



# Hotte compacte commerciale Série CRS

★★★★★  
À VOTRE SERVICE  
DEPUIS  
**1986**

**CADEXAIR**  
EXPERTISE & INNOVATION

# Hotte compacte commerciale Série CRS

## Ventilateur et protection incendie intégrés



Cette hotte commerciale, monobloc et à faible encombrement, répond à merveille aux besoins des petites cuisines de restaurants, d'entreprises, de cafétérias, de garderies ou d'institutions. Facile d'entretien, elle est dotée d'un système révolutionnaire de dégraissage par centrifugation jumelé à un ventilateur intégré à turbine radiale. Cette technique brevetée, unique à CADEXAIR, assure une efficacité des plus complète. La position aérodynamique du capteur de fluides permet de saisir l'ensemble des vapeurs, des fumées et des odeurs provenant des appareils de cuisson. L'intégration du système de protection incendie permet une économie d'espace et une amélioration de l'esthétique.



### Construction et options

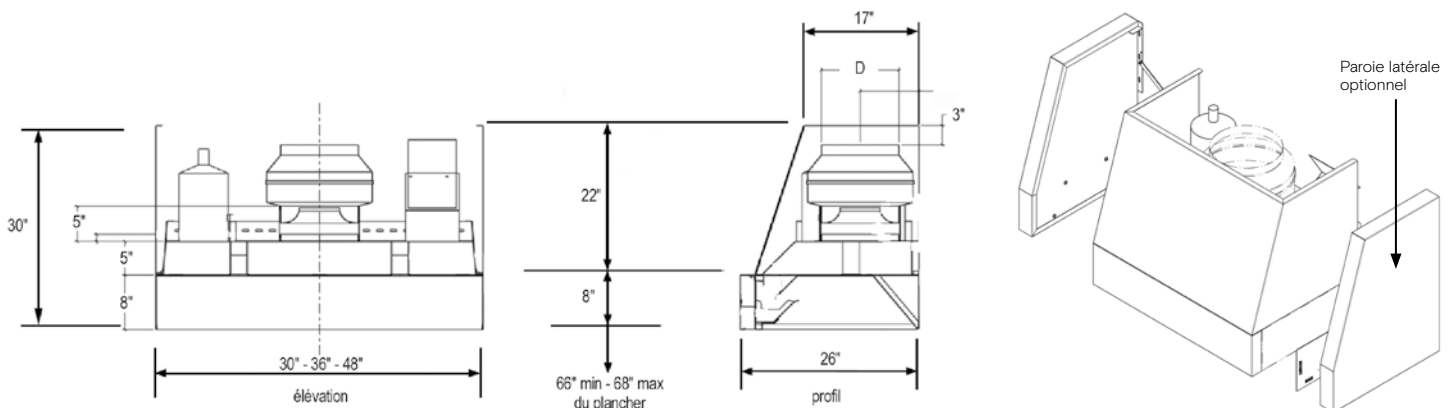
- Hotte homologuée ULC entièrement construite en acier inoxydable 18MSG. L'installation de cette hotte doit répondre aux normes attribuées à la ventilation des cuisines commerciales.
- Eclairage intégré halogène (2 x 50W).
- Dégraisseur centrifuge haute efficacité.
- Système de protection incendie automatique intégré pour modèle CRS-36 et CRS-48. Une mise en marche est requise au chantier par un technicien certifié.
- Ventilateur 120V intégré.
- Option de parois latérales et paroi arrière isolées avec laine céramique coupe-feu.
- Plusieurs options de boîtier de contrôles:
  - CC25V : Variation de vitesse avec gradateur.
  - CC25 : Contact sec évacuation et compensation.
  - Série CC35 : Boîtier avec automate et possibilité de séquence sur mesure

### Séquence de contrôle

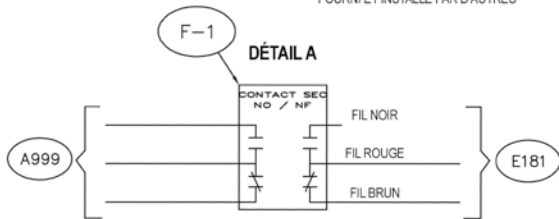
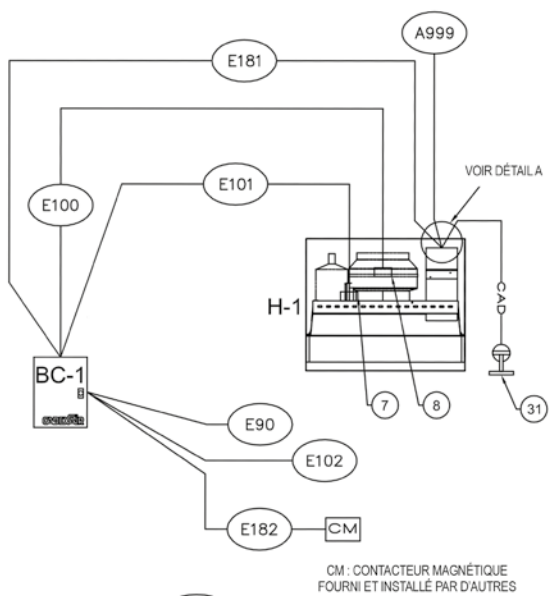
La mise en fonction de la ventilation et de l'éclairage est effectuée via le boîtier de contrôles Cadexair. En cas d'incendie sous la hotte ou activation de la poignée manuelle :

