

# Grils fonte à énergie 'gaz'

---

**Série : AEROGAM**

**GRILS EN FONTE**



- ✓ **V01365 : AEROGAM1000 C-G2GRN**
- ✓ **V01354 : AEROGAM500 C-G1GRN**
- ✓ **V02353 : AEROGAM1000 C-G2GRL**
- ✓ **V02356 : AEROGAM500 C-G1GRL**

***Notice d'installation***

# Grils fonte à énergie 'gaz'

## **« Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »**

### **Exclusivement pour la France**

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ↳ ou à l'adresse e-mail suivante : [synergdeee@recystempro.com](mailto:synergdeee@recystempro.com)

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »

**« Cet appareil est conforme à la directive 2009/142(Déclaration de conformité au type) »**



# Grils fonte à énergie 'gaz'

## 1. INSTALLATION

### 1.1. Généralités

L'installation doit être faite selon les règles de l'art conformément aux instructions contenues dans cette notice et les règlements en vigueur dans le pays d'installation.

**Le manuel utilisation doit être remis à l'utilisateur après installation.**

### 1.2. Manutention – Mise en place

Il est impératif de laisser l'appareil sur son socle bois lors des manutentions jusqu'à l'implantation définitive.

Déballer, vérifier le bon état de l'appareil.

En cas d'avaries, signaler les réserves sur le bordereau de livraison, les confirmer au plus tard sous 48 heures, par lettre recommandée avec accusé de réception auprès du transporteur.

### 1.3. Implantation

VOIR fiches techniques

Installer impérativement sous une hotte d'extraction.

Si cet appareil doit être mis en place près d'un mur, d'une cloison, d'un meuble, de bordures décoratives, il est recommandé que ceux-ci soient faits d'un matériau non combustible.

Si ce n'est pas le cas, ils doivent être recouverts d'un matériau approprié, bon isolant thermique non combustible.

*Une attention toute spéciale doit être accordée aux réglementations de prévention incendies de l'établissement concerné (VOIR réglementation E.R.P).*

En cas de doute sur les matériaux, implanter votre appareil avec un espace de 10 cm.

- Retirer toutes les protections plastique des habillages.

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion (voir §1.4.) sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans la baie ou le placard de l'appareil).
- Régler l'appareil de niveau en agissant sur le réglage en hauteur des pieds pour obtenir une hauteur du plan de travail horizontal à 900 mm.

### 1.4. Montage de la mitre

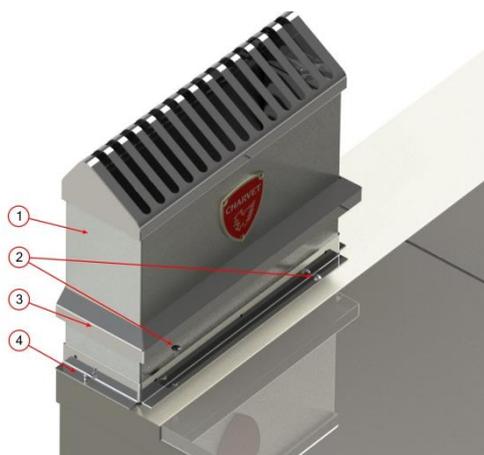


Figure A

Fixer la mitre d'évacuation des produits de combustion sur le dessus de l'appareil, s'assurer que rien n'obture le conduit (intérieur / extérieur).

- Placer la mitre sur le dessus. (Figure A rep 1)
- Fixer la collerette (Figure A rep 4 et 2.)
- Mettre le cache collerette (Figure A rep 3)

# Grils fonte à énergie 'gaz'

---

## 1.5. Raccordement gaz

L'installation doit être faite dans un local suffisamment aéré avec extraction mécanique, selon les règles de l'art, conformément aux règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation et aux instructions contenues dans cette notice.

Cet appareil de Type A ne doit pas être raccordé à un conduit d'évacuation des produits de combustion.

Le débit d'air neuf requis pour l'alimentation en air de combustion est de  $PN \times 2 \text{ m}^3/\text{h}$  par kW de débit calorifique :

VOIR tableaux des réglages § 2

### ATTENTION :

Utiliser des matériaux, des moyens d'assemblage et de soudage autorisés (EN 45 204).

