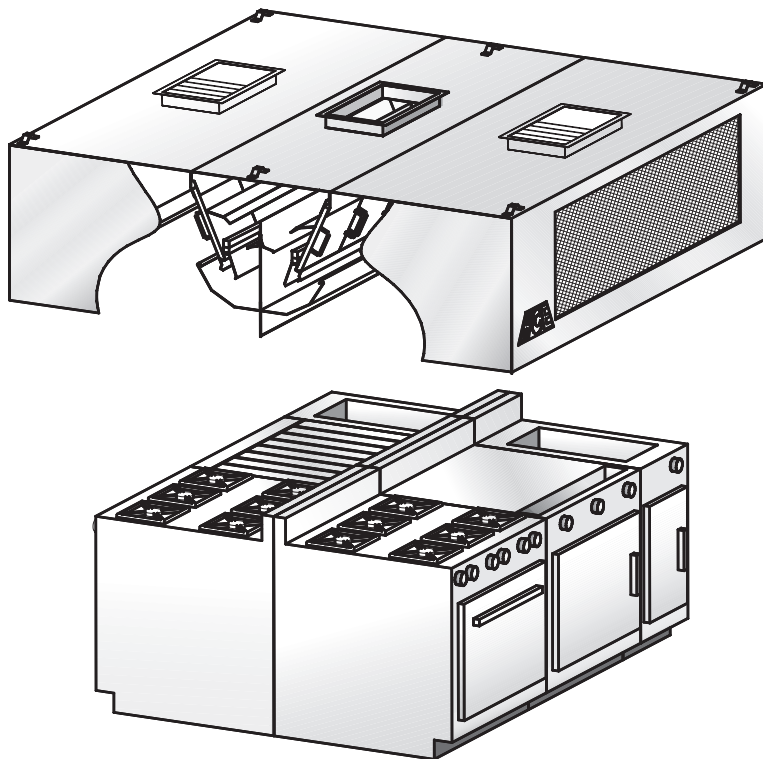


Modèle **GED-C-MKA**

Hotte à dégraissoirs centrifuge

E


Modèle suggéré

- Cuisines institutionnelles (hôpitaux, écoles, hôtels, etc.)
- Application en îlot

Description :

Hotte d'évacuation de la marque HCE modèle GED-C-MKA de type îlot, complète avec une section de dégraissoirs ajustables pour balancer l'évacuation dans la hotte.

Caractéristiques :

- Construction robuste entièrement en acier inoxydable Jauge 18 (1,2 mm).
- Alimentation frontale d'air de compensation tempéré.
- Assure bonne efficacité et confort pour le personnel de la cuisine, donc améliore la productivité.
- Longueur disponible 3'-0" à 16'-0" (914 mm à 4877 mm).
- Dégraissoirs ajustables.
- Dégraissoirs amovibles et lavables au lave-vaisselle.
- 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.

