



SIMPLE SERVICE - 1 PLAQUE PM + 2 FEUX

FOUR ELEC GN 2/1

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V01468

Désignation :

MEPL/FN

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900 mm

Puissance : 23,5 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 3~400+N+T/5

Poids :

Descriptif de l'appareil

Descriptif général

Chassis :

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité et décrochement arrière inférieur pour passage des câbles et tubes d'alimentation.

Dessus :

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

Pied :

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

Débit Gaz Nat G20/20 :

2,48

Débit Gaz Propane G31/37 :

1,82

Dessus :

- . 1 plaque de cuisson :
- . plaque en fonte de : 420 x 600 mm avec tampon décentré
- . brûleur de type couronne, puissance : 7 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple
- . robinet "arrêt - allumage - plein feu - ralenti" à rattrapage de jeu
- . éléments réfractaires amovibles dans coffrage inox
- . tiroir de propreté en acier inox 18-10
- . 2 feux vifs sous grilles en fonte de : 420 x 300 mm
- . brûleurs "I.SYSTEM" de type couronne, puissances : 10 kW à l'avant et 6,5 kW à l'arrière, avec veilleuses et sécurité par thermocouple
- . robinets "arrêt - allumage - plein feu - ralenti" à rattrapage de jeu
- . cuvette de propreté amovible en acier émaillé
- . 1 reducteur de grille en fil inox
- . tiroir de propreté en acier inox 18-10

Soubassement :

- . four statique électrique GN2/1 de L : 530 x P : 650 x H : 300 mm
- . chauffage sole et voute par résistances 3~400V+N+T, puissance : 5 kW
- . commutateur et thermostat de régulation 50 - 300 ° C + voyants de signalisation de mise sous tension du four
- . sole acier épaisseur 4 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 haute densité, poignée en acier émaillé sur supports en aluminium anodisé, assurant l'acouplage thermique



OPTIONS

CODE

Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1~230V+T /0,002 Kw

V01014

Brûleur FN double couronne 8 kW en remplacement 1 brûleur standard

V02459

Dos inox monté en usine - dos fixe de L : 840 x H : 645 mm

V01182

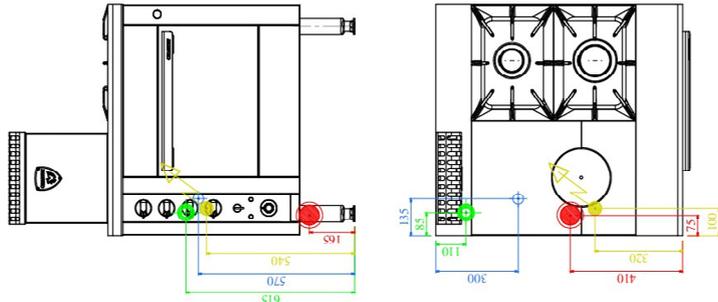
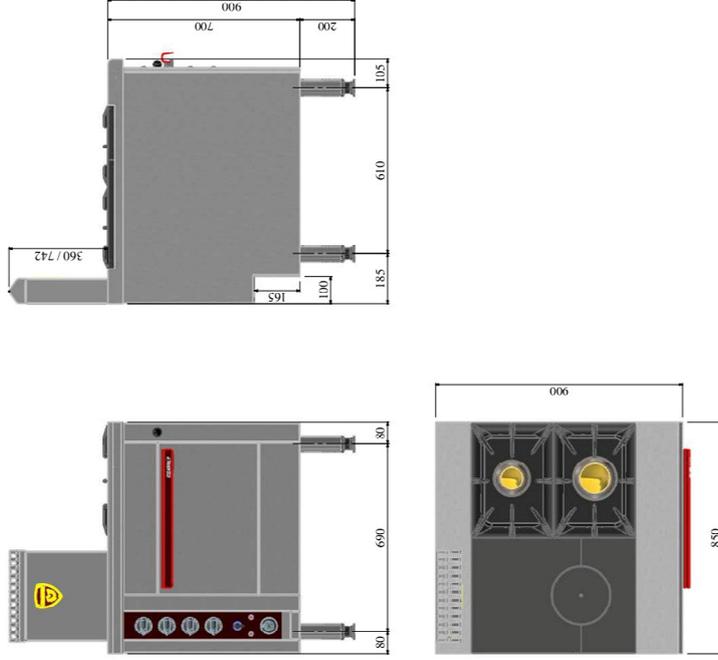
ACCESSOIRES

CODE

Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards

V01187



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Optionen Ausstattung Opciones</p>	 <p>Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría</p>	 <p>Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Connexion eau adoucie Softened water connection Softened water connection Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
 <p>+ 2,50 m de câble électrique.</p>						
 <p>  Ø 15x21 (1/2")  3~400V + PE  1~230V + PE Ø 150mm²  Ø 8x13 (1/4")   Ø 20x27 (F3/4") </p> <p>V01468 PRO900M3PL/FN</p>						



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE

Tél: +33 (0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

www.charvet.fr



YouTube

