



BONNET



CUISSON VERTICALE

FOUR MIXTE

CUISSON HORIZONTALE

SAUTEUSE MULTIFONCTION

MAESTRO

Qui sommes nous ?

Notre **métier**

Installée dans le Jura, BONNET développe son savoir-faire et son expérience en étroite collaboration **avec les chefs les plus exigeants** pour créer des **solutions adaptées** à chaque cuisine, chaque culture, chaque savoir-faire.

Notre marque de fabrique : **des produits simples d'utilisation et efficaces** pour répondre à vos exigences du quotidien.

Notre **gamme**

Bonnet propose **un large choix de matériel de cuisson** répondant aux besoins de la **restauration commerciale et collective**.

BONNET

La cuisson **verticale et horizontale** conçue pour une performance **optimale**.

Maestro

Les **fourneaux** d'excellence pour une productivité de qualité.

Nos **innovations**

2010

Brevet feux vifs suspendus à démontage rapide gamme Advancia+

2015

Stop flamme Precipan 18 L

2019

Precipan 100L et 150L

BONNET



Départ usine en 24h chrono ! p.4

CUISSON VERTICALE

FOUR MIXTE

MINIJET p.8

EQUAJET p.9

PRECIJET+ p.11

Accessoires fours p.13

Accessoires pour four Precijet+ avec option collecteur de graisse p.15

Descriptif technique des fours p.16

CUISEUR VAPEUR HAUTE PRESSION

MATÉRIELS, OPTIONS ET ACCESSOIRES

1 niveau GN1/2, 2x1 niveaux GN1/2 p.18

3 niveaux GN1/1, 3 niveaux GN1/1 superposable p.19

Tableau technique p.20

RÔTISSOIRE

MATÉRIELS, OPTIONS ET ACCESSOIRES

Série 200 p.21

Série 400 p.22

Série 600 p.23

Tableau technique p.24

CUISSON HORIZONTALE

BRAISIÈRE MULTIFONCTIONS

EQUAPAN 18 p.28

PRECIPAN 2x18, 100 et 150 p.28

ADVANCIA 900 p.28

Feux vifs p.33

Plaque coup de feu gaz p.36

Simple et double service p.39

Plaque coup de feu électrique p.43

Foyer infrarouge p.45

Foyer induction p.46

Plaque électrique p.48

Plancha gaz p.49

Plancha électrique p.51

Grillade fonte p.53

Charcoal p.54

Bain Marie p.55

Cuiseur à pâtes p.56

Friteuse p.57

Friteuse en batterie p.59

Réserve à frites p.62

Sauteuse p.63

Marmite p.68

Plan neutre p.71

Bloc réfrigéré avec groupe p.72

Mur inox p.73

Soubassement Advancia p.74

OPTIMUM 700

Feux vifs p.76

Simple et double service p.78

Plaque coup de feu gaz p.80

Plaque coup de feu électrique p.81

Foyer infrarouge p.82

Foyer induction p.83

Plaque électrique p.84

Charcoal p.85

Plancha électrique p.86

Plancha gaz p.87

Bain Marie p.88

Cuiseur à pâtes p.89

Friteuse p.90

Sauteuse p.92

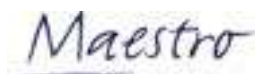
Marmite p.93

Plan neutre p.94

Mur inox p.95

Soubassement Optimum p.96

MAESTRO



Présentation p.97

CUISSON INDÉPENDANTE

Chargrill p.99

Le Bank p.101

Information gaz p.104

Normes p.105



En cliquant sur ce pictogramme, vous reviendrez automatiquement à la page Sommaire.

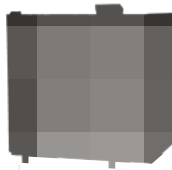
Départ usine en chrono !

CUISSON VERTICALE					
MODULE	ENERGIE	OPTION	PAGE	CODE	PRIX H.T
Four Mixte compact Minijet 6 Niveaux GN1/1	Electrique 400 V 50 HZ	SANS	8	MJ061EV2	
Four mixte Equajet 6 niveaux GN1/1			9	EJ061EV2	
Four mixte Equajet 10 niveaux GN1/1			9	EJ101EV2	
Fours mixtes superposés Equajet 6+10 Niveaux GN1/1			10	EJ611EV2	
Four mixte Equajet 20 niveaux GN1/1			10	EJ201EV2	

CUISSON HORIZONTALE						
MODULE	ENERGIE	OPTION	PAGE	CODE	PRIX H.T	
Equapan Braisière multifonctions fixe 18L 400 X 920 X 900	Electrique 400 V 50 HZ	SANS	28	B1A9BF18BE		
Precipan Braisière multifonctions fixe 2 x 18L 1000 X 920 X 900			28	B1A9BFPD18E		
Precipan Braisière multifonctions basculante 105L - Haute puissance 28KW		AVEC RELEVAGE PANIER		30	BPT10HE + OPBPRP	
Precipan Braisière multifonctions basculante 151L - Haute puissance 42KW				30	BPT15HE + OPBPRP	
Precipan Braisière multifonctions basculante 105L - 22KW				30	BPT10E + OPBPRP	
Precipan Braisière multifonctions basculante 151L - 33KW				30	BPT15E + OPBPRP	
Feux vif sur placard Advancia Gaz Naturel avec allumage automatique	Gaz Naturel	SANS	34	B1A9FV4PG + B10P-FVAL		
Plaque Coup de Feu sur placard Advancia 400 x 920 x 927	Electrique 400 V		44	B1A9CE4PE		
Induction sur placard Advancia 400 x 920 x 927			46	B2A9FI54PE		
Friteuse Advancia 15L 400 X 920 X 1010	50 HZ		57	B1A9FR15BE		
Friteuse sur placard Advancia 25L 400 X 920 X 1007			57	B1A9FR25BE		
Dessus neutre Advancia sur placard ouvert 400 X 920 X 927	Sans		71	B1A9DN4P		



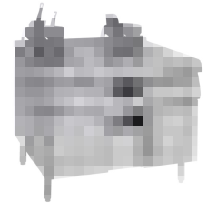
Minijet



Equajet



Equapan



Precipan 2X18L



Friteuse



Feux vifs



Precipan 105L



Induction

Délais

Les délais indiqués sont départ usine et n'intègrent pas les temps de transport.

Prix publics indicatifs en Euros hors taxes au 1^{er} janvier 2024

Les prix des produits de ce tarif s'entendent :

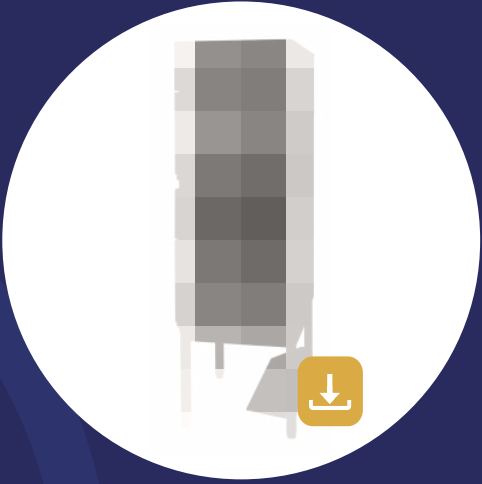
- Départ usine
- TVA 20% en sus
- Franco à partir de 850 € (H.T) - France Métropolitaine

BONNET

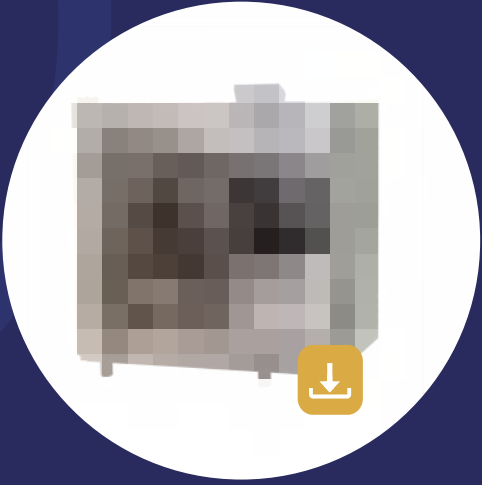
LA CUISSON VERTICALE



EQUAJET



MINIJET



PRECIJET+



**CUISEUR
VAPEUR**



ROTISSOIRE

Le seul four mixte Origine France Garantie



2 critères obligatoires

Au moins 50% du prix de revient unitaire est français

Les produits prennent leurs caractéristiques essentielles en France

BONNET

Minijet / Equajet / Precijet+

Efficacité

- Montée en température **ultra rapide** : 1° par seconde
- **-70 % de consommation d'énergie**, une fois la température de consigne atteinte.
- Sur Precijet+ le temps d'un cycle de **lavage intensif** est de seulement **41 minutes**

Simplicité d'utilisation

- **Chargement ergonomique** même à une main.
- **33 % de surface vitrée en plus** par rapport à un four 10 niveaux.
- **3 secondes** pour lancer un programme de cuisson.

Fiabilité

- **Autodiagnostic** permanent pour une continuité de service 100 % assurée.
- **Zone technique** latérale : 90 % des composants **accessibles**.
- Conçu et fabriqué en France : **Origine France Garantie**



Le mini four mixte, la capacité sans compromis

- **JetControl**: Régulation de vapeur par système à injection avancée
- 6 modes de cuisson
- **VisioPAD**: interface tactile et intuitive
- **CoreControl** : Adaptation de la puissance à la charge
- Nettoyage Auto
- Mode "ABC" pour une utilisation simple et basique
- **AirDry+**: Fonction séchage rapide
- **AirControl**: Ventilation variable auto-reverse
- Fonction Hold : refroidissement et maintien en température de l'enceinte de cuisson
- 100 programmes disponibles
- 18 recettes enregistrées livrées de série
- Départ des cuissons différé
- Menu Cuisson automatique
- Cycle de refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson porte fermée
- **Cleaning System**: programme de nettoyage tout automatique, 3 intensités possibles
- Prise pour sonde à cœur débrochable en façade
- Livré avec échelles à pas optimisés
- Piètement de série pour Minijet duo
- Piètement à poser sur table, socle sur dessus neutre Advancia, permet de surélever le minijet, facilite l'accessibilité, la mise à niveau et le nettoyage.



AFNOR Cert. N6240

FICHE TECHNIQUE

Piètement vendu séparément

6N GN 1/1

MJ061Ev2

FICHE TECHNIQUE

Piètement inclus

6+6N GN 1/1

MJ661Ev2

Minijet version électrique			
Prix H.T.			
Alim. / kW		■ / 6,3	■ / 12,5
CAPACITÉS			
Espacement		22 mm	22 mm
Nombre de repas par jour		70	2 x 70
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
LxPxH (mm)		525x850x725	525x850x1843
OPTIONS		CODE	
		PRIX € H.T.	
Lavage automatique		DE SERIE	DE SERIE
Option mono 230 / 240 V		OPM6MO230	
Option porte inversée		OPM6PI	

ACCESSOIRES			
Kit douchette indépendante	ACKDI		
KIT de CONNECTIVITE câble 2m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC2		
KIT de CONNECTIVITE câble 5m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC5		
Kit douchette sur enrouleur	AC6&1KDE		
Kit 3 grilles inox GN 1/1	AC1K3G		
Kit 5 grilles inox GN 1/1	AC1K5G		
Kit prise USB	ACKUSB		
Kit prise sonde à cœur débrochable	ACKPSC	DE SERIE	DE SERIE
Piètement 4 pieds	↓ ACM6K4P		
Piètement	↓ ACM6PT		
Support mural	↓ ACM6SM		
Mini 6 GN1/1 Kit Installation Four Mixte ^{(1)&(2)}	ACM61KI		
Kit d'installation pour Minijet ⁽¹⁾	ACM61KIFR		
Kit superposition pour Minijet*	↓ ACM61KS		
Kit sécurité fermeture de porte	ACM61KSP		
Accessoire Mini 6 Hotte Condensation (Elec)	↓ ACM6HCE		
Accessoire Mini 6/6 Hotte Condensation (Elec)	↓ ACM66HCE		
Accessoire 6 Niveaux Kit Réhausse Piètement	AC06KRPT		-
Accessoire 6 sur 6 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC661KM	-	
BK101 5L Nettoyant	BK101_1X5L		
BK101 4x5L Nettoyant	BK101_4X5L		
BK102 5L Détartrant	BK102_1X5L		
BK102 4x5L Détartrant	BK102_4X5L		
Sonde à cœur débrochable 4,5mm	ACSC		
Sonde à cœur débrochable produit fin 2,5mm	ACSCF		

Le kit installation comprend l'ensemble des éléments nécessaires à un raccordement standard :

- **Arrivée eau** : flexible de 2m⁽¹⁾, clapet inox anti retour⁽²⁾, valve antipollution.⁽²⁾
- **Vidange** : adaptateur plastique, joint, coudes & tuyau PVC haute T°C.⁽¹⁾
- **Électrique**⁽²⁾ : câble électrique adapté de 4m (sauf pour kit AC20KI).

- Habillage de façade et latéral
- Piètement
- Raccordement des évènements boîte

FOUR MIXTE EQUAJET

BONNET

Le kit installation comprend l'ensemble des éléments nécessaires à un raccordement standard.

Arrivée eau : flexible de 2m⁽¹⁾, clapet inox anti retour⁽²⁾, valve antipollution.⁽²⁾

Vidange : adaptateur plastique, joint, coudes & tuyau PVC haute T°C.⁽¹⁾

Electrique⁽²⁾ : câble électrique adapté de 4m (sauf pour kit AC20KI).

Le four mixte simple et efficace

- Four mixte à technologie injection avancée avec option chaudière.
- Interface tactile & intuitive: VisioPAD 6,7 pouces.
- Molette de réglage.
- 6 modes de cuissons disponibles.
- 100 programmes disponibles dont 18 programmes pré enregistrés.
- Vitesse de ventilation variable avec turbine autoreverse.
- Fonction séchage.
- Ajustement de l'hygrométrie de 0 à 100%.
- Préchauffage automatique.
- Fonction maintien en température automatique après cuisson.
- Refroidissement rapide manuel et automatique, porte fermée.
- Nettoyage automatique de série avec fonction rinçage
- 1 Nettoyant BK 101 5L fourni
- Mode «ABC» pour une utilisation simple et basique.
- Départ des cuissons différé.
- Porte vitrée panoramique.
- Sens de chargement ergonomique.
- **TwinControl**: doublement des fonctions vitales du four.
- Régulation de la puissance adaptée à la charge.



AFNOR Cert. 86240



	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1
Equajet version électrique	EJ061EV2	EJ101EV2	EJ102EV2
Prix € H.T.			
Alim. / kW	■ / 9,3	■ / 15,3	■ / 24,3
Délai de livraison	24h	24h	3 à 4 semaines
Equajet version électrique chaudière	EB061EV2	EB101EV2	-
Prix € H.T.			-
Alim. / kW	■ / 9,3	■ / 15,3	-
Délai de livraison	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	-
Equajet version gaz	EJ061GV2	EJ101GV2	EJ102GV2
Prix € H.T.			
Alim. / kW	● / 23	● / 23	● / 24,3
Délai de livraison	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
Equajet version gaz chaudière	EB061GV2	EB101GV2	-
Prix € H.T.			-
Alim. / kW	● / 23	● / 23	-
Délai de livraison	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	-
CAPACITÉS			
Espacement	83 mm	67 mm	67 mm
Nombre de repas par jour	180	240	480
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
LxPxH (mm)	920x861x898	920x861x1069	920x1187x1069
OPTIONS	CODE	PRIX H.T	
Lavage automatique	OPELA	DE SÉRIE	DE SÉRIE
Option porte inversée pour four 6 & 10 niveaux	OP6&1PI		
Variante 60 Hz	OP6H		
Bornier pour raccorder un délesteur (élec. seulement)	ACKEN		
Variante tri 230V (élec. seulement)	OP(niv. four) TRI230	OP06TRI230	OP10TRI230
Option 10 Niveaux GN2/1 Puissance Renforcée	OP102PR	-	-
ACCESSOIRES	CODE	PRIX H.T	
Hotte pour 6 & 10 niveaux 1/1 (Elec.)	AC6&11HE		-
Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Hotte Condensation (Elec.)	AC6&11HCE		-
Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Hotte Condensation (Elec.)	AC102HCE	-	-
Kit sécurité fermeture de porte pour 6 & 10 niveaux	ACM61KSP		
Kit liaison enregistreur	ACKSPT		
Echelle 8 niveaux pour four 6 niveaux, espacement 65 mm	AC061KE8		-
Kit échelle optimisée 20 niveaux four 10 niveaux GN1/1	AC101KE20	-	-
Kit 3 grilles inox GN 1/1	AC1K3G		-
Kit 5 grilles inox GN 1/1	AC1K5G		-
Kit 5 grilles inox GN 2/1	AC2K5G	-	-
Housse isotherme 10 niveaux GN1/1	AC101HB	-	-
Module porte assiette pour four 10 Niveaux GN1/1	AC101CB30	-	-
Kit Porte Piètement 6/10 niveaux GN1/1	AC6&11KPPv2		-
Accessoire 6 Niveaux Kit Réhausse Piètement	AC06KRPT		-
Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Kit Mobile Piètement	AC102KMPT	-	-
Sonde à coeur débrochable 4,5 mm	ACSC		
Sonde à coeur débrochable produit fin 2,5 mm	ACSCF		
Kit prise USB	ACKUSB		
Kit douchette indépendante	ACKDI		
Kit douchette sur enrouleur	AC6&1KDE		
BK101 5L Nettoyant	BK101_1X5L		
BK101 4x5L Nettoyant	BK101_4X5L		
BK102 5L Détartrant	BK102_1X5L		
BK102 4x5L Détartrant	BK102_4X5L		
Kit d'installation four mixte 6-10-20 ⁽¹⁾	AC6&2KIFR		
Kit d'installation four mixte ^{(1)&(2)}		AC061KI	AC101KI
KIT de CONNECTIVITE câble 2m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC2		
KIT de CONNECTIVITE câble 5m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC5		
Kit collecteur de graisse 6 et 10 niveaux		AC6&11KCG	AC102KCG
Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Kit Mobile Piètement	AC6&11KMPT		



Le four mixte simple et efficace

- Four mixte à technologie injection avancée avec option chaudière.
- Interface tactile & intuitive: VisioPAD 6,7 pouces.
- Molette de réglage.
- 6 modes de cuissons disponibles.
- 100 programmes disponibles dont 18 programmes pré enregistrés.
- Vitesse de ventilation variable avec turbine autoreverse.
- Fonction séchage.
- Ajustement de l'hygrométrie de 0 à 100%.
- Préchauffage automatique.
- Fonction maintien en température automatique après cuisson.
- Refroidissement rapide manuel et automatique, porte fermée.
- Nettoyage automatique de série avec fonction rinçage
- 1 Nettoyant BK 101 5L fourni
- Mode «ABC» pour une utilisation simple et basique.
- Départ des cuissons différé.
- Porte vitrée panoramique.
- Sens de chargement ergonomique.
- **TwinControl**: doublement des fonctions vitales du four.

