

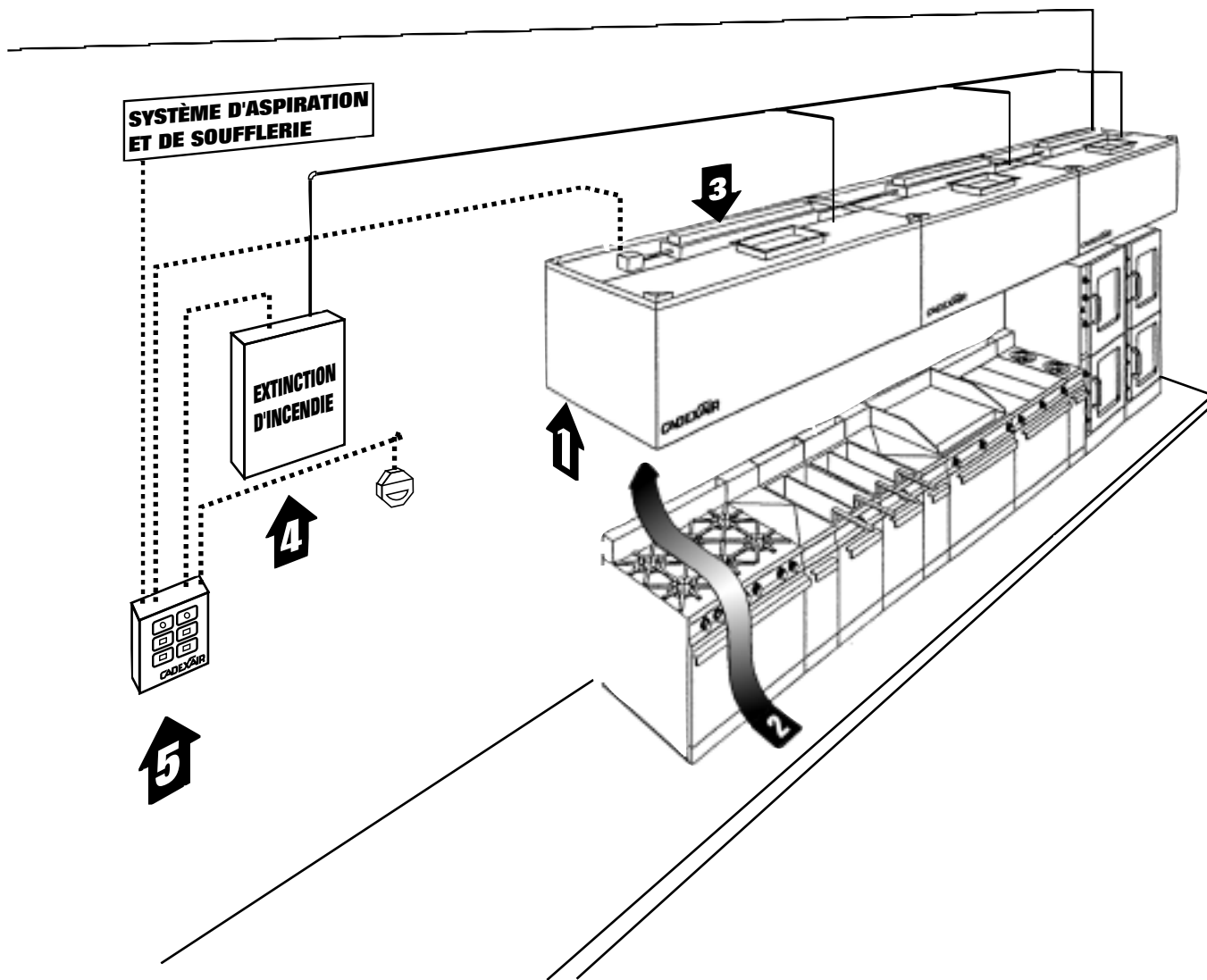
Hotte à filtres



Hotte à filtres

CADEXAIR

Hotte à filtres



Description

1

Hotte à filtres

Cette hotte aspirante est conçue pour coiffer tout genre d'appareils de cuisson. Elle est composée de filtres à chicane inclinés à 45° et disposés à l'intérieur d'un caisson. Un godet de récupération est installé sous chaque caisson. Cette hotte est construite en acier inoxydable 304 selon la norme NFPA 96 du Code national du bâtiment et est homologuée ULC.

2

Aspiration

L'aspiration d'air par une hotte est en fonction de la température et du genre d'appareils de cuisson utilisés. Voir le "**Tableau des courants thermiques**".

3

Éclairage

Deux types d'éclairage sont utilisés sous les hottes de cuisine : les lampes incandescentes et les lampes fluorescentes.

4

Système d'extinction d'incendie

Selon le Code national du bâtiment, les hottes et les appareils de cuisson doivent être protégés par un système d'extinction d'incendie. Ce système doit arroser le feu dans la hotte, les conduits d'aspiration et sur les surfaces de cuisson, tout en fermant les sources de gaz et d'électricité vers les appareils. Le rétablissement du gaz et de l'électricité, après un feu ou une panne de courant, doit se faire par un dispositif de réarmement manuel.

5

Boîtier de commandes

Le boîtier contrôle les différentes fonctions du système de ventilation de la cuisine.

- 1- Arrêt/départ du ventilateur d'aspiration ;
- 2- Arrêt/départ du ventilateur de remplacement d'air ;
- 3- Fixe la température de l'air ambiant ;
- 4- Actionne le système d'extinction d'incendie sous les hottes ;
- 5- Interruption de la soufflerie en cas de feu ;
- 6- Interruption du gaz et de l'électricité vers les appareils de cuisson en cas de feu ;
- 7- Dispositif de réarmement du gaz et de l'électricité vers les appareils de cuisson après un feu ou une panne de courant.

6

Installation et entretien

7

Nettoyage de l'acier inoxydable

- Trucs de nettoyage
- À faire
- À ne pas faire

1

Hotte à filtres Modèle Versatile

Application

Cette hotte fixée au plafond est conçue pour capter, épurer et évacuer le flux d'air chaud, la fumée et les vapeurs grasses provenant des appareils de cuisson. Son efficacité offre au personnel de la cuisine une sécurité et un environnement sain, confortable et productif. La hotte est installée à deux mètres (six pieds et six pouces) du plancher et surplombe l'ensemble des appareils de cuisson d'environ 300 mm (12 pouces).

Fonctionnement

L'air chaud, la fumée et les vapeurs grasses provenant des appareils de cuisson s'élèvent naturellement vers la hotte située juste au-dessus. Ce courant est alors aspiré vers les filtres afin d'intercepter les particules grasses et les diriger vers un godet de récupération situé sous le caisson de filtration.

Évacuation

La quantité d'air qu'une hotte aspire est en fonction du type d'appareils de cuisson utilisés. L'air chauffé par les surfaces des appareils de cuisson capte la fumée, la vapeur et les particules grasses et s'élève naturellement vers la hotte aspirante (voir le "Tableau des courants thermiques").

Construction

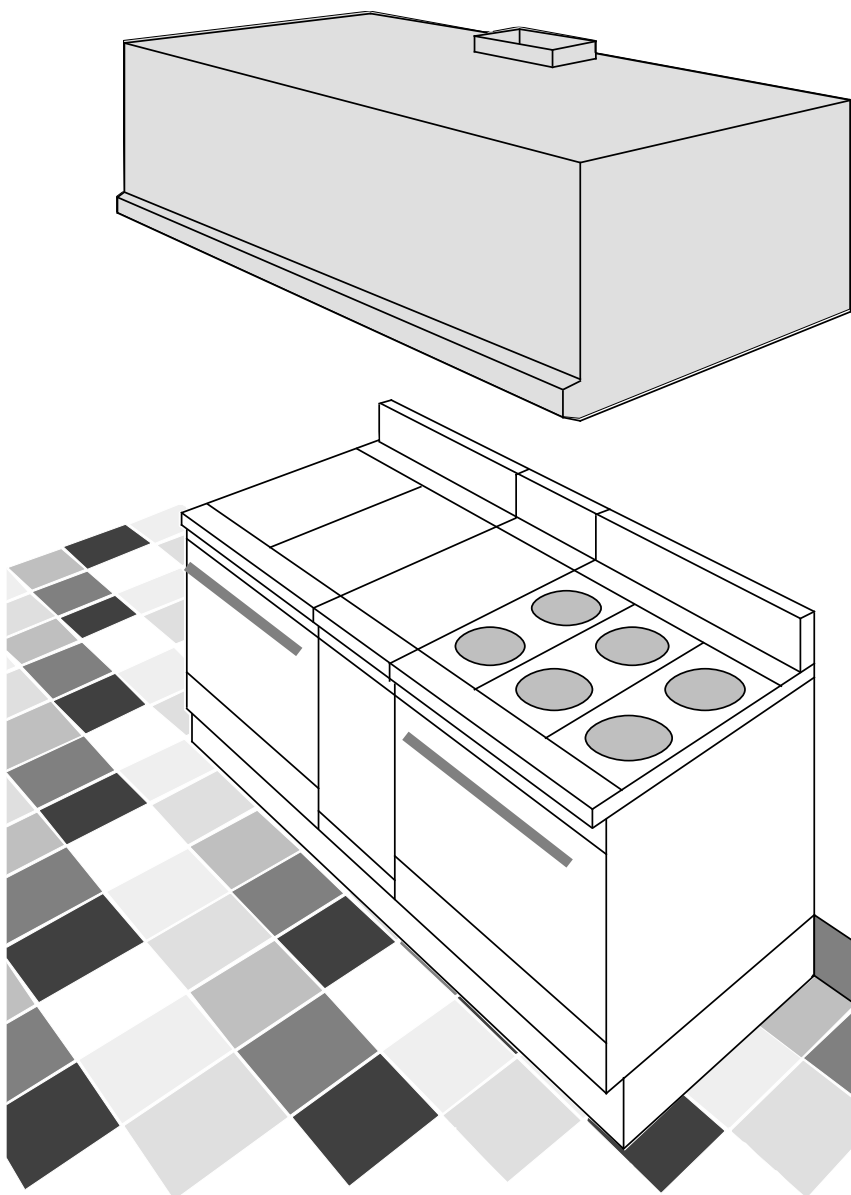
La hotte est fabriquée en acier inoxydable 304, d'une épaisseur de 1,09 mm (18 MSG) avec un fini n° 4 pour les surfaces apparentes. Chaque section de la hotte possède des étriers de suspension.

