



PRO1000

SIMPLE-SERVICE

4 PLAQUES 400 x 400 SUR FOUR ELECTRIQUE

V00713 MODUL1000E400

Identité Produit

LxPxH (mm) : 1000 x 1000 x 900

Puissance : 26 kW

Option-volt/Kw : 3~400V + T



référence : PRO1000

caractéristiques de construction

-chassis :

chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

-dessus :

dessus (encadrement) en acier inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec contrepli.

-pieds :

pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0/+ 30)

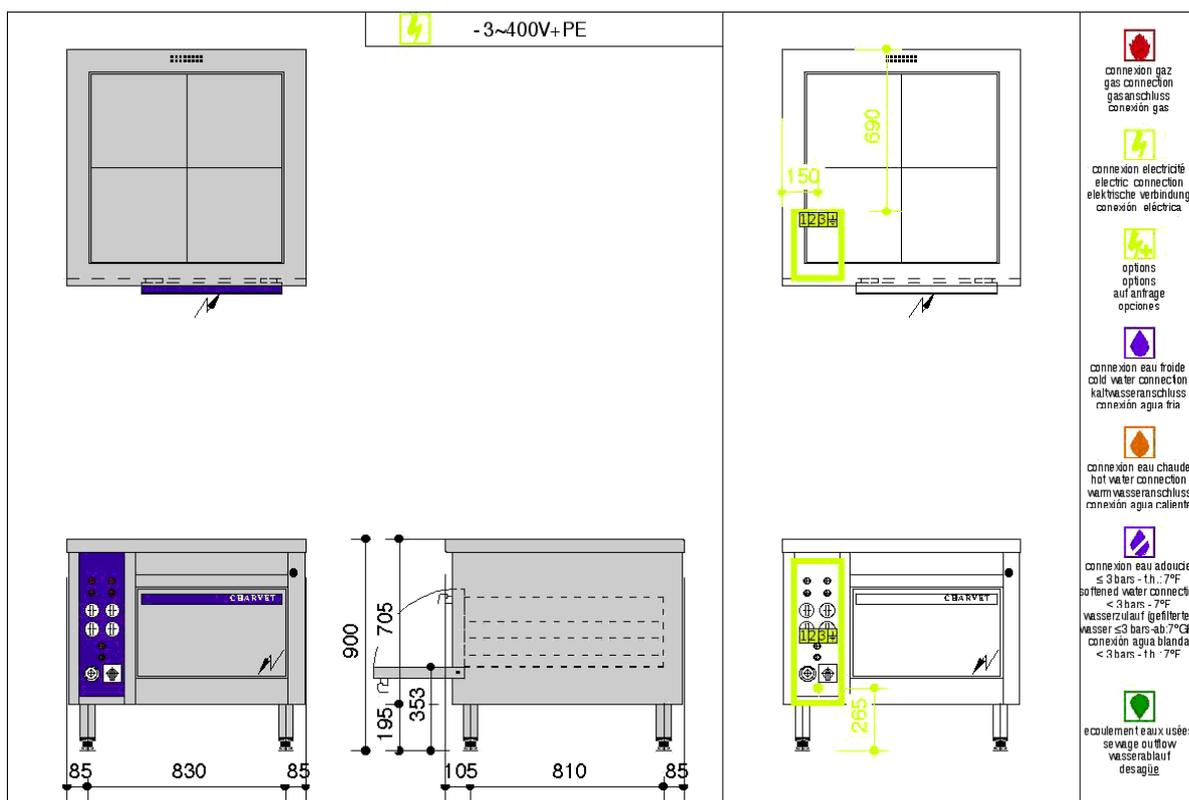
reference : MODUL1000E400

dessus :

- . 2 ensembles de 2 plaques de cuisson fixes blindées, en fonte de : 400 x 400 mm
- . puissance : 4 x 5 kW - tension : 3~400V+T
- . commutateurs à 3 allures avec voyants
- . limiteurs de température intégrés
- . tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade

soubassement :

