



**BONNET GRANDE CUISINE**

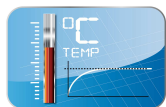
**Siège social:**

Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans  
77292 MITRY MORY Cedex

## **OPTIMUM, SAUTEUSES 30 dm<sup>2</sup> / 60 litres électriques (basculement manuel)**

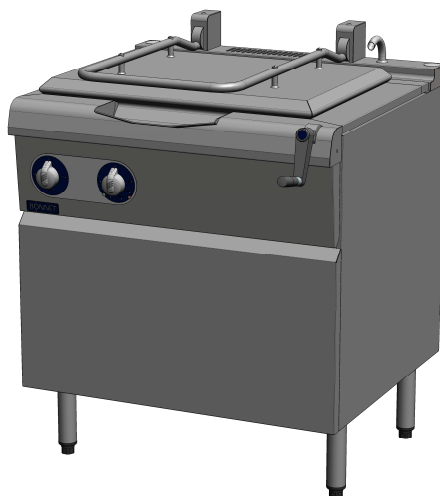


FlushTop



CoreControl

### **SAUTEUSES 30 dm<sup>2</sup> / 60 litres B2O7SA30MBE**



### **LES ATOUTS D'OPTIMUM**

**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.

**CoreControl** : Puissance adaptée avec régulation du fond de cuve.

### **GENERALITES**

- \* Dessus 20/10<sup>èmes</sup> permettant un assemblage bords francs.
- \* 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 30 dm<sup>2</sup> 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 avec témoin de chauffe.
- \* Une sécurité coupe la chauffe lors du basculement de la cuve.
- \* Des résistances blindées fixées sous la surface du fond assurent une chauffe uniforme.

### **BASCULEMENT MANUEL**

- \* Le basculement de la cuve doux et progressif, s'effectue à l'aide d'une manivelle à poignée rabattable intégrée dans le profil de la cuve.
- \* Ce dispositif, breveté, assure une manœuvre aisée en toute sécurité. (La manivelle se déplace avec la cuve et reste à hauteur ergonomique).

### **ACCESSOIRES**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

### **NORMES: Conformités aux normes**

**EN 60335-2-39**: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.

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

**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.

**NF X 60-010**: Hygiène.



### B2O7SA30MBE



#### 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

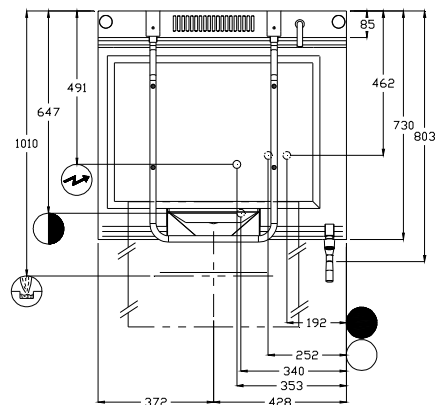
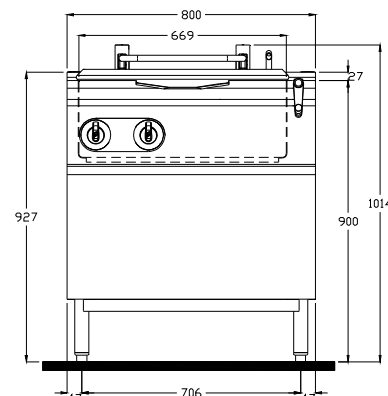
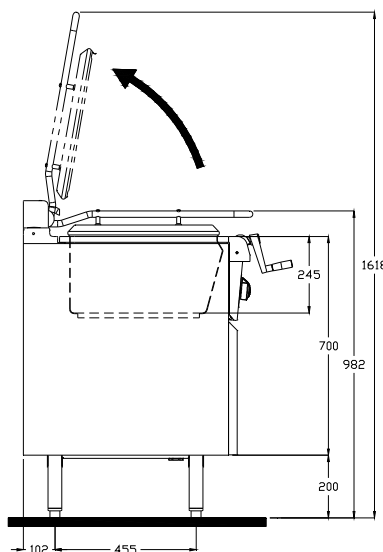
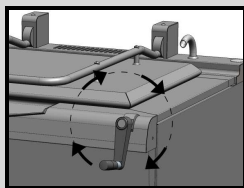
Dimensions minimum 550 x 800 mm



#### VIDANGE purge colonne d'eau

Arrivée vidange à 200 mm du sol

La manœuvre de la poignée engendre un volume qui déborde du côté extérieur droit. Pour une ergonomie correcte, il est nécessaire d'avoir un minimum de 170mm de dégagement. En conséquence, il n'est pas possible de placer une sauteuse à **basculement manuel** à moins de 170mm d'une paroi.



### DIMENSIONS (mm)

Largeur	800
Avancée x Hauteur	803 x 1014
Cuve (Profondeur x Largeur x Avancée)	245 x 669 x 439
Surface utile	30 dm <sup>2</sup>
Capacité nominale	57 litres

### COLISAGE (mm)

Largeur	940
Avancée x Hauteur	1120 x 1150

### POIDS (KG)

130



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

Puissance (kW)	230V 3a.c.	7.8
	400V 3Na.c.	7.8
Intensité maxi (A)	230V 3a.c.	19.5
	400V 3Na.c.	11.3



#### 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")