

GFSE Recirculating/Ventless Hood Approval Letter

Comprend des informations spécifiques pour les installations de la ville de New York nécessitant un certificat d'approbation (COA)

DATE :

Cher client: **Merci de votre intérêt pour *Giles Food Service Equipment*.**

Les commandes ne seront pas acceptées tant que *Giles* n'aura pas vérifié que l'acheteur est au courant de certaines exigences qui doivent être respectées lors de l'installation de l'équipement et que l'acheteur a reçu toutes les approbations locales appropriées. Pour la ville de New York, un permis supplémentaire d'extinction d'incendie (***non inclus dans le prix d'achat de Ventless Hood***) sera également nécessaire pour toutes les installations de hottes sans évént de New York. Sur demande, *Giles* peut aider le client à contacter un installateur Ansul approuvé. Actuellement, seuls les modèles d'équipement énumérés dans la section spécifique de NYC avec des numéros DE COA peuvent être considérés pour l'installation à New York.

Veuillez consulter les renseignements ci-joints pour vérifier que l'équipement envisagé convient à l'application prévue.



Veuillez lire et parapher chaque élément ci-dessous pour reconnaître votre compréhension.



_____ Un système de ventilation conventionnel (Hood) doit toujours être considéré comme la solution de premier choix.

_____ Les systèmes de ventilation à recirculation n'élimineront pas complètement les arômes de cuisson et les effluents conformément à la liste UL et à la norme EPA 202.

_____ Un système de recirculation est une solution légère pour les opérations de préparation des aliments à faible volume uniquement lorsqu'un système conventionnel est impossible en raison de contraintes physiques, architecturales ou réglementaires, ou peu pratique en raison des circonstances. Un AA est requis pour nyc

_____ Les hottes de recirculation intégrales de type 1 nécessitent >300 pieds carrés de cuisine. Maximum de 1 hotte par 300 pieds carrés d'une cuisine commerciale.

_____ Les hottes multi-appareils non intégrales de type 1 (FSH-4 et FSH-6) nécessitent >600 pieds carrés de cuisine. Maximum 1 hotte par 600 pieds carrés de cuisine commerciale.

_____ **Suffisant air frais (extérieur) maquillage égal à 15 recommandé ou 10 MINIMUM échange complet de salle d'air par heure**
« La quantité d'alimentation en air extérieur exigée localement par le Code ne doit pas être inférieure à la quantité minimale. » _____ Ce

ne sont pas toutes les autorités compétentes (AHJ) [bâtiment, incendie, santé, etc.] qui permettent l'utilisation de hottes à recirculation dans leurs juridictions respectives.

_____ Les exigences locales supplémentaires peuvent être plus strictes que les exigences d'inscription UL du fabricant. Les exigences les plus strictes ont préséance!

_____ Tout litige découlant de la vente, de l'installation, du fonctionnement ou de la performance de l'appareil sans évént / hotte sera régi par les lois de l'État de l'Alabama et sera résolu par les tribunaux du comté de Montgomery dans l'État de l'Alabama.

_____ Giles ne fait aucune représentation quant à la conception ou à l'aménagement approprié d'un établissement dans lequel le des appareils électroménagers et des hottes seront utilisés. De plus, Giles n'effectue aucune inspection de site avant de commander ou d'installer l'une de ses unités.

_____ GILES ENTERPRISES, INC., NE DONNE AUCUNE AUTRE GARANTIE, EXPRESSE OU IMPLICITE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER, ET N'A AUCUNE AUTRE OBLIGATION OU RESPONSABILITÉ NON SPÉCIFIQUEMENT ÉNONCÉE DANS LES PRÉSENTES.

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES, VEUILLEZ PARAPHER TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS

_____ Les hottes sans événement ne doivent pas être installées dans les espaces ouverts (tels que les centres commerciaux)

_____ J'ai consulté et confirmé avec un entrepreneur / spécialiste en CVC agréé que le système peut gérer la charge thermique de tout appareil de cuisson supplémentaire. En général, 15 à 20 % du kW total de l'appareil peuvent être utilisés pour le calcul de la charge calorifique.

