

1 PLAQUES PM + 2 FEUX

FOUR GAZ 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 :	3,65 m ³ /h
------------------------	------------------------

Débit Gaz Propane G31/37 :	2,68 kg/h
----------------------------	-----------

RÉFÉRENCE : G3PL/FN



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

- Dessus :
 . 1 plaque de cuisson fonte 420x600mm en 2 parties avec cercle décentré. P : 7kW. Eléments réfractaires dans coffrage inox amovible.
 . 2 feux vifs - P : 10kW à l'avant et 6.5kW à l'arrière - sous 2 grilles en fonte de 420x300mm.
 . 1 cuvette de rétention amovible en acier émaillé. 1 grille de réduction en fil inox.
 . Brûleurs 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 gaz GN2/1 - L 530 x P 650 x H 300mm.
 . Brûleur multi-rampes acier émaillé P. 11 kW avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
 . Commande par robinet gaz "arrêt / allumage / plein feu" et thermostat de réglage 50-300°C - ATTENTION prévoir alimentation elec en 1/230+T pour thermostat.
 . Moufle inox AISI304, isolé, sole acier épaisseur 4mm, paraboles amovibles acier émaillé (3 niveaux espacés de 70mm), grille GN2/1 fil d'acier nickelé avec anti-basculement (x1).
 . Porte et contre-porte inox AISI304, isolée, poignée acier émaillé sur supports aluminium.








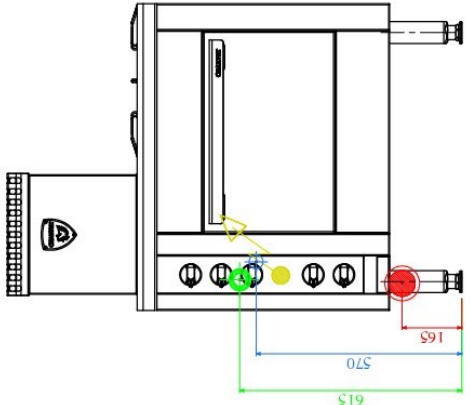
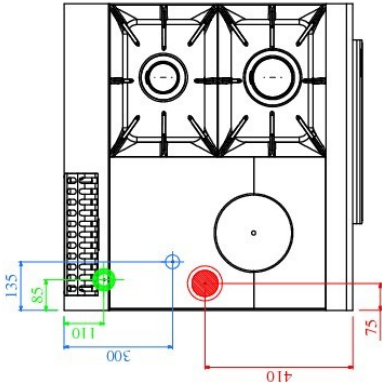
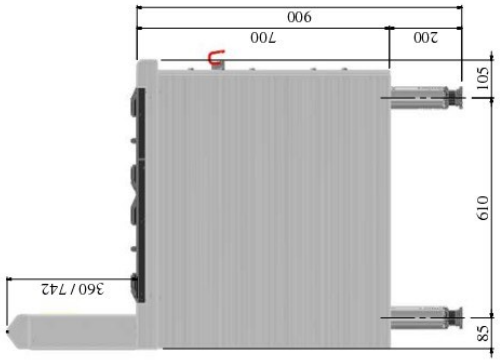
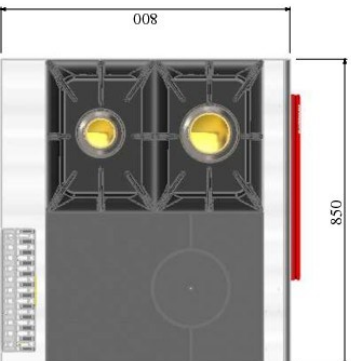





- P : 34.5kW gaz + 0.02kW elec en 1/230+T.

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01591	850 X 800 X 900 mm	1- 230V+T	34,5 kW Gaz 0,02 kW Elec	185 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00806
Bac à eau alimenté amovible (1-230V+T)	V02233
Allumage électrique tous brûleurs (1-230V+T)	V01014
Brûleur FN double couronne 8 kW	V02459
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>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
				     <p>Ø 15x21 (1/2") 1 ~230V + PE Ø1.50mm² Ø 8x13 (1/4") Ø 20x27 (F3/4")</p>	<p>V01591 PRO800 G3PL/FN</p>	

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

