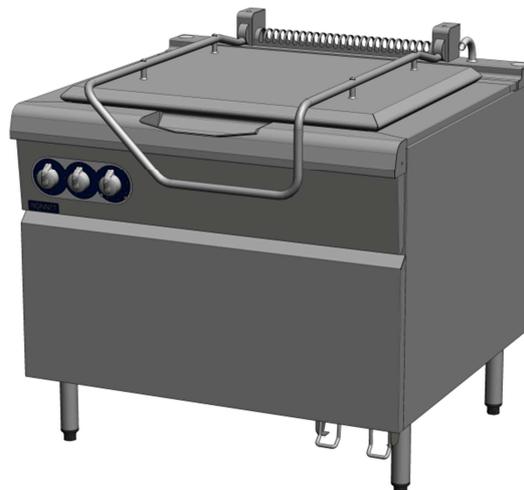


ADVANCIA, SAUTEUSES 50 dm² / 100 litres gaz (basculement électrique)**SAUTEUSES 50 dm² / 100 litres
B3A9SA50EBG****3 mm Top****FlushTop****Start&Cook****CoreControl****LES ATOUTS D'ADVANCIA**

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 avec régulation du fond de cuve.

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

- * Cet appareil est constitué d'une cuve basculante occupant toute la largeur de l'élément.
- * Son fond, de surface utile de 51 dm² est réalisé en inox de forte épaisseur afin d'en assurer la régularité de la température.
- * Le bec verseur à grand passage assure une vidange rapide et propre (sans coulure sur la façade) garantissant un point d'impact constant dans le caniveau.
- * L'alimentation en eau chaude /eau froide par électrovanne est assurée par un commutateur 4 positions et un rejet inox.
- * Le couvercle est équilibré par un dispositif encastré dans le collecteur autorisant le réglage de la tension et de la butée angulaire.
- * La chauffe est commandée par un thermostat (pour la température du fond) + un symmerstat (pour la puissance) qui pilotent une électrovanne gaz.
- * La répartition de la température est assurée par un brûleur fixe à 10 nappes micro perforées.

BASCULEMENT ELECTRIQUE

- * Deux commandes au pied (pédale de montée, pédale de descente) permettent le basculement 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.

OPTIONS

- * Fond bi-métal 15 mm (12 mm Acier doux + 3 mm Inox).
- * Couvercle double peau.

ACCESSOIRES

- * Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes

EN 203-1: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

EN 203-2-8: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

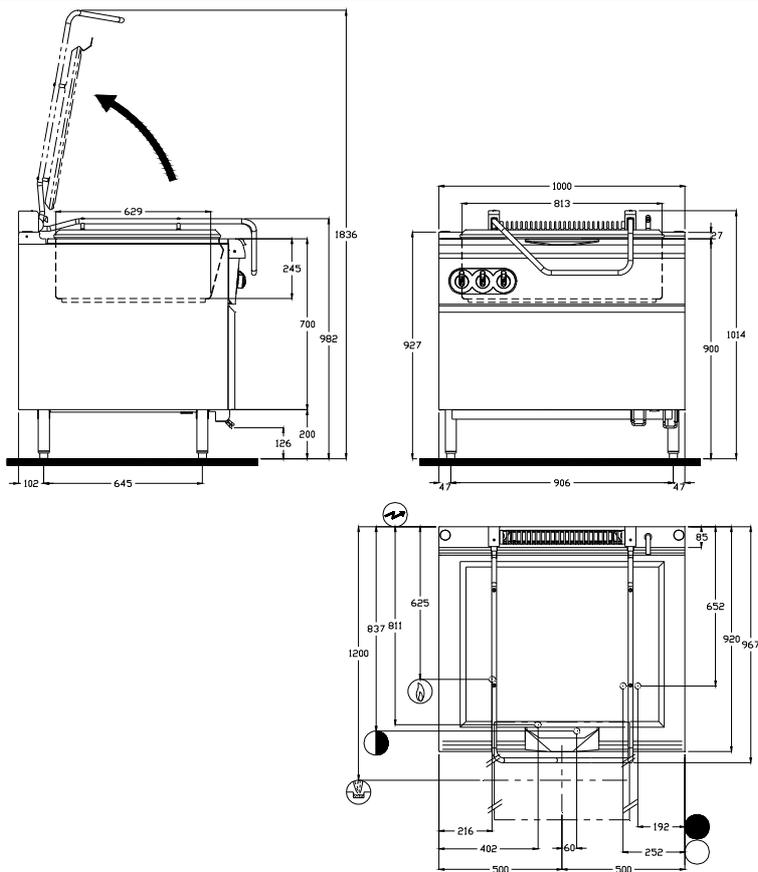
EN 60335-2-39: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.
(Normes Françaises: indice de classement C 73-839).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B3A9SA50EBG

-  **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	1000 x 967 x 1014
Cuve (Profondeur x Largeur x Avancée)	245 x 813 x 629
Surface utile	51 dm ²
Capacité nominale	100 litres

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	1340 x 1130 x 1150
-----------------------------	--------------------

POIDS (KG)

200

 **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)	20	
G30 Butane	28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h)	1.58

 **ELECTRICITE (kW)**

Tension	Monophasé 230 V
Puissance	0.25

 **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

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

 **EAU CHAUDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi)	Raccordement : Ø 20/27 (3/4")
Température Maxi	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Nature	60°C
	Eau filtrée à 50 microns