



MARMITES - MARMITE A BAIN-MARIE 150 L.

CUVE BASCULANTE

Pro 900

Résumé

Energie :
ELEC

Code :
V03247

Désignation :
E1MBE150BME/C AERO

Dimensions (L x P x H) :
1275 x 900 x 900 mm
Puissance : 18 kW (elec)
Tension/P.électrique : 3~400V+N+T / 18
Poids : 350 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.

Dessus :

Dessus (encadrement) en inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm et contrepli.

Pied :

Pieds hauteur 400 mm, en tube acier inox AISI 304, diamètre 76 mm avec embases réglables (0/+30).



Marmite :

- . cuve cylindrique capacité 150 litres a panache.
- . cuve chaudronnée en acier inoxydable épaisseur 20/10, fond de cuve en inox 316L et virole en inox AISI 304, fond bombé penté, large bec verseur intégré.
- . crépine amovible en acier inox AISI 304.
- . robinet de vidange en bronze chrome en façade avec poignée rabattable.
- . Côtés intérieurs (mm) : diamètre : 595 x H : 550.
- . Couvercle doublé en acier inox AISI 304 épaisseur 15/10 avec charnières à ressort(s) inox pour maintien "ouvert" et levier de manœuvre en tube avec poignée isolante.
- . Grille égouttoir incluse.

Double enveloppe :

- . Cuve externe en acier inox AISI 304 épaisseur 30/10.
- . Groupe de sécurité (manomètre et soupape de sécurité).

Chauffage :

- . Thermoplongeurs blindés, p. 18 kW, tension 3~400V+N+T / 18
- . Pilotage par doseur d'énergie (0-100%) avec position arrêt-voyant-thermostat de sécurité.
- . Alimentation EC/EF (débit 38L./mn sous 3 Bars de pression).

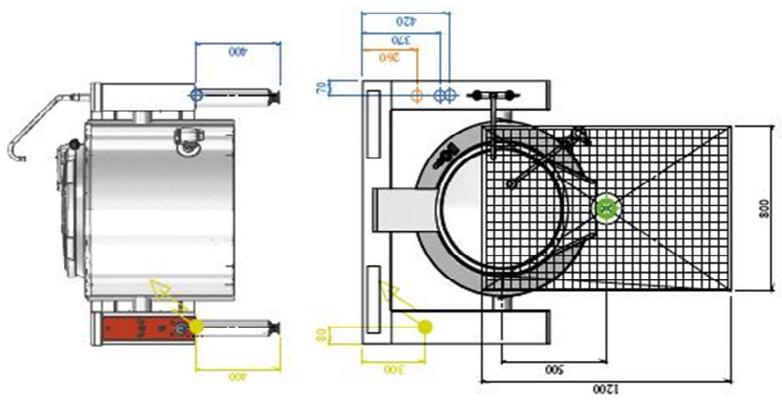
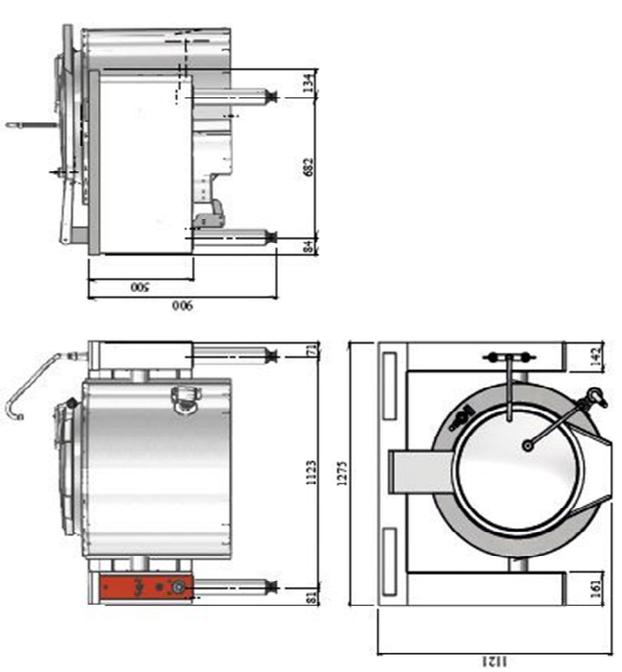
Débit Gaz Nat G20/20 :

Débit Gaz Propane G31/37 :

OPTIONS	CODE
Cuve complète en acier inox 316L pour aliments acides et/ou salins	V01433
Régulation par thermostat 1~230V+T / 0,008 Kw	Inclus
Sécurité au basculement de la cuve arrêt de la chauffe	Inclus
Télécommande 24 V contacteur(s) non fourni(s)	V00878
Bornier raccordement optimiseur pour gestion énergie	V02427
Remise à niveau automatique 1~230V+T / 0,022 kW	Inclus
Couvercle équilibré toutes positions	Inclus
Dos inox monté en usine dos fixe de L : 840 x H : 645 mm	V02977
Couvercle doublé	Inclus
Mélangeur ef/ec Ø 20 x 27 bec mobile: 360° L : 400 mm	Inclus

ACCESSOIRES	CODE



 <p> Conexión gas Gas connection Gasanschluss Conexión gas </p>	 <p> Conexión eléctrica Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica </p>	 <p> Opciones Options Aufträge Opciones </p>	 <p> Conexión en frío Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría </p>	 <p> Conexión en caliente Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente </p>	 <p> Conexión en aberturas 2 - 3 bar - 1/4" - 7/8" Softw. 2 - 3 bar - 7/8" Wasseranschl. (gefällertes wasser 2 bar-ab, 7/8") Conexión agua abierta 2 - 3 bar - 1/4" - 7/8" </p>	 <p> Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf deslaga </p>
						
						
 <p> 3~400V+T+N+PE Ø4mm² Ø 15x21 (1/2") Ø 15x21 (1/2") Ø 100 </p> <p>V03247 PRO900E1MB150BME/C.AERO</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

