

**ADVANCIA PLUS, SAUTEUSES 80 dm<sup>2</sup> / 170 litres gaz**

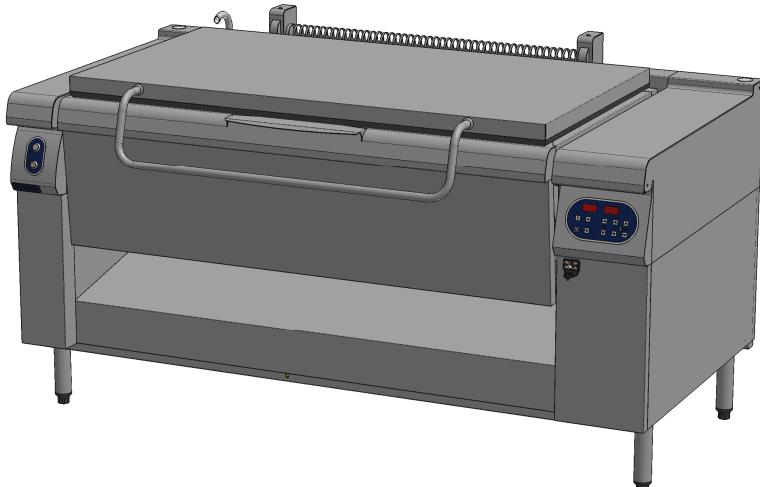
3 mm Top



FlushTop



Start&amp;Cook

**SAUTEUSES 80 dm<sup>2</sup> / 170 litres  
B2A9S+80EBG**

CoreControl



PLUS

CleaningSystemPlus

**LES ATOUTS D'ADVANCIA PLUS**

**3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.

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

**Start&Cook** : Allumage automatique par train d'éteintilles avec veilleuse et contrôle de la flamme par ionisation.

**CoreControl** : Puissance adaptée à la charge avec régulation du fond de cuve multizones.

**CleaningSystemPlus** : Cuve carrossée intégrant le corps de chauffe + goulotte périphérique..

**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**

- \* La cuve graduée de capacité utile 170 litres est constituée d'un fond bimétal épaisseur 15mm (12mm Acier doux + 3mm Inox) de 83 dm<sup>2</sup> d'une capacité de 4 bacs GN 1/1.
- \* Le bec verseur à grand passage assure une vidange rapide et propre (sans coulure en façade) garantissant un point d'impact constant dans le caniveau.
- \* Le couvercle double peau avec joint périphérique est équilibré par un dispositif encastré dans le collecteur autorisant le réglage de la tension et de la butée angulaire.
- \* Deux électrovannes mélangeuses eau chaude / eau froide et un rejet inox permettent le remplissage de la cuve. Le bras latéral gauche intègre les deux boutons poussoir de commande.
- \* Deux commandes permettent le basculement électrique 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.
- \* Une sécurité coupe la chauffe lors du basculement de la cuve avec rallumage automatique en position basse.
- \* Allumage et contrôle électronique de la flamme. Commande par vanne de sécurité.
- \* La répartition de la température est assurée par un brûleur pivotant avec la cuve à 18 nappes micro perforées.

**TABLEAU DE COMMANDE**

- \* Tableau de commande lisse, simple d'utilisation : Marche / Arrêt, Température fond de cuve, Température de produit, Minuterie avec buzzer, Levée / descente de cuve.
- \* Régulation électronique proportionnelle multipoints de la température de fond de cuve.
- \* Régulation de la température de produit, par sonde externe débrochable (accessoire). Prise sonde à cœur de série.
- \* Cycle de diagnostic technique.

**OPTIONS**

- \* Douchette sur enrouleur avec vanne de barrage.
  - \* Compteur / doseur volumétrique d'eau: Permet le comptage du volume d'eau introduit dans la cuve. Permet également la programmation d'un volume à remplir, avec arrêt automatique du remplissage. La commande eau froide / eau chaude est intégrée au tableau digital.
  - \* Relevage de paniers<sup>®</sup>: Permet le relevage simultané de 4 paniers perforés GN1/1 (accessoires) (l'option relevage de panier intègre l'option Douchette sur enrouleur).
  - \* Couvercle Pression<sup>®</sup>: couvercle avec joint périphérique et soupape d'évacuation des vapeurs (intègre l'option Douchette sur enrouleur).
- <sup>®</sup> Les options Relevage de paniers et Couvercle Pression peuvent être combinées seulement dans une version de sauteuse « toutes options »

**ACCESOIRS**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

**NORMES: Conformités aux normes**

**EN 203-1 et EN 203-2-8:** Normes Européennes relatives 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.

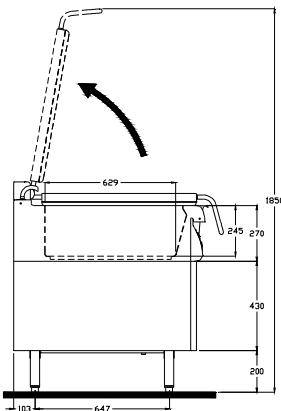
**XP U 60-010:** Hygiène.



## B2A9S+80EBG

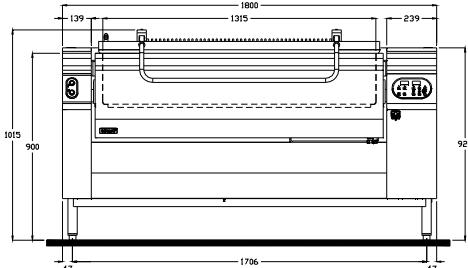
### Raccordement GAZ

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 FROIDE ALIMENTAIRE

Arrivée eau à 200 mm du sol

### EAU CHAUE ALIMENTAIRE

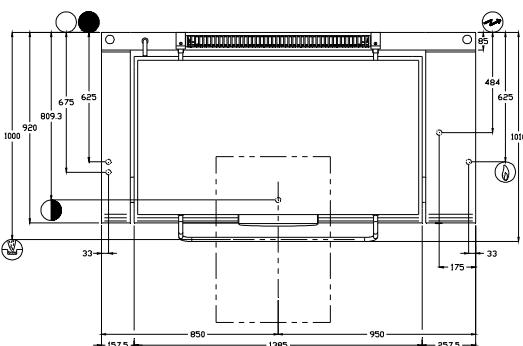
Arrivée eau à 200 mm du sol

### CANIVEAU

Dimensions minimum 550 x 800 mm

### VIDANGE purge robinetterie

Arrivée vidange à 200 mm du sol



## DIMENSIONS (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	1800 x 1010 x 1015
Cuve (Profondeur x Largeur x Avancée)	245 x 1315 x 629
Surface utile	83 dm <sup>2</sup>
Capacité nominale	170 litres
Capacité maximale (débordement)	211 litres
Capacité panier Option Relevage de paniers	8 kg maxi par panier

## COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur	1940 x 1130 x 1150
-----------------------------	--------------------

## POIDS (KG) (brut / net)

365 / 332

### GAZ

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")
<b>Puissance (kW)</b>	<b>36.4</b>
G31 Propane	37 <sup>±4</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h)
G30 Butane	28 <sup>±3</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h)
G20 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)
G25 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)
G25 Gaz Naturel	25 <sup>±3</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)

### ELECTRICITE (kW)

Tension	Monophasé 230 V
Puissance	0.3

### 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	Flexible Ø 21 (1/2")

### EAU CHAUE ALIMENTAIRE

Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi	60°C
Nature	Eau filtrée à 50 microns
Raccordement	Flexible Ø 21 (1/2")