

Hotte Série Stadium

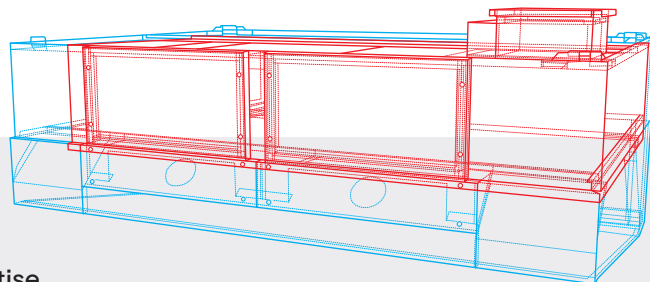


Homologuée
selon les
standards
UL710 et
ULC-S646.

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986

CADEVAIR
EXPERTISE & INNOVATION

Hotte Série Stadium



Depuis 1986, Cadexair est reconnu partout pour ses solutions innovantes en matière de systèmes de ventilation pour cuisines professionnelles et commerciales. Avec son expertise, Cadexair a réussi un véritable tour de force; condenser une immense unité écologique de filtration avancé standard, (communément appelé épurateur d'air ou système écologique), dans seulement 30 pouces de hauteur. La taille réduite de la série Stadium permet des économies importantes sur les couts d'achat des matériaux, ainsi que sur son installation.



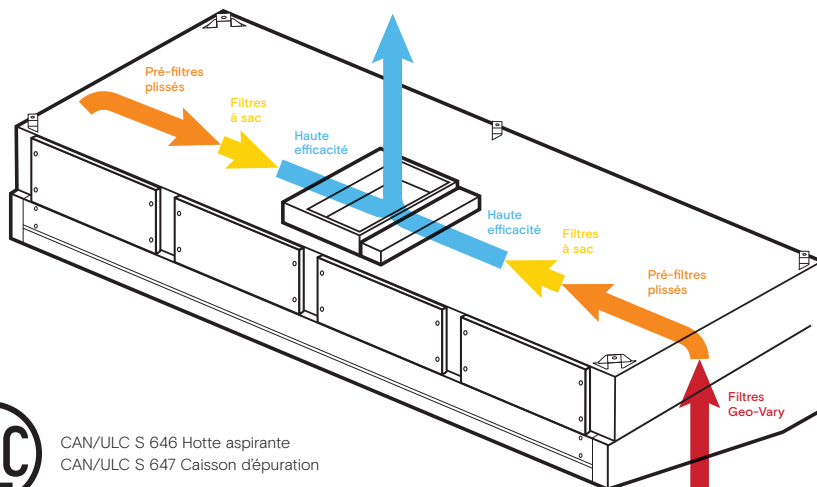
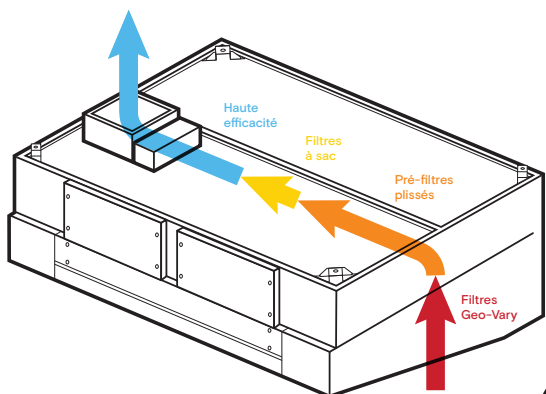
Un des avantages de la série Stadium est de réduire considérablement les frais de maintenance et d'entretien des conduits grâce à une ingénieuse accessibilité en façade. Cette hotte a été conçue spécialement pour l'optimisation d'espace pour minimiser la nuisance pour le voisinage dans les centres urbains à haute densité.

