

Friteuse à énergie 'électrique'

Série : AEROGAM

FRITEUSES A ZONE FROIDE

√ **V01381 : AEROGAM500 EFR1618HR**

Notice d'installation



Friteuse à énergie 'électrique'

« 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

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. » »



Friteuse à énergie 'électrique'

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, signifier 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.



NE PAS INSTALLER CET ELEMENT A COTE DE FEUX NUS OU D'UN GRIL A PIERRE SINON INSERER UN ELEMENT NEUTRE ENTRE LES DEUX APPAREILS (RISQUE D'INCENDIE SUITE A DES PROJECTIONS D'HUILE).

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 fait 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.

Mettre les pieds (ceux-ci sont livrés dans un carton mis dans la cuve 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 horizontale à 900 mm.

1.4. Raccordement 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.

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

Si l'appareil est raccordé par un câble muni d'une fiche de prise de courant, cette prise devra être accessible en permanence.

Avant raccordement :

- Vérifier que la tension électrique du réseau est compatible avec la tension et la puissance de l'appareil (VOIR plaque signalétique).
- Que l'installation fixe de l'utilisateur comporte un dispositif à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts de 3 mm.



Friteuse à énergie 'électrique'

L'appareil est câblé en usine suivant la tension de la commande : TRIPHASE 400 V + TERRE.

CHANGEMENT DE TENSION :

Le couplage des résistances est réalisé pour cette tension, pour un changement de tension s'assurer de la possibilité auprès du constructeur (changement du faisceau de câblage dans le cas du passage 3 ~ 400 V + T en 3 ~ 230 V + T).

1.5. Mise sous tension

1.5.1. Contrôles et vérifications

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 est appropriée à la puissance,
- de l'isolement de l'équipement électrique,
- de la conformité des intensités par phase.

1.5.2. Réglages

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

1.5.3. Mise en service

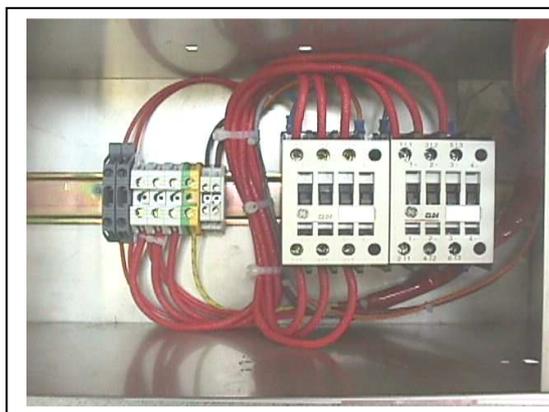
(Se reporter à la partie mise en service utilisateur)



**Ne jamais mettre sous tension l'appareil cuve vide.
Pour des essais en absence d'huile de frittage remplir la cuve d'eau en respectant les niveaux indiquer sur la paroi de la cuve.**

2. RACCORDEMENT

- Démontez le capot de façade pour accéder au coffret de raccordement. (fixation par vis en façade).
 - Passer le câble par le montant droit de la carcasse, entrer dans le coffret par l'orifice arrière.
 - Raccorder le câble d'alimentation aux bornes suivant figures ci-dessous en respectant les indications portées sur l'étiquette du coffret.
- Avant remontage s'assurer du bon isolement électrique de l'appareil (état des câbles).



Friteuse à énergie 'électrique'



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 CABLEMENT

Appareil	Tension	N° schéma électrique
E1FR1618	3 ~ 400 V + T	SE0010 / 00
E1FR1618 avec régulation électronique	3 ~ 400 V + T + N	SE0026 / 00



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.

3. INTERVENTIONS



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

L'appareil sera isolé du réseau électricité ou une consignation (informatrice et physique) sera effectuée le temps de l'intervention.

3.1. Mise en main

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.

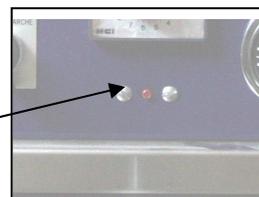
3.2. Réarmement du thermostat limiteur

Les friteuses sont équipées d'un thermostat limiteur qui protège les appareils contre des surchauffes dues :

- à un défaut du thermostat de régulation,
- à un défaut de contacteur de puissance,
- au mauvais remplissage de cuve.

