

OPTIMUM, SAUTEUSES 30 dm² / 60 litres gaz (basculement manuel)



FlushTop



Start&Cook



CoreControl

SAUTEUSES 30 dm² / 60 litres
B2O7SA30MBG



LES ATOUTS D'OPTIMUM

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

- * Dessus 20/10^{èmes} 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 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 qui pilotent une électrovanne gaz.
- * La répartition de la température est assurée par un brûleur fixe à 8 nappes micro perforées.

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).

ACCESOIRES

* 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.

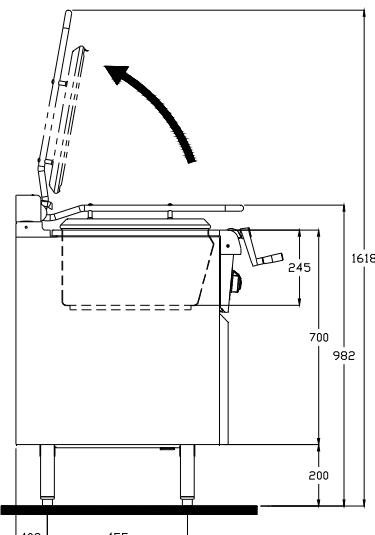
XP U 60-010: Hygiène.



B2O7SA30MBG

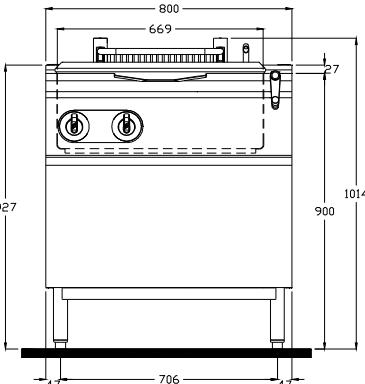
Raccordement GAZ

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

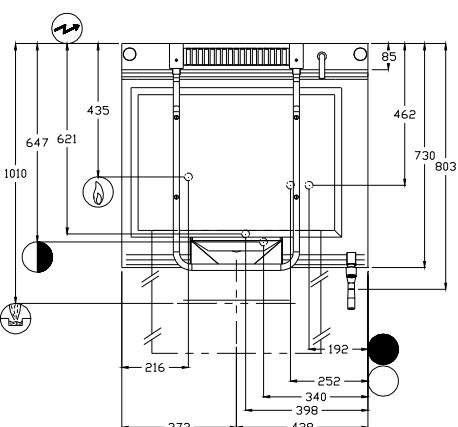
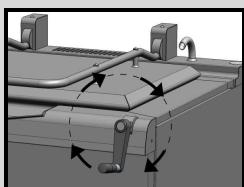
CANIVEAU

Dimensions minimum 550 x 800 mm

VIDANGE purge colonne d'eau

Arrivée vidange à 200 mm du sol

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

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	940 x 1120 x 1150
-----------------------------	-------------------

POIDS (KG)

125

GAZ

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

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

ELECTRICITE (kW)

Tension	Monophasé 230 V
Puissance	0.1

EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Raccordement : Ø 20/27 (3/4")

Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi	30°C
Nature	Eau filtrée à 50 microns

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