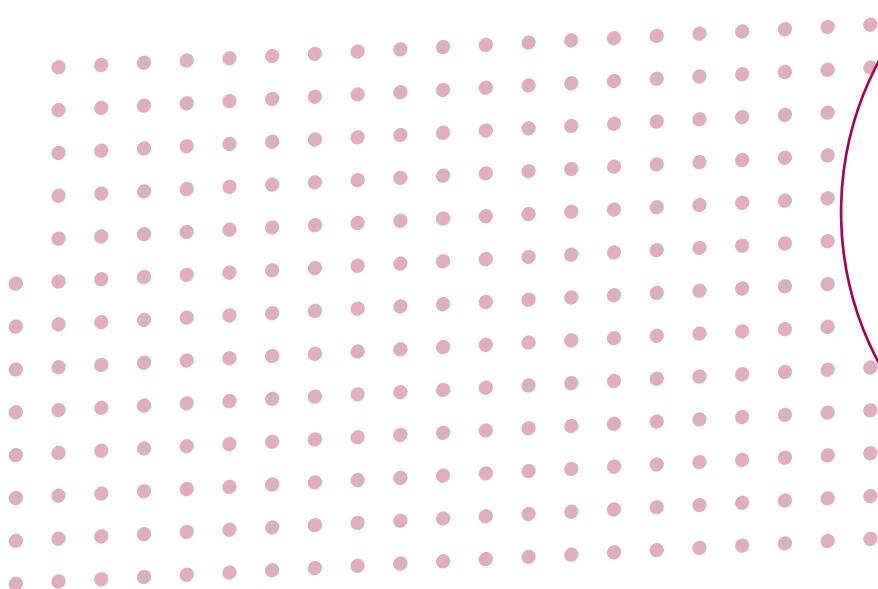


Cuisines professionnelles

CUISINYS® ECM



FTE 107 011 E
Février 2023



Accéder aux tarifs p. 1631

PRESTATIONS DE SERVICE p. 1474

AVANTAGES

- Coffret prêt à l'emploi intégrant tous les organes nécessaires à la modulation des débits dans la cuisine.
- Une seule commande dans la cuisine permettant de piloter en simultané l'extraction, la compensation en variation de vitesse.
- Coup de poing pour mise en mode sécurité évacuation des fumées.
- Extraction grande vitesse ou arrêt de l'insufflation.
- Asservissement électrovanne gaz.
- Mise en marche de la lumière intégrée au bouton de commande.

GAMME

- Cuisinys® ECM :
 - Coffret de pilotage pour cuisine double flux. Gestion d'un extracteur (moteur EC), d'un compensateur (moteur EC).

APPLICATION / UTILISATION

- Coffret de pilotage pour cuisine double flux.
- Permet une modulation des débits précis et simple par une seule commande déportée dans la cuisine.
- Optimisation de la modulation grâce aux moteurs EC permettant une économie d'énergie.
- Distance de raccordement jusqu'à 20 m.
- Température de fonctionnement de - 10 °C à + 50 °C.

PRESTATION DE MISE EN SERVICE :

- Vérification de l'installation générale
- Mise en fonctionnement des ventilateurs et du point de commande
- Explication du fonctionnement en fin d'intervention

CUISINYS® ECM

Coffret de régulation cuisine par variation de vitesse pour ventilation double flux

UTILISATION

Cuisine double flux

TECHNOLOGIE

EC

OPTION

Écran tactile

Espace Pro

Commandez en ligne sur
www.espacepro.france-air.com



CONSTRUCTION / COMPOSITION

- Boîtier ABS V0 VL 94.
- Coffret IP65.
- Coup de poing déporté pour mise en mode sécurité.
- Commande confort déportée : télécommande IP54 (montage avec boîtier, en applique) installée dans l'ambiance de la cuisine permettant de faire varier simultanément les débits d'extraction et de compensation.
- Commande de l'éclairage (de la hotte ou de la cuisine).

LIMITES D'UTILISATION

- Gestion possible d'un seul extracteur équipé d'un moteur EC.
- Gestion possible d'un seul compensateur équipé d'un moteur EC.
- Température de fonctionnement de - 10 °C à + 50 °C.

