Hottes de cuisine

Fiche conçue et réalisée par : Jean Gabriel Du Jaiflin en avril 2025

Les hottes et capteurs sont conçus pour permettre l'extraction de la chaleur et la filtration optimale des vapeurs et fumées produites dans les grandes cuisines. En principe, ces capteurs et hottes sont réalisés en acier inoxydable 18/10 (AISI 304). Ils peuvent être de type statique (à raccorder à un caisson de ventilation ou à une tourelle) ou de type dynamique (moto-ventilation du type escargot intégré dans le capteur).

• Hotte standard
Une hotte standard est un caisson avec ou sans visière, de profondeur variable, de 900 à 1 800 mm, adossé ou central. Il est souvent équipé de filtres simples tricots Galva ou inox. Les filtres (qui peuvent être jetables) sont de plus en plus remplacés par des filtres à chocs. L'air passe dans les interstices de tubulures inox qui captent les graisses et les dirigent vers des bacs de récupération reliés au réseau d'eaux usées. Leur nettoyage est beaucoup plus aisé, puisqu'ils passent facilement au lave-vaisselle. Un éclairage intérieur est indispensable pour un travail de qualité.

• Hotte à induction
La hotte à induction variable permet des économies d'énergie, notamment grâce à son système de compensation d'air intégré. Ce système nécessite deux moteurs, un pour l'extraction et un pour le soufflage. L'air introduit peut être traité chaud l'hiver, rafraîchi l'été.

• Hotte spéciale laverie
Cette hotte est utilisée spécifiquement pour l'extraction des buées dans la laverie. Son nettoyage est aisé du fait de sa conception sans filtre mais avec des tôles placées en chicane pour faciliter la captation des vapeurs. Elle doit être en conformité avec la norme EN 60 335.

• Hotte spécial four
Une hotte à four déborde largement devant le four. Ses capteurs (filtre à choc) sont placés à l'avant, ce qui permet de récupérer davantage de vapeur, lors de l'ouverture de la porte du four.

- Hotte spéciale braises
  Une Hotte soudée pour équipement de cuisson à combustible solide (grills, four à braises et barbecue) avec système d'extinction des flammèches en cas d'ouverture du four et sonde de détection de température par infrarouge (réduction de la consommation d'eau).

• Plafond filtrant
Cette solution permet l'extraction, le soufflage et l'éclairage dans un faux-plafond filtrant plat (ou voûté), avec plénum fermé ou non. Les capteurs d'extraction sont équipés de filtres cycloniques et associés à un système de compensation à flux laminaire, avec un équilibrage du débit d'air par registres. L'éclairage est encastré et étanche. Les plafonds filtrants se trouvent généralement dans des cuisines de grande

surface. L'un de leurs avantages est qu'ils permettent de déplacer les appareils de cuisson dans tout l'espace ainsi filtré. Leur nettoyage est aisé, avec collecte et évacuation des résidus de nettoyage vers le réseau des eaux usées.
Certains constructeurs proposent un système constitué d'une hotte compacte de filtration de 20 à 30 cm de hauteur réalisée aux dimensions de la cuisine, de la plonge ou de tout autre endroit nécessitant une extraction efficace des polluants.

◘ Comment choisir une hotte ?

Choisissez de préférence du matériel tout inox 18/10 NF hygiène ou alimentaire. L'estampille CE est un plus. La tôle à l'intérieur de la goulotte périphérique doit être repliée sur elle-même afin d'éviter les blessures lors du nettoyage. Si le réceptacle des graisses sous les filtres n'est pas relié au réseau des eaux usées, le robinet de vidange doit pouvoir être manipulé aisément. Préférez les éclairages encastrés dans la structure. Les luminaires de type néons sont très difficiles d'entretien, préférez des équipements de type spot à LED. Les filtres devront pouvoir se retirer sans outils et si possible être lavables en lave-vaisselle (au moins une fois par semaine).

◘ Que dit la législation ?

Ces appareils doivent avoir le marquage CE et répondre aux normes : EN 1672-2 (aptitude au nettoyage) et EN 60 335. En cas de commandes électriques intégrées à la façade elles doivent avoir l'indice de protection IP67.

◘ Où en trouver ?

- Alvene : www.alvene.com
- France-Air : www.france-air.com
- Halton : www.halton.com
- Saftair : www.saftair.com
- Unelvent : www.unelvent.com
- VIM : www.vim.fr