



PRO1000

SIMPLE-SERVICE

2 GRILS CHROME NERVURE + LISSE SUR BAIE
OUVERTE

V01749 MODUL1000B-E2CHRNL



Identité Produit

LxPxH (mm) : 1000 x 1000 x 900

Puissance : 18 kW

Option -volt/Kw : 3~400V + T

référence : PRO1000

caractéristiques de construction

-chassis :

chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

-dessus :

dessus (encadrement) en acier inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec contrepli.

-pieds :

pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0/+ 30)

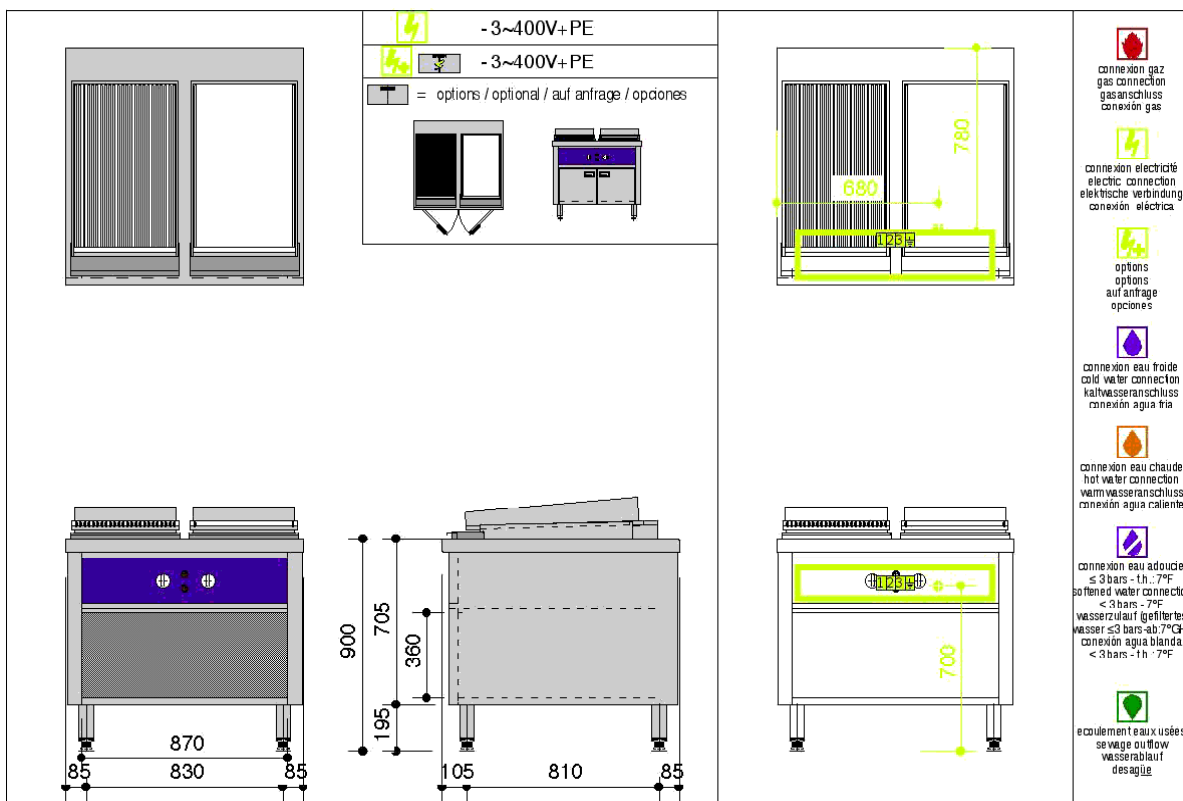
référence : MODUL1000B-E2CHRNL

dessus :

- 2 grils chromédur (nervuré + lisse) :
- gril en acier chromé de : 450 x 700 mm, incliné
- chauffage par baguettes contact puissance : 9 kW
- tension : 3~400V+T
- pilotage par thermostat 30-350 °C avec position arrêt et voyant de signalisation
- ramasse-jus amovible en acier inox 18-10
- pare-éclaboussures amovible en acier inox 18-10
- tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade

soubassement :

- baie libre avec plancher en acier inox 18-10 amovible en 2 parties



V01749/
1/01/2004

STRUCTURE				
<ul style="list-style-type: none"> ● chassis ● habillages latéraux / façade □ habillage complet dos ● dessus ● panneau de commande ● tiroir de propreté 	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 acier émaillé inox 18-10	épaisseur : 15 à 30/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 30/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 10/10	Sur Bbaie : "habillage porteur" possible en inox, sur demande	V00887
GRIL ACIER "CHROMEDUR"				
<ul style="list-style-type: none"> ● grill ● surface de cuisson ● résistance ● puissance ● tension ● commande ● régulation ● signalisation ● ramasse jus amovible ● pare-éclaboussures amovible □ tube de vidange + bac de récupération 	acier 1 nervuré + 1 lisse acier inox AISI 321 commutateur arrêt / marche thermostat 50 > 350 °C par voyants inox 18-10 inox 18-10 tube inox 18-10	épaisseur : 20 mm 450 x 700 mm baguettes contact blindées 9 kW 3~400V + T sous tension / régulation épaisseur : 10/10 épaisseur : 15/10 bac capacité : 17 L	"chromedur" 20<30 µ - finition "poli-miroir" fixé sur glissières dans le soubassement	V01922
SOUBASSEMENT BAIE				
<ul style="list-style-type: none"> ● plancher amovible en 2 pièces 	inox 18-10	épaisseur : 10/10		
OPTIONS SOUBASSEMENT BAIE - Code option : V01577				
<ul style="list-style-type: none"> □ portes et contre portes □ poignées encastrées □ loqueteaux magnétiques □ flasques avec glissières 	inox 18-10 inox 18-10 zamac chromé inox 18-10	épaisseur : 10/10 épaisseur : 15/10	sur charnière "piano" en inox 18-10 nombre : 2 4 niveaux GN 2/1 - écartement 60 mm 2 x 4 GN 1/1 - écartement 60 mm	--- V01577 --- V01842 V01153
OPTION ETUVE ELECTRIQUE GN (800 x 600) -- Code option : V01008				
<ul style="list-style-type: none"> ● CAGE ETUVE ● moufle ● isolation ● paraboles, porte plateries 	inox 18-10 laine d'isolation haute température inox 18-10	épaisseur : 15/10 épaisseur 25 mm épaisseur : 15/10	dessus, arrière et cotés à 4 glissières espacées de 60 mm	V01008 --- --- ---
<ul style="list-style-type: none"> ● PORTE ETUVE ● portes et contre portes ● isolation ● charnière ● poignées encastrées 	inox 18-10 laine d'isolation haute température inox 18-10 inox 18-10	épaisseur : 10/10 épaisseur 20 mm type "piano" toute hauteur		V01008 --- --- ---
<ul style="list-style-type: none"> ● CHAUFFAGE ● résistance "sole" ● tension ● puissance ● commande et régulation 	incoloy 800 thermostat 30-110 °C avec position arrêt	3 épingles 3~400V + T 2,25 kW voyant "régulation"	tri 230+T en opts	V01008 --- --- ---
<ul style="list-style-type: none"> □ DOTATION Platerie 	acier nickelé	800 x 600		04072A
PIETEMENT STANDARD				
<ul style="list-style-type: none"> ● 4 pieds standards haut. 200 mm ● embases 	inox 18-10 polyamide + élastomère + fibre de verre	tube diam. 60 mm réglable : 0 / + 30 mm		



Informations indicatives, et susceptibles de modifications sans préavis pour amélioration des produits.
 Photographies et représentation graphiques non contractuelles.

CHARVET - 38850 CHARAVINES - France

1170, rue principale - BP 3 - Tél. 0 476 066 422 (+) - Fax 0 476 557 875
 e-mail: info@charvet.fr - www.charvet.fr

S.A. au capital de 306 621 € - CCP GRENOBLE 398-99B - SIRET 553 620 105 00013 - APE 295 E
 N°Ident.T.V.A. : FR40553620105 - 553 620 105 R.C. BOURGOIN