Le réarmement s'effectue par pression sur le poussoir rouge du thermostat de sécurité, accessible en façade.

Bouton de réarmement du limiteur de température

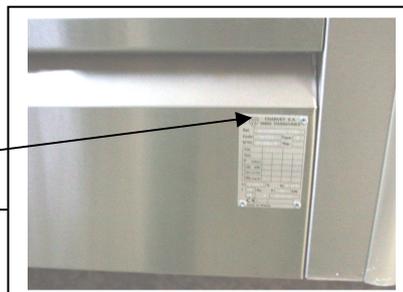


Tout déclenchement du thermostat de sécurité doit être analysé avant réarmement.

3.3. Identification des appareils

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



Friteuse à énergie 'électrique'

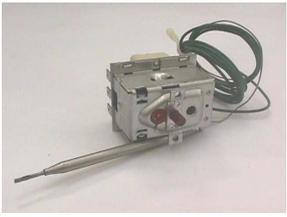
Ceci facilitera votre communication avec votre client pour une meilleure prestation de service.

GARANTIE :

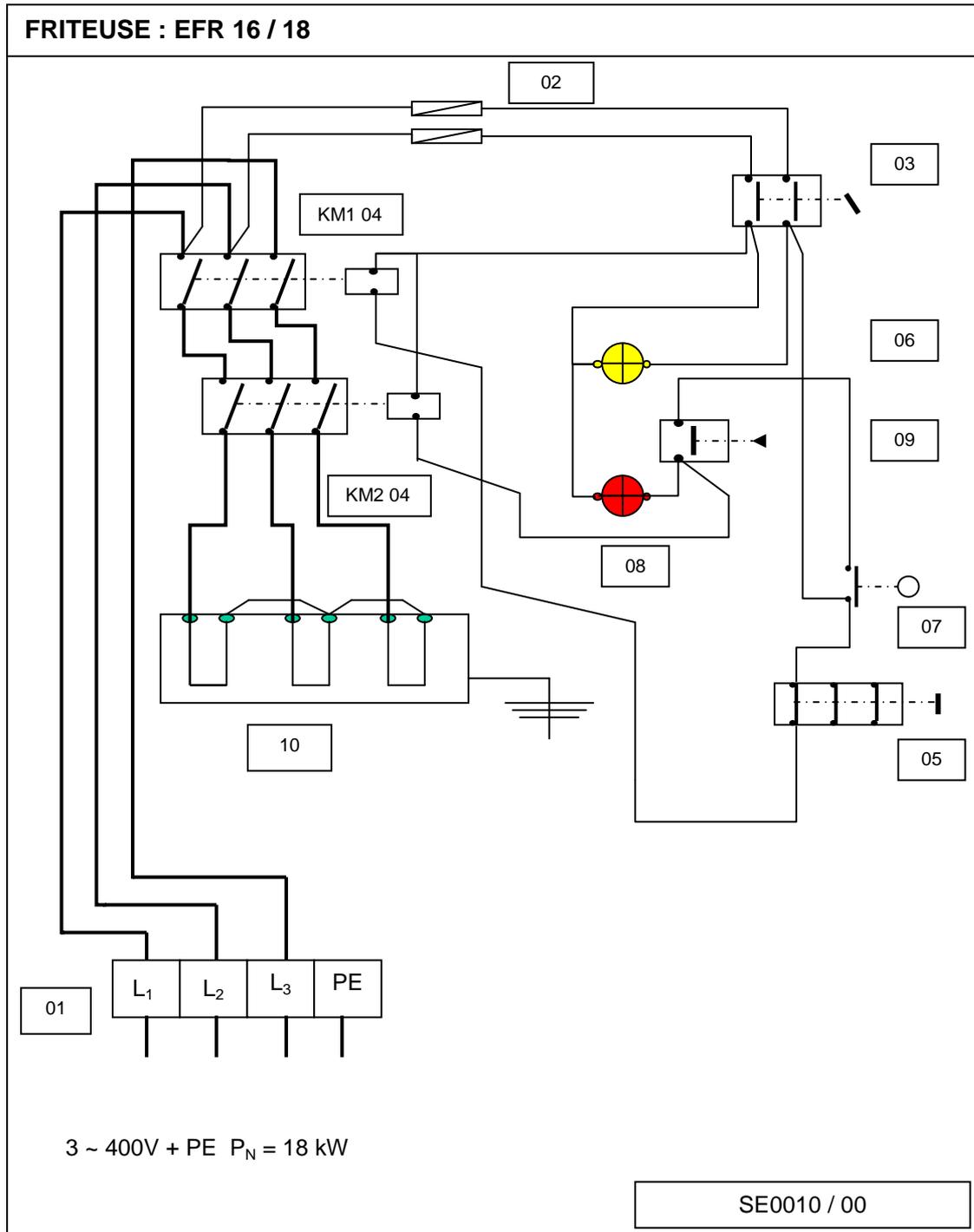
La garantie est portée sur le contrat de vente.

