

80 dm² / 160 L

BASCULEMENT A VERIN 1-230V

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Chassis :
Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

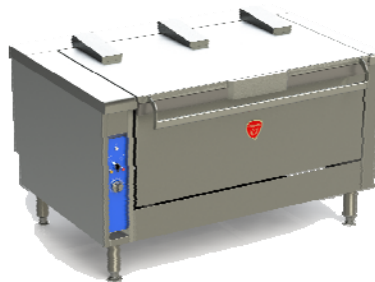
- Dessus :
Dessus (encadrement) en inox AISI 304, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

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

Débit Gaz Nat
G20/20 :

Débit Gaz Pro-
pane G31/37 :

RÉFÉRENCE : E1SBE80i



DESCRIPTIF DE L'APPAREIL













Dim(mm): L : 1500 x P : 1000 x H : 900

- Sauteuse :
 - . Cuve de 80 dm² en inox AISI304 - fond épaisseur 10mm.
 - . Virolle épaisseur 25/10 avec face avant en biseau à large bec verseur intégré
 - . Cotes intérieures (mm): L : 1210 x P : 680 x H : 250.
 - . Couvercle inox AISI304 épaisseur 15/10 avec charnières à ressort(s) inox pour maintien "ouvert" et poignée tube inox AISI304.
 - . Basculement par vérin électrique puissance 0,18 kW - 1-230V+T commandé par boutons poussoirs montée/descente
- Chauffage :
 - . Par résistances blindées plaquées sous cuve, puissance 22,5 kW - 3/400V+T piloté par doseur d'énergie (0 - 100%) avec position arrêt.
 - . Sécurité de surchauffe par thermostat à réarmement automatique.
 - . Disposition ergonomique des commandes, sur capot vertical en façade de l'appareil, coté gauche.

PRO
1000

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V02971	1500 X 1000 X 900 mm	3-400V+N+T	22,5 kW Elec 0 kW Gaz	350 Kg
OPTIONS				CODE
Cuve à fond bi-métal 10 mm (Inox 18-10 e : 2 mm / acier e : 8 mm)				V02045
Télécommande 24 V (contacteur non fourni)				V00878
Bornier raccordement optimiseur (pour gestion énergie)				V02427
Sécurité au basculement de cuve (arrêt de la chauffe)				V01061
Couvercle équilibré (toutes positions)				V01197
Egouttoir inox amovible (impérativement monté en usine)				V02494
Dos inox monté en usine ((dos fixe de L : 990/1490 x H : 645 mm)				V01185
Plinthe inox clipsée sur pieds (hauteur 170 mm pour pieds standards)				V01191
-				-
-				-
ACCESSOIRES				CODE
Mélangeur ef/ec Ø 20x27 (bec mobile : 360° sur côté gauche)				V00563
Mélangeur ef/ec Ø 20x27 (bec mobile : 180° sur côté gauche)				V01652
Percement pour robinetterie (fournie et posé par vos soins sur côté gauche)				V01292



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Optionen Aufträge 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 ≤ 3bars-lh...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserlauf (gefiltertes wasser < 3bars-ab: 7°GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-lh...7°F</p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
						     <p>3~400V + N + T Ø2.00 mm Ø 15X21 (1/2") Ø15X21 (1/2") Ø 100mm</p>
				<p>V02971 PRO 1000 E1SBE801</p>		

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

