



Service d'entretien et nettoyage

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986

CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION

Présentation de l'entreprise



Cadexair : les experts en ventilation de cuisine commerciale

Depuis 1986, CADEXAIR se spécialise dans les systèmes commerciaux de ventilation de cuisines professionnelles pour les établissements institutionnels, professionnels, carcéraux, académiques, les foires alimentaires, les chaînes de restaurants, les chaînes hôtelières, etc.

CADEXAIR est reconnu pour l'excellence technique de ses équipes, la qualité des chantiers réalisés et sa capacité à apporter des solutions novatrices aux questions d'économie d'énergie, de durabilité, de problèmes d'espace, d'odeurs, de contrôles avancés, d'entretien préventif et de nettoyage des unités des systèmes d'évacuation d'air des cuisines.

Au quotidien, le département de recherche et développement de CADEXAIR collabore avec des équipes à travers le monde. La communication avec nos équipes d'entretien sur le terrain nous procure des informations privilégiées : vieillissement de nos produits et ceux des concurrents, techniques d'entretien avancées, problèmes de conformité et qualité de l'air ambiant dans les cuisines.

En s'impliquant activement dans tout le réseau, CADEXAIR demeure une entreprise solidement implantée sur son territoire et bien positionnée pour relever des défis professionnels d'envergure.

Cadexair est fier d'être membre IKECA depuis plus de 13 ans!

Cadexair est un membre actif de l'association professionnelle IKECA. Cet organisme s'assure que les travaux de ses membres sont exécutés en stricte conformité avec les codes et standards canadiens.

IKECA est une association professionnelle internationale fondée en 1989 pour satisfaire la norme NFPA96. Les systèmes de ventilation de cuisines commerciales doivent être inspectés et nettoyés par des personnes ou organismes CERTIFIÉS. Tout membre doit obligatoirement posséder une carte de compétence résultant d'exams rigoureux suite aux formations continues. Pour plus d'informations, visiter www.ikeca.org

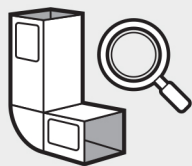
Cadexair dessert des clients importants et à haute sécurité tels que :

- Les aéroports
- La Défense Nationale
- Des pénitenciers fédéraux et provinciaux
- Des édifices gouvernementaux
- Les casinos
- Les Centres hospitaliers
- Les Hôtels
- Les foires alimentaires
- Plusieurs grandes chaînes

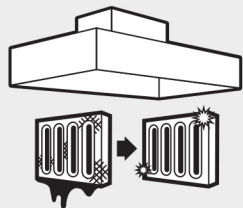


Nos programmes d'entretien et nettoyage

Nous offrons des programmes d'entretien adaptés selon les types de cuisson, les activités en cuisine et les règlements en vigueur.



Inspections et entretiens préventifs



Nettoyage des systèmes



Soutien d'ingénierie & vente d'équipement



Support technique

Techniques de nettoyage Cadexair

La division nettoyage de Cadexair a effectué un tournant majeur des opérations afin de pouvoir rencontrer les plus hauts standards de la norme NFPA96. Tous les camions destinés aux nettoyages sont graduellement équipés d'une station de lavage à pression fabriquée exclusivement pour nos besoins très spécifiques.

Les équipements de cuisines commerciales sont nettoyés selon les méthodes suivantes :

- **Hottes :** nettoyées à pression, avec de l'eau chaude et buses spéciales permettant d'atteindre/dégraisser les endroits restreints.
- **Conduits :** nettoyés à pression, avec débit et chaleur différente selon les besoins. Des buses rotatives nettoient jusqu'à 30 pieds du point d'origine. Les liquides sont aspirés et se déversent dans les éviers.
- **Filtres :** nettoyés à pression sur place et en profondeur afin de maintenir leur efficacité au maximum.
- **Ventilateurs :** nettoyés à pression. Un dégraissant est pulvérisé dans les conduits verticaux, suivi d'un nettoyage à pression avec buses rotatives adaptées selon la dimension des conduits et chaleur très élevée, les liquides sont également aspirés et déverser dans les éviers.
- Tous les produits déversés dans les conduits sont filtrés, autant en cuisine qu'au toit et les graisses sont récupérées avant qu'elles n'atteignent la membrane.

