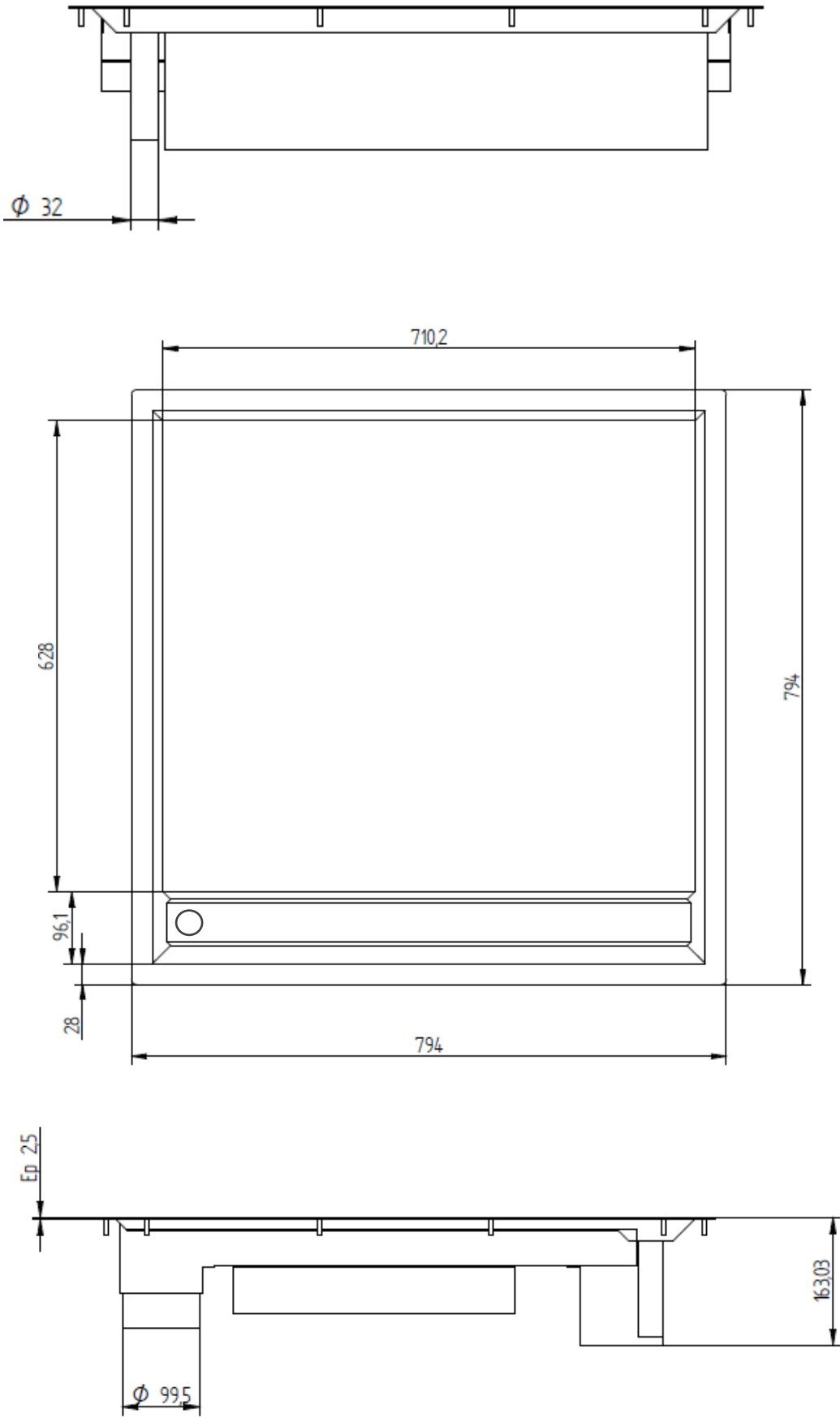
