



SIMPLE SERVICE - PLAQUE COUP DE FEU 4 ZONES 4 X 3

FOUR ELECTRIQUE GN 2/1

Pro 900

Résumé

Energie :

ELEC

Code :

V03234

Désignation :

E4PCF4ZONES

Dimensions (L x P x H) :

850 x 900 x 900 mm

Puissance : 17 kW (elec)

Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 17

Poids : 170 kg

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 plaque acier 700 x 500 mm affleurante (cuisson indirecte), épaisseur 20 mm, montée sur une gorge périphérique.

. 4 foyers électriques blindés de 3 kW unitaire sur terrage réfractaire.

. Régulation individuelle des 4 foyers par thermostats avec position arrêt et voyants de fonctionnement.

. Tiroir de propreté en façade (partie droite de l'appareil)

. Four statique électrique GN2/1 - L 530 x P 650 x H 300 mm.

. Chauffage sole et voûte par résistances 3-400V+N+T, P. 5 kW, commandé par commutateur 8 positions : "voute/0/sole/0/v+s doux/0/v+s fort/0" et thermostat de régulation 50-300°C. Voyants.

. Moufle inox AISI304, isolé, sole acier ép. 4mm, paraboles amovibles acier émaillé (3 niveaux espacés de 70mm), grille GN2/1 en fil d'acier nickelé avec anti-basculement (x1) + plaque pâtisserie GN2/1 (x1).

. Porte et contre-porte inox AISI304, isolée, poignée en acier émaillé sur supports aluminium.

Débit Gaz Nat G20/20 :

Débit Gaz Propane G31/37 :

OPTIONS

CODE

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

V01182








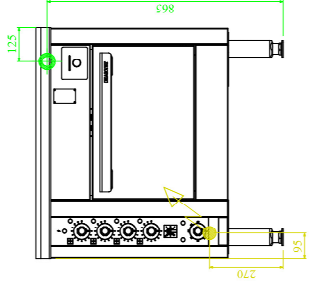
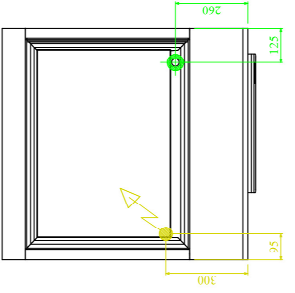
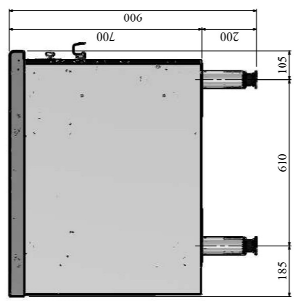
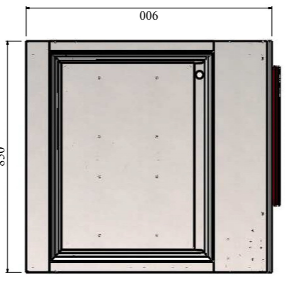
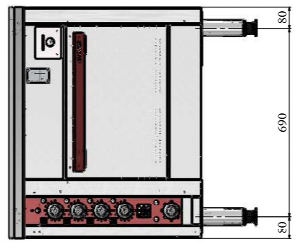
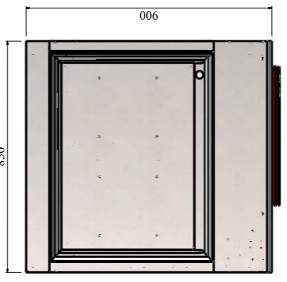





ACCESSOIRES

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 Ausstattung Aparatores 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 connector Wasserzulauf ≤ 3bars-7°F Wasserzulauf (gefiltertes wasser ≤ 3bars-7°F/311 Grad F) ≤ 3 bars-41.7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow Wasserablauf desagüe</p>	
							
				     <p>3~400V + Pe Ø2.00mm²</p>		<p>Ø 20x27 (F3/4")</p>	
						<p>V03234 PRO000E1PCF4ZONES</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