Raccorder l'appareil sur sa rampe en attente (tube  $\frac{1}{2}$  " fileté mâle pas du gaz) à la canalisation fixe d'amenée du gaz en interposant une vanne de barrage permettant d'isoler l'appareil du reste de l'installation.

- **Avant raccordement s'assurer que :**

La canalisation d'alimentation gaz est dimensionnée de façon à minimiser les pertes de charge, le diamètre est déterminé en fonction de la puissance de l'appareil, de la pression du gaz, du parcours (longueur et nombre de coudes).

Vérifier que l'appareil est réglé pour le type de gaz distribué dans l'installation (nature / pression), indications portées sur l'étiquette en façade de l'appareil.

## 1.6. Raccordement électrique

Le raccordement électrique est utilisé pour les options "Allumage électrique".

L'installation doit être faite selon les règles de l'art, conformément aux instructions contenues dans cette notice, règlements et normes en vigueur dans le pays d'installation.

### ATTENTION :

Utiliser du câble normalisé (245 IEC 57 ou 245 IEC 66) ou tout autre nature de câble présentant les mêmes caractéristiques.

L'appareil est relié en permanence à une canalisation électrique fixe, cette canalisation devra posséder une protection adaptée aux courants de fuite.

- **Avant raccordement :**

- Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
- S'assurer que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3.5mm et en conforme à la norme EN 60335-1 de mai 2003

L'appareil est câblé en usine en MONOPHASE 230 V + terre (1 ~ 230 V + PE).

## 2. ADAPTATION DE L'APPAREIL AUX DIFFERENTS GAZ

En cas de livraison dans un gaz autre que celui du réseau de raccordement.

### 2.1. Changement d'injecteurs

Se reporter aux tableaux ci-dessous suivant le brûleur :

- Pour le choix du diamètre en fonction du gaz du réseau de raccordement.
- Pour visualiser la cote « d » de réglage d'air à effectuer sur la bague d'air du brûleur.

# Grils fonte à énergie 'gaz'

En cas de changement de gaz à l'installation :

Après remplacement des injecteurs, s'assurer de l'étanchéité du circuit gaz au point de raccordement injecteur / porte injecteur.

## 2.1.1. Grils

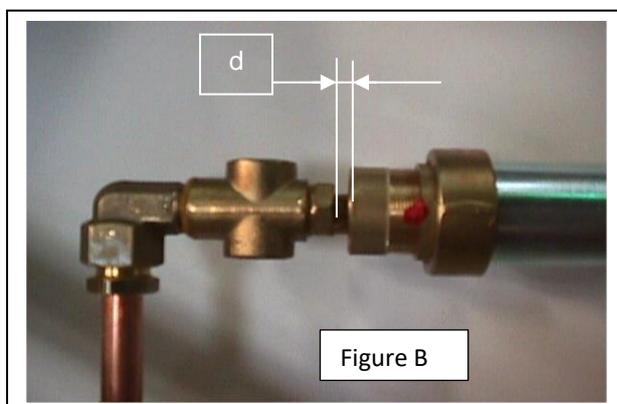
Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur	Réglage d'air d (mm) <sup>2</sup>	Débit calorifique nominal kW <sup>1</sup> par brûleur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	210	4	8
2	G 25 : Pn = 20 mbar			
3	G 25 : Pn = 25 mbar			
4	G 30 : Pn = 29 mbar	140	5	
5	G 30 : Pn = 50 mbar			
6	G 31 : Pn = 37 mbar			
7	G 31 : Pn = 50 mbar			

- <sup>1</sup> : Puissance mesurée sur pouvoir calorifique inférieur du gaz (HI)
- <sup>2</sup> : Réglage d'air primaire mesuré suivant figure 1

## 2.1.2. Veilleuse

Réglage	Gaz de référence sous pression nominale	Repère gravé sur l'injecteur
1	G 20 : Pn = 20 mbar	40
2	G 25 : Pn = 20 mbar	
3	G 25 : Pn = 25 mbar	
4	G 30 : Pn = 29 mbar	20
5	G 30 : Pn = 50 mbar	
6	G 31 : Pn = 37 mbar	
7	G 31 : Pn = 50 mbar	

## 2.2. Réglages d'air



Changement d'injecteur, réglage d'air des grils

- Retirer les grils.
- Retirer les terres réfractaires.