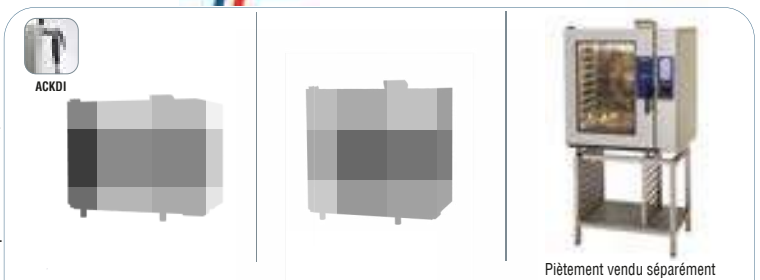


	6+6N GN 1/1	6+10GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
Equajet version électrique	EJ661EV2	EJ611EV2	EJ201EV2	EJ202EV2
Prix € H.T.				
Alim. / kW	■ / 18,6	■ / 24,6	■ / 27,7	■ / 54,7
Délai de livraison	3 à 4 semaines	24h	24h	3 à 4 semaines
Equajet version électrique chaudière	-	-	EB201EV2	EB202EV2
Prix € H.T.	-	-		
Alim. / kW	-	-	■ / 27,7	■ / 54,7
Délai de livraison	-	-	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
Equajet version gaz	-	-	EJ201GV2	EJ202GV2
Prix € H.T.	-	-		
Alim. / kW	-	-	● / 45,5	● / 45,5
Délai de livraison	-	-	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
Equajet version gaz chaudière	-	-	EB201GV2	EB202GV2
Prix € H.T.	-	-		
Alim. / kW	-	-	● / 68,5	● / 68,5
Délai de livraison	-	-	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
CAPACITÉS				
Espacement	83 + 83 mm	83 + 67 mm	65 mm	65 mm
Nombre de repas par jour	2 x 180	180 + 240	470	840
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
LxPxH (mm)	920x901x1825	920x901x1945	990x879x1946	990x1204x1946
OPTIONS	CODE	PRIX H.T		
Lavage automatique	OPELA	DE SÉRIE	DE SÉRIE	DE SÉRIE
Option porte inversée pour four 6 & 10 niveaux	OP6&1PI	2x **	2x **	-
Variante 60 Hz	OP6H	-	-	-
Bornier pour raccorder un délesteur (élec. seulement)	ACKEN	2x **	2x **	2x **
Variante tri 230V (élec. seulement)	OP(niv. four) TRI230	OP06TRI230** 2x	OP06TRI230 + OP10TRI230	OP201TRI230 OP202TRI230
ACCESSOIRES	CODE	PRIX H.T		
Kit sécurité fermeture de porte pour 6 & 10 niveaux	ACM61KSP			-
Kit liaison enregistreur	ACKSPT			-
Filtre à graisse pour four 20 niveaux	AC20KF	-	-	-
Plaque de préchauffage pour four 20N	AC20PP	-	-	-
Echelle 8 niveaux pour four 6 niveaux, espacement 65 mm	AC061KE8	-	-	-
Kit échelle optimisée 20 niveaux four 10 niveaux GN1/1	AC101KE20	-	-	-
Kit 3 grilles inox GN 1/1	AC1K3G			
Kit 5 grilles inox GN 1/1	AC1K5G			
Kit 5 grilles inox GN 2/1	AC2K5G	-	-	-
Accessoire 6 sur 6 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC661KM	-	-	-
Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Kit Mobile Piétement	AC6&11KMPT	-	-	-
Accessoire 20 niveaux GN1/1 Hotte Condensation (Elec)	AC201HCE	-	-	-
Accessoire 20 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC201KM	-	-	-
Accessoire 20 Niveaux GN2/1 Kit Mobile	AC202KM	-	-	-
Sonde à cœur débrochable 4,5 mm	ACSC			
Sonde à cœur débrochable produit fin 2,5 mm	ACSCF			
Kit prise USB	ACKUSB			
Kit douchette indépendante	ACKDI			
Kit douchette sur enrouleur	AC6&1KDE			
BK101 5L Nettoyant	BK101_1X5L			
BK101 4x5L Nettoyant	BK101_4X5L			
BK102 5L Détartrant	BK102_1X5L			
BK102 4x5L Détartrant	BK102_4X5L			
Kit d'installation four mixte 6-10-20 ⁽¹⁾	AC6&2KIFR			
Kit d'installation four mixte ^{(1)&(2)}		AC061KI	AC061KI / AC101KI	AC20KI AC20KI
Kit Gaine Diamètre 200x3000mm + accessoires	AC6&2KCGHC			-
KIT de CONNECTIVITE câble 5m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC5			-

**Commander 2 codes

Le four mixte simple, efficace, avec son tableau de commande intuitif

- Four mixte à technologie injection avancée.
- Interface tactile & intuitive: FastPAD2 6,7» pouces.
- Molette de réglage.
- 7 modes de cuissons disponibles.
- 80 programmes enregistrés, ajustables en appoint de cuisson et coloration.
- Fonction multi produits & multiniveaux.
- Menu « mes Favoris ».
- Affichage des programmes par texte et photo.
- Fonction séchage.
- Vitesse de ventilation variable avec turbine autoreverse.
- Ajustement de l'hygrométrie de 0 à 100%.
- Préchauffage automatique.
- Fonction maintien en température automatique après cuisson.
- Refroidissement rapide manuel et automatique, porte fermée.
- Départ des cuissons différé.
- Verrouillage d'écran Auto.
- Nettoyage tout automatique en circuit fermé
- 1 Nettoyant BK 101 5L fourni
- Porte vitrée panoramique.
- Sens de chargement ergonomique.
- Prise en charge du produit lessiviel automatique.
- **TwinControl** : doublement des fonctions vitales du four.
- Analyse en continu de la qualité de l'eau.
- Régulation de la puissance adaptée à la charge.
- Suivi de l'historique des consommations du four.
- Logiciel de traçabilité avec clé USB de série.
- Sonde à coeur débrochable connectée de série.



	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1
Precijet+ version électrique	PJ061E	PJ101E	PJ102E
Prix € H.T.			
Alim. / kW	■ / 9,3	■ / 15,3	■ / 24,3
Délai de livraison	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
Precijet+ version gaz	PJ061G	PJ101G	PJ102G
Prix € H.T.			
Alim./ kW	● / 23	● / 23	● / 23
Délai de livraison	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
CAPACITÉS			
Espacement	83 mm	67 mm	67 mm
Nombre de repas par jour	180	240	480
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES			
LxPxH (mm)	920x861x898	920x861x1069	920x1187x1069
OPTIONS	CODE	PRIX H.T	
Lavage automatique	OPELA	DE SERIE	DE SERIE
Option porte inversée pour four 6 & 10 niveaux	OP6&1PI		
Variante 60 Hz	OP6H		
Bornier pour raccorder un délesteur (élec. seulement)	ACKEN		
Variante tri 230V (élec. seulement)	OP(niv. four) TRI230	OP06TRI230	OP10TRI230
Collecteur de graisse pour Combi 6,10 & 20 niveaux à pompe	OPCG		
ACCESSOIRES	CODE	PRIX H.T	
Hotte pour 6 & 10 niveaux 1/1 (Elec.)	AC6&11HE		-
Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Hotte Condensation (Elec.)	AC6&11HCE		-
Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Hotte Condensation (Elec)	AC102HCE	-	-
Kit sécurité fermeture de porte pour 6 & 10 niveaux	ACM61KSP		
Kit liaison enregistreur	ACKSPT		
Echelle 8 niveaux pour four 6 niveaux, espacement 65 mm	AC061KE8	-	-
Kit échelle optimisée 20 niveaux four 10 niveaux GN1/1	AC101KE20	-	-
Kit 3 grilles inox GN 1/1	AC1K3G		
Kit 5 grilles inox GN 1/1	AC1K5G		
Kit 5 grilles inox GN 2/1	AC2K5G	-	-
Housse isotherme 10 niveaux GN1/1	AC101HB	-	-
Module porte assiette pour four 10 Niveaux GN1/1	AC101CB30	-	-
Kit Porte Piètement 6/10 niveaux GN1/1	AC6&11KPPv2		
Accessoire 6 Niveaux Kit Réhausse Piètement	AC06KRPT	-	-
Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Kit Mobile Piètement	AC102KMPT	-	-
Sonde à coeur débrochable 4,5 mm	ACSC	DE SERIE	DE SERIE
Sonde à coeur débrochable produit fin 2,5 mm	ACSCF		
Kit prise USB	ACKUSB	DE SERIE	DE SERIE
Kit douchette indépendante	ACKDI		
Kit douchette sur enrouleur	AC6&1KDE		
BK101 5L Nettoyant	BK101_1X5L		
BK101 4x5L Nettoyant	BK101_4X5L		
BK102 5L Détartrant	BK102_1X5L		
BK102 4x5L Détartrant	BK102_4X5L		
Kit d'installation four mixte 6-10-20	AC6&2KIFR		
Kit d'installation four mixte		AC061KI	AC101KI
KIT de CONNECTIVITE câble 2m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC2		
KIT de CONNECTIVITE câble 5m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC5		
Kit collecteur de graisse 6 et 10 niveaux manuel		AC6&11KCG	AC102KCG
Chariot Collecteur de Graisse de cuisson (pompe)	ACCCG		
Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Kit Mobile Piètement	AC6&11KMPT		

Le four mixte simple, efficace, avec son tableau de commande intuitif

- Four mixte à technologie injection avancée.
- Interface tactile & intuitive: FastPAD2 6,7» pouces.
- Molette de réglage.
- 7 modes de cuissons disponibles.
- 80 programmes enregistrés, ajustables en appoint de cuisson et coloration.
- Fonction multi produits & multiniveaux.
- Menu « mes Favoris ».
- Affichage des programmes par texte et photo.
- Fonction séchage.
- Vitesse de ventilation variable avec turbine autoreverse.
- Ajustement de l'hygrométrie de 0 à 100%.
- Préchauffage automatique.
- Fonction maintien en température automatique après cuisson.
- Refroidissement rapide manuel et automatique, porte fermée.
- Départ des cuissons différé.
- Verrouillage d'écran Auto.
- Nettoyage tout automatique en circuit fermé
- 1 Nettoyant BK 101 5L fourni
- Porte vitrée panoramique.
- Sens de chargement ergonomique.
- Prise en charge du produit lessiviel automatique.
- **TwinControl** : doublement des fonctions vitales du four.
- Analyse en continu de la qualité de l'eau.
- Régulation de la puissance adaptée à la charge.
- Suivi de l'historique des consommations du four.
- Logiciel de traçabilité avec clé USB de série.
- Sonde à coeur débrochable connectée de série.



	6+6N GN 1/1	6+10GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
Precijet+ version électrique	↓ PJ661E	↓ PJ611E	↓ PJ201E	↓ PJ202E
Prix € H.T.				
Alim. / kW	■ / 18,6	■ / 24,6	■ / 27,7	■ / 54,7
Délai de livraison	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
Precijet+ version gaz	-	-	↓ PJ201G	↓ PJ202G
Prix € H.T.	-	-	● / 45,5	● / 45,5
Alim. / kW	-	-	● / 45,5	● / 45,5
Délai de livraison	-	-	3 à 4 semaines	3 à 4 semaines
CAPACITÉS				
Espacement	83 + 83 mm	83 + 67 mm	65 mm	65 mm
Nombre de repas par jour	2 x 180	180 + 240	470	840
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
LxPxH (mm)	920x901x1825	920x901x1945	990x879x1946	990x1204x1946
OPTIONS	CODE	PRIX H.T		
Lavage automatique		DE SERIE	DE SERIE	DE SERIE
Option porte inversée pour four 6 & 10 niveaux	↓ OP6&1PI	2x **	2x **	-
Variante 60 Hz	OP6H			
Bornier pour raccorder un délesteur (élec. seulement)	ACKEN	2x **	2x **	DE SERIE
Variante tri 230V (élec. seulement)	OP(niv. four)TRI230	OP06TRI230** 2x	OP06TRI230 + OP10TRI230	OP201TRI230 OP202TRI230
Collecteur de graisse pour Combi 6, 10 & 20 niveaux à pompe	OPCG	-	-	
ACCESSOIRES	CODE	PRIX H.T		
Kit sécurité fermeture de porte pour 6 & 10 niveaux	ACM61KSP			-
Kit liaison enregistreur	ACKSPT			-
Filtre à graisse pour four 20 niveaux	AC20KF	-	-	
Plaque de préchauffage pour four 20N	AC20PP			
Echelle 8 niveaux pour four 6 niveaux, espacement 65 mm	AC061KE8			-
Kit échelle optimisée 20 niveaux four 10 niveaux GN1/1	↓ AC101KE20	-	-	-
Kit 3 grilles inox GN 1/1	AC1K3G			-
Kit 5 grilles inox GN 1/1	AC1K5G			-
Kit 5 grilles inox GN 2/1	AC2K5G	-	-	-
Accessoire 6 sur 6 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC661KM			-
Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Kit Mobile Piètement	AC6&11KMPT			-
Accessoire 20 niveaux GN1/1 Hotte Condensation (Elec)	↓ AC201HCE	-	-	-
Accessoire 20 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC201KM	-	-	-
Accessoire 20 Niveaux GN2/1 Kit Mobile	AC202KM	-	-	-
Sonde à coeur débrochable 4,5 mm	ACSC	DE SERIE	DE SERIE	DE SERIE
Sonde à coeur débrochable produit fin 2,5 mm	ACSCF			
Kit prise USB	ACKUSB	DE SERIE	DE SERIE	DE SERIE
Kit douchette indépendante	ACKDI			
Kit douchette sur enrouleur	AC6&1KDE			
BK101 5L Nettoyant	BK101_1X5L			
BK101 4x5L Nettoyant	BK101_4X5L			
BK102 5L Détartrant	BK102_1X5L			
BK102 4x5L Détartrant	BK102_4X5L			
Kit d'installation four mixte 6-10-20	AC6&2KIFR			
Kit d'installation four mixte		AC061KI	AC061KI / AC101KI	AC20KI AC20KI
KIT de CONNECTIVITE câble 5m (Fixation sur l'appareil)	ACKCONEC5			
Chariot Collecteur de Graisse de cuisson (pompe)	ACCCG	-	-	
Bidon 10 litres pour collection de graisse	ACB10			-
Bidon 20 litres pour collection de graisse	ACB20	-	-	

**Commander 2 codes

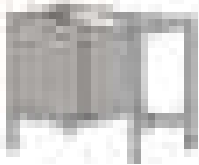
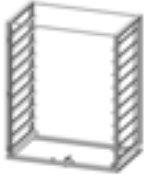




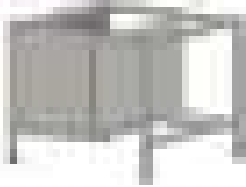




	Piement four 6/10N GN 1/1	AC6&11PT	
	Accessoire 6&10 niveaux Kit Platine de Fixation Four Mixte	AC6&1KPF	
	Kit porte droite piement 6/10N GN 1/1	AC6&11KPP	
	Piement four 10N GN 2/1	AC102PT	
	Kit porte droite piement 6/10N GN 2/1	AC102KPP	
	Table porte module 10N 1/1	AC101TCB	
	Module cuisson 10N P/FR 10N 1/1	AC101CG65	
	Cadre de roulement four 10 niveaux GN1/1	AC101CRB	
	Table porte module 10 niveaux GN2/1	AC102TCB	
	Module cuisson four 10N GN2/1	AC102CG65	
	Cadre de roulement four 10 niveaux GN2/1	AC102CRB	
	Housse isotherme 20GN1/1	AC201HB	
	Housse isotherme 20GN 2/1	AC202HB	



	Chariot porte assiette cap. 40 20GN1/1	AC201CB40	
	Chariot porte assiette cap. 60 20GN1/1	AC201CB60	
	Chariot porte assiette cap. 78 20GN2/1	AC202CB78	
	Chariot 20GN1/1	AC201CG65	
	Chariot 20GN2/1	AC202CG65	
	Chariot porte assiette cap. 102 20GN2/1	AC202CB102	
	Accessoire 6,10&20 niveaux Kit Connexion Gaine Dia 200mm pour Hotte Condensation	AC6&2KCGHC	
	Accessoire 6,10&20 niveaux Kit Gaine Diamètre 200x3000mm + accessoires	AC6&2KG	
	Accessoire 6 sur 6 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC661KM	
	Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Kit Mobile Piétement	AC6&11KMPT	
	Accessoire 20 Niveaux GN1/1 Kit Mobile	AC201KM	
	Accessoire 20 Niveaux GN2/1 Kit Mobile	AC202KM	



	<p>Accessoire 6&10 niveaux GN1/1 Piètement Collecteur de Graisse de cuisson</p>	<p>AC6&11PTCG</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN1/1 Chariot Glissières esp.65</p>	<p>AC101CG65v2</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN1/1 Cadre de Roulement Banqueting</p>	<p>AC101CRBv2</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN1/1 Table pour Chariot Banqueting</p>	<p>AC101TCBv2</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Chariot Glissières esp.65</p>	<p>AC102CG65v2</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Cadre de Roulement Banqueting</p>	<p>AC102CRBv2</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Piètement Collecteur de Graisse de cuisson</p>	<p>AC102PTCG</p>	
	<p>Accessoire 10 Niveaux GN2/1 Table pour Chariot Banqueting</p>	<p>AC102TCBv2</p>	
	<p>Chariot Collecteur de Graisse de cuisson</p>	<p>ACCCG</p>	

DESCRIPTIF TECHNIQUE DES FOURS



✓ : De série

	Minijet	Equajet Injection	Equajet Chaudière	Precijet+
Type d'interface	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile
Molette de selection	✓	✓	✓	✓
FONCTIONS				
CoreControl : Régulation de la puissance adaptée à la charge	✓	✓	✓	✓
JetControl : technologie injection avancée	✓	✓		✓
Chaudière			✓	
MODE DE CUISSON				
Vapeur Basse température	✓	✓	✓	✓
Vapeur saturée	✓	✓	✓	✓
Vapeur surchauffée	✓	✓	✓	✓
Air pulsé 0 - 250°C	✓	✓	✓	✓
Mixte 30 - 250°C	✓	✓	✓	✓
Régénération	✓	✓	✓	✓
Delta T				✓
PROGRAMMATION & CONNECTIVITÉ				
Nombre de programmes disponibles	100	100	100	> 1000
Nombre de programmes pré-enregistrés	18	18	18	80
Ajustement appoint de cuisson réglable				✓
Accès aux photos / favoris				✓
Blocage des programmes	✓	✓	✓	✓
Profil utilisateur				✓
Affichage des recettes par photo				✓
Mise à jour possible des photos				✓
Port USB	Accessoire	Accessoire	Accessoire	Accessoire
Logiciel de traçabilité				✓
UTILISATION				
Multiproduits				✓
Multiniveaux				✓
Préchauffage	✓	✓	✓	✓
Réglage de l'humidité %	✓	✓	✓	✓
Vitesse de ventilation 10 - 100 %	✓	✓	✓	✓
Oura	✓	✓	✓	✓
Mode maintien en température	✓	✓	✓	✓
Coup de bué (humidificateur)	✓	✓	✓	✓
Refroidissement auto porte fermée	✓	✓	✓	✓
Refroidissement manuel porte fermée	✓	✓	✓	✓
TwinControl : doublement des fonctions essentielles	✓	✓	✓	✓
LAVAGE & ENVIRONNEMENT				
Suivi des consommations Eau et Energie				✓
Suivi des consommations produits Lessiviel				✓
Analyse continu de la qualité de l'eau				✓
Système de nettoyage en circuit fermé				✓
Nettoyage tout automatique	✓	✓	✓	✓
Rinçage rapide	✓	✓	✓	✓
CARACTÉRISQUES TECHNIQUES				
Frein du ventilateur	✓	✓	✓	✓
Pieds réglables en hauteur	✓	✓	✓	✓
Sonde à cœur débrochable 4,5 mm	Accessoire	Accessoire	Accessoire	✓
Sonde à cœur débrochable produit fin 2,5 mm	Accessoire	Accessoire	Accessoire	Accessoire
Prise pour sonde à cœur débrochable	✓	✓	✓	✓



Pour l'entretien quotidien de votre four, BONNET recommande le nettoyant/dégraissant super concentré BK 101.