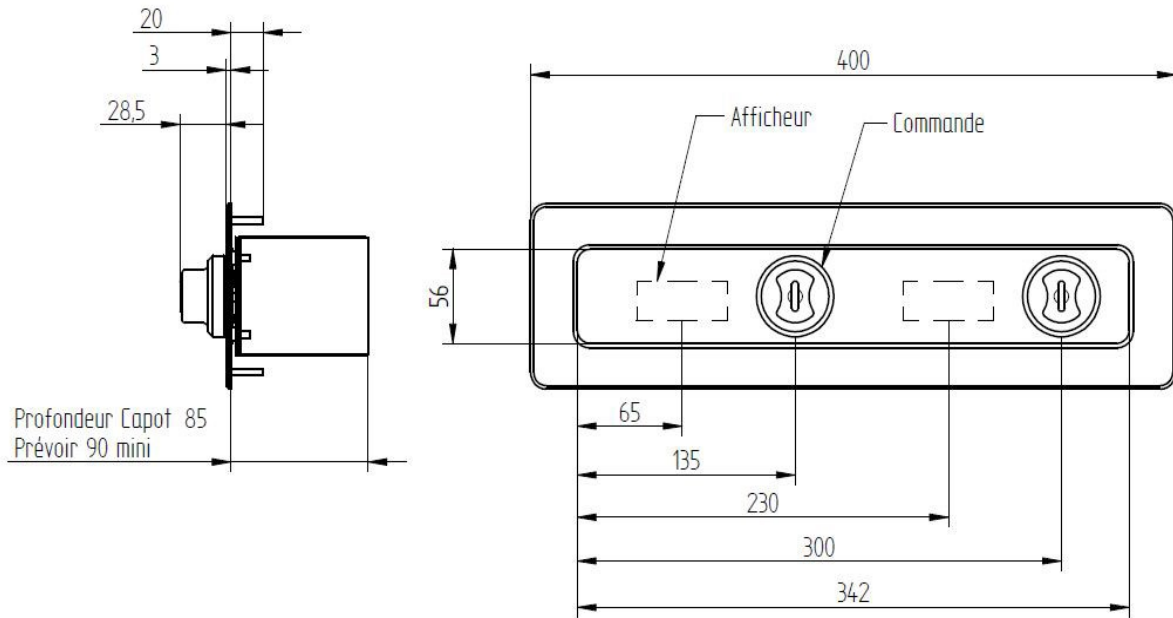


	P4IM 16.000
Position	Température (°C)
1	60
2	70
3	80
4	90
5	100
6	110
7	120
8	130
9	140
10	150
11	160
12	170
13	180
14	190
15	200
16	210
17	220
18	230
19	250
20	275

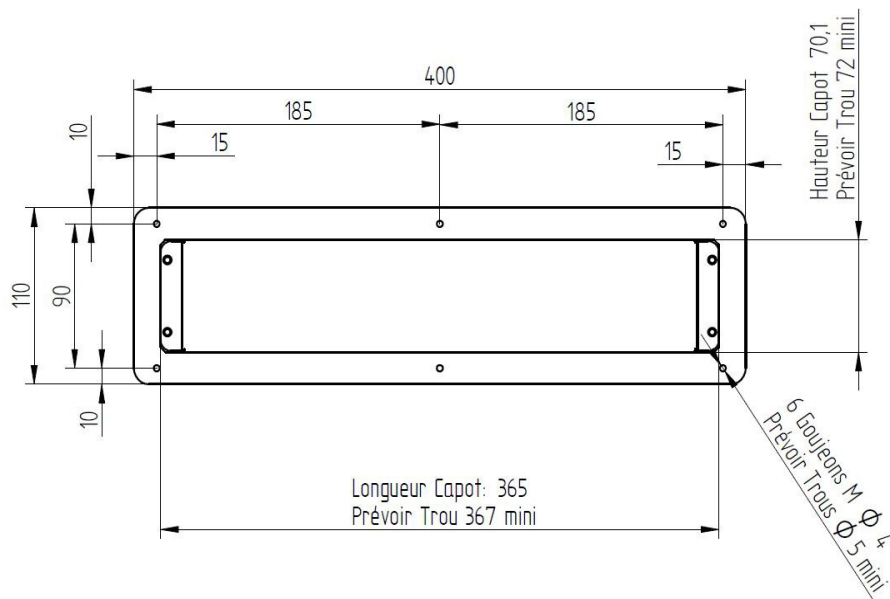
Matériaux	Surface de chauffe en matériau composite haute performance (inox alimentaire conforme à la norme NFA36-711). Dimension zone de cuisson : 630 x 710 mm.
Inducteurs	4 inducteurs rectangulaires de 300 x 270 mm.
Commandes	Commande indépendante de chacune des quatres zones par manette 360° et affichage de la température en °C sur afficheur 4 digits 60°C à 275°C avec 20 positions de réglages.
Fonctions	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.
Puissance	16.000 W.
Ampérage	24A par phase.
Alimentation	400V triphasé (fonctionne entre 320 et 450V / 40 et 70Hz). Compatible avec optimiseur d'énergie TERRA WATT et SICOTRONIC.
Normes	CE, TÜV Rheinland. EN 60335-1 et EN 60335-2-36 (Normes Européennes pour la sécurité des appareils électriques) EN55011 et EN55014-2 (CEM).
Conception	Conçu et Fabriqué en France.



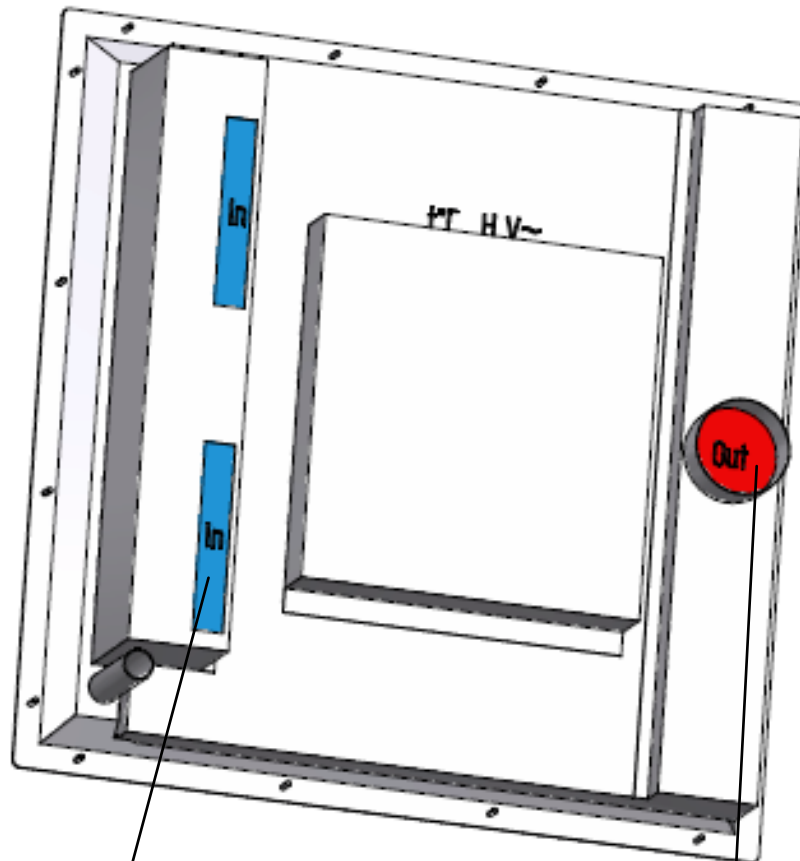
Dimension bandeau de commande



Plan d'intégration bandeau de commande



Aéraulique



Entrée air froid

Sortie air chaud

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

