



**SIMPLE SERVICE - BAIE OUVERTE**

**PLANCHA ACIER**

**Pro 1000**

**Résumé**

**Energie : ELEC**

**Code : V03532**

**B-E1PL/ACR/RUIS**

**L x P x H (mm) : 1000 X 1000 X 900 mm**  
**Tension/P.électrique : 3~400V+N+T**

## 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).



**Dessus :**

- . 1 plancha lisse (plaque de cuisson contact) : plaque en acier de : 800 x 680 x 20 mm, affleurante.
- . chauffage par résistances plaquées, puissance : 15 kW - tension : 3~400V+ N +T.
- . pilotage par doseur d'énergie et voyant de signalisation.
- . thermostat limiteur de sécurité.
- . Gorge périphérique chaudronnée à angles rayonnés et bonde de vidange avec surverse amovible, ruisellement 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 plancha.

**Soubassement :**

- . Baie libre avec plancher amovible en 2 parties.

**Débit Gaz Nat G20/20 :**

-

**Débit Gaz Propane G31/37 :**

-

**Dimensions (mm) :**

1000 X 1000 X 900 mm

**Tension/P.électrique :**

3~400V+N+T

**Puissance :**

15 kW

**Poids :**

-

### OPTIONS

### CODE

Étuve élect. 4x600x800 mm - 3~400V+N+T / 2,25 kW - therm. 0-30/110°C

V01008

Portes pivotantes en fermeture de baie

V01577

Télécommande 24 V - contacteur(s) non fourni(s)

V00878

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

V03544

4 zones de chauffe sur plancha - puissance 12 Kw

V03491

Tube vidange + bac dans baie pour 2 grils

V03545

Dos inox monté en usine - dos fixe de L : 990 x H : 645 mm

V00887

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

F02880

-

-

### ACCESSOIRES

### CODE

Pare-éclaboussures amovible pour 1 gril ou 1 plancha

V02596








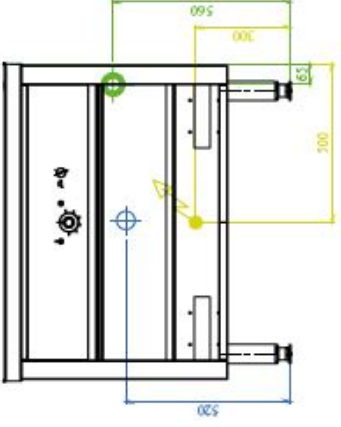
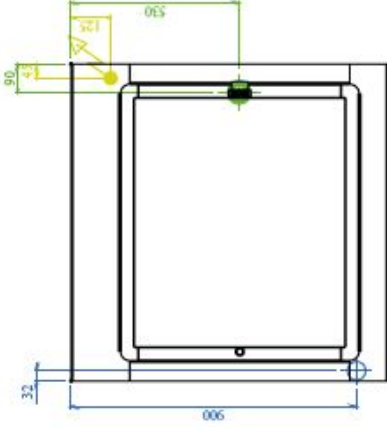
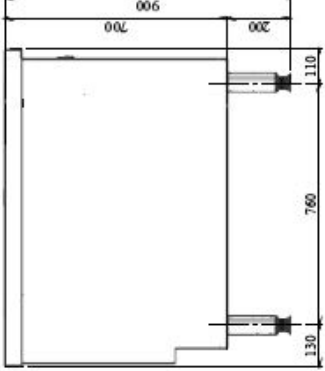
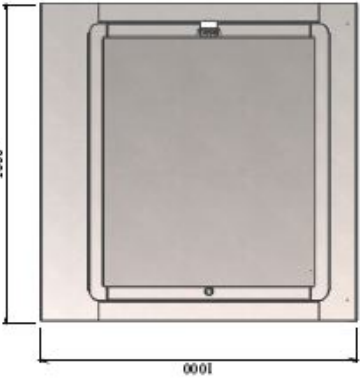
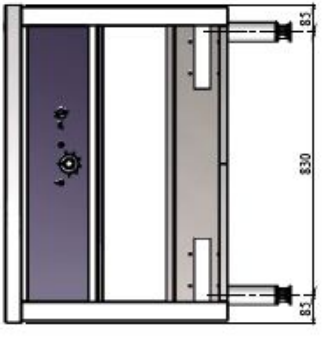
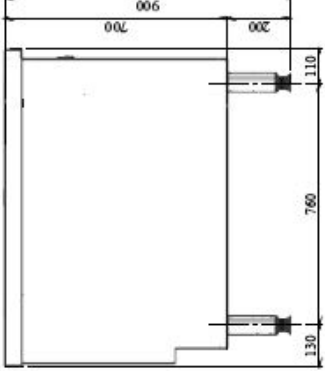





-

-

-

-



 <p>Conexión gas Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Conexión eléctrica Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Optique Optique Ausrüstung Opticas</p>	 <p>Conexión em froids Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría</p>	 <p>Conexión em quente Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente</p>	 <p>Conexión suabencie ≤ 3bars-1...7°F Softwand ≤ 3bars-7°F Wassermantl (gefällertes wasser ≤ bars-00: 7°C/GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-1...7°F</p>	 <p>Escudament enu usades average width average height desagüe</p>	
							
				     <p>1~230V+PE Ø1.5mm<sup>2</sup> Ø15X21 (1/2") Ø40X49 (1" - 1/2)</p>		<p>V03532 PRO1000-B-E1-PLANCHA 80/68-CHR RUISSELEAU</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](http://www.charvet.fr)



YouTube

