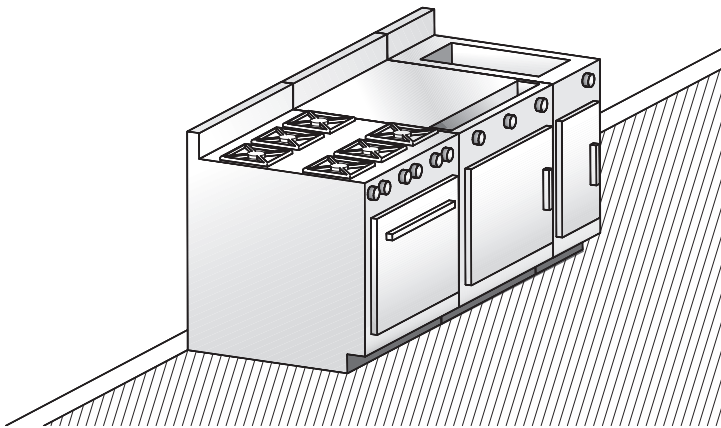
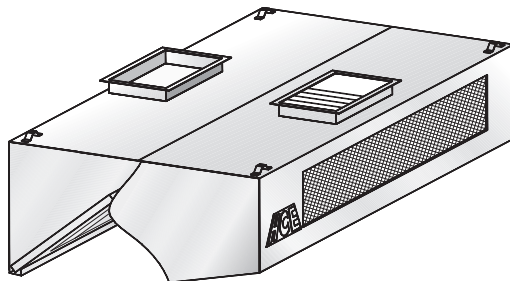


Modèle **LC-HAI-MKA**

Hotte à filtres avec entrée d'air tempéré

C


Modèle suggéré

- Chaînes de restaurants (hôpitaux, écoles, hôtels, etc.)
- Cuisines avec plafond bas

Description :

Hotte d'évacuation de la marque HCE modèle LC-HAI-MKA de type mural, complète avec filtres à chicanes.

Caractéristiques :

- Construction robuste entièrement en acier inoxydable Jauge 18 (1,2 mm).
- Longueur disponible 3'-0" à 16'-0" (914 mm à 4877 mm).
- Spécialement conçue pour cuisines avec plafond bas.
- Filtres à chicanes lavables.
- Air de remplacement tempéré distribué au devant de la hotte.
- Assure bonne efficacité et confort pour le personnel de la cuisine, donc améliore la productivité.
- Facilité d'installation.
- Homologuée 
- Options multiples disponibles (voir au verso).
- Rapidité de livraison.

Construction :

L'enceinte apparente de la hotte est en acier inoxydable 430 (304 optionnel) fini #4 brossé. L'enceinte non apparente de la hotte est en acier inoxydable fini #2B d'une épaisseur minimum de Jauge 18 (1,2 mm). Tous les joints soudés apparents de la hotte sont polis tels que le fini original. Conforme aux normes NFPA-96.

Installation :

Suspension (hauteur recommandée)

La hotte devrait être installée à 6'-6" (1981 mm) du sol et sera fournie avec des étriers de suspension soudés aux quatre coins.

Matières semi-combustibles

Lorsque la hotte est en contact avec des matières semi-combustibles, un dégagement de 3" (76 mm) est requis. Tel que prescrit par la norme NFPA-96, il faudra alors prévoir un espaceur en acier inoxydable.

