

### Solution B : conduit extérieur

Mise en place d'un réseau d'extraction en gaine rigide circulaire, en acier inox double peau, depuis le four à pizza jusqu'en toiture.

A partir du four, le réseau chemine en plafond du restaurant jusqu'à la cour intérieure, puis en façade jusqu'en toiture. Le conduit aura un diamètre constant sur tout son parcours.

Le réseau de gaine sera de marque WESTA France type CALORINOX ou équivalent. Il sera de diamètre 150/214mm (intérieur/extérieur).

En toiture, le réseau suivra la pente du bâtiment pour déboucher en son plus haut niveau. Le rejet d'air se fera par un chapeau pare-pluie du même type que la solution A, à proximité des sorties de cheminée existantes.

La pose du réseau en façade et toiture sera réalisée par une entreprise de cordiste spécialisée en pose de réseaux aérauliques.

Sur ce cheminement visible du voisinage, une peinture couleur façade sera mise en œuvre pour minimiser l'impact visuel. Elle permettra également d'éviter les phénomènes de réverbération.

L'étanchéité de l'ensemble du réseau est assurée par le système de fixations spécifique au conduit double peau.

### Schéma explicatif du procédé :