_____ Je suis au courant des exigences attachées pour l'installation et l'utilisation des hottes de recirculation Giles et j'accepte de suivre ces instructions. Je comprends également que le non-respect de ces instructions annulera la garantie du fabricant.

_____ Je suis conscient que les espaces dans lesquels Giles Ventless Systems sont situés doivent être considérés comme des cuisines commerciales avec les minimums indiqués ci-dessus. (Remarque : voir les limites ci-dessus)

G:\ISO\Documents contrôlés\Service technique client\FRM0594 Q_GFSE Lettre d'approbation de hotte 10-11-2022.docx

Page 2

INFORMATIONS SUPPLÉMENTAIRES, VEUILLEZ PARAPHER TOUS LES ÉLÉMENTS CI-DESSOUS

_____ J'ai **JOINT** une ou plusieurs feuilles de spécifications d'appareils pour tous les appareils à placer sous le Giles Recirculating Hotte(s), et acceptez en outre de ne pas s'écarter à tout moment, de l'utilisation de cesdits appareils tout en utilisant les hottes à recirculation Giles.

(Voir l'exemple p. 8)

_____ J'ai consulté et confirmé auprès d'un entrepreneur ou d'un spécialiste en CVC agréé que la zone que la hotte à recirculation Giles doit occuper répondra à tous les codes locaux et aux exigences du fabricant en matière de qualité de l'air, y compris la capacité du système de CVC sur place.

_____ CVC L'alimentation en air extérieur est requise et doit être de dix (10) échanges complets minimum (15 recommandés) de salle d'air complète par heure.

La pression du bâtiment doit être plus élevée que la pression ambiante extérieure, la pression de la cuisine est inférieure à celle du siège du client si elle est séparée.

« La quantité d'alimentation en air extérieur exigée localement par le Code ne doit pas être inférieure à la quantité minimale. »

_____ Je comprends que les hottes à recirculation Giles nécessitent un entretien quotidien, hebdomadaire et mensuel consciencieux, y compris le remplacement en temps opportun des filtres jetables OEM. Le manuel d'exploitation décrit les exigences du fabricant concernant l'entretien des hottes.

_____ Je suis au courant des critères spécifiques des appareils électroménagers tels qu'ils sont indiqués sur chaque fiche technique de hotte à recirculation Giles et des exigences relatives à la hauteur du plafond et à la superficie en pieds carrés de la « cuisine » (voir toutes les pages de ce document!)

_____ Je suis au courant des exigences particulières pour le système d'extinction d'incendie qui doivent être suivies conformément au manuel d'exploitation. (Exemple; Appareils interverrouillés, buses, cote de liaison appropriée, produit chimique) Voir le manuel d'exploitation.

_____ Une inspection semestrielle du système d'extinction d'incendie et le nettoyage de la hotte par un agent autorisé sont requis. (Devrait être prévu pendant l'inspection d'incendie pour limiter le temps d'arrêt supplémentaire)

_____ Utilisation et achèvement de la liste de vérification quotidienne d'entretien des hottes sans événement (fournie avec le capot)

_____ Aviser Giles de toute infraction au code ou de toute inspection défavorable liée au fonctionnement de la hotte sans événement

_____ Le capot sans événement ne doit pas être situé dans le sous-sol ou la cave d'un bâtiment.

_____ Les hottes sans événement **ne doivent pas** être installées dans un bâtiment **NON** protégé par un système de gicleurs lorsque le code local l'exige ou lorsque l'occupation résidentielle se trouve au-dessus de l'installation ou de l'application commerciale sans événement.

_____ Je conviens que les termes de cette lettre d'approbation ne peuvent être modifiés par des conditions incohérentes ou contraires dans un bon de commande, ou autrement.