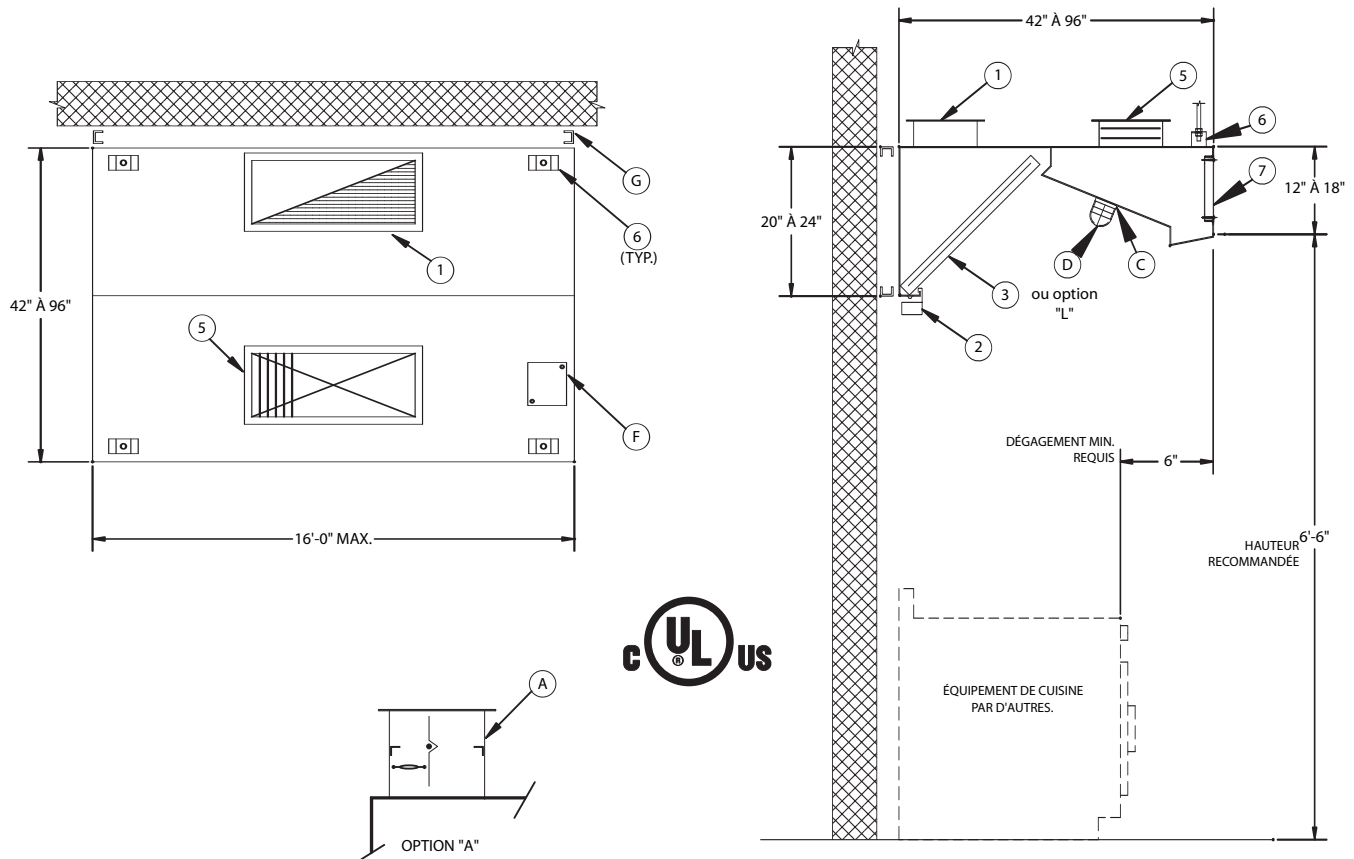
Habillage (optionnel) :

L'espace entre le dessus de la hotte et le plafond sera fermé par des panneaux d'acier inoxydable de même fini que la hotte.

Électricité :

Boîte de jonction et pré-filage reliés au système d'éclairage peuvent être installés en usine si nécessaire.

C Hotte à filtres avec entrée d'air tempéré



Accessoires optionnels: (pour détails, consulter la section «K»)

| | |
|----------|---|
| A | Collet d'évacuation avec volet coupe-feu homologué cULus |
| B | Collet d'évacuation avec volet de balancement homologué cULus |
| C | Lumières incandescentes (quantité recommandée (1) lumière par 5' linéaires de hotte) |
| D | Protecteur métallique pour lumière incandescente |
| F | Boîte de jonction et pré-fillage pour éclairage |
| G | Espaceur de dégagement 3" pour rencontrer la norme NFPA-96 |
| H | Habillage en acier inoxydable fini #4 entre la hotte et le plafond |
| I | Panneau de contrôle programmable PAC-02 |
| J | Panneau d'extrémité anti-refoulement devrait être utilisé pour maximiser la performance de la hotte |
| L | Filtres à chicanes en acier inoxydable homologué cULus |

Accessoires inclus:

| | |
|----------|--|
| 1 | Collet d'évacuation (hauteur 3") |
| 2 | Récipient pour graisses usées |
| 3 | Filtres à chicanes en acier galvanisé homologué cULus |
| 5 | Collet d'alimentation avec volet coupe-feu homologué cULus |
| 6 | Étriers de suspension |
| 7 | Grille d'alimentation en acier inoxydable |