Le modèle de la série Stadium comporte un autre énorme avantage : l'extincteur d'incendie, pré-canalisé en usine. En plus de réduire considérablement les risques de propagation du feu, le dispositif coupe-feu intégré à même la hotte permet de limiter les risques de propagation d'incendie hors de la zone de cuisson.

Les produits Cadexair rencontrent les plus hautes normes de qualité et d'ingénierie conforme aux standard ULC 647. Avec la série Stadium, Cadexair innove et garde les devants dans le domaine avec un produit à la fine pointe de la technologie.

La hotte Stadium aime les petits comme les grands

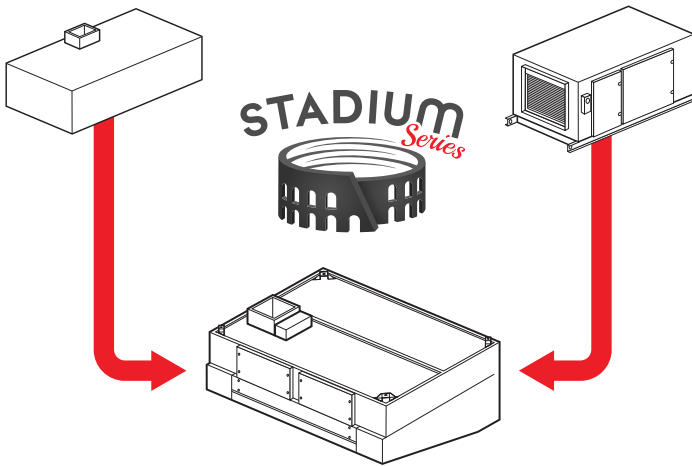
La hotte Stadium permet plusieurs configurations possibles selon la dimension de la hotte, le débit d'évacuation, la position du plénum de filtration (à l'avant ou sur le dessus).



CAN/ULC S 646 Hotte aspirante
CAN/ULC S 647 Caisson d'épuration

Modèle	L min (po)	L max (po)	Débit max (CFM)	P min (po)	H min (po)
ST-20-T	72	192	2000	48	28
ST-40-T	114	192	4000	48	28

Pourquoi choisir la Série Stadium

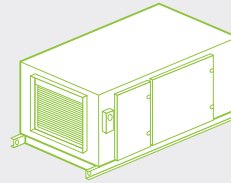


La série Stadium est équipée :

- D'un panneau de contrôle CSA,
- Un volet coupe-feu et un interrupteur de limite de température élevée
- Un système de protection préinstallé ANSUL R102 (Un technicien local certifié ANSUL doit compléter l'installation et la certification en chantier de la protection incendie)
- D'une carte de contrôle de supervision des filtres (Un contrôle de pression atmosphérique CC20)
- Lampes DEL homologuées UL
- De filtres à graisse haute efficacité Géo-Vary,
- De système de vitesse variable D-Tech de Cadexair (optionnel)
- D'un volet modulant ou à 2 positions
- D'un système écologique de filtration avancé (Filtres MERV)
- Et de solutions de traitement des odeurs sur mesure (optionnel)

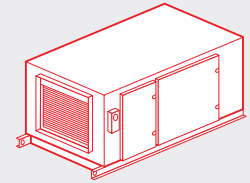
La série Stadium offre le mode de filtration le plus effectif jamais bâti

- Coût d'installation inférieur
- Coût initial du matériel inférieur
- Taille plus petite
- Grande accessibilité pour la maintenance et l'inspection directement dans la cuisine
- Système de protection incendie préinstallée en usine
- Gain de temps d'installation sur le chantier
- Les paliers de filtration situés à proximité absorbent le son et rend la hotte silencieuse



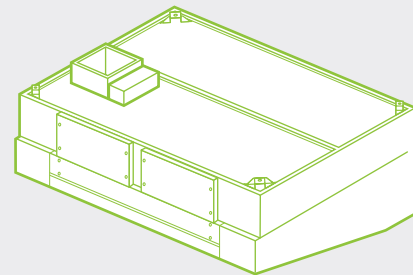
Avantage d'un caisson d'épuration standard

