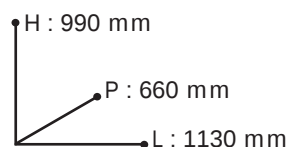
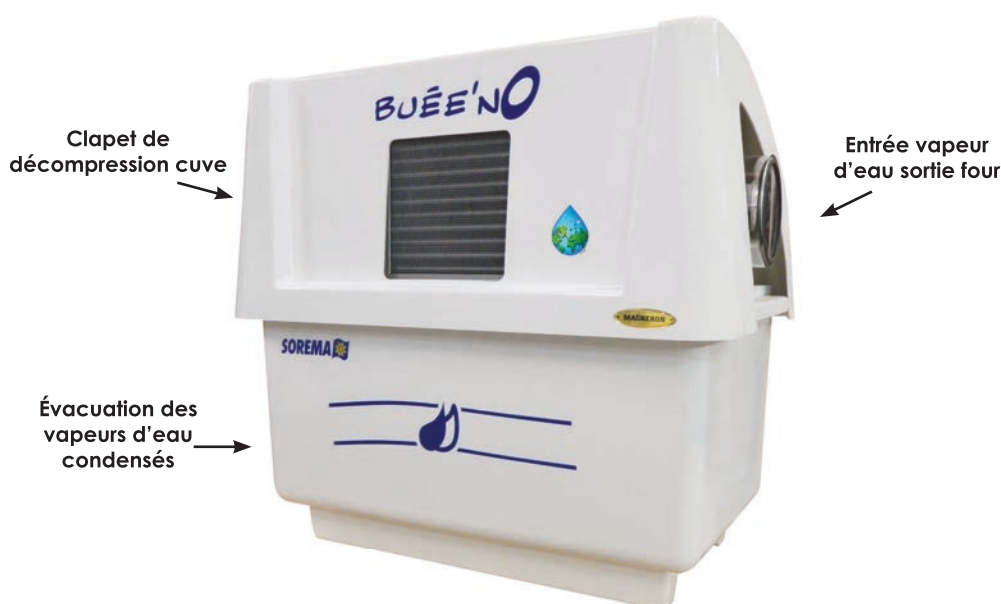


Condenseur de buée

BUÉE'NO ECOLOGIC



(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 serpentín 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.