

### 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 feux nus - P : 2 x 6.5 kW - sous grille acier nickelé 330 x 520 mm.
  - . Cuvette de rétention amovible en acier émaillé.
  - . Brûleurs "I.SYSTEM" (brevetés CHARVET) de type couronne, avec veilleuses et thermocouples de sécurité commandés par robinets gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
  - . Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade.
- +
  - . 1 plaque coup de feu affleurante en fonte 330 x 520 mm en 2 parties avec cercle décentré. P : 5 kW.
  - . Brûleur de type couronne, avec veilleuse et thermocouple de sécurité commandé par robinet gaz à rattrapage de jeu type "arrêt / allumage / plein feu / ralenti".
  - . Éléments réfractaires dans coffrage inox amovible.
  - . Tiroir de propreté inox AISI 304 en façade.
- Soubassement :
  - . Four statique gaz GN2/1 - L 650 x P 530 x H 290 mm.
  - . Brûleur multi-rampes en acier émaillé P: 9 kW avec veilleuse et thermocouple de sécurité.
  - . Commande par robinet gaz "arrêt / allumage / plein feu" et thermostat de réglage 50-300°C - ATTENTION prévoir une alimentation électrique en 1/230+T pour le thermostat.
  - . Moufle inox AISI 304, isolé, sole acier épaisseur 6 mm, paraboles amovibles acier émaillé (3 niveaux espacés de 70 mm), grille GN2/1 fil d'acier nickelé avec anti-basculement (x1).
  - . Porte et contre-porte inox AISI 304, isolée, poignée acier émaillé sur supports aluminium.
- Puissance : 27 Kw gaz + 0.15 kW électrique en 1-230 V + T.

RÉFÉRENCE : **80-G3FN/PL**

Débit Gaz Nat G20/20 : **2,86 m3/h**

Débit Gaz Propane G31/37 : **2,10 kg/h**

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V07010	800 X 700 X 900 mm	1-230 V + T	27 kW (GAZ)	-

OTPTIONS	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 Auilántrage 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-th...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserzuleit (gefiltertes wasser ≤ bars-ab: 7°F/GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-th...7°F</p>	 <p>Écoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desagüe</p>
		 $\varnothing$ 15x21 (1/2")  1~230 V + PE $\varnothing$ 1.50mm <sup>2</sup>   				
<p><b>V07010</b> PRO700-80 G3-FN-PL / FG + OPT-ALL-EL-EE</p>						

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