- Limite l'accumulation de graisse sur les surfaces de conduits d'évacuation
- Masque les odeurs
- Réduit le risque de propagation du feu
- Améliore la qualité de l'air
- Listé ULC S647



Inconvénients d'un caisson d'épuration standard

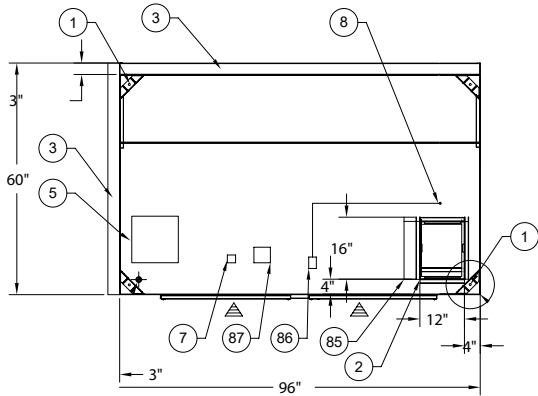
- Coût d'installation plus élevé
- Taille substantielle
- Accessibilité réduite pour la maintenance et inspection (obligatoire tous les mois)



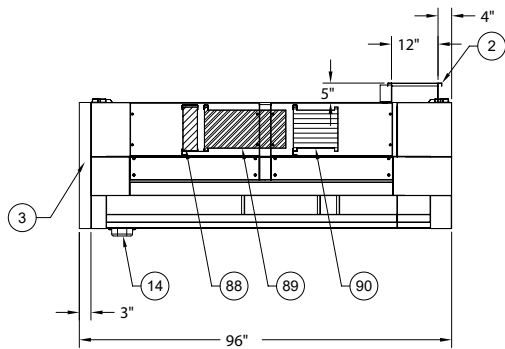
Avantage de la Série Stadium

- Tous les bénéfices d'un système d'épuration standard
- Limite l'accumulation de graisse sur les surfaces des conduits
- Masque les odeurs
- Réduit le risque de propagation du feu
- Améliore la qualité de l'air
- Répertoire ULC S647
- Permet une sortie au mur si la réglementation provinciale et l'autorité compétente (AHJ) le permettent

