

HOTTE · HOOD STANDARD



DISPONIBLE MAINTENANT !

Hotte commerciale STANDARD homologuée
La simplicité au service de la performance

	Type / Dimension
H-1	Îlot : 4' (48" x 44" x 20") Mural : 4' (48" x 47" x 20")
H-2	Îlot : 6' (72" x 44" x 20") Mural : 6' (72" x 47" x 20")
H-3	Îlot : 8' (96" x 44" x 20") Mural : 8' (96" x 47" x 20")
H-4	Îlot : 10' (120" x 44" x 20") Mural : 10' (120" x 47" x 20")

Inclus dans le prix :

Filtres à chicane en acier inoxydable, godet à graisse, étriers de suspensions, fixture de lumière et collet soudé sur mesure en usine.

* taxes et transport en sus.

Nous sommes ravis de vous présenter notre nouvelle série de hottes commerciales STANDARD homologuées. Ce produit a été spécialement développée pour répondre à la demande des projets nécessitant une solution rapide, simple et efficace. Ces hottes, conçues avec soin et rigueur, sont disponibles en différentes tailles préétablies : 4', 6', 8' et 10', et sont en stock pour faciliter votre processus d'acquisition et de mise en place.

Pourquoi notre hotte STANDARD est moins dispendieuse :

- Optimisation de l'utilisation de la feuille d'acier inoxydable pour minimiser les pertes de matière première
- Conception minimisant les soudures
- Utilisation d'acier inoxydable de calibre plus mince (calibre 20)
- Méthode d'assemblage avec des joints boulonnés homologués réduisant les coûts de main-d'œuvre

Grâce à ces mesures, nous mettons tout en œuvre pour réduire les coûts de fabrication de cette série STANDARD, ce qui nous permet de proposer les hottes homologuées des grandeurs les plus demandées à des prix plus abordables que jamais.

Simplicité

Conformité

Livraison rapide

Efficacité

Option disponible :

- Espaceur d'air latéral
- Isolant pour le dégagement des matériaux combustibles
- Dossieret en acier inox dessous de la hotte (back splash)
- Boîtier de contrôle
- Système de protection incendie
- Ventilateur
- Unité d'air d'appoint
- Système à débit variable de hotte intelligente
- Unité de filtration avancée
- Traitement des odeurs



Simplicité au cœur de la conception :

La simplicité est le maître-mot de cette série de hottes commerciales. Notre équipe d'ingénieurs et de concepteurs a pris en compte chaque détail pour vous offrir une hotte fonctionnelle à très bas prix sans compromettre la performance.



Conformité et homologation :

Que ce soit pour un restaurant, une cuisine communautaire, une cafétéria, une cuisine de production ou tout autre secteur nécessitant une ventilation de cuisine commerciale fiable, nos hottes vous garantissent une conformité totale.



Inventaire riche et prêt à l'expédition :

Nous comprenons l'urgence de certains projets et l'importance d'une livraison rapide. C'est pourquoi notre série de hottes commerciales standard est disponible en inventaire, prête à être expédiée dans les plus brefs délais.



Performances et efficacité :

Leurs systèmes de ventilation avancés garantissent une extraction optimale des fumées et vapeurs, créant ainsi un environnement de travail sûr et agréable pour le personnel.

En résumé, notre série de hottes commerciales standard homologuées est la réponse à vos besoins en simplicité et en performance. Avec leur conception soignée, leur conformité totale, leur disponibilité en inventaire, leurs bas prix et leurs performances de pointe, elles représentent la solution idéale pour vos projets.

Ne laissez pas passer cette opportunité d'acquérir une hotte fiable et performante à un prix avantageux. Contactez-nous dès aujourd'hui pour obtenir de plus amples informations sur nos produits ou pour passer votre commande. Notre équipe est prête à vous assister dans la réalisation de vos projets de ventilation de cuisine commerciale avec nos solutions de hottes adaptées à tout type de projets.

La simplicité et l'efficacité n'ont jamais été aussi accessibles !



par Cadexair

N'hésitez pas à nous appeler pour bénéficier de notre expertise et être guidé pour répondre à vos besoins !

www.cadexair.com ■ ventes@cadexair.com ■ 1 800 461-0668