Système de ventilation centralisé pour foire alimentaire

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986

CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION

Présentation de l'entreprise

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986

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 compétiteurs, 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.

Certaines de nos réalisations (foires alimentaire)

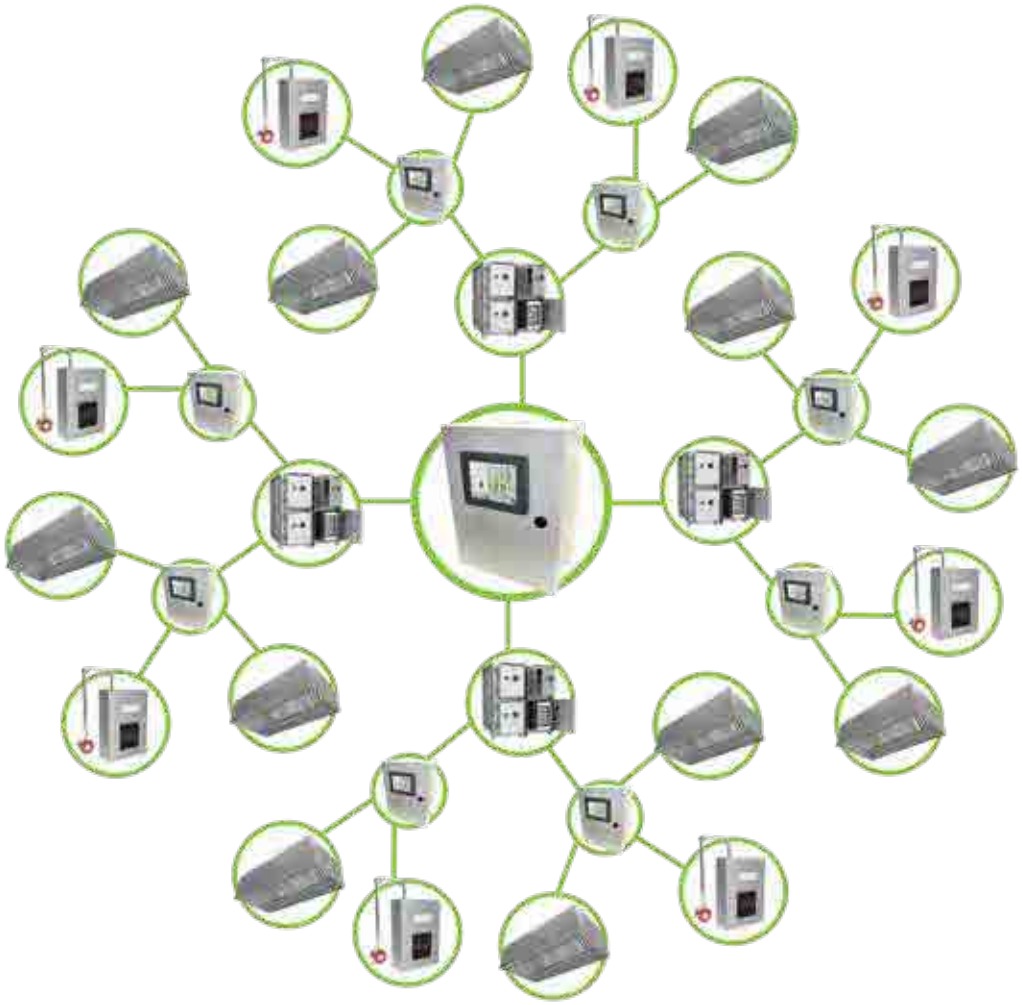
- **Biergarten gastronomique de la Place Ville Marie**
  Foire alimentaire de 12 concessions, 5 épurateurs et 14 panneaux de contrôles en communication.
- **Tour intact**
- **Le centre Rockland**
- **Place Montreal Trust**
- **Complexe Desjardins**

- **Time Out Market Montréal**
  Foire alimentaire de 16 concessions avec 22 panneaux de contrôle en communication.
- **Cadillac Fairview Pointe-Claire**
- **Place Bell**
- **Carrefour Industrielle Aliiance**
- **Tour CIBC**

- **La Centrale du Carré St-Laurent Gastronomie Montréal Style**
  Foire alimentaire de 17 concessions, 5 épurateurs 28 panneaux de contrôles en communication.
- **Centre Vidéotron**
- **Le District Gourmet Capwood**
- **Les promenades Saint-Bruno**

Et plusieurs autres...

