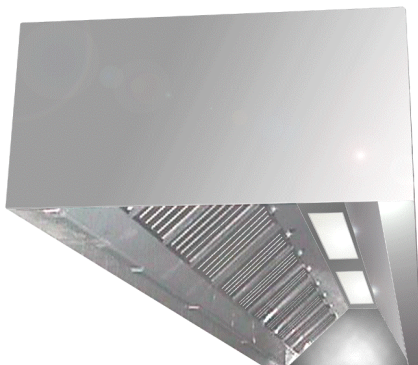


## INDUCTION STANDARD

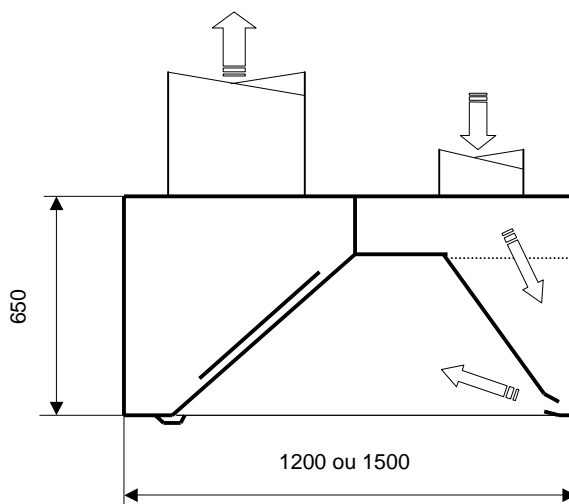


Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**", sauf tôles arrières et supérieures en acier galvanisé. **FILTRES A CHOC 450 x 450 x 17 / 50 mm**, tout inox. Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction d'air munie de filtres et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait dans une proportion réglable de 50 à 70 %. Ce principe **diminue fortement** les mouvements d'air dans la cuisine, il **économise l'énergie** en évitant le réchauffage de l'air introduit. Il facilite l'extraction de l'air en captant les vapeurs grasses au moyen du soufflage dirigé vers les filtres (induction).

Des volets et cloisons perforées permettent d'ajuster les soufflages à volonté.

Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.

Matériel **livré assemblé** en module de 2,50 m maxi.



MODULE	LARGEUR 1200
1000	HIS 10A12
1500	HIS 15A12
2000	HIS 20A12
2500	HIS 25A12
3000	HIS 30A12
3500	HIS 35A12
4000	HIS 40A12
4500	HIS 45A12
5000	HIS 50A12
5500	HIS 55A12
6000	HIS 60A12

MODULE	LARGEUR 1500
1000	HIS 10A15
1500	HIS 15A15
2000	HIS 20A15
2500	HIS 25A15
3000	HIS 30A15
3500	HIS 35A15
4000	HIS 40A15
4500	HIS 45A15
5000	HIS 50A15
5500	HIS 55A15
6000	HIS 60A15

MODULE	LARGEUR 1200
1000	HIS 10A12
1500	HIS 15A12
2000	HIS 20A12
2500	HIS 25A12
3000	HIS 30A12
3500	HIS 35A12
4000	HIS 40A12
4500	HIS 45A12
5000	HIS 50A12
5500	HIS 55A12
6000	HIS 60A12

MODULE	LARGEUR 1500
1000	HIS 10A15
1500	HIS 15A15
2000	HIS 20A15
2500	HIS 25A15
3000	HIS 30A15
3500	HIS 35A15
4000	HIS 40A15
4500	HIS 45A15
5000	HIS 50A15
5500	HIS 55A15
6000	HIS 60A15

Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

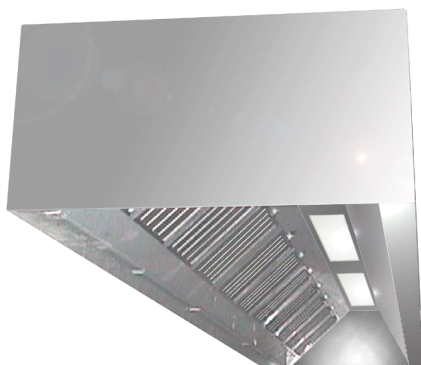
Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