La bague d'air et l'injecteur sont accessibles.

- Changer l'injecteur (clé à œil de 17 mm)
- Régler la distance « d », re bloquer (écrou /bague).
- Sceller en position après réglage.

# Grils fonte à énergie 'gaz'

## 2.3. Contrôles et vérifications électriques

(Options allumage & brûleurs séquentiels des appareils raccordés au réseau électrique)

- Avant de procéder à la mise sous tension de l'appareil, s'assurer :
- que la tension réseau est conforme,
- de la bonne fixation du câble,
- du bon serrage des connexions,
- de la bonne mise à la terre,
- que la section du câble,
- de l'isolement de l'équipement électrique,
- du calibre de(s) protection(s).

### 2.1.1. Réglages

Aucun réglage n'est normalement nécessaire sur la partie électrique.

### 2.3.1. Mise en service

(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



Toutes les opérations ci-dessus sont faites l'appareil étant froid.

#### • Raccordements gaz :

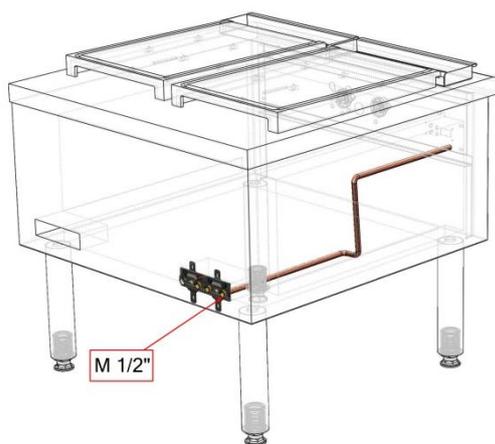


Figure C

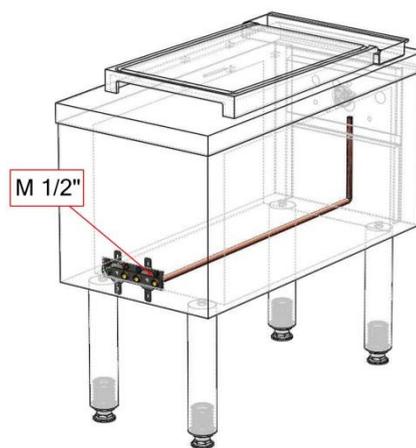


Figure D

Connexion gaz sur M 1/2" à l'arrière de l'appareil -D

# Grils fonte à énergie 'gaz'

## 1.1. Contrôles et vérifications après raccordement gaz :

- Etanchéité du circuit jusqu'au robinet.
- Pression d'alimentation de l'appareil en fonctionnement

Note : (Tous les appareils raccordés sur la même canalisation doivent être en fonctionnement lors de ce contrôle)

- Aspect de la flamme
- Du bon fonctionnement de l'appareil et des organes de sécurité.

## 1.2. Procédure de prise de pression :

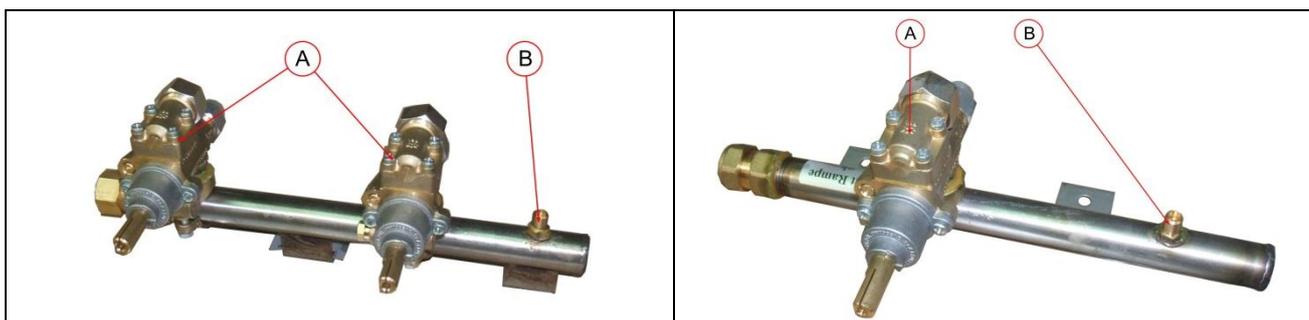


Figure E (1000)