Conduits d'évacuation

Tous les conduits d'évacuation sont installés selon la norme NFPA 96. Une pente des conduits horizontaux vers les manchons d'aspiration des hottes est nécessaire afin d'éviter les accumulations d'eau.

Système d'extinction d'incendie

Selon le Code national du bâtiment (NFPA 96), l'utilisation de ce type de hotte au-dessus d'appareils de cuisson requiert

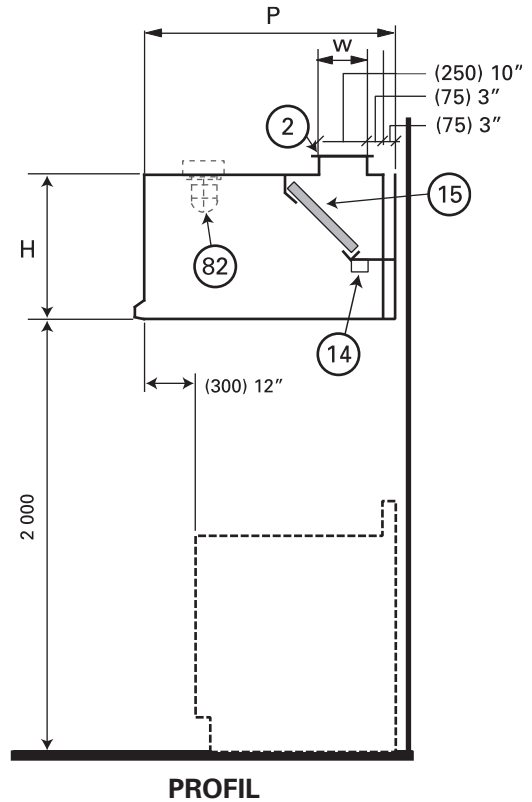
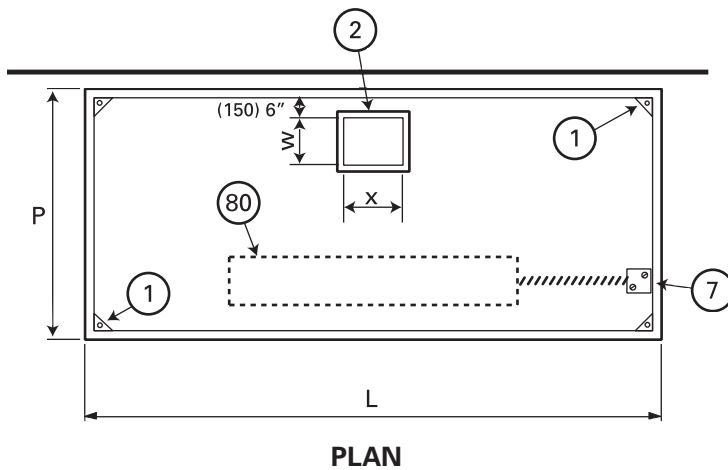


l'installation d'un système d'extinction d'incendie pour les conduits d'aspiration et les appareils de cuisson. Ce système est actionné par des fusibles ou des détecteurs thermiques intégrés à la hotte. En cas d'incendie, l'aspiration d'air est maintenue et la soufflerie interrompue. Les caissons de filtres, les manchons d'aspiration et les surfaces de cuisson sont arrosés d'un produit chimique. Les sources

de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson et l'éclairage situés sous la hotte sont interrompus et un signal d'alarme retentit.



Fabrication
selon la norme
NFPA 96



- 1 - Étrier de suspension
- 2 - Manchon d'aspiration
- 7 - Boîte de jonction 120 volts
- 14 - Godet à graisses - capacité maximum 500 ml
- 15 - Filtre en acier inoxydable agréé ULC
- 80 - Lampe fluorescente (produit discontinuer et remplace par 82)
- 82- Lampe incandescente étanche 100 W - 120/1/60

Poids en kg par mètre de hotte

Profondeur : 1 000 - 1 100 - 1 200 - 1 300 - 1 400 - 1 500 - 1 600- 1 700
kg/m : 40 45 50 55 60 65 70 75

Poids en lb par pied de hotte

Profondeur : 36" - 42" - 48" - 54" - 60" - 66" - 72" - 78"
lb/pi : 27 30 33 36 39 42 45 48

DIMENSION

L : _____ H : _____

P : _____ X : _____

W : _____

Aspiration totale : _____

DEVIS SUGGÉRÉ

Dimension

_____ de longueur x _____ de profondeur x _____ de hauteur, installée à 2 000 mm (78") du plancher.

Description

Marque CADEXAIR, modèle versatile, adossée, munie de filtres à chicanes en acier inoxydable sur toute la longueur de la hotte. Cette hotte est agréée et porte l'étiquette d'homologation ULC.

Construction

La hotte est fabriquée en acier inoxydable 430, d'une épaisseur de 1,09 mm (18 MSG) avec un fini n° 4 pour les surfaces apparentes. Tous les joints soudés de la hotte sont polis comme le fini original. Chaque section de hotte possède des étriers de suspension et un godet de récupération des graisses.

Habillage

L'espace entre le dessus de la hotte et le plafond est fermé par des panneaux d'acier inoxydable du même fini que la hotte.

Éclairage

_____ lampe(s) incandescente(s) étanche(s) à la vapeur, de _____ watts, _____ volts, _____ phase, _____ cycles.

Travaux par l'entrepreneur en ventilation Raccorder au système d'évacuation les manchons à brides situés sur le dessus des hottes. Tous les conduits d'évacuation sont installés selon la norme NFPA 96 et comportent une pente vers les manchons des hottes afin d'éviter les accumulations d'eau.

Travaux par l'entrepreneur électricien

Raccorder le circuit d'éclairage à partir de la boîte de jonction située sur le dessus de la hotte.

La quantité d'air aspiré par une hotte doit correspondre au volume d'air (courant thermique) produit par les appareils de cuisson.

