



**SIMPLE SERVICE - BRÛLEUR PAËLLA**

**FOUR ELEC GN 2/1**

**Pro 900**

**Résumé**

**Energie :**

**GAZ**

**Code :**

**V02790**

**Désignation :**

**M1FP**

**Dimensions (L x P x H) :**

**850 x 900 x 900 mm**

**Puissance : 24 kW (gaz)**

**Tension/P.électrique : 3~400+N+T/5**

**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 bruleurs avec allumage électrique.

. grilles en acier ou fonte.

. tiroir de propreté en acier inox 18-10.

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

**Soubassement :**

. four statique électrique GN2/1 de L : 530 x P : 650 x H : 300 mm.

. chauffage sole et voûte par résistances 3~400V+N+T, puissance : 5 kW.

. commutateur et thermostat de regulation 50 - 300 ° C + voyants de signalisation de mise sous tension du four.

. sole acier épaisseur 4 mm - moufle en acier inox avec isolation haute densité.

. paraboles amovibles en acier émaillé à 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 :**

2,54

**Débit Gaz Propane G31/37 :**

1,86

### 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

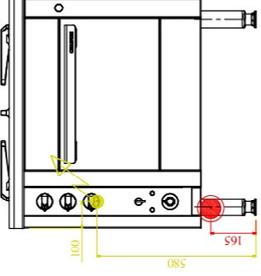
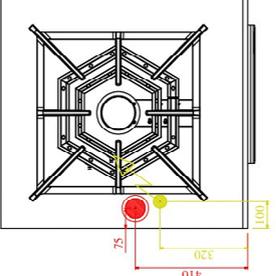
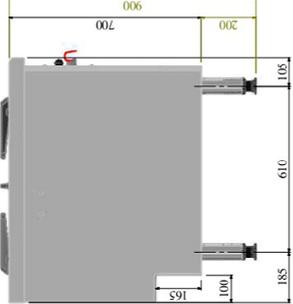
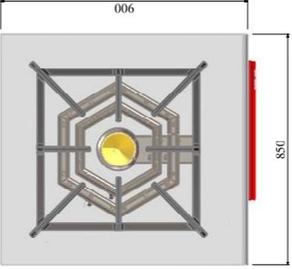
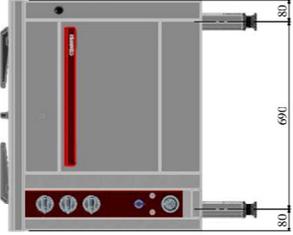
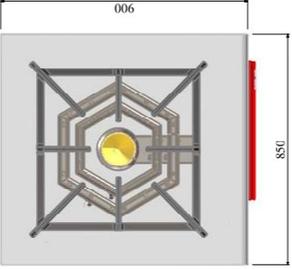
### ACCESSOIRES

### 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 Auilanlage 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 Wasserzulauf (gef. filtertes wasser) ≤ 3bars-7°F Conexión agua ≤ 3 bars-4.7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserlauf desagüe</p>	
							
				<p>  Ø 15x21 (1/2")   1~230V + PE Ø 1.50mm<sup>2</sup>   3~400V + PE         </p>		<p>V02790 PRO900M1FP</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](http://www.charvet.fr)