Grâce à sa formule unique super concentrée, il nettoie et dégraisse la cavité de votre four en attaquant la saleté la plus tenace, y compris les graisses brûlées.

Combiné au système de nettoyage automatique des fours BONNET, vos consommations sont maîtrisées et la durée de vie de votre équipement est prolongée.

- Améliore et facilite le nettoyage
- Augmente l'hygiène
- Prolonge la durée de vie du four
- Efficace même à basse température

NETTOYANT	CODE	PRIX H.T
BK101 5L Nettoyant	BK101_1X5L	
BK101 4x5L Nettoyant	BK101_4X5L	

Optimisez la longévité de votre four grâce au détergent détartrant BK 102.

Son usage régulier élimine les dépôts de calcaire tout en activant le brillant de l'inox.

- Elimine et dissout les résidus minéraux
- Redonne de la brillance
- Permet une réduction des coûts d'entretien
- Restaure les performances du four

DÉTARTRANT	CODE	PRIX H.T
BK102 5L Détartrant	BK102_1X5L	
BK102 4x5L Détartrant	BK102_4X5L	



• 3 modes vapeur :

- SANS PRESSION
- AVEC PRESSION à 0,5 bar
- AVEC PRESSION à 1 bar
- Tableau de commande à touches sensibles
- Affichage du temps de cuisson restant
- Minuterie réglable de 1 min à 1h30
- Avertisseur sonore et visuel en fin de cuisson
- Autodiagnostic avec affichage des défauts
- Chaudière à haut rendement
- Préchauffage automatique de la chaudière
- Chambre de cuisson cylindrique pour une meilleure répartition de la chaleur
- Porte pourvue d'un système de sécurité breveté
- Remplissage et purge automatique de la chaudière
- Enceinte en acier inoxydable haute qualité
- Construction inox 1.4301
- Livré sans piètement ni platerie

Piètement vendu séparément



MODÈLE	1N 1/2	2x1N 1/2
B1CP01D		B1CP11D
ÉNERGIE	ELEC	ELEC
PRIX € H.T.		
Délai de livraison (départ usine)	2 semaines	2 semaines
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Capacité	1 GN 1/2 100mm	2x1 GN 1/2 100mm
Alim./kW	■ / 18,2	■ / 27,2
LxPxH (mm)	600x785x880	600x785x1065
Poids	69 Kg	88 Kg

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.	
Piètement fixe	B1ACCP1PT		
Piètement mobile	B1ACCP1PM		



• **3 modes vapeur :**

- SANS PRESSION
- AVEC PRESSION à 0,5 bar
- AVEC PRESSION à 1 bar
- Tableau de commande à touches sensibles
- Affichage du temps de cuisson restant
- Minuterie réglable de 1 min à 1h30
- Avertisseur sonore et visuel en fin de cuisson
- Autodiagnostic avec affichage des défauts
- Chaudière à haut rendement
- Préchauffage automatique de la chaudière
- Chambre de cuisson cylindrique pour une meilleure répartition de la chaleur
- Porte pourvue d'un système de sécurité breveté
- Remplissage et purge automatique de la chaudière
- Enceinte en acier inoxydable haute qualité
- Construction inox 1.4301
- Livré sans piètement ni platerie

• **Version cc :** pour superposition sur four mixte Bonnet

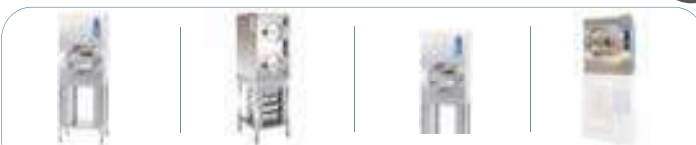


MODÈLE	3N 1/1	3N 1/1
	B1CP031	B1CP031CC
ÉNERGIE	ELEC	ELEC
PRIX € H.T.		
Délai de livraison (départ usine)	2 semaines	2 semaines
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Capacité	3 GN 1/1 100mm	3GN 1/1 100mm
Alim./kW	■ / 27,2	■ / 27,2
LxPxH (mm)	600x805x980	900x845x670
Poids	77 Kg	90 Kg

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Piètement fixe	B1ACCP1PT	-
Piètement mobile	B1ACCP1PM	-



Xde série
∞indisponible
•option



MODÈLE	B1CP01D	B1CP11D	B1CP031	B1CP031CC
Nombre de niveaux	1 x 1GN1/2	2 x 1GN1/2	3 x GN1/1	3 x GN1/1
Énergie	ELEC	ELEC	ELEC	ELEC
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES				
DIMENSIONS & POIDS				
Hauteur (mm)	880 mm	1065 mm	880 mm	670 mm
Largeur (mm)	600 mm	600 mm	600 mm	900 mm
Profondeur (mm)	785 mm	785 mm	805 mm	845 mm
Hauteur du piétement (mm)	741 mm	741 mm	741mm	---
Poids net (kg)	81 kg	100 kg	89 kg	108 kg
ENERGIE				
Tension	400/50/3 + T + N	400/50/3 + T + N	400/50/3 + T + N	400/50/3 + T + N
Puissances électriques (kW)	18,2	27,2	27,2	27,2
Protection recommandée 400/50/3+T+N	3 x 35 A	3 x 50 A	3 x 50 A	3 x 50 A
FLUIDES				
Vidange	R1"	R1"	R1"	R1"
Diamètre du presse-étoupe	29 mm	29 mm	29 mm	29 mm
Raccordement eau froide adoucie (max 20°C)	x	x	x	x
Dureté maximale admise	7°TH	7°TH	7°TH	7°TH
Arrivée d'eau (condenseur)	R3/4"	R3/4"	R3/4"	R3/4"
TH eau adoucie	5 à 7° TH	5 à 7° TH	5 à 7° TH	5 à 7° TH
dH	4°h	4°h	4°h	4°h
Clark	5°e	5°e	5°e	5°e
Résistivité minimale admise (micro Siemens/cm ²)	20μ	20μ	20μ	20μ
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES				
Construction tout inox 1.4301 (18/10)	x	x	x	x
Production de vapeur sèche	x	x	x	x
Production de vapeur humide	x	x	x	x
Vapeur sans pression de 60°C à 99°C	x	x	x	x
Vapeur basse pression 108°C soit 0,5 bar	x	x	x	x
Vapeur haute pression 118°C soit 1 bar	x	x	x	x
Tableau de commande à touches sensibles	x	x	x	x
Avertisseur visuel de fonctionnement	x	x	x	x
Affichage digital	x	x	x	x
Affichage du mode vapeur par LED	x	x	x	x
Réglage du temps de cuisson par molette	x	x	x	x
Décompte automatique du temps de cuisson	x	x	x	x
Reconnaissance automatique des produits frais ou surgelés	x	x	x	x
Signal visuel de décompression	x	x	x	x
Signal sonore et visuel en fin de cuisson	x	x	x	x
Signal de décongélation	x	x	x	x
Autodiagnostic avec affichage des défauts	x	x	x	x
Réglage du volume	x	x	x	x
Porte et verrouillage sécurisés	x	x	x	x
Isolation thermique du générateur et de l'enceinte de cuisson	x	x	x	x
Soupape à sécurité positive	x	x	x	x
Condenseur de buées monté sur la vidange	x	x	x	x
Vidange automatique du générateur après arrêt total	x	x	x	x
Cuve cylindrique	x	x	x	x
Sonde d'ambiance PT100	x	x	x	x
Espacement par niveau (mm)	135	135	65	65
Préchauffage automatique de la chaudière	x	x	x	x
Maintien en température de la chaudière	x	x	x	x
Compatible remise en température	x	x	x	x
HCPC sonde	•	•	•	•
Cuiseur superposable sur four mixte BONNET	∞	∞	∞	x
Cuiseur adaptable sur cellule de refroidissement	x	∞	∞	∞
Cuiseur adaptable sur un plan de travail	x	∞	x	∞
Accès technique latéral	x	x	x	x



- Ossature en acier inox au titane d'épaisseur 3 mm
- Châssis inox, habillage émaillé noir (acier inoxydable 18-10 en option)
- Décors en laiton nickelé (laiton poli en option)
- Chaîne d'entraînement des broches horizontales en laiton nickelé (laiton poli en option)
- Supports de broches horizontales réglables
- Lèche frites amovible en inox 18-10
- Entraînement des broches avec possibilité de marches séquentielle
- Foyer en fonte réfractaire garnie de bouquets de fibres céramiques
- Livrée avec :
 - **pour la cuisson verticale** : 8 broches carrées, 8 crochets et 8 brochettes avec arrêt
 - **pour la cuisson horizontale** : 2 broches plates avec 2 jeux de piques supplémentaires et 1 broche anglaise

SPÉCIFICITÉS RÔTISSOIRES GAZ

- Rampes d'allumage placées à la base des fontes
- Allumage manuel
- Veilleuse et thermocouple de sécurité



Référence M221D042

FICHE
TECHNIQUE



MODÈLE	M221D042	
ÉNERGIE	GAZ	
Modèle	M221D042	

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Designation	1 grand foyer / 4 broches verticales
Capacité	4 volailles
Alim./kW	● / 8
LxPxH (mm)	760x475x820

Délai de livraison (départ usine)	5 semaines
-----------------------------------	-------------------

OPTIONS FINITIONS	CODE	PRIX € H.T.
Vous pouvez demander une finition différente (inox, couleur émail autre que noir, décors poli-miroir)		
Finition autre que inox et poli-miroir pour série 200	M200D90	

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Broches horizontales		
Broches plates équipées de 2 piques	M112E90	
Broches anglaises	M122E90	
Broches verticales		
Broches carrées équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	M210D90	
Broches à andouillettes / oeufs (lot de 2)	M211B90	
Broches à turbot (lot de 2)	M212B90	
Tourniquets équipés de 4 brochettes avec arrêtoir (lot de 2)	M214B90	
Paniers à homard (lot de 2)	M215B90	
Brochettes équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	M313D90	
Crochet pour broche verticale (lot de 10)	M317B90	
Piques doubles pour broche plate horizontale (lot de 2)	M316B90	



D'autres modèles gaz peuvent être réalisés sur devis. Consulter l'usine pour toute demande spécifique.
Pour les rôtissoires fabriquées antérieurement à avril 2003, merci de nous consulter pour les broches horizontales.



- Ossature en acier inox au titane d'épaisseur 3 mm
- Châssis inox, habillage émaillé noir (acier inoxydable 18-10 en option)
- Décors en laiton nickelé (laiton poli en option)
- Chaîne d'entraînement des broches horizontales en laiton nickelé (laiton poli en option)
- Supports de broches horizontales réglables
- Lèche frites amovible en inox 18-10
- Entraînement des broches avec possibilité de marches séquentielle
- Foyer en fonte réfractaire garnie de bouquets de fibres céramiques
- Livrée avec :
 - **pour la cuisson verticale** : 8 broches carrées, 8 crochets et 8 brochettes avec arrêt
 - **pour la cuisson horizontale** : 2 broches plates avec 2 jeux de piques supplémentaires et 1 broche anglaise

SPÉCIFICITÉS RÔTISSOIRES GAZ


- Rampes d'allumage placées à la base des fontes
- Allumage manuel
- Veilleuse et thermocouple de sécurité

SPÉCIFICITÉS RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE

- Chauffe et répartition de la température assurée par résistances blindées placées devant les fontes



Référence M432D082

 D'autres modèles gaz peuvent être réalisés sur devis. Consulter l'usine pour toute demande spécifique.

Pour les rôtissoires fabriquées antérieurement à avril 2003, merci de nous consulter pour les broches horizontales.

ÉNERGIE	GAZ	GAZ
PRIX € H.T.	 M432D082	 M442D082

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Designation	1 grand foyer et 1 petit foyer 8 broches verticales	2 grands foyers 8 broches verticales
Capacité	12 volailles	16 volailles
Alim./ kW	● / 19,2	● / 22,4
LxPxH (mm)	1190x590x1280	1190x590x1420

Délai de livraison (départ usine)	5 semaines
-----------------------------------	-------------------

OPTIONS FINITIONS	CODE	PRIX € H.T.
Vous pouvez demander une finition différente (inox, couleur émail autre que noir, décors poli-miroir)		
Finition pour rôtissoire autre que émail noir et poli-miroir	M400D90	
Finition pour meuble autre que émail noir et poli-miroir	M400D91	

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Broches horizontales		
Broches plates équipées de 2 piques	M114E90	
Broches anglaises	M124E90	
Broches verticales		
Broches carrées équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	M210D90	
Broches à andouillettes / oeufs (lot de 2)	M211B90	
Broches à turbot (lot de 2)	M212B90	
Tourniquets Equipés de 4 brochettes avec arrêtoir (lot de 2)	M214B90	
Paniers à homard (lot de 2)	M215B90	
Brochettes équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	M313D90	
Crochet pour broche verticale (lot de 10)	M317B90	
Piques doubles pour broche plate horizontale (lot de 2)	M316B90	

DESSOUS		
Meuble neutre émail noir+laiton nickelé	M302D11	




- Ossature en acier inox au titane d'épaisseur 3 mm
- Châssis inox, habillage émaillé noir (acier inoxydable 18-10 en option)
- Décors en laiton nickelé (laiton poli en option)
- Chaîne d'entraînement des broches horizontales en laiton nickelé (laiton poli en option)
- Supports de broches horizontales réglables
- Lèche frites amovible en inox 18-10
- Entraînement des broches avec possibilité de marches séquentielle
- Foyer en fonte réfractaire garnie de bouquets de fibres céramiques
- Livrée avec :
 - **pour la cuisson verticale** : 8 broches carrées, 8 crochets et 8 brochettes avec arrêt
 - **pour la cuisson horizontale** : 2 broches plates avec 2 jeux de piques supplémentaires et 1 broche anglaise

SPÉCIFICITÉS RÔTISSOIRES GAZ

- Rampes d'allumage placées à la base des fontes
- Allumage manuel
- Veilleuse et thermocouple de sécurité



Référence M632D142

 D'autres modèles gaz peuvent être réalisés sur devis. Consulter l'usine pour toute demande spécifique.
Pour les rôtissoires fabriquées antérieurement à avril 2003, merci de nous consulter pour les broches horizontales.

ÉNERGIE	GAZ	GAZ
PRIX € H.T.	 M632D142	 M642D142

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES		
Designation	1 grand foyer et 1 petit foyer 14 broches verticales	2 grands foyers 14 broches verticales
Capacité	18 volailles	24 volailles
Alim. kW	● / 32	● / 38
LxPxH (mm)	1650x590x1280	1650x590x1420

Délai de livraison (départ usine)	5 semaines
-----------------------------------	-------------------

OPTIONS FINITIONS	CODE	PRIX € H.T.
Vous pouvez demander une finition différente (inox, couleur émail autre que noir, décors poli-miroir)		
Finition pour rôtissoire autre que émail noir et poli-miroir	M600D90	
Finition pour meuble autre que émail noir et poli-miroir	M600D91	

ACCESSOIRES	CODE	PRIX € H.T.
Broches horizontales		
Broches plates équipées de 2 piques	M116E90	
Broches anglaises	M126E90	
Demi-broches plates équipées de 2 piques	M113E90	
Demi-broches anglaises	M123E90	
Broches verticales		
Broches carrées équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	M210D90	
Broches à andouillettes / oeufs (lot de 2)	M211B90	
Broches à turbot (lot de 2)	M212B90	
Tourniquets Equipés de 4 brochettes avec arrêtoir (lot de 2)	M214B90	
Paniers à homard (lot de 2)	M215B90	
Brochettes équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	M313D90	
Crochet pour broche verticale (lot de 10)	M317B90	
Supports intermédiaires pour grand foyer	M311B90	
Supports intermédiaires pour petit foyer	M312B90	-
Piques doubles pour broche plate horizontale (lot de 2)	M316B90	