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

Désignation	Code	Photo	Désignation	Code	Photo
Minuterie mécanique	02167A		Résistance 18 kW pour EFR 16/18	02055A	
Limiteur de température tripolaire	05996A		Fusible 5 mm x 20 mm 5A	03413A	
Lampe 400 V	02142A		Thermostat Régulation	01996A	
Commutateur	02104A		Contacteur bobine 400 V	02200A	

Friteuse à énergie 'électrique'



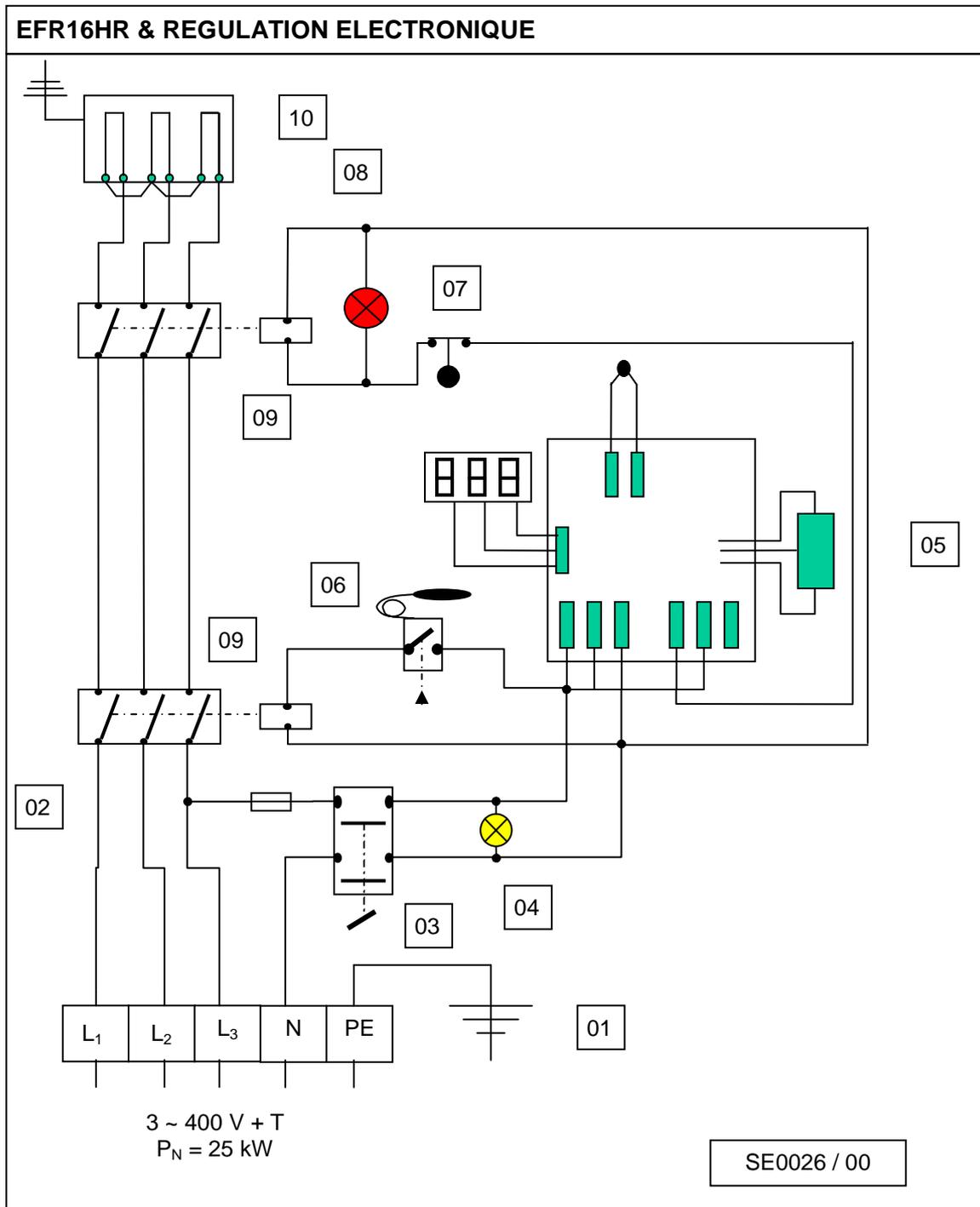
Friteuse à énergie 'électrique'

