

MARMITE 200 L.

BAIN-MARIE A EAU

DESCRIPTIF GÉNÉRAL

Chassis :

Chassis porteur en acier inox AISI 304, épaisseur 10 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.

- Pieds :

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

Débit Gaz Nat G20/20 :	3,7 m3/h
------------------------	----------

Débit Gaz Propane G31/37 :	2,72 kg/h
----------------------------	-----------

RÉFÉRENCE : G1MF200BME/C



PRO
1000

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 1000 x P 1000 x H 900.

- Marmite/construction :

- . Cuve cylindrique 200 litres à panache, chaudière inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec fond inox AISI316L.
- . Dimensions cuve (mm) : Diam. 690 x H 570
- . Angles horizontaux arrondis, fond bombé et penté, crépine amovible inox, vidange par robinet bronze chromé à poignée rabattable en façade.
- . Double-enveloppe inox AISI304 épaisseur 30/10ème avec soupape de sécurité à 330g. 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 manoeuvre tube inox.
- . Disposition ergonomique des commandes, sur capot vertical en façade de l'appareil, coté gauche.








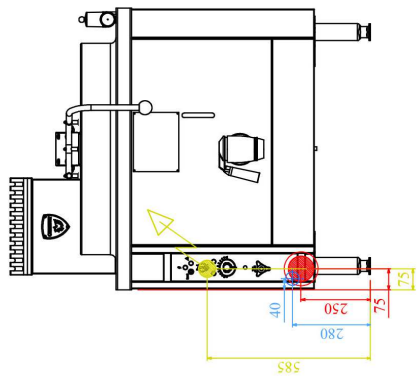
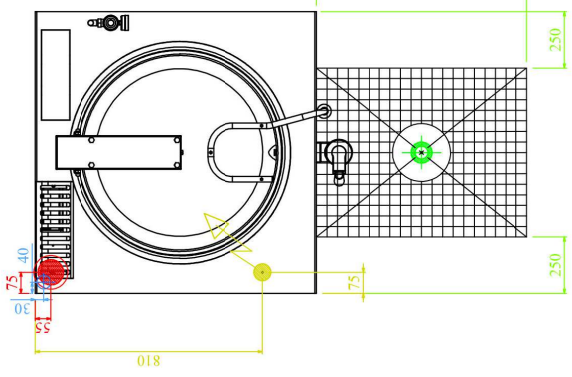
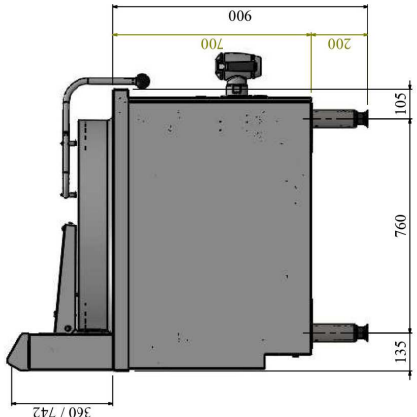
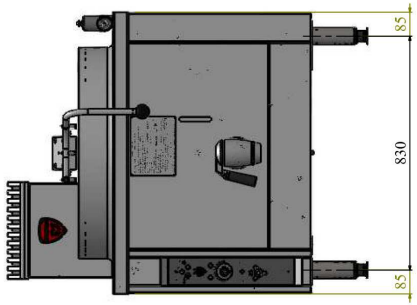
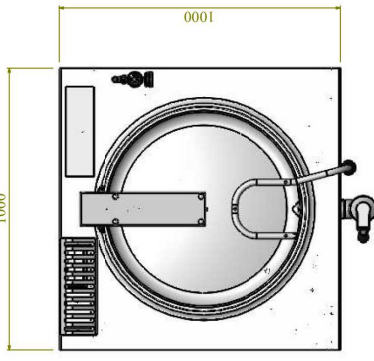















- Chauffage :

- . Brûleur couronne fonte et laiton.
- . Pilotage par vanne gaz assurant l'alimentation, l'allumage (train d'étincelles) et la surveillance de flamme.
- . 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.

- Puissance gaz : 35 kW - Puissance électrique : 0.01kW en 1/230V+T

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V03097	1000 X 1000 X 900 mm	1-230V+T	35 kW	250 Kg
OPTIONS				CODE
Cuve complète en acier inox 316 L pour aliments acides et/ou salins				V01433
Remplissage automatique 1-230V+T / 0,022 kW				V00998
Couvercle équilibré toutes positions				V02600
Dos inox monté en usine				V00887
Plinthe inox clipsée sur pieds				F02880
-				-
-				-
-				-
-				-
-				-
ACCESSOIRES				CODE
Mélangeur ef/ec Ø 20x27 bec mobile : 360°				V00563
Mélangeur ef/ec Ø 20x27 Bec mobile 180 °				V01652
Percement pour robinetterie fournie et posée par vos soins				V01292



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options 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 Softened water connection Wasserlauf (gefiltertes wasser < 3bars-lh...7°F ≤ 3bars-7°F Wasserlauf (gefiltertes wasser < 3bars-ab: 7°C/GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-lh...7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wässersblauf desague</p>										
					<table border="1"> <tr> <td></td> <td>Ø 15x21 (1/2")</td> </tr> <tr> <td></td> <td>1 ~ 230V + PE Ø 2.00 mm²</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ø 15x21 (1/2")</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Ø 100 mm</td> </tr> </table>		Ø 15x21 (1/2")		1 ~ 230V + PE Ø 2.00 mm ²		Ø 15x21 (1/2")				Ø 100 mm	<p>V03097 PRO1000GIMF200BM-E/C</p>
	Ø 15x21 (1/2")															
	1 ~ 230V + PE Ø 2.00 mm ²															
	Ø 15x21 (1/2")															
																
	Ø 100 mm															

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

