

ADVANCIA PLUS, Blocs de cuisson électriques, Braisière fixe " Equapan "



3 mm Top

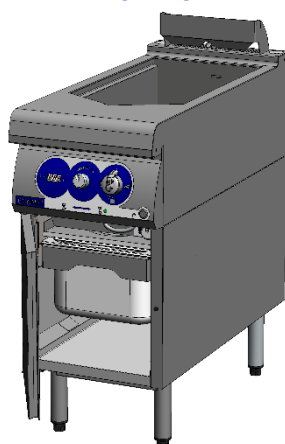


FlushTop



Intelligent Heating Technology (IHT)

BRAISIÈRE
B1A9BF18BE



MultiFlow



CleaningSystemPlus

LES ATOUTS D'ADVANCIA PLUS

3mmTop : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.

Intelligent Heating Technology (IHT) : Puissance adaptée à la charge avec régulation du fond de cuve multizones.

MultiFlow : Evacuation connectée sur 3 sorties (bac GN / récupérateur d'huile / vidange).

CleaningSystemPlus : Cuve affleurante au plan de travail raccordable en vidange.

GENERALITES

- * Construction tout inox, conçue pour éviter toute infiltration. Robustesse à toute épreuve permettant un accrochage mural direct.
- * Commandes regroupées à bonne hauteur, protégées des chocs et débordements.
- * Appareil livré avec un piétement fixe hauteur 200 mm, muni de 4 vérins réglables.

BRAISIÈRE

- * Appareil de cuisson multifonctions combinant plus de 10 fonctions: Plancha / Sautreuse / Braisière / Friteuse / Bain Marie / Cuisson sous vide (par immersion) / Régéthermie (remise en température de poches sous vides, ...) / Cuiseur à pâtes / Marmite / Cuiseur vapeur ...
- * Cuve inox rayonnée de capacité utile de 18 litres (7 litres d'huile en mode friteuses) constituée d'un fond Stratinox Trimétal épaisseur 6.5mm avec surface de cuisson en INOX 304, de surface utile 17 dm². Compatible bacs GN de profondeur maxi 100mm.
- * **Intelligent Heating Technology (IHT)** : 6 éléments chauffants indépendants placés sous la cuve, équipés chacun d'une sonde de température
 - Rapidité de montée en température (Passage de 20 à 230°C en 2 minutes / Liquide : 18 Litres en moins de 15 minutes)
 - Précision de la température de chauffe au degré
 - Température homogène sur toute la surface de chauffe
 - Refroidissement rapide de la surface de chauffe grâce à la faible inertie du fond trimétal
 - Régulation énergétique optimale. Chauffe uniquement la ou les zones qui en ont besoin avec un transfert thermique optimisé.
- * Arrivée d'eau froide pilotée par un bouton poussoir en façade à double commande. Une sécurité coupe l'arrivée d'eau en mode friteuse.
- * Equipée d'une bonde affleurante avec poignée et filtre inox lavable en plonge. 3 positions possibles de la bonde :
 - Fermée : Obture la cuve et retient les liquides sur la surface de cuisson
 - Vidange : Filtre les liquides et retient les gros morceaux d'aliments
 - Retirée : vidange complète de la cuve (liquide + morceaux d'aliments inférieurs à un diamètre de 60mm).
- * Technologie **MultiFlow** : vidange de gros diamètre située à l'avant de la cuve (hors zone de chauffe) escamotable d'un simple geste pour débarrasser la production dans un bac monté sur glissière mobile, situé dans la placard ou évacuer le contenu de la cuve à la vidange. Le bac est équipé d'une tôle anti éclaboussure.
- * Récupération de l'huile dans un bac coulissant avec poignée, situé dans le placard (arrêt sécurisé du bac en position vidange de la cuve), pour une évacuation de l'huile sans manipulation (Accessoire).
- * Porte doublée inox avec fermeture à rappel automatique, charnières à gauche.
- * Livré avec bac GN 1/1 profondeur 200mm, 2 demi-couvercles inox affleurant, poignée amovible pour couvercle et bonde de vidange, pelle, spatule silicone, trémie de vidange, supports accessoires et accrochage paniers et 1 panier inox GN ½.
- * Equapan est compatible avec l'ensemble des modules ADVANCIA.