NOMENCLATURE : EFR 16/18 (Schéma SE0010 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Bornes Viking 10 mm ²	3
01	03575A	Bornes Viking 10 mm ²	1
02	02726A	Porte fusible 5 mm x 20 mm	2
02	03413A	Fusible 5 mm x 20 mm, 5 A	2
03	02104A	Commutateur avec manette (sans plastron)	1
04	02200A	Contacteur AC1 = 55 A 400 V	2
05	05996A	Thermostat de sécurité	1
06	05075A	Voyant Haute température Jaune	1
06/08	02142A	Ampoule 400 V	2
07	05091A	Micro fin de course	1
08	02131A	Voyant Haute température Rouge	1
09	01996A	Thermostat	1
10	07038A	Résistance 18 kW 230 400 V	1



Friteuse à énergie 'électrique'



Friteuse à énergie 'électrique'

NOMENCLATURE : friteuses avec régulation électronique (Schéma : SE0026 / 00)

Repère	Code	Désignation	Quantité
01	02468A	Borne Vicking 10 mm ²	3
01	03567A	Borne Vicking 10 mm ² terre	1
01	07069A	Borne Vicking bleue	1
02	03413A	Fusible 5 x 20 mm 5 A	1
03	02104A	Commutateur	1
04	05075A	Voyant jaune	1
05	05771A	Carte de régulation électronique	1
06	05996A	Thermostat de sécurité	1
07	05091A	Capteur de fin de course	1
08	02131A	Voyant rouge	1
04/08	02141A	Ampoule 230 V	2
09	02200A	Contacteur 400 V	2
10	05598A	Résistances 25 kW 400 V	1



Friteuse à énergie 'électrique'

Série : AEROGAM

FRITEUSES A ZONE FROIDE

√ **V01381 : AEROGAM500 EFR1618HR**

Notice d'utilisation



Friteuse à énergie 'électrique'

« 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

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. » »



Friteuse à énergie 'électrique'

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.

Dimensions :

Longueur : 500 mm.
Profondeur : 1000 mm.
Hauteur : 900 mm.

Construction :

Châssis porteur monobloc en acier inoxydable 18-10, épaisseur 1 à 3 mm, assemblé par soudures électriques.
Dessus (encadrement) en acier inoxydable 18-10, épaisseur 3 mm avec bord avant tombé de 55 mm (angle supérieur rayon de 18 mm) et contre pli.
Habillages verticaux (faces visibles) en acier inoxydable 18-10, épaisseurs 1 mm, montage sans vis apparentes.
Panneau de commande en tôle d'acier émaillé, repères sérigraphiés, monté en retrait de la façade.
Pieds de hauteur 400 mm en tube d'acier inoxydable de diamètre 76,1 mm avec embases réglables permettant la mise à niveau (+40 / - 00 mm), disposés aux extrémités et aux assemblages des appareils.

Dessus :

Cuves de capacité de 16 litres.
Cuve emboutie à angles rayonnés en acier inox, épaisseur 1 et 2 mm pour le panache supérieur.
Zone froide et zone de foisonnement.
Repères mini-maxi du niveau d'huile.
Robinet de vidange en façade.
Couvercle en acier inox 18-10, épaisseur 1 mm, relevable et enlevable.

Chauffage :

Thermoplongeurs amovibles tension 3 ~ 400 V + terre, puissance 18 kW.
Commutateur de mise en marche, thermostat de régulation et voyants de chauffe et de mise sous tension.
Minuterie sonore.
Thermostat de sécurité à réarmement manuel.
Micro-contact de sécurité de positionnement du thermoplongeur.

Soubassement :

Caisson en acier inox 18-10.

Options :

Régulation électronique avec programme de fonte des graisses solides.
Panier à frites (inclus dans la friteuse).
½ panier à frites.
Claie à poissons en acier inox.

1. PREMIERE MISE EN ROUTE

- a) Avant le remplissage de la cuve avec de l'huile, nettoyer celle-ci en faisant bouillir de l'eau à niveau dans la cuve additionnée d'un produit lessiviel non agressif afin d'éliminer toutes impuretés qui pourraient s'y trouver (respect des règles élémentaires d'hygiène).
- b) Vidanger.



Friteuse à énergie 'électrique'

- c) S'assurer que la cuve est bien sèche, avant remplissage en huile.
- d) Avant la mise sous tension des résistances, assurez-vous que le niveau d'huile dans la cuve de la friteuse soit correct : entre les extrémités (supérieure et inférieure) de l'index sur le coté de cuve.

Au-dessous du niveau minimum, il y a risque de surchauffe du bain.

Au-dessus du niveau maximum, il y a risque de débordement par foisonnement au moment de la descente du panier.



Pensez à arrêter le chauffage des résistances avant chaque vidage pour le nettoyage.

2. MISE EN SERVICE

L'appareil étant sous tension :

OUVRIR LE COUVERCLE

VERIFIER LE NIVEAU D'HUILE.

- a) Positionner le commutateur sur la position "MARCHE", le voyant jaune s'allume (signe de mise sous tension).
- b) Sélectionner la température désirée en agissant sur le bouton du thermostat (voir le tableau sur la porte de la friteuse), le voyant rouge alors s'allume. L'appareil est en chauffe.
- c) Lorsque la température affichée est atteinte, ce voyant rouge s'éteint. Le panier de la friteuse peut alors être plongé.

TEMPERATURES, TEMPS DE MISE EN CHAUFFE, TEMPS DE CUISSON

PRODUITS	TEMPS DE PRECHAUFFAGE	TEMPERATURES DE FRITTAGE °C	TEMPS DE CUISSON minutes
POMMES BLANCHIES 1 ^{ère} TREMPE	5 – 5'30	150° - 170°	3 – 5
POMMES DOREES 2 ^{ème} TREMPE	5'30 – 6'30	170° - 190°	2 - 3
POMMES CHIPS POMMES PAILLE	6'30	190°	2 - 4
POISSONS	5'30 – 6'30	170° - 190°	2 - 5
VIANDES	5'30 – 6'30	170° - 190°	2 - 3
ENTREMETS	6'	180°	2 - 5

Les valeurs sont données à titre indicatif, elles varient en fonction de la quantité d'huile, de la charge et de la température des produits mis dans le(s) panier(s).

**NE JAMAIS FAIRE FONDRE LES PAINS DE CORPS GRAS SOLIDE SUR LES RESISTANCES
(Faire fondre celle-ci au préalable)**

Le préchauffage d'un bain avec corps gras solide se fait en position basse du thermostat (60°C) durant toute la fusion (risque de prise de feu de la matière autour de la résistance si la mise en chauffe est faite en position directe de cuisson).

CONSEILS PRATIQUES :

La friteuse permet toutes les variétés de fritures.



Friteuse à énergie 'électrique'

Eviter de dépasser la charge prévue pour le remplissage du panier :

MODELE	CHARGE en kg Frites fraîches	CHARGE en kg Frites surgelées	Nombre de Panier(s)
EFR 16/18	4	2,5	1

Votre friteuse est équipée :

- d'un minuteur mécanique, qui vous aidera dans la gestion du temps de cuisson, programmer le temps désiré, en fin de décomptage un signal sonore vous informe pour la sortie du panier.
- d'un accrochage de panier pour l'égouttage, en position cuisson le panier repose sur la résistance.
- d'une zone froide permettant la décantation des déchets, évitant de les brûler par le bain d'huile, d'où renouvellement moins fréquent des huiles de cuisson.
- d'un robinet de vidage sur tiroir de récupération équipé du panier filtre, permettant de vidanger la cuve, de récupérer les plus gros résidus.

Le robinet est accessible après ouverture de la porte du placard.

Lors de l'opération de vidage à chaud, des précautions sont prises par l'opérateur pour se prémunir contre des risques de brûlures.

Attention :

Les parois de cuve peuvent être très chaudes après une utilisation intense ou prolongée.

Les poignées de préhension du bac de vidange sont également chaudes si vidage de l'huile très chaude.

3. MISE HORS SERVICE

Ramener l'interrupteur sur la position ARRET, le thermostat sur la position 0.

Vidanger éventuellement la cuve avant refroidissement pour le nettoyage de la cuve.

En fin de journée, couper l'alimentation au réseau électricité.

4. ENTRETIEN

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 frotter **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 de la cuve

a) Mettre à l'arrêt la friteuse et vidanger la cuve de son contenu.

Remplir la cuve d'eau additionnée d'un produit nettoyant neutre ou d'un produit lessiviel spécial pour friteuse.

b) Faire chauffer légèrement (60°C).

c) Eteindre de nouveau l'appareil, vidanger et rincer la cuve.

Cet appareil ne doit pas être nettoyé aux moyens de jets d'eau sous pression ou subir d'importantes projections d'eau.

En dehors de la cuve avant toutes opérations de nettoyage, s'assurer de la mise hors tension de l'appareil.



Friteuse à énergie 'électrique'

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

5.1. Mise en sécurité de la friteuse

En cas de panne du thermostat de régulation, un limiteur de température va assurer le contrôle de la température, couper l'alimentation électrique des résistances en temps voulu, mettre en sécurité votre friteuse.

Il faut alors prévenir votre installateur pour remplacer le thermostat en vue de l'utilisation suivante.

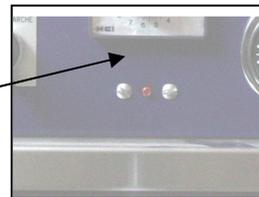
5.2. Réarmement du thermostat limiteur

Les friteuses sont équipées d'un thermostat limiteur qui protège les appareils contre des surchauffes dues :

- à un défaut du thermostat de régulation,
- à un défaut de contacteur de puissance,
- au mauvais remplissage de cuve.

Le réarmement s'effectue par pression sur le poussoir rouge du thermostat de sécurité, accessible en façade.

Bouton de réarmement du limiteur de température



Tout déclenchement du thermostat de sécurité doit être analysé avant réarmement.



Seul un électricien habilité peut faire le réarmement du thermostat de sécurité.

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 ce dysfonctionnement.

Friteuse à énergie 'électrique'

PLAQUE SIGNALÉTIQUE DE VOTRE APPAREIL

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

	CHARVET S.A. 38850 CHARAVINES		
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.	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
Gaz	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
P (mbar)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣQ_n (kW)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣV_n (m ³ /h)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
ΣM_n (kg/h)	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>	<input style="width: 50%;" type="text"/>
U	<input style="width: 50%;" type="text"/>	V	<input style="width: 50%;" type="text"/>
		Hz	<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"/>		
MADE IN FRANCE			

