

1 PLAQUE PM + 2 FEUX

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 :	2,43 m ³ /h
------------------------	------------------------

Débit Gaz Propane G31/37 :	1,78 kg/h
----------------------------	-----------

RÉFÉRENCE : M3PL/FN



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

- Dessus :
Feux vifs
. 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.

Plaque de cuisson fonte
. 1 plaque de cuisson fonte 420x600mm en 2 parties avec cercle décentré. P : 7kW.
. Eléments réfractaires dans coffrage inox amovible.
. 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.








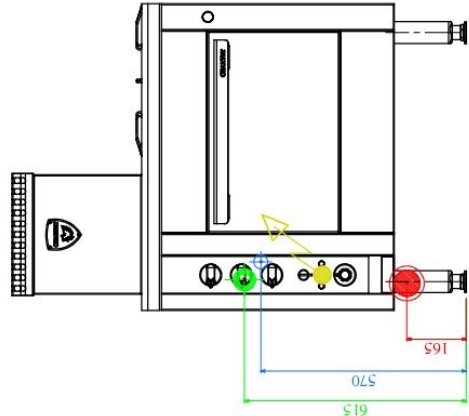
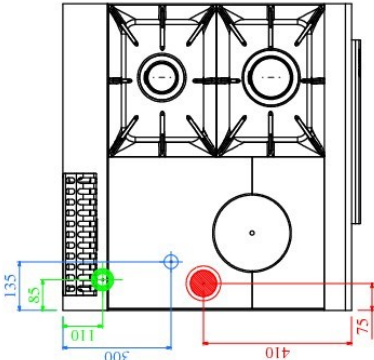
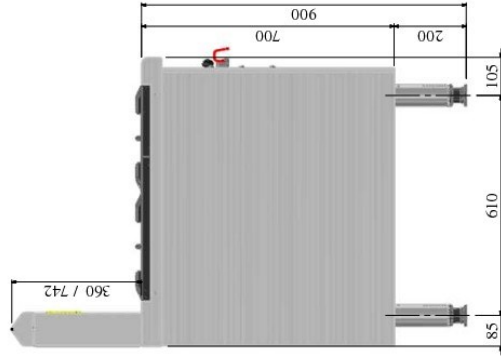

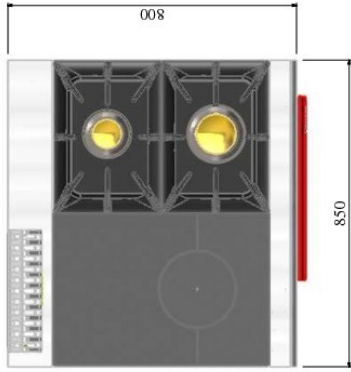



- Puissance : 23.5kW gaz + 5kW elec en 3/400+T

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01592	850 X 800 X 900 mm	3- 400V+T	23,5 kW Gaz 5 kW Elec	175 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00806
Bac à eau alimenté amovible (1-230V+T)	V02409
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 Wasserlauf (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") 3~400V + PE 1~230V + PE Ø1.50mm²</p>	 <p>Ø 8x13 (1/4")</p>	 <p>Ø 20x27 (F3/4")</p>
<p>V01592 PRO800 M3FN/PL</p>							

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