TABEAU DE COMMANDE

- * Tableau de commande simple d'utilisation:
 - Commutateur 4 positions : Arrêt / Sautreuse / Braisière / Friteuses
 - Codeur de température de 40 à 230°C maxi suivant le mode sélectionné
 - Afficheur de Température: Température de fond de cuve (mode Sautreuses) / Température du bain (mode friteuse et braisière) et le niveau de puissance (1 2 3 ou 4 barres horizontales) au-delà de 100°C (mode braisière)
 - Voyant de position de vidange : Position raccordement vidange eaux usées / Position vidange dans le bac
- * Régulation électronique proportionnelle multipoints de la température de fond de cuve.
- * Programme et Cycle d'autodiagnostic technique. Compteurs d'enregistrement des paramètres de fonctionnement de l'appareil.

ACCESSOIRES

- * Kit Bac à huile comprenant le dispositif de sécurité pour l'évacuation de l'huile sans manipulation, un bac à poignée et un filtre inox.
- * Paniers inox GN 1/3, GN 1/6, GN ½, Bac GN 1/3 plein ou perforé.

NORMES: Conformités aux normes

EN 60335-1: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

EN 60335-2-50, EN 60335-2-37, EN 60335-2-38, EN 60335-2-39 et EN 60335-2-47: Normes européennes relative à la sécurité des appareils électriques.

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B1A9BF18BE

Raccordement ELECTRIQUE

Arrivée électrique à 615 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

Protection nécessaire :

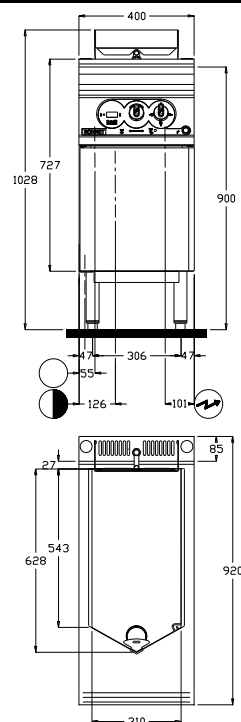
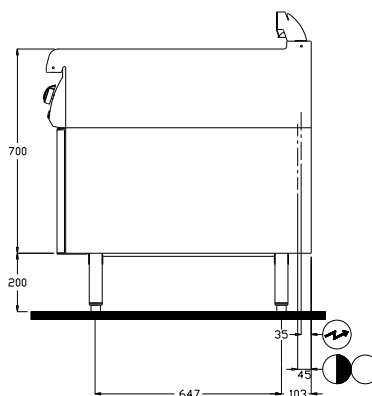
- 400V : Disjoncteur 16A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 32A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA


EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Arrivée eau à 600 mm du sol
Prévoir une vanne d'arrêt à proximité


VIDANGE

Arrivée vidange à 360 mm du sol
Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.
Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.


DIMENSIONS (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	400 x 920 x 1028
Cuve	310 x 545 x 147
Panier GN 1/2	130 x 280 x 160
Surface utile	17 dm ²

CAPACITES

Nominale de la cuve	Liquide / Huile	18 litres / 7 litres
Panier GN 1/2		0.60 kg

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	540 x 1060 x 1150
-----------------------------	-------------------

POIDS (KG) (brut / net)

95 / 80

COMPOSITION DU DESSOUS

Largeur placard	400
Bac GN 1/1 profondeur 200mm	1

MODE FRITEUSE

Température de fonctionnement	140 à 180°C		
Sécurité de fonctionnement	205°C		
Production horaire :			
* Frites surgelées (NFD 40002)	13 kg/h	* Pochage frites fraîches (NFD 32725)	15 kg/h
* Frites surgelées 6x6 (Prod. Pratique)	18 kg/h	* Frites fraîches seconde passe	23 kg/h


ELECTRICITE (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Puissance (kW)	230V 3a.c.	9
	400V 3Na.c.	9
Intensité maxi (A)	230V 3a.c.	22.6
	400V 3Na.c.	13


EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Pression (Mini / Maxi)	Raccordement : Flexible Ø 20/27 femelle (3/4")
Température Maxi	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Nature	30°C
	Eau filtrée à 50 microns


VIDANGE

Raccordement	Tube inox lisse Ø 48
--------------	----------------------

EXEMPLES DE PRODUCTION HORAIRE

* Omelette : 113 portions / heure	* Marquage viande : 4.5 kg / passe	* Riz : 4,5 kg / passe
* Steaks hachés : 85 pièces / heure	* Viande en sauce : 8,8 kg / cuisson	