

1 PLAQUE GM

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 :	1,2 m ³ /h
------------------------	-----------------------

Débit Gaz Propane G31/37 :	0,93 kg/h
----------------------------	-----------

RÉFÉRENCE : M1PL



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

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

- Dessus :
 . 1 plaque de cuisson fonte 845x600mm en 2 parties avec jeu de cercles central.
 . Brûleur type couronne - P : 12kW - avec veilleuse et thermocouple de sécurité, commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
 . Élément réfractaire dans coffrage inox amovible.

- 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.








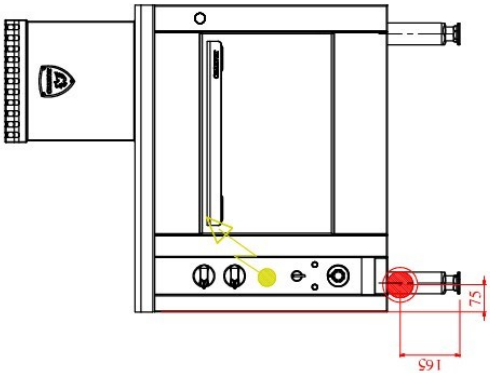
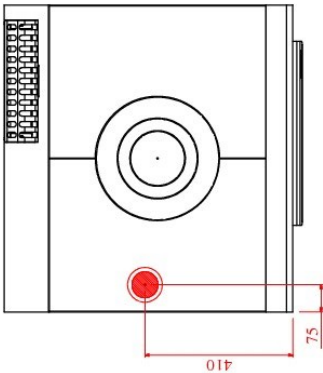
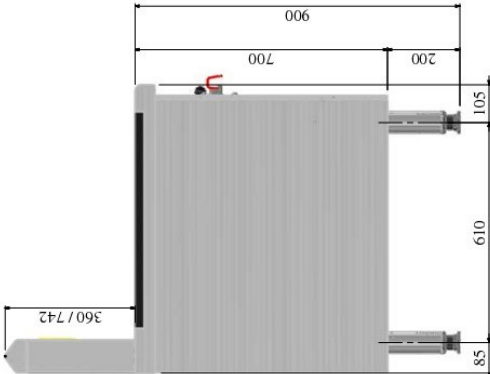

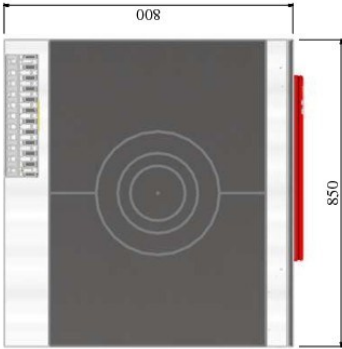

- Puissance : 12 kW gaz + 5 kW elec en 3/400V+T

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01604	850 X 800 X 900 mm	3- 400V+T	12 kW Gaz 5 kW Elec	215 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00806
Allumage électrique tous brûleurs	V01014
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") 3~400V + PE 1~230V + PE Ø1,50mm²</p>					
<p>V01604 PRO800 MIPL</p>							

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

