



Technologie de ventilation de cuisines commerciales

450-652-0668
800-461-0668
cadexair.com

CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION



Présentation de l'entreprise

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

★★★★★
À VOTRE SERVICE
DEPUIS
1986



La technologie de l'air axée sur la recherche et l'expérience

- En toute sécurité
- Conforme aux normes
- Selon les règles de l'art

Voici quelques exemples de réalisations :

- L'hôpital CHUM
- Place Ville Marie Biergarten
- Le Time Out Market Montréal
- Four Seasons Hôtel
- Aménagement des cuisines de Colson & Colson Senior Living facilities, USA
- Foire Gastronomique Le Central
- Casino de Montréal
- Ritz Carlton de Montréal
- Aménagement de l'Aéroport international Pierre-Elie-Trudeau de Montreal et de l'hôtel Marriot

Des milliers de professionnels de cuisines à travers le monde ont opté pour la technologie

CADEXAIR



Sélection et vente d'équipements de cuisines commerciales

Nous accompagnons nos clients dans le choix de leur systèmes de ventilation de cuisine commerciale. Le suivi des projets et notre disponibilité font partie de la qualité de notre service.

Notre expertise en conception de projet de ventilation et notre expérience 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:

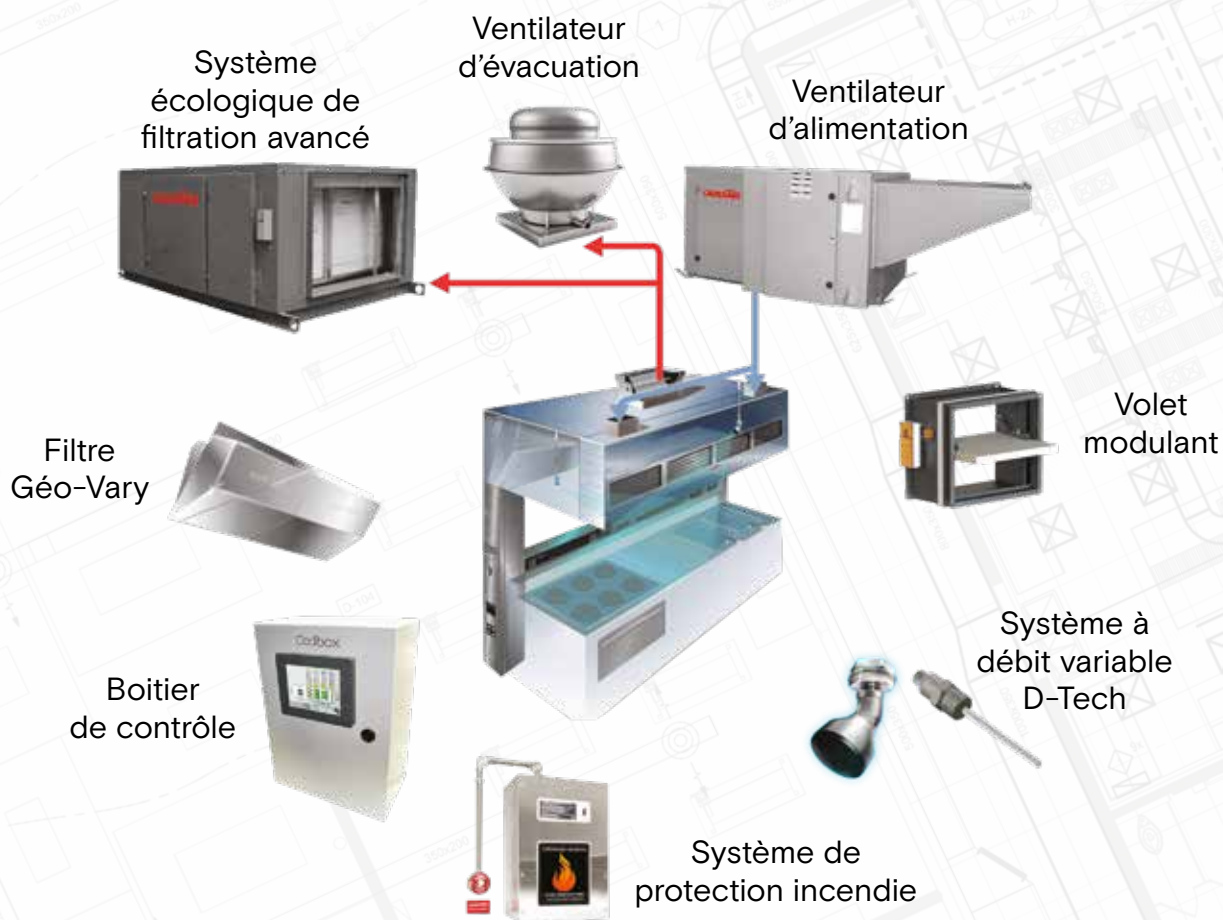
- calcul des débits
- dessins d'ateliers
- schémas électriques
- coordination électromécanique
- support avancé

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.