DESSOUS	
Meuble neutre émail noir+laiton nickelé	M302D12



X.....de série
 ∞indisponible
 •option



MODÈLE	M221D042	M432D082	M442D082	M632D142	M642D142
Designation	1 grand foyer- 4 broches verticales	1 grand foyer +1 petit foyer- 8 broches verticales	2 grands foyers - 8 broches verticales	1 grand foyer +1 petit foyer- 14 broches verticales	2 grands foyers- 14 broches verticales
Capacité (volailles)	4	12	16	18	24
Énergie	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Alimentation (kW)	• / 8	• / 19,2	• / 22,4	• / 32	• / 38
L x P x H (mm)	760x475x820	1190x590x1280	1190x590x1420	1650x590x1280	1650x590x1420
Poids net (Kg)	65	192	222	282	318
Broches carrées	X (4)	X (8)	X (8)	X (14)	X (14)
Crochets	X (8)	X (8)	X (8)	X (28)	X (28)
Brochettes avec arrêt	X (4)	X (8)	X (8)	X (14)	X (14)
Broches plates	X (1)	X (2)	X (2)	X (4)	X (4)
Broches anglaises	X (1)	X (1)	X (1)	X (1)	X (1)
Broches carrées équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	•	•	•	•	•
Broches à andouillettes ou oeufs (lot de 2)	•	•	•	•	•
Broches à turbot (lot de 2)	•	•	•	•	•
Tourniquets équipés de 4 brochettes avec arrêtoir (lot de 2)	•	•	•	•	•
Paniers à homard (lot de 2)	•	•	•	•	•
Brochettes équipées d'un arrêtoir par broche (lot de 12)	•	•	•	•	•
Broches plates	•	•	•	•	•
Demi-broches plates	∞	∞	∞	•	•
Broches anglaises	•	•	•	•	•
Demi-broches anglaises	∞	∞	∞	•	•
Supports intermédiaires pour grand foyer	∞	∞	∞	•	•
Supports intermédiaires pour petit foyer	∞	∞	∞	•	∞
Ossature en acier inox au titane d'épaisseur 3 mm	X	X	X	X	X
Finition en acier inoxydable 18-10	X	•	•	•	•
Tôle émaillée noire	•	X	X	X	X
Décors en laiton nickelé	X	X	X	X	X
Décors en laiton poli	•	•	•	•	•
Chaîne d'entraînement des broches horizontales en laiton nickel	X	X	X	X	X
Chaîne en laiton poli	•	•	•	•	•
Supports de broches horizontales réglables	X	X	X	X	X
Lèche frites amovible en inox 18-10	X	X	X	X	X
Entraînement des broches avec possibilité de marche séquentielle	X	X	X	X	X
Foyer en fonte réfractaire garnie de bouquets de fibres céramiques céramiques	X	X	X	X	X
Chauffe et répartition de la température assurée par résistances blindées placées devant les fontes	∞	∞	∞	∞	∞
Meuble neutre émaillé noir + laiton nickelé	∞	•	•	•	•
Meuble chauffant émaillé noir + laiton nickelé	∞	•	•	•	•
Soubassement ventilé émaillé noir + laiton nickelé	∞	•	•	•	•

● 1~230 V 50 Hz + T

BONNET

LA CUISSON HORIZONTALE

LA CUISSON MODULAIRE



PRECIPAN



ADVANCIA 900



OPTIMUM 700

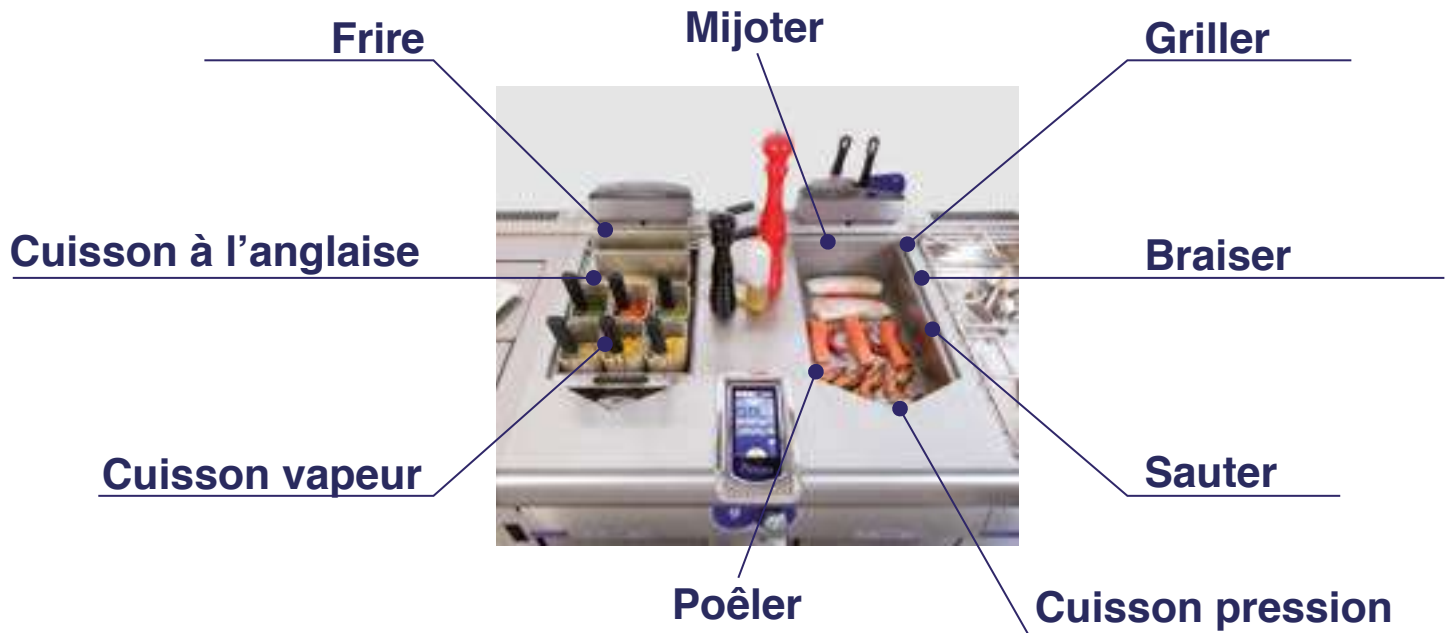
LA CUISSON SUR-MESURE



MAESTRO

Precipan

9 MODES DE CUISSON PAR CUVE :



Repoussez les limites avec Precipan !

Precipan

Simplicité

- 1 touche = 1 action
- **Relevage automatique** des paniers en fin de cuisson.
- Un **nettoyage simplifié** avec une douchette intégrée.



Fiabilité

- Fond de cuve **inox de 15 mm d'épaisseur**
- **Menu Service** pour accéder aux paramètres de **maintenance**
- **Accès** zone technique **facile**



Multi-fonctionnalité

- Un appareil **multifonction**
- Une gestion **multizone**





EQUAPAN 18

- **3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox épaisseur 3 mm.
- **FlushTop** : module permettant un assemblage bords Francs
- Multifonctions: 8 modes de cuisson
- Capacités utiles par cuve : 17 dm²/18L
- Intelligent Heating Technology: Puissance adaptée à la charge avec régulation multizones (6 zones Equapan et 12 zones Precipan)
- Cuve inox constituée d'un fond trimétal Stratinox
- **Multiflow** : Evacuation connectée sur 3 sorties (bac GN / récupérateur d'huile / vidange)
- **CleaningSystemPlus** : Cuve affleurante au plan de travail raccordée en vidange
- Montée en température rapide : 1°C par seconde
- Montée en température °C de 18L d'eau en moins de 15min
- Arrivée d'eau froide par un bouton double commande en façade
- Porte(s) doublée(s) inox avec fermeture à rappel automatique
- Livré avec bac GN 1/1 (Precipan : 2 bacs GN1/1)
- 2 demi-couvercles inox affleurants avec poignée amovible (Precipan: 4 x 1/2 couvercles)
- Bonde de vidange, pelle, spatule, trémie de vidange, support accessoires et accrochage paniers (Precipan : 2 supports)

PRECIPAN 2x18

- 2 cuves 17 dm²/18 L
- Caractéristiques techniques identique à Equapan
- **FastPAD** : écran tactile intuitif en verre trempé
- Cuisson automatique avec ajustement de la coloration et appoint de cuisson
- 3 modes : Manuel/Automatique/Service
- 12 zones de régulation (2x6)
- Large zone de dépose centrale
- Gradient de température ajustable
- Multitimer programmable
- Compteur d'eau volumétrique
- Sonde à coeur débrochable en accessoire
- Récupération données sur clé USB en accessoire

VERSION	EQUAPAN 18	PRECIPAN 2x18
ÉNERGIE	ELEC	ELEC
Modules	B1A9BF18BE	B1A9BFPD18E

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

	EQUAPAN 18	PRECIPAN 2x18
Surface	17 dm ²	2x17 dm ²
Capacité utile cuve inox (liquide/huile) (L)	18 / 7	2x18 / 2x7
Poids net (en Kg)	80	158
Alim./kW	9	2 x 9
Mode friteuse :		
Production horaire selon norm NFD 40002	13 Kg	2 x 13 Kg
Production horaire frites surgelées 6x6mm	18 Kg	2 x 18 Kg
Nombre de steaks / passe	17 pcs	2 x 17 pcs
Capacité viande en sauce / passe	8 Kg (50 pers)	2 x 8 Kg (2x50 pers)
LxPxH (mm)	400x920x900	1000x920x900

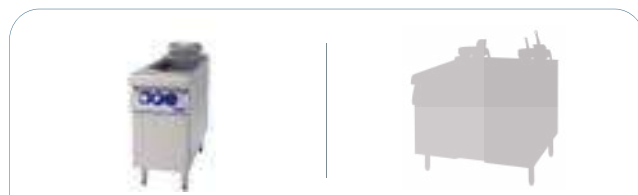
ACCESSOIRES

	EQUAPAN 18	PRECIPAN 2x18
KIT BAC À HUILE Bac à huile + système de filtration	B1AC-BFKBFR	B1AC-BFKBFR
PANIER A PÂTES GN 1/2	B1AC-CPPA12	B1AC-CPPA12
PANIER A PÂTES GN 1/3	B1AC-CPPA13	B1AC-CPPA13
PANIER A PÂTES GN 1/6	B1AC-CPPA16	B1AC-CPPA16
PANIER DE FRITEUSE	B1AC-FR15PA	B1AC-FR15PA
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA
KIT PRISE SONDE À COEUR (compter 2 codes pour modules à 2 cuves)	-	ACKPSC
KIT PRISE USB	-	ACKUSB
SONDE A CŒUR DEBROCHABLE 4,5 MM	-	ACSC
SONDE A CŒUR DEBROCHABLE PRODUIT FIN 2,5 MM	-	ACSCF
KIT DE CONNECTIVITÉ CABLE DE 2M	-	ACKCONEC2
KIT DE CONNECTIVITÉ CABLE DE 5M	-	ACKCONEC5

*Délai de livraison (départ usine)



- x...de série
- ∞...indisponible
- ...accessoire



MODÈLE	B1A9BF18BE	B1A9BFPD18E
Surface utile (dm ²)	17	2 x 17
Capacité nominale liquide (Litre)	18	2 x 18
Capacité nominale huile (litre)	7	2 x 7
Capacité panier GN 1/2	3	2 x 3
Capacité panier GN 1/6	10	20
Zones de régulation	6	12
Capacité culinaire		
Omelette (pièces)	113	226
Steak haché (pièces)/passe	12	12
Marquage viande (Kg)	4,5	9
Blanquette (Kg)	8	16
Riz (Kg)	4,5	9
Saumon à la plancha (pièces)	12	24
Carottes vichy (Kg)	2,5	5
Frites fraîches (Kg)	23	46
Crème anglaise (L)	15	30

Caractéristiques techniques		
Dimensions extérieures		
Hauteur (mm)	900	900
Largeur (mm)	400	1000
Profondeur (mm)	920	920
Cuve (Largeur x Avancée x Hauteur en mm)	310 x 545 x 147	310 x 545 x 147
Poids net (Kg)	80	158

Puissances électriques (KW)		
400/50/3/N+T	9	2 x 9
230/50/3+T	9	2 x 9

Intensité maxi (A)		
400/50/3/N+T	13	2 x 13
230/50/3+T	22,6	2 x 22,6

Raccordement eau froide		
Température maxi	30°C	30°C
Pression mini/maxi (bar)	1,5 / 6	1,5 / 6
Eau filtrée	50 microns	50 microns

3mmTop: Dessus inox 3 mm d'épaisseur	X	X
FlushTop: Module permettant un assemblage bords francs	X	X
Interface tactile FastPad II en verre trempé	∞	X
Recettes enregistrées avec ajustement possible	∞	X
Compteur/Doseur volumétrique d'eau	∞	X
Programmation possible des cuissons (jusqu'à 5 étapes)	∞	X
Kit sortie enregistreur HACCP via clé USB	∞	X
Affichage de température de fond de cuve	X	X
Intelligent Heating Technology (IHT)	X	X
Rapidité de montée en température (1°C/seconde)	X	X
Refroidissement rapide de la surface de chauffe	X	X
Précision de température de chauffe	X	X
Arrivée eau froide par bouton poussoir double fonction	X	∞
Remplissage automatique cuve eau froide	∞	X
Sécurité arrivée d'eau en mode friteuse	X	X
Mutiflow: Evacuation connectée sur 3 sorties	X	X
Appareil de cuisson combinant plus de 8 modes de cuisson (frir, griller, poêler, mijoter...)	X	X
Surface de cuisson multizones (6 par cuve)	X	X
CleaningSystemPlus	X	X
Cycle de diagnostic technique	X	X
Construction tout inox	X	X
Commandes ergonomiques	X	X
Réglage de la température de fond de cuve	X	X
Fond de cuve Stratinox Trimétal 6,5 mm d'épaisseur	X	X
Récupération huile dans un bac coulissant	•	•
Porte(s) doublée(s) à rappel automatique	X	X
Compatible modules Advancia	X	X
Gradient de température	∞	X
Multitimer	∞	X
Prise sonde à cœur	∞	•
Prise USB	∞	•
Sonde à cœur 3,5	∞	•
Sonde à cœur produits frais	∞	•

Soubassements : Voir page 74



ADVANCIA

- Cuve avec fond inox de 8 mm épaisseur
- Chauffage par résistances blindées fixées sous la surface du fond de cuve
- 9 modes de cuisson : Mijoter / Griller / Braiser / Sauter / Poêler / Cuisson vapeur / Cuisson à l'anglaise / Frire / Cuisson pression.
- Rapidité de montée en température
- Précision de la température de chauffe au degré
- Régulation énergétique optimale. Chauffe uniquement la ou les zones nécessaire(s), avec un transfert thermique optimisé.
- Régulation électronique proportionnelle multipoints de la température de fond de cuve.
- Température réglable de 40 à 250°C maxi suivant le mode sélectionné.
- Remplissage automatique de la cuve en eau froide par rejet fixe. Une sécurité coupe l'arrivée d'eau en mode friteuse.
- Vidange motorisée commandée électroniquement, placée sur le fond de cuve (hors zone de chauffe) et avec un raccordement possible au réseau.
- * Le couvercle double peau avec joint périphérique est équilibré par un dispositif encastré dans le châssis autorisant le réglage de la tension.
- * Le basculement électrique de la cuve est régulier et permet l'arrêt de la cuve 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.
- * Façade regroupant prise USB, prise pour sonde à coeur débrochable (sonde à coeur débrochable en accessoires), douchette sur enrouleur et prise 230V 16A

ADVANCIA PLUS

- 3mmTop : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- FlushTop : permet un assemblage bords francs
- FastPad II : Tableau de commande tactile, claire, intuitif et ergonomique
- Intelligent Heating Technology (IHT) : Puissance adaptée à la charge avec régulation du fond de cuve multizone
- CleaningSystemPLUS : cuve carrossée intégrant le corps de chauffe. Goulotte périphérique avec évacuation des exsudats en façade



VERSION	PRECIPAN	PRECIPAN	PRECIPAN	PRECIPAN
MODÈLES	44 DM ² / 105 L	44 DM ² / 105 L	62 DM ² / 151 L	62 DM ² / 151 L
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Relevage cuve	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1100x1020x1000	1100x1020 x1000	1400x1020x1000	1400x1020x1000
Poids net (en Kg)	233	233	277	277
Puissance électrique (kW)	■ / 22	■ / 28	■ / 33	■ / 42
Code	⬇️ BPT10E	⬇️ BPT10HE	⬇️ BPT15E	⬇️ BPT15HE
Prix € H.T.				

OPTIONS					
COUVERCLE PRESSION	Code Prix € H.T.	OPBPCP	OPBPCP	OPBPCP	OPBPCP
RELEVAGE PANIER	Code Prix € H.T.	OPBPRP	OPBPRP	OPBPRP	OPBPRP
ACCESSOIRES					
PANIER 1/1	Code Prix € H.T.	ACBPPA11	ACBPPA11	ACBPPA11	ACBPPA11
KIT PASSOIRE	Code Prix € H.T.	ACBP10KT	ACBP10KT	ACBP15KT	ACBP15KT
PLAQUE DE BASE GN1/1	Code Prix € H.T.	ACBPCL11	ACBPCL11	ACBPCL11	ACBPCL11
PELLE À OMELETTE	Code Prix € H.T.	ACBPPO	ACBPPO	ACBPPO	ACBPPO
SONDE À CŒUR STANDARD	Code Prix € H.T.	ACSC	ACSC	ACSC	ACSC
SONDE À CŒUR PRODUITS DÉLICATS	Code Prix € H.T.	ACSCF	ACSCF	ACSCF	ACSCF
CHÂSSIS MOBILE	Code Prix € H.T.	⬇️ B1AC911PM2	⬇️ B1AC911PM2	⬇️ B1AC914PM2	⬇️ B1AC914PM2
HABILLAGE ARRIÈRE	Code Prix € H.T.	ACBP10HA	ACBP10HA	ACBP15HA	ACBP15HA
ACCESSOIRE BRAISIÈRE PRECIPAN 100L KIT HABILLAGE DE CUVE	Code Prix € H.T.	ACBP10KHC	ACBP10KHC	ACBP15KHC	ACBP15KHC
KIT DE MONTAGE MURAL	Code Prix € H.T.	⬇️ ACBP10KAMB	⬇️ ACBP10KAMB	⬇️ ACBP15KAMB	⬇️ ACBP15KAMB
KIT D'INSTALLATION PRECIPAN	Code Prix € H.T.	ACBPKIFR	ACBPKIFR	ACBPKIFR	ACBPKIFR
KIT DE CONNECTIVITÉ CÂBLE 2M (FIXATION SUR L'APPAREIL)	Code Prix € H.T.	ACKCONEC2	ACKCONEC2	ACKCONEC2	ACKCONEC2
KIT DE CONNECTIVITÉ CÂBLE 5M (FIXATION MURAL)	Code Prix € H.T.	ACKCONEC5	ACKCONEC5	ACKCONEC5	ACKCONEC5

*Délai de livraison (départ usine garanti 24h **uniquement avec l'option panier relevable**)



x...de série
•...accessoire



MODÈLE	BPT10E	BPT10HE	BPT15E	BPT15HE
Surface utile (dm ²)	44	44	62	62
Capacité nominale liquide (Litre)	105	105	151	151
Capacité nominale huile (litre)	31	31	44	44
Capacité panier GN 1/2	3	2 x 3	3	3
Capacité panier GN 1/6	10	20	10	10
Zones de régulation	2	2	3	3
Capacité culinaire				
Omelette (oeufs / heure)	270	270	390	390
Steak haché (pièces / passe)	40	40	60	60
Poisson pané surgelé (pièces / passe)	60	60	90	90
Pâtes aux oeufs (Kg / heure)	40	40	60	60
Pomme de terre vapeur - cuisson pression (Kg / heure)	45	45	68	68
Escalopes Saumon frais (pièces / heure)	120	120	180	180
Carottes vichy (Kg / heure)	38	38	53	53
Gâteau de semoule (Litres / passe)	60	60	90	90
Crème anglaise (L)	26	26	39	39

Caractéristiques techniques				
Dimensions extérieures				
Largeur (mm)	1100	1100	1400	1400
Profondeur (mm)	1020	1020	1020	1020
Hauteur (mm)	1000	1000	1000	1000
Cuve (Largeur x Avancée x Hauteur en mm)	693 x 629 x 270	693 x 629 x 270	993 x 629 x 270	993 x 629 x 270
Poids net (Kg)	233	233	277	277

Puissances électriques (KW)				
400/50/3/N+T	22	28	33	42
230/50/3+T	22	28	-	-

Intensité maxi (A)				
400/50/3/N+T	31,8	41	47,6	61
230/50/3+T	55,2	71	-	-

Raccordement eau froide				
Température maxi	23°C	23°C	23°C	23°C
Pression mini/maxi (bar)	1,5 / 6	1,5 / 6	1,5 / 6	1,5 / 6
Eau filtrée	50 microns	50 microns	50 microns	50 microns

3mmTop: Dessus inox 3 mm d'épaisseur	x	x	x	x
FlushTop: Module permettant un assemblage bords francs	x	x	x	x
Interface tactile FastPad II en verre trempé	x	x	x	x
Plus de 60 programmes de cuissons enregistrés	x	x	x	x
Compteur/Doseur volumétrique d'eau	x	x	x	x
Programmation possible des cuissons (jusqu'à 5 étapes)	x	x	x	x
Kit sortie enregistreur HACCP via clé USB	x	x	x	x
Affichage de température de fond de cuve	x	x	x	x
Intelligent Heating Technology (IHT)	x	x	x	x
Rapidité de montée en température	x	x	x	x
Refroidissement rapide de la surface de chauffe	x	x	x	x
Précision de température de chauffe	x	x	x	x
Arrivée eau froide par bouton poussoir double fonction	x	x	x	x
Remplissage automatique cuve eau froide et eau chaude à paramétrer	x	x	x	x
Sécurité arrivée d'eau en mode friteuse	x	x	x	x
Basculement électrique de la cuve	x	x	x	x
Appareil de cuisson combinant plus de 9 modes de cuisson (frire, griller, poêler, mijoter...)	x	x	x	x
Surface de cuisson multizones	x	x	x	x
CleaningSystemPlus	x	x	x	x
Programme et Cycle d'autodiagnostic technique	x	x	x	x
Construction tout inox	x	x	x	x
Commandes ergonomiques	x	x	x	x
Réglage de la température de fond de cuve	x	x	x	x
Fond de cuve Stratinox Trimétal 6,5 mm d'épaisseur	x	x	x	x
Récupération huile dans un bac coulissant	x	x	x	x
Douche sur enrouleur	x	x	x	x
Compatible modules Advancia	x	x	x	x
Gradient de température intelligent	x	x	x	x
Multimer : 6 timers indépendants	x	x	x	x
Prise sonde à coeur	x	x	x	x
Prise USB	x	x	x	x
Prise 230V 16A	x	x	x	x
Sonde à coeur produits délicats	•	•	•	•
Sonde à coeur rotisserie	•	•	•	•
Couvercle Pression	•	•	•	•
230V 16A	•	•	•	•
Paniers GN1/1 pour pâtes/légumes et GN1/1 pour friture	•	•	•	•
Support paniers GN1/1 (Claie)	•	•	•	•
Pelle à omelette	•	•	•	•
Trémie	•	•	•	•

Advancia 900

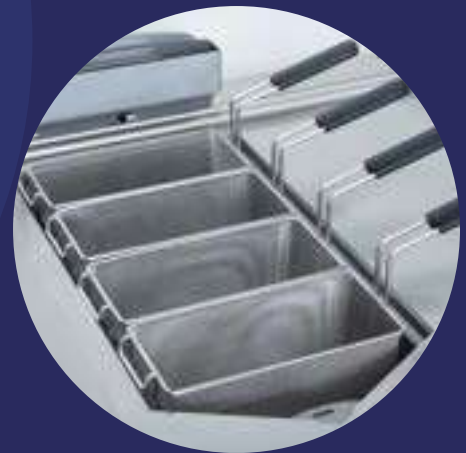
Efficacité

- Brûleurs CloseContact pour une **performance maximale**.
- Des brûleurs amovibles pour assurer **l'efficacité du nettoyage**.
- Système Autoflam pour **limiter les dépenses d'énergie** inutiles.



Flexibilité

- Une large gamme de plus de **300 produits** pour répondre aux besoins des chefs et de leurs cuisines.
- Des socles différents pour **s'adapter à chaque projet**



Fiabilité

- Composants et matériaux de **haute qualité** afin d'éliminer les distorsions thermiques d'une **utilisation intensive**.
- Le choix des matériaux garanti une **résistance maximale** dans le temps.





ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **CloseContact** : brûleurs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- Pots et têtes de feux vifs en laiton chromé noir
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau
- Grille en rond inox
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : brûleurs à double couronne à rendement élevé du ralenti au plein feu
- **CloseContactPLUS** : brûleurs brevetés à flamme horizontale de 9 et 6 KW
- **CleaningSystemPLUS** : brûleurs suspendus démontables sans outil avec vidange arrière et raccordable à la vidange ou à un récupérateur indépendant
- Alimentation en eau à commande électrique
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox

- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE
VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	2 FEUX GAZ	2 FEUX GAZ	4 FEUX GAZ	4 FEUX GAZ
ÉNERGIE				
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297	600x920x297	800x920x297	1000x920x340
Poids net (en Kg)	50	50	90	100
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	14,4	14,8	28,8	29,6
Code	B1A9FV4DG	B1A9FV+6DG	B1A9FV8DG	B1A9FV+10DG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES					
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	B1AC-FVSUPC	-	B1AC-FVSUPC	-

OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	DE SERIE	B10P-FVAL	DE SERIE
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FV+ALTF	B10P-FV+ALTF



ADVANCIA STAR

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Puissance brûleurs : 9 kW et 5,4 kW
- Pots et têtes de feux vifs en laiton
- Grille en acier nickelé
- Bac à eau tout inox embouti
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire
- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **CloseContact** : brûleurs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- Pots et têtes de feux vifs en laiton chromé noir
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau
- Grille en rond inox
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : brûleurs à double couronne à rendement élevé, du ralenti au plein feu
- **CloseContactPLUS** : brûleurs brevetés à flamme horizontale de 9 et 6 kW
- **CleaningSystemPLUS** : brûleurs suspendus démontables sans outil, avec vidange arrière et raccordable à la vidange ou à un récupérateur indépendant
- Alimentation en eau à commande électrique
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire



VERSION	ADVANCIA STAR	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA STAR	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	2 FEUX	2 FEUX	2 FEUX	4 FEUX	4 FEUX	4 FEUX
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x970	400x920x970	600x920x931	800x920x970	800x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	70	70	60	115	115	115
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	14,4	14,4	14,8	28,8	28,8	29,6
Code	B1A9FVx4PG	B1A9FV4PG	B1A9FV+6PG	B1A9FVx8PG	B1A9FV8PG	B1A9FV+10PG
Prix € H.T.						

ACCESSOIRES							
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FVSUPC	-	-	B1AC-FVSUPC	-
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU 2x	B1AC-4KPU 2x	B1AC-5KPU 2x
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG1	B1AC7BL8KG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11

OPTIONS							
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	DE SERIE	B10P-FVAL	B10P-FVAL	DE SERIE
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	-	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	-	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF

1 Délai de livraison (départ usine)
2 Modules livrées sans porte



ADVANCIA STAR

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Puissance brûleurs : 9 kW et 5,4 kW
- Pots et têtes de feux vifs en laiton
- Grille en acier nickelé
- Bac à eau tout inox embouti
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

FOUR ÉLECTRIQUE

- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte
- Four livré avec 1 bac GN 2/1 profondeur 40mm et 1 grille inox GN 2/1
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique

FOUR GAZ

- Air Flex System : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- **Start&Cook** : four gaz équipé d'un allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1

ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **CloseContact** : brûleurs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- Pots et têtes de feux vifs en laiton chromé noir
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche, avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau (sauf les 6 feux vifs module 900)
- Grille en rond inox

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : brûleurs à double couronne à rendement élevé, du ralenti au plein feu
- **CloseContactPLUS** : brûleurs brevetés à flamme horizontale de 9 et 6 kW
- **CleaningSystemPLUS** : brûleurs suspendus démontables sans outil, avec vidange arrière et raccordable à la vidange ou à un récupérateur indépendant
- Alimentation en eau à commande électrique
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox

- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE
VERSION	ADVANCIA STAR	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	4 FEUX	4 FEUX	4 FEUX	4 FEUX
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	MIXTE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x970	800x920x970	800x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	160	160	140	175
Puissance électrique (kW)	● / 0,1	● / 0,1	● / 5,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	36	36	28,8	36,8
Code	B1A9FVx8FG	B1A9FV8FG	B1A9FV8FM	B1A9FV+10FG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES					
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	-
OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FV+ALTF



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **EasyCleaningSystem** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 1000).
- Gradient de température de 150°C à 500°C
- **CleaningSystemPLUS** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée

VERSION	400	600	800	1000
MODULES	400	600	800	1000
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x340	600x920x340	800x920x340	1000x920x340
Poids net (en Kg)	70	70	70	125
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	6,5	6,5	11,1	11,1
Code	B1A9PG4DG	B1A9PG+6DG	B1A9PG8DG	B1A9PG+10DG
Prix € H.T.				











ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **EasyCleaningSystem** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 1000). Gradient de température de 150°C à 500°C
- **CleaningSystemPLUS** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA PLUS	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA PLUS
VERSION				
MODULES	400	600	800	1000
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x970	600x920x970	800x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	80	105	120	160
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	6,5	6,5	11,1	11,1
Code	B1A9PG4PG	B1A9PG+6PG	B1A9PG8PG	B1A9PG+10PG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES

LARGEUR		400	600	800	1000
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11

PLAQUE COUP DE FEU SUR FOUR



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **EasyCleaningSystem** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée

FOUR GAZ

- **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1

FOUR ÉLECTRIQUE







- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 1000). Gradient de température de 150°C à 500°C
- **CleaningSystemPLUS** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée

FOUR GAZ

- **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1

	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA	 FICHE TECHNIQUE  ADVANCIA PLUS
VERSION			
MODULES	800	800	1000
ÉNERGIE	GAZ	MIXTE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x970	800x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	170	160	200
Puissance électrique (kW)	● / 0,1	● / 5,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	18,3	11,1	18,3
Code	B1A9PG8FG	B1A9PG8FM	B1A9PG+10FG
Prix € H.T.			



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **CloseContact** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 1000). Gradient de température de 150°C à 500°C
- **CloseContactPLUS** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 6 kW
- **CleaningSystemPLUS** : brûleurs suspendus démontables sans outil, avec vidange arrière et raccordable à la vidange ou à un récupérateur indépendant
- Alimentation en eau à commande électrique
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox

- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe



VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS
MODULES	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x340	800x920x340	1000x920x340	1000x920x340
Poids net (en Kg)	95	95	120	120
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	20,9	20,9	21,3	21,3
Code	B1A9FP8DG	B1A9PF8DG	B1A9PF+10DG	B1A9FP+10DG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES					
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	-	-
OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	DE SERIE	DE SERIE
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	↓ B10P-FVALTF	↓ B10P-FVALTF	↓ B10P-FV+ALTF	↓ B10P-FV+ALTF

AVANCIA STAR

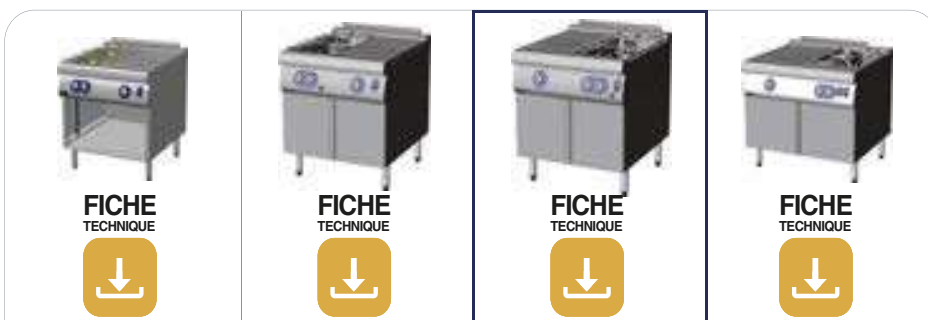
- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Puissance brûleurs : 9 kW et 5,4 kW
- Grille en acier nickelé
- Pots et têtes de feux vifs en laiton
- Bac à eau tout inox embouti
- Chauffe de la PCF par brûleur laiton circulaire
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée pour la plaque coup de feu
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire
- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

AVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **CloseContact** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- Pots et têtes de feux vifs en laiton chromé noir
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée pour les plaques coup de feu
- Grille en rond inox
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

AVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 1000). Gradient de température de 150°C à 500°C
- **CloseContactPLUS** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 6 kW
- **CleaningSystemPLUS** : brûleurs suspendus démontables sans outil, avec vidange arrière et raccordable à la vidange ou à un récupérateur indépendant
- Alimentation en eau à commande électrique
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire



VERSION	AVANCIA STAR	AVANCIA	AVANCIA	AVANCIA PLUS
MODULES	2 FEUX / PCF	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	PCF / 2 FEUX
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x970	800x920x970	800x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	115	115	115	155
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	20,9	20,9	20,9	21,3
Code	B1A9FPx8PG	B1A9FP8PG	B1A9PF8PG	B1A9PF+10PG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES					
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	-
OPTIONS					
LARGEUR		800	800	800	1000
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU 2x	B1AC-4KPU 2x	B1AC-4KPU 2x	B1AC-5KPU 2x
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	-	B10P-FV+ALTF	B10P-FV+ALTF	B10P-FV+ALTF



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **CloseContact** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée (sauf feux vifs)
- Grille en rond inox

FOUR GAZ

- **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 1000). Gradient de température de 150°C à 500°C
- **CloseContactPLUS** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 6 kW
- **CleaningSystemPLUS** : brûleurs suspendus démontables sans outil, avec vidange arrière et raccordable à la vidange ou à un récupérateur indépendant
- Alimentation en eau à commande électrique
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Grille en rond inox

FOUR GAZ

- **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Porte(s) fournie(s) en accessoire
- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe



VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS
MODULES	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x970	800x920x970	1000x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	140	140	155	155
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	28,1	28,1	28,5	28,5
Code	B1A9FP8FG	B1A9PF8FG	B1A9FP+10FG	B1A9PF+10FG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES					
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC
OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FV+ALTF	B10P-FV+ALTF



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- **CloseContact** : brûleurs des feux vifs brevetés à flamme horizontale de 9 et 5,4 kW
- **EasyCleaningSystem** : bac à eau étanche avec vidange en façade pour fonctionnement avec fond d'eau
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée (sauf feux vifs)
- Grille en rond inox
- Porte fournie en accessoire

FOUR GAZ

- **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac inox GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille inox GN 2/1

FICHE TECHNIQUE



VERSION	ADVANCIA
MODULES	2 FEUX / PCF / 2 FEUX
ÉNERGIE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x970
Poids net (en Kg)	250
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	42,5
Code	B1A9PPF12FG
Prix € H.T.	

ACCESSOIRES		
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code Prix € H.T.	B1AC-FVSUPC
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC9BLKG11
OPTIONS		
LARGEUR		800
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVALTF



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Chauffe réalisée par des foyers rayonnants de 4 kW placés sous la plaque
- Réglage multizone de la température de 80°C à 500°C
- **EasyCleaningSystem** : plaque affleurante montée sur un collecteur inox

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : chauffe réalisée par 2 ou 4 foyers rayonnants de 4 kW placés sous la plaque de 15 mm
- Réglage multizone de la température de 80°C à 500°C
- **CleaningSystemPLUS** : plaque de cuisson affleurante au plan de travail, montée sur une goulotte périphérique et dotée d'une évacuation raccordable à la vidange ou à un récupérateur de graisse indépendant

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	400	600	800	1000
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297	600x920x340	800x920x297	1000x920x340
Poids net (en Kg)	65	75	125	135
Puissance électrique (kW)	■ / 8	■ / 8	■ / 16	■ / 16
Code	B1A9CE4DE	B1A9CE+6DE	B1A9CE8DE	B1A9CE+10DE
Prix € H.T.				

ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Chauffe réalisée par des foyers rayonnants de 4 kW placés sous la plaque
- Réglage multizone de la température de 80°C à 500°C
- **EasyCleaningSystem** : plaque affleurante montée sur un collecteur inox
- Four GN 2/1 à poignée ergonomique

FOUR ÉLECTRIQUE

- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte
- Four livré avec 1 bac GN 2/1 profondeur 40mm et 1 grille inox GN 2/1

OU

- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : chauffe réalisée par 2 ou 4 foyers rayonnants de 4 kW placés sous la plaque de 15 mm
- Réglage multizone de la température de 80°C à 500°C
- **CleaningSystemPLUS** : plaque de cuisson affleurante au plan de travail, montée sur une goulotte périphérique et dotée d'une évacuation raccordable à la vidange ou à un récupérateur de graisse indépendant

FOUR ÉLECTRIQUE

- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte

- Four livré avec 1 bac GN 2/1 profondeur 40mm et 1 grille inox GN 2/1

OU

- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire



	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE
VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	400	600	800	1000	800	1000
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x927	600x920x340	800x920x927	1000x920x970	800x920x927	1000x920x970
Poids net (en Kg)	80	85	155	165	205	195
Puissance électrique (kW)	■ / 8	■ / 8	■ / 16	■ / 16	■ / 21,1	■ / 21,1
Code	B1A9CE4PE	B1A9CE+6PE	B1A9CE8PE	B1A9CE+10PE	B1A9CE8FE	B1A9CE+10FE
Prix € H.T.						

ACCESSOIRES							
PORTE POUR PLACARD	Code	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU	-	-
Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Prix € H.T.						
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC	-	-
	Prix € H.T.						
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11	-	-
	Prix € H.T.						

*Délai de livraison (départ usine)



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystem** : 2 ou 4 foyers rayonnants de 4 kW placés sous une plaque vitrocéramique affleurante de 6 mm
- **EasyCleaningSystem** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- Module à poser
- OU
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte fournie en accessoire



FICHE
TECHNIQUE



FICHE
TECHNIQUE



FICHE
TECHNIQUE









VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	2 FOYERS	2 FOYERS	4 FOYERS
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297	400x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	50	55	130
Puissance électrique (kW)	■ / 8	■ / 8	■ / 16
Code	B1A9FIR4DE	B1A9FIR4PE	B1A9FIR8PE
Prix € H.T.			

ACCESSOIRES				
MODULES		A poser	Sur placard	Sur placard
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11



FOYER INDUCTION 2x5KW ET 4x5KW ADVANCIA PLUS :

- **3mmTop** : Module Monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : Permet un assemblage bords francs
- **Full Power System** : 2 ou 4 foyers induction de 5 kW ou de 2 x 3,5 kW placés sous une plaque vitrocéramique affleurante de 6 mm
- Inducteurs de grande surface (Ø 270 mm), autorise l'utilisation de récipients de dimensions variées (120 à plus de 400 mm)
- Commande par bouton rotatif de 0 à 100% permet un réglage simple et précis.
- Puissance de chauffe adaptée à la dimension du récipient
- Conçu pour une utilisation intensive dans des espaces réduits et mal ventilés
- **CleaningSystemPLUS** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- Equipé d'un filtre anti poussières et anti graisses
- Placard avec fond tout inox compatible GN 1/1
OU
- Sur four électrique ventilé GN 1/1 3 niveaux

			
	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 
VERSION	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS
MODULES	FOYERS 2x5 KW	FOYERS 4x5 KW SUR PLACARD	FOYERS 4x5 KW SUR FOUR VENTILÉ
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x927	800x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	55	110	135
Puissance électrique (kW)	■ / 10	■ / 20	■ / 24,5
Code	B2A9FI54PE	B2A9FI58PE*	B2A9FI58CE
Prix € H.T.			

ACCESSOIRES			
Lg 400 Kit Porte Induction Charnière à Droite	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPID	B1AC-4KPID
Lg 400 Kit Porte Induction Charnière à Gauche	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPIG	B1AC-4KPIG

* Prévoir une porte gauche et une porte droite
Attention : la porte pour placard standard n'est pas compatible aux modules induction sur placard !

**Délai de livraison (départ usine)



FOYER INDUCTION 2x5KW ADVANCIA PLUS :

- **3mmTop** : Module Monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : Permet un assemblage bords francs
- **Full Power System** : 2 foyers induction de 5 kW placés sous une plaque vitrocéramique affleurante de 6 mm
- Conçu pour une utilisation intensive dans des espaces réduits
- **CleaningSystemPLUS** : plan de cuisson affleurant au plan de travail
- A poser

FICHE
TECHNIQUE



VERSION	ADVANCIA PLUS
MODULES	FOYERS 2x5 KW
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297
Poids net (en Kg)	55
Puissance électrique (kW)	■ / 10
Code	B2A9FI54DE
Prix € H.T.	

Attention : ne pas poser le module sur un soubassement plein de type soubassement réfrigéré !



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Dessus embouti intégrant 2 ou 4 plaques en fonte de 310 mm de diamètre
- Limiteur de température sur chaque plaque
- Module à poser
OU
- Placard tout inox compatible GN 1/1
OU

FOUR ÉLECTRIQUE

- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte
- Four livré avec 1 bac GN 2/1 profondeur 40mm et 1 grille inox GN 2/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE
VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	2 FOYERS	4 FOYERS	2 FOYERS	4 FOYERS	4 FOYERS
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297	800x920x297	400x920x927	800x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	50	120	60	130	150
Puissance électrique (kW)	■ / 7	■ / 14	■ / 7	■ / 14	■ / 19,1
Code	B1A9PE4DE	B1A9PE8DE	B1A9PE4PE	B1A9PE8PE	B1A9PE8FE
Prix € H.T.					

ACCESSOIRES						
LARGEUR		Dessus	Dessus	Sur placard	Sur placard	Sur four
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	-



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Plancha régulée en température
- 1 à 2 zones de chauffe assurées par brûleur inox micro-perforé
- **EasyCleaningSystem** : récupération des exsudats et eaux de lavage par bac amovible en façade
- Pare éclaboussures de série
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée (version gaz)

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : plancha régulée en température avec gradient de température
- 1 à 2 zones de chauffe assurées par brûleur inox micro-perforé
- **CleaningSystemPLUS** : plaque affleurante au plan de travail montée sur goulotte et alimentée par un filet d'eau continu
- Raccordable en vidange ou à un récupérateur de graisses indépendant
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée (version gaz)
- Pare éclaboussures amovible de série



VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x355	600x920x340	800x920x355	1000x920x340
Poids net (en Kg)	70	65	110	117
Dimensions plaque Largeur x Avancée (mm)	354x735	424x640	754x665	764x640
Surface utile (dm ²)	23 dm ²	27 dm ²	50 dm ²	48 dm ²
Puissance gaz (kW)	8,3	8,3	16,6	16,6
Puissance élec.(kW) (Monophasé 230 V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1

PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9PL4DG	↓ B1A9PL+6DG	↓ B1A9PL8DG	↓ B1A9PL+10DG
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9PR4DG	↓ B1A9PR+6DG	↓ B1A9PR8DG	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	↓ B1A9PM+6DG	↓ B1A9PM8DG	-
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9CL4DG	↓ B1A9CL+6DG	↓ B1A9CL8DG	↓ B1A9CL+10DG
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9CR4DG	-	-	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	-	-	-



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Plancha régulée en température
- 1 à 2 zones de chauffe assurée par brûleur inox micro-perforé
- **EasyCleaningSystem** : récupération des exsudats et eaux de lavage par bac amovible en façade
- Pare éclaboussures de série
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : plancha régulée en température avec gradient de température
- 1 à 2 zones de chauffe assurées par brûleur inox micro-perforé
- **CleaningSystemPLUS** : plaque affleurante au plan de travail montée sur goulotte et alimentée par un filet d'eau continu
- Raccordable en vidange ou à un récupérateur de graisses indépendant
- **Start&Cook** : allumage électrique avec veilleuse intégrée
- Pare éclaboussures amovible de série
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x985	600x920x970	800x920x985	1000x920x970
Poids net (en Kg)	75	70	120	130
Dimensions plaque Largeur x Avancée (mm)	354x735	424x640	754x665	764x640
Surface utile (dm ²)	23 dm ²	27 dm ²	50 dm ²	48 dm ²
Puissance gaz (kW)	8,3	8,3	16,6	16,6
Puissance élec.(kW) (Monophasé 230 V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1

PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code Prix € H.T.	B1A9PL4PG	B1A9PL+6PG	B1A9PL8PG	B1A9PL+10PG
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	B1A9PR4PG	B1A9PR+6PG	B1A9PR8PG	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	B1A9PM+6PG	B1A9PM8PG	B1A9PM+10PG
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code Prix € H.T.	B1A9CL4PG	B1A9CL+6PG	B1A9CL8PG	B1A9CL+10PG
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	B1A9CR4PG	-	-	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	-	-	B1A9CM+10PG

ACCESSOIRES					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Plancha régulée en température
- Chauffe assurée des résistances blindées fixées sous la plaque et protégées par un boîtier inox isolé
- **EasyCleaningSystem** : récupération des exsudats et eaux de lavage par bac amovible en façade
- Pare éclaboussures de série

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : plancha régulée en température avec gradient de température
- Chauffe assurée par des résistances blindées fixées sous la plaque et protégées par un boîtier inox isolé
- **CleaningSystemPLUS** : plaque affleurante au plan de travail montée sur goulotte et alimentée par un filet d'eau continu
- Raccordable en vidange ou à un récupérateur de graisses indépendant
- Pare éclaboussures amovible de série

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x355	600x920x340	800x920x355	1000x920x340
Poids net (en Kg)	65	80	125	140
Dimensions plaque Largeur x Avancée (mm)	354x735	424x640	754x665	764x640
Surface utile (dm ²)	23 dm ²	27 dm ²	50 dm ²	48 dm ²
Puissance électrique (kW)	■ / 5,4	■ / 5,4	■ / 10,8	■ / 10,8

PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9PL4DE	↓ B1A9PL+6DE	↓ B1A9PL8DE	↓ B1A9PL+10DE
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9PR4DE	-	↓ B1A9PR8DE	↓ B1A9PR+10DE
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	↓ B1A9PM+6DE	↓ B1A9PM8DE	-
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9CL4DE	↓ B1A9CL+6DE	↓ B1A9CL8DE	↓ B1A9CL+10DE
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9CR4DE	-	-	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	-	-	↓ B1A9CM+10DE



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Plancha régulée en température
- Chauffe assurée des résistances blindées fixées sous la plaque et protégées par un boîtier inox isolé
- **EasyCleaningSystem** : récupération des exsudats et eaux de lavage par bac amovible en façade
- Pare éclaboussures de série
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : plancha régulée en température avec gradient de température
- Chauffe assurée par des résistances blindées fixées sous la plaque et protégées par un boîtier inox isolé
- **CleaningSystemPLUS** : plaque affleurante au plan de travail montée sur goulotte et alimentée par un filet d'eau continu
- Raccordable en vidange ou à un récupérateur de graisses indépendant
- Pare éclaboussures amovible de série
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire



VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x985	600x920x970	800x920x980	1000x920x970
Poids net (en Kg)	70	85	145	150
Dimensions plaque Largeur x Avancée (mm)	354x735	424x640	754x665	764x640
Surface utile (dm ²)	23 dm ²	27 dm ²	50 dm ²	48 dm ²
Puissance électrique (kW)	■ / 5,4	■ / 5,4	■ / 10,8	■ / 10,8

PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9PL4PE	↓ B1A9PL+6PE	↓ B1A9PL8PE	↓ B1A9PL+10PE
	RAINUREE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9PR4PE	↓ B1A9PR+6PE	↓ B1A9PR8PE	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	↓ B1A9PM+6PE	↓ B1A9PM8PE	-
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9CL4PE	↓ B1A9CL+6PE	↓ B1A9CL8PE	↓ B1A9CL+10PE
	RAINUREE	Code Prix € H.T.	↓ B1A9CR4PE	-	-	-
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	-	-	↓ B1A9CM+10PE

ACCESSOIRES					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
 - **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
 - Plaque fonte rainurée
 - Chauffe par 2 brûleurs micro perforés assurant une bonne régularité de température
 - Bac amovible de récupération des jus de cuisson
 - **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégré
 - Module à poser
- OU
- Placard tout inox compatible GN 1/1
 - Porte fournie en accessoire

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	400	400
ÉNERGIE	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x406	400x920x1036
Poids net (en Kg)	80	90
Puissance gaz (kW)	8,3	8,3
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1
Code	B2A9GF4DG	B2A9GF4PG
Prix € H.T.		

ACCESSOIRES			
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC9BLKG11



ADVANCIA





- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Chauffe réalisée par 2 ou 4 brûleurs inox placés sous une nappe de galets en pierre de lave
- Cuisson par rayonnement garantissant un rendement identique durant tout le service
- **Start&Cook** : allumage électrique avec contrôle de flamme automatique de la veilleuse
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	400	800
ÉNERGIE	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x980	800x920x980
Poids net (en Kg)	90	140
Puissance gaz (kW)	11,0	22,0
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1
Code	B1A9BB4PG	B1A9BB8PG
Prix € H.T.		
ACCESSOIRES		
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	B1AC-BL4KPC B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC9BLKG11 B1AC7BL8KG11



ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **FullPowerSystemPLUS** : chauffe assurée par des résistances blindées isolées et plaquées sous le fond
- Commande par doseur de puissance 6 positions et témoin de chauffe
- **CleaningSystemPLUS** : évacuation raccordable à la vidange ou à un récupérateur de graisse indépendant
- Alimentation en eau de la cuve par électrovanne et bouton poussoir en façade.
- Cuve affleurante au plan de travail
- La cuve peut recevoir les bacs GN 1/1, GN 1/3 et GN 1/2 sans adaptateur
- 2 ½ couvercles inox affleurant au plan de travail.
- A poser
- OU
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte fournie en accessoire

	 	 
VERSION	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS
MODULES	400	400
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297	400x920x927
Poids net (en Kg)	30	70
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 1,5	● / 1,5
Code	B1A9BM+4DE	B1A9BM+4PE
Prix € H.T.		
ACCESSOIRES		
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU
TRAVERSE POUR BAC GN 1/6 & 1/9	Code Prix € H.T.	B1AC-BMTRAV



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **EasyCleaningSystem** : raccordable en vidange avec filtration intégrée
- Cuve inox chaudronnée avec trop plein d'écumage par bac avant associé
- Arrivée d'eau arrière commandée en façade
- Livré sans panier
- Placard tout inox
- Porte fournie de série

FICHE TECHNIQUE



VERSION	ADVANCIA
MODULES	400
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x970
Poids net (en Kg)	60
Puissance électrique (kW)	■ / 9
Code	B1A9CP4PE
Prix € H.T.	

ACCESSOIRES		
PANIER À PÂTE GN 1/2	Code Prix € H.T.	B1AC-CPPA12
PANIER À PÂTE GN 1/3	Code Prix € H.T.	B1AC-CPPA13
PANIER À PÂTE GN 1/6	Code Prix € H.T.	B1AC-CPPA16
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse 2 codes pour 2xFR25	Code Prix € H.T.	B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers compter 2 codes pour 2xFR25	Code Prix € H.T.	B10P-FRR2P



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
 - **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
 - Cuve inox à zone froide
 - Résistances blindées pivotantes à faible densité de puissance pour une longévité maximale de l'huile
 - Régulation électronique de 140 à 185°C avec dégivrage des huiles solides et thermostat de sécurité
 - Vidange de cuve par vanne à boisseau sphérique
 - Livré avec couvercle, ½ paniers (sauf 2x6L : 2 paniers)
 - Module à poser
- OU
- Placard tout inox
 - Porte(s) de série (sauf friteuses FR15)



	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE
VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	15 L	2X6 L	15 L	18 L	25 L	2X25 L
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x380	400x920x1010	400x920x1010	400x920x1007	400x920x1007	800x920x1007
Poids net (en Kg)	50	55	55	70	75	115
Puissance électrique (kW)	■ / 12	■ / 12	■ / 12	■ / 15	■ / 22,5	■ / 45
Production horaire selon norme NFD 40002	25 Kg	2x13 Kg	25 Kg	33 Kg	50 Kg	2x22,5 Kg
Production horaire frites surgelées 6*6 mm	36 Kg	2x18 Kg	36 Kg	49 Kg	78 Kg	2x78 Kg
Code	B1A9FR15DE	B1A9FRD6BE	B1A9FR15BE	B1A9FR18BE	B1A9FR25BE	B1A9FRD25BE
Prix € H.T.						

ACCESSOIRES

CLAIE** Par friteuse	Code Prix € H.T.	B1AC-FR15CLAI	-	B1AC-FR15CLAI	B1AC-FR18CLAI	B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR15PA	-	B1AC-FR15PA	B1AC-FR18PA	B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR18DPA	B1AC-FR25DPA
CHARIOT DE FILTRAGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL
SEAU DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV
FILTRE POUR FILTRATION INTEGREE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX
RALLONGE DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI
OPTIONS						
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	DE SERIE	DE SERIE
FILTRAGE INTÉGRÉ	Code Prix € H.T.	-	-	-	B10P-FRFIS	B10P-FRFIS B10P-FRFID
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse 2 codes pour 2xFR25	Code Prix € H.T.	-	-	-	B10P-FRR1P	B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers compater 2 codes pour 2xFR25	Code Prix € H.T.	-	-	-	B10P-FRR2P	B10P-FRR2P

*Délai de livraison (départ usine)



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Cuve inox à zone froide
- Chauffe externe par 2 brûleurs inox micro perforés
- Régulation électronique de 140 à 185°C avec dégivage des huiles solides et thermostat de sécurité
- **Start&Cook** : allumage automatique par train d'étincelles avec veilleuse et contrôle de flamme par ionisation
- Vidange de cuve par vanne à boisseau sphérique
- Livré avec couvercle, ½ panier et seau de vidange
- Placard tout inox
- Porte(s) fournie(s) de série

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Cuve inox à zone froide de 25 L de capacité
- Chauffe externe par 2 brûleurs radiants à haut rendement.
- **Start&Cook** : allumage automatique par train d'étincelles avec veilleuse et contrôle de flamme par ionisation
- Régulation électronique de 140 à 185°C avec dégivage des huiles solides et thermostat de sécurité
- Vidange de cuve par vanne à boisseau sphérique accessible dans le placard
- Livré avec couvercle, 2 ½ paniers et seau de vidange (2 couvercles et 4 paniers - 2 x 25LHP)
- Placard tout inox
- Porte(s) fournie(s) de série

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULES	18 L	25 L	25 L HP	2X25 L	25 L HP
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x970	400x920x970	400x920x970	800x920x970	800x920x970
Poids net (en Kg)	75	85	80	120	120
Puissance gaz (kW)	16,5	21,5	26	43	52
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Production horaire selon norme NFD 40002	20 Kg	26 Kg	32 Kg	2x26 Kg	2x32 Kg
Production horaire frites surgelées 6*6 mm	37 Kg	46 Kg	56 Kg	2x46 Kg	2x56 Kg
Code	B1A9FR18BG	B1A9FR25BG	B1A9FR25HBG	B1A9FRD25BG	B1A9FRD25HG
Prix € H.T.					

ACCESSOIRES

CLAIE* Par friteuse	Code Prix € H.T.	B1AC-FR18CLAI	B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR18PA	B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR18DPA	B1AC-FR25DPA
CHARIOT DE FILTRAGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL
SEAU DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV
FILTRE POUR FILTRATION INTEGREE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX
RALLONGE DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code Prix € H.T.	ACFR1825KMI	ACFR1825KMI

OPTIONS

RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse 2 codes pour 2xFR25	Code Prix € H.T.	B1OP-FRR1P	B1OP-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers compter 2 codes pour 2xFR25	Code Prix € H.T.	B1OP-FRR2P	B1OP-FRR2P

*Attention : la claie est indispensable pour supporter les demi-paniers dans le cas de la FR 18 Gaz sans relevage



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Friteuses montées en batterie avec cuve inox à zone froide
- Chauffe externe par 2 brûleurs inox micro perforés
- Régulation électronique de 140 à 185°C avec dégivage des huiles solides et thermostat de sécurité
- **EasyCleaningSystem** : système de filtration intégré avec réinjection de l'huile dans la cuve
- Filtre aramide en kevlar® réutilisable
- Pompe centrifuge et auto amorçante
- Réserve à frites avec chauffe assurée par une voûte rayonnante infrarouge électrique
- Livré avec couvercles, ½ panier
- Porte(s) fournie(s) de série

ADVANCIA



VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25	2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1212	1600x920x1212	2000x920x1212
Poids net (en Kg)	220	305	390
Puissance gaz (kW)	43,0	64,5	86,0
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 2,6	● / 2,6	● / 2,6
Production horaire selon norme NFD 40002	2x26 Kg	3x26 Kg	4x26 Kg
Production horaire frites surgelées 6*6 mm	2x46 Kg	3x46 Kg	4x46 Kg
Code	B1A9F1125G	B1A9F1225G	B1A9F2225G
Prix € H.T.			

