

4 FEUX NUS

FOUR ELECTRIQUE GN 2/1

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Chassis :
Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

- Dessus :
Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

- Pieds :
Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0 / + 30).

Débit Gaz Nat G20/20 :	3,49 m ³ /h
------------------------	------------------------

Débit Gaz Propane G31/37 :	2,56 kg/h
----------------------------	-----------

RÉFÉRENCE : **M4FN**



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 850 x P 800 x H 900.

- Dessus :
 . 4 feux vifs - P : 2x10kW à l'avant et 2x6.5kW à l'arrière - sous 4 grilles en fonte de 420x300mm.
 . 2 cuvettes de rétention amovibles en acier émaillé. 2 grilles de réduction en fil inox.
 . Brûleurs "I.SYSTEM" (brevetés CHARVET) de type couronne, avec veilleuses et thermocouples de sécurité commandés par robinets gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
 . Tiroir de propreté inox AISI304 en façade.

- Soubassement :
 . Four statique électrique GN2/1 - L 530 x P 650 x H 300mm.
 . Chauffage sole et voûte par résistances 3-400V+T, P. 5 kW, commandé par commutateur 8 positions : "voute/0/sole/0/v+s doux/0/v+s fort/0" et thermostat de régulation 50-300°C. Voyants.
 . Moufle inox AISI304, isolé, sole acier ép. 4mm, paraboles amovibles acier émaillé (3 niveaux espacés de 70mm), grille GN2/1 fil d'acier nickelé avec anti-basculement (x1) + plaque pâtisserie GN2/1 (x1).
 . Porte et contre-porte inox AISI304, isolée, poignée acier émaillé sur supports aluminium.

- Puissance : 33kW gaz + 5kW elec en 3/400+T

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01580	850 X 800 X 900 mm	3- 400V+T	33 kW Gaz 5 kW Elec	155 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00806
Bac à eau amovible (1-230V+N)	V02409
Allumage électrique tous brûleurs (1-230V+N)	V01014
Brûleur FN double couronne 8 kW	V02459
Kit de 2 brûleurs "IS ECO" (uniquement à gauche)	V02890
Dos inox monté en usine	V01182
Plinthe inox clipsée sur pieds	V01187
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
-	-
-	-
-	-



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options Aufträge 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 ≤ 3bars-t.h...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab: 7°GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-t.h...7°F</p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
 <p>Ø 15x21 (1/2") 1~230V + PE Ø1.50mm² 3~400V + PE Ø8x13 (1/4") Ø20x27 (F3/4")</p>						
<p>V01580 PRO800M4FN</p>						

Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses matériels sans préavis.