Des produits et services de qualité, sécuritaires et innovateurs





Hotte économique

Série Versatile à filtration de base

- Type mural
- Type îlot

Installation proposée pour :

- Restaurant
- Casse-croûte
- Cuisine saisonnière
- Lieu de rassemblement communautaire



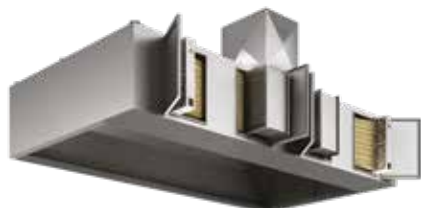
Hotte Professionnelle

Série CA facile à adapter

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

Installation proposée pour :

- Restaurant
- Hôpital
- Institut correctionnel
- Hôtellerie
- École
- Foire alimentaire



Hotte combiné

Série Stadium pour que tout se passe dans la cuisine

- Avec système de filtration avancé certifié ULC-S647

Installation proposée pour :

- Édifice à bureaux
- Café/bistro/restaurant
- Foire alimentaire

Grandeurs disponibles :

- de 72 à 192 pouces à tous les 6 pouces d'intervalle



Hotte Compact

Série CRS pour les petits espaces

- Ventilateur intégré
- Protection incendie intégrée, pour les hottes de grandeur 36 et 48 pouces seulement

Installation proposée pour :

- Garderie
- Café
- Bistro
- Restaurant
- Caserne de pompier
- Entreprise
- Lieu de rassemblement communautaire

Modèle de tailles standards :

- 30 pouces
- 36 pouces
- 48 pouces



Hotte Vapeur

Série C3 pour vapeur et air chaud seulement

- Type II

Installation proposée pour :

- Laverie
- Réchaud

Tableau des accessoires des différentes séries de hotte Cadexair

Accessoires	Versatile	CA	Stadium	CRS	C3 Type II
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	★	★	★	✗	✗
Dispositif autonettoyant	✗	★	★	✗	✗
Plenum perforé à décharge vers le bas et attaché au dessus de la hotte	★	★	✗	✗	★
Plenum avec grille à projection intégrée au devant de la hotte	✗	★	✗	✗	✗
Volet coupe feu	✗	★	✓	✗	✗
Volet de balancement	★	★	★	★	★
Volet 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	★	★	★	✗	★
Boîtier variateur de fréquence VDF	★	★	★	✗	★
Système de protection incendie	★	★	★	★	✗

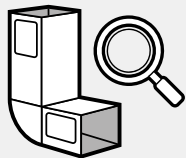
Légende : ✓ accessoires inclus ★ accessoires optionnels ✗ ne s'applique pas

Source : Données du 2018-07-17

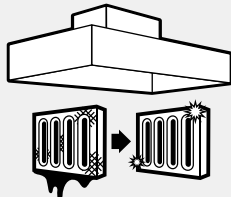
Pour toute assistance dans vos projets de ventilation de cuisines commerciales et leurs différentes normes et règlements, nous vous invitons à nous contacter.

Entretien & nettoyage

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



Inspection et entretien préventifs



Nettoyage des systèmes



Soutien d'ingénierie et vente d'équipements



Soutien technique

Cadexair est fier d'être membre IKECA depuis plus de 10 ans!

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 de personnes ou organisme CERTIFIÉS. Tout membre doit obligatoirement posséder une carte de compétence résultant d'examens 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

Plusieurs raisons de choisir Cadexair

- Expertise depuis plus de 30 ans
- Plusieurs équipes à travers la province
- Certifié et formé IKECA
- Certifié Contractor Check
- Accès-client en ligne 24 h/7 jours
- Photos avant/après nettoyage à votre disposition
- Suivi des travaux et recommandations

Services préventifs essentiels d'entretien et de nettoyage des équipements de cuisines commerciales



Autres produits



Système D-Tech

En détectant les mouvements et la chaleur sous la hotte, D-Tech ralentit ou accélère le système de ventilation au bon moment et selon le besoin, ce qui se traduit par une véritable économie d'énergie et d'argent.

Facile à adapter rapide et économique, rien d'étonnant que cette technologie fasse de plus en plus d'adeptes. Optez pour D-Tech et suivez le mouvement.



Système d'autodiagnostic CC-200

Le système de contrôle CC-200 certifié CSA, vous procure des informations techniques incomparables d'autodiagnostic et d'assistance intégrée à la gestion de résolutions en cas de problème.

Il permet aussi la lecture et la programmation à distance des fonctions via internet ainsi que la gestion du débit d'air d'appoint, du débit d'évacuation, des fonctions marche/arrêt, manuel/automatique et de l'éclairage.



Filtres Géo-vary

Le filtre Géo-Vary est une alternative au filtre à chicanes standard, au niveau de la performance de filtration primaire de la hotte. Le concept unique et efficace de captation des huiles et des graisses réduit considérablement l'accumulation de graisses dans le conduit d'évacuation de la hotte.

Ce filtre affiche une capacité de captation de près de 94% des particules de 10 microns lors de tests en laboratoire. Son déflecteur ajustable permet de régler le bon débit d'évacuation au-dessus de chaque équipement de cuisson.



Cadexair distribue plusieurs autres produits

- Porte d'accès UL pour conduit soudé
- Gouttière à graisse pour ventilateur
- Charnière ultra-résistante de ventilateur
- Détergent pour système auto-nettoyant
- Et beaucoup plus

Nous joindre

Conception, estimation et ventes
ventes@cadexair.com

Soutien technique et nettoyage
info@cadexair.com

Siège social

3020 B, Rte Marie-Victorin,
Varenes QC Canada J3X 0J5

T 450-652-0668
cadexair.com

CADEXAIR
EXPERTISE & INNOVATION