E-mail : [servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

<http://www.servii.fr>

## INDUCTION COMPENSÉE

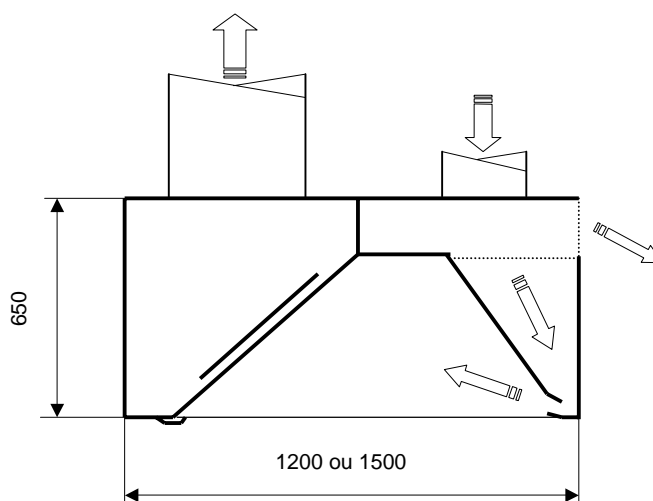


Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**", sauf tôles arrières et supérieures en acier galvanisé. **FILTRES A CHOC 450 x 450 x 17 / 50** mm, tout inox. Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction d'air munie de filtres et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait dans une proportion réglable de 50 à 70 %. Ce principe **diminue fortement** les mouvements d'air dans la cuisine, il **économise l'énergie** en évitant le réchauffage de l'air introduit. Il facilite l'extraction de l'air en captant les vapeurs grasses au moyen du soufflage dirigé vers les filtres (induction).

Des volets et cloisons perforées permettent d'ajuster les soufflages à volonté. Grilles de répartition d'air en aluminium.

Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.

Matériel **livré assemblé** en module de 2,50 m maxi.



MODULE
1000
1500
2000
2500
3000
3500
4000
4500
5000
5500
6000

LARGEUR 1200
HIC 10A12
HIC 15A12
HIC 20A12
HIC 25A12
HIC 30A12
HIC 35A12
HIC 40A12
HIC 45A12
HIC 50A12
HIC 55A12
HIC 60A12

MODULE
1000
1500
2000
2500
3000
3500
4000
4500
5000
5500
6000

LARGEUR 1500
HIC 10A15
HIC 15A15
HIC 20A15
HIC 25A15
HIC 30A15
HIC 35A15
HIC 40A15
HIC 45A15
HIC 50A15
HIC 55A15
HIC 60A15

Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

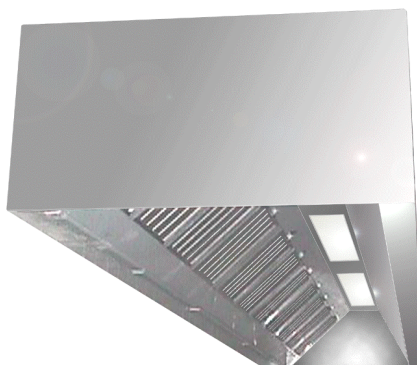
Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

E-mail : [servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

<http://www.servii.fr>

## INDUCTION COMPENSÉE RÉCHAUFFÉE



Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**", sauf tôles arrières et supérieures en acier galvanisé. **FILTRES A CHOC 450 x 450 x 17 / 50 mm**, tout inox. Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction d'air munie de filtres et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait dans une proportion réglable de 50 à 70 %. Ce principe **diminue fortement** les mouvements d'air dans la cuisine.

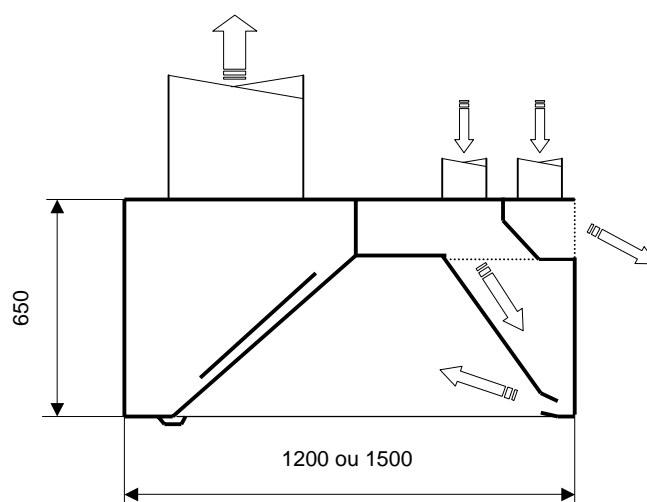
Il facilite l'extraction de l'air en captant les vapeurs grasses au moyen du soufflage dirigé vers les filtres (induction).