COURANTS THERMIQUES

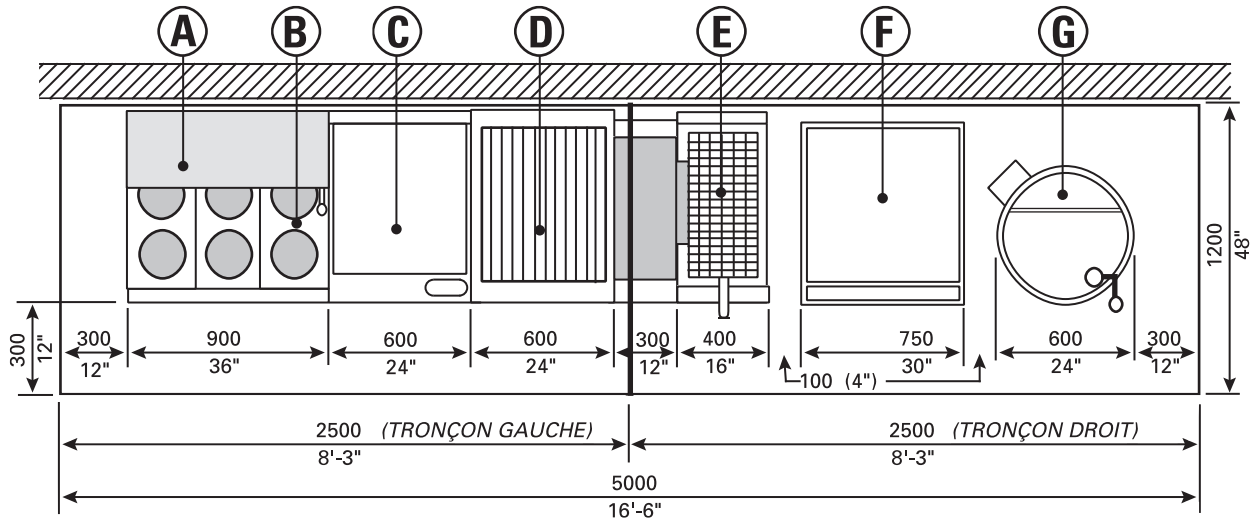
CATÉGORIE D'APPAREILS DE CUISSON	APPAREILS ÉLECTRIQUES			APPAREILS AU GAZ		
	L/s par mètre linéaire	m3/h par mètre linéaire	PCM par pied linéaire	L/s par mètre linéaire	M3/h par mètre linéaire	PCM par pied linéaire
Réchaud	160	576	100	190	684	125
Plaque à sandwich	175	630	115	210	726	135
Légumier à vapeur	190	684	125	230	828	150
Four	200	720	130	240	864	155
Rôtissoire fermée	200	720	130	240	864	155
Cuisinière (modèle de comptoir)	220	792	140	265	954	175
Marmite	260	936	170	310	1116	200
Friteuse (modèle de comptoir)	265	954	175	320	1152	210
Sauteuse	300	1080	195	360	1296	235
Rôtissoire ouverte	320	1152	205	385	1386	250
Salamandre	160	576	100	190	684	125
Cuisinière (modèle restaurant)	325	1170	210	390	1404	250
Friteuse (modèle de plancher)	330	1188	215	395	1422	255
Plaque à frire	375	1350	240	450	1620	290
Cuisinière robuste (pour institutions)	425	1530	275	510	1836	330
Plaque à bouillir robuste (pour institutions)	435	1566	280	520	1872	335
Grilloir à tiroir	500	1800	325	600	2160	390
Grilloir à feu ouvert (charcoal)	550	1980	355	660	2376	425
Wok	475	1710	310	570	2052	370
Grilloir robuste à feu ouvert (charcoal)	650	2340	420	680	2808	505
Mesquite à feu ouvert	-	-	-	790	2844	510

PERFORMANCE DU SYSTÈME D'ASPIRATION

- 1- La vitesse de l'air à l'intérieur d'un conduit d'aspiration ne doit pas être inférieure à 2,54 m/s (500 pieds par minute).
- 2- Une hotte doit aspirer un volume suffisant pour capter le courant thermique produit par les appareils de cuisson.
- 3- En général, une hotte doit surplomber d'environ 300 mm (12 pouces) le périmètre des appareils de cuisson qui ne sont pas adjacents à un mur.

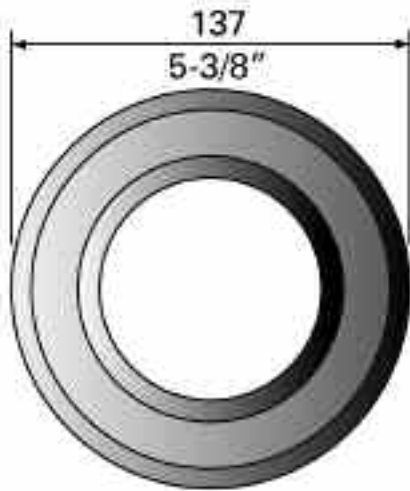
Exemple de calcul du volume d'air à évacuer

2

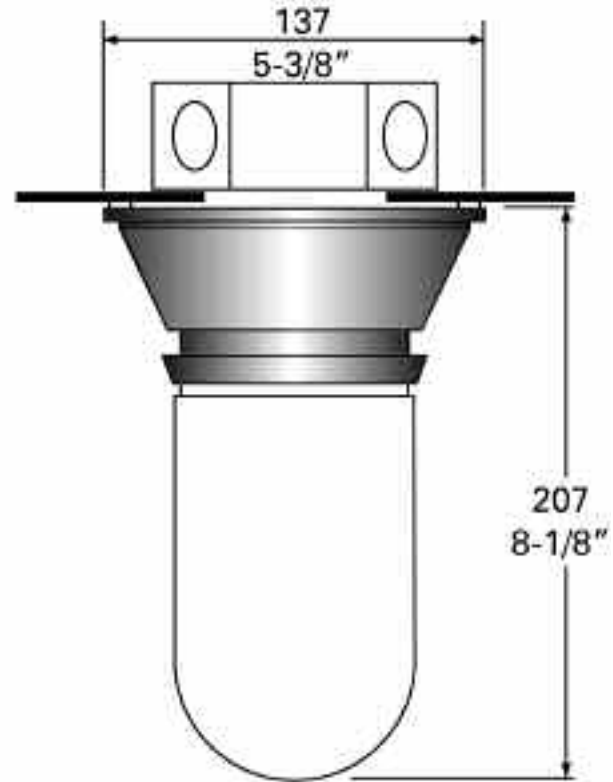


APPAREIL DE CUISSON		LARGEUR DE L'APPAREIL		COURANT THERMIQUE SELON LE TABLEAU			VOLUME D'AIR À ÉVACUER		
				P.C.M. PAR PIED	L/s par MÈTRE	m3/h par MÈTRE	P.C.M.	L/s	m3/h
TRONÇON GAUCHE 2500 (8' x 3')		PIED	MÈTRE						
A	SALAMANDRE ÉLECTRIQUE	3	0,9	100	160	576	300	144	518,4
B	CUISINIÈRE ÉLECTRIQUE TYPE RESTAURANT	3	0,9	210	325	1170	630	292,5	1053
C	PLAQUE À FRIRE ÉLECTRIQUE	2	0,6	240	375	1350	480	225	810
D	GRILLOIR À GAZ (CHARCOAL)	2	0,6	425	660	2376	850	396	1425,6
VOLUME D'ASPIRATION PAR LE TRONÇON GAUCHE :							2260	1057,5	3807
VOLUME DE SOUFFLERIE PAR LE TRONÇON GAUCHE (80 % DE L'ASPIRATION) :							1808	846	3045,6
DIMENSIONS DU MANCHON D'ASPIRATION :							10" x 22"	250 x 540	250 x 540
DIMENSIONS DES MANCHONS DE SOUFFLERIE :							(2) 8" x 22"	(2) 200 x 540	(2) 200 x 540

APPAREIL DE CUISSON		LARGEUR DE L'APPAREIL		COURANT THERMIQUE SELON LE TABLEAU			VOLUME D'AIR À ÉVACUER		
				P.C.M. PAR PIED	L/s par MÈTRE	m3/h par MÈTRE	P.C.M.	L/s	m3/h
TRONÇON DROIT 2500 (8' x 3')		PIED	MÈTRE						
E	FRITEUSE À GAZ	1,5	0,4	255	395	1422	382,5	158	568,8
F	FOUR À GAZ	2,5	0,75	155	240	864	387,5	180	648
G	MARMITE À GAZ	2	0,6	200	310	1116	400	186	669,6
VOLUME D'ASPIRATION PAR LE TRONÇON DROIT :							1170	524	1886,4
VOLUME DE SOUFFLERIE PAR LE TRONÇON DROIT (80 % DE L'ASPIRATION) :							936	419,2	1509,1
DIMENSIONS DU MANCHON D'ASPIRATION :							10" x 11"	250 x 270	250 x 270
DIMENSIONS DU MANCHON DE SOUFFLERIE :							8" x 22"	200 x 540	200 x 540



PLAN



PROFIL

ÉLECTRICITÉ	
VOLTS	WATTS
120	100

NUMÉRO DE PIÈCE	DESCRIPTION	POIDS	
		kg	lb
61801G00003	BÂTI DE LA LAMPE	0,6	1,3
61801000004	GLOBE PLASTIFIÉ	0,5	1,1

Description

Cette lampe est conçue pour résister à la graisse, la vapeur et aux températures ambiantes que l'on retrouve sous les hottes de cuisines commerciales.