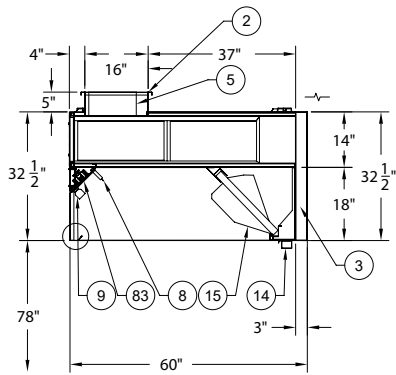
Plans 2D



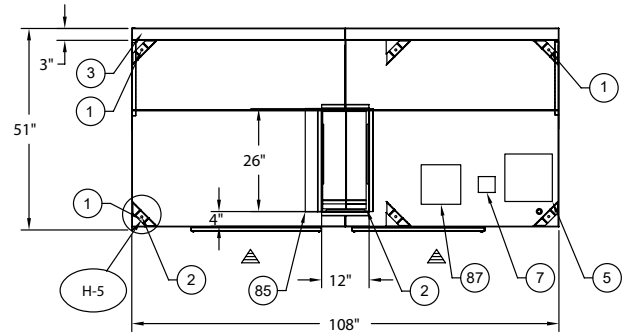
STADIUM ST-20-T VUE DE HAUT



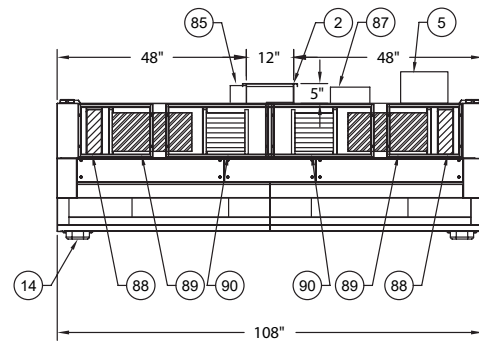
STADIUM ST-20-T VUE DE FACE



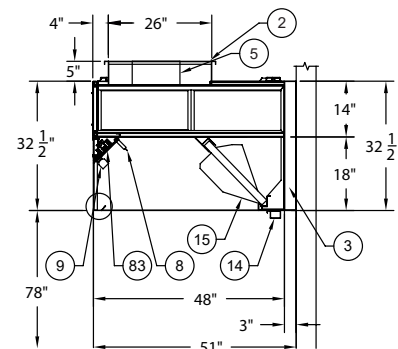
STADIUM ST-20-T VUE DE COTÉ



STADIUM ST-40-T VUE DE HAUT



STADIUM ST-40-T VUE DE FACE



STADIUM ST-40-T VUE DE COTÉ

No	Item	No	Item
1	Étrier de suspension	15	Dégraissor modulaire Géo-Vary, homologué ULC
2	Manchon d'aspiration	83	Lampe DEL 120V
3	Espaceur d'air 3 po	85	Volet coupe-feu 165F
5	Boîte de jonction D-Tech super hub 12 po x 12 po x 8 po	86	Haute limite température T675-A
7	Boîte de jonction	87	Boitier CC20 capteur de pression
8	Sonde de température 3/4 po	88	Préfiltre 24 x 24 MERV7
9	Capteur D-Tech 1 1/4 po	89	Filtre à sac 24 x 24 MERV15
14	Godet a graisse	90	Filtre absolu 24 x 24 MERV16

Options

Accessoires	Stadium
Étrier de suspension	✓
Construction en acier inoxydable 430	✓
Construction en acier inoxydable 304	★
Lumière DEL	✓
Fixture pour lumière incandescente	✗
Boîte de jonction et pré-filage pour éclairage	★
Filtre à chicane	✓
Filtre à dégraisseur modulaire Géo-Vary	★
D-Tech	★
Autonettoyante - Biovent	★
Plenum perforé à décharge vers le bas livré séparément à la hotte	✗
Plenum avec grille à projection intégré au-devant de la hotte	✗
Volet coupe feu	✓
Guillautine balancement	★
Volet automatique (2 positions ou modulant)	★
Jupe d'habillage en acier inoxydable entre la hotte et le plafond	★
Espaceur arrière et/ou sur les côtés	★
Isolant coupe feu en laine de céramique	★
Panneau de contrôle Cadbox programmable CC200 à écran tactile	★
Panneau de contrôle programmable CC35	✗
Panneau de contrôle de base CC25	✗
Variateur de fréquence	★
Boitier variateur de fréquence VDF	★
Système de protection incendie	✓

Source : Données du 2018-02-16

Légende : ✓ = accessoires inclus ★ = accessoires optionnels ✗ = ne s'applique pas

Le dégraisseur modulaire Géo-Vary



Les avantages du filtre Géo-Vary

L'avantage incontestable du filtre Géo-Vary est sa possibilité d'ajustement qui permet de garder un niveau élevé de dégraissage par force centrifuge.

