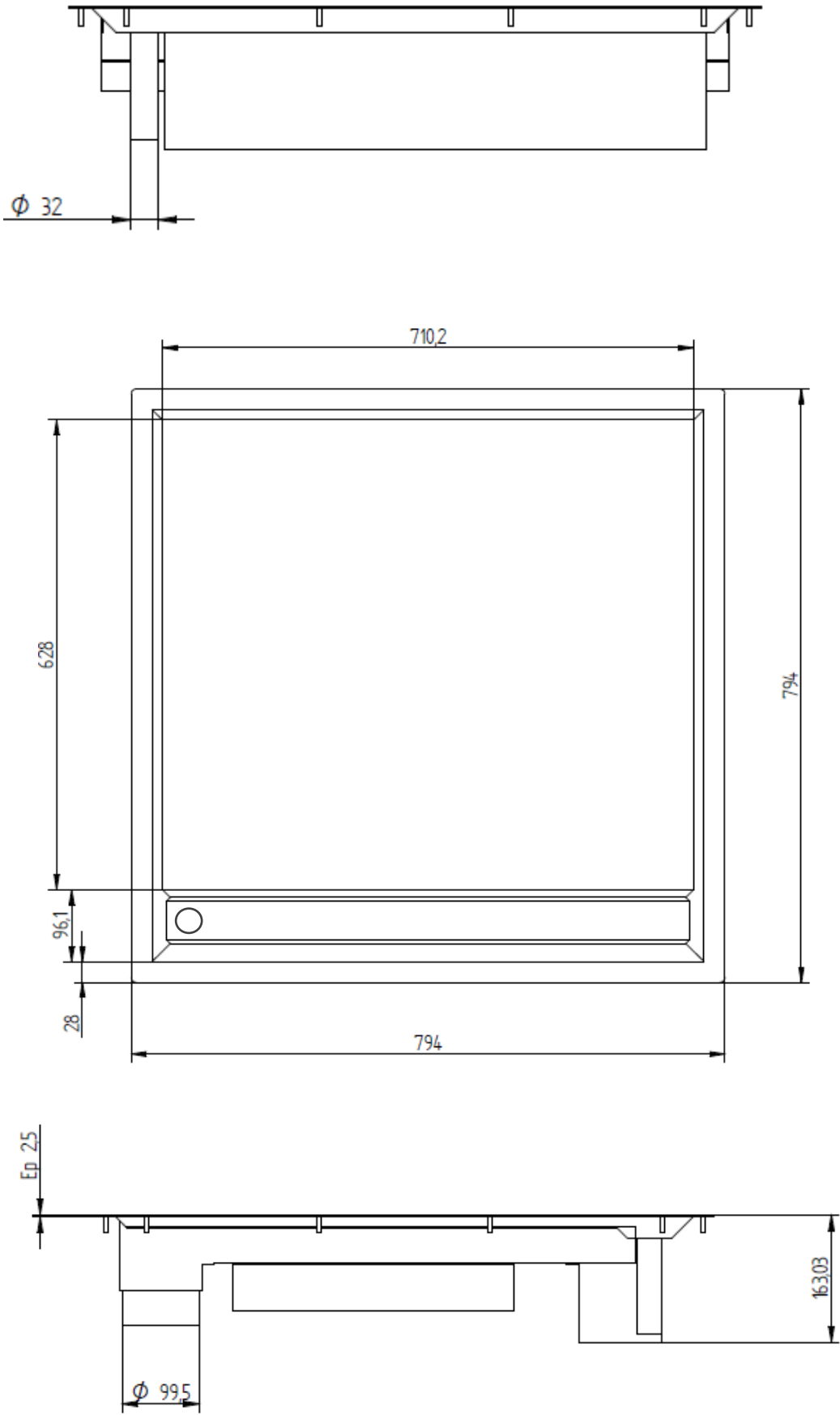