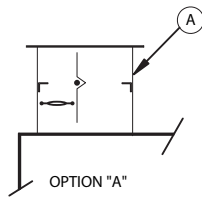
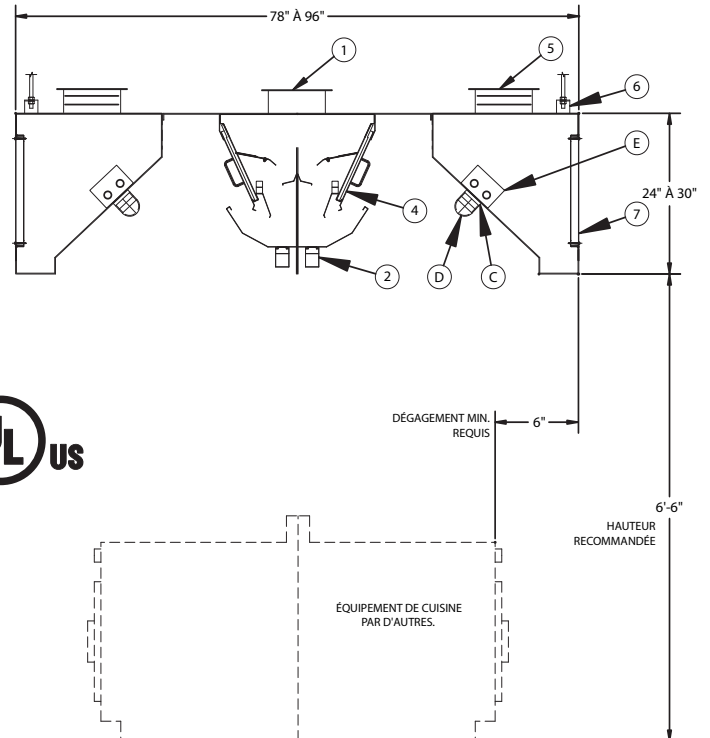
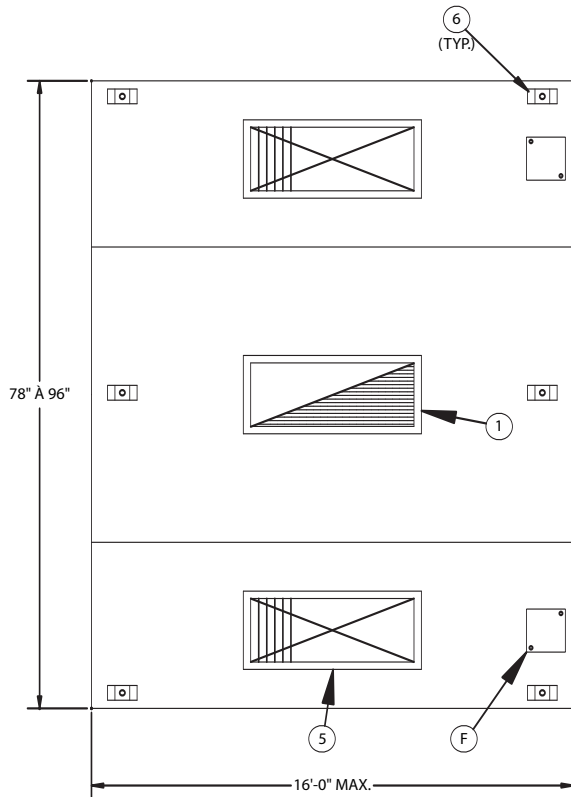
Habillage (optionnel) :

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.

E Hotte à dégraissoirs centrifuge



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
E	Luminaire fluorescent 36" ou 48" (quantité recommandée (1) luminaire par 8' linéaires de hotte)
F	Boîte de jonction et pré-fillage pour éclairage
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

Accessoires inclus:

1	Collet d'évacuation (hauteur 3")
2	Réceptacle pour graisses usées
4	Panneau dégraisseur amovible
5	Collet d'alimentation avec volet coupe-feu homologué cULus
6	Étriers de suspension
7	Grille d'alimentation en acier inoxydable

E Hotte à dégraissoirs centrifuge

Longueur		520 PCM (245 L/S) / pi linéaire *				Alimentation		Ouverture / collet 12" (305 mm) x _____	
Pieds	mm	Évacuation		Ouverture / collet 14" (356 mm) x _____		PCM	L/S	Pouces	mm
		PCM	L/S	Pouces	mm				
3'-6"	1068	1800	850	14	356	1400	660	(2) 12	(2) 305
4'-0"	1220	2100	990	14	356	1650	780	(2) 12	(2) 305
4'-6"	1372	2300	1085	16	406	1800	850	(2) 14	(2) 356
5'-0"	1524	2600	1225	18	457	2050	970	(2) 14	(2) 356
5'-6"	1676	2850	1345	20	508	2250	1060	(2) 16	(2) 406
6'-0"	1828	3100	1465	22	559	2480	1170	(2) 18	(2) 457
6'-6"	1981	3400	1605	24	610	2720	1285	(2) 20	(2) 508
7'-0"	2134	3650	1725	26	660	2950	1390	(2) 22	(2) 559
7'-6"	2286	3900	1840	28	711	3150	1485	(2) 22	(2) 559
8'-0"	2438	4150	1960	30	762	3250	1535	(2) 24	(2) 610

* Évacuation pour hotte 84" (2130 mm) et 96" (2440 mm) de profondeur. Contactez-nous pour vous aider à déterminer le volume d'air approprié.

Note :

Pour les hottes centrales GED-C-MKA plus longues que 8', utiliser les hottes murales GED-MKA dos-à-dos.



	Volume D'EVAC (PCM / pi lin.)	Perte de pression interne (PD / H ₂ O)	Volume D'EVAC (L/S par mètre linéaire)	Perte de pression interne (Pa)
Cuisine légère	450	0,8	696	200
Cuisine moyenne	520	1,0	800	250
Cuisine intense	700	1,65	1080	412