



MARMITE A BAIN-MARIE A EAU

260 Litres

Pro 1000

Résumé

Energie : GAZ

Code : V02939

G1MF260BME

L x P x H (mm) : 1000 X 1000 X 900 mm

Puissance : 31 kW (gaz)

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 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 :

3,145 m³/h

Débit Gaz Propane G31/37 :

1,22 kg/h



- Marmite/construction :

. Cuve rectangulaire 260 litres (236 litres utiles) à panache, chaudronnée inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec fond inox AISI316L. Dimensions cuve (mm) : L 695 x P 640 x H 585.

. Angles verticaux et horizontaux rayonnés (R: 60 mm), fond penté, crépine amovible inox, vidange par robinet chromé à poignée rabattable en façade.

. Double-enveloppe inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec soupape de sécurité. Remplissage par robinet 3 voies (attention nous préconisons raccordement sur adoucisseur) et vidange à rejet dans caniveau.

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

. Disposition ergonomique des commandes, sur capot vertical en façade de l'appareil, coté gauche.

. Appareil équipé d'un système de refroidissement (prévoir un raccordement eau froide adoucie et un rejet au caniveau).

- Chauffage : Brûleur multi-rampes acier émaillé.

. Pilotage par vanne gaz assurant l'alimentation, l'allumage (train d'incelles) et la surveillance de flamme par ionisation.

. Régulation par thermostat 110°C, sécurité assurée par pressostat (330g) et thermostat 180°C.

. Signalisation défaut (présence flamme ou surchauffe double-enveloppe) par voyant, réarmement par poussoir.

Dimensions (mm) :

1000 X 1000 X 900 mm

Tension/P.électrique :

1~230V+T / 0,01 kW

Puissance :

31 kW (gaz)

Poids :

290 kg

OPTIONS

CODE

Cuve complète en acier inox 316 L - pour aliments acides et/ou salins

V01433

Remise à niveau automatique - 1~230V+T / 0,022 kW

V00998

Couvercle équilibré toutes positions

V00569

Dos inox monté en usine dos fixe de L : 415/840 x H : 645 mm

V00887

Plinthe inox clipsée sur pieds hauteur 170 mm pour pieds standards

F02880

-

-

-

-

-

-

-

-

ACCESSOIRES

CODE

Mélangeur ef/ec Ø 15x21 bec mobile : 360°

V00563

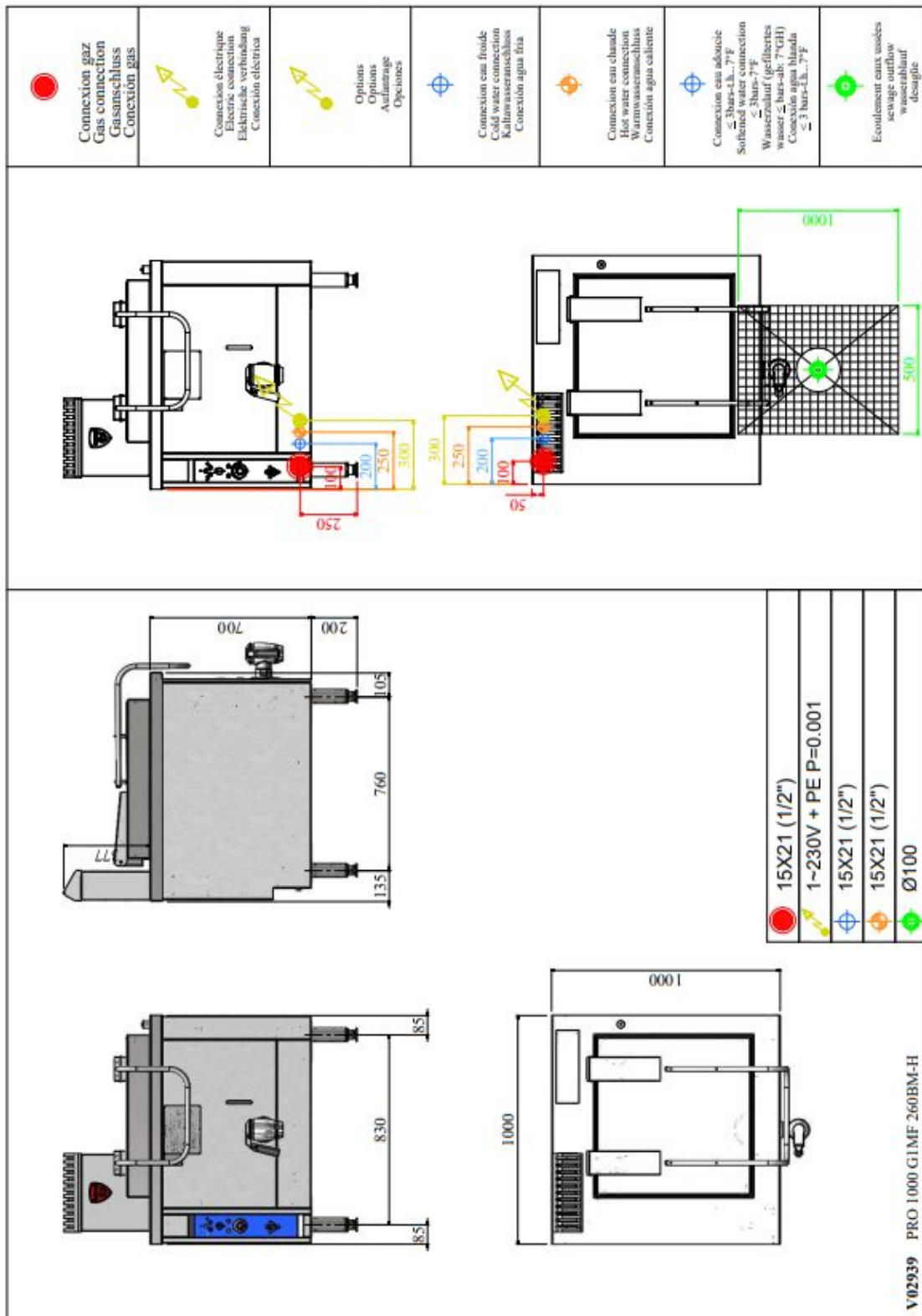
Mélangeur ef/ec Ø 15x21 bec mobile : 180°

V01652

Percement pour robinetterie fournie et posée par vos soins

V01292





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



YouTube



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