



**MARMITE** – MARMITE BAIN-MARIE A EAU

**CUVE CYLINDRIQUE**

**Pro 800**

**Résumé**

**Energie :**

**GAZ**

**Code :**

**V03573**

**Désignation :**

**G1MF100BMEC**

**Dimensions (L x P x H) :**

**850 x 800 x 900 mm**

**Puissance : 18 kW (gaz)**

**Tension/P.électrique : 1~230V+T**

**Poids :**

## 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 :**

**Débit Gaz Propane G31/37 :**










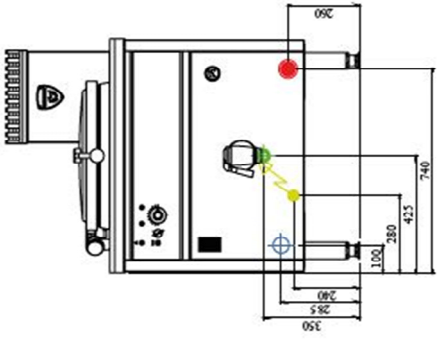
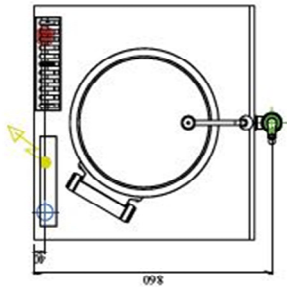
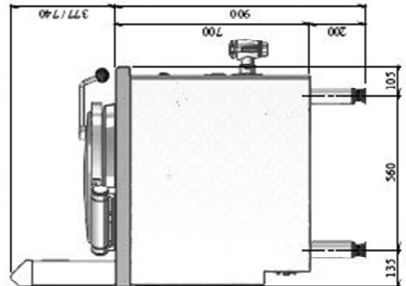
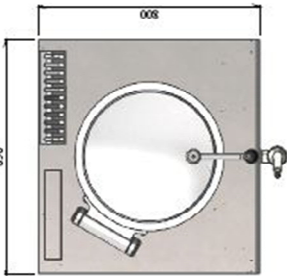

Construction :

- . Cuve 100L inox AISI304 chaudronnée ép. 20/10 - diamètre 500 x profondeur 530 mm, fond de cuve inox AISI316L, fond penté, crépine inox amovible vanne de vidange centrée.
- . Couvercle inox AISI304 ép. 15/10 avec charnière à ressort pour maintien ouvert et levier de manoeuvre en tube avec poignée isolante.
- . Double-enveloppe inox AISI304, remplissage automatique(eau adoucie recommandée) groupe de sécurité (manomètre et soupape 0.3bar).
- . Chauffage par brûleur multi-rampes acier émaillé, avec veilleuse et thermocouple de sécurité, commandé par valve thermostatique gaz (combinant les fonctions alimentation, allumage, surveillance flamme, régulation).
- . Allumage électrique par train d'étincelles (allumage manuel toujours possible).
- . Puissance : 18 kW gaz + 0.01 kW en 1/230V+T.

OPTIONS	CODE
Cuve complète en acier inox 316L - pour aliments acides et/ou salins	V01433
Régulation par thermostat à bulbe - gradué de 1 à 8	Inclus
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 : 415/840 x H : 645 mm	V01182
Mélangeur ef/ec Ø 15x21 - bec mobile : 360°	V00561
Mélangeur ef/ec Ø 15x21- bec mobile : 180°	V01651
Percement seul pour robinetterie	V01292

ACCESSOIRES	CODE
Plinthe inox clipsée sur pieds - hauteur 170 mm pour pieds standards	V01187



 <p>Connexion gaz Gasanschluss Gasanschluss Connexion gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Connexion eléctrica</p>	 <p>Options Optionen Aufsträge Opciones</p>	 <p>Connexion au froid Cold water connection Kaltwasseranschluss Connexion agua fría</p>	 <p>Connexion au chaud Hot water connection Warmwasseranschluss Connexion agua caliente</p>	 <p>Connexion au débouché Softener Wasserenthärter Wasserenthärter Connexion wasser ≤ 10 bar-0,7 GF Connexion agua blanda ≤ 9 bar-0,7 GF</p>	 <p>Ecoulement eaux usées wastage outflow wässerablauf desagüe</p>
						 <p>Ø15X21 (1/2") 1~230V+PE - 1.5mm<sup>2</sup> Ø15X21 (1/2") Robinet de vidange 40x49</p> <p>V03573 PRO800-G1-MF-100-EME/C</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

