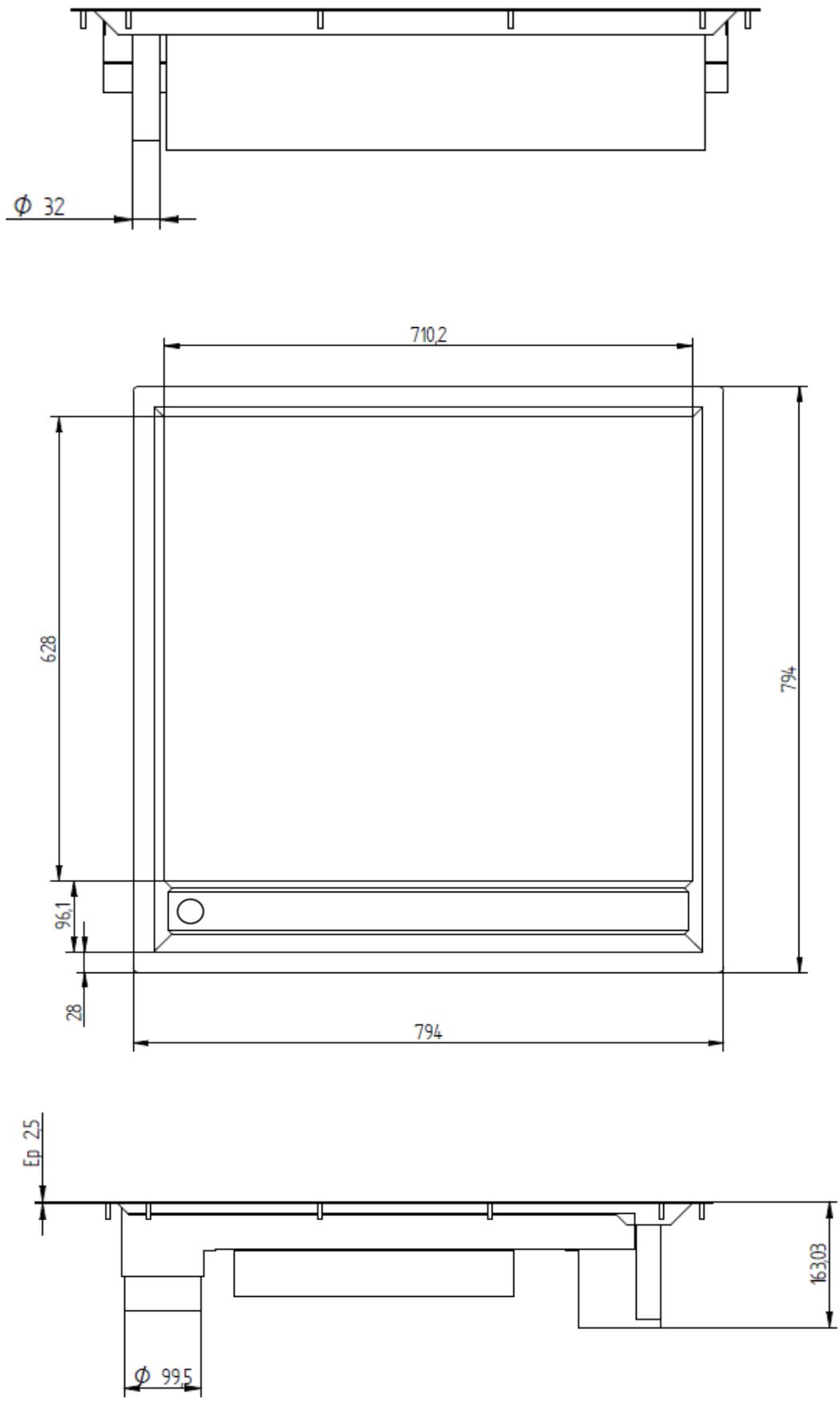
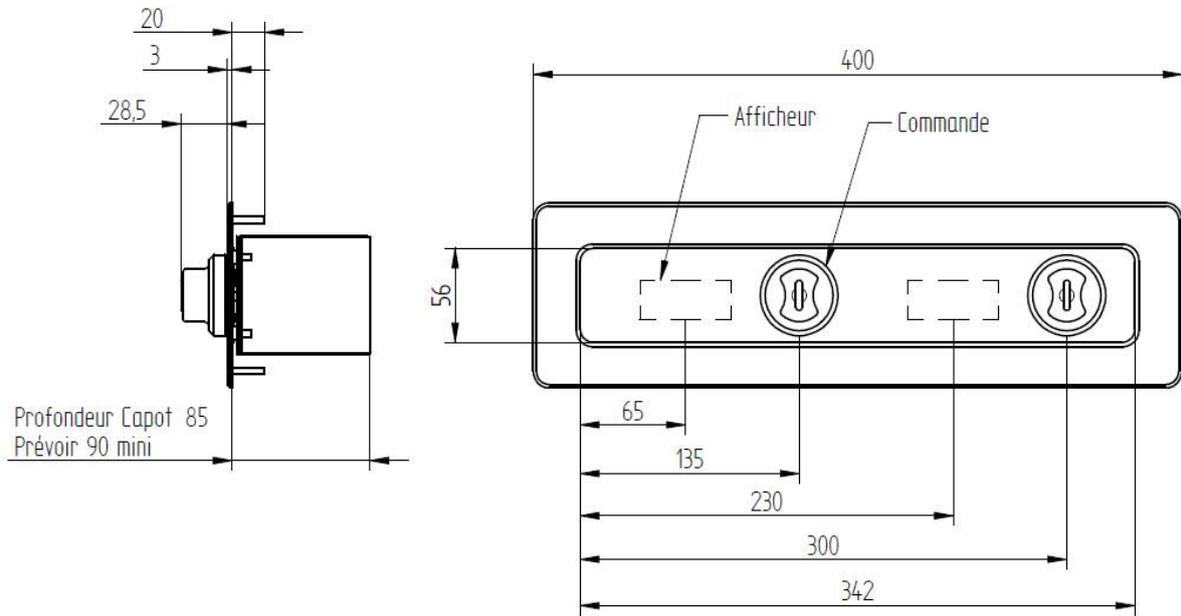


