



SIMPLE SERVICE - BRÛLEUR PAËLLA

FOUR GAZ GN 2/1

Pro 900

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V02789

Désignation :

G1FP

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900 mm

Puissance : 35 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T / 0,02

Poids :

Descriptif de l'appareil

Descriptif général

Chassis :

Chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité et décrochement arrière inférieur pour passage des câbles et tubes d'alimentation.

Dessus :

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

Pied :

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



Dessus :

- . 1 ensemble 600*600 mm de 1 feu paëlla en fonte, tête laiton amovible et acier/inox (hexagonaux) de 24 Kw.
- . sécurité par thermocouples indépendants sur chaque brûleurs avec allumage électrique.
- . grilles en acier ou fonte.
- . tiroir de propreté en acier inox 18-10.

- . raccordement gaz: filetage 1/2' mâle ou (diamètre supérieur sur rampe d'alimentation générale en fonction de la composition de l'ensemble).

Soubassement :

- . four statique gaz GN2/1 :
- . dimensions L : 530 x P : 650 x H : 300 mm.
- . brûleur de type "H" en acier émaillé, puissance 11 kW avec veilleuse et sécurité par thermocouple.
- . robinet "arret-allumage-marche" et thermostat de réglage 50 - 300 ° C.
- . sole acier épaisseur 4 mm / moufle en acier inox avec isolation haute densité.
- . paraboles amovibles en acier émaillé, 3 niveaux de glissières espacés de 70 mm.
- . porte et contre-porte en acier inox 18-10, avec isolation haute densité, poignée en acier émaillé sur supports en aluminium anodisé, assurant la coupure thermique.

Débit Gaz Nat G20/20 :

3,7

Débit Gaz Propane G31/37 :

2,71

OPTIONS

CODE

Allumage électrique tous brûleurs à train d'étincelle - 1~230V+T /0,002 kW

Inclus

Dos inox monté en usine dos fixe de L : 840 x H : 645 mm

V01182








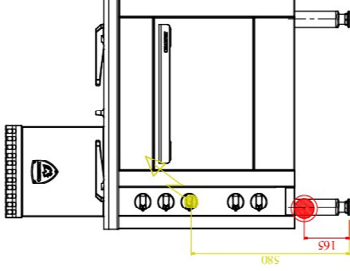
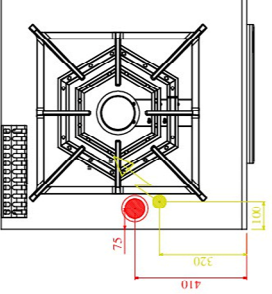
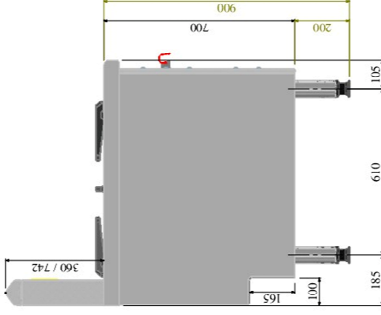
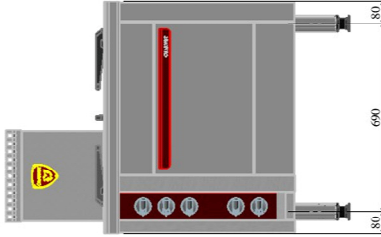
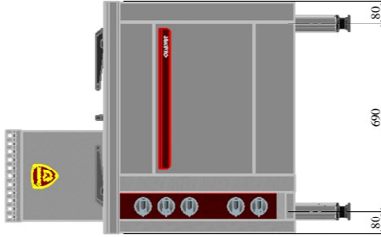





ACCESSOIRES

CODE

Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards

V01187



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Optionen Ausstattunge 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 Softened water connection Weichwasseranschluss Conexión agua suavizada ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F (3FH) Conexión agua suavizada ≤ 3 bars-4.7°F</p>	 <p>Ecolévement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
						
						
		<p>  \varnothing 15x21 (1/2")  1~230V + PE \varnothing 1.50mm²  3~400V + PE   </p> <p>v02789 PRO0001FP</p>				



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

