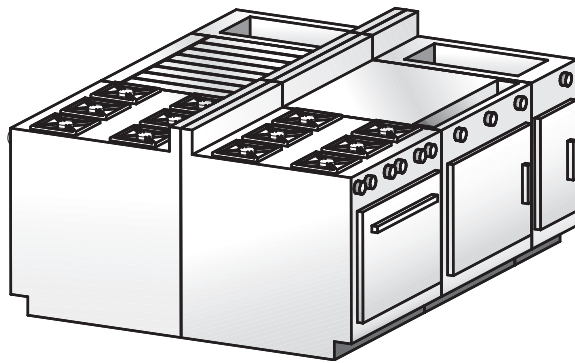
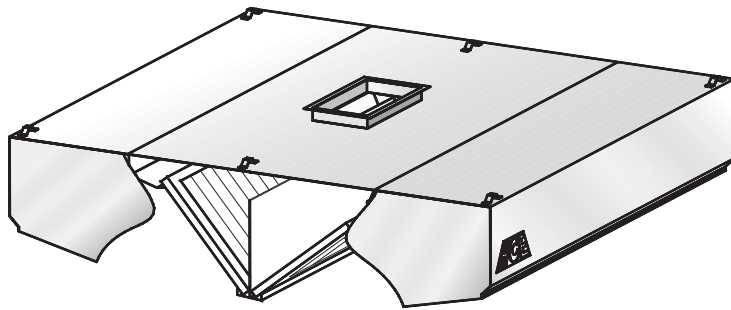


Modèle **LC-HAI-C**

## Hotte à filtres

**A**




### Modèle suggéré

- Chaînes de restaurants
- Hotte îlot
- Cuisines avec plafond bas

#### Description :

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

#### Caractéristiques :

- Spécialement conçue pour les cuisines à plafond bas.
- Construction robuste entièrement en acier inoxydable Jauge 18 (1,2 mm).
- Longueur disponible 3'-0" à 16'-0" (914 mm à 4877 mm).
- Filtres à chicanes lavables.
- 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.

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.

Longueur		Évacuation		Ouverture / collet 14" (355 mm) x _____	
Pieds	mm	PCM	L/S	Pouces	mm
3'-6"	1068	1820	860	14	356
4'-0"	1220	2080	982	14	356
4'-6"	1372	2340	1105	16	406
5'-0"	1524	2600	1227	18	457
5'-6"	1676	2860	1350	20	508
6'-0"	1828	3120	1473	22	559
6'-6"	1981	3380	1595	24	610
7'-0"	2134	3640	1718	26	660
7'-6"	2286	3900	1840	28	711
8'-0"	2438	4160	1964	30	762
8'-6"	2590	4420	2086	32	812
9'-0"	2743	4680	2208	34	864
9'-6"	2895	4940	2332	(2) 18	(2) 457
10'-0"	3048	5200	2455	(2) 18	(2) 457
10'-6"	3200	5460	2577	(2) 20	(2) 508
11'-0"	3352	5720	2700	(2) 20	(2) 508
11'-6"	3505	5980	2823	(2) 22	(2) 559
12'-0"	3657	6240	2945	(2) 22	(2) 559
12'-6"	3810	6500	3068	(2) 24	(2) 610
13'-0"	3962	6760	3190	(2) 24	(2) 610
13'-6"	4115	7020	3314	(2) 26	(2) 660
14'-0"	4267	7280	3435	(2) 26	(2) 660
14'-6"	4420	7540	3560	(2) 28	(2) 711
15'-0"	4572	7800	3680	(2) 28	(2) 711
15'-6"	4724	8060	3804	(2) 30	(2) 762
16'-0"	4877	8320	3926	(2) 30	(2) 762

\* Évacuation pour hotte îlot central 84" (2130 mm) filtres en V.  
Contactez-nous pour vous aider à déterminer le volume d'air approprié.