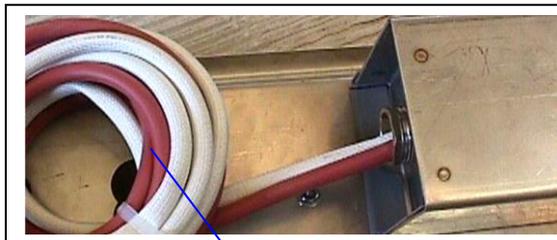
Figure F ( 500)

### Service AEROGAM

- Retirer les manettes de commande.
- Retirer le bandeau de commande.  
(fixation par vis en façade)
- Dégager le bas vers soi, baisser pour sortir des fixations supérieures.
- Brancher le manomètre sur la prise de pression qui se situe sur la rampe. (voir Figure F rep B.)
- Mettre l'appareil en fonctionnement, en débit max.
- Vérifier vos mesures (voir tableau § 2.1.1-2.1.2-2.1.3)

# Grils fonte à énergie 'gaz'

ELECTRICITE (Options)



Câble

L'appareil est livré avec un câble souple haute température.

Mettre en place une fiche normalisée MONOPHASE 230 V + T.

Brancher votre appareil sur une prise de courant normalisée.

S'assurer que la prise de courant est correctement protégée au tableau.

- Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état du câble).



**L'appareil doit être obligatoirement raccordé à la terre.  
Il y a danger à mettre l'appareil en service sans relier sa masse à la terre.**

**Notre responsabilité ne saurait être engagée en cas d'accidents consécutifs à une mise à la terre inexistante ou incorrecte.**

SCHEMAS DE CABLAGE :

Option	Tension	N° schéma électrique
Allumage électrique	1 ~ 230 V + T	SE0001 / 00

### 3. INTERVENTIONS



**Toute intervention ou dépannage sur un appareil doit être effectuée par un installateur qualifié.**

**L'appareil sera isolé du réseau gaz par fermeture de la vanne gaz.**

**L'appareil sera isolé du réseau électricité par déconnexion de la prise de courant.**

L'appareil étant prêt, assurer la formation au bon usage de l'appareil des utilisateurs (VOIR notice d'utilisation).

Faire une remise documentaire formalisée au responsable de la cuisine.

Chaque appareil comporte une plaque signalétique.

Reporter les informations qui se trouvent sur la plaque signalétique sur la partie de la notice prévue à cet effet.

Plaque signalétique



Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

#### GARANTIE :

*La garantie est portée sur le contrat de vente.*

*Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.*

### 4. LISTE DES PIECES DE PREMIERE URGENCE

CHARVET  
38850 – CHARAVINES  
Tél. : (33)-4-76-06-64-22  
Fax: (33)-4-76-55-78-75  
Email : info@charvet.fr

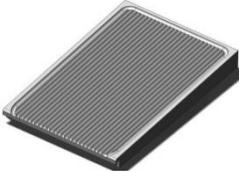
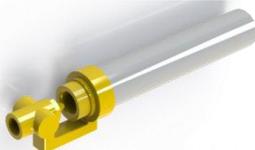


NOTICE : AEROGAM FR GGRN ;  
ind. : A ; Date d'édition : 04/06/2002  
Page 8 / 16

