



ANNEXE - PLANCHA CHROME

BAIE OUVERTE

Pro 800

Résumé

Energie :

GAZ

Code :

V03507

Désignation :

B-G1PL/CHR/RUIS

Dimensions (L x P x H) :

425 X 800 X 900 mm

Puissance : 10 kW (gaz)

Tension/P.électrique : 1~230V+T / 0,02 kW

Poids : 90kg

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

Pied :

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

Débit Gaz Nat G20/20 :

1m3/h

Débit Gaz Propane G31/37 :

0,79m3/h

Dessus :

. 1 plaque plancha acier XC48 chromé 300 x 500 mm, épaisseur 20 mm (chromage ép.50μ), affleurante au dessus, montée sur gorge périphérique chaudronnée.

. Brûleur multi-rampes (4) en acier émaillé (éléments réfractaires amovibles entre branches) avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet thermostatique (robinet gaz entraînant mécaniquement un thermostat électrique) régulant les températures entre 100 et 300°C (8 positions) - mitre dévacuation des gaz brûlés - tous modèles GAZ.

. Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruissellement d'eau (vidange raccordée au sol à prévoir). Vidange dans bac (option).

. Étanchéité par pénétration du bord de la gorge en sous-face de la planche.

Soubassement :

. Baie libre avec plancher en inox AISI304 amovible.

- Puissance gaz. : 10 kW gaz en 1~230V+T/0,02 kW.

Photo non contractuelle



OPTIONS

CODE

Tablette de dressage avancée 150 mm intégrée au dessus

V00805

Étuve élect. 4 GN1/1 dans baie - 1~230V+T / 1,50 kW - therm. 0-30/110°C

V00825

Portes pivotantes en fermeture de baie

V01937

Vidange dans tiroir ou bac de récupération - SANS RUISS. EAU

V03544

Plancha Inox en remplacement de plancha chrome

V03392

Allumage électrique tous brûleurs - 1~230V+T / 0,002 Kw

Inclus

Dos inox monté en usine - dos fixe de L : 415/490 x H : 645 mm

V01181

ACCESSOIRES

CODE

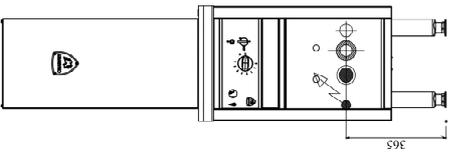
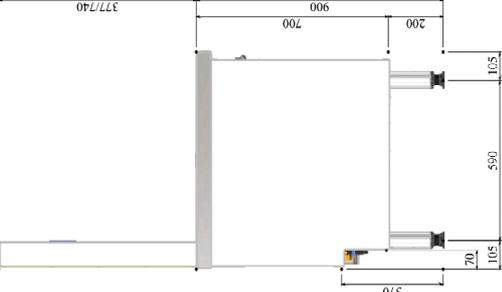
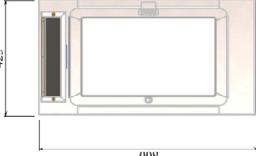
Pare-éclaboussures amovible - pour 1 gril ou 1 plancha

V02682

Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards

V01186



 <p>Comexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Comexion electrica Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Aufbauelemente Opciones</p>	 <p>Comexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría</p>	 <p>Comexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Comexion eau adoucie Softened water connection Wasserlauf (gefiltertes Wasser) ≤ 3 bars-7°F Conexión agua ≤ 3 bars-40.7°F</p>	 <p>Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
				 <p>Ø15/21 (1/2") 1~230V+PE - 1.5mm² Ø15/21 (1/2") Ø20/27 (3/4")</p>	<p>V03507 PRO800-1/2B-G1-PLANCHIA-CHR RUIS</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

