

**OPTIMUM, MARMITES 60 litres bain marie gaz****MARMITES 60 LITRES  
B207MA6IBG****LES ATOUTS D'OPTIMUM**

**Start&Cook** : Allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégré.

**GENERALITES**

- \* Structure supérieure monobloc tout inox (dessus 20/10<sup>èmes</sup> + flasques latéraux 15/10<sup>èmes</sup> rapportés soudés en continu laser).
- \* 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.

**MARMITES**

- \* Cette marmite est constituée d'une cuve ronde chaudronnée, de capacité nominale de 60 litres, équipée d'une crépine graduée.
- \* Fond embouti poli miroir en 316 L, avec larges rayons.
- \* Le fond incliné permet une vidange totale de la cuve.
- \* La cuve est munie d'un panache et forme, avec le couvercle, un ensemble respectant les normes d'hygiène en vigueur.
- \* Le couvercle est équilibré par un dispositif encastré dans le collecteur autorisant le réglage de la tension et de la butée angulaire.
- \* L'alimentation en eau chaude /eau froide par électrovanne est assurée par un commutateur 4 positions et un rejet inox.
- \* La double enveloppe comporte un remplissage automatique (arrivée d'eau adoucie spécifique) avec sécurité manque d'eau et une soupape de sécurité (pression).
- \* Brûleur commandé par un robinet gaz avec veilleuse et thermocouple de sécurité en série.
- \* La chauffe est assurée par brûleur inox micro perforé.

**ACCESSOIRES**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

**NORMES: Conformités aux normes**

**EN 203-1:** Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

**EN 203-2-3:** Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

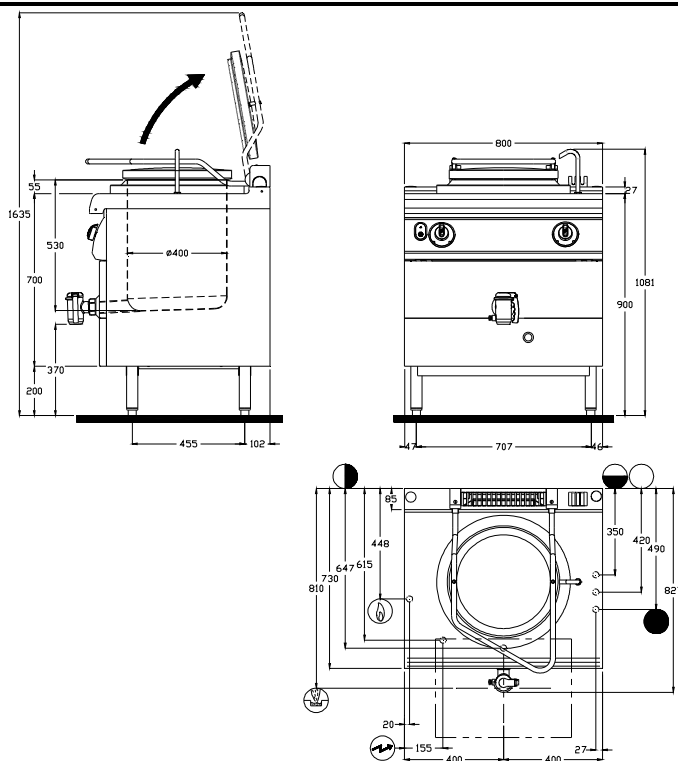
**EN 60335-2-47:** Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.  
(Normes Françaises: indice de classement C 73-847).

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

**XP U 60-010:** Hygiène.

**B2O7MA6IBG**

-  **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 195 mm du sol  
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)
-  **EAU FROIDE ALIMENTAIRE**  
Arrivée eau à 200 mm du sol
-  **EAU CHAUDE ALIMENTAIRE**  
Arrivée eau à 200 mm du sol
-  **EAU ADOUCIE**  
Arrivée eau à 200 mm du sol
-  **CANIVEAU**  
Dimensions minimum 550 x 400
-  **VIDANGE purge colonne d'eau**  
Arrivée vidange à 200 mm du sol


**DIMENSIONS (mm)**

Largeur x Avancée x Hauteur	800 x 827 x 1081
Cuve (Hauteur x diamètre)	530 x Ø 400
Capacité nominale	60 litres
Capacité maximale	65 litres

**COLISAGE (mm)**

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

**POIDS (KG)**

110

 **GAZ**

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")
<b>Puissance (kW)</b>	<b>11.1</b>
G31 Propane	37 <sup>±4</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h) 0.86
G30 Butane	28 <sup>±3</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h) 0.88
G20 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h) 1.17
G25 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h) 1.33
G25 Gaz Naturel	25 <sup>±3</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h) 1.33

 **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

 **EAU ADOUCIE**

Raccordement	Ø 20/27 (3/4")
Pression (Mini / Maxi)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)
Température Maxi	30°C
Nature / Dureté	Eau filtrée à 50 microns / Adoucie Max. 7°TH (5°e, 4°h, 70ppm)