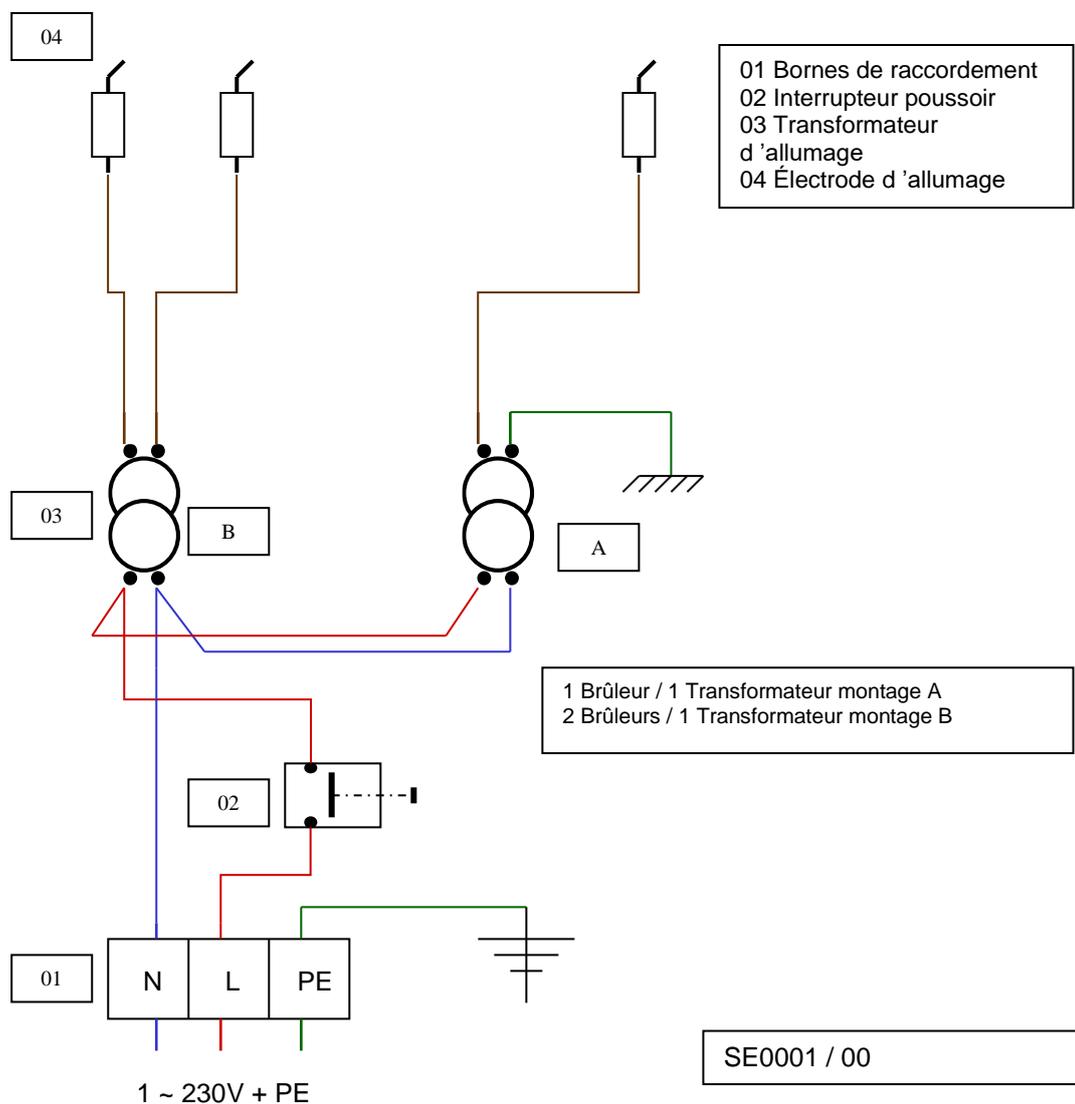
# Grils fonte à énergie 'gaz'

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Injecteurs de veilleuses Ø 0,20 Propane Ø 0,40 Naturel	07357A 06430A		Transformateur d'allumage	02161A	
Thermocouple	00291A		Bobine thermocouple robinet	00325A	
Electrode	05315A		Câble de raccordement électrode - transformateur	174004	

## 5. PIECES DETACHEES

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Injecteurs pour grils Ø 1,40 : Propane Ø 2,10 : Naturel	00198A 00205A		Robinet à gaz a visser si avant 2004 Robinet gaz a visser si après 2004 Robinet gaz si a visser	00311A 08094A 00502A	
Interrupteur poussoir	Ele0018		Grill nervuré/poli	05150A	
Brûleur gril	F04511		Grill lisse	05151A	
Venturi	00168A		Veilleuse 3 flammes	07551A GN 07550A GP	