Des volets et cloisons perforées permettent d'ajuster les soufflages à volonté.

Grilles de répartition d'air réchauffé en aluminium.

Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.

Matériel **livré assemblé** en module de 2,50 m maxi.



MODULE
1000
1500
2000
2500
3000
3500
4000
4500
5000
5500
6000

LARGEUR 1200
HICR 10A12
HICR 15A12
HICR 20A12
HICR 25A12
HICR 30A12
HICR 35A12
HICR 40A12
HICR 45A12
HICR 50A12
HICR 55A12
HICR 60A12

MODULE
1000
1500
2000
2500
3000
3500
4000
4500
5000
5500
6000

LARGEUR 1500
HICR 10A15
HICR 15A15
HICR 20A15
HICR 25A15
HICR 30A15
HICR 35A15
HICR 40A15
HICR 45A15
HICR 50A15
HICR 55A15
HICR 60A15

*Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.*



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

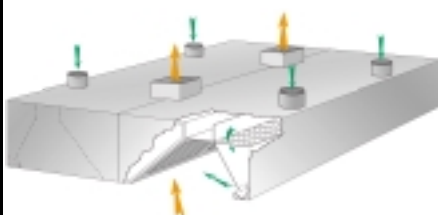
Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

E-mail : [servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

<http://www.servii.fr>

## INDUCTION STANDARD

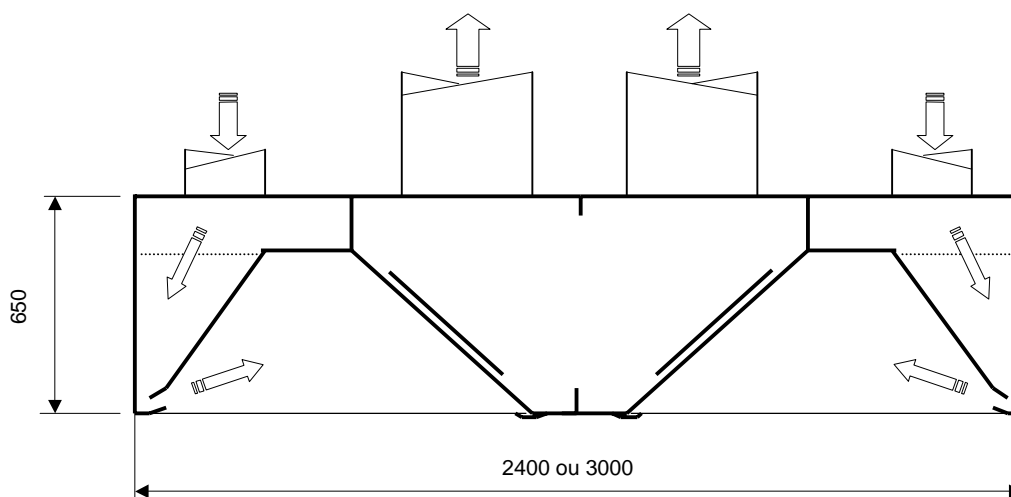


Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**", sauf tôles supérieures en acier galvanisé. **FILTRES A CHOC 450 x 450 x 17 / 50** mm, tout inox.

Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction d'air munie de filtres et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait dans une proportion réglable de 50 à 70 %. Ce principe **diminue fortement** les mouvements d'air dans la cuisine, il **économise l'énergie** en évitant le réchauffage de l'air introduit. Il facilite l'extraction de l'air en captant les vapeurs grasses au moyen du soufflage dirigé vers les filtres (induction).

Des volets et cloisons perforées permettent d'ajuster les soufflages à volonté. Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.

Matériel **livré assemblé** en module de 2,50 m maxi.