Construction

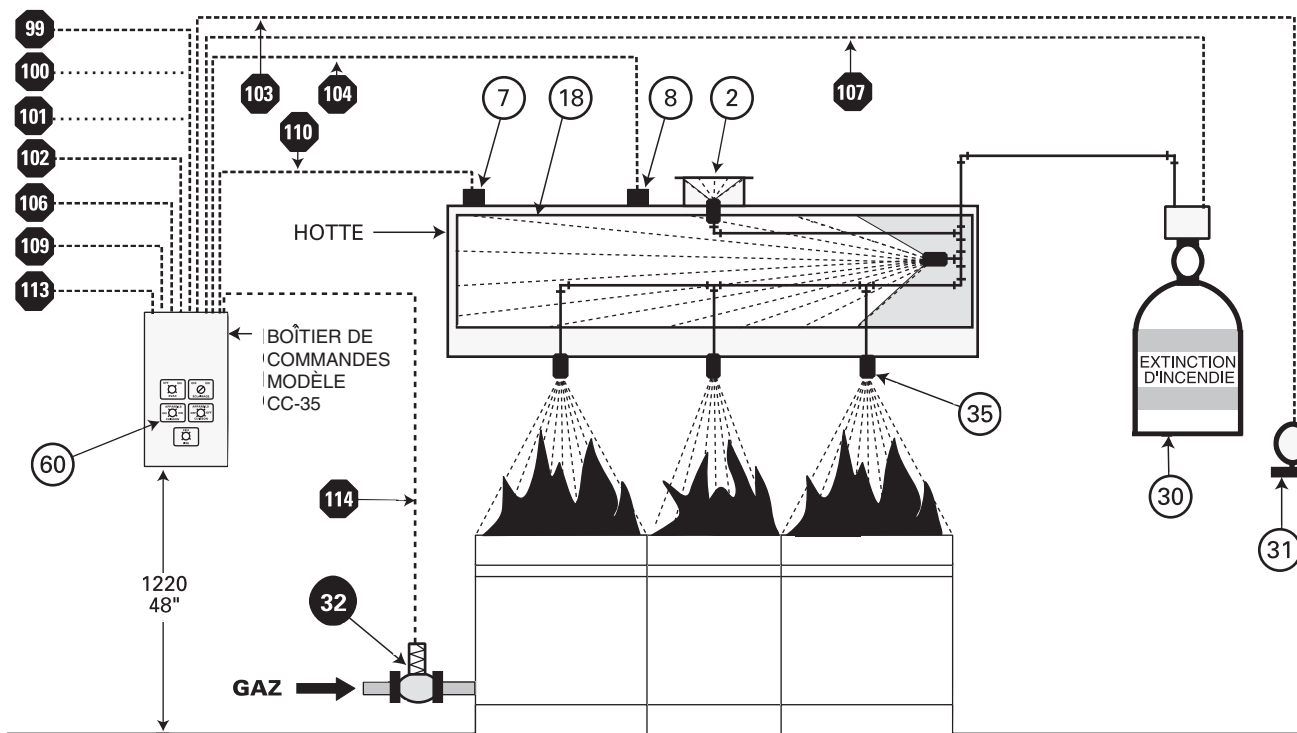
- Extrusion d'aluminium au fini brossé ;
- Douille en porcelaine ;
- Joint d'étanchéité en silicone ;
- Globe de verre recouvert d'un plastique thermique transparent.

Quantité

Une lampe incandescente de 100 watts offre un éclairage suffisant sous une hotte d'une longueur maximale de 2 mètres (78").



4 Système d'extinction d'incendie avec détection électrique pour hotte à filtres



Nomenclature

- | | |
|--|--|
| ② MANCHON D'ASPIRATION | ⑩⑩ ENTRÉE ÉLECTRIQUE 120-1-60, 15 AMPÈRES (CONTRÔLE ET ÉCLAIRAGE) |
| ⑦ BOÎTE DE JONCTION (ÉCLAIRAGE) | ⑩① CÂBLAGE VERS LE DÉMARREUR MAGNÉTIQUE DU MOTEUR DE L'ASPIRATION (CONTACT SEC) |
| ⑧ BOÎTE DE JONCTION (DÉTECTION) | ⑩② CÂBLAGE VERS LE DÉMARREUR MAGNÉTIQUE DU MOTEUR DE LA SOUFFLERIE (CONTACT SEC) |
| ⑱ CAISSON DE FILTRES | ⑩③ CÂBLAGE 24 VDC VERS LE DÉCLENCHEUR MANUEL |
| ⑳ EXTINCTEUR AUTOMATIQUE | ⑩④ CÂBLAGE 24 VDC VERS LE CIRCUIT DE DÉTECTION |
| ㉑ DÉCLENCHEUR MANUEL | ⑩⑥ CÂBLAGE VERS LES CONTACTEURS MAGNÉTIQUES DES APPAREILS DE CUISSON (CONTACT SEC) |
| ㉒ ÉLECTROVANNE PAR CADEXAIR INSTALLATION PAR LE PLOMBIER | ⑩⑦ CÂBLAGE 24 VDC VERS L'EXTINCTEUR AUTOMATIQUE |
| ㉓ BUSE D'INJECTION DE LIQUIDE | ⑩⑨ CÂBLAGE VERS LE SYSTÈME D'ALARME |
| ⑥① BANDEAU D'AFFICHAGE | ⑩⑩ CÂBLAGE VERS LE SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE DE LA HOTTE |
| ⑨⑨ ENTRÉE ÉLECTRIQUE 120-1-60, 10 AMPÈRES (INCENDIE) | ⑩⑬ CÂBLAGE VERS LE SYSTÈME "PANNE" DU BÂTIMENT |
| | ⑩⑭ CÂBLAGE VERS L'ÉLECTROVANNE COUPE-GAZ |



Fabrication selon la norme NFPA 96

● PAR L'ENTREPRENEUR PLOMBIER

● PAR L'ENTREPRENEUR ÉLECTRICIEN

Température des détecteurs

Installation à l'intérieur des manchons d'aspiration :

230° C température de consigne

180° C température maximum avant le déclenchement

Installation au-dessus d'appareils de cuisson :

315° C température de consigne

260° C température maximum avant le déclenchement

Capacité des systèmes

Les bonbonnes de produit chimique sont disponibles en plusieurs formats et peuvent être combinées pour former des systèmes de différentes capacités.

NOMBRE DE POINTS	COMBINAISONS DES BONBONNES
1 - 5	1,5 gallon
6 - 11	3,0 gallons
12 - 16	1,5 + 3,0 gallons
17 - 22	3,0 + 3,0 gallons
23 - 27	1,5 + 3,0 + 3,0 gallons
28 - 33	3,0 + 3,0 + 3,0 gallons

Devis suggéré

Le système d'extinction d'incendie, d'une capacité de ____ points, fait partie intégrante des hottes. Ce système est activé manuellement ou automatiquement par des détecteurs de feu situés dans les hottes. En cas de feu, l'alimentation d'air est interrompue et l'aspiration d'air maintenue. Tous les caissons de filtres, les surfaces de cuisson et les manchons d'aspiration d'air sont arrosés d'un liquide chimique. Toutes les sources d'énergie (gaz et électricité) alimentant les appareils protégés par un extincteur sont interrompues et le signal d'alarme est actionné. Après un feu ou une panne de courant électrique, les alimentations de gaz et d'électricité sont rétablies en appuyant sur le bouton de réarmement situé à l'intérieur du boîtier de commandes. Les circuits de détection, de déclenchement manuel et de relâche sont supervisés et demeurent opérationnels en cas de panne d'électricité dans le bâtiment.

Le système doit être opérationnel et à la satisfaction du propriétaire. Le matériel et l'installation doivent être conformes aux normes CSA et NFPA 17 A. Le fournisseur devra démontrer le bon fonctionnement du système. Tous les accessoires nécessaires au parfait fonctionnement du système, dont la tuyauterie au fini chromé, seront installés sous les hottes.

Les percements de trous requis dans les murs, le plancher et le plafond pour la mise en place du système, seront effectués par l'installateur du système. Il devra coordonner ses travaux avec l'entrepreneur général afin de prévenir tout dommage à ses matériaux situés à l'intérieur des murs, du plancher ou du plafond.