# Grils fonte à énergie 'gaz'



## Nomenclature

Rep	Code	Désignation
01	02468A	Borne viking
01	03575A	Borne viking terre 100mm <sup>2</sup>
02	Ele0018	Bouton poussoir
03	02161A	Transformateur d'allumage
04	05315A	Bougie d'allumage

# Grils fonte à énergie 'gaz'

---

**Série : AEROGAM**

**GRILS EN FONTE**



- ✓ **V01365 : AEROGAM1000 C-G2GRN**
- ✓ **V01354 : AEROGAM500 C-G1GRN**
- ✓ **V02353 : AEROGAM1000 C-G2GRL**
- ✓ **V02356 : AEROGAM500 C-G1GRL**

***Notice d'utilisation***

# Grils fonte à énergie 'gaz'

## « Conformité au décret français n°2005-829 du 20 juillet 2005. »

### Exclusivement pour la France

A - La Société Paul CHARVET assume, conformément à l'article 18 du décret n° 2005-829 du 20 juillet 2005 relatif à l'élimination des déchets des équipements électriques et électroniques, le financement et l'organisation de l'élimination de ses déchets. A ce titre, la Société Paul CHARVET reprend l'entière propriété des équipements électriques et électroniques en fin de vie

Le matériel devra être palettisé et devra être, prêt pour le chargement sur un lieu accessible par le transporteur. Sauf circonstance exceptionnelle, le matériel ne devra en aucun cas avoir été démantelé même partiellement, en cas contraire, la société CHARVET se réserve le droit de refacturer les coûts de traitement et de prise en charge.

B - Modalités de prise en charge :

Les modalités de prise en charge sont encadrées par l'accord SYNEG/RECYSTEM-PRO qui stipule que : « De façon à remplir leurs obligations, les producteurs d'équipements électriques et électroniques de grandes cuisines regroupés au sein du SYNEG, ont mis en œuvre un dispositif visant à la collecte et au traitement/ recyclage des DEEE conformément aux dispositions du décret.

Les matières ou substances néfastes pour l'environnement (comme les fluides frigorigènes ou les mousses) sont extraites ou séparées. Les fractions métalliques (inox, zinc, cuivre...) sont broyées et acheminées chez des affineurs pour réutilisation. Dès lors, que vous devez, faire reprendre un matériel électrique provenant d'un constructeur de matériel de cuisines professionnelles du SYNEG, vous devez contacter impérativement RECYS'TEM-PRO, l'opérateur retenu pour la gestion des DEEE

- ↳ au numéro de téléphone : 01 45 01 71 43.
- ↳ ou à l'adresse e-mail suivante : [synegdeee@recystempro.com](mailto:synegdeee@recystempro.com)

Il vous sera alors adressé une fiche de demande d'enlèvement sur laquelle figureront les éléments suivants :

- nom du producteur de l'équipement
- type d'équipement
- poids estimé
- lieu d'enlèvement
- nom et coordonnées de l'installateur
- adresse de facturation

Après vérification auprès du Producteur et l'obtention de son accord, RECYS'TEM-PRO procédera à l'enlèvement. » »



# Grils fonte à énergie 'gaz'

## INTRODUCTION

- A) Nos appareils sont à usage professionnel et doivent être utilisés par du personnel qualifié.
- B) Ceux-ci doivent être installés conformément aux réglementations et normes en vigueur dans le pays d'installation, dans un local suffisamment aéré avec une hotte d'extraction.
- C) L'appareil peut être accolé à d'autres ou plaqué contre des parois non-combustibles, mais ne doit en aucun cas se trouver à moins de 10 cm de tout élément combustible.
- D) Pour toute modification concernant du matériel en place, ou pour toute installation nouvelle, il faut impérativement faire appel à un installateur qualifié.
- E) Ce manuel est un document contractuel remis à l'utilisateur après installation.
- F) **GARANTIE** : La garantie est portée sur le contrat de vente. Pour toute intervention de garantie s'adresser à un revendeur agréé. Cette garantie ne couvre pas les détériorations provenant d'une mauvaise installation, utilisation ou d'un mauvais entretien.

