



22.5" deep design handles heat of outdoor grills.

Controls are designed to resist the effects of heat and moisture.

UL listed for use in damp locations.

Heat Sentry™ detects excessive heat and adjusts speed to high automatically.

Integrated liner simplifies installation with a complete finished look.

**Model Numbers:**

CPDI362SB CPDI482SB CPDI602SB



Large baffle filter design for superior grease capture.



Halogen lights provide bright cooktop lighting, 2 on 36"—3 on 48" and 60".



Three-speed rotary controls allow the user to choose operating preference.

**Hood Sizes**

**Widths** 34-3/8", 46-3/8", 58-7/8"

**Depth** 22-1/2"

**Finish**

Stocked Corrosion Resistant Grade Stainless Steel

Special Order Not Available

**Features**

Lighting Type Halogen, MR16; GU10-50W

Number of Lamps 2 on 36" | 3 on 48" and 60"

Lighting Levels 2

Lighting Lamps Included Yes

Control Type 3-speed Rotary

Control Features Heat Sentry™

Remote Control Not Available

Filter Type 304 Stainless Steel Baffle Filters

Non-ducted Capability No

**Hood Blower Included (CPD)**

**Internal Vertical**

Blower CFM 1200

Sones Low/High 3.0/11.5

**Installation Requirements**

Amps @ 120V 7.1 Max

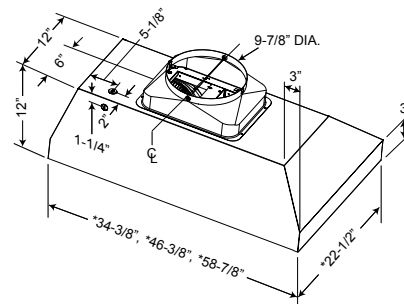
Electrical Direct Wire

Duct Size: Internal Blower 10"

Duct Size: External Blower Not Available

Duct Direction Vertical

Backdraft Damper Not Included



Installation height above the cooking surface: 36"

For more details see the product specifications sheet found at [www.BESTRangeHoods.ca](http://www.BESTRangeHoods.ca)





La profondeur de 22,5 po convient à la puissance des appareils de cuisson extérieurs.

Approuvé pour l'utilisation en milieu humide par l'UL.

Revêtement intégré facilitant l'installation et ajoutant une touche raffinée.

Les commandes résistent à la chaleur et à l'humidité.

Le dispositif Heat Sentry<sup>MC</sup> règle automatiquement la hotte à haute vitesse lorsqu'il détecte une chaleur excessive.

**Numéros de modèles :**

CPDI362SB CPDI482SB CPDI602SB



Le grand format de filtre à chicane offre une capacité de captation de graisse supérieure.



L'éclairage halogène éclaire la surface de cuisson convenablement. Deux lampes pour format 36 po, et trois pour formats 48 et 60 po



Commande rotative trois vitesses offrant l'entière maîtrise à l'utilisateur.

**Dimensions**

**Largeurs** 34 3/8, 46 3/8, 58 7/8 po  
**Profondeur** 22 1/2 po

**Fini**

En stock Acier inoxydable résistant à la corrosion

Commande spéciale Aucune

**Caractéristiques**

Type d'éclairage Halogène MR16 de 50 watts à culot GU10

Nombre d'ampoules 2 pour format 36 po  
 3 pour formats 48 et 60 po

Intensités d'éclairage 2

Ampoules Comprises

Type de commande Commande rotative trois vitesses

Caractéristiques de la commande Heat Sentry<sup>MC</sup>

Télécommande Aucune

Type de filtre inoxydable 304 Filtres à chicane en acier

Installation sans conduit Non

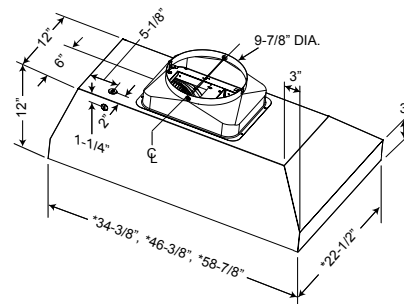
**Ventilateur compris (CPD)**

**Modèle interne à sortie verticale**

Capacité en pi<sup>3</sup>/min 1200  
 Niveau sonore minimal/maximal en sones 3,0/11,5

**Exigences d'installation**

Intensité à 120 V 7,1 A max  
 Raccordement électrique Direct  
 Dimensions de conduit (ventilateur interne) 10 po  
 Dimensions de conduit (ventilateur externe) Aucun  
 Orientation de sortie Verticale  
 Volet antiretour Non compris



Hauteur d'installation recommandée au-dessus de la surface de cuisson : 36 po

Pour en savoir plus, consulter la fiche du produit au [www.BESTRangeHoods.ca](http://www.BESTRangeHoods.ca)