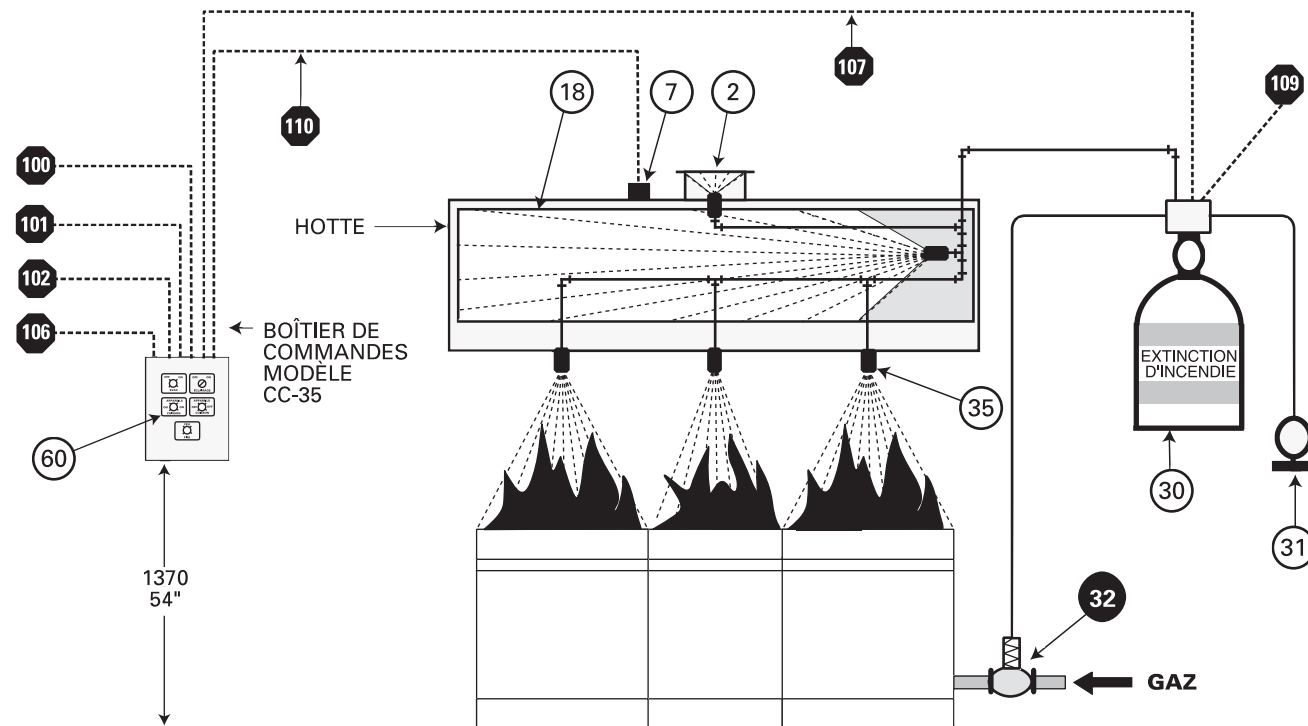
Travaux d'électricité

L'entrepreneur électricien doit fournir et installer les contacteurs magnétiques pour le débranchement des appareils électriques protégés par un extincteur. Il doit également câbler et raccorder ces contacteurs ainsi que le boîtier de commandes, le système d'extinction d'incendie, les électrovannes coupe-gaz et le système d'alarme.

Travaux de plomberie

L'entrepreneur plombier doit installer la vanne coupe-gaz (fournie par le manufacturier des hottes) selon les recommandations du manufacturier des hottes et selon la norme CGA, art. 3.20.2.

4 Système d'extinction d'incendie avec détection à fusibles pour hotte à filtres



Nomenclature

- | | | | |
|----|---|----|---|
| ② | MANCHON D'ASPIRATION | ⑥0 | BANDEAU D'AFFICHAGE |
| ⑦ | BOÎTE DE JONCTION (ÉCLAIRAGE) | ⑩0 | ENTRÉE ÉLECTRIQUE 120-1-60, 15 AMPÈRES |
| ⑱ | CAISSON DE FILTRES | ⑩1 | CÂBLAGE VERS LE DÉMARREUR MAGNÉTIQUE DU MOTEUR DE L'ASPIRATION (CONTACT SEC) |
| ③0 | EXTINCTEUR AUTOMATIQUE | ⑩2 | CÂBLAGE VERS LE DÉMARREUR MAGNÉTIQUE DU MOTEUR DE LA SOUFFLERIE (CONTACT SEC) |
| ③1 | DÉCLENCHEUR MANUEL | ⑩6 | CÂBLAGE VERS LES CONTACTEURS MAGNÉTIQUES DES APPAREILS DE CUISSON (CONTACT SEC) |
| ③2 | VANNE COUPE-GAZ PAR CADEXAIR INSTALLATION PAR LE PLOMBIER | ⑩7 | CÂBLAGE VERS L'EXTINCTEUR AUTOMATIQUE |
| ③5 | BUSE DE LIQUIDE CHIMIQUE | ⑩9 | CÂBLAGE VERS LE SYSTÈME D'ALARME DU BÂTIMENT |
| | | ⑪0 | CÂBLAGE VERS LE SYSTÈME D'ÉCLAIRAGE DE LA HOTTE |
| | | ⑪4 | CÂBLAGE VERS L'ÉLECTROVANNE COUPE-GAZ |



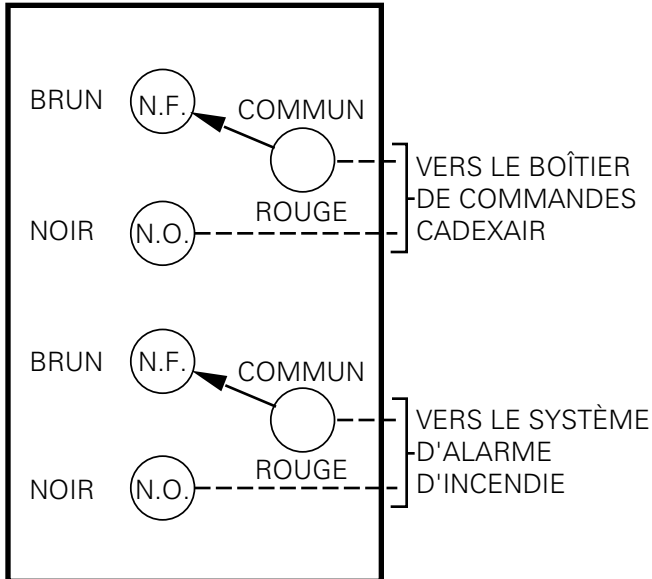
Fabrication selon la norme NFPA 96



PAR L'ENTREPRENEUR PLOMBIER



PAR L'ENTREPRENEUR ÉLECTRICIEN



Capacité des systèmes

Les bonbonnes de produit chimique sont disponibles en plusieurs formats et peuvent être combinées pour former des systèmes de différentes capacités.

NOMBRE DE POINTS	COMBINAISONS DES BONBONNES
1 - 5	1,5 gallon
6 - 11	3,0 gallons
12 - 16	1,5 + 3,0 gallons
17 - 22	3,0 + 3,0 gallons
23 - 27	1,5 + 3,0 + 3,0 gallons
28 - 33	3,0 + 3,0 + 3,0 gallons

Devis suggéré

Le système d'extinction d'incendie, d'une capacité de ____ points, fait partie intégrante des hottes. Ce système est activé manuellement ou automatiquement par des détecteurs de feu situés dans les hottes. En cas de feu, l'alimentation d'air est interrompue et l'aspiration d'air maintenue. Toutes les surfaces de cuisson, tous les caissons de filtres et les manchons d'aspiration d'air sont arrosés d'un liquide chimique. Toutes les sources d'énergie (gaz et électricité) alimentant les appareils protégés par un extincteur sont interrompues et le signal d'alarme est actionné. Après un feu ou une panne de courant électrique, les alimentations de gaz et d'électricité sont rétablies en appuyant sur le bouton de réarmement situé à l'intérieur du boîtier de commandes.

Le système doit être opérationnel et à la satisfaction du propriétaire. Le matériel et l'installation doivent être conformes aux normes CSA et NFPA 17 A. Le fournisseur devra démontrer le bon fonctionnement du système. Tous les accessoires nécessaires au parfait fonctionnement du système, dont la tuyauterie au fini chromé, seront installés sous les hottes.

Les percements de trous requis dans les murs, le plancher et le plafond pour la mise en place du système, seront effectués par l'installateur du système. Il devra coordonner ses travaux avec l'entrepreneur général afin de prévenir tout dommage à ses matériaux situés à l'intérieur des murs, du plancher ou du plafond.

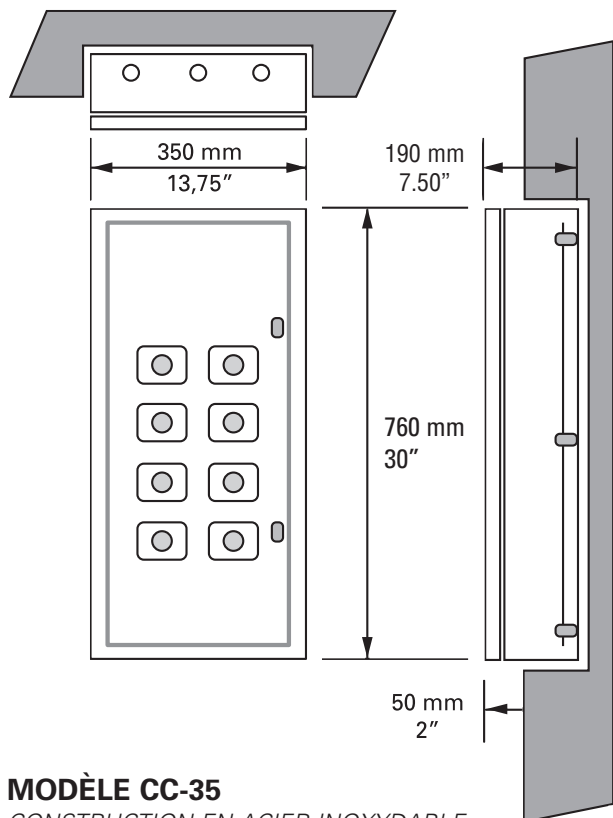
Travaux d'électricité

L'entrepreneur électricien doit fournir et installer les contacteurs magnétiques pour le débranchement des appareils électriques protégés par un extincteur. Il doit également câbler et raccorder ces contacteurs ainsi que le boîtier de commandes, le système d'extinction d'incendie, les électrovannes coupe-gaz et le système d'alarme.