_____ Je conviens qu'en aucun cas Giles ne sera responsable envers moi ou un tiers, ou autrement responsable de tout dommage spécial ou consécutif, y compris, mais sans s'y limiter, la perte de revenus, la perte de profits, les coûts indirects découlant de l'achat, de la vente, de l'installation ou de l'utilisation de _____ et que mon seul recours pour toute violation par Giles ne doit pas dépasser le prix d'achat ou de remplacement de l'équipement acheté.

TOUTES LES APPROBATIONS DE PLANS DOB DE LA VILLE DE NEW YORK sont soumises aux restrictions supplémentaires suivantes:

_____ Les plans de la DDN doivent être amarrés (estampillés et numérotés) par le Département des bâtiments de la ville de New York.

_____ La hotte sans événement ne doit pas être installée dans un bâtiment non ignifuge ou non saupoudré .

_____ Inspection semestrielle du système d'extinction d'incendie par un agent autorisé (exigence de la FDNY) (liens appropriés utilisés)

_____ Utilisation et achèvement de la liste de vérification quotidienne de la hotte sans événement de New York (fournie avec le capot)

_____ Assurez-vous que l'autocollant du certificat d'approbation (COA) est placé dans un endroit bien en vue sur la hotte sans événement qui sera toujours visible pour les responsables du code (AHJ).

Communiquez avec les AHJ locaux (commissaire des incendies, service de santé et inspecteur des bâtiments) pour confirmer l'approbation d'un système de hotte de recirculation pour votre demande prévue

Veillez confirmer en paraphant tous les éléments ci-dessus et en remplissant les informations client ci-dessous. Envoyez un courriel à : services@gfse.com ... Fax à: 334.239.4117 ... par la poste à l'adresse suivante : Services - Giles Food Service Equipment; P.O. Box 210247; Montgomery, AL 36121-0247.

REMARQUE: Le défaut d'installer une hotte à recirculation Giles conformément aux instructions du fabricant, à la liste des hottes ou aux exigences locales de l'AHJ, selon la plus stricte des deux, annulera la garantie du fabricant. (Voir toutes les pages de ce document)

S'IL VOUS PLAÎT VOIR LA PAGE SUIVANTE, IL DOIT ÊTRE COMPLÈTEMENT REMPLI ET RETOURNÉ AVEC CE DOCUMENT ENTIER ET D'INCLURE LE OU LES APPAREILS SPÉCIFIQUES À UTILISER FICHES TECHNIQUES

G:\ISO\Documents contrôlés\Service technique à la clientèle\FRM0594 Q_GFSE Lettre d'approbation du capot 10-11-2022.docx

Page 3

LES COMMANDES NE SERONT PAS TRAITÉES POUR LA PRODUCTION À MOINS QUE CE DOCUMENT NE SOIT RETOURNÉ À GILES AVEC TOUS LES ARTICLES CI-DESSUS PARAPHÉS À LA FOIS PAR LE CONCESSIONNAIRE / REVENDEUR ET DOIVENT ÊTRE SIGNÉS ET DATÉS CI-DESSOUS PAR « REVENDEUR / REVENDEUR » ET LE CLIENT.

Nom de la société du concessionnaire / revendeur (imprimé): _____

Signature autorisée du concessionnaire/revendeur : _____

Nom **d'impression du** concessionnaire/revendeur du signataire autorisé : _____ Date :

Nom de l'entreprise client/utilisateur final/propriétaire (imprimé) : _____

Signature autorisée du client/de l'utilisateur final/propriétaire : _____

Client/utilisateur final/propriétaire **Nom d'impression** du signataire autorisé : _____ Date :

En signant, le concessionnaire/ revendeur affirme qu'il a transmis et expliqué ce document au client / utilisateur final / propriétaire concernant diverses limitations et exigences pour l'utilisation d'une hotte de recirculation sans évant, et ont fourni une copie de ce document à la fois au client / utilisateur final / propriétaire et l'entrepreneur d'installation et le concessionnaire / revendeur s'engage à défendre et à indemniser Giles pour toute réclamation, les pertes ou dommages résultant de son défaut de le faire.

