



Hotte auto-nettoyante Biotechnologique



Homologuée
selon les
standards
UL710 et
ULC-S646.

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986

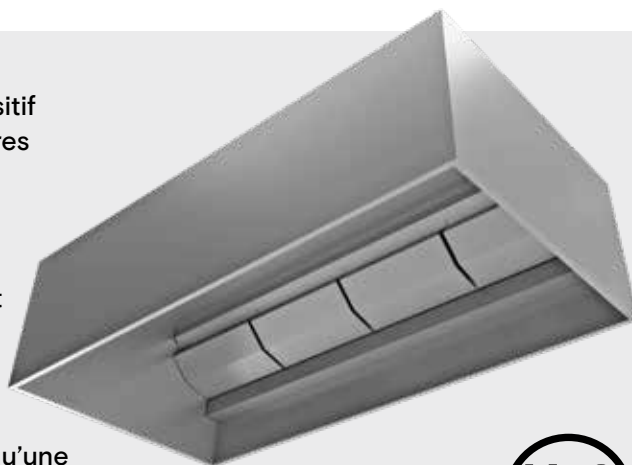
CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION

Hotte auto-nettoyante Biotechnologique

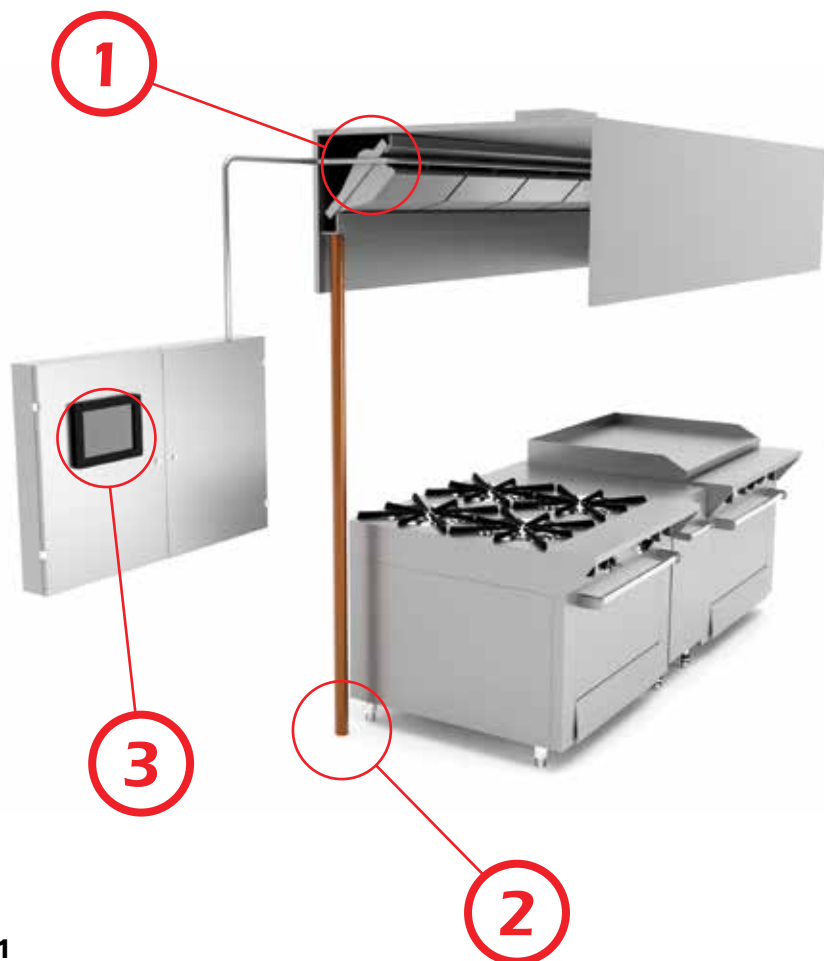
La hotte auto-nettoyante Biotechnologique est munie d'un dispositif de nettoyage automatique de l'intérieur des dégraissoirs modulaires GÉO-VARY de hottes, par l'utilisation de produits biologiques et écologiques.

Comparée à une hotte d'évacuation à rayon UV, son efficacité, la réduction des dépenses en coût d'entretien et le remplacement de pièces, font sans aucun doute du système autonettoyant biotechnologique la meilleure solution pour les hottes d'extraction de cuisines commerciales.

Le boîtier du système intégral ne nécessite pour son installation qu'une arrivée d'eau courante et une alimentation électrique, le système s'occupe du reste. À la fin des opérations de cuisson, 90 secondes de pulvérisation suffisent au liquide biotechnologique mélangé à l'eau froide pour effectuer un dégraissage efficace.



Le système à triple-action pour un maximum d'efficacité



1 Plus de simplicité

C'est tout d'abord l'action éprouvée pour éliminer les huiles, les graisses et les autres matières organiques captées dans vos hottes durant la journée. C'est aussi un tout nouveau système de drainage qui permet au principe actif d'agir plus en profondeur et de continuer sa course pour parfaire son action radicale au coeur de votre cuisine.

2 Plus en profondeur

Après avoir nettoyé vos hottes, le liquide poursuit sa course jusqu'à votre intercepteur à graisses et continue de traiter les graisses accumulées. Vous n'avez plus besoin de vous en occuper, le système s'en charge pour vous et vous garantit une hygiène complète sans effort. C'est pour vous l'assurance de gain de temps et d'économies substantielles.

3 Plus de sécurité

En cas d'incendie, le système intégral arrose automatiquement l'intérieur des hottes de cuisine pendant que le système d'extinction du feu agit sur les surfaces de cuisson. C'est tout simple et voilà une façon de plus de sécuriser votre investissement.