Travaux de plomberie

L'entrepreneur plombier doit installer la vanne coupe-gaz (fournie par le fabricant des hottes) selon les recommandations du fabricant des hottes et selon la norme CGA, art. 3.20.2.

Boîtier de commandes pour hotte à filtres avec détecteur électrique



MODÈLE CC-35

CONSTRUCTION EN ACIER INOXYDABLE

DIMENSION

350 mm (13,75") L. x 760 mm (30") H. x 190 mm (7.50") P.

DESCRIPTION

Ce boîtier commande les moteurs de l'aspiration et de la soufflerie, le système d'extinction d'incendie et les alimentations de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson. Le câblage du système d'extinction d'incendie est constamment supervisé.

CONSTRUCTION

Ce boîtier est construit entièrement en acier inoxydable 304, d'une épaisseur de 1,09 mm, 0,043" (18 MSG) avec un fini n° 4 pour les surfaces apparentes. L'affichage est en vinyle lavable.

FONCTIONNEMENT

A - Système d'aspiration

Le fonctionnement du ventilateur d'aspiration est commandé par un interrupteur situé sur le boîtier de commandes.

B - En cas de panne,

- le ventilateur d'évacuation demeure en fonction ;
- la soufflerie de remplacement d'air demeure en fonction ;
- les sources d'alimentation de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson protégés par un extincteur sont coupées ;
- le voyant "**APPAREILS DE CUISSON OFF**" s'illumine ;
- le voyant "**PANNE**" s'illumine ;
- un signal de panne est transmis au système central du bâtiment ;
- un signal se fait entendre du boîtier de commandes.

Il y a panne lorsque:

Le courant électrique est interrompu dans le boîtier ou que le câblage est coupé entre :

- le boîtier de commandes et l'extincteur ;
- le boîtier de commandes et les détecteurs de feu ;
- le boîtier de commandes et les déclencheurs manuels ; ou

que le courant électrique est interrompu dans le boîtier.

C- En cas d'incendie,

- toutes les surfaces de cuisson, les dispositifs de dégraissage et les manchons d'aspiration sont arrosés de liquide chimique ;
- les dégraissoirs sont arrosés d'eau ;
- le ventilateur d'évacuation demeure en fonction ;
- la soufflerie de remplacement d'air (make-up) est arrêtée ;
- les sources d'alimentation de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson protégés par un extincteur sont coupées ;
- le voyant "**APPAREILS DE CUISSON OFF**" s'illumine ;
- le voyant "**FEU**" s'illumine ;
- un signal d'alarme est transmis au système central du bâtiment.

Il y a **INCENDIE** lorsque le système d'extinction d'incendie est déclenché par un détecteur situé dans les hottes ou manuellement par un déclencheur situé sur le mur.

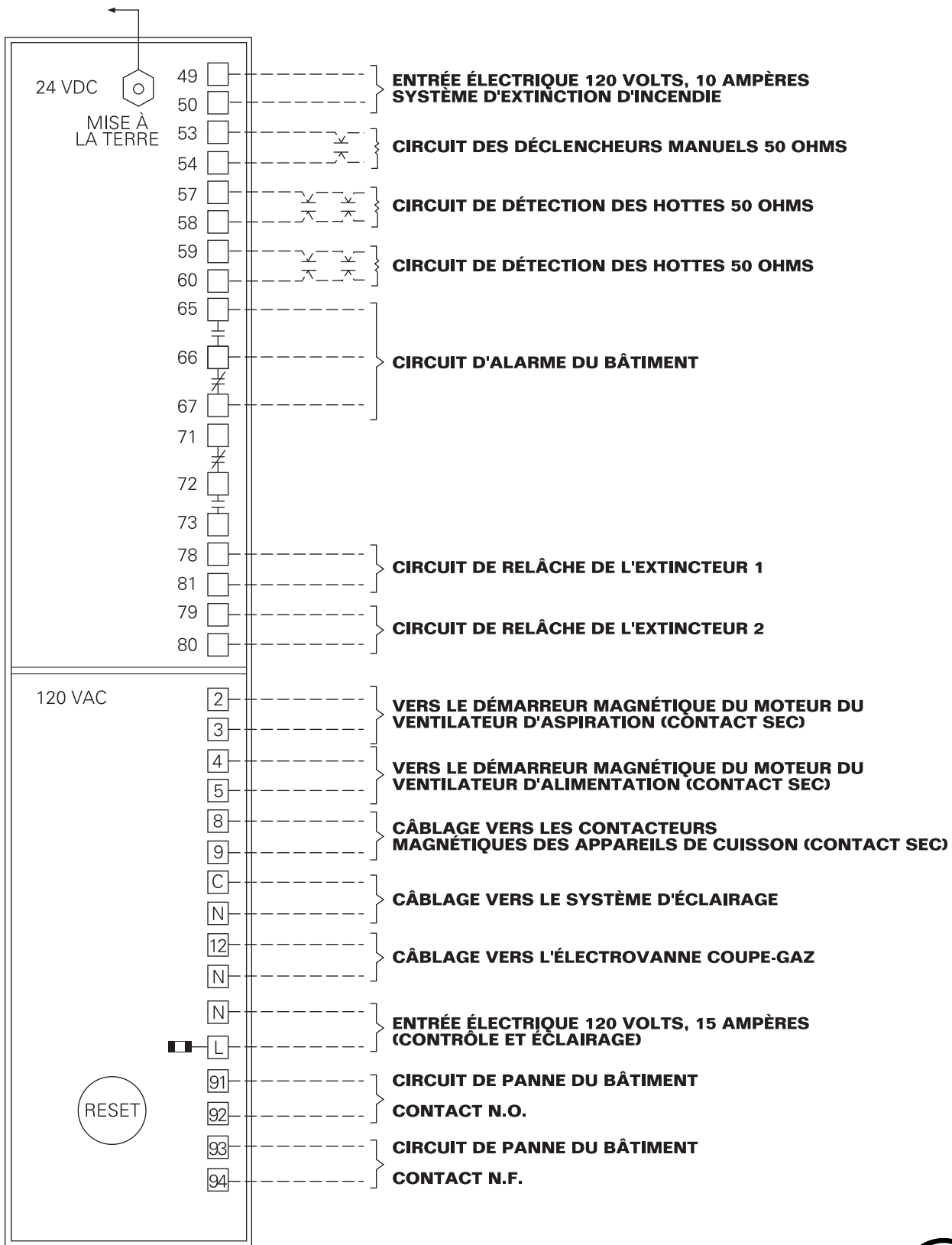
NOTES :

Suite à un incendie, une panne ou un manque de courant, les alimentations de gaz et d'électricité ne sont pas rétablies automatiquement, et le voyant "**APPAREILS DE CUISSON OFF**" reste allumé.

Il faut :