Numéro de bon de commande : _____ pour _____ (Site d'installation)

Si vous avez besoin d'informations pour le processus d'approbation, veuillez nous appeler au 800.554.4537

Encore une fois, je vous remercie de votre entreprise et de l'attention que vous avez portée à cette question.

Cordialement,

Services@GFSE.com

Giles Enterprises, Inc.

800.554.4537 - Option 1

APPAREILS À CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEULEMENT

Reportez-vous aux fiches techniques de l'équipement situées à www.gfse.com pour les « Critères de contraintes des appareils »***

HOTTES DE TYPE 1 LIMITÉES

Les combinaisons four/hotte se limitent à la cuisson légère des protéines

PO-VH *

(Fours jusqu'à 50K et rôtissoires jusqu'à 6.2K seulement)

Distance entre le plafond (et la sortie d'échappement) : [0"] au sommet du déviateur d'air (18 » requis pour les unités de style pré-déviateur).

Distance par rapport aux combustibles (côtés): Côtés, 18 » (45.72cm)

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil: Recommandé, 1 » (2,5cm) ou moins - Maximum, 3 » (7.62cm)

Système d'extinction d'incendie : **Non inclus** / Facultatif* (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102)

OVH-10 *

(Fours jusqu'à 11,5K, Rôtissoires jusqu'à 6,2 K.)

Distance entre le plafond (et la sortie d'échappement) : [0"] jusqu'au dessus du déviateur d'air (18 po requis pour les unités de style pré-déviateur).

Distance par rapport aux combustibles (côtés) : Côtés, 18 » (45,72cm)

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil : Recommandé, 1 » (2,5 cm) ou moins - Maximum, 3 » (7,62cm)

Système d'extinction **d'incendie : Non inclus** / Facultatif* (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102)

HOTTES NON INTÉGRALES DE TYPE 1

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

FSH-2

(friteuses ouvertes standard jusqu'à 20K / Pas de friteuses Auto-Basket Lift)

Distance par rapport au plafond (sortie d'échappement): Recommandé, (0 »), (18 " requis pour les unités de style pré-déviateur)

Hauteur minimale au plafond: 90 " (229cm) / (96 " requis pour les unités de style pré-dérouté)

Distance par rapport aux combustibles (dos, haut et côtés): (0 »)

Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350 °

Système d'extinction d'incendie : Système chimique humide Ansul R-102***

FSH-2A-99

(élévateur de panier automatique ou friteuses à pression jusqu'à 20K)

Distance par rapport au plafond (sortie d'échappement) : Recommandé (0 »)

Hauteur minimale du plafond : 99 » (290cm)

Distance par rapport aux combustibles (dos, haut et côtés): (0 »)

Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350 °

Système d'extinction d'incendie : Système chimique humide Ansul R-102***

FSH- ... 4'... 6' (friteuses jusqu'à 20K, grilles / grilles, gammes jusqu'à 25K, fours jusqu'à 55K) - PAS DE CHARBROILERS

Distance du plafond (haut du capot): Minimum 10 » (25cm) ou mesuré à partir du haut de l'échappement 14 » (36cm)

Hauteur minimale au plafond : 118 » (290cm) lors de l'utilisation d'un support de 72 »

Distance par rapport aux combustibles (côtés): 18 » (61cm) - (0 ») lors de l'utilisation des supports en option

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil: 33 » (84cm) Recommandé / 42 » (106,68 cm) Maximum

Température d'exploitation maximale : Friteuses 350°, Grilles 400°, Gammes 400° tous les autres fours 500°

Extinction des incendies : **Non inclus** (pré-tuyaux pour le système chimique humide Ansul R-102 ou pour une utilisation avec le système Piranha) **

GVH- (C & F)

(Friteuses, grilles / grilles, gammes, fours, grille-pain) PAS DE CHARBROILERS

Distance du plafond (sortie d'échappement): Recommandé, (0 »)