### Accessoires inclus:

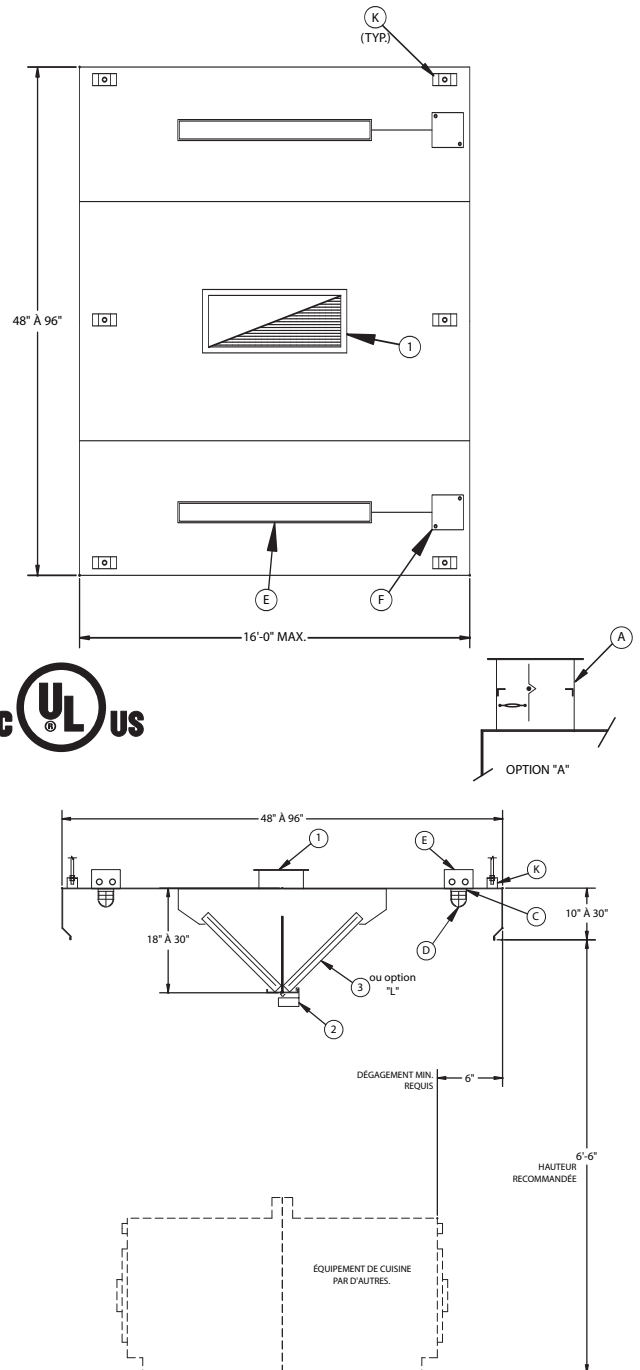
- 1** Collet d'évacuation (hauteur 3")
- 2** Récipient pour graisses usées
- 3** Filtres à chicanes en acier galvanisé homologué cULus

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

- |          |   |
|----------|---|
| <b>A</b> | Collet d'évacuation avec volet coupe-feu homologué cULus  |
| <b>B</b> | Collet d'évacuation avec volet de balancement homologué cULus                                       |
| <b>C</b> | Lumières incandescentes (quantité recommandée (1) lumière par 5' linéaires de hotte)                |
| <b>D</b> | Protecteur métallique pour lumière incandescente  |
| <b>E</b> | Luminaire fluorescent 36" ou 48" (quantité recommandée (1) luminaire par 8' linéaires de hotte)     |
| <b>F</b> | Boîte de jonction et pré-branchement pour éclairage   |
| <b>H</b> | Habillage en acier inoxydable fini #4 entre la hotte et le plafond                                  |
| <b>I</b> | Panneau de contrôle programmable PAC-02   |
| <b>J</b> | Panneau d'extrémité anti-refoulement devrait être utilisé pour maximiser la performance de la hotte |
| <b>K</b> | Étriers de suspension   |
| <b>L</b> | Filtres à chicanes en acier inoxydable homologué cULus  |

## A

## Hotte à filtres



	Volume D'EVAC (PCM / pi lin.)	Perte de pression interne (PO / H <sub>2</sub> O)	Volume D'EVAC (L/S par mètre linéaire)	Perte de pression interne (Pa)
<b>Cuisine légère</b>	450	0,40	696	100
<b>Cuisine moyenne</b>	520	0,40	800	100
<b>Cuisine intense</b>	700	0,60	1080	150