ACCESOIRES INCLUS

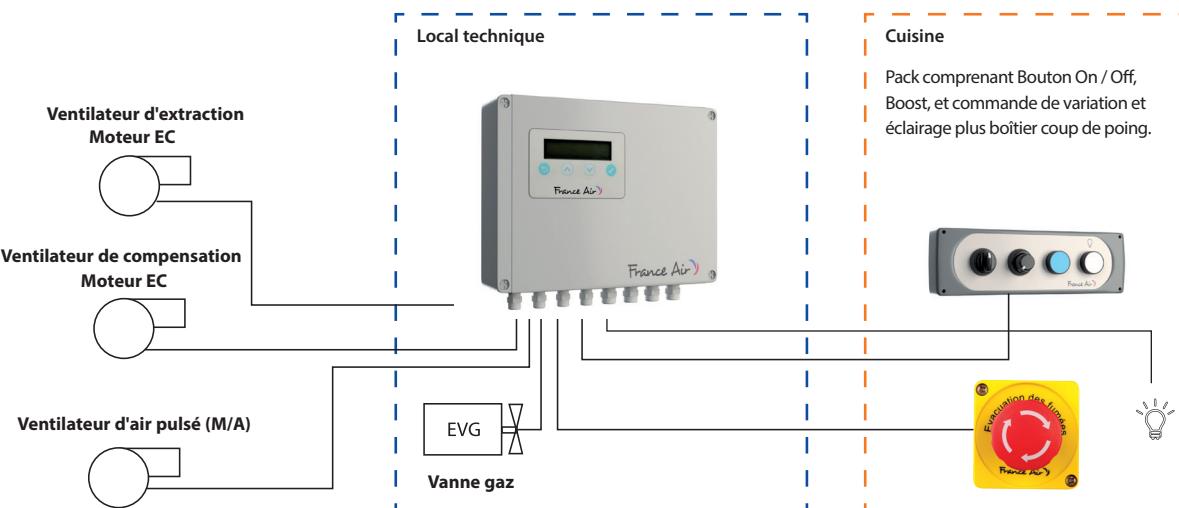
- Commande bouton On / Off, Boost, commande de variation, et bouton marche arrêt pour éclairage.