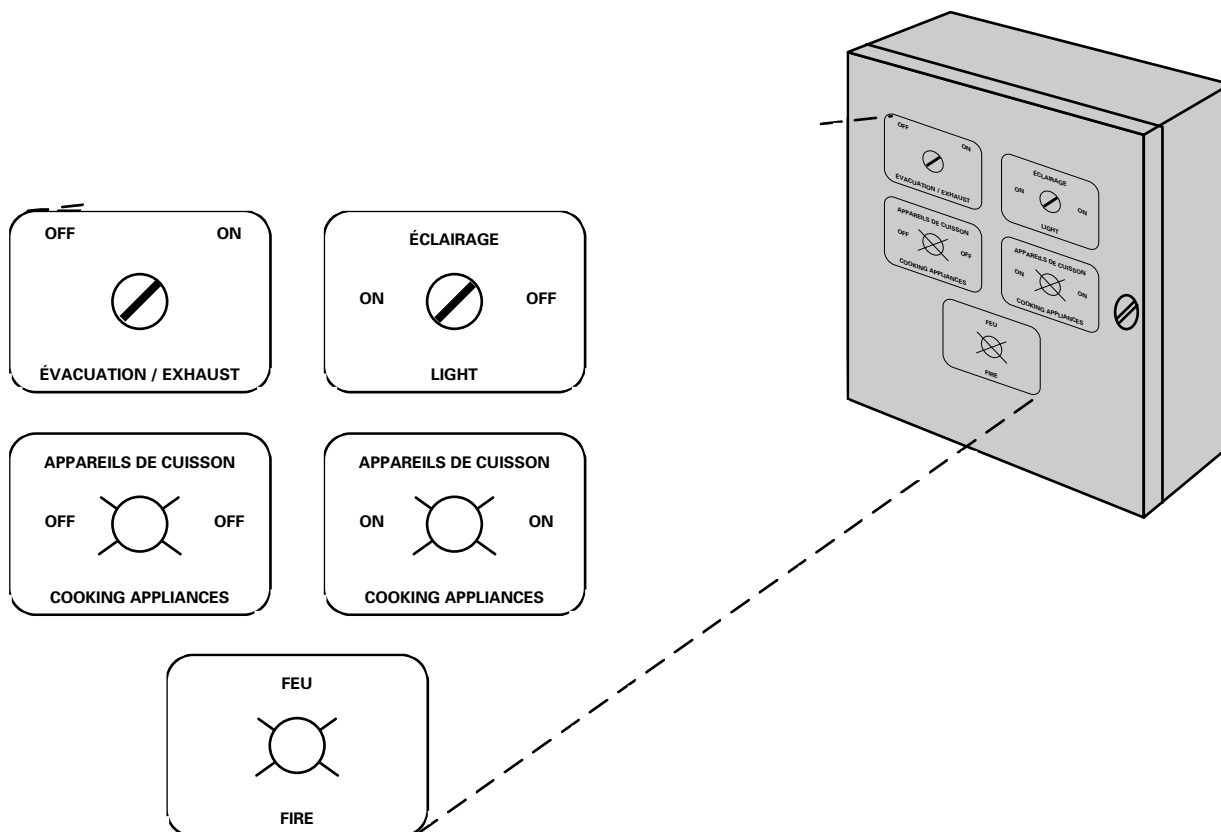
- 1 - Ouvrir le boîtier de commandes ;
- 2 - Appuyer sur le bouton "**RESET**" ;
- 3 - Refermer le boîtier de commandes ;
(le voyant "**APPAREILS DE CUISSON ON**" s'illumine) ;
- 4 - Effectuer l'allumage des lampes pilotes de chacun des appareils de cuisson.

Les circuits d'alarme, de panne et de déclenchement de l'extincteur sont assistés par des piles rechargeables pouvant procurer un courant de 24 VDC pendant 24 heures.



5

Boîtier de commandes pour hotte à filtres avec détecteur à fusible



MODÈLE CC-35

DIMENSION

300 L. x 400 H. x 175 P.
(12" L. x 16" H. x 7" P.)

DESCRIPTION

Ce boîtier commande les moteurs d'aspiration et de soufflerie et les alimentations de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson. Un bouton RESET est prévu à l'intérieur du boîtier.

CONSTRUCTION

Le boîtier est construit entièrement en acier d'une épaisseur de 1,37 mm, (16 MSG) fini d'un recouvrement en polyester gris ANSI / ASA61, et certifié CSA LR.37293.

FONCTIONNEMENT

Tournez l'interrupteur "ÉVACUATION" à la position "ON" pour démarrer l'aspiration.

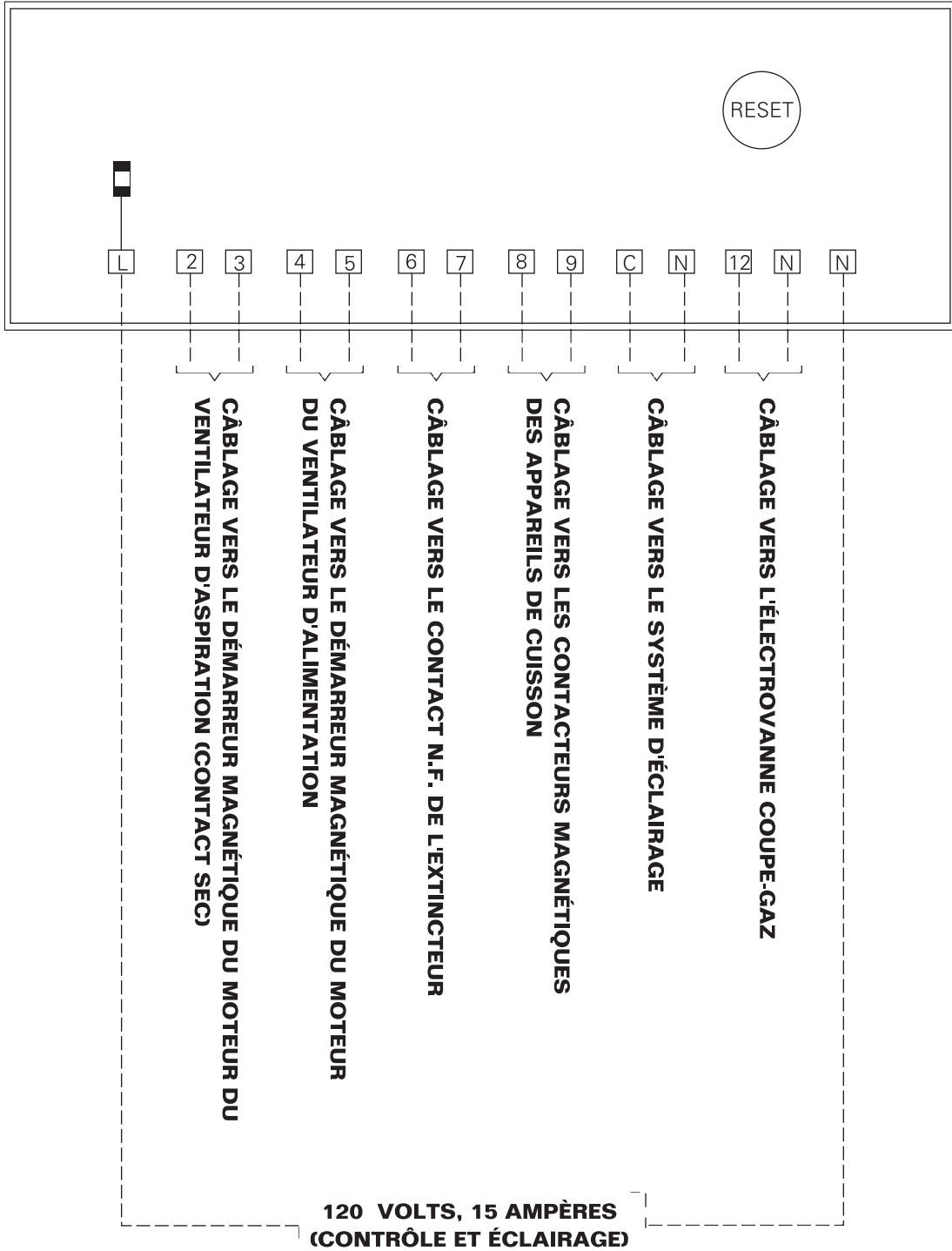
Tournez l'interrupteur "ÉVACUATION" à la position "OFF" pour arrêter l'aspiration.

Immédiatement après la mise sous tension du boîtier ou après un incendie, le voyant "APPAREILS DE CUISSON OFF" s'allume, indiquant que les alimentations de gaz et d'électricité aux appareils de cuisson sont interrompues.

Pour rétablir les alimentations de gaz et d'électricité aux appareils de cuisson, il suffit d'ouvrir le boîtier et d'appuyer sur le bouton "RESET". Le voyant "APPAREILS DE CUISSON OFF" s'éteint et le voyant "APPAREILS DE CUISSON ON" s'allume.

IMPORTANT : ALLUMEZ DE NOUVEAU LA FLAMME DE CHACUNE DES LAMPES DES APPAREILS DE CUISSON AFIN D'ÉVITER TOUTE ÉMANATION DE GAZ.

En cas de feu sous la hotte, l'extincteur est actionné automatiquement, le voyant "FEU" du boîtier s'allume, l'éclairage et les alimentations de gaz et d'électricité vers les appareils de cuisson sont interrompus.



LR107616



Installation

Installer chaque filtre à l'intérieur des caissons de façon à ce que les chicanes des filtres soient perpendiculaires.

Entretien journalier

- Essuyer les parties extérieures visibles des hottes.
- Vider tous les godets à résidus situés sous les caissons de filtres.
- Vérifier l'affichage du boîtier de commandes afin de s'assurer du bon fonctionnement du système.

Entretien mensuel

Vérifier l'auget collecteur de chaque caisson de filtres afin qu'il ne soit pas obstrué par un corps étranger.

Entretien semi-annuel

Inspecter l'intérieur des caissons de filtres, des conduits d'aspiration et des ventilateurs, tel que requis par le Code national du bâtiment, document NFPA 96.

Nettoyage

Les hottes, les dispositifs de filtration des graisses, les conduits, les ventilateurs et tout autre accessoire à l'intérieur du réseau d'évacuation des vapeurs de cuisson doivent être nettoyés, tel que décrit dans le Code national du bâtiment, document NFPA 96.