Hauteur minimale du plafond: Aussi bas que 84 " (213cm) avec l'ajustement du modèle C countertop sur une table de 25 " (64cm) 82-3/16 » (209cm) pour le modèle Floor Stand

Distance des combustibles (Dos, Haut et Côtés): (0 »)

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil: 19 » (48cm) maximum du bord inférieur de la jupe à la zone chauffée de l'appareil
Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350°
Système d'extinction d'incendie : **Non inclus** (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102) **

APPAREILS À CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEULEMENT

Reportez-vous aux fiches techniques de l'équipement situées à www.gfse.com pour les « Critères de contraintes des appareils »***

HOTTE INTÉGRALE DE TYPE 1

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

FEM & GBF-VH (Série) et WOG-MP-VH

Distance entre le plafond (et la sortie d'échappement) : **Recommandé, (0 »), (18 » requis pour les unités de style pré-déviateur)**

Hauteur minimale au plafond: 91 " (231cm) / (102 " requis pour les unités de style pré-dérodeur)

Distance par rapport aux combustibles (dos, haut et côtés): (0 »)

Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350 °

Système d'extinction d'incendie : Système humide Ansul R-102***

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

* **Facultatif au moment de la commande** », comprend la plomberie interne seulement. Le client est responsable de contacter un installateur Ansul local pour l'autorisation et l'installation finale du système. **Non inclus dans le prix hood.**

** Seule la plomberie interne est incluse. Le client est responsable de contacter un installateur Ansul local pour l'autorisation et l'installation finale du système. **Non inclus dans le prix hood.**

Le client est responsable de contacter un installateur Ansul local pour l'autorisation et l'installation finale du système qui pourrait inclure le câble, les liens, le cylindre de charge et l'agent de suppression (une traction à distance supplémentaire peut être nécessaire). **Non inclus dans le prix du capot.**

Les critères de contrainte de l'apppliance DOIVENT être suivis et ne DOIVENT pas dépasser les maximums énumérés pour toute hotte de recirculation Giles!

UNITÉS GILES SPÉCIFIQUES À LA VILLE DE NEW YORK AVEC DES NUMÉROS COA

****LIMITÉ** HOTTES DE TYPE 1**

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

COA #5661 PO-VH **

Distance entre le plafond (et la sortie d'échappement) :

(Fours jusqu'à 50K et rôtissoires jusqu'à 6.2K seulement)

[0"] au sommet du déviateur d'air (18 » requis pour les unités de style pré-déviateur).

Distance par rapport aux combustibles (côtés):

Côtés, 18 » (45.72cm)

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil:

Recommandé, 1 » (2,5cm) ou moins - Maximum, 3 » (7.62cm)

Système d'extinction d'incendie :

Non inclus / (Doit être pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102)*

COA # 5661 OVH-10**

(Fours jusqu'à 11,5K, rôtissoires jusqu'à 6,2 K,)

Distance entre le plafond (et la sortie d'échappement) : [0"] au sommet du déviateur d'air (18 » requis pour les unités de style pré-déviateur).

Distance par rapport aux combustibles (côtés): Côtés, 18 » (45.72cm)

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil: Recommandé, 1 » (2,5cm) ou moins - Maximum, 3 » (7.62cm)

Système d'extinction d'incendie : **Non inclus** / (Doit être pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102)*

HOTTE INTÉGRALE DE TYPE 1

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

COA # 5715 GEF & GBF-VH (Série) et COA # 5664 WOG-MP-VH

Distance entre le plafond (et la sortie d'échappement) : Recommandé, (0 »), (18 » requis pour les unités de style pré-déviateur)

Hauteur minimale au plafond: 91 " (231cm) / (102 " requis pour les unités de style pré-dérodeur)

Distance par rapport aux combustibles (dos, haut et côtés): (0 »)

Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350 °

Système d'extinction d'incendie : **Non inclus** (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102 seulement) **

HOTTES NON INTÉGRALES DE TYPE 1

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

COA # 5701 FSH- 4 & 6 seulement (Friteuses jusqu'à 20K, Grilles / Grillades, Gammes jusqu'à 25K, Fours jusqu'à 55K)

