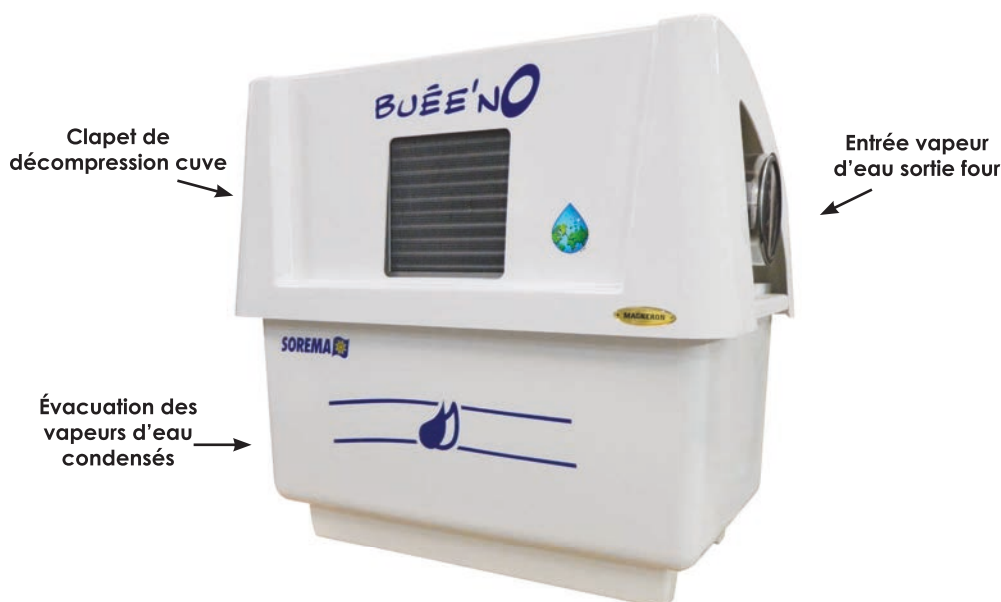


## Condenseur de buée

# BUÉE'NO ECOLOGIC



H : 990 mm  
P : 660 mm  
L : 1130 mm

(Prévoir hauteur de dégagement + 100 mm)

### Avantages

- Gaz écologique propane R290
- Limite le rejet de vapeur d'eau dans le fournil
- Permet la condensation des vapeurs d'eau en sortie de fours de taille adaptée
- Conçu pour des fours ventilés et adaptables sur fours à sole sous conditions
  - Cuve tampon isolée
  - Échangeur type serpentin inox 316 L
- Sortie d'eau pour évacuation des condensats Ø 20/27
  - Entrée vapeur Ø 200
- Sortie clapet de décompression Ø 100
- Compresseur frigorifique R290 avec condenseur à air - ventilateur hélicoïde
- Coffret électronique de puissance et de gestion de fonctionnement (intégré)
  - Pas de consommation d'eau



R290

Référence		BUÉE'NO 100 ECOLOGIC		
Gaz		R290		
Volume de cuve		110 litres		
Boîtier de commande à distance		Non		
Régime électrique		Tension: 230V-1/N+T-50Hz Régime de Neutre «TT» ou «TN» uniquement		
Puissance électrique / Intensité		680 W/4A		
Débit d'air condenseur frigorifique		540 m3/h		
Raccordements hydrauliques		Tirage : Taraudée Femelle 20-27 (3/4") Remplissage et trop plein : Fileté Mâle 20-27 (3/4")		
Dimensions (mm)	L : 1130	P : 660	H : 990	
	(prévoir +100 mm de dégagement au dessus du capot)			
Poids (kg)		À vide : 62 En marche : 172		

## Options

- **Support mural inox** nécessaire pour la mise en place sur une cloison
- **Châssis de réhausse en inox** type chaise 4 pieds, fixation sol + mur (hauteur utile à préciser, maxi 2m)
- **Voltage 208V-60Hz** (hors norme UL) nous consulter pour autre tension

## Précautions de mise en oeuvre

Le condenseur de buées de four BUÉE'NO a été conçu pour vous simplifier la tâche techniquement (pas de mise en oeuvre d'un conduit extérieur) et administrativement (syndic, copropriétés, autorités locales) pour des fours ventilés mis dans des endroits exigus comme les points chauds.

Le raccordement du four se fait directement sur le tuyau Ø 200 du BUÉE'NO.

Le BUÉE'NO ne reçoit de l'air chargé de vapeur d'eau que le temps de défournement (et par obligation à l'enfournement) car l'extraction de vapeur d'eau d'un four ventilé est liée à l'ouverture des portes.

Pour les fours à sole, il faut essayer de reproduire le même système. De ce fait, l'extraction doit être mise en oeuvre manuellement voire automatiquement au défournement avec une temporisation liée au temps de l'opération (de l'ordre d'1 à 2 minutes).

Bien entendu, nous sommes à votre disposition pour vous apporter tous les renseignements souhaités.