

Communiqué de presse

Nouvelle étude

Filtres à circulation d'air pour hottes aspirantes : tous ne filtrent pas correctement

Le principe de la circulation de l'air est utilisé pour de nombreuses hottes aspirantes. Mais le montage simplifié et l'investissement initial un peu plus faible ne sont pas les seuls facteurs à prendre en compte. Ça vaut donc la peine d'y regarder à deux fois. C'est ce que Naber a fait dans le cadre d'une étude scientifique. Un des résultats : les filtres à plasma examinés ont déçu sur toute la ligne.

En tant que partenaire de trois instituts de recherche indépendants (voir ci-dessous), Naber a contribué à l'étude avec ses compétences dans le domaine de l'aération des cuisines. Outre les aspects liés au rendement énergétique, la qualité des systèmes à circulation de l'air a également été analysée. Ces appareils poussent l'air aspiré à travers plusieurs filtres pour retenir les graisses et les odeurs avant d'introduire à nouveau l'air dans la pièce.

L'étude a notamment porté sur l'efficacité des filtres à charbon actif des hottes aspirantes à circulation d'air dans le domaine de la rétention des odeurs. Pour ce faire, la concentration de composés organiques volatils (COV) a été mesurée avant et après l'unité de filtration. Les valeurs des nouveaux filtres sont très variables. Avec plus de 95 pour cent de tous les COV, le bac à filtre GREENflow de Naber extrait la plupart des odeurs des vapeurs de cuisson. Plusieurs autres filtres de marque ont également atteint un taux de filtration d'environ 95 pour cent. Les filtres de moins bonne qualité n'éliminent qu'environ 80 % des substances odorantes des vapeurs aspirées. Sans surprise, les filtres plus épais (30 mm) filtrent mieux que les filtres plus fins (10 mm), qui contiennent moins de charbon actif. La durée de rétention de l'air dans le filtre augmente avec l'épaisseur du filtre.

Les bons filtres se régénèrent également bien

Des différences de qualité apparaissent également après la régénération des filtres après un chauffage au four. Avec de bons filtres, le taux de réduction des odeurs n'a diminué que d'environ 3 %. Avec des filtres de moins bonne qualité, les performances de nettoyage ont nettement diminué de 8 à 20 % par rapport aux performances de nettoyage initiales. Dans la pratique, ces mauvais résultats signifient que les odeurs de cuisson doivent en outre être plus souvent évacuées par la fenêtre, ce qui entraîne des coûts de chauffage plus élevés.

Filtres à plasma inefficaces

Les trois filtres à plasma de deux fabricants, qui ont été examinés, ont déçu. Un appareil n'a pas fonctionné du tout et le passage à un appareil de remplacement n'a pas apporté d'amélioration. Pour les deux autres filtres à plasma, les chercheurs n'ont pas constaté de différence au niveau des performances de nettoyage avec et sans filtre à charbon actif ou filtre à plasma. L'effet nettoyant était donc exclusivement dû au filtre à charbon actif.

Ne pas évacuer les vapeurs de cuisson dans l'armoire de la cuisine

C'est surtout avec les hottes downdraft et les hottes escamotables que les vapeurs de cuisson filtrées sont souvent menées de manière non guidée vers le meuble bas de la cuisine ou vers la zone située entre la paroi arrière du meuble et le mur du bâtiment. Étant donné que les systèmes à circulation d'air n'évacuent pas l'humidité, ils risquent de se salir et d'endommager le corps du

meuble ou la maçonnerie. GREENflow de Naber renvoie l'air filtré correctement dans les cassettes à filtre dans la pièce via la plinthe de socle de façon quasiment imperceptible. Les hottes de plan de travail avec filtration intégrée des odeurs permettent d'évacuer les vapeurs de cuisson via un système de conduit et de mener à nouveau l'air dans la cuisine via une plinthe de socle.

Les hottes aspirantes, menées dans des conduits et fonctionnant en mode de circulation d'air, augmentent nettement la puissance d'aspiration par rapport à la circulation de l'air qui n'est pas menée dans des conduits. Même le meilleur filtre ne peut pas remédier aux inconvénients fondamentaux d'un système à circulation d'air : en raison de la perte de pression plus élevée, la quantité d'air captée est plus faible. La puissance électrique nécessaire pour le ventilateur est donc plus importante, ce qui entraîne une consommation d'électricité plus élevée. Les systèmes d'évacuation de l'air transportent l'intégralité de l'air capté vers l'extérieur, y compris toute l'humidité, la graisse, les odeurs et les polluants. Les systèmes à circulation d'air ne filtrent que partiellement les odeurs et les graisses. L'humidité occasionnée pendant la cuisson reste dans la pièce, entraînant ainsi un risque de formation de moisissures. L'exploitation est également plus coûteuse à long terme en raison des changements de filtres nécessaires. Le temps de ralentissement pour le séchage des filtres réduit le confort au niveau de l'habitation. C'est pourquoi Naber conseille, dans la mesure du possible, d'installer une hotte aspirante utilisant la technique d'évacuation de l'air. C'est faisable avec les conduits d'air COMPAIR PRIME flow® ultra-performants, utilisés avec tous les appareils dans le monde entier et dans toutes les situations d'installation, même pour les hottes downdraft situées dans un îlot de cuisine.

« L'étude des systèmes d'évacuation des fumées dans les cuisines conviviales du point de vue de l'énergie, des flux et de l'hygiène » a été réalisée pour le compte de l'Institut fédéral de recherche sur la construction, la ville et l'espace (BBSR) et subventionnée par le ministère fédéral de la Construction grâce aux fonds du programme d'innovation « Zukunft Bau » (La construction pour le futur). Y ont participé l'Institut des maisons passives de Darmstadt, l'ITG (Institut pour les équipements techniques des bâtiments) et l'Institut pour la technologie du bois, tous deux situés à Dresde ainsi que la société Naber de Nordhorn. www.naber.com , www.compair-flow.de

www.naber.com



Naber GmbH

Une entreprise dynamique de la branche des accessoires de cuisine. Le programme des produits comprend plus de 3.500 accessoires. De nombreux prix de design internationaux réputés soulignent le pouvoir d'innovation de cette entreprise familiale, qui remporte un franc succès depuis des années.



Direction

Hans-Joachim Naber est le moteur infatigable qui se cache derrière le développement et la réalisation de produits innovants. Ingrid Naber gère les domaines du personnel, de l'organisation et des finances. Lasse Naber façonne l'avenir de la société avec un élan qui ne se dément jamais.

Texte pour la presse et photos pour une utilisation habituelle. Pour toute question, veuillez-vous adresser à :
Naber GmbH, Lisa Scholz – Marketing,
Enschedestr. 24, 48529 Nordhorn, Tél.: +49 5921 704-229, Fax: +49 5921 704-273,
Internet: www.naber.com, E-Mail: marketing@naber.com