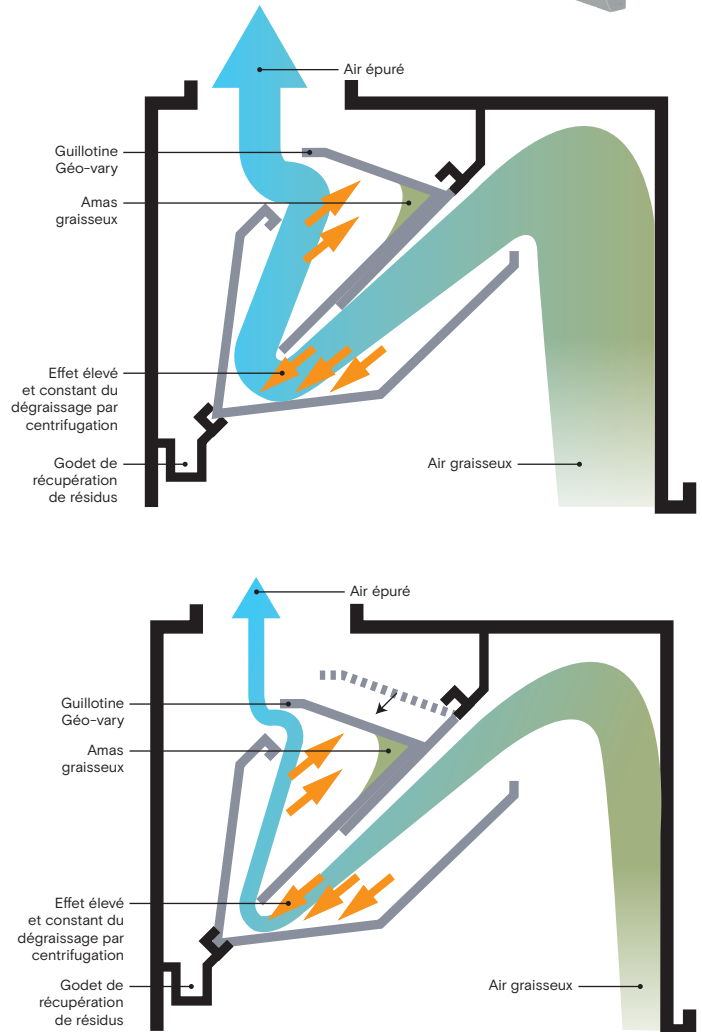
La vitesse dans le changement de direction d'un filtre est la clé de son efficacité. Les hottes commerciales ont toujours des débits évalués selon le type d'équipement installée sous la hotte. La majorité des filtres rencontrés sur les marchés n'ont pas la possibilité d'être ajusté. Ces filtres deviennent moins en moins performant lorsque le débit linéaire moyen de la hotte diminue.

Le filtres Géo-Vary, par son principe d'ajustement, permet de garder une vitesse et un taux de dégraissage élevé dans des hottes requièrent un débit linéaire moyen plus faible en ajustant la superficie du filtre au point bas et à sa décharge.

Diminuez ou augmentez le volume d'aspiration d'air de chaque module sans affecter la performance

Quelle que soit la position de la guillotine GEO-VARY, l'effet de captation des huiles et graisses demeure constant dans chaque module car la vélocité et la force centrifuge ne change jamais.

* Brevet USA No 6220238. Brevet canadien et étrangers en instance de brevet.



Sélection du ventilateur

La série Stadium est une hotte à haute pression statique

Consultez l'un de nos spécialistes, afin de sélectionner le ventilateur qui conviendra le mieux à vos réalités et vos besoins réels.



Ventilateur de type en ligne



Ventilateur de type utilité

Panneau de contrôle CC-200 certifié CSA



Le système de contrôle aux possibilités infinies

- Convient pour tous vos besoins d'évacuation et air d'appoint
- Accès à distance pour lecture ou programmation en communication BACNET
- Interface intuitive
- Peut-être monté sur un mur ou encastré
- Commandes de système variable facultatives et retour d'information au système de gestion de bâtiment
- Surveillance de l'extinction des incendies
- Certifié CSA

Protection incendie pré-usiné

La série de hotte Stadium est protégée par un système intégré SFA de Safety First ou un système R-102 de Ansul

Les buses d'arrosage, les supports de fusible et la tuyauterie nécessaires pour la protection des caissons primaire et secondaire sont installés en usine. Le cabinet incluant l'agent d'extinction et la cartouche de déclenchement doivent être installés sur le chantier par un installateur agréé du système de protection incendie.