Schéma du système centralisé de ventilation



Système centralisé de ventilation

Au fils des ans, les systèmes d'évacuation de hottes sont devenus de plus en plus complexes et impliquent plusieurs composantes.

Les enjeux d'économie d'énergie, de conformité aux différentes normes, de stratégie de protection incendie et d'accessibilité à l'information centralisée demandent une expertise de pointe.

Cadexair a relevé ce défi à multiples reprises au point de devenir un spécialiste pour ce type de système.

Cadexair se démarque en concevant des systèmes incluant :

- L'utilisation de systèmes de protection incendie électriques, électriques adressables et un mixte de systèmes mécaniques et électriques;
- La création de contrôleurs permettant la gestion de foire alimentaire sur système centralisé ou sur système multi-cuisines avec évacuation commune;
- L'utilisation d'une nouvelle stratégie de contrôle facilitant le balancement d'air et permettant des modifications sur le système de hottes sans avoir à effectuer un balancement complet de l'ensemble du système;
- La facilité d'intégration au réseau centralisé BacNet;
- La possibilité de superviser et d'ajuster les paramètres de contrôle via un accès internet.

Système de contrôle des concessions

Chaque concession est munie d'un boitier (CC200 homologué CSA)

Ce panneau de contrôle ouvre d'infinis possibilités pour tous vos besoins en évacuation et air d'appoint de cuisines commerciales. Il contrôle la gestion locale du feu (supervision système local) et la coupure des équipements (valve à gaz électrique et contacteur magnétique).

Relié à une sonde de pression différentielle dans le plénum de la hotte, pour la gestion de l'évacuation, ce panneau contrôle les volets d'évacuations et il possible d'y accédée à distance pour de lecture d'information ou de la programmation.

Le CC-200 fait des rappels de maintenance programmés, en plus de compiler les données du balancement et de la pondération des débits de votre système.

L'interface intuitive vous guidera également dans la résolution des problèmes de votre système le cas échéant.

Contrôleur de secteur homologué CSA approved sector controller

- Boitier de contrôle qui relie l'ensemble des concessions par communication.
- Effectue l'enclenchement du mode feu pour le secteur
- Envoie les signaux sur les variateurs de fréquences pour les moteurs d'évacuation et d'alimentation.
- Gère la ventilation et le mode « slowflow »
- Effectue l'arrêt départ de la ventilation selon un horaire programmé à l'interne ou via un système centralisé
- Se raccorde BacNet MSTP pour donner les infos au bâtiment

Option D-Tech qui anticipe l'activité de cuisson et ajuste le débit d'évacuation

- Permet une économie substantielle des coûts énergétiques,
- Tous les capteurs sont 100% configurables individuellement sur un écran tactile,
- Conçu pour anticiper selon l'activité réel de cuisson et ainsi être le système le plus rapide et le plus efficace du marché,
- L'intégration des composantes simples et faciles
- Analyse et compilation de la demande d'évacuation des hottes
- Connection BacNet

Système de protection d'incendie de concession

- Selon le type d'équipement en place
- Coupure des équipements au gaz et des équipements électriques
- Évacuation demeure en fonction
- Déclencheur manuelle entre 42 et 48 po du sol
- Extincteur de type K à proximité
- Inclus un test de coupure gaz et d'électricité aux équipements de cuisson et vérification du raccord à l'alarme bâtiment
- Certificat de conformité remis

Risque commun

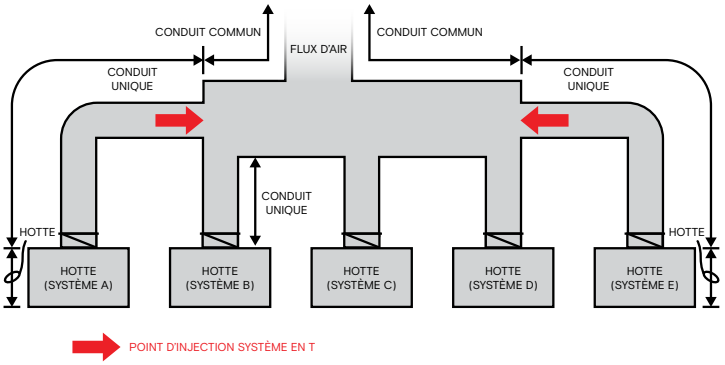
Article NFPA 10.3.1.1* En vigueur : Les hottes installées côtes à côtes et/ou dos à dos, ou partageant le même conduit d'évacuation situé à une distance maximale de 22,9 mètres (75 pi) de la hotte la plus éloignée ainsi que possédant une ou des unités de cuisson produisant de la graisse en dessous d'une ou plusieurs des hottes sont considérées une comme une zone de risque unique.

Un système de protection d'incendie simultané et automatique doit être installé dans chacune des hottes et conduits de ladite zone de risque.

Article NFPA 10.3.3* en vigueur : Des opérations simultanées sont requis lorsqu'un système chimique sèche ou liquide est utilisé pour protéger un conduit d'évacuation commun par une des méthodes spécifiées par NFPA 17 ou NFPA 17A. En résumé lors d'un déclenchement dans une des concessions :

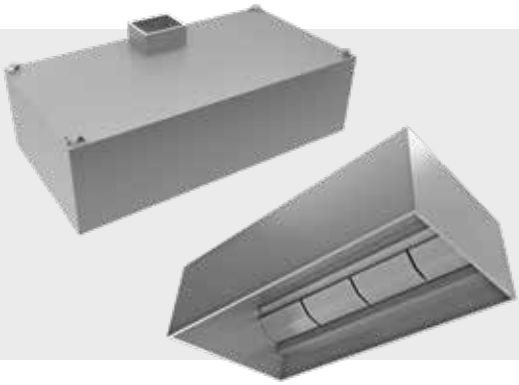
- Seul le système touché et la protection de conduit sont déclenchés
- Toutes les sources primaires de puissance des équipements de cuisson est envoyé
- L'ensemble du système doit être remis en fonction pour permettre à tous les occupants de faire du travail.

*Traduction libre pour référence seulement.



Boitier de contrôle Z10

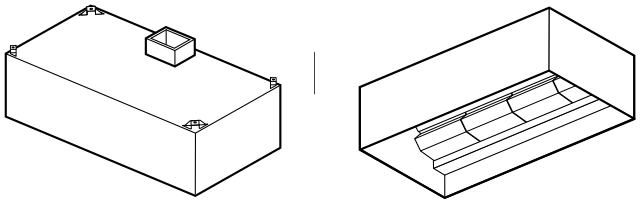
Le boitier de contrôle Z10 supervise l'ensemble des bonbonnes de protection d'incendie de chaque concession. Il doit être relié à un ou deux sondes de haute température de gaine (Fenwall). Si un des systèmes ou une des sondes de gaines est activé, il envoie un signal 24V pour déclencher les bonbonnes de protection incendie dédier au collecteur commun. Le déclenchement du système enclenche l'alarme du bâtiment et coupe les protections d'incendie du secteur par le système de contrôle des hottes.



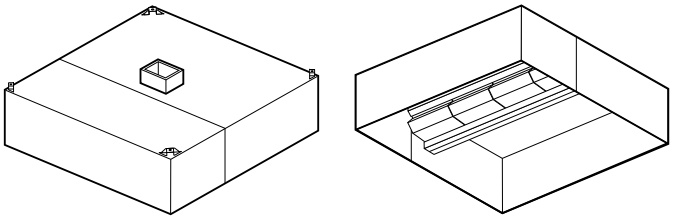
Hotte Professionnelle Série CA sur mesure facile à adapter

La série de hotte professionnelle CA de Cadexair est des plus configurable et facile à adapter pour toutes installations.