PAS DE CHARBROILERS

Distance du plafond (haut du capot): Minimum 10 » (25cm) ou mesuré à partir du haut de l'échappement 14 » (36cm)

Hauteur minimale au plafond : 118 » (290cm) lors de l'utilisation d'un support de 72 »

Distance par rapport aux combustibles (côtés): 18 » (61cm) - (0 ») lors de l'utilisation des supports en option

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil: 33 » (84cm) Recommandé / 42 » (106,68 cm) Maximum

Température d'exploitation maximale : Friteuses 350°, Grilles 400°, Gammes 400° tous les autres fours 500°

Extinction des incendies : **Non inclus** (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102 ou pour une utilisation avec Système piranha) **

COA # 5711 FSH-2 & 2A-99

(Auto Panier ascenseur ou friteuses sous pression jusqu'à 20K)

Distance du plafond (sortie d'échappement): Recommandé (0 »)

Hauteur minimale au plafond : 99 » (290cm)

Distance par rapport aux combustibles (dos, haut et côtés): (0 »)

Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350°

Système d'extinction d'incendie : **Non inclus** (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102 seulement) **

COA #5706 GVH-(C& F)

(Friteuses, grilles/grilles, gammes, fours, grille-pain) PAS DE CHARBROILERS

Distance du plafond (sortie d'échappement): Recommandé, (0 »)

Hauteur minimale au plafond : Aussi bas que 84 » (213cm) avec le réglage du modèle C countertop sur une table de 25 » (64cm)
82-3/16 » (209cm) pour le modèle Floor Stand

Distance des combustibles (Dos, Haut et Côtés): (0 »)

Hauteur de montage au-dessus de l'appareil: 19 " (48cm) maximum du bord inférieur de la jupe à la zone chauffée de l'appareil

Température maximale de la friteuse d'exploitation: 350 °

Système d'extinction d'incendie : **Non inclus** (pré-canalisé pour le système chimique humide Ansul R-102 seulement) **

*Placé au moment de la commande, comprend la plomberie interne seulement. Le client est responsable de contacter un installateur Local Ansul pour nyc permis et l'installation finale requise du système. **Non inclus dans le prix hood.**

** Seule la plomberie interne est incluse. Le client est responsable de contacter un installateur Local Ansul pour nyc permis et l'installation finale requise du système. **Non inclus dans le prix hood.**

**** POUR L'ÉQUIPEMENT À CHAUFFAGE ÉLECTRIQUE SEULEMENT ****

Limité à un faible volume de cuisson protéinique uniquement

REMARQUE: Reportez-vous aux fiches techniques de l'équipement et aux rapports NYC / COA situés à www.gfse.com pour plus d'informations sur NYC!

Les critères de contrainte de l'apppliance DOIVENT être suivis et ne DOIVENT pas dépasser les maximums énumérés pour toute hotte de recirculation Giles!

