



DESCRIPTION

Les hottes aspirantes de la série Supravent® C70 sont conçues pour répondre aux besoins des cuisines professionnelles nécessitant des solutions efficaces de filtration et d'extraction, afin de garantir un environnement confortable et exempt de fumée.

Toutes les hottes Supravent® peuvent être fournies en configuration murale ou centrale (îlot). Chaque configuration est disponible en version FULL ou BREAK (forme trapézoïdale). Les hottes Supravent sont fabriquées sur mesure pour s'adapter aux contraintes propres à chaque implantation, telles que poutres, colonnes ou autres contraintes structurelles, offrant toujours une solution adaptée à chaque cas.

Les hottes C70-CI permettent l'introduction de l'air de compensation directement dans la cuisine via la hotte elle-même, évitant l'installation de grilles au plafond et de leurs conduits correspondants.

En plus de l'introduction de l'air de compensation directement dans la cuisine via le panneau frontal, un pourcentage de l'air d'extraction est soufflé vers la zone des filtres depuis l'intérieur de la hotte, créant un flux d'induction qui améliore la captation.

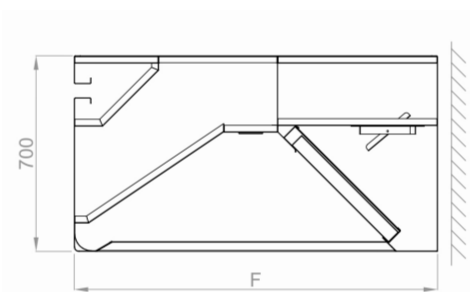
Application	Montage mural ou suspendu au plafond pour une utilisation au-dessus de tout type d'équipement de cuisson tel que fours, plaques, friteuses, fourneaux, etc., dans des cuisines moyennes et grandes et, en particulier, pour les cuisines à partir de 25 kW, comme l'exige la norme EN 16.282. Particulièrement adaptée aux climats extrêmes, car elle permet de réduire l'air d'apport entrant dans la cuisine sans affecter sa climatisation.
Caractéristiques techniques	• Conformité totale à la norme européenne EN 16282-2:2017 • Épaisseur de tôle : 1,5 mm • Construction entièrement soudée et polie (robustesse et étanchéité totale) • Fabrication en une seule pièce jusqu'à 6 m de longueur • Matériau : acier inoxydable AISI 304 • Luminaires résistants à la chaleur et à l'humidité IP 65 (en option) • Bords arrondis (hygiène maximale et finition esthétique) • Caisson plénum d'extraction (avec registres de réglage) • Caissons plénum d'extraction et d'apport intégrés dans la hotte (sans gouttage) • Diffusion de l'apport par fente avec effet Coanda pour une ventilation complète de la cuisine (option avec apport à basse vitesse DC)
Équipement en option	• Revêtement décoratif • Ventilation à débit contrôlé selon la demande (DCV) • Réacteur UV-C pour le traitement de l'air • Système automatique d'extinction d'incendie • Système de contrôle des fumées

DIMENSIONS

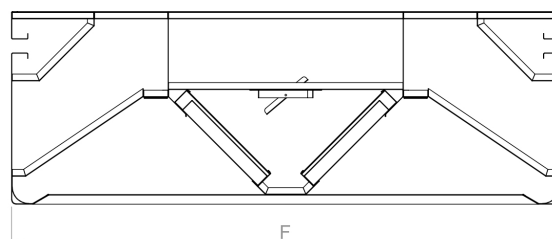
Largeur (W)	Profondeur (F)	Hauteur
1500 - 6000	1100 - 2400	700

CONFIGURATIONS

C70-CI Murale

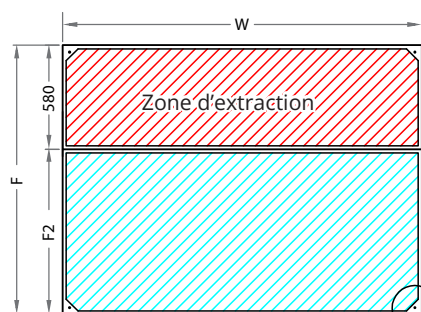


C70-CI Centrale

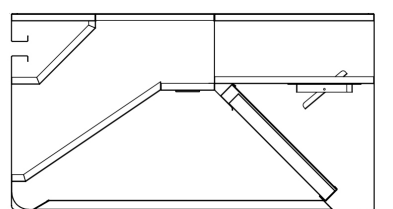


Pour connaître les spécifications techniques propres à chaque hotte (dimensions, poids, puissance, etc.), consulter le plan d'atelier correspondant.

Considérations techniques



Points d'ancrage recommandés



70 mm
Évacuation optionnelle