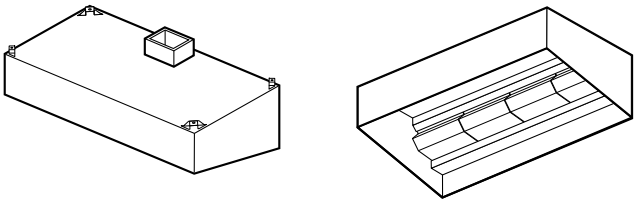
Standard (CA-S)



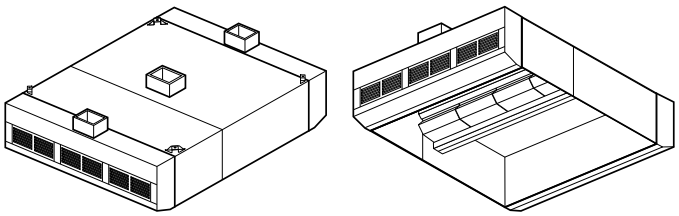
Double (CA-W)



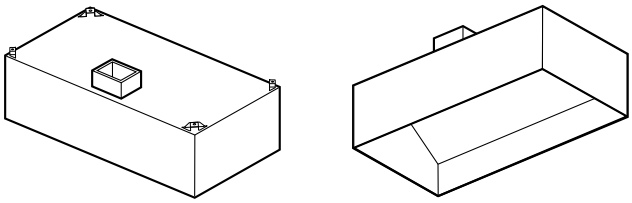
Taper (CA-S Tronquée)



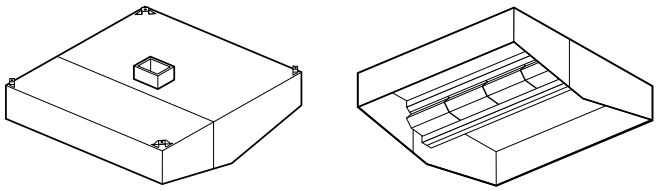
PI (CA-W-PE)



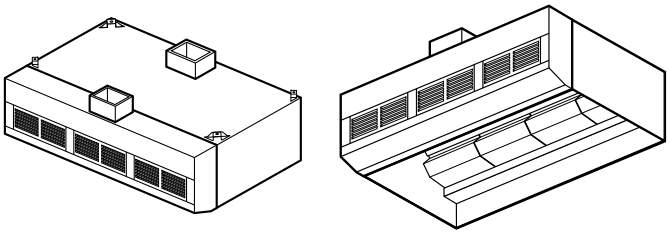
Renversée (CA-S Renversée)



Double Taper (CA-W tronquée)



PI (CA-S-PE)



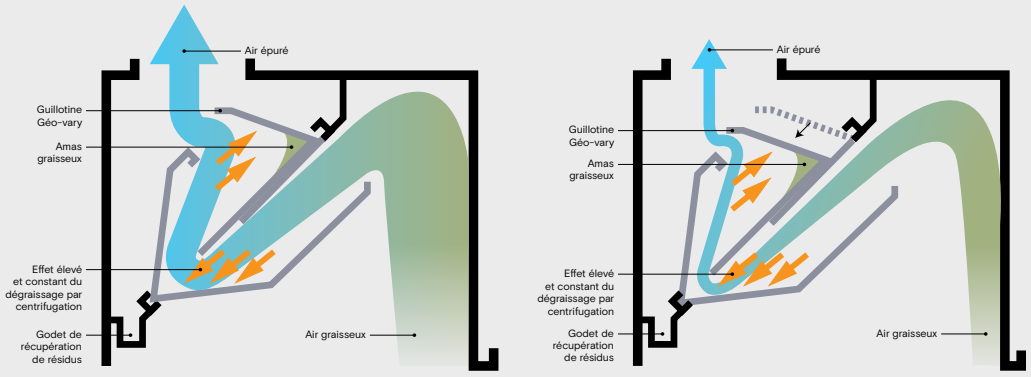
Configurations

- Type Mural
- Type îlot
- Configuration simple, double, inversée ou dos à dos

Option filtre haute efficacité Géo-Vary

Le filtre à dégraissoir modulaire Géo-Vary est le seul filtre sur le marché à offrir de très bonne performance même à bas débit.