|          | P4IM 16.000      |
|----------|------------------|
| Position | Température (°C) |
| 1        | 60               |
| 2        | 70               |
| 3        | 80               |
| 4        | 90               |
| 5        | 100              |
| 6        | 110              |
| 7        | 120              |
| 8        | 130              |
| 9        | 140              |
| 10       | 150              |
| 11       | 160              |
| 12       | 170              |
| 13       | 180              |
| 14       | 190              |
| 15       | 200              |
| 16       | 210              |
| 17       | 220              |
| 18       | 230              |
| 19       | 250              |
| 20       | 275              |

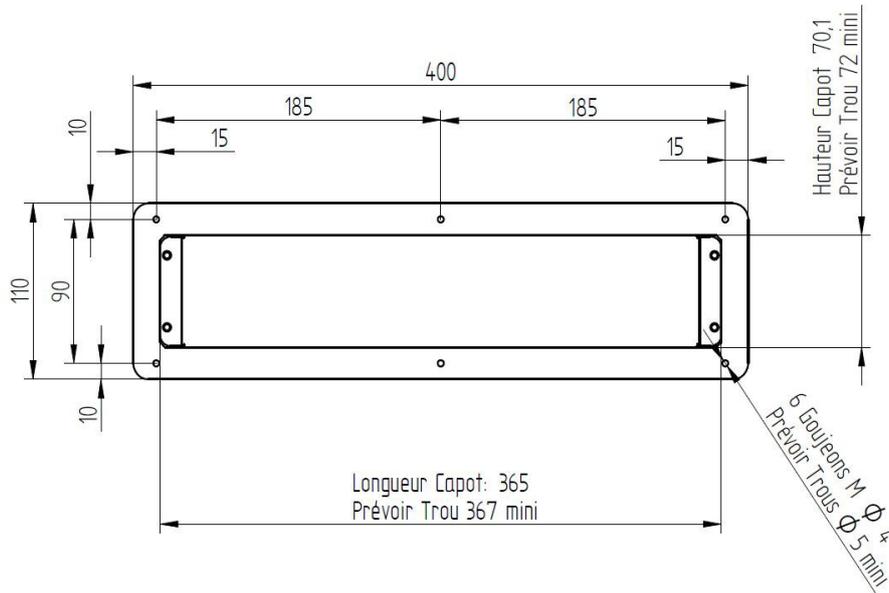
|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Matériaux</b>    | Surface de chauffe en <b>matériau composite</b> haute performance (inox alimentaire conforme à la norme NFA36-711). Dimension zone de cuisson : 630 x 710 mm.  |
| <b>Inducteurs</b>   | 4 inducteurs rectangulaires de 300 x 270 mm.   |
| <b>Commandes</b>    | <b>Commande</b> indépendante de chacune des quatres zones par manette 360° et affichage de la température en °C sur afficheur 4 digits 60°C à 275°C avec 20 positions de réglages.   |
