

# Encyclopédie:Hotte aspirante

---

## Sommaire

Définition  
Historique  
Appellation  
Fabrication  
Qualité  
Utilisation  
Accessoires  
Comment choisir ?  
Sécurité  
Astuces

## Définition

Une **hotte aspirante** est une hotte dotée d'un système d'aspiration et d'évacuation de l'air, et éventuellement d'un filtre. Les hottes de cuisine (élément électroménager d'une cuisine) évacuent les vapeurs et fumées de cuisson en les filtrant (recyclage) et/ou en les rejetant à l'extérieur.

Une hotte aspirante est constituée, *a minima*, des éléments suivants :

- un ventilateur ;
- un filtre destiné à retenir les particules grasses ;
- un cône d'aspiration.

Vient généralement s'y ajouter un éclairage du plan de travail soit équipé de lampes classiques soit de lampes halogènes. Par ailleurs le ventilateur est commandé de manière progressive avec un variateur ou par plusieurs interrupteurs permettant d'en faire varier la vitesse. Ce ventilateur peut être un modèle de type hélicoïdal ou centrifuge.

L'air filtré peut être expulsé à l'extérieur ou réinjecté dans la cuisine après filtration par passage au travers d'un filtre à graisses (filtre anti-graisses métallique, en aluminium ou en inox, filtre cassette doté d'un cadre avec une poignée) et d'un filtre à charbon de bois activé (billes de charbon) qui purifie et désodorise l'air. Dans ce dernier cas, les gaz, odeurs et l'humidité ne sont éliminées que partiellement.

## Historique

La première hotte aspirante à usage domestique a été mise au point par Airlux en 1960. La première hotte aspirante de cuisine décorative a été produite par Faber en 1963. Depuis tous les grands fabricants d'électroménager en ont à leur gamme.

## Appellation

## Fabrication

## Qualité

## Utilisation

## Accessoires

## Comment choisir ?

Différents types sont proposés :

- Selon disposition : hotte centrale, murale ou d'angle, à crédence, suspendue sur îlot ou péninsule
- Selon système d'aspiration : « aspiration centrale » ou « aspiration périphérique (périmétrale) »
- Selon système de ventilation : hotte à extraction (ou évacuation), à recyclage ou hotte mixte
- Selon conception :
  - hotte casquette (ou visière) : hotte compacte qui s'accroche directement sur le mur
  - hotte tiroir (ou télescopique) : hotte intégrée, visible uniquement par un bandeau, se mettant en route lorsque le tiroir est coulissé

- hotte encastrable (intégrable) ou hotte placard, :
  - hotte escamotable : hotte masquée par une porte habillée qui se bascule
  - groupe filtrant : hotte qui épouse le dessous d'un meuble ou d'une cheminée décorative
- hotte décorative aux styles et matériaux variés, fixée au mur (hotte cheminée) ou placée en îlot central (hotte îlot)

Leur débit peuvent varier d'un centaine de m<sup>3</sup> d'air par heure à plus de mille m<sup>3</sup> par heure. Il est recommandé de choisir ce débit en fonction des dimensions de la cuisine, en prenant comme base le fait que l'air de la cuisine doit être renouvelé dans un laps de temps entre 5 et 10 minutes, soit 6 à 12 fois par heure. Elles peuvent être équipées de commandes électroniques, détecteur de fumée, d'arrêt temporisé.

## Sécurité

## Astuces

(source Wikipédia)