Cadexair est également accrédité pour installer des récupérateurs de graisses autour des ventilateurs au toit. Ce système élimine les débordements de graisses qui affectent sérieusement les membranes lors d'averse. Les filtres absorbants doivent être remplacés en moyenne une fois par année.

Nos programmes d'entretien sont conformes aux réglementations en vigueur

Le code de construction du Québec réfère à la norme NFPA96 2011 pour réglementer la construction et l'entretien de système de ventilation d'air pour cuisines commerciales. Les autorités ayant juridiction, dont les services de protection d'incendie et assureurs, ont le mandat de renforcer l'application de cette norme. Voici les articles concernant l'entretien des systèmes d'évacuation :

1.4* Inspection pour accumulation de grasses. Le système d'évacuation complet doit être inspecté par une entreprise ou personne(s) compétente(s) dûment formée, et certifiée, acceptable auprès des autorités ayant juridiction, conformément au tableau ci-dessous.

Type ou volume de cuisson	Fréquence
Systèmes desservant des activités de cuisson sur un combustible solide	mensuellement
Systèmes desservant un haut volume d'activités de cuisson (tel que la cuisson 24 heures, cuisson sur grilloir ou sur wok)	trimestriellement
Systèmes desservant un volume modéré d'activités de cuisson	semi-annuellement
Systèmes desservant un faible volume d'activités de cuisson tel que les églises, camps d'été, entreprises saisonnières ou résidence pour aînés	annuellement

11.6.1* Suite à l'inspection, les portions du système d'évacuation souillées par des dépôts de graisses doivent être nettoyées par une entreprise ou personne(s) compétente, dûment formée, et certifiée, acceptable auprès des autorités ayant juridiction.

*Traduction libre pour référence seulement.

Quand nettoyer

En lien avec le NFPA96, un système de mesure des dépôts de graisse est établi pour déclencher un besoin de nettoyage.

La méthode de mesure est un peigne à jauge de profondeur, illustré ci-haut, qui est raclé le long de la surface du conduit horizontal et/ou vertical. Une profondeur mesurée de 2 000 microns (0,078 pouce) indique la nécessité de nettoyer pour supprimer les risques d'incendies. Le peigne comprend également une mesure ponctuelle dans la zone critique qui est de 3175 microns (0,125 pouce), avec une telle épaisseur, les conduits, fabriqués en acier galvanisé 16 gauges, ne pourront pas supporter la chaleur du feu et s'ouvriront laissant l'incendie se propager.



Plusieurs raisons de choisir Cadexair

Un personnel qualifié et attentif à vos besoins

Du premier contact pour de l'information à la remise du certificat d'inspection, en passant par la prise de rendez-vous, notre personnel spécialement formé saura vous orienter sur le travail à effectuer conformément au document NFPA96 du code de construction du Québec afin de rencontrer les normes auprès des autorités ayant juridiction tels que les services de protection des incendies et les assureurs.

- Plus de 30 ans d'expérience
- Plusieurs équipes à travers la province
- Membre accrédité ContractorCheck
- Travaux effectués selon les règles NFPA96 en vigueur
- Techniciens certifiés et formés IKECA
- Techniciens formés pour le travail en espaces clos
- Techniciens formés pour travail en hauteur
- Techniciens formés pour le cadenassage
- Techniciens formés SIMDUT
- Techniciens rencontrant les normes d'enquête de sécurité les plus sévères dans l'industrie
- Personnel ayant accès à un département d'ingénierie
- Personnel autorisé dans plusieurs sites à accès restreint



Siège social

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

Succursale Québec

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

Nous joindre

Conception, estimation et ventes
ventes@cadexair.com

Soutien technique et nettoyage
info@cadexair.com

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

cadexair.com

CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION