

### DESCRIPTIF GÉNÉRAL

- Dessus :
  - . Dessus en inox épaisseur 20/10 AISI 304 polissage en ligne avec bord tombé 55 mm.
- Châssis :
  - . Châssis en tôle acier inoxydable épaisseur 20/10.
- Pieds :
  - . Pieds hauteur 200 mm en tube acier inox AISI 304, diamètre 60 mm avec embase PVC réglable (0/+30).
- Général :
  - . Revêtement en inox épaisseur 12/10 AISI 304.



**PRO**  
700

### DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

Dimensions (mm) : L 800 x P 700 x H 900.

- Dessus :
  - . 2 plaques coup de feu affleurantes 330 x 520 mm en 2 parties avec cercle décentré. P : 2 x 5 kW
  - . Brûleurs de type couronne, avec veilleuses et thermocouples de sécurité commandés par robinets gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
  - . Eléments réfractaires dans coffrages inox amovibles.
  - . Tiroir de propreté inox AISI304 en façade.
- Soubassement :
  - . Four statique électrique GN2/1 - L 650 x P 530 x H 290 mm.
  - . Chauffage sole et voûte par résistances 3-400V+T, P. 5 kW, commandées 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. 6mm, paraboles amovibles acier émaillé (3 niveaux espacés de 70 mm), grille GN2/1 fil d'acier nickelé avec anti-basculement (x1) + plaque pâtisserie GN2/1 (x1).
  - . Porte et contre-porte inox AISI 304, isolée, poignée acier émaillé sur supports aluminium.
- Puissance : 10 kW gaz + 5 kW électrique en 3-400 V + T.

RÉFÉRENCE : 80-M2PL

Débit Gaz Nat G20/20 : **1,05 m3/h**








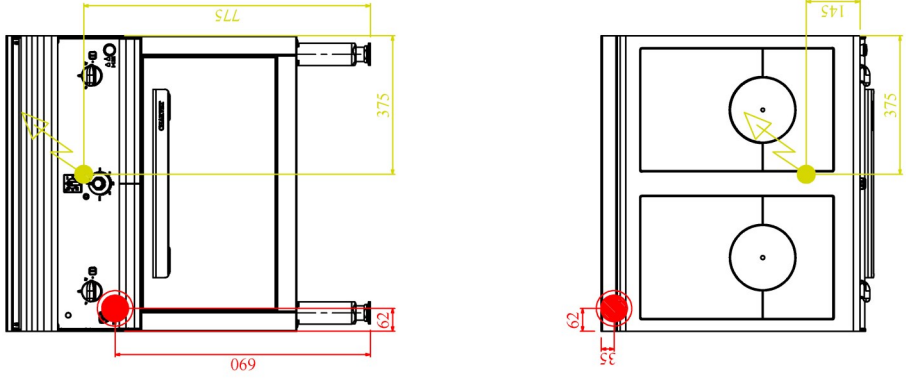
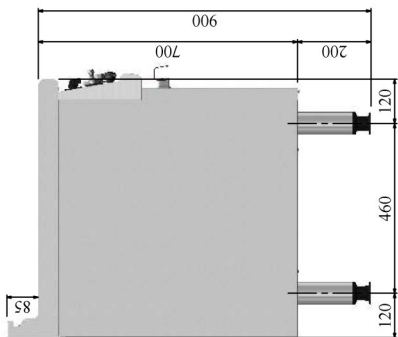






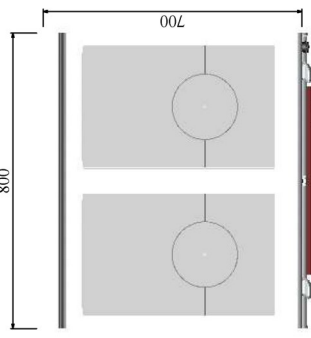
Débit Gaz Propane G31/37 : **0,78 kg/h**

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V07009	800 X 700 X 900 mm	3-400 V + T	10 kW (GAZ)	-

OPTIIONS	CODE
Allumage électrique (1-230 V + T)	V07067
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
Plinthe inox clipsée sur pieds (hauteur 170 mm)	V07084
Grille fil d'acier nickelé avec ergots anti-basculement	04051A
Tôle pâtisserie acier bleui	F00158



 <p>Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas</p>	 <p>Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica</p>	 <p>Options Options Aulántrage 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 ≤ 3bars-1h...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserzuleit (gefiltertes wasser ≤ bars-ab. 7°GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-1h...7°F</p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
						
					    	<p>Ø 15x21 (1/2") 1~230V + PE Ø1.50mm<sup>2</sup></p>
						<p><b>V07009</b> PRO700-80 G2-PL / FE</p>

Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses matériels sans préavis.

