



# PRO1000

## SIMPLE-SERVICE

### 4 PLAQUES 300 x 300 SUR FOUR ELECTRIQUE



#### V00711 MODUL1000E300

#### Identité Produit

LxPxH (mm) : 1000 x 1000 x 900

Puissance : 18 kW

Option -volt/Kw : 3~400V + T



référence : PRO1000

caractéristiques de construction

#### -chassis :

chassis porteur en acier inox 18-10, épaisseur 15 à 30/10, assemblé par soudures électriques haute intensité.

#### -dessus :

dessus (encadrement) en acier inox 18-10, épaisseur 30/10, avec bord tombé avant de 55 mm avec contrepli.

#### -pieds :

pieds hauteur 200 mm, en tube acier inox 18-10, diamètre 60 mm avec embases réglables. (0/+30)

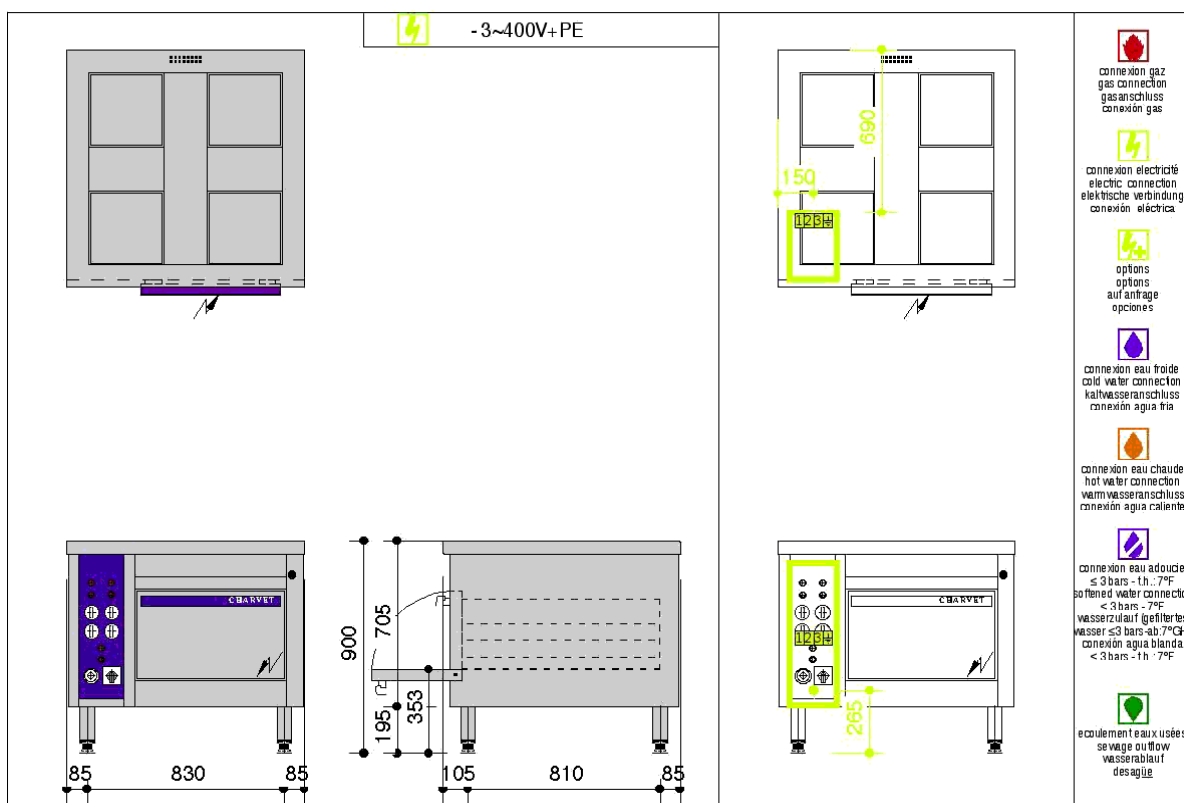
reference : MODUL1000E300

#### dessus :

- 2 ensembles de 2 plaques de cuisson :
- plaques fixes blindées en fonte de : 300 x 300 mm
- puissance : 2 x 3 kW - tension : 3~400V + T
- commutateurs à 3 allures avec voyants de signalisations
- limiteurs de température intégrés
- tiroir de propreté en acier inox 18-10 en façade

#### soubassement :

- tour statique électrique : L : 600 x P : 800 x H : 300 mm
- chauffage sole et voute par résistances : 3~400V+T, puissance : 6 kW
- commutateur à 8 positions et thermostat de réglage 50-300 °C
- voyants de signalisations
- sole acier épaisseur 6 mm - moufle en acier inox avec isolation haute densité
- paraboles amovibles en acier émaillé à 3 niveaux de glissières espacés de 70 mm
- porte et contre-porte en acier inox 18-10, avec isolation
- poignée en acier émaillé sur supports en aluminium (ecartement et coupure thermique)



V00711/  
1/01/2004

STRUCTURE				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● chassis</li> <li>● habillages latéraux / façade</li> <li>■ habillage complet dos</li> <li>● dessus</li> <li>● panneau de commande</li> <li>● tiroir de propreté</li> </ul>	inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 inox 18-10 acier émaillé inox 18-10	épaisseur : 15 à 30/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 10/10 épaisseur : 30/10 épaisseur : 15/10 épaisseur : 10/10	Sur Bbaie : "habillage porteur"  possible en inox, sur demande	V00887
<b>SOUBASSEMENT FOUR STATIQUE ELECTRIQUE ( 800 X 600 )</b>				
CAGE FOUR <ul style="list-style-type: none"> <li>● moufle</li> <li>● isolation extérieur</li> <li>● sole amovible</li> <li>● paraboles amovibles</li> </ul> PORTE FOUR <ul style="list-style-type: none"> <li>● paroi interne / externe</li> <li>● isolation</li> <li>● charnière</li> <li>● poignée</li> <li>● support poignéé + rupture de pont thermique</li> </ul> CHAUFFAGE <ul style="list-style-type: none"> <li>● résistance voute / sole</li> <li>● tension</li> <li>● puissance</li> <li>● commande</li> <li>● régulation</li> <li>● signalisation "voûte-sole"</li> </ul> DOTATION <ul style="list-style-type: none"> <li>● 1 grille fil GN 2/1 ( 800 x 600 )</li> <li>● 1 tole patissière GN 2/1</li> </ul>	inox 18-10 laine de roche haute densité acier acier émaillé  inox 18-10 laine d'isolation haute température acier nickelé chimique acier émaillé 2 supports alu  incoloy 800  commutateur à 8 positions thermostat à bulbe gradué 50 > 300 °C par voyants rouge  fils acier nickelé acier bleui	épaisseur : 15/10 épaisseur 30 mm épaisseur : 6 mm épaisseur : 15/10  épaisseur : 15/10 épaisseur : 25 mm axe : 12 mm - ressorts double torsion  épaisseur : 20 mm  montée en chassis 3-400 V + T 6 kW  diam. 4 & 6 mm épaisseur : 15/10	dessus, arrière et cotés  à 3 glissières, plateries espacées de 70 mm  finition anodisé  résistances blindées  avec ergots anti-basculément	
<b>PLAQUE DE CUISSON - 300 x 300 mm -</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● plaque de cuisson standard</li> <li>● résistance</li> <li>● puissance</li> <li>● tension</li> <li>● commande</li> <li>● sécurité</li> <li>● signalisation</li> </ul>	fonte acier inox AISI 321  commutateurs 4 positions limiteur de température intégré voyant "marche"	300 x 300 mm boudinée spiralée 3 kW tri 400+T	support laine d'isolation haute température	
<b>PIETEMENT STANDARD</b>				
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 4 pieds standards haut. 200 mm</li> <li>● embases</li> </ul>	inox 18-10 polyamide + élastomère + fibre de verre	tube diam. 60 mm réglable : 0 / + 30 mm		



Informations indicatives, et susceptibles de modifications sans préavis pour amélioration des produits.

Photographies et représentation graphiques non contactuelles.

**CHARVET - 38850 CHARAVINES - France**

1170, rue principale - BP 3 - Tél. 0 476 066 422 (+) - Fax 0 476 557 875  
 e-mail: [info@charvet.fr](mailto:info@charvet.fr) - [www.charvet.fr](http://www.charvet.fr)

S.A. au capital de 306 621 € - CCP GRENOBLE 398-09B - SIRET 553 620 105 00013 - APE 295 E  
 N°Ident.T.V.A. : FR40553620105 - 553 620 105 R.C. BOURGOIN