- . tour statique électrique : L : 600 x P : 800 x H : 300 mm
- . chauffage sole et voute par résistances : 3~400V+T, puissance : 6 kW
- . commutateur à 8 positions et thermostat de réglage 50-300 °C
- . voyants de signalisations
- . sole acier épaisseur 6 mm - moufle en acier inox avec isolation haute densité
- . paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières espacés de 70 mm
- . porte et contre-porte en acier inox 18-10, avec isolation
- . poignée en acier émaillé sur supports en aluminium (ecartement et coupeure thermique)



V00713/
1/01/2004

STRUCTURE					
<ul style="list-style-type: none"> ● chassis ● habillages latéraux / façade ■ habillage complet dos ● dessus ● panneau de commande ● tiroir de propreté 	<ul style="list-style-type: none"> inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 acier émaillé inox 18-10 	<ul style="list-style-type: none"> épaisseur : 15 à 30/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 30/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 10/10 	<ul style="list-style-type: none"> Sur Bbaie : "habillage porteur" possible en inox, sur demande 	V00887	
SOUBASSEMENT FOUR STATIQUE ELECTRIQUE (800 X 600)					
<ul style="list-style-type: none"> ● CAGE FOUR ● moufle ● isolation extérieur ● sole amovible ● paraboles amovibles ● PORTE FOUR ● paroi interne / externe ● isolation ● charnière ● poignée ● support poignéé + rupture de pont thermique ● CHAUFFAGE ● résistance voute / sole ● tension ● puissance ● commande ● régulation ● signalisation "voûte-sole" ● DOTATION ● 1 grille fil GN 2/1 (800 x 600) ● 1 tole patissière GN 2/1 	<ul style="list-style-type: none"> inox 18-10 laine de roche haute densité acier acier émaillé inox 18-10 laine d'isolation haute température acier nickelé chimique acier émaillé 2 supports alu incoloy 800 commutateur à 8 positions thermostat à bulbe gradué 50 > 300 °C par voyants rouge fil acier nickelé acier bleui 	<ul style="list-style-type: none"> épaisseur : 15/10 épaisseur 30 mm épaisseur : 6 mm épaisseur : 15/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 25 mm axe : 12 mm - ressorts double torsion épaisseur : 20 mm montée en chassis 3-400 V + T 6 kW diam. 4 & 6 mm épaisseur : 15/10 	<ul style="list-style-type: none"> dessus, arrière et cotés à 3 glissières, plateries espacées de 70 mm finition anodisé résistances blindées avec ergots anti-basculément 		
PLAQUE DE CUISSON - 400 x 400 mm -					
<ul style="list-style-type: none"> ● plaque de cuisson standard ● résistance ● puissance ● tension ● commande ● sécurité ● signalisation 	<ul style="list-style-type: none"> fonte acier inox AISI 321 commutateurs 4 positions limiteur de température intégré voyant "marche" 	<ul style="list-style-type: none"> 400 x 400 mm boudinée spiralée 5 kW tri 400+T 	<ul style="list-style-type: none"> support laine d'isolation haute température 		
PIETEMENT STANDARD					
<ul style="list-style-type: none"> ● 4 pieds standards haut. 200 mm ● embases 	<ul style="list-style-type: none"> inox 18-10 polyamide + élastomère + fibre de verre 	<ul style="list-style-type: none"> tube diam. 60 mm réglable : 0 / + 30 mm 			



Informations indicatives, et susceptibles de modifications sans préavis pour amélioration des produits.

Photographies et représentation graphique non contractuelles.

CHARVET - 38850 CHARAVINES - France

1170, rue principale - BP 3 - Tél. 0 476 066 422 (+) - Fax 0 476 557 875
e-mail: info@charvet.fr - www.charvet.fr

S.A. au capital de 306 621 € - CCP GRENOBLE 398-09B - SIRET 553 620 105 00013 - APE 295 E
N°Ident.T.V.A. : FR40553620105 - 553 620 105 R.C. BOURGOIN