## 1. AVANT LA PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Avant la première mise en service, il est conseillé de nettoyer l'appareil afin de retirer les poussières ou impuretés accumulées durant la période de stockage.
- b) Retirer tous les plastiques de protection des aciers inoxydables.
- c) S'assurer que l'organe de commande est fonctionnel, puis ouvrir la vanne de barrage gaz.
- d) S'assurer de la mise en place des tiroirs de propreté et du ramasse jus.

## 2. PREMIERE MISE EN SERVICE

Généralités : Le brûleur de cet appareil est équipé d'un système de sécurité par thermocouple et d'une veilleuse d'allumage permanente.

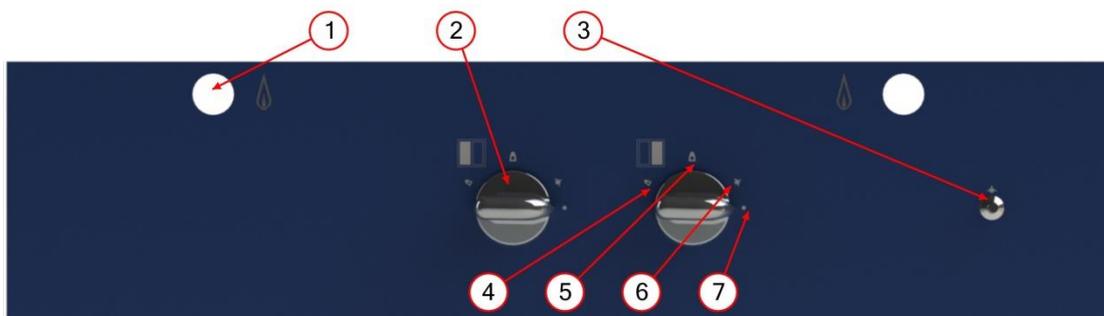


Figure 1 (AEROGAM C G2GR 1000)

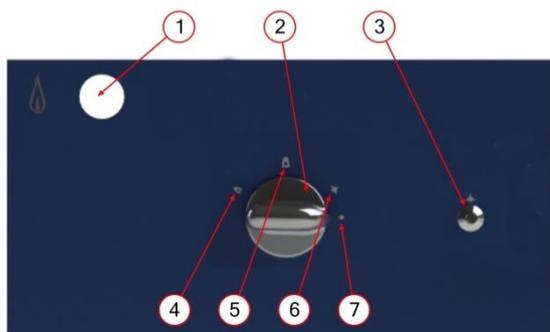


Figure 2 (AEROGAM C G1GR 500)

# Grils fonte à énergie 'gaz'

- Trou d'allumage manuel (Figure 1 rep 1)
- Manette gaz.( Figure 1 rep2)
- Bouton poussoir d'allumage électrique. (Figure 1 rep 3)
- Petite flamme ou ralentie. (rep 4)
- Grande flamme (rep5)
- Veilleuse (rep6)
- Arrêt (rep7)

Pousser et tourner la manette de commande du brûleur (repère 2) vers la gauche jusqu'au cran de volant du robinet (index du volant en face de l'étincelle).(figure 1-2 rep6)

Appuyer à fond sur le volant et en même temps présenter une flamme devant la veilleuse ou agir sur le poussoir d'allumage pour les appareils équipés de l'option allumage électrique.

Maintenir le volant appuyé durant quelques secondes (5 à 15 s environ) avant de relâcher la pression.

La veilleuse doit rester allumée. Renouveler l'opération en cas d'échec.

La veilleuse allumée, tourner le volant sur la gauche jusqu'à la position (figure 1-2 rep5) (index du volant en face de la grande flamme), le brûleur fonctionne à sa puissance nominale.

En tournant jusqu'à la position suivante (figure 1-2 rep4) (index du volant en face de la petite flamme) on obtient le ralenti.

L'appareil étant en chauffe, il est nécessaire d'attendre quelques minutes à pleine puissance avant de commencer les cuissons.

La répartition de chauffe est homogène et permet des cuissons sur toute la surface.

## CONSEILS PRATIQUES :

Les grils permettent toutes les variétés de grillades.

