

BAC DE SALAGE

BAC + FILTRE DESSOUS

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 :

-

Débit Gaz Propane
G31/37 :

-

RÉFÉRENCE : 1/2BACSAAL



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 425 x P 800 x H 900.

- Dessus :
· Plan neutre inox AISI304 avec découpe et logement bac GN1/1 (bac fourni) avec double fond perforé.
· Façade fixe de hauteur identique aux modules cuisson de la série.








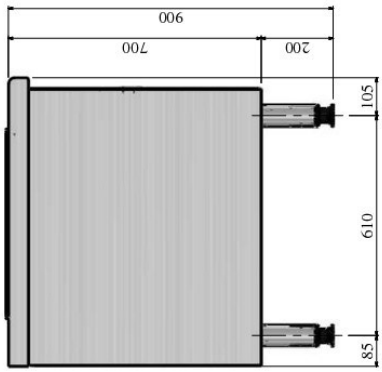
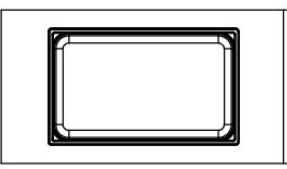
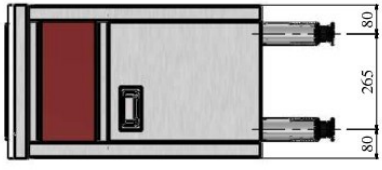

- Soubassement :
· Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible fermé par une porte pivotante en façade.

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V01855	425 X 800 X 900 mm	-	-	50 kg

OPTIONS	CODE
Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus	V00805
Socle élect, en saillie dans placard (maxi 3,6 kW)	V01056
Rampe chauffante (2-400V P: 2 kW) montée en usine.	V01215
Dos inox monté en usine	V01181
Plinthe inox clipsée sur pieds	V01186
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

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...°F Softened water connection ≤ 3bars-°F Wasserzulauf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab: 7°GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-t.h...°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>	
						 <p>V01855 PRO800-1/2BACAL</p>	

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

