

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 : **B-G3PL/FN**



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

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

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.
. 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 :
. Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible en 2 parties.








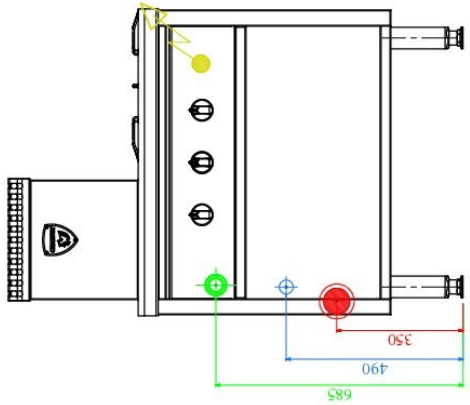
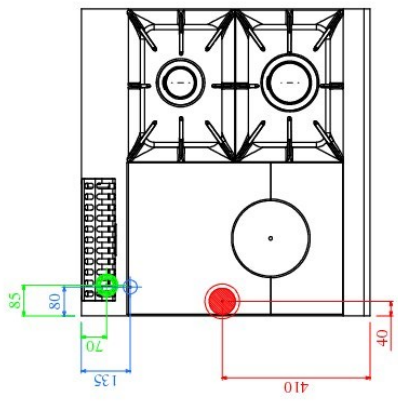
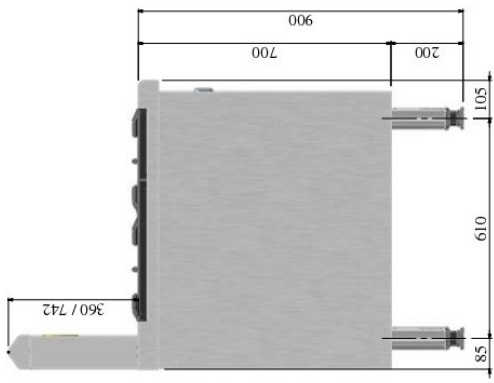
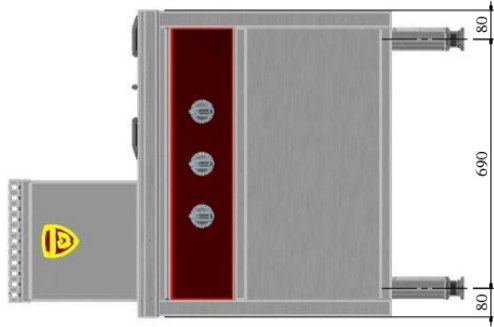
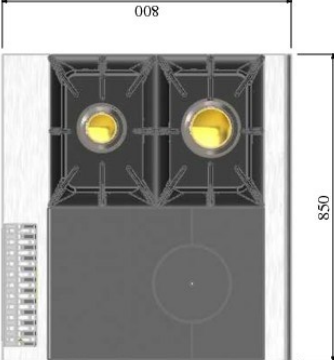




- Puissance : 23.5kW gaz.

| CODE | DIMENSIONS | ALIMENTATION | PUISSANCE | POIDS |
|---------------|--------------------|--------------|-------------|--------|
| V01593 | 850 X 800 X 900 mm | - | 23,5 kW Gaz | 135 kg |

| OPTIONS | CODE |
|--|--------|
| Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus | V00806 |
| Etuve élect. 4 GN2/1 dans baie (3-400V+T) | V00826 |
| Portes pivotantes | V01813 |
| 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 + IS ECO (1-230V+T) | 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>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p> |
|  |  |  |  |  |  <p>Ø 15x21 (1/2")</p>  <p>1~230V + PE Ø1.50mm²</p>  <p>Ø 8x13 (1/4")</p>  <p>Ø 20x27 (F3/4")</p> | <p>V01593 PRO800 B-G3FN/PL</p> |

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