- Meilleure captation des graisses donc moins d'entretien pour les conduits
- Ajustable sans affecter la performance

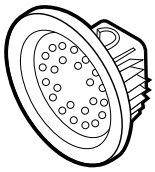


Option système autonettoyant biotechnologique

Une hotte équipée du système autonettoyant biotechnologique profite d'une triple-action permettant une propreté améliorée, une efficacité accrue et une économie maximale. Cette option comprend des dégraissoirs modulaires GEO-VARY et un système de nettoyage qui utilise de l'eau froide et des produits naturels pour dissoudre la graisse accumulée.

Comparée à une hotte d'évacuation à eau chaude, la réduction des dépenses en capital et les coûts d'exploitation, combinés à des performances inégalées, font du système autonettoyant biotechnologique la meilleure solution et la plus économique pour les hottes d'extraction de cuisine commerciales.

Option Éclairage au DEL 3500K un choix éclairé

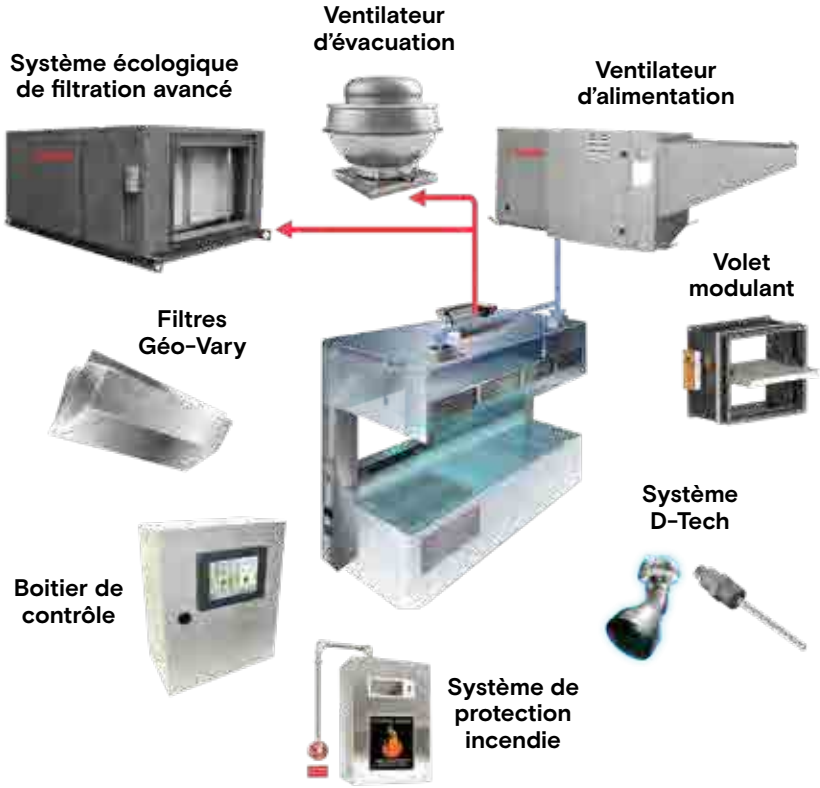


- Dissipateur de chaleur situer à l'extérieur de la hotte
- Le DEL à une meilleur durée de vie et consomme moins d'énergie

Veuillez 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.

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 système de ventilation central comprenant plusieurs cuisines tel que les foires alimentaires, hôpitaux, prisons, aéroports et tous autres cuisines complexes.

Homologuée selon les standards UL710 et ULC-S646.

★★★★★ À VOTRE SERVICE DEPUIS 1986

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