Les nervures impriment leurs emplacements sur les produits permettant d'obtenir ainsi, en croisant les marques, la décoration traditionnelle des grillades.

L'inclinaison du gril favorise l'écoulement des jus provenant de la cuisson vers le ramasse sauce.

## 3. MISE HORS SERVICE

Ramener le volant de commande du robinet sur la position ●

Nettoyer le gril, le ramasse sauce et le tiroir de récupération après chaque usage de l'appareil (éviter le séchage des restes d'aliments, des liquides de débordement).

En fin de journée, couper la vanne gaz, l'alimentation au réseau électrique (ou débrancher à la prise).

## 4. ENTRETIEN

**Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens d'appareils sous pression.  
Eviter des projections d'eau sur le brûleur (risque d'obturation des orifices de sortie du gaz).  
S'assurer de la mise hors tension de l'appareil.**



# Grils fonte à énergie 'gaz'

---

## 4.1. Nettoyage des habillages en acier inoxydable

Laver, avec une éponge, à l'eau savonneuse (ou autre produit détergent *neutre*).

*Proscrire l'eau de javel et tout autre produit acide même très dilué.*

Pour les dessus, utiliser si nécessaire une éponge à récurer en prenant soin de toujours froter dans le sens du polissage.

Passer un chiffon gras après chaque nettoyage.

Les marques de doigts peuvent être enlevées avec un chiffon imbibé d'alcool.

## 4.2. Nettoyage du gril

- a) Mettre à l'arrêt le chauffage.
- b) Attendre le refroidissement avant toute intervention.
- c) Brosser avec une brosse métallique ou un tampon abrasif métallique.
- d) Graisser la plaque à l'aide d'une huile alimentaire.

***Pour un meilleur service, il est conseillé de faire entretenir régulièrement le matériel selon l'intensité d'utilisation; et ce, par un installateur qualifié.***

***Attention : Certaines pièces de cet appareil, protégées par le fabricant, ne doivent être manipulées ni par l'installateur, ni par l'utilisateur.***

## 5. CAS DE PANNE

MANQUE DE CHAUFFE : Causes probables

Obturation des sorties du brûleur, des injecteurs du brûleur ou de la veilleuse...

Pression du réseau gaz non conforme.

Injecteurs mal calibrés.

ALLUMAGE DEFECTUEUX :

Encrassement de l'orifice de veilleuse,

Encrassement du thermocouple (partie sensible), écartement de l'électrode (option allumage électrique),

Armement du thermocouple difficile, débit de la veilleuse, positionnement, poussée sur le volant de commande insuffisante.

Allumeur électrique défectueux (option allumage électrique) .

Prévenir votre installateur pour remplacer les organes de commandes défectueux en vue de l'utilisation suivante.



**Seul un électricien habilité peut remplacer les transformateurs d'allumage.**

**TOUTES RESPONSABILITES du constructeur et de l'installateur ne sauraient être mises en cause si l'opérateur ne fait la demande d'intervention suite à ces dysfonctionnements.**

# Grils fonte à énergie 'gaz'

REPORTER ci dessous les informations de la PLAQUE SIGNALETIQUE de votre appareil.

Ces renseignements faciliteront vos communications avec votre installateur pour la maintenance, les fournitures de pièces de rechange.

	<b>CHARVET S.A.</b>		
<b>38850 CHARAVINES</b>			
Réf.	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
Code:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Type:	<input style="width: 50%;" type="text"/>
N°FC:	<input style="width: 50%;" type="text"/>		<input style="width: 50%;" type="text"/>
N°OF:	<input style="width: 50%;" type="text"/>	Rep.	<input style="width: 50%;" type="text"/>
Cat.			
Gaz			
P (mbar)			
$\Sigma Q_n$ (kW)			
$\Sigma V_n$ (m <sup>3</sup> /h)			
$\Sigma M_n$ (kg/h)			
U	<input style="width: 50%;" type="text"/>	V	<input style="width: 50%;" type="text"/>
		Hz Ip	<input style="width: 50%;" type="text"/>
P	<input style="width: 50%;" type="text"/>	kW	<input style="width: 50%;" type="text"/>
	<input style="width: 100%;" type="text"/>		
<b>MADE IN FRANCE</b>			