MODULE
1000
1500
2000
2500
3000
3500
4000
4500
5000
5500
6000

LARGEUR 1200
HIS 10C12
HIS 15C12
HIS 20C12
HIS 25C12
HIS 30C12
HIS 35C12
HIS 40C12
HIS 45C12
HIS 50C12
HIS 55C12
HIS 60C12

MODULE
1000
1500
2000
2500
3000
3500
4000
4500
5000
5500
6000

LARGEUR 1500
HIS 10C15
HIS 15C15
HIS 20C15
HIS 25C15
HIS 30C15
HIS 35C15
HIS 40C15
HIS 45C15
HIS 50C15
HIS 55C15
HIS 60C15

Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

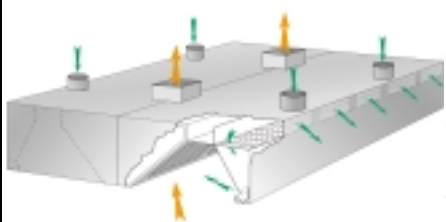
Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

E-mail : [servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

<http://www.servii.fr>

## INDUCTION COMPENSÉE



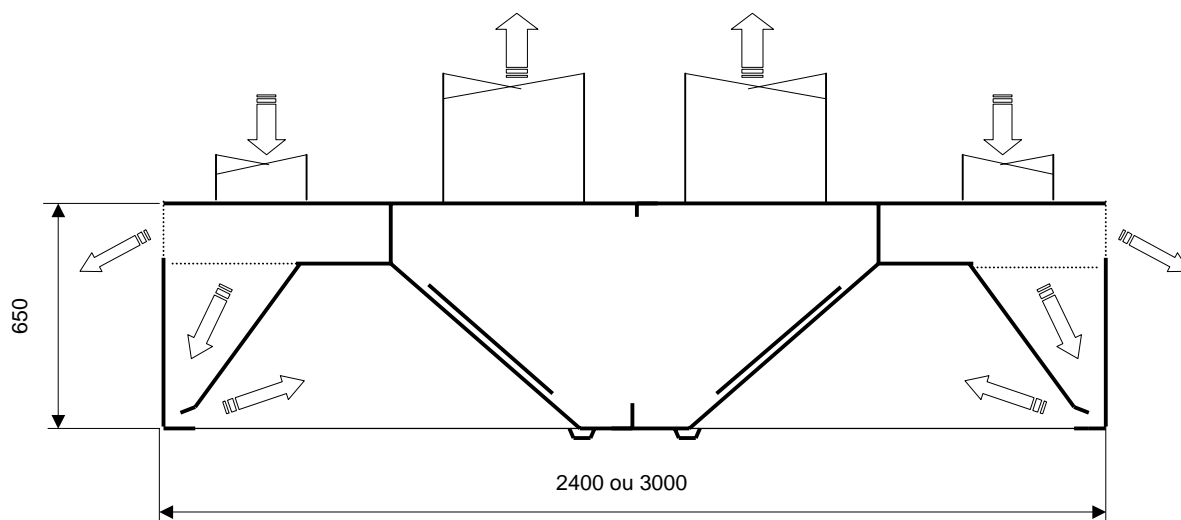
Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**", sauf tôles supérieures en acier galvanisé. **FILTRES A CHOC 450 x 450 x 17 / 50** mm, tout inox.

Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction d'air munie de filtres et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait dans une proportion réglable de 50 à 70 %. Ce principe **diminue fortement** les mouvements d'air dans la cuisine, il **économise l'énergie** en évitant le réchauffage de l'air introduit. Il facilite l'extraction de l'air en captant les vapeurs grasses au moyen du soufflage dirigé vers les filtres (induction).

Des volets et cloisons perforées permettent d'ajuster les soufflages à volonté. Grilles de répartition d'air en aluminium.

Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.

Matériel **livré assemblé** en module de 2,50 m maxi.



MODULE	LARGEUR 1200
1000	HIC 10C12
1500	HIC 15C12
2000	HIC 20C12
2500	HIC 25C12
3000	HIC 30C12
3500	HIC 35C12
4000	HIC 40C12
4500	HIC 45C12
5000	HIC 50C12
5500	HIC 55C12
6000	HIC 60C12

MODULE	LARGEUR 1500
1000	HIC 10C15
1500	HIC 15C15
2000	HIC 20C15
2500	HIC 25C15
3000	HIC 30C15
3500	HIC 35C15
4000	HIC 40C15
4500	HIC 45C15
5000	HIC 50C15
5500	HIC 55C15
6000	HIC 60C15