Lorsque nécessaire :

- 1) retirer les filtres des caissons de la hotte ;
- 2) placer les filtres dans un lave-vaisselle ou simplement en nettoyer toute les parois avec de l'eau chaude et du détergent ;
- 3) nettoyer toutes les parois internes et externes des caissons avec de l'eau chaude et du détergent ;
- 4) réinsérer les filtres dans les caissons.

Certification

Lorsqu'une inspection et un nettoyage sont effectués, un certificat indiquant la date des travaux doit être affiché dans la cuisine. Une fois le nettoyage complété, l'entreprise de nettoyage doit inscrire sur le certificat la date du nettoyage, le nom de son entreprise, de même que les endroits qui n'ont pas été nettoyés. (Référer au Code national du bâtiment, document NFPA 96.)

Système de protection incendie

Une inspection du système de protection incendie doit être effectuée au minimum à chaque six mois. (Référer au Code national du bâtiment, document NFPA 96.)

La facilité d'entretien de l'acier inoxydable en fait le premier choix pour la fabrication des équipements dans des endroits requérant des conditions d'hygiène strictes, tels que les hôpitaux, les cuisines et autres lieux où l'on manipule des aliments.

L'acier inoxydable s'avère très résistant à la corrosion mais il n'est pas complètement à toute épreuve. Il accepte toutefois bien des nettoyages fréquents. C'est pourquoi un nettoyage régulier est recommandé pour préserver l'apparence et l'intégrité de sa surface. Il est recommandé de nettoyer le métal quand il est sale et de ne pas attendre qu'un nettoyage en profondeur soit nécessaire pour lui redonner son apparence d'origine.

Propreté en un tournemain !

Un nettoyage régulier avec un savon ou un détergent doux suivi d'un rinçage à l'eau chaude donne généralement de bons résultats. Si l'eau utilisée contient un pourcentage élevé de minéraux, il est recommandé d'essuyer la surface avec un chiffon doux pour l'assécher.

Propreté de nettoyage commerciaux

Les produits commerciaux dont l'étiquette mentionne « convient à l'acier inoxydable » peuvent et devraient même être utilisés.

Certains produits de nettoyage commerciaux qui contiennent des phosphates, des détergents synthétiques et de l'alcali peuvent être utilisés pour le nettoyage de l'acier inoxydable sévèrement taché ou terni. Ces produits assurent un nettoyage sans danger pour la surface et s'avèrent efficaces. Il est conseillé de lire soigneusement les instructions du fabricant lorsqu'on les utilise. Les recommandations générales énumérées plus loin s'appliquent également.

IMPORTANT :

Les produits chimiques entrant dans la composition des produits de nettoyage doivent être approuvés et conformes aux normes environnementales du pays. Ils doivent également être préparés et utilisés selon les instructions et les mises en garde des fabricants et distributeurs. Les solvants ne doivent pas être utilisés dans des endroits restreints et non aérés.

Fréquence des nettoyages

L'acier inoxydable ne demande pas beaucoup d'entretien. Cependant, il est préférable de le nettoyer régulièrement.



Nettoyage de l'acier inoxydable

À faire

Comment appliquer les nettoyants

Habituellement, les produits de nettoyage sont appliqués soit directement sur la surface à nettoyer ou encore à l'aide d'un chiffon doux ou d'une éponge. Dans les deux cas, rincer soigneusement à l'eau claire et essuyer avec un chiffon sec et doux ou laisser sécher à l'air libre. **Toujours frotter dans le sens du grain.**

Pour se débarrasser des **taches d'eau**, rincer à l'eau claire. Vous pouvez également éviter les marques d'eau en utilisant un sèche-cheveux ou en asséchant la surface avec un chiffon propre et sec.

Un produit non abrasif en crème ou un produit nettoyant et polissant peut être utilisé pour des **taches légères ou superficielles**. Des produits spécialement conçus pour le nettoyage de l'acier inoxydable et contenant de l'acide citrique peuvent aussi être utilisés.

Les tampons à récurer en nylon sont recommandés pour enlever la majorité des **dépôts d'aliments**. Si un traitement plus sévère est requis pour faire disparaître des égratignures ou autres rayures de la surface, il est conseillé d'utiliser un abrasif le plus fin possible pour ne pas endommager la surface. Si le fini de l'acier inoxydable possède un sens ou un motif spécial, la réparation doit être alignée avec le sens du fini d'origine afin d'obtenir un résultat des plus esthétique.

Si une **brosse métallique** est utilisée, elle doit être faite d'acier inoxydable du même degré d'acier que celui-ci. Il est important de vérifier à ce que les abrasifs soient exempts de toute contamination, plus particulièrement de fer et de chlore.

Si vous devez nettoyer une surface avec un produit chimique ou un abrasif, nous vous recommandons d'effectuer au préalable un test sur une surface non apparente afin de vérifier le résultat.

Il n'est pas recommandé de laisser tremper dans une solution contenant du chlore des objets en acier inoxydable, et ce, pendant une longue période (par exemple durant toute une nuit). De même, le sel de table et les mélanges de sel et vinaigre peuvent, à long terme, endommager l'acier inoxydable. Nous conseillons de laver les surfaces en acier inoxydable après la préparation et la cuisson des aliments.

Lors d'une utilisation normale d'acier inoxydable, il est extrêmement rare que des taches importantes causées par la chaleur (**oxydation**) apparaissent sur ce dernier. Habituellement, le nettoyage régulier avec une crème non abrasive devrait enlever les taches de brûlure causées par des casseroles.

- Ne pas utiliser le **chlore** habituellement utilisé dans les produits d'entretien sanitaire, de même que l'**acide chlorhydrique** étant à la base de la fabrication de certains produits et liquides de nettoyage. Les **produits à base d'acide chlorhydrique**, tels que l'eau de Javel, peuvent causer des taches et endommager la surface des appareils en acier inoxydable. **EN AUCUN CAS, CES PRODUITS NE DOIVENT ENTRER EN CONTACT AVEC CELLES-CI.**
- Ne pas utiliser de produits tels que « **Lysol** » fortement déconseillés car ceux-ci peuvent endommager l'acier inoxydable.
- Éviter également le contact de l'acier inoxydable avec des **produits chimiques** puissants.
- Ne pas utiliser de **brosse**, d'**éponge** ou de **tampon** à récurer **métallique ou encore des produits d'entretien contenant des abrasifs** à moins d'absolue nécessité. Les fines particules de la laine d'acier peuvent se loger dans la surface et éventuellement rouiller, donnant l'impression que c'est l'acier inoxydable lui-même qui rouille.
- Ne pas laisser les **aliments** suivants sur une surface d'acier inoxydable : ketchup, moutarde, mayonnaise, jus de citron, vinaigre, sel ou vinaigrette. Si ces substances demeurent sur l'acier pendant quelques minutes, elles vont le tacher. Ces taches pourront, éventuellement, être frottées avec un tampon «Scotchbrite», dans le sens du grain et non à contresens.
- En milieu humide, tout contact de l'acier ordinaire avec de l'**acier inoxydable** doit être évité.

Si les conseils ci-dessus ne donnent pas un résultat satisfaisant, souvenez-vous que l'acier inoxydable peut être poli à domicile par des spécialistes, manuellement ou électriquement. L'acier inoxydable est massif et non plaqué ; il ne perd donc pas ses propriétés de résistance à la corrosion à la suite d'un polissage.

G A R A N T I E

Un bon entretien et un contrôle régulier du matériel **CADEXAIR** assureront votre sécurité pendant longtemps et vous procureront un meilleur rendement et une durabilité accrue.

CADEXAIR INC. garantit, pour la période décrite ci-dessous, qu'il effectuera la réparation, le remplacement ou la remise en état de toute pièce fabriquée ou fournie par **CADEXAIR** dont le matériau ou la fabrication s'avérerait défectueux.

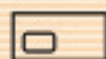
La présente garantie couvre une période de (12) douze mois à partir de la date de la mise en route, c'est-à-dire de la mise en service, ou pour une période de (15) quinze mois à partir de la date d'expédition, selon la période arrivant à échéance en premier.

Cette garantie ne couvre pas les frais résultant de la perte d'usage des appareils **CADEXAIR** pendant les réparations au titre de la garantie, ni les autres frais consécutifs à une telle perte d'usage comme par exemple les frais de location, d'hébergement, de déplacement ou de perte de temps ou de salaire, ou de perte sur des appareils autres que **CADEXAIR**.

Les dommages causés par un manque d'entretien, un mauvais entretien ou une réparation incorrecte de l'appareil par d'autres que **CADEXAIR**, ne sont pas couverts.

Cette garantie est en vigueur au Canada seulement.

CADEXAIR



1010, boulevard Lionel-Boulet
Varenes (Québec) J3X 1P7



(450) 652-0668
(514) 990 - 1142
(800) 461-0668



(450) 652-3582



www.cadexair.com