ACCESSOIRES			
CLAIE** Par friteuse	Code Prix € H.T.		B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.		B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.		B1AC-FR25DPA
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code Prix € H.T.		ACFR1825KMI

OPTIONS			
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse	Code Prix € H.T.		B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers par friteuse	Code Prix € H.T.		B10P-FRR2P



ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Friteuses montées en batterie avec cuve inox à zone froide
- Chauffe externe par 2 brûleurs radiants à haut rendement.
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et contrôle de flamme par ionisation
- Régulation électronique de 140 à 185°C avec dégivage des huiles solides et thermostat de sécurité
- **EasyCleaningSystem** : système de filtration intégré avec réinjection de l'huile dans la cuve
- Filtre aramide en kevlar® réutilisable
- Pompe centrifuge et auto amorçante
- Réserve à frites avec chauffe assurée par une voûte rayonnante infrarouge électrique
- Livré avec couvercles, 1/2 panier
- Porte(s) fournie(s) de série

VERSION	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS
	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE
MODULES	1 FR25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR25	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25	2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25	2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1212	1600x920x1212	1600x920x1212	2000x920x1212
Poids net (en Kg)	240	335	335	430
Puissance gaz (kW)	52,0	78,0	78,0	104,0
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 2,6	● / 2,6	● / 2,6	● / 2,6
Production horaire selon norme NFD 40002	2x32 Kg	3x32 Kg	3x32 Kg	4x32 Kg
Production horaire frites surgelées 6*6 mm	2x56 Kg	3x56 Kg	3x56 Kg	4x56 Kg
Code	B1A9F1125HG	B1A9F1225HG	B1A9F2125HG	B1A9F2225HG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES	
CLAIE** Par friteuse	Code Prix € H.T. B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T. B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T. B1AC-FR25DPA
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code Prix € H.T. ACFR1825KMI

OPTIONS	
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse	Code Prix € H.T. B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 1/2 paniers par friteuse	Code Prix € H.T. B10P-FRR2P



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Friteuses montées en batterie avec cuve inox à zone froide
- Résistances blindées pivotantes à faible densité de puissance pour une longévité maxi de l'huile
- Régulation électronique de 140 à 185°C avec dégivrage des huiles solides et thermostat de sécurité
- **EasyCleaningSystem** : système de filtration intégré avec réinjection de l'huile dans la cuve
- Filtre aramide en Kevlar® réutilisable
- Pompe centrifuge et auto amorçante
- Réserve à frites, avec chauffe assurée par une voûte rayonnante infrarouge électrique
- Livré avec couvercles, 1/2 panier
- Porte(s) fournie(s) de série







VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	1 FR25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25	1 FR25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25	2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1212	1600x920x1212	1600x920x1212
Poids net (en Kg)	200	275	275
Puissance électrique (kW)	45,0	70,0	70,0
Production horaire selon norme NFD 40002	2x50 Kg	3x50 Kg	3x50 Kg
Production horaire frites surgelées 6*6 mm	2x78 Kg	3x78 Kg	3x78 Kg
Code	B1A9F1125E	B1A9F1225E	B1A9F2125E
Prix € H.T.			

ACCESSOIRES		
CLAIE** Par friteuse	Code Prix € H.T.	B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR25DPA
OPTIONS		
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse	Code Prix € H.T.	B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 1/2 paniers par friteuse	Code Prix € H.T.	B10P-FRR2P



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Chauffe assurée par une voûte rayonnante infrarouge électrique
- Porte fournie en accessoire

	 FICHE TECHNIQUE 	 FICHE TECHNIQUE 
		
VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	400	400
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x581	400x920x1211
Poids net (en Kg)	40	60
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 1,3	● / 1,3
Code	B1A9RFI4DE	B1A9RFI4PE
Prix € H.T.		

ACCESSOIRES			
PORTE POUR PLACARD <small>(compter 2 codes pour modules à 2 portes 800 & 1000)</small>	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC9BLKG11



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Cuve avec fond inox de 8 mm épaisseur
- Chauffage assuré par un brûleur fixe à nappes micro perforées, solidaire à la cuve
- **Start&Cook** : allumage automatique par train d'étincelles et veilleuse intégrée
- Bec verseur à grand passage
- Couvercle simple peau équilibré
- Sauteuse équipée d'une double régulation de la chauffe :
Régulation de la température de cuisson (par thermostat)
Régulation de la puissance de chauffe (par symmerstat)
- Commutateur 4 positions et rejet inox assurant l'alimentation EC/EF
- Basculement électrique ou manuel (selon version)

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **CoreControl** : puissance adaptée avec régulation de la température du fond de cuve
- Chauffage assuré par un brûleur, à nappes micro perforées, solidaire à la cuve
- **CleaningSystemPLUS** : cuve carrossée intégrant le corps de chauffe. Goulotte périphérique avec évacuation des exsudats en façade
- **Start&Cook** : allumage automatique par train d'étincelles et veilleuse intégrée
- Cuve graduée avec fond bi-métal 15 mm (12mm acier + 3mm inox)
- Couvercle double peau à joint périphérique
- Robinet EC/EF et rejet inox
- Prise pour sonde à coeur débouchable
- Large zone de dépose latérales
- Basculement électrique de série
- Options disponibles :
Couvercle pression
Relevage de paniers
Compteur volumétrique



VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODÈLES	45 DM ² / 80 L	45 DM ² / 80 L	50 DM ² / 97 L	50 DM ² / 97 L	50 DM ² / 103 L
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Relevage	Manuel	Electrique	Manuel	Electrique	Electrique
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x1014	800x920x1014	1000x920x1014	1000x920x1014	1200x920x1015
Poids net (en Kg)	160	160	200	200	230
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,3	● / 0,1	● / 0,3	● / 0,3
Puissance gaz (kW)	20,5	20,5	25	25	25
Code	B3A9SA45MBG	B3A9SA45EBG	B3A9SA50MBG	B3A9SA50EBG	B2A9S+50EBG
Prix € H.T.					

OPTIONS						
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code Prix € H.T.	B10P9SA45CDP	B10P9SA45CDP	B10P9SA50CDP	B10P9SA50CDP	DE SERIE
FOND BI-MÉTAL	Code Prix € H.T.	-	B10P9SA45FBI	-	B10P9SA50FBI	DE SERIE
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B10P9S+CP
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B10P9S+RP
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B10P9S+DV
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B10P9S+DE
TOUTES OPTIONS : - Couvercle pression - Relevage panier - Doseur volumétrique - Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B10P9S+TO
ACCESSOIRES						
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B1AC9S+PA11
SONDE A CŒUR DEBROCHABLE	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B1AC9S+SCJ
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B1AC9S+KSETJ

A NOTER

La combinaison d'options n'est pas possible.



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Cuve avec fond inox de 8 mm épaisseur
- Chauffage assuré par un brûleur fixe à nappes micro perforées, solidaire à la cuve
- **Start&Cook** : allumage automatique par train d'étincelles et veilleuse intégrée
- Bec verseur à grand passage
- Couvercle simple peau équilibré
- Sautreuse équipée d'une double régulation de la chauffe :
Régulation de la température de cuisson (par thermostat)
Régulation de la puissance de chauffe (par symmerstat)
- Commutateur 4 positions et rejet inox assurant l'alimentation EC/EF

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **CoreControl** : puissance adaptée avec régulation de la température du fond de cuve
- Chauffage assuré par un brûleur, à nappes micro perforées, solidaire à la cuve
- Affichage digital
- **CleaningSystemPLUS** : cuve carrossée intégrant le corps de chauffe.
Goulotte périphérique avec évacuation des exsudats en façade
- **Start&Cook** : allumage automatique par train d'étincelles et veilleuse intégrée
- Cuve graduée avec fond bi-métal 15 mm (12mm acier + 3mm inox)
- Couvercle double peau à joint périphérique
- Robinet EC/EF et rejet inox
- Prise pour sonde à coeur débrochable
- Large zone de dépose latérales
- Basculement électrique de série
- Options disponibles :
Couvercle pression
Relevage de paniers
Compteur volumétrique
- Affichage digital

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODÈLES	65 DM ² / 121 L	80 DM ² / 150 L	80 DM ² / 177 L
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ
Relevage	Electrique	Electrique	Electrique
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1014	1400x920x1014	1800x920x1015
Poids net (en Kg)	200	230	340
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,3	● / 0,3	● / 0,3
Puissance gaz (kW)	29	33	36,4
Code	B3A9SA65EBG	B3A9SA80EBG	B2A9S+80EBG
Prix € H.T.			

OPTIONS				
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code Prix € H.T.	B10P9SA65CDP	B10P9SA80CDP	DE SERIE
FOND BI-MÉTAL	Code Prix € H.T.	B10P9SA65FBI	DE SERIE	DE SERIE
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+CP
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+RP
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+DV
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+DE
TOUTES OPTIONS : - Couvercle pression - Relevage panier - Doseur volumétrique - Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+TO
ACCESSOIRES				
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9S+PA11
SONDE A CŒUR DEBROCHABLE	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9S+SCJ
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9S+KSETJ

A NOTER

La combinaison d'options n'est pas possible.



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Cuve avec fond inox de 8 mm épaisseur
- Chauffage par résistances blindées fixées sous la surface du fond de cuve
- Bec verseur à grand passage
- Couvercle simple peau, équilibré
- Sautreuse équipée d'une double régulation de la chauffe :
Régulation de la température de cuisson (par thermostat)
Régulation de la puissance de chauffe (par symmerstat)
- Commutateur 4 positions et rejet inox assurant l'alimentation EC/EF
- Basculement électrique ou manuel (selon différentes)

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **CoreControl** : puissance adaptée avec régulation de la température du fond de cuve
- Chauffage assuré par résistance blindées fixées sous la surface du fond de cuve (version élec.)
- **CleaningSystemPLUS** : cuve carrossée intégrant le corps de chauffe. Goulotte périphérique avec évacuation des exsudats en façade
- Cuve graduée avec fond bi-métal 15 mm (12mm acier + 3mm inox)
- Couvercle double peau à joint périphérique
- Robinet EC/EF et rejet inox
- Prise pour sonde à cœur débouchable
- Large zone de dépose latérales
- Basculement électrique de série
- Options disponibles
 - Couvercle pression
 - Relevage de paniers
 - Compteur volumétrique
- Affichage digital

VERSION	ADVANCIA 45 DM ² / 80 L	ADVANCIA 45 DM ² / 80 L	ADVANCIA 50 DM ² / 97 L
MODÈLES			
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Relevage	Manuel	Électrique	Électrique
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x1014	800x967x1014	1000x920x1014
Poids net (en Kg)	160	-	200
Puissance électrique (kW)	■ / 13,5	■ / 13,5	■ / 13,5
Code	B3A9SA45MBE	B3A9SA45EBE	B3A9SA50EBE
Prix € H.T.			

OPTIONS				
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code Prix € H.T.	B10P9SA45CDP	B10P9SA45CDP	B10P9SA50CDP
FOND BI-MÉTAL	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9SA50FBI
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	-
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	-
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code Prix € H.T.	-	-	-
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code Prix € H.T.	-	-	-
TOUTES OPTIONS : - Couvercle pression - Relevage panier - Doseur volumétrique - Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	-
ACCESSOIRES				
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code Prix € H.T.	-	-	-
SONDE A CŒUR DEBROCHABLE	Code Prix € H.T.	-	-	-
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code Prix € H.T.	-	-	-

*Délai de livraison (départ usine)



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- Cuve avec fond inox de 8 mm épaisseur
- Chauffage par résistances blindées fixées sous la surface du fond de cuve
- Bec verseur à grand passage
- Couvercle simple peau, équilibré
- Sauteuse équipée d'une double régulation de la chauffe :
Régulation de la température de cuisson (par thermostat)
Régulation de la puissance de chauffe (par symmerstat)
- Commutateur 4 positions et rejet inox assurant l'alimentation EC/EF

ADVANCIA PLUS

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- **CoreControl** : puissance adaptée avec régulation de la température du fond de cuve
- Chauffage assuré par résistances blindées fixées sous la surface du fond de cuve (version élec.)
- **CleaningSystemPLUS** : cuve carrossée intégrant le corps de chauffe.
Goulotte périphérique avec évacuation des exsudats en façade
- Cuve graduée avec fond bi-métal 15 mm (12mm acier + 3mm inox)
- Couvercle double peau à joint périphérique
- Robinet EC/EF et rejet inox
- Prise pour sonde à cœur débouchable
- Large zone de dépose latérales
- Basculement électrique de série
- Options disponibles
Couvercle pression
Relevage de paniers
Compteur volumétrique
- Affichage digital

VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODÈLES	65 DM ² / 121 L	80 DM ² / 150 L	80 DM ² / 177 L
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Relevage	Électrique	Électrique	Électrique
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1014	1400x920x1014	1800x920x1015
Poids net (en Kg)	210	240	-
Puissance électrique (kW)	■ / 20,3	■ / 27	■ / 27
Code	B3A9SA65EBE	B3A9SA80EBE	B2A9S+80EBE
Prix € H.T.			

OPTIONS				
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code Prix € H.T.	B10P9SA65CDP	B10P9SA80CDP	DE SERIE
FOND BI-MÉTAL	Code Prix € H.T.	B10P9SA65FBI	DE SERIE	DE SERIE
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+CP
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+RP
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+DV
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+DE
TOUTES OPTIONS : - Couvercle pression - Relevage panier - Doseur volumétrique - Douchette sur enrouleur	Code Prix € H.T.	-	-	B10P9S+TO
ACCESSOIRES				
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9S+PA11
SONDE A CŒUR DEBROCHABLE	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9S+SCJ
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC9S+KSETJ

A NOTER

En version suspendue le «KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR» n'est pas nécessaire pour les sauteuses ADVANCIA PLUS.



A NOTER

La combinaison d'options n'est pas possible.

ATTENTION

Pour les sauteuses ADVANCIA PLUS modèles 50 DM², si l'option relevage de paniers est choisie la largeur passe de 1200mm à 1400mm



- X ...de série
- ∞...indisponible
- ...option





MODÈLE	B2A9S+50EBE	B2A9S+50EBG	B2A9S+80EBE	B2A9S+80EBG
Surface utile (dm ²)	48	48	82,7	82,7
Capacité nominale (Litre)	103	103	177	177
Capacité GN 1/1	2	2	4	4
Capacités culinaires				
Steak haché (pcs)	50	50	70	70
Bourguignon (Kg)	59	59	92	92
Bœuf braisé (Kg)	47	47	75	75
Pommes sautées (Kg)	16	16	33	33
Ratatouille (Kg)	39	39	70	70
Pâtes (Kg)	15	15	25	25
Riz pilaf (Kg)	31	31	50	50
Caractéristiques techniques				
Dimensions extérieures				
Hauteur (mm)	1015	1015	1015	1015
Largeur (mm) (avec relevage des paniers)	1200 (1400)	1200 (1400)	1800	1800
Profondeur (mm)	920	920	920	920
Cuve (Profondeur x Largeur x Avancée mm)	245 x 763 x 629	245 x 763 x 629	245 x 1315 x 629	245 x 1315 x 629
Poids net (kg)	230	230	340	340
Puissances électriques (KW)				
400/50/3/N+T	13,5		27	
230 / 50 / 3+T	13,5			
Intensité maxi (A)				
400/50/3/N+T	19,6		39,1	
230 / 50 / 3+T	33,9			
Puissances gaz (KW)				
Puissances électriques monophasée 230V (KW)		0,25		0,3
Raccordement en eau froide				
Température maxi (max 30°C)	30°C	30°C	30°C	30°C
Pression Mini / Maxi (bar)	1.5b / 6b	1.5b / 6b	1.5b / 6b	1.5b / 6b
Eau filtrée	50 microns	50 microns	50 microns	50 microns
Raccordement en eau chaude				
Raccordement eau chaude (max 60°C)	30°C	30°C	30°C	30°C
Pression Mini / Maxi (bar)	1.5b / 6b	1.5b / 6b	1.5b / 6b	1.5b / 6b
Eau filtrée	50 microns	50 microns	50 microns	50 microns
3mmTop :Dessus inox 3 mm d'épaisseur	X	X	X	X
FlushTop : permet un assemblage bords francs	X	X	X	X
Start&Cook : Allumage auto des feux cachés (v. gaz)	∞	X	∞	X
CoreControl : puissance adaptée à la charge en cuisson	X	X	X	X
Surface de cuisson multizones	X	X	X	X
Cuve carrossée intégrant le corps de chauffe	X	X	X	X
Construction tout inox	X	X	X	X
Commandes ergonomiques	X	X	X	X
Tableau de commande à touches sensibles	X	X	X	X
Réglage de la température du fond de cuve	X	X	X	X
Régulation de la température par sonde à cœur (accessoire)	X	X	X	X
Prise pour sonde à cœur débrochable en façade	X	X	X	X
Cycle de diagnostic technique	X	X	X	X
Fond bimétal de 15 mm d'épaisseur	X	X	X	X
Bec verseur à grand passage	X	X	X	X
Couvercle double peau	X	X	X	X
Couvercle avec joint périphérique	X	X	X	X
Couvercle freiné lors de la fermeture	X	X	X	X
Goulotte périphérique pour la récupération des graisses	X	X	X	X
Arrivée eau Chaude / eau Froide	X	X	X	X
Rejet inox fixe	X	X	X	X
Basculement électrique de la cuve	X	X	X	X
Coupure de chauffe lors du basculement de la cuve	X	X	X	X
Répartition de la chauffe assurée par brûleur pivotant	∞	X	∞	X
Résistances blindées fixées sous la surface de chauffe	X	∞	X	∞
Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie	X	∞	X	∞
Douchette sur enrrouleur avec vanne de barrage	•	•	•	•
Couvercle pression avec soupapes d'évacuation des vapeurs	•	•	•	•
Relevage de paniers	•	•	•	•
Compteur / doseur volumétrique d'eau	•	•	•	•
Kit sortie enregistreur HACCP	•	•	•	•

Soubassements : Voir page 74



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
 - **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
 - Chauffe indirecte par résistances électriques commandées par un doseur d'énergie séquentiel
 - Cuve bombée emboutie en inox 316 L poli miroir et crépine graduée
 - Remplissage EC/EF à commande électrique par commutateur et rejet chromé
 - Couvercle double peau
 - Marmite fixe
- OU
- Basculement électrique de la cuve (200 L) et coupure automatique de la chauffe

		
VERSION	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULES	150 L	200 L
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x1068	1400x1255x842
Poids net (en Kg)	140	265
Puissance électrique (kW)	■ / 18	■ / 30
Code	B2A9MA15IBE	B2A9MA20IBE
Prix € H.T.		



