



# PRO1000

## ANNEXE

2 PLAQUES 400 X 400 mm SUR BAIE OUVERTE



V02017 MODUL1000-1/2B-E400

### Identité Produit

LxPxH (mm) : 500 x 1000 x 900

Puissance : 10 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 F17, 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)

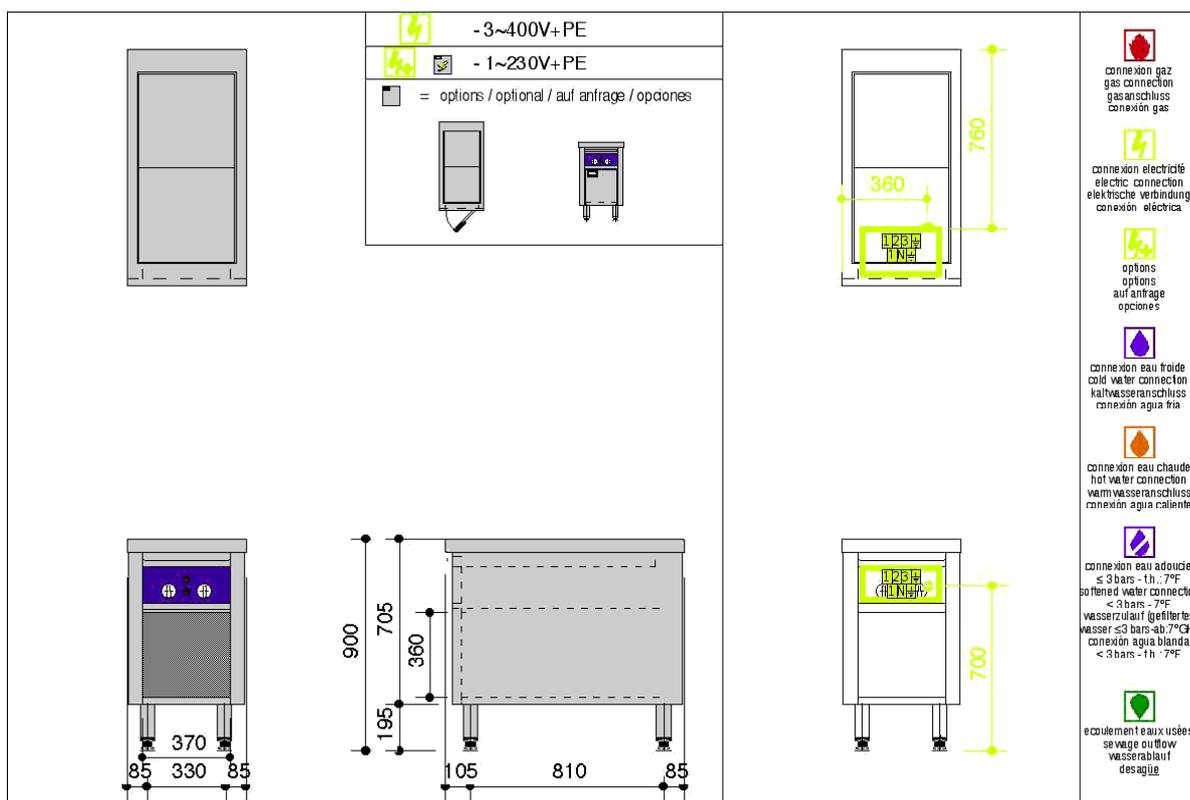
référence : MODUL1000-1/2B-E400

#### dessus :

- . 1 ensemble de 2 plaques de cuisson :
- . plaques fixes blindées en fonte de : 400 x 400 mm
- . puissance : 2 x 5 kW - tension : 3~400V+T
- . commutateurs à 3 allures avec voyants de signalisation
- . limiteurs de température intégrés
- . tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade

#### soubassement :

- . baie libre avec plancher amovible en inox 18-10



V02017/  
1/01/2004

STRUCTURE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chassis</li> <li>● habillages latéraux / façade</li> <li>□ habillage complet dos</li> <li>● dessus</li> <li>● panneau de commande</li> <li>● tiroir de propreté</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox F17 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	V01184
PLAQUE DE CUISSON - 400 x 400 mm -				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● plaque de cuisson standard</li> <li>● résistance</li> <li>● puissance</li> <li>● tension</li> <li>● commande</li> <li>● sécurité</li> <li>● signalisation</li> </ul>	fonte acier inox AISI 321  commutateurs 4 positions limiteur de température intégré voyant "régulation"	400 x 400 mm boudinée spiralée 5 kW 3~400 V + T  à intensité variable	support laine d'isolation haute température	
SOUBASSEMENT BAIE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● plancher amovible en 2 pièces</li> </ul>	inox 18-10	épaisseur : 10/10		
OPTIONS SOUBASSEMENT BAIE Code OPTION : V02007				
<ul style="list-style-type: none"> <li>□ portes et contre portes</li> <li>□ poignées encastrées</li> <li>□ loqueteaux magnétiques</li> <li>□ flasques avec glissières</li> </ul>	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 1/1 - écartement 60 mm	--- V02007 --- V01276
OPTION ETUVE ELECTRIQUE GN 1/1 ( 325 x 530 ) Code OPTION : V01007				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● CAGE ETUVE</li> <li>● moufle</li> <li>● isolation extérieure</li> <li>● paraboles, porte - plateries</li> </ul>	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	V01007 --- --- ---
<ul style="list-style-type: none"> <li>● PORTE ETUVE</li> <li>● portes et contre portes</li> <li>● isolation</li> <li>● charnière</li> <li>● poignées encastrées</li> </ul>	inox 18-10 laine d'isolation haute température inox 18-10 inox 18-10	épaisseur : 10/10 épaisseur 20 mm type "piano" toute hauteur		V01007 --- --- ---
<ul style="list-style-type: none"> <li>● CHAUFFAGE</li> <li>● résistance "sole"</li> <li>● puissance</li> <li>● tension</li> <li>● commande et régulation</li> </ul>	acier inox AISI 321  thermostat 30 - 110 °C + position arrêt	2 épingles 1,5 kW 3~400 V+T voyant "régulation"	tri 230+T en opts	V01007 --- --- --- ---
<ul style="list-style-type: none"> <li>● DOTATION</li> <li>□ Platerie GN 1/1</li> </ul>		325 x 530 mm		
PIETEMENT STANDARD				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 4 pieds standards haut. 200 mm</li> <li>● embases</li> </ul>	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 graphique 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](mailto:info@charvet.fr) - [www.charvet.fr](http://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