

ADVANCIA, SAUTEUSES 80 dm² / 150 litres gaz (basculement électrique)

SAUTEUSES 80 dm² / 150 litres B3A9SA80EBG



3 mm Top



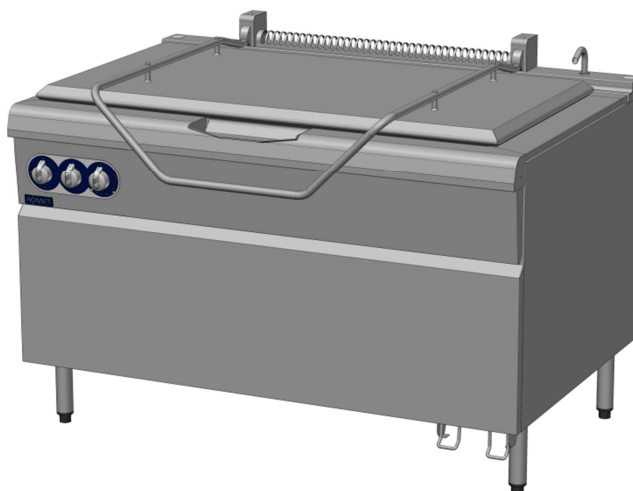
FlushTop



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 électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégré.

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 80 dm² est réalisé en bimétal d'une épaisseur de 15mm (12mm Acier doux + 3mm Inox) 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.
- * Le couvercle est équilibré par un dispositif encastré dans le collecteur autorisant le réglage de la tension et de la butée angulaire.
- * 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.
- * 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 16 nappes micro perforées.

OPTION

- * 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.

B3A9SA80EBG

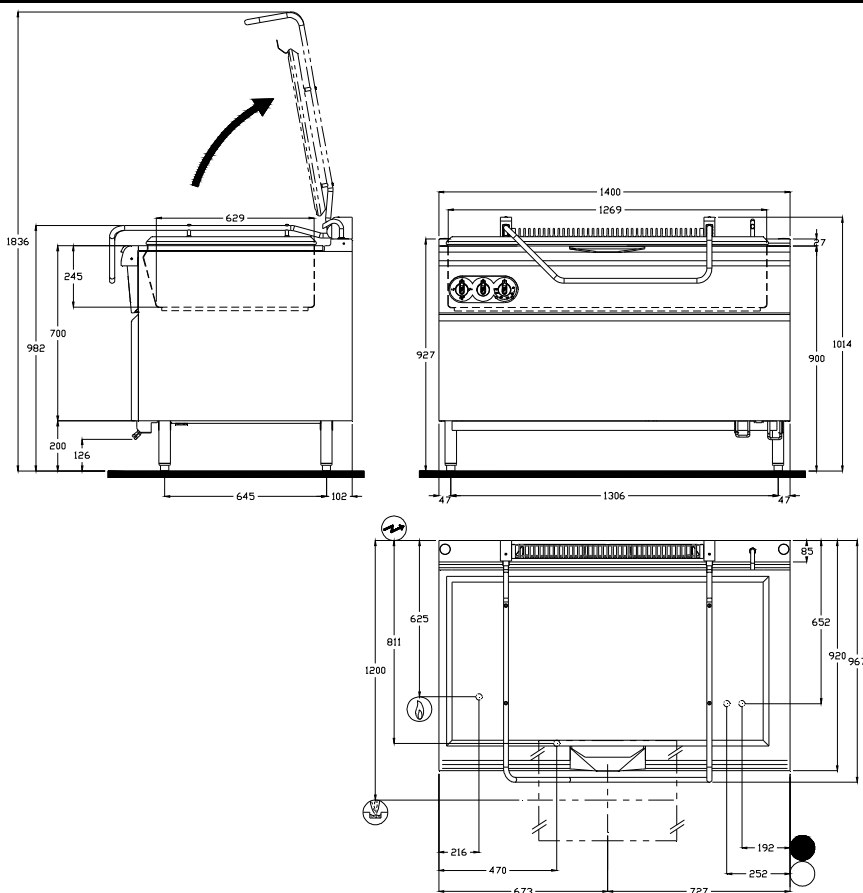
Raccordement GAZ
Arrivée gaz à 180 mm du sol
Les matériels sont équipés en standard G 20/20 mbar (et G 25/25 mbar) ou autre gaz sur demande

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


DIMENSIONS (mm)

Largeur	1400
Avancée x Hauteur	967 x 1014
Cuve (Profondeur x Largeur x Avancée)	245 x 1269 x 629
Surface utile	80 dm ²
Capacité nominale	150 litres

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	1540 x 1130 x 1150
-----------------------------	--------------------

POIDS (KG) (brut / net)

260 / 235

GAZ Raccordement : Filetage 15/21 mm (1/2")

Puissance (kW)	33
G31 Propane 37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	2.57
G30 Butane 28 ^{±3} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	2.60
G20 Gaz Naturel 20 ^{±2} mbar (m ³ /h)	3.49
G25 Gaz Naturel 20 ^{±2} /25 ^{±3} mbar (m ³ /h)	3.97

ELECTRICITE (kW)

Tension	Monophasé 230 V
Puissance	0.30

EAU FROIDE ALIMENTAIRE

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

EAU CHAUDE ALIMENTAIRE

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