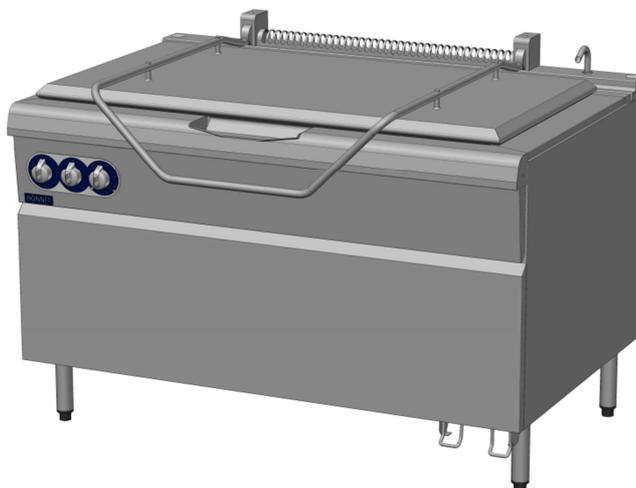


ADVANCIA, SAUTEUSES 80 dm² / 150 litres gaz (basculement électrique)**SAUTEUSES 80 dm² / 150 litres
B3A9SA80EBG****3 mm Top****FlushTop****Start&Cook****CoreControl****LES ATOUTS D'ADVANCIA**

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.

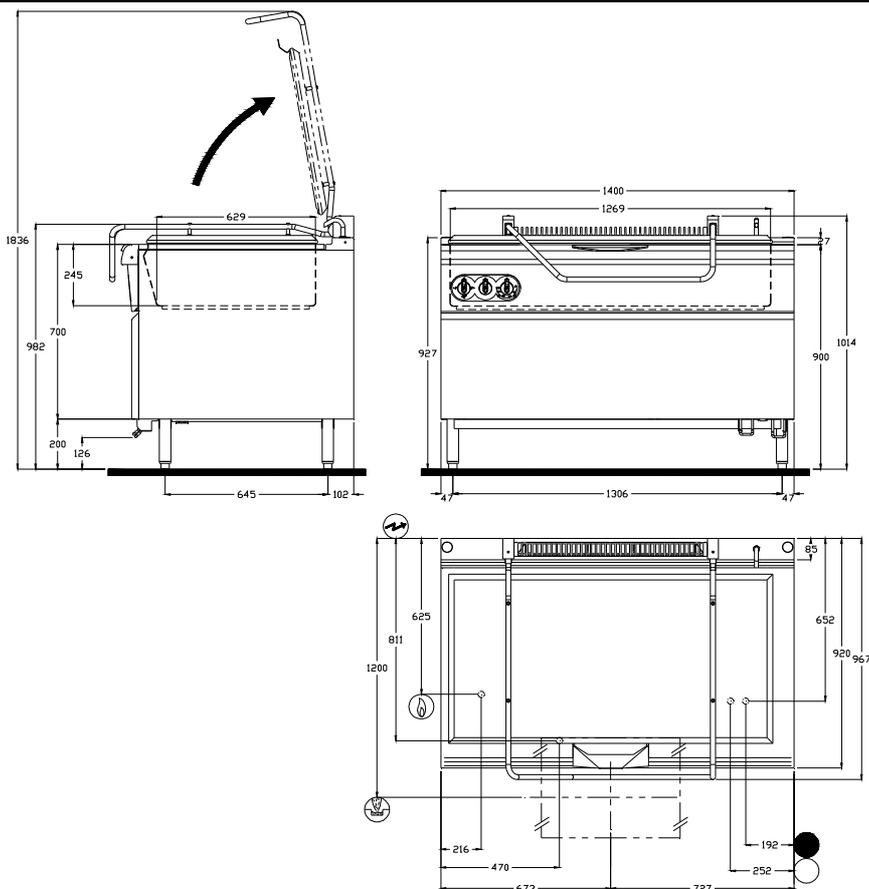
(Normes Françaises: indice de classement C 73-839).

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**

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")