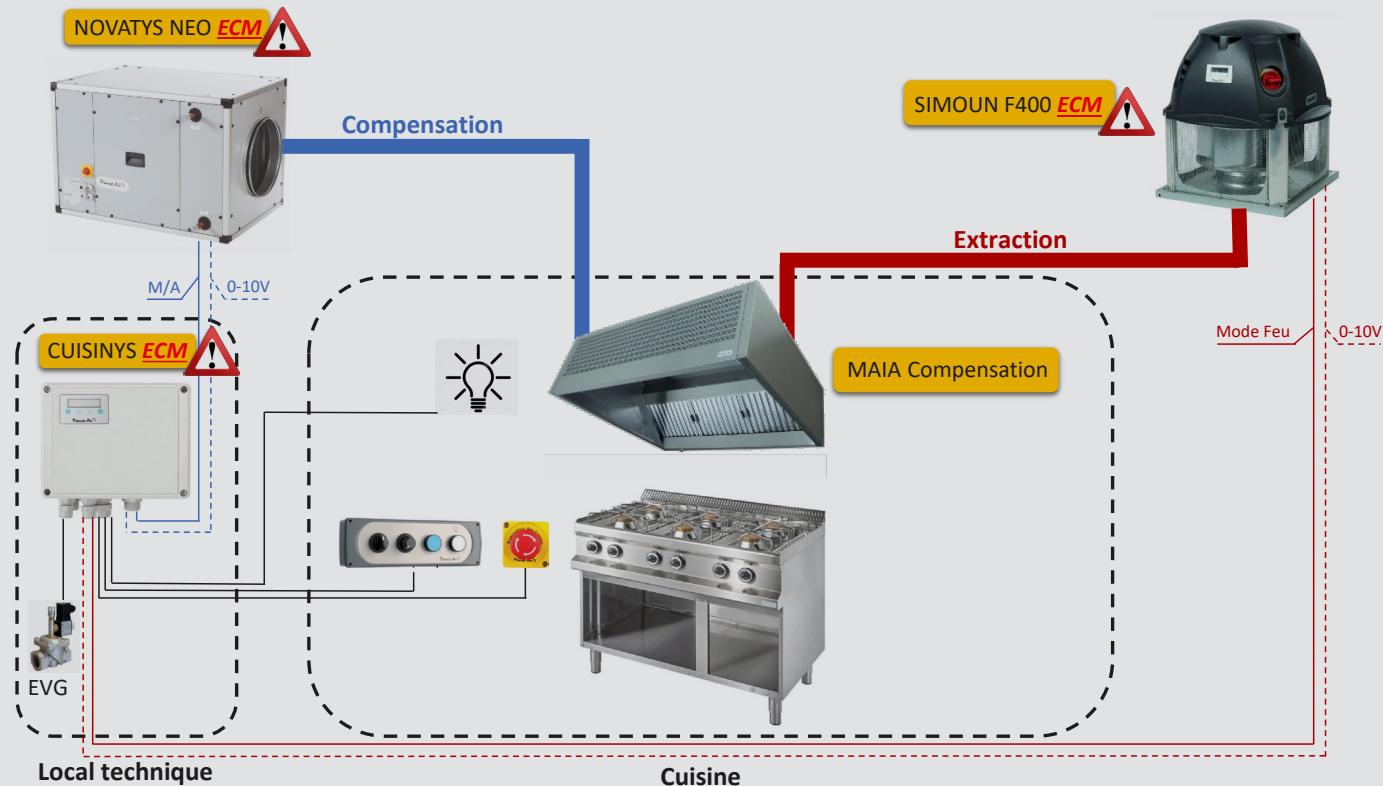
TEXTE DE PRESCRIPTION

- Disponible sur www.france-air.com, rubrique Espace Pro.

PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT



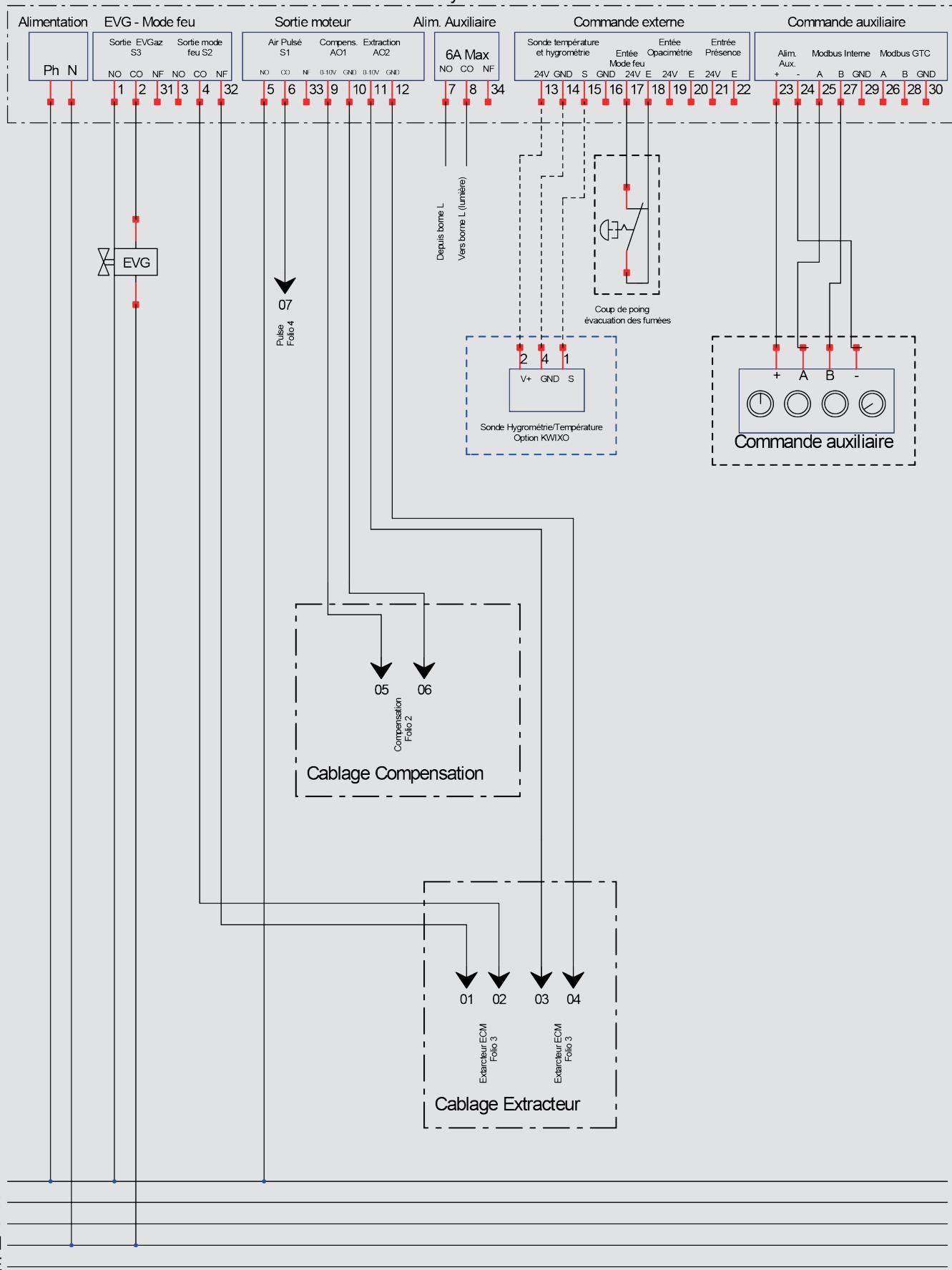
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMPLÉMENTAIRES - SYNOPTIQUE



CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMPLÉMENTAIRES - SCHÉMAS DE PRINCIPE DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Coffret de pilotage - Cuisinys ECM / Câblage carte principale

Cuisinys ECM

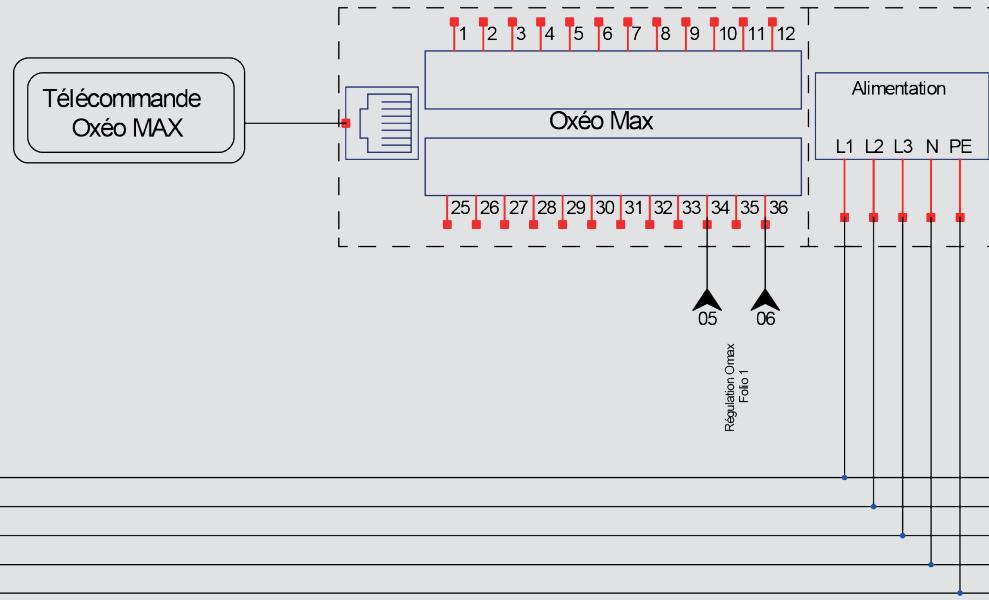


NOTE : prévoir une protection électrique adaptée aux caractéristiques des produits installés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMPLÉMENTAIRES - SCHÉMAS DE PRINCIPE DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

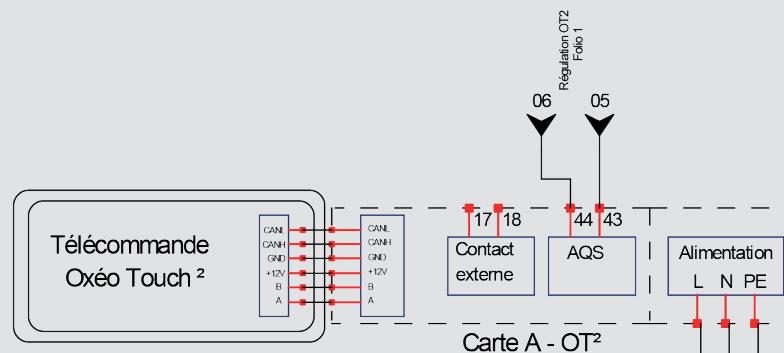
- Coffret de pilotage - Cuisinys ECM / Compensation