- La surface de cuisson, l'intérieur de la hotte et son collet sont vaporisés par le liquide d'extinction du système de protection incendie.
- Le ventilateur de la hotte doit demeurer en fonction.
- L'éclairage de la hotte est interrompu.
- L'alimentation en gaz ou en électricité des appareils de cuisson est interrompue.
- Les voyants FEU et APPAREIL DE CUISSON OFF s'illuminent.
- Un signal vers le système d'alarme du bâtiment est transmis.
- L'appareil de compensation d'air est mis à l'arrêt (modèle CC25 ou série CC35).

## Dessins typiques Série CRS



## Raccordement typique CC25 et CC25V



**CC25**

**CC25V**



### Électricité et contrôle

#	# Conducteur, Type	Fonction
A999	2C, Contact sec	Supervision alarme bâtiment au système de protection incendie hotte
E90	2C, 120V, 20 amp	Alimentation boîtier pour contrôle, éclairage et évacuateur
E100	2C, 120V, 10 amp max.	Raccordement des boîtes de jonction de l'éclairage des hottes
E101	2C, 120V	Raccordement vers la bobine 120V du démarreur de l'évacuateur
E102	2C, Contact sec	Contact sec pour mise en marche l'alimentation d'air
E181	2C, 120V	Supervision état du système de protection incendie, contact NC
E182	Contact sec, 2C, 3 amp max.	Raccordement pour coupure des équipements de cuisson via contacteur magnétique

### Alarme

#	# Conducteur, Type	Fonction
109	2C, ALARME	Cablage vers alarme bâtiment

#	Item
H-1	Hotte Cadexair Série CRS
BC-1	Boîtier de contrôle CC25 ou CC25V
7	Boîte de jonction
8	Boîte de jonction moteur
31	Déclencheur manuel

## Fiche technique

Modèle	Longueur hotte po	Dim (D) collet po	Volume d'aspiration en CFM Pression statique				Moteur 120V Watts	Éclairage 120V Watts	Protection incendie gallonage	Poids (Lb)
			1/8"	3/8"	5/8"	7/8"				
CRS-30-M	30	8	494	412	353	271	160	2 x 50	N/A*	90
CRS-36-MA	36	12	677	553	459	365	190	2 x 50	1,5	130
CRS-36-MB	36	12	945	796	615	453	345	2 x 50	1,5	130
CRS-48-M	48	12	945	796	615	453	345	2 x 50	1,5**	150

\* La hotte modèle CRS-30-M ne peut être fournie avec la protection incendie intégrée. L'installation doit se faire au chantier de façon conventionnelle.

\*\* Selon l'activité de cuisson sous la hotte, possibilité de doubler la capacité du gallonage si nécessaire.

## Informations et accessoires

La hotte CRS36 peut recevoir un ventilateur de 190W ou 345W. Cadexair suggère le modèle de 345W pour les installations au gaz. Prévoir une valve coupe gaz à action électrique pour les équipements de cuisson au gaz. Si la hotte n'est pas reliée à un boîtier Cadexair, un relais de réarmement est obligatoire.

Parois latérales isolées avec laine céramique pour dégagement des matériaux combustibles au niveau latéral (ex : armoire de bois) Ajouter 6 po à la longueur de la hotte. Paroi arrière isolée avec laine céramique coupe feu. Ajouter 3 po à la profondeur de la hotte. (ex : mur arrière avec matériaux combustibles)

Pour un four à convection, prévoir un espaceur de 6 po à l'arrière de la hotte pour combler l'espace du moteur à convection situé à l'arrière du four.

Note : L'ensemble doit être dégagé des matières combustibles et semi-combustibles selon le Code de construction.



### Accessoires

Étrier de suspension	✓
Construction en acier inoxydable 304	✓
Boîte de jonction et pré-filage pour éclairage	✓
Filtre à dégraisseur centrifuge intégré	✓
Panneaux d'habillage en acier inoxydable entre la hotte et le plafond	★
Volet de balancement deux positions homologué	★
Espaceur arrière et/ou sur les côtés	★
Isolant coupe feu en laine de céramique	★
Panneau de contrôle programmable CC35	★
Système de protection incendie	★

Légende : ✓ accessoires inclus  
★ accessoires optionnels

### Siège social

1010, boulevard Lionel-Boulet  
Varenes, QC Canada J3X 1P7

### Succursale Québec

7625 boulevard Wilfred-Hamel  
Québec, QC Canada G2G 1C3

### Nous joindre

Conception, estimation et ventes  
[ventes@cadexair.com](mailto:ventes@cadexair.com)

Soutien technique et nettoyage  
[info@cadexair.com](mailto:info@cadexair.com)

450-652-0668  
1-800-461-0668

[cadexair.com](http://cadexair.com)

**CADEXAIR**  
EXPERTISE & INNOVATION