

### 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 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 : 23 kW gaz + 5 kW électrique en 3-400 V +T.

RÉFÉRENCE : 80-M3FN/PL

Débit Gaz Nat G20/20 : **1,90 m3/h**








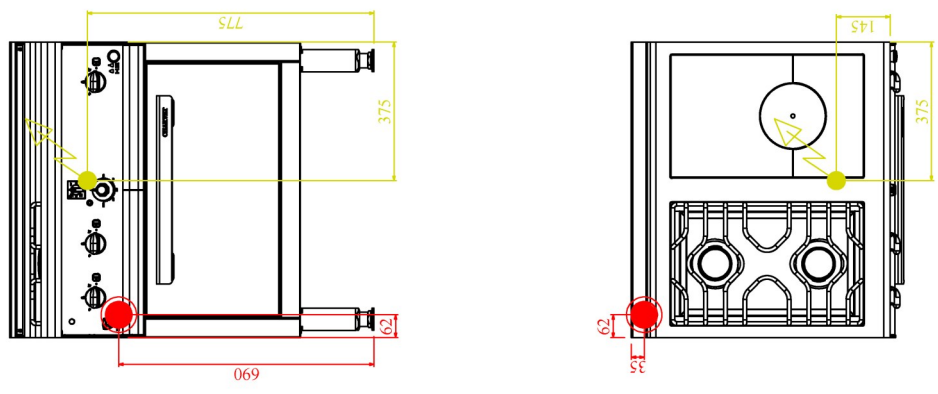
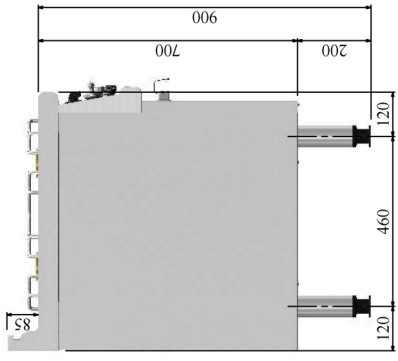

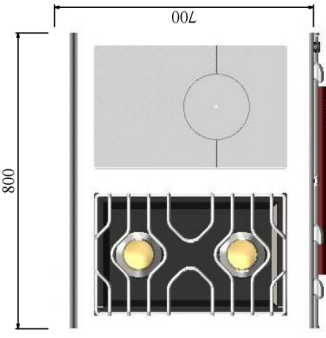





Débit Gaz Propane G31/37 : **1,40 kg/h**

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V07011	800 X 700 X 900 mm	3-400 V + T	18 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



 Connexion gaz Gas connection Gasanschluss Conexión gas	 Connexion électrique Electric connection Elektrische Verbindung Conexión eléctrica	 Options Options Ausrüstung Opciones	 Connexion eau froide Cold water connection Kaltwasseranschluss Conexión agua fría	 Connexion eau chaude Hot water connection Warmwasseranschluss Conexión agua caliente	 Connexion eau adoucie ≤ 3bars-1h...7°F Softened water connection ≤ 3bars-7°F Wasserzuleitf (gefiltertes wasser ≤ bars-ab. 7°F/GH) Conexión agua blanda ≤ 3 bars-1h...7°F	 Ecoulement eaux usées sewage outflow wasserablauf desague
						
			    	Ø 15x21 (1/2") 1~230V + PE Ø 1.50mm²	<b>V07011 PRO700-80 G3-FN-PL / FE</b>	Charvet se réserve le droit de modifier les caractéristiques techniques de ses matériels sans préavis.