OXEO MAX



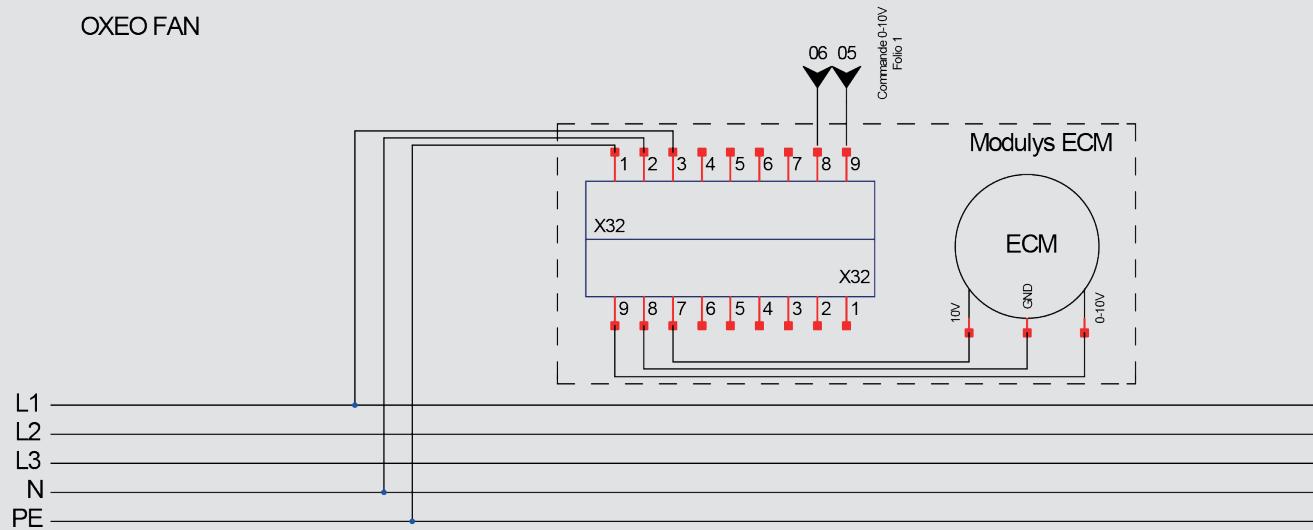
L1
L2
L3
N
PE

OXEO TOUCH 2



L1
L2
L3
N
PE

OXEO FAN

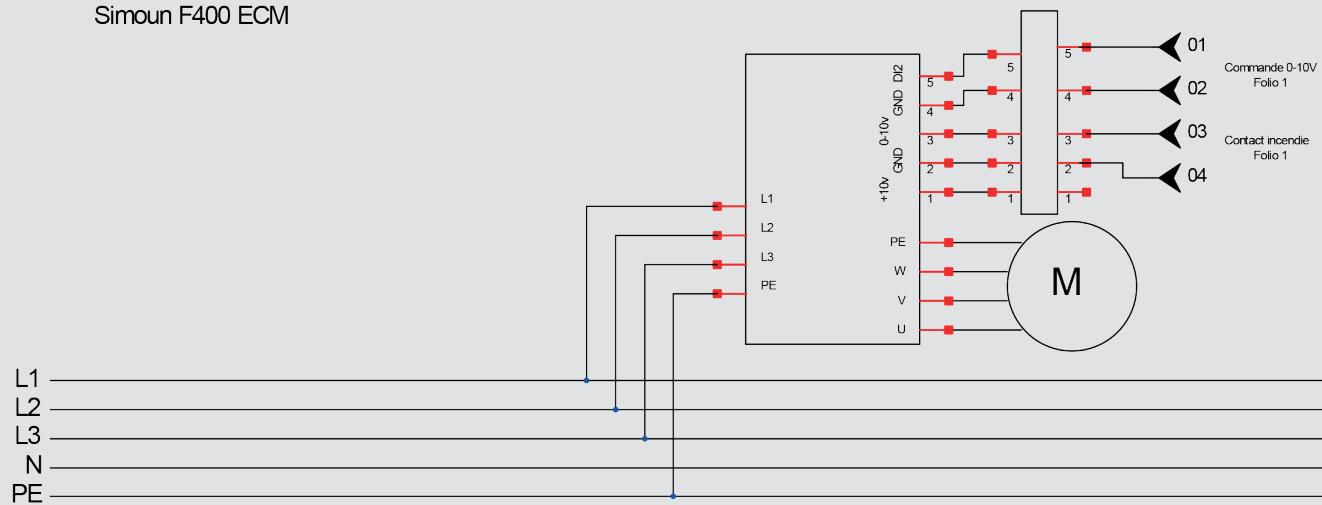


NOTE : prévoir une protection électrique adaptée aux caractéristiques des produits installés

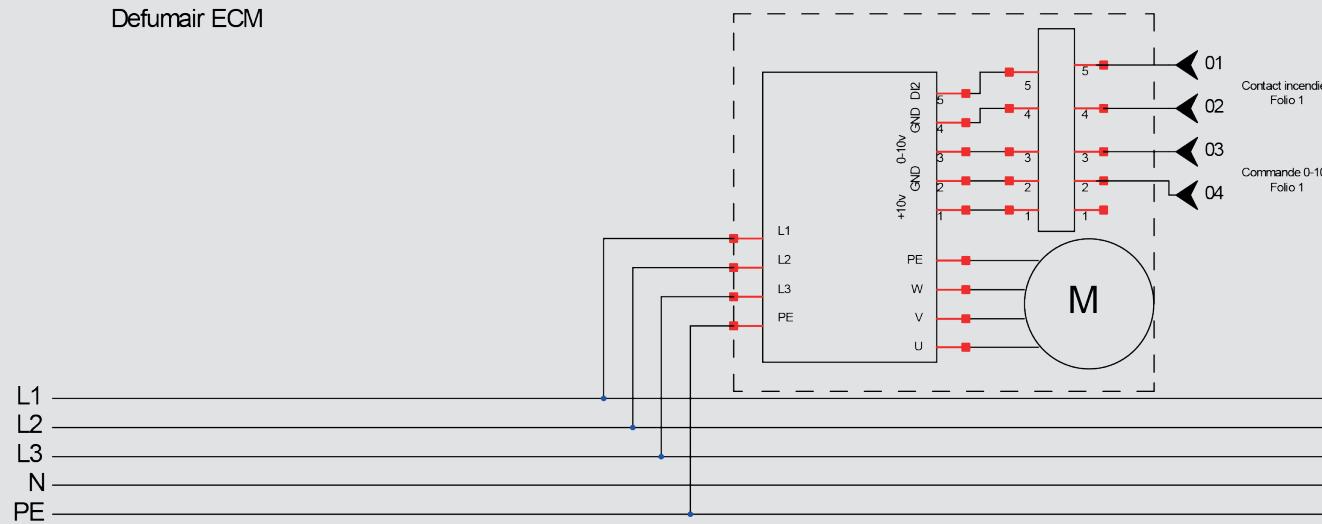
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMPLÉMENTAIRES - SCHÉMAS DE PRINCIPE DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Coffret de pilotage - Cuisinys ECM / Extracteur

