




### Boîtier haut gamme pour le contrôle :

La série de boîtier CC200 est une série 100 % sur mesure pour répondre au besoin les plus spécifiques de gestion de contrôle de la ventilation des cuisines commerciales.

L'automate peut communiquer avec les variateurs de fréquence ou autres automates via un protocole de communication de type CAN open et Modbus. Le système CC200 permet aussi un accès à distance via internet pour supervision et support technique.

L'ensemble des opérations s'effectuent via l'écran tactile. Le système CC200 est programmé avec des fonctions d'auto-diagnostic en cas de faute, vous proposant une liste de solutions selon les problématiques rencontrées.

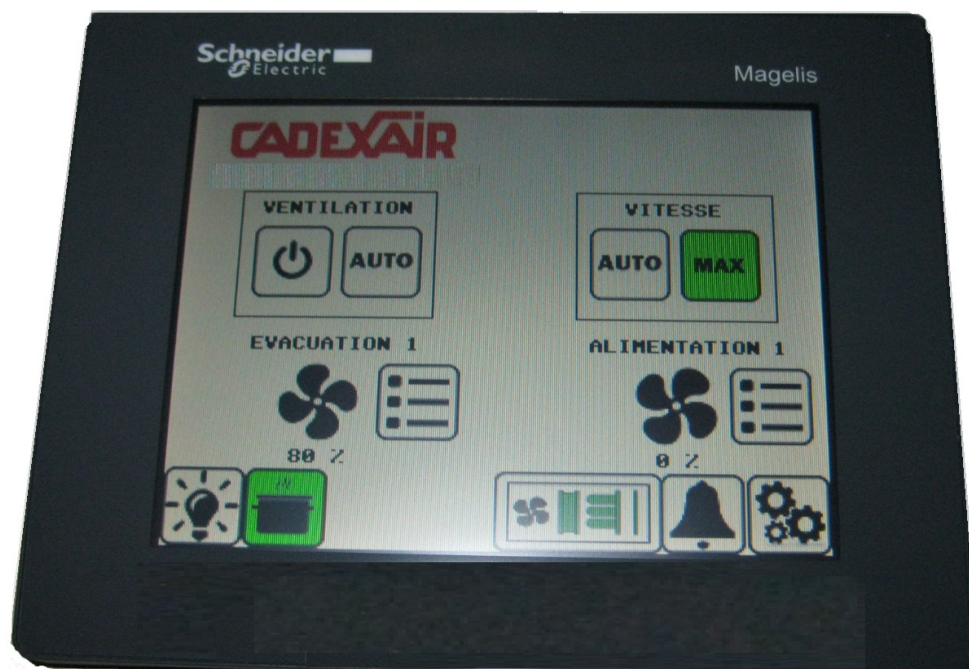
Spécifications	
Installation	Encastré ou en Surface
Boîtier	Acier Peint 16 MSG; Fini polyester gris ou Acier inox
Voltage	120V
Ampérage	15A
Norme	 Nema 4

Besoin d'une *conception sur mesure* ? Contactez-nous !

1

### Possibilité de contrôle :

- Système de hotte à un ou plusieurs ventilateurs;
- Système de compensation d'air (MUA) avec gestion des fautes ;
- Système de hotte intelligente SMART (volume variable) à plusieurs évacuateurs ;
- Système de hotte intelligente SMART avec volet(s) modulant(s) et plusieurs évacuateurs ;
- Contrôle en communication et affichage des erreurs des variateurs de fréquences ;
- Gestion des fonctions associées au mode feu tel :
  - ◊ la coupure des équipements de cuisson, de l'éclairage et l'alimentation d'air ;
  - ◊ le réarmement des appareils de cuisson ;
- Contrôle d'un système d'épuration d'air avec affichage en continu de l'état des filtres ;
- Contrôle à distance et supervision filaire
- Contrôle à distance et supervision par BacNet
- Supervision à distance via internet
- Système de ventilation de la laverie
- Intégration d'alarme de système externe pour communication et affichage tel que chambre froide.



Besoin d'une *conception sur mesure* ? Contactez-nous !

2