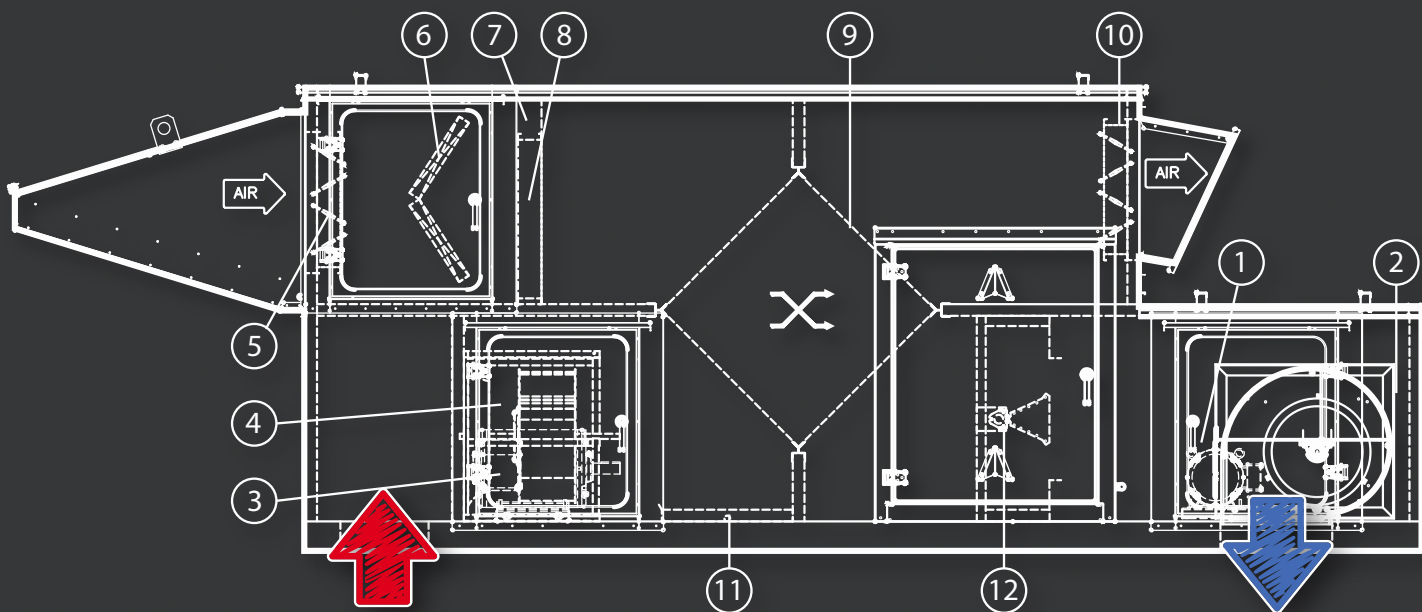


Modèle BC(PHE)

70% d'efficacité énergétique

Récupérateur de chaleur pour cuisine commerciale



Ce modèle est spécialement adapté pour évacuer et remplacer l'air dans les cuisines commerciales utilisant des hottes aspirantes raccordées à des épurateurs d'air répertoriés ou des hottes Stadium.

Composé d'un puissant ventilateur d'extraction, d'un échangeur à plaques air/air, d'un brûleur à gaz à feu direct, de volets de face et d'évitement, de filtres à air et d'une soufflerie, ce modèle facilite la récupération de chaleur. Il réchauffe l'air neuf d'alimentation et évacue un air de qualité à l'extérieur, ce qui **répond aux normes de plus en plus strictes des organismes environnementaux** et des municipalités.

- 1 - VENTILATEUR ALIMENTATION
- 2 - MOTEUR
- 3 - MOTEUR
- 4 - VENTILATEUR ÉVACUATION
- 5 - VOLET AIR FRAIS
- 6 - FILTRES MERV.8
- 7 - VOLET ÉVITEMENT
- 8 - VOLET FACE
- 9 - RÉCUPÉRATEUR D'ÉNERGIE
- 10 - VOLET ÉVACUATION
- 11 - DRAIN
- 12 - BRÛLEUR À FEU DIRECT