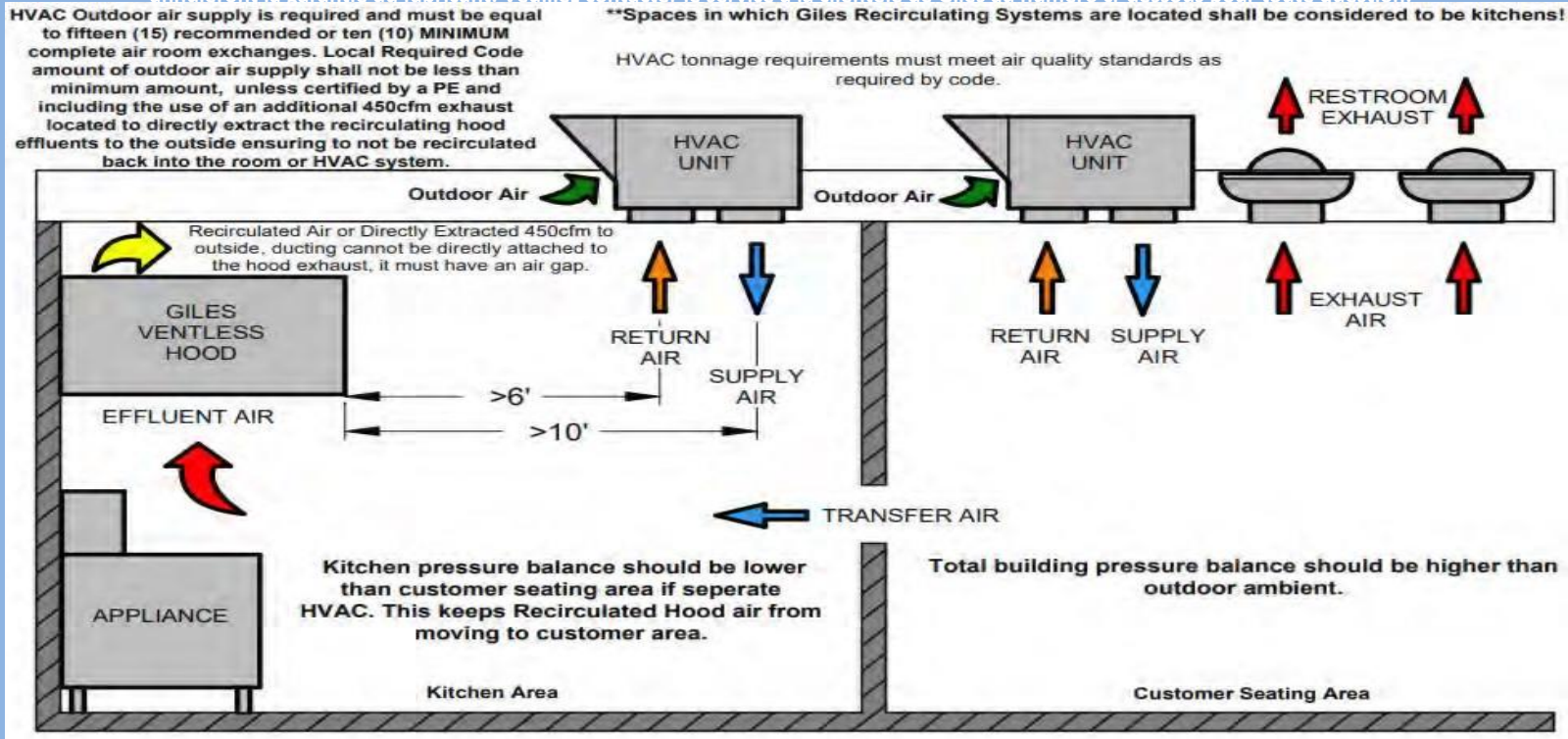
Défaut d'installer une hotte de recirculation Giles conformément aux instructions du fabricant, à la liste des hottes ou à la liste locale Les exigences de l'AHJ, selon ce qui est le plus strict, annuleront la garantie du fabricant. (Voir toutes les pages de ce document)

!! ATTENTION !!

Informations d'installation « requises » pour une installation minimale appropriée de toute hotte de recirculation Giles.

****Pour de plus amples renseignements, la lettre d'approbation complète du capot pour cet appareil est insérée dans le manuel d'exploitation et également disponible sur le site Web de Giles. ****

REMARQUE: Le défaut d'installer une hotte de recirculation Giles conformément aux instructions du fabricant et la liste de la hotte de recirculation annuleront la garantie du fabricant. Veuillez contacter le service à la clientèle de Giles au numéro ci-dessous pour toute question.



**** Dessin non à l'échelle **** Mise en place de la salle d'échantillonnage, la longueur minimale du mur arrière pour le capot est de 10 pieds.

La hauteur minimale de plafond pour chaque hotte de recirculation Giles spécifique doit être maintenue pour toute la cuisine.