Produit biologique ÉCOLO-VENT



ÉCOLO-VENT est injecté à l'aide du système automatique de la hotte

ÉCOLO-VENT est un produit biologique et écologique qui contient des micro-organismes et des surfactants biologiques. Ces micro-organismes digèrent les huiles et les graisses végétales et animales qui s'accumulent sur les parois des hottes autonettoyantes. ÉCOLO-VENT est un produit spécialement adapté et recommandé pour les hottes autonettoyantes des cuisines commerciales dans les restaurants, les hôpitaux, les hôtels et les industries agroalimentaires.

Ce produit réduit les blocages des drains et de la canalisation et contribue à diminuer les mauvaises odeurs. Il ne contient aucun produit caustique, acide ou corrosif. Il est sans danger pour l'utilisateur et l'environnement. Il n'endommage pas la céramique, les métaux et les plastiques.



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.

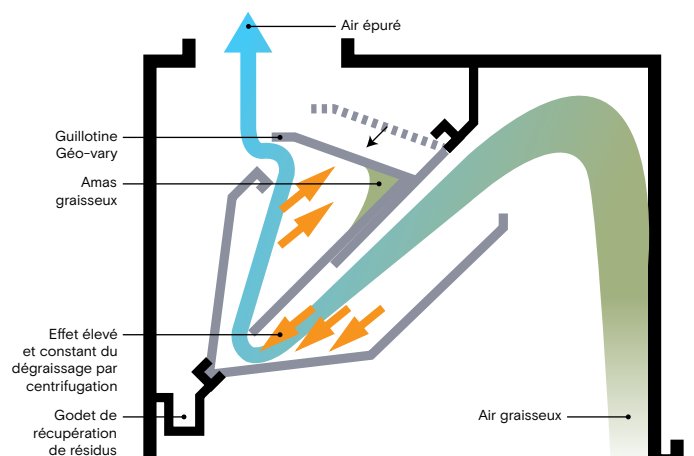
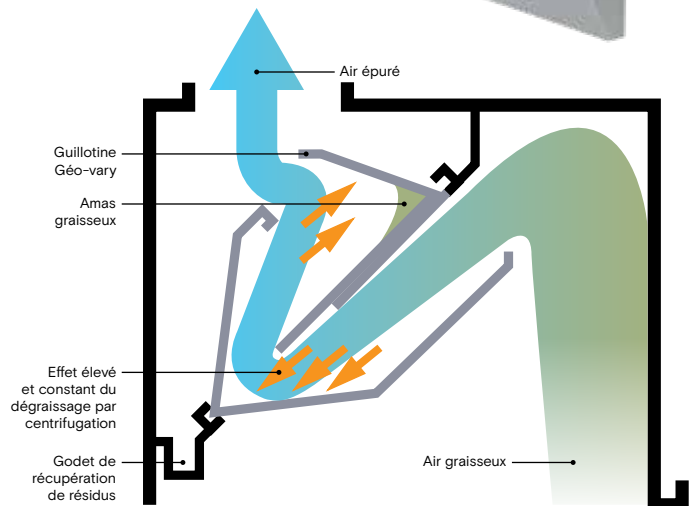
La vitesse dans le changement de direction d'un filtre est la clé de son efficacité. Les hottes commerciales ont toujours des débits évalués selon le type d'équipement installé sous la hotte. La majorité des filtres rencontrés sur les marchés n'ont pas la possibilité d'être ajustés. Ces filtres deviennent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

Le filtre 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 afin d'en améliorer 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.

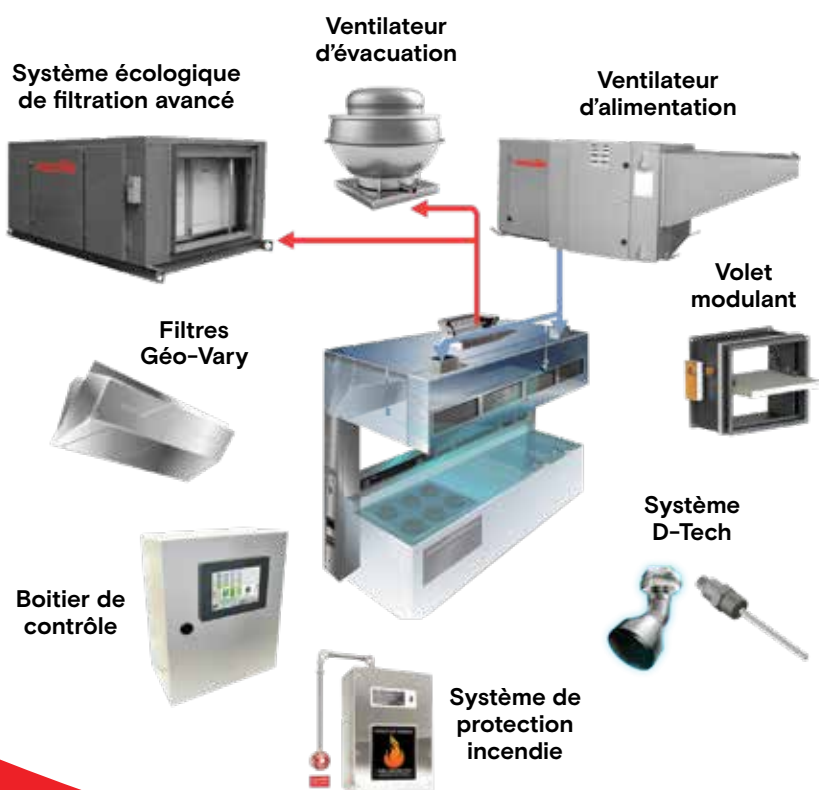
*Brevet USA No 6220238. Brevet canadien et étrangers en instance de brevet.



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.



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