large pour pouvoir effectuer l'entretien très facilement et isolation acoustique de 40 mm

Ventilateur :

- structure en tôle d'acier galvanisée ;
- isolation acoustique de 40 mm ;
- CKDR : turbine à réaction en tôle d'acier ;
- homologation conforme à la norme EN 12101-3:2002/AC:2006, avec certification n° 0370-CPR-2358 ;
- sens de l'ouverture de la porte modifiable grâce aux charnières interchangeables ;
- orientable dans différentes positions ;
- conçu pour fonctionner en continu à 120 °C.



### CVT/EW

Extracteurs centrifuges de toit 400 °C / 2 h avec sortie d'air horizontale ou verticale, équipés d'un moteur industriel E.C. Brushless.

Ventilateur :

- base de support en tôle d'acier galvanisée ;
- turbine avec aubes à réaction, en tôle d'acier galvanisée ;
- grille de protection contre les oiseaux ;
- déflecteur antipluie en aluminium.



## VENTILATEURS POUR APPORT EN AIR DANS LES CUISINES INDUSTRIELLES



### CJBD/AL

Unités de ventilation profilées en aluminium et tôle prélaquée à isolation acoustique

Ventilateur :

- ventilateurs à double aspiration série CBD ;
- structure profilée en aluminium, avec isolation thermique et acoustique ;
- turbine avec aubes vers l'avant, en tôle d'acier galvanisée ;
- presse-étoupes pour l'entrée du câble.



### CJBD/ALF

Unités de ventilation en tôle prélaquée, filtre intégré et profilées en aluminium

Ventilateur :

- ventilateurs à double aspiration série CBD ;
- structure profilée en aluminium, avec isolation thermique et acoustique ;
- turbine avec aubes vers l'avant, en tôle d'acier galvanisée ;
- presse-étoupes pour l'entrée du câble.



### UFR

Unités de filtration à isolation acoustique avec panneau sandwich, équipées de ventilateurs à turbine à réaction très performante, et différentes étapes de filtration selon le modèle

Caractéristiques :

- structure isolée au niveau acoustique ;
- entraînement direct ;
- débit d'air configurable des 4 côtés ;
- Filtres F6 + F8, F7 + F9 et G4 + F6 selon le modèle choisi ;
- possibilité d'installer un préfiltre, deux étapes de filtration en plus ;
- trappes d'inspection et de nettoyage faciles d'accès ;
- prises et sondes de pression pour le contrôle des filtres.



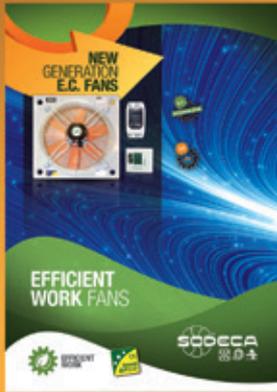
### CJBR

Unités de ventilation à isolation acoustique avec panneau de type sandwich, et sens de circulation linéaire de l'air entre l'aspiration et le refolement

Ventilateur :

- structure en tôle d'acier galvanisée, avec isolation thermique et acoustique ;
- turbine avec aubes à réaction, en tôle d'acier galvanisée ;
- possibilité de monter la bouche de refolement sur n'importe quel côté du boîtier, pendant l'installation.

EFFICIENT WORK FANS



# SOLution DEVELOPMENT CAPacity

Fast and flexible industrial fan solutions and tailored fans

Large experience in smoke control systems and ATEX applications

Wide range of certified products for specific markets

VENTILATEURS  
HÉLICOÏDAUX ET  
EXTRACTEURS DE TOIT



VENTILATEURS  
CENTRIFUGES ET EXTRACTEURS  
LINÉAIRES



EXTRACTEURS  
POUR L'ÉVACUATION  
DE FUMÉES



VENTILATEURS HEAVY DUTY  
ET EXTRACTEURS POUR  
ATMOSPHÈRES EXPLOSIVES ATEX



RÉCUPÉRATEURS DE CHALEUR,  
UNITÉS DE FILTRATION  
ET DE TRAITEMENT DE L'AIR



RIDEAUX D'AIR POUR  
UTILISATIONS COMMERCIALES ET  
INDUSTRIELLES



SYSTÈMES DE  
VENTILATION POUR  
HABITATIONS



CONTACTEZ-NOUS  
POUR TOUS RENSEIGNEMENTS

[www.sodeca.com](http://www.sodeca.com)



Distribué par :



**SODECA** Group

**SODECA. HEADQUARTERS**  
Sodeca S.L.U.  
Ctra. de Berga, km 0,7  
E-08580 SANT QUIRZE  
DE BESORA  
Barcelona, SPAIN  
Tel. +34 93 852 91 11  
Fax +34 93 852 90 42  
ventilation@sodeca.com

**PORTUGAL**  
Sodeca Portugal Lda  
Sr. Luiz Araújo  
Rua Veloso Salgado 1120/1138  
4450-801 Leça de Palmeira,  
Porto, PORTUGAL  
Tel. +351 229 991 100  
Fax +351 229 991 319  
geral@sodeca.pt

**PORTUGAL**  
Sodeca Portugal Lda  
Sr. Luiz Araújo  
P. E. da Granja - Pavilhão 8  
2625-607 Vialonga,  
Lisboa, PORTUGAL  
Tel. +351 219 748 491  
Fax. +351 219 748 493  
geral@sodeca.pt

**FINLAND**  
Sodeca Finland Oy  
Mr. Kai Yli-Sipiä  
Metsälinnankatu 30, PL2,  
FI-32700 Huittinen,  
FINLAND  
Tel. +358 400 320 125  
orders.finland@sodeca.com

**CHILE**  
Sodeca Ventiladores Ltda  
Sr. Francisc Bertran  
Avda. Puerta Sur  
03380 San Bernardo,  
Santiago, CHILE  
Tel. +56 22 840 5582  
ventas.chile@sodeca.com

**ÁREA CARIBE**  
Sodeca Cuba  
Sr. Carlos Hernández  
Residencial Miramar  
Apto. N° 108  
Ave. 7ma N° 1805 entre 18 y 20  
Miramar Playa, Havana, CUBA  
Tel. 00537 20 43721  
sodeca@sodeca.co.cu

**RUSSIA**  
Sodeca, L.L.C.  
Mr. Stanislav Alifanov  
Russie, 140180, Moscow region,  
Zhukovskiy, Myasisheva str, 1,  
room 603  
Business Center « Chaika »  
Tel. +7 495 955 90 50  
alifanov@sodeca.com