

# CONTRÔLE OPTIMAL DES FUMÉES

Depuis 1986, Cadexair est reconnue pour ses solutions innovantes de systèmes de ventilation destinés aux cuisines professionnelles et commerciales. Elle a mis à profit son expertise pour réaliser une véritable avancée en matière de conception : l'intégration d'un système de filtration avancé, mieux connu sous le nom de précipitateur électrostatique, directement intégrée dans la hotte. Ce système **capture jusqu'à 99 %** des particules en suspension dans l'air et réduit au minimum les émissions de fumée, garantissant ainsi un environnement plus propre et plus sûr, tout en optimisant l'espace et la performance.



**NOUVEAU**

### Pourquoi choisir la série de hotte Stadium ESP



**Technologie intégrée compacte de précipitateur électrostatique**



**Parfaite pour la cuisson au combustible solide**



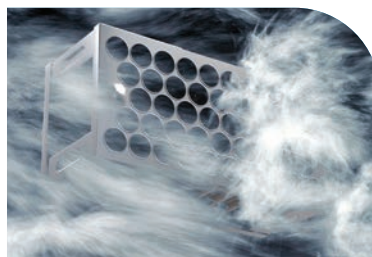
**Entretien facile et économique**



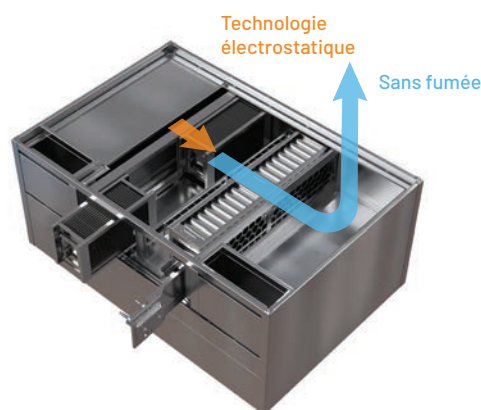
# Options disponibles :



**Rideaux d'eau continu :**  
Améliore la sécurité dans les environnements utilisant des combustibles solides.



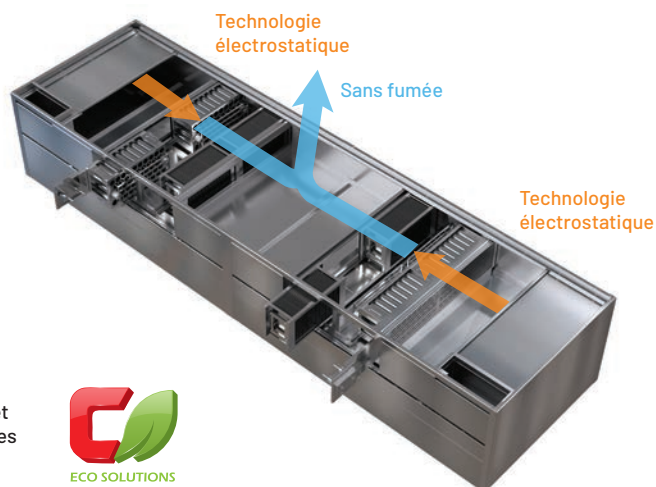
**Système de lavage automatique :**  
Nettoyage quotidien automatisé des cellules ESP pour réduire les coûts et simplifier l'entretien.



**ST-20 ESP**



Homologué UL 710 et conforme aux normes NFPA96



**ST-40 ESP**

| Modèle    | L min. (po) | L max.* (po) | Débit d'air maximal (CFM) | Largeur min. (po) | Hauteur min. (po) | H min. (po) (Tronquée)              |
|-----------|-------------|--------------|---------------------------|-------------------|-------------------|-------------------------------------|
| ST-20-ESP | 72 po       | 144 po       | 2,000                     | 54 po             | 35 po             | Panneau avant 24 po / arrière 35 po |
| ST-40-ESP | 114 po      | 240 po       | 4,000                     | 54 po             | 35 po             | Panneau avant 24 po / arrière 35 po |

\* Longueur max. correspond au débit minimum approuvé par pied linéaire ou à la longueur maximale de la hotte. Consulter un expert de Cadexair afin de déterminer la solution la mieux adaptée à vos besoins réels.

## Toutes les hottes Stadium ESP sont livrées avec :

- Dispose d'un précipitateur électrostatique à double passage.
- Contrôleur à écran tactile homologué UL, prêt à être intégré à un système de hotte intelligente.
- L'alimentation est protégée contre les courts-circuits, les surtensions et les surchauffes, avec des alertes de panne envoyées au panneau de contrôle.
- Protection incendie avancée pour une sécurité maximale.
- Entièrement fabriqué en acier inoxydable de Calibre 18 avec finition n° 4 sur les surfaces visibles.
- Éclairage DEL blanc chaud écoénergétique pour une visibilité optimale de la cuisine.



Contrôleur à écran tactile

Idéal pour les cuisines commerciales modernes qui privilégient l'efficacité, la sécurité et la durabilité.