C Hotte à filtres avec entrée d'air tempéré

| Longueur | | 260 PCM (125 L/S) / pi linéaire * | | | | Alimentation | | Ouverture / collet | |
|----------|------|-----------------------------------|------|--|---------|--------------|------|----------------------|---------|
| Pieds | mm | Évacuation | | Ouverture / collet 10" (254 mm) x _____ | | PCM | L/S | 12" (305 mm) x _____ | |
| | | PCM | L/S | Pouces | mm | | | Pouces | mm |
| 3'-6" | 1068 | 910 | 430 | 10 | 254 | 700 | 330 | 12 | 305 |
| 4'-0" | 1220 | 1040 | 490 | 12 | 305 | 800 | 380 | 12 | 305 |
| 4'-6" | 1372 | 1170 | 550 | 12 | 305 | 900 | 425 | 14 | 356 |
| 5'-0" | 1524 | 1300 | 615 | 14 | 355 | 950 | 450 | 14 | 356 |
| 5'-6" | 1676 | 1430 | 675 | 16 | 405 | 1050 | 500 | 16 | 406 |
| 6'-0" | 1828 | 1560 | 735 | 16 | 405 | 1150 | 545 | 16 | 406 |
| 6'-6" | 1981 | 1690 | 800 | 18 | 457 | 1200 | 570 | 18 | 457 |
| 7'-0" | 2134 | 1820 | 860 | 20 | 508 | 1400 | 660 | 20 | 508 |
| 7'-6" | 2286 | 1950 | 920 | 22 | 558 | 1500 | 710 | 22 | 559 |
| 8'-0" | 2438 | 2080 | 980 | 24 | 610 | 1600 | 755 | 22 | 559 |
| 8'-6" | 2590 | 2210 | 1045 | 24 | 610 | 1700 | 800 | 24 | 610 |
| 9'-0" | 2743 | 2340 | 1105 | 26 | 660 | 1800 | 850 | 24 | 610 |
| 9'-6" | 2895 | 2470 | 1165 | 28 | 711 | 1950 | 920 | 26 | 660 |
| 10'-0" | 3048 | 2600 | 1230 | 28 | 711 | 2000 | 945 | 28 | 711 |
| 10'-6" | 3200 | 2730 | 1290 | 30 | 762 | 2150 | 1015 | (2) 16 | (2) 406 |
| 11'-0" | 3352 | 2860 | 1350 | 32 | 812 | 2300 | 1085 | (2) 16 | (2) 406 |
| 11'-6" | 3505 | 2960 | 1410 | (2) 16 | (2) 405 | 2400 | 1130 | (2) 18 | (2) 457 |
| 12'-0" | 3657 | 3120 | 1470 | (2) 18 | (2) 457 | 2500 | 1180 | (2) 18 | (2) 457 |
| 12'-6" | 3810 | 3250 | 1535 | (2) 18 | (2) 457 | 2600 | 1225 | (2) 18 | (2) 457 |
| 13'-0" | 3962 | 3380 | 1595 | (2) 18 | (2) 457 | 2700 | 1275 | (2) 20 | (2) 508 |
| 13'-6" | 4115 | 3510 | 1635 | (2) 20 | (2) 508 | 2800 | 1320 | (2) 20 | (2) 508 |
| 14'-0" | 4267 | 3640 | 1720 | (2) 20 | (2) 508 | 2950 | 1390 | (2) 20 | (2) 508 |
| 14'-6" | 4420 | 3770 | 1780 | (2) 20 | (2) 508 | 3050 | 1440 | (2) 22 | (2) 559 |
| 15'-0" | 4572 | 3900 | 1840 | (2) 22 | (2) 558 | 3150 | 1485 | (2) 22 | (2) 559 |
| 15'-6" | 4724 | 4030 | 1900 | (2) 22 | (2) 558 | 3260 | 1540 | (2) 24 | (2) 610 |
| 16'-0" | 4877 | 4160 | 1965 | (2) 24 | (2) 610 | 3360 | 1585 | (2) 24 | (2) 610 |

* Évacuation pour hotte 42" (1065 mm) et 48" (1220 mm) de profondeur. Contactez-nous pour vous aider à déterminer le volume d'air approprié.



| | Volume D'EVAC (PCM / pi lin.) | Perte de pression interne (PO / H ₂ O) | Volume D'EVAC (L/S par mètre linéaire) | Perte de pression interne (Pa) |
|------------------------|----------------------------------|---|--|--------------------------------------|
| Cuisine légère | 175 | 0,30 | 270 | 75 |
| Cuisine moyenne | 260 | 0,40 | 400 | 100 |
| Cuisine intense | 350 | 0,60 | 540 | 150 |