MODULE	LARGEUR 1200
1000	HIC 10C12
1500	HIC 15C12
2000	HIC 20C12
2500	HIC 25C12
3000	HIC 30C12
3500	HIC 35C12
4000	HIC 40C12
4500	HIC 45C12
5000	HIC 50C12
5500	HIC 55C12
6000	HIC 60C12

MODULE	LARGEUR 1500
1000	HIC 10C15
1500	HIC 15C15
2000	HIC 20C15
2500	HIC 25C15
3000	HIC 30C15
3500	HIC 35C15
4000	HIC 40C15
4500	HIC 45C15
5000	HIC 50C15
5500	HIC 55C15
6000	HIC 60C15

Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

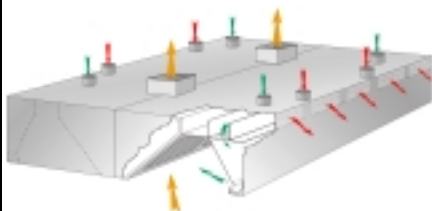
Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

E-mail : [servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

<http://www.servii.fr>

## INDUCTION COMPENSÉE RÉCHAUFFÉE



Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**", sauf tôles supérieures en acier galvanisé. **FILTRES A CHOC 450 x 450 x 17 / 50** mm, tout inox.

Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction d'air munie de filtres et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait dans une proportion réglable de 50 à 70 %. Ce principe **diminue fortement** les mouvements d'air dans la cuisine.

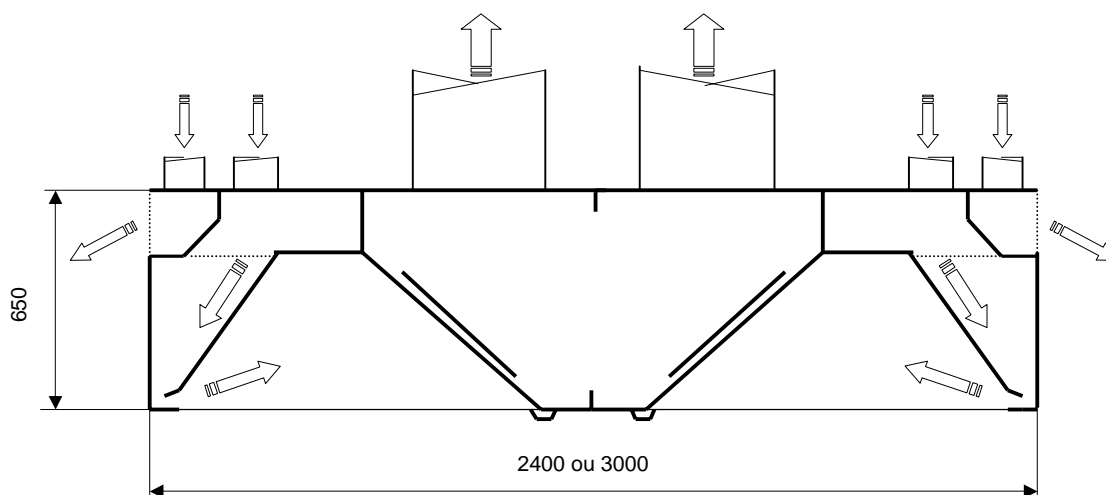
Il facilite l'extraction de l'air en captant les vapeurs grasses au moyen du soufflage dirigé vers les filtres (induction).

Des volets et cloisons perforées permettent d'ajuster les soufflages à volonté.

Grilles de répartition d'air réchauffé en aluminium.

Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.

Matériel **livré assemblé** en module de 2,50 m maxi.



MODULE	LARGEUR 1200
1000	HICR 10C12
1500	HICR 15C12
2000	HICR 20C12
2500	HICR 25C12
3000	HICR 30C12
3500	HICR 35C12
4000	HICR 40C12
4500	HICR 45C12
5000	HICR 50C12
5500	HICR 55C12
6000	HICR 60C12

MODULE	LARGEUR 1500
1000	HICR 10C15
1500	HICR 15C15
2000	HICR 20C15
2500	HICR 25C15
3000	HICR 30C15
3500	HICR 35C15
4000	HICR 40C15
4500	HICR 45C15
5000	HICR 50C15
5500	HICR 55C15
6000	HICR 60C15

Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

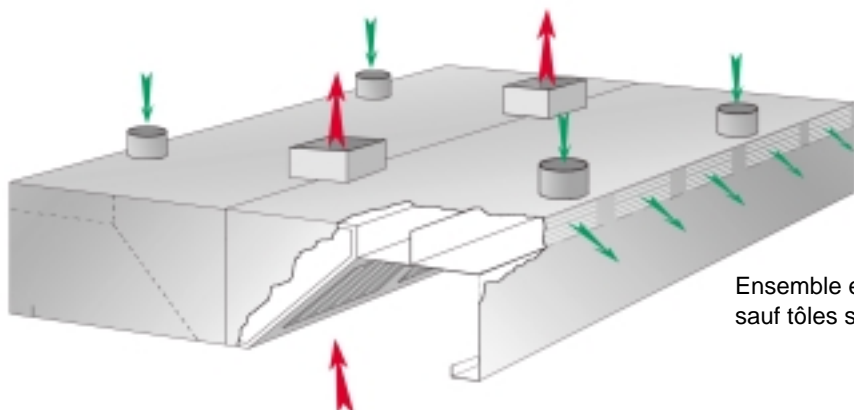
Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

E-mail : [servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

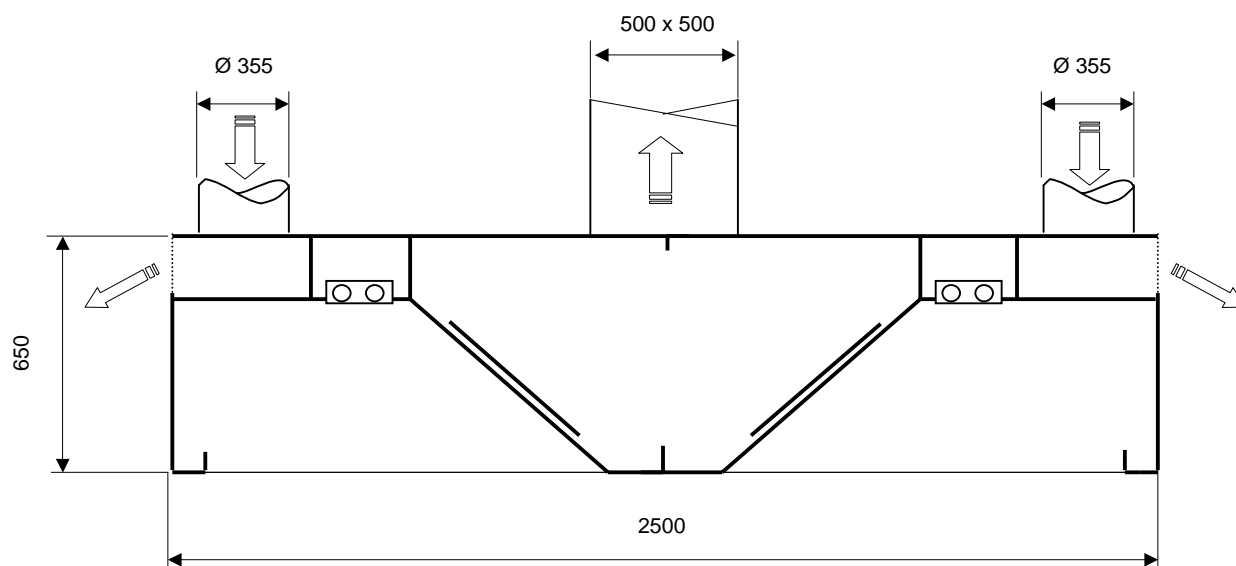
<http://www.servii.fr>

## DOUBLE FLUX



Ensemble en acier **inox 18/10** finition "**Grade 220**",  
sauf tôles supérieures en acier galvanisé.

Les hottes à induction sont composées d'une partie d'extraction  
d'air munie de **FILTRES A CHOCS** 450 x 450 x 17 mm, tout inox  
et d'un ensemble de soufflage assurant la **compensation** de l'air extrait.  
Le caisson d'induction est revêtu intérieurement d'un **isolant M0**.



*Les informations portées sur cette fiche sont fournies à titre d'information, elles ne peuvent engager la responsabilité de la société Servii.*



36 rue des Etats Généraux  
78000 VERSAILLES  
(France)

Tel . (33) 01-30-84-28-70

Fax. (33) 01-30-21-48-53

[E-mail : servii@servii.fr](mailto:servii@servii.fr)

<http://www.servii.fr>