



SAUTEUSES BASCULANTES - 40 dm² / 80 l.

BASCULEMENT MANUEL

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V02686

Désignation :

G1SBM40i

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900mm

Puissance : 23kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T / 0,01 kW

Poids : 180kg

Descriptif de l'appareil

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.

Pied :

Pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embases réglables (0/+30).

Débit Gaz Nat G20/20 :

2,33m³/h

Débit Gaz Propane G31/37 :

1,71m³/h

Sauteuse/construction :

. Cuve 40dm² inox AISI304 - fond épaisseur 10 mm - virolle épaisseur 25/10ème avec face avant en biseau à large bec verseur intégré . Côtes intérieures (mm): L:666 x P:590 x H:250.

. Basculement manuel par volant escamotable, réducteur à entraînement par chaîne débrayable.

. Remplissage de cuve par rejet fixe (Eau chaude/Eau froide) de série coté gauche de la cuve, alimentation via électrovannes commandées par un commutateur 3 positions.

. Couvercle inox AISI304 épaisseur 15/10ème avec charnière à ressorts inox pour maintien ouvert et poignée de manoeuvre tube inox.

Chauffage :

. Chauffage par brûleur multirampes en acier émaillé avec veilleuse et thermocouple de sécurité. Puissance gaz 23kW.

. Commande par robinet "allumage-plein feu-ralenti" à rattrapage de jeu. Allumage électrique par bougie à train d'étincelles (allumage manuel toujours possible).



Photo non contractuelle

OPTIONS

CODE

Cuve à fond bi-métal 10 mm

V02042

Régulation par doseur d'énergie

V01164

Sécurité au basculement de cuve

V01060

Couvercle équilibré

V00569

Egouttoir inox amovible

V02490

ACCESSOIRES

CODE

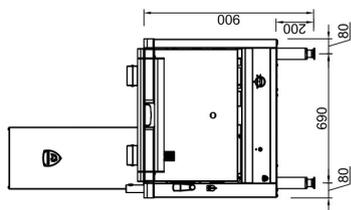
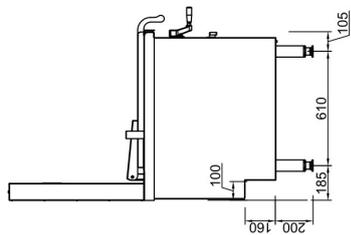
Plinthe inox clipsée sur pieds

V01187

Adaptateur bain-marie GN

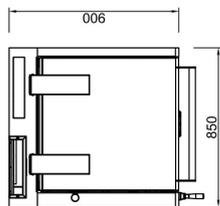
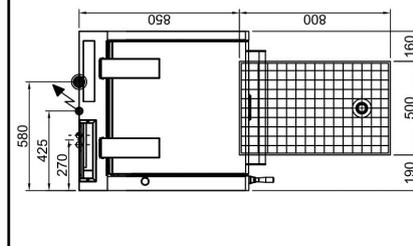
V02992





V02686

	Attente gaz Gas supply	∅ 15/21 (1/2")
	Attente électrique Electric supply	1~230V + PE (1.5mm ²)
	Attente Eau Chaude / Eau froide Hot / Cold water supply	2 x ∅ 15/21 (1/2")
	Eaux usées Storage outlet	1 x ∅ 100mm



Réservations en pied de mur si ensemble mural
ou à l'axe du fourneau si ensemble central.
All supplies to be at the foot of the wall for wall mounted units or at
the axis for central cooking island.



LES AUTHENTIQUES DE LA CUISSON

CHARVET

1170 rue principale - BP3 - 38850 Charavines - FRANCE

Tél: +33 (0)4 76 06 64 22 - info@charvet.fr

www.charvet.fr