| <b>Fonctions</b>    | Température de réglage: mini : 60°C – maxi: 275°C.<br>Palier de réglage de température : 10°C.<br>Temps pour obtenir 200°C: inférieur à 3 minutes.<br>Rack technique déportée comprenant 4 générateurs.<br>Deux tubes d'évacuation des jus de cuisson à raccorder.<br><br><u>Options pour intégrateur :</u><br>-Kit de ventilation spécifique pour rack.<br>-Longueur de câblage entre dessus et rack de 3 ou 5 m.<br>-Longueur de câblage entre commande et rack de 3 ou 5 m.<br>-Kit de filtration pour dessus et pour rack. |
| <b>Puissance</b>    | 16.000 W.  |
| <b>Ampérage</b>     | 24A par phase.   |
| <b>Alimentation</b> | 400V triphasé (fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70Hz).<br>Compatible avec optimiseur d'énergie TERRA WATT et SICOTRONIC.   |
| <b>Normes</b>       | CE, TÜV Rheinland. EN 60335-1 et EN 60335-2-36 (Normes Européennes pour la sécurité des appareils électriques) EN55011 et EN55014-2 (CEM).   |
| <b>Conception</b>   | Conçu et Fabriqué en France.   |



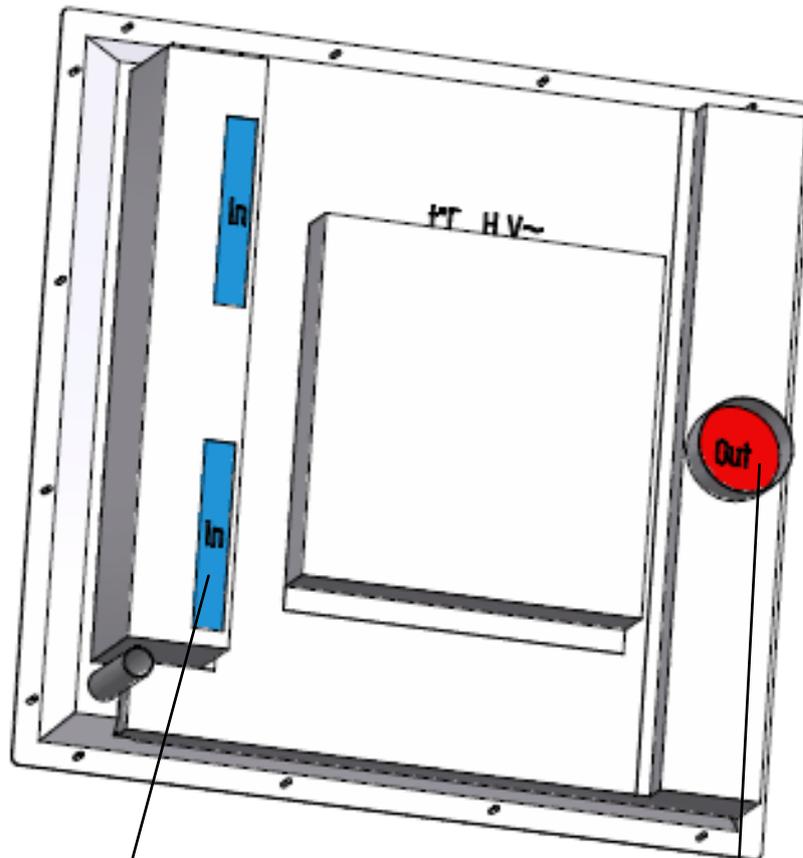
Dimension bandeau de commande



Plan d'intégration bandeau de commande



*Aéraulique*



*Entrée air froid*

*Sortie air chaud*

Dimensions générateur 2 zones (Prévoir l'intégration de 2 générateurs)