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Chauffe indirecte assurée par un brûleur multi tubulaire inox micro perforé
- Cuve bombée emboutie en inox 316 L poli miroir et crépine graduée
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles et veilleuse intégrée
- Remplissage EC/EF à commande électrique par commutateur et rejet chromé
- Couvercle double peau
- Basculement électrique de la cuve (200 L)

VERSION	ADVANCIA 150 L	ADVANCIA 200 L	ADVANCIA 250 L
MODULES	150 L	200 L	250 L
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x1010x1068	1400x1255x842	1200x1010x1015
Poids net (en Kg)	155	265	215
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz. (kW)	21,5	30,7	28,5
Code	B2A9MA15IBG	B2A9MA20IBG	B2A9MA25IBG
Prix € H.T.			

*Délai de livraison (départ usine)



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- Chauffe directe assurée par un brûleur multi Tubulaire inox micro perforé
- Cuve bombée emboutie en inox 316 L poli miroir et crépine graduée
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles et veilleuse intégrée
- Remplissage EC/EF à commande électrique par commutateur et rejet chromé
- Couvercle double peau

FICHE
TECHNIQUE



VERSION	ADVANCIA
MODULES	150 L
ÉNERGIE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x1068
Poids net (en Kg)	140
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	21,5
Code	B2A9MA15DBG
Prix € H.T.	



ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs
- A poser
OU
- Placard tout inox compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

VERSION	DESSUS NEUTRE	DESSUS NEUTRE	COMPARTIMENT TECHNIQUE À SUSPENDRE
MODULES	400	800	200
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297	800x920x297	200x920x727
Poids net (en Kg)	25	105	10
Code	B1A9DN4D	B1A9DN8D	B1A9DN2P
Prix € H.T.			



BLOC KIT 3 TIROIRS 1/1

VERSION	BAC DU CHEF AVEC POUBELLE INTÉGRÉE ¹	DESSUS NEUTRE A TIROIR SUR PLACARD OUVERT	DESSUS NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	DESSUS NEUTRE SUR PLACARD OUVERT	DESSUS NEUTRE SUR PLACARD OUVERT
MODULES	400	400	400	600	800
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x927	400x920x927	400x920x927	600x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	67	70	60	80	105
Code	B1A9BCP4B	B1A9DNT4P	B1A9DN4P	B1A9DN6P	B1A9DN8P
Prix € H.T.					

ACCESSOIRES						
LARGEUR		Sur placard	Sur placard	Sur placard	Sur placard	Sur placard
PORTE POUR PLACARD (compter 2 codes pour modules à 2 portes 800 & 1000)	Code Prix € H.T.	DE SERIE	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG1	B1AC7BL8KG11
BLOC KIT 3 TIROIRS 1/1 pour modules NEUTRES 400 sur placard uniquement	Code Prix € H.T.	-	B1AC9BLK3T11 	B1AC9BLK3T11 	-	-

1. Robinet non fourni
2. Délai de livraison (départ usine)



ADVANCIA

- **3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3mm
- **FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs
- Maintien au froid des produits même couvercle ouvert
- Ouverture sur le dessus par double couvercle coulissant
- Dessus compatible bac GN 1/1 profondeur 100mm
- Aménagement du placard prévu pour recevoir 3 bacs GN 1/1 profondeur 100mm
- Porte isolée doublée
- Groupe froid intégré
- Dégivrage automatique et réévaporation des eaux de dégivrage par gaz chaud
- Alarme haute et basse, sonore et visuelle
- Livré sans bac
- Porte ouverture droite/gauche



VERSION		ADVANCIA
MODULE		BLOC REFRIGERE
ÉNERGIE		ÉLECTRIQUE
Poids net (en Kg)		82
Alim./kW		0,3 Kw
LxPxH (mm)		500x920x900 mm
Module	Code Prix € H.T.	B1A9BR5BE

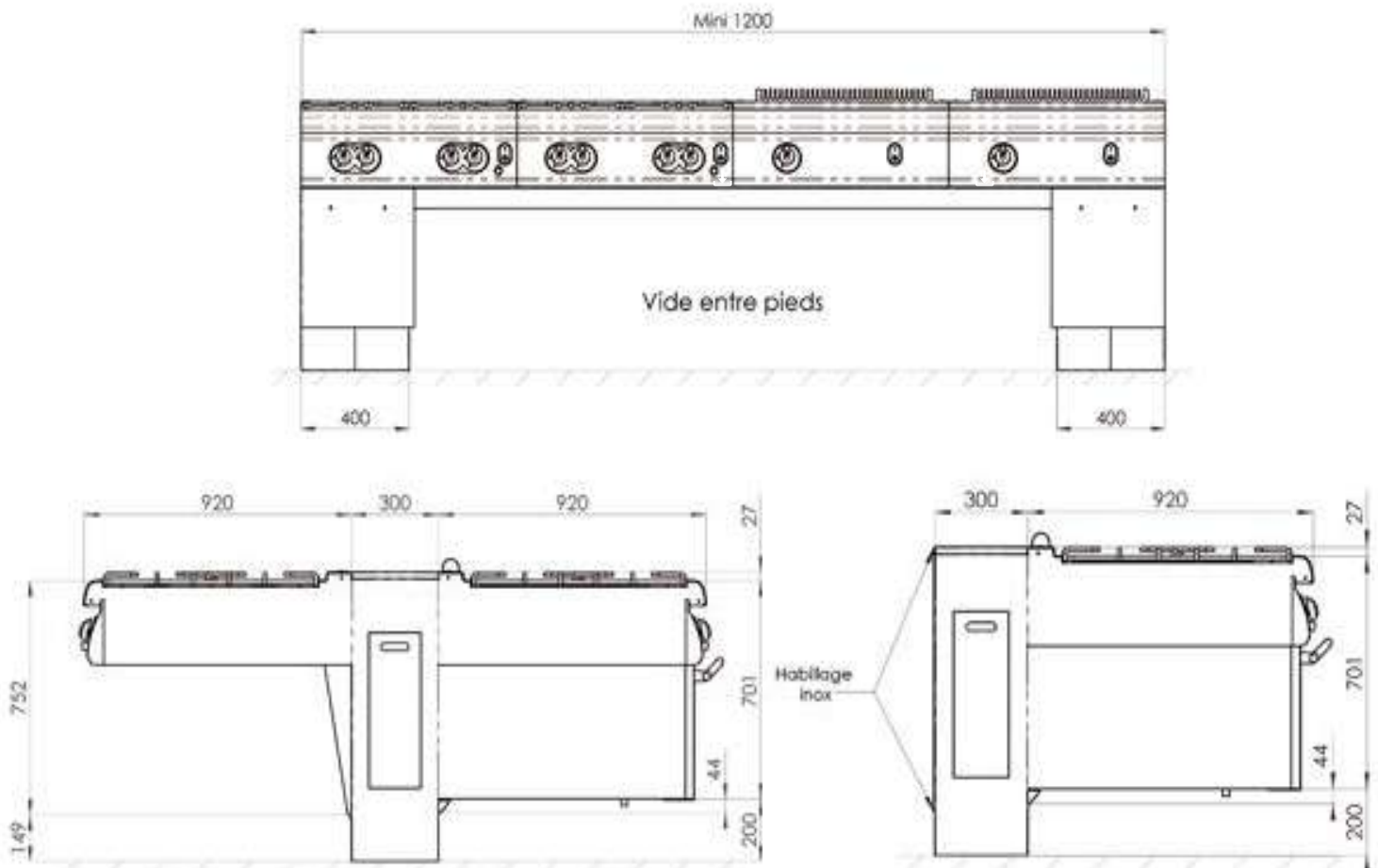
TABLEAU TECHNIQUE	
Capacité placard (Litres)	90
Capacité bac GN 1/1 profondeur 100 mm	4
Caractéristiques Techniques	
PUISSANCES ÉLECTRIQUES (KW)	
230+T	2
PUISSANCE FRIGORIFIQUE DU GROUPE (-10/ +55° C)	
Puissance (Watts)	190
Construction tout inox	X
Groupe compresseur au R134A	X
Distibution homogène de la température	X
Réfrigéré par circulation d'air ventilé	X
Porte doublée inox avec joint magnétique	X
Bac de récupération des condensats	X



ADVANCIA

- Structure modulaire tout inox 30/10, habillée de panneaux inox si nécessaire
- Le mur est conçu pour configurer en version suspendue, un fourneau simple ou double face, composé de dessus et (ou) de blocs (y compris marmites, sauteuses et friteuses)
- Le mur se compose de piliers, de poutres et d'habillages à assembler sur place, suivant la fiche de montage jointe
- Les consoles et supports : pour les éléments «dessus» et/ou «blocs», sont fournis avec le mur
- La définition et la fabrication du mur inox nécessitent la fourniture impérative d'un plan d'implantation du fourneau
- Lorsque la chape ne permet pas une fixation du mur dans la dalle béton, l'utilisation de platines à sceller est nécessaire (mur inox à poser)
- 2 modèles sont proposés : mur fixé au niveau du sol fini (A poser) et mur fixé sur socle béton de 100 mm de haut (Sur socle)
- **Platine à sceller :**
 - Nécessaire lorsque l'épaisseur de la chape interdit une fixation du mur dans la dalle béton
 - Un gabarit en tôle, fourni avec la platine, permet son positionnement précis affleurant le sol fini
 - **Commander 2 platines pour mur < 3600 mm**
 - Ajouter une platine tous les 3200 mm supplémentaires

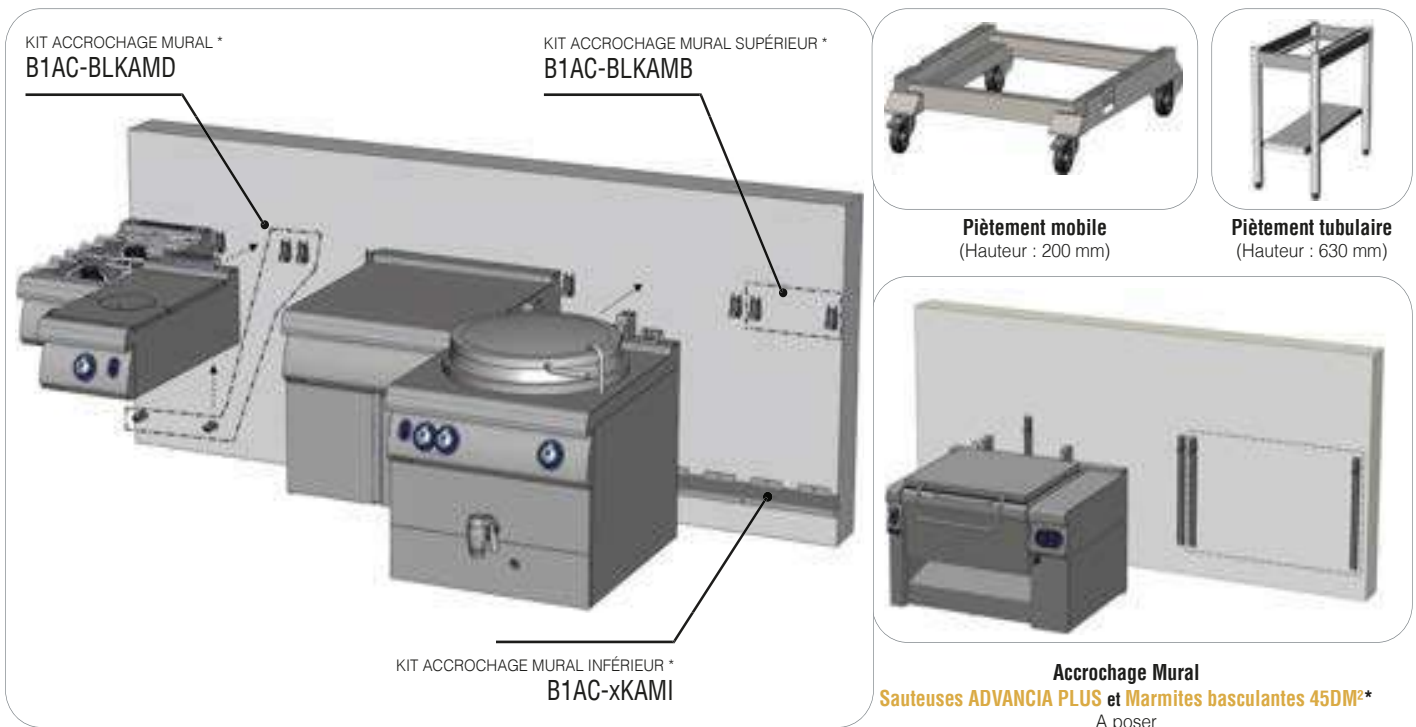
MUR INOX			
MUR INOX SUR SOCLE Au mètre linéaire	Code Prix € H.T.		B1AS-MLMIS
MUR INOX FIXÉ AU SOL Au mètre linéaire	Code Prix € H.T.		B1AS-MLMI
ACCESSOIRES			
PLATINE À SCELLER (l'unité)	Code Prix € H.T.		B1AC-PLAS
OPTIONS			
RAMPE INOX (main courante) Au mètre linéaire	Code Prix € H.T.		B10S-MLRAIN





LARGEUR		200	400	600	800	1000	1100	1200	1400	1600	1800	
PIÈTEMENT MOBILE Hauteur : 200 mm	Code	-	-	↓ B1AC96PM2	↓ B1AC98PM2	↓ B1AC910PM2	↓ B1AC911PM2	↓ B1AC912PM2	↓ B1AC914PM2	↓ B1AC916PM2	↓ B1AC918PM2	
	Prix € H.T.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
PIÈTEMENT TUBULAIRE Hauteur : 630 mm	Code	-	↓ B1AC94PT6	↓ B1AC96PT6	↓ B1AC98PT6	↓ B1AC910PT6	-	↓ B1AC912PT6	↓ B1AC914PT6	↓ B1AC916PT6	-	
	Prix € H.T.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
KIT ACCROCHAGE MURAL* A poser	Code	↓ B1AC-BLKAMD										
	Prix € H.T.	-										
KIT ACCROCHAGE MURAL SUPÉ- RIEUR* Pour bloc	Code	↓ B1AC-BLKAMB										
	Prix € H.T.	-										
KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR* Pour bloc	Code	-	↓ B1AC-4KAMI	↓ B1AC-6KAMI	↓ B1AC-8KAMI	↓ B1AC-10KAMI	-	↓ B1AC-12KAMI	↓ B1AC-14KAMI	↓ B1AC-16KAMI	-	
	Prix € H.T.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
KIT ACCROCHAGE MURAL POUR SAUTEUSES ADVANCIA PLUS ET MARMITES BASCULANTES 45DM* A poser (sur mur béton uniquement)	Code	-	-	-	-	-	-	↓ B1AC9S+KAMB	↓ B1AC9S+KAMB	-	↓ B1AC9S+KAMB	
	Prix € H.T.	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
PLINTHES INOX	PLINTHE FAÇADE	Code	-	-	-	B1AC-8PLINI	B1AC-10PLINI	B1AC-11PLINI	B1AC-12PLINI	B1AC-14PLINI	B1AC-16PLINI	B1AC-18PLINI
	PLINTHE GAUCHE	Code	B1AC9PLING									
	PLINTHE DROITE	Code	B1AC9PLIND									
SOCLE MAÇONNÉ	PIÈTEMENT (inclus : plinthe)	Code	↓ B1AC-2PLSM	↓ B1AC94PTSM	↓ B1AC96PTSM	↓ B1AC98PTSM	↓ B1AC910PTSM	↓ B1AC911PTSM	↓ B1AC912PTSM	↓ B1AC914PTSM	↓ B1AC916PTSM	↓ B1AC918PTSM
	PLINTHE GAUCHE	Code	↓ B1AC9PLSMG									
	PLINTHE DROITE	Code	↓ B1AC9PLSMD									

* **NOTE :** Si le mur est en inox : les kits d'accrochages muraux sont de série. Pour les murs en béton, référez-vous à la grille de prix.



Accrochage Mural - Desset et Bloc*
Pour bloc

















OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
 - **CloseContact** : brûleurs de 4.5 kW à flamme horizontale en laiton brut solidaires d'une cuve inox emboutie
 - Sécurité par thermocouple commandé par un robinet gaz
 - Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
 - Module à poser
- OU
- Module sur placard
 - Porte(s) fournie(s) en accessoire

- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

				
	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 
MODULES	2 FEUX	4 FEUX	2 FEUX	4 FEUX
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions Module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	800x730x297	400x730x927	800x730x927
Poids net (en Kg)	25	40	60	95
Puissance gaz (kW)	9	18	9	18
Code	B207FV4DG	B207FV8DG	B207FV4PG	B207FV8PG
Prix € H.T.				

OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	 B10P-FVALTF	 B10P-FVALTF	 B10P-FVALTF	 B10P-FVALTF

ACCESSOIRES					
LARGEUR		400	400	400	800
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
 - **CloseContact** : 4 brûleurs de 4.5 kW à flamme horizontale en laiton brut solidaires d'une cuve inox emboutie
 - Sécurité par thermocouple commandé par un robinet gaz
 - **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
 - Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
 - Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
 - Four gaz GN 2/1 avec poignée ergonomique
 - Équipé d'un brûleur sous une sole acier
 - Four livré avec 1 bac gn2/1 profondeur 40 mm et 1 grille GN 2/1
- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

FICHE TECHNIQUE



MODULES	4 FEUX
ÉNERGIE	GAZ
Dimensions Module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x730x970
Poids net (en Kg)	140
Puissance électrique (kW)	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	25,2
Code	B2O7FV8FG
Prix € H.T.	

OPTIONS		
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVALTF



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
 - **CloseContact** : brûleurs de 4.5 kW à flamme horizontale en laiton brut solidaires d'une cuve inox emboutie
 - Brûleur circulaire commandé par un robinet gaz équipé d'une veilleuse et d'une sécurité
 - Plaque Coup de feu à tampon montée sur bac inox isolé
 - **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles
 - Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
 - Module à poser
- OU
- Module sur placard
 - Porte(s) fournie(s) en accessoire

- **OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe



MODULES	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions Module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x730x340	800x730x340	800x730x970	800x730x970
Poids net (en Kg)	80	80	100	100
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	15,5	15,5	15,5	15,5
Code	B2O7PF8DG	B2O7FP8DG	B2O7PF8PG	B2O7FP8PG
Prix € H.T.				

OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF

ACCESSOIRES					
LARGEUR		800	800	800	800
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC7BL8KG11	B1AC7BL8KG11







FEUX VIFS/PLAQUE COUP DE FEU SIMPLE ET DOUBLE SERVICE SUR PLACARD / SUR FOUR



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- CloseContact** : brûleurs de 4.5 kW à flamme horizontale en laiton brut solidaires d'une cuve inox emboutie
- Plaque coup de feu à tampon montée sur bac inox isolé
- Brûleur circulaire commandé par un robinet gaz équipé d'une veilleuse et d'une sécurité
- