



Evolys® - Varionys® Cook Pro

control local para campanas motorizadas

INFORMACIÓN GENERAL

Ventajas

- Nivel avanzado de funcionalidad para el control centralizado de la ventilación.
- Caja estanca y robusta para su instalación en un entorno de cocina (humedad y grasa).
- 4 botones ergonómicos e identificables para una utilización fácil en la cocina.
- Conexión simplificada a los motores integrados en campanas.

Gama

- Motor EC: Evolys® Cook Pro.
- Motor AC: Varionys® Cook Pro.

Aplicación / Utilización

- Ventilación on/off.
- Modo Boost para pasar rápidamente a alta velocidad (configurable).
- Control por potenciómetro de los caudales de extracción y compensación.
- Gestión de la iluminación (*encendido/apagado*) de la campana o de la cocina.
- Servocontrol de la válvula solenoide de gas.
- Para cocinas sin necesidad de eliminación de humos.

Construcción / Composición

- Material de la carcasa: ABS UL94 V0.
- Clase de estanqueidad: IP 54.

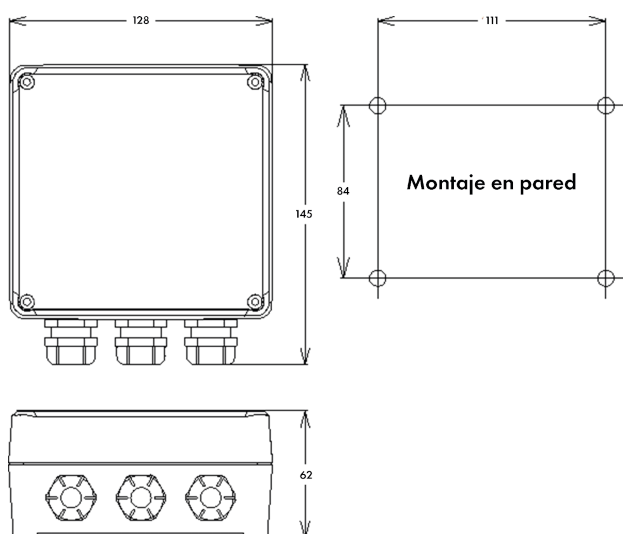
Embalaje

- Vendido por unidad.

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

DIMENSIONES

Cajeros automáticos



Comando



(ancho x alto x fondo): 221 x 74,4 x 60,5 mm

LÍMITES DE UTILIZACIÓN

- Temperatura de funcionamiento: de - 10 a + 45 °C.