



SIMPLE SERVICE - 1 PLAQUE GM

FOUR GAZ GN 2/1

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V01535

Désignation :

G1PL

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900 mm

Puissance : 23 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T/0,1

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).



Dessus :

- . 1 plaque de cuisson :
- . plaque en fonte de : 845 x 600 mm avec tampon centré
- . brûleur de type couronne, puissance 12 kW
- . avec veilleuse et sécurité par thermocouple.
- . robinet "arrêt - allumage - plein feu - ralenti" à rattrapage de jeu.
- . éléments réfractaires amovibles dans coffrage inox.

Soubassement :

- . four statique gaz GN2/1 :
- . dimensions L : 530 x P : 650 x H : 300 mm
- . brûleur de type "H" en acier émaillé, puissance 11 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple
- . robinet "arrêt-allumage-marche" et thermostat de réglage 50 - 300 ° C
- . sole acier épaisseur 4 mm / moufle en acier inox avec isolation haute densité
- . paraboles amovibles en acier émaillé, 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 la coupure thermique.

Débit Gaz Nat G20/20 :

2,43

Débit Gaz Propane G31/37 :

1,78

OPTIONS

CODE

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

V01013

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

V01182








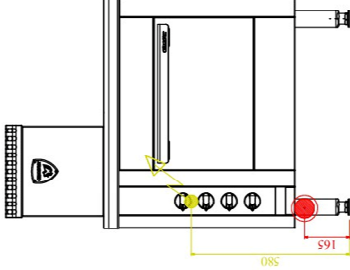
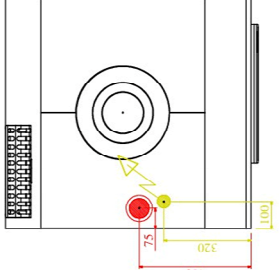

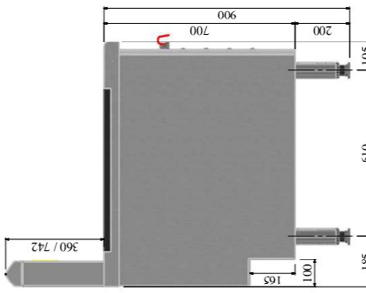
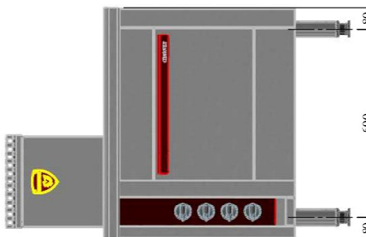
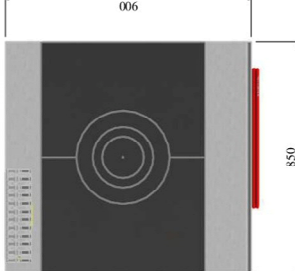





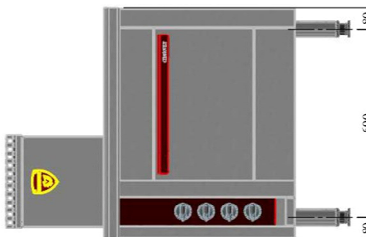
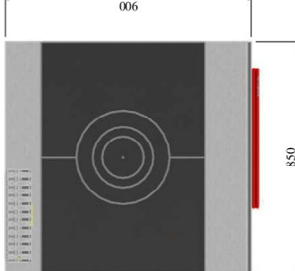
ACCESSOIRES

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 Ablaufgerätee Optionen</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 Weichwasseranschluss Conexión agua suavizada ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F (3H) Conexión agua suavizada ≤ 3 bars-4.7°F</p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
				 + 2.50m de câble électrique.		
		 		 Ø 15x21 (1/2")  1~230V + PE Ø1.50mm ²   		
				V01535 PRO900C1PL		



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