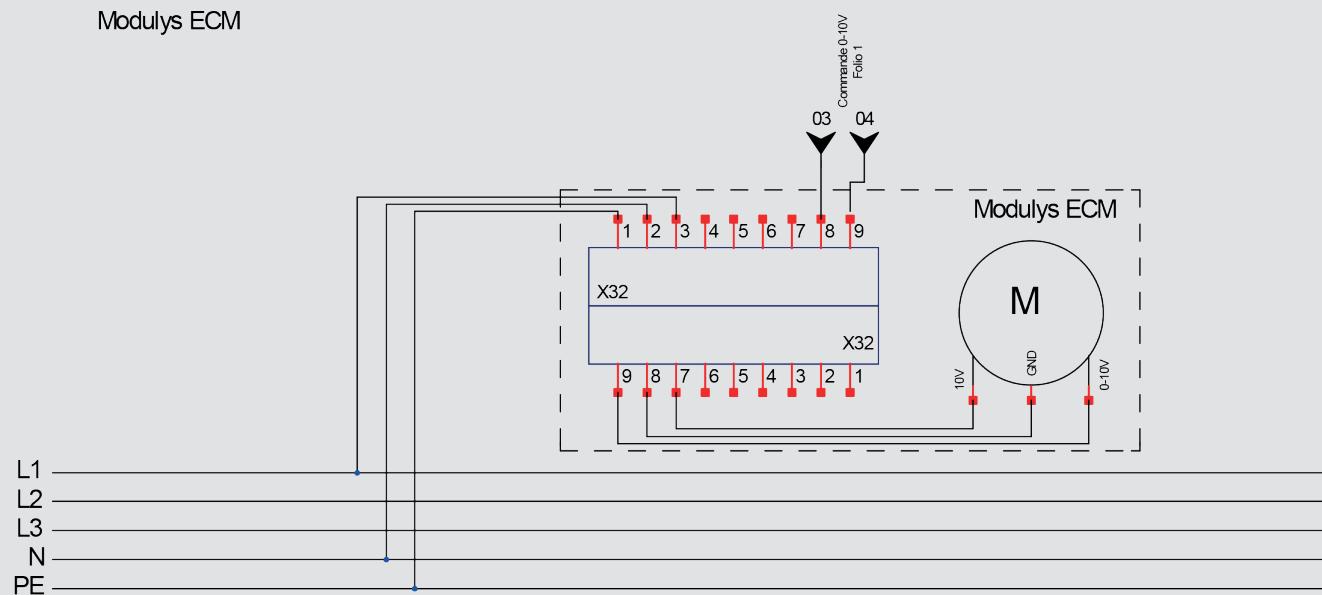
Simoun F400 ECM



Defumair ECM



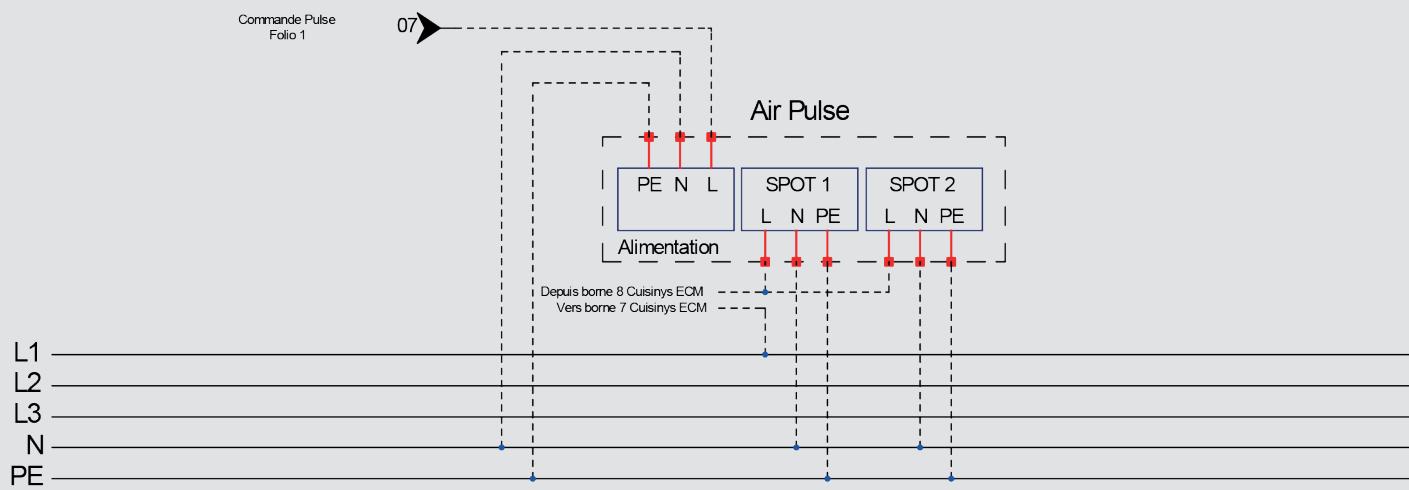
Modulys ECM



NOTE : prévoir une protection électrique adaptée aux caractéristiques des produits installés

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES COMPLÉMENTAIRES - SCHÉMAS DE PRINCIPE DE RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

- Coffret de pilotage - Cuisinys ECM / PULSE



NOTE : prévoir une protection électrique adaptée aux caractéristiques des produits installés