Les grandes hottes doivent avoir un plafond au sol d'au moins 118 « . Voir la fiche technique ou le manuel d'exploitation de l'unité.

Autres exigences

NOTA: Les locaux dans lesquels se trouvent ces systèmes sont considérés comme des **cuisines**. Les exigences locales supplémentaires peuvent être plus strictes que les exigences d'inscription UL du fabricant. Les exigences les plus strictes ont préséance!

Aux fins de la détermination de la surface de plancher devant être ventilée;

Les hottes de recirculation intégrales de type 1 nécessitent >300 pieds carrés de cuisine. **Maximum** de 1 hotte par 300 pieds carrés de cuisine.

Les hottes multi-appareils non intégrales de type 1 (FSH-4 et FSH-6) nécessitent >600 pieds carrés de cuisine. **Maximum** de 1 hotte par 600 pieds carrés de cuisine

La ventilation de l'air extérieur par CVC est requise pour les zones dans lesquelles des hottes à recirculation Giles sont utilisées. Pour les hottes à recirculation Giles, nous avons besoin d'une ventilation de l'air extérieur égale à **(15 recommandés, 10 minimum)** des échanges complets de la salle d'air.

« La quantité d'alimentation en air extérieur exigée localement par le Code ne doit pas être inférieure à la quantité minimale. »

Les gaz d'échappement des hottes en recirculation **ne doivent pas** être évacués dans un plafond fermé ou faux. ***Limité à un faible volume de cuisson aux protéines seulement***

***L'air extérieur** est requis à partir du système CVC.

**** L'air d'alimentation** apporte de l'air climatisé dans la pièce. (Au moins 10 pieds du capot)

**** Return Air** sort l'air de la pièce et a normalement un filtre juste derrière le panneau, (au moins 6 pieds du capot)

Ne placez pas Return Air / Enregistrer à moins de 6 pieds du capot

Des maillons d'extinction d'incendie appropriés par modèle doivent être utilisés, avec tous les appareils entrelacés à la hotte.

Les hottes de recirculation mal installées pourraient faire l'objet d'une infraction en matière de qualité de l'air de la part de l'AHJ

PO Box 210247 • Montgomery, AL 36121-0247 Usa (2750 Gunter Park Drive West Montgomery, AL 36109) (334) 272-1457 • (800) 554-4537(USA & Canada) • Fax (334) .docx
\Controlled

239-4117

G:\ISO\Documents contrôlés\Service technique à la clientèle\FRM0594 Q_GFSE Lettre d'approbation du capot 10-11-2022.docx
Page 8

Heavy Duty - Automatic Electric Griddles



Industry Leading Features

- ✓ Controlled Zone Heating - 1 heating element and 1 temperature controller for each 12" of griddle surfaces.
- ✓ Heavy duty tubular incoloy metal sheath element pressure clamped to griddle plate for more uniform temperature distribution.
- ✓ Fast Preheat - 350 degrees in 7-8 minutes.
- ✓ Precision thermostat with pilot light indicator.
- ✓ Front mounted electrical access panel for ease of service.
- ✓ Stainless steel splash guards and grease trough welded to griddle unibody construction.
- ✓ 5/8" thick griddle plate, machine polished for fast heat-up and quick recovery.
- ✓ 7 quart all stainless steel drawer with baffle.
- ✓ MEA #490-84E

Model #	Griddle Area	Overall Width	Overall Depth	240V/Amp	208V/Amp	Elements Required	Ship Weight
EL1812*	18" x 12"	12"	21"	4KW/17	3KW/15	1	81 lbs.
EL1824**	18" x 24"	24"	22½"	8KW/34	6KW/29	2	150 lbs.
EL1836**	18" x 36"	36"	22½"	12KW/50	9KW/44	3	225 lbs.
EL1848**	18" x 48"	48"	22½"	16KW/67	12KW/58	4	300 lbs.

Plate Thickness: 5/8" Working Height: 13 3/4" *Single phase only, also available in 120 Volt, specify voltage, line cord included
** Specify single phase or 3 phase

