

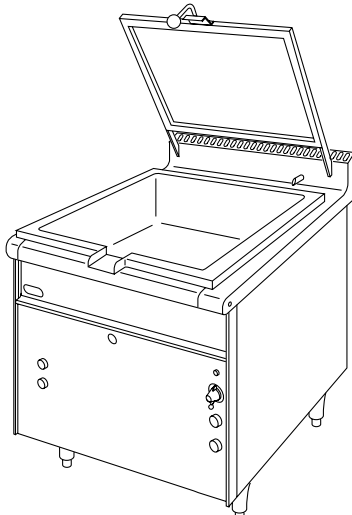
Sauteuses basculantes gaz et électriques
SBM 35 G - RF / SBM 50 G - RF / SBM 50 E - RF
Conformes aux normes NF EN 203-1, NF EN 203-2,
NF EN 60335-1 et NF EN 60529
Châssis porteur mécanosoudé acier inoxydable 304
Dessus acier inoxydable 304, épaisseur 30/10 avec bord avant
rayonné et dossier arrière avec angles rentrants arrondis**Rosichef****CE***Indice de protection électrique IP 35***Description**

- Dessus bord relevé sur les côtés et à l'arrière et cuve à panache pour assurer l'étanchéité entre la cuve et le dessus (norme NF U 60-010).
 - Bord avant rayonné et dossier arrière avec angles rentrants arrondis.
 - Cuve à angles arrondis et fond thermodiffuseur bimétallique composé de 8 mm d'acier doux et de 2 mm d'acier inoxydable 304 côté cuisson.
 - Virole en acier inoxydable 304, ép. 25/10.
 - Couvercle en acier inoxydable 304, ép. 15/10, articulé et équilibré par ressorts en acier inoxydable.
 - Poignée de manœuvre avec boule en matière isolante.
 - Bec verseur d'eau commandé par manettes eau chaude / eau froide placées en façade.
 - Basculement électrique par vérin avec articulation frontale.
- Options : - trémie support bacs Gastronormes GN 1/1,
- bec verseur déporté à droite ou à gauche,
- cuve hauteur 250 mm,
- basculement manuel.

Nota : pour les besoins de l'appareil en eau, l'installateur se mettra en accord avec les règlements sanitaires existants (ex : disjoncteur pour certaines régions).

Équipement gaz

- Chambre à feu en tôle inoxydable, ép. 20/10, calorifugée avec un isolant de haute densité.
- Deux brûleurs rampes (SBM 35 G) ou quatre brûleurs rampes (SBM 50 G) en acier inoxydable avec dispositif de sécurité par thermocouple et veilleuse, commandés par un robinet à 4 positions.
- Allumage électrique par train d'étincelles.

**Équipement électrique**

- Éléments de chauffe blindés en acier inoxydable, plaqués sous le fond de cuve, commandés par un doseur d'énergie (avec protection contre les surchauffes), asservissant un contacteur de puissance.
- Voyants de mise sous tension et de régulation.
- Caisson électrique en tôle inoxydable, calorifugé avec un isolant de haute densité, basculant, pour faciliter la maintenance.
- Boîtier de raccordement électrique placé dans le bas du châssis.

Caractéristiques

Surface	Capacité
35 dm ²	55 litres (SBM 35 G)
50 dm ²	75 litres (SBM 50 G - SBM 50 E)

Puissance

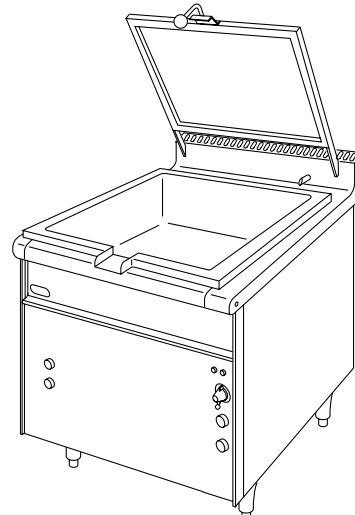
12,5 kW (SBM 35 G)
16,7 kW (SBM 50 E)
25 kW (SBM 50 G)

Dimensions intérieures de la cuve (mm)