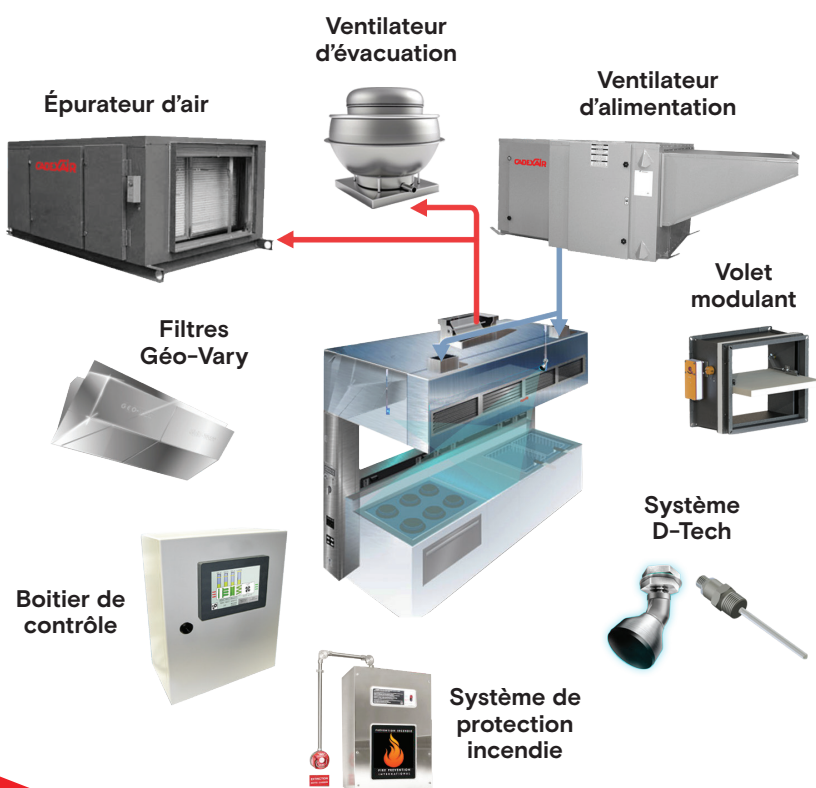
Le réseau d'arrosage SFA ou R-102 et les accessoires nécessaires pour couvrir les équipements de cuisson sous la hotte ne sont pas inclus mais peuvent être ajoutés et jumelés à celui déjà installé dans la hotte. Selon la région, Cadexair peut vous fournir un service clé en main pour l'installation d'une protection incendie conforme.



Veillez nous contacter pour tout devis suggéré

Nous accompagnons nos clients dans le choix de leur système de ventilation de cuisines commerciales. Le suivi des projets et nos ressources disponibles nous permettent de vous offrir un service de qualité en conformité avec NFPA96.

Notre expertise en conception de projets de ventilation et notre expérience dans le domaine nous permettent de proposer des solutions adaptées aux réalités et aux besoins réels de notre clientèle.



Notre système de devis automatisé facilite les opérations suivantes :

- Calcul des débits
- Dessins d'atelier
- Schémas électriques
- Coordination électromécanique
- Support avancé

Notre expertise adaptée à vos besoins!

- Cadexair construit ses produits selon les plus hautes normes de qualité et d'ingénierie.
- Nous fabriquons nos hottes de cuisine conformément aux standards UL et ULC.

Cadexair se spécialise en conception de systèmes de ventilation de cuisine centralisés tel que les foires alimentaires, hôpitaux, prisons, aéroports et toutes cuisines à configuration complexes



Homologuée selon les standards UL710 et ULC-S646.

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986

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

Soutien technique et nettoyage
info@cadexair.com

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

cadexair.com

CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION