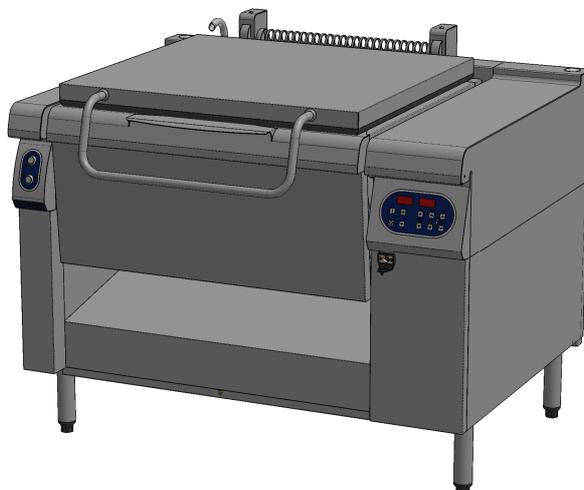


ADVANCIA PLUS, SAUTEUSES 50 dm² / 100 litres gaz

SAUTEUSES 50 dm² / 100 litres B2A9S+50EBG

**3 mm Top****FlushTop****Start&Cook****CoreControl****CleaningSystemPlus**

LES ATOUTS D'ADVANCIA PLUS

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

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.

Start&Cook : Allumage automatique par train d'étincelles avec veilleuse et contrôle de la flamme par ionisation.

CoreControl : Puissance adaptée à la charge avec régulation du fond de cuve multizones.

CleaningSystemPlus : Cuve carrossée intégrant le corp de chauffe + goulotte périphérique.

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.

SAUTEUSES

- * La cuve graduée de capacité utile 100 litres est constituée d'un fond bimétal épaisseur 15mm (12mm Acier doux + 3mm Inox) de 48 dm² d'une capacité de 2 bacs GN 1/1.
- * Le bec verseur à grand passage assure une vidange rapide et propre (sans coulure en façade) garantissant un point d'impact constant dans le caniveau.
- * Le couvercle double peau avec joint périphérique est équilibré par un dispositif encastré dans le collecteur autorisant le réglage de la tension et de la butée angulaire.
- * Deux électrovannes mélangeuses eau chaude / eau froide et un rejet inox permettent le remplissage de la cuve. Le bras latéral gauche intègre les deux boutons poussoir de commande.
- * Deux commandes permettent le basculement électrique régulier de la cuve et l'arrêt dans toutes les positions, par l'intermédiaire d'un vérin électrique. La course de basculement est limitée par une sécurité haute et une sécurité basse.
- * Une sécurité coupe la chauffe lors du basculement de la cuve avec rallumage automatique en position basse.
- * Allumage et contrôle électronique de la flamme. Commande par vanne de sécurité.
- * La répartition de la température est assurée par un brûleur pivotant avec la cuve à 10 nappes micro perforées.

TABLEAU DE COMMANDE

- * Tableau de commande lisse, simple d'utilisation : Marche / Arrêt, Température fond de cuve, Température de produit, Minuterie avec buzzer, Levée / descente de cuve.
- * Régulation électronique proportionnelle multipoints de la température de fond de cuve.
- * Régulation de la température de produit, par sonde externe débroschable (accessoire). Prise sonde à cœur de série.
- * Cycle de diagnostic technique.

OPTIONS

- * Douchette sur enrouleur avec vanne de barrage.
- * Compteur / doseur volumétrique d'eau: Permet le comptage du volume d'eau introduit dans la cuve. Permet également la programmation d'un volume à remplir, avec arrêt automatique du remplissage. La commande eau froide / eau chaude est intégrée au tableau digital.
- * Relevage de paniers[®]: Permet le relevage simultané de 2 paniers perforés GN1/1 (accessoires). Nécessite une augmentation de la largeur de 200mm de l'appareil (largeur extérieure: 1400mm) (largeur bras gauche 290 au lieu de 90 mm, position des réservations inchangés) (l'option relevage de panier intègre l'option Douchette sur enrouleur).
- * Couvercle Pression[®]: couvercle avec joint périphérique et soupape d'évacuation des vapeurs (intègre l'option Douchette sur enrouleur).

[®] Les options Relevage de paniers et Couvercle Pression peuvent être combinées seulement dans une version de sauteuses « toutes options »

ACCESSOIRES

- * Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes

EN 203-1 et EN 203-2-8: Normes Européennes relatives à la sécurité des appareils à gaz.

EN 60335-2-39: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

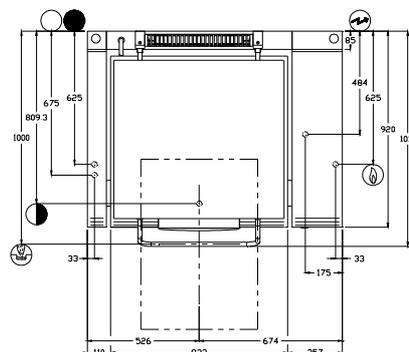
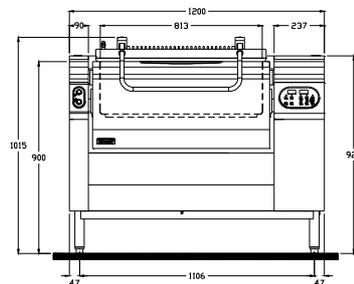
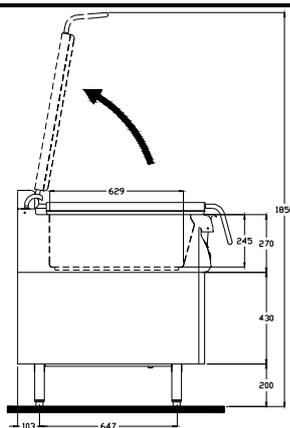
(Normes Françaises: indice de classement C 73-839).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B2A9S+50EBG

-  **Raccordement GAZ**
Arrivée gaz à 180 mm du sol
Les matériels sont équipés en standard
G 20/20 mbar (et G 25/25 mbar) ou autre
gaz sur demande
-  **Raccordement ELECTRIQUE**
Arrivée électrique à 190 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)
-  **EAU CHAUDE ALIMENTAIRE**
Arrivée eau à 200 mm du sol
-  **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**
Arrivée eau à 200 mm du sol
-  **CANIVEAU**
Dimensions minimum 550 x 800 mm
-  **VIDANGE purge colonne d'eau**
Arrivée vidange à 200 mm du sol


DIMENSIONS (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	1200 (1400*) x 1010 x 1015
Cuve (Profondeur x Largeur x Avancée)	245 x 763 x 629
Surface utile	48 dm ²
Capacité nominale	100 litres
Capacité maximale (débordement)	123 litres
Capacité panier Option Relevage de paniers	8 kg maxi par panier

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	1340 (1540*) x 1130 x 1150
-----------------------------	----------------------------

POIDS (KG) (brut / net)

292 / 268

 **GAZ**

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")
Puissance (kW)	25
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h) 1.94
G30 Butane	50 ^{±5} mbar (kg/h) 1.97
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m ³ /h) 2.65
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} /25 ^{±3} mbar (m ³ /h) 3.01
Puissance (kW)	23
G30 Butane	28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h) 1.81

 **ELECTRICITE (kW)**

Tension	Monophasé 230 V
Puissance	0.25

 **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi)	Raccordement : Flexible Ø 21 (1/2") 150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi	30°C
Nature	Eau filtrée à 50 microns

 **EAU CHAUDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi)	Raccordement : Flexible Ø 21 (1/2") 150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi	60°C
Nature	Eau filtrée à 50 microns

* Si option relevage de paniers