L. 600 x l. 620 x P. 190 (SBM 35 G)
L. 800 x l. 620 x P. 190 (SBM 50 G - SBM 50 E)

Poids

SBM 35 G - RF : 185 kg
SBM 50 G - RF : 215 kg
SBM 50 E - RF : 215 kg



RACCORDEMENTS

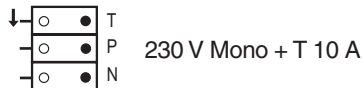
Gaz

Conforme aux spécifications d'hygiène et de sécurité des normes NF EN 203-1 et NF EN 203-2

Préciser à la commande la nature du gaz

Gaz de référence sous la pression nominale	SBM 35 G		SBM 50 G	
	Débit théorique	P. en kW	Débit théorique	P. en kW
G20 Pn = 20 mbar	1,310 m³/h	12,4	2,640 m³/h	25
G30 Pn = 29 mbar	0,795 kg/h	10,1	1,580 kg/h	20
G30 Pn = 50 mbar	0,772 kg/h	9,8	1,580 kg/h	20
G31 Pn = 37 mbar	0,761 kg/h	9,8	1,550 kg/h	20
G31 Pn = 50 mbar	0,755 kg/h	9,7	1,550 kg/h	20
Débit d'air neuf pour combustion	23 m³/h	/	50 m³/h	/

Circuit allumage



LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

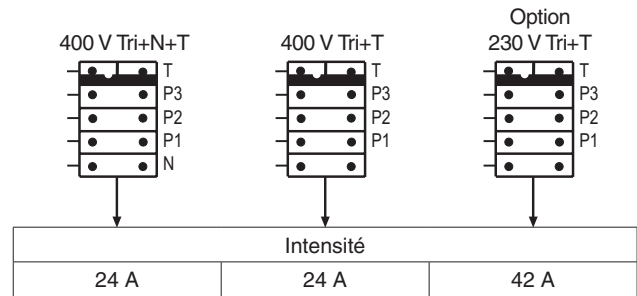
Électrique

Conforme aux normes NF EN 60335-1 et NF EN 60529

Préciser à la commande la tension électrique

Puissance

SBM 50 E : 16,7 kW (400/230 V)



Circuit de commande (uniquement pour alimentation 400 V Tri + T)

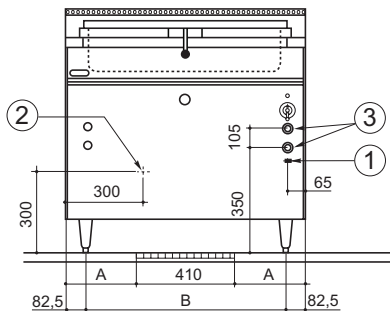
230 V Mono
10 A

LA PROTECTION ÉLECTRIQUE DOIT ÊTRE PRÉVUE PAR L'INSTALLATEUR

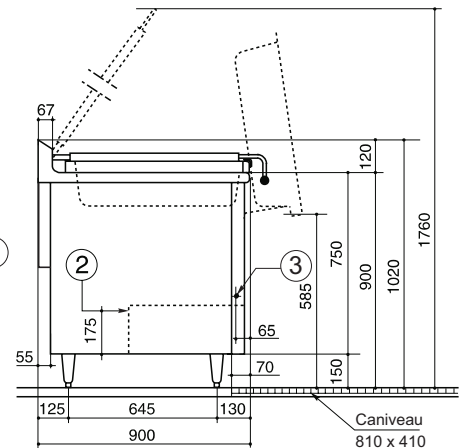
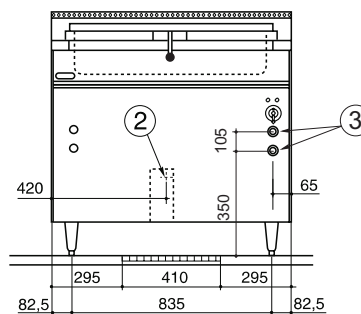
(un organe de coupe par appareil à l'origine de l'installation)

Appareil	A	B	C
SBM 35 G	195	635	800
SBM 50 G	295	835	1000
SBM 50 E	/	/	1000

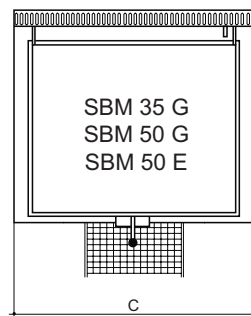
SBM 35 G
SBM 50 G



SBM 50 E



SBM 35 G
SBM 50 G
SBM 50 E



- ① Raccordement gaz Ø 20 x 27 mâle 3/4" pas du gaz
- ② Raccordement électrique
- ③ Raccordement eau Ø 15 x 21 mâle