

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 AISI304, diamètre 60 mm avec embase PVC réglable (0/+30).
- Général :
 - . Revêtement en inox épaisseur 12/10 AISI 304 (18-10).



PRO
700

DESCRIPTIF DE L'APPAREIL

- Dimensions (mm) : L 400 x P 700 x H 900.
- Dessus :
 - . Cuve bain-marie à eau GN1/1 (dimension utile en mm : L 325 x P 530 x H 170) en inox AISI304 avec panache.
 - . Double fond perforé amovible inox AISI304.
 - . Robinet de vidange à boisseau sous la cuve accessible depuis le placard en soubassement.
 - . Couverture amovible en inox AISI304 avec poignée de manœuvre.
 - . Chauffage par résistance plaquée sous la cuve dans un caisson étanche - P : 1 kW - commande et régulation par thermostat 30-110°C avec position arrêt, signalisation par voyant en façade.
 - . ATTENTION aucun bac ni barette de division fournis.
- Puissance électrique : 1 kW en 1-230 V + T.

RÉFÉRENCE : 40-B-E1BME1/1

Débit Gaz Nat G20/20 : -

Débit Gaz Propane G31/37 : -

CODE	DIMENSIONS	ALIMENTATION	PUISSANCE	POIDS
V07087	400 X 700 X 900 mm	1-230 V + T	1 kW (électrique)	-

OTPTIONS	CODE
-	-
-	-
-	-
Porte pivotante	V07061
Étuve électrique 4 niveaux GN1/1 dans baie (1-230 V + T) / 0,75 kW	V07063
-	-
-	-
-	-

ACCESSOIRES	CODE
Plinthe inox clipsée sur pieds (hauteur 170 mm)	V07082
Bacs gastro-norme	Nous consulter
Barettes de division	Nous consulter



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