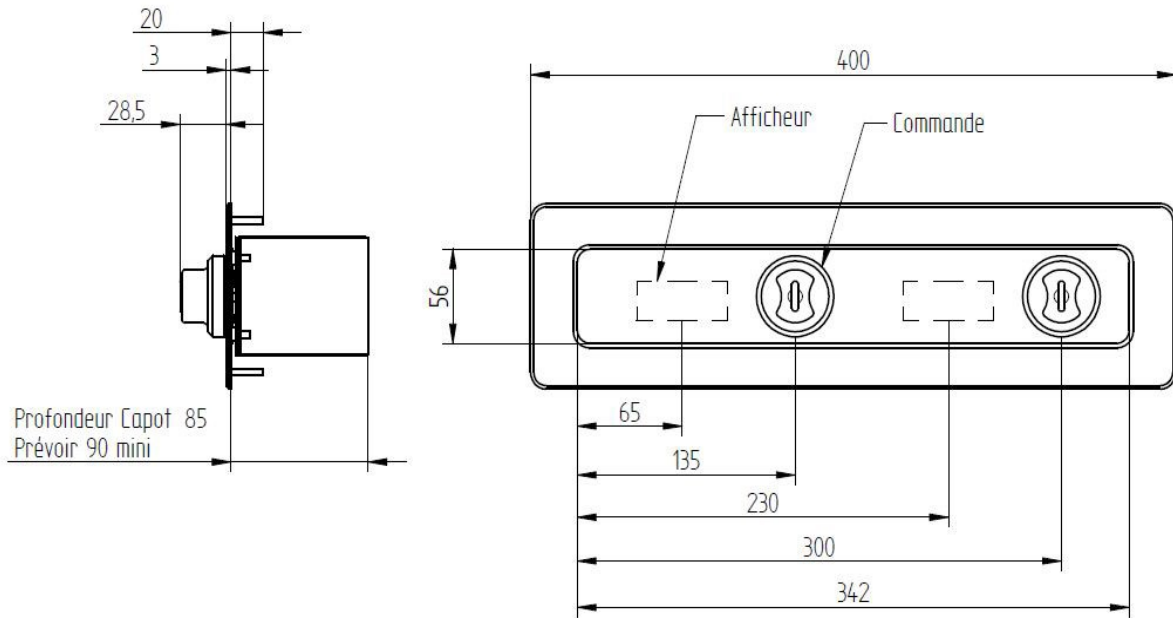


	<b>P4IM 16.000</b>
<b>Position</b>	<b>Température (°C)</b>
1	60
2	70
3	80
4	90
5	100
6	110
7	120
8	130
9	140
10	150
11	160
12	170
13	180
14	190
15	200
16	210
17	220
18	230
19	250
20	275

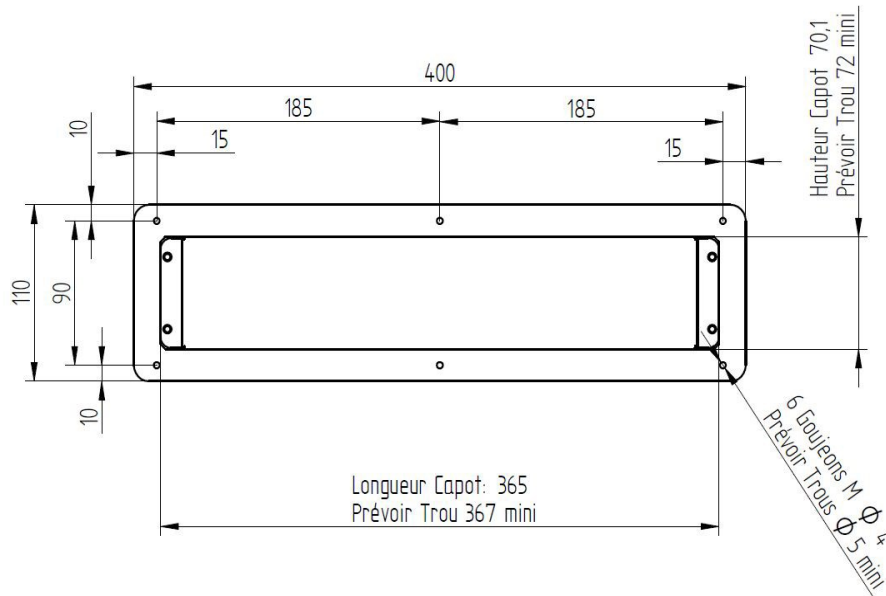
<b>Matériaux</b>	Surface de chauffé en <b>matériau composite</b> haute performance (inox alimentaire conforme à la norme NFA36-711). Dimension zone de cuisson : 630 x 710 mm.
<b>Inducteurs</b>	4 inducteurs rectangulaires de 300 x 270 mm.
<b>Commandes</b>	<b>Commande</b> indépendante de chacune des quatres 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. Palier de réglage de température : 10°C. Temps pour obtenir 200°C: inférieur à 3 minutes. Rack technique déportée comprenant 4 générateurs. Deux tubes d'évacuation des jus de cuisson à raccorder.  <u>Options pour intégrateur :</u> -Kit de ventilation spécifique pour rack. -Longueur de câblage entre dessus et rack de 3 ou 5 m. -Longueur de câblage entre commande et rack de 3 ou 5 m. -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).
<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.



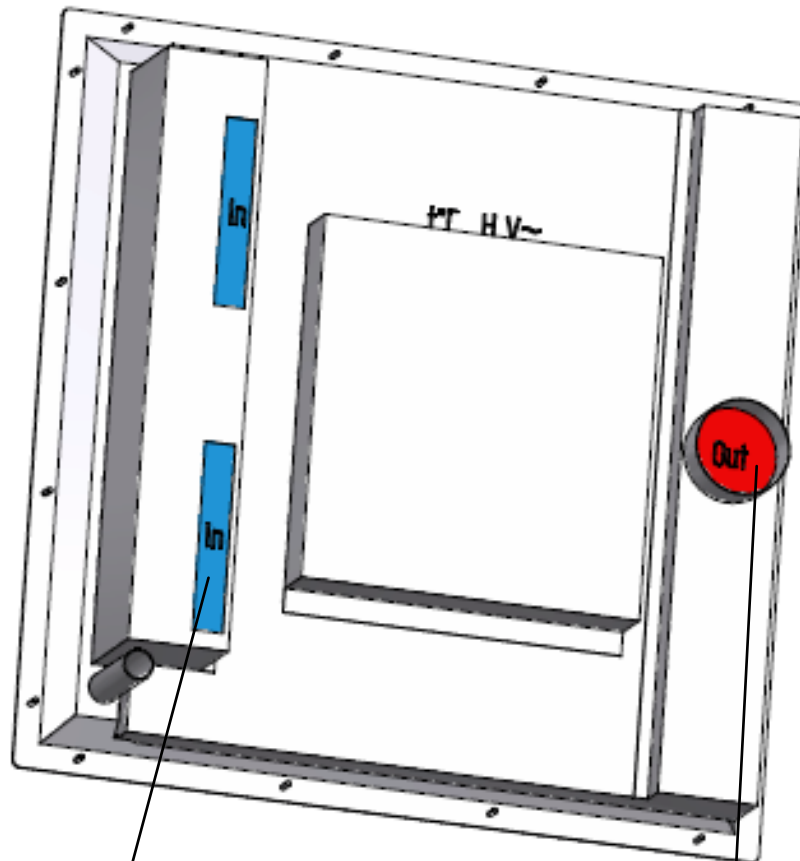
Dimension bandeau de commande



Plan d'intégration bandeau de commande



*Aéraulique*



*Entrée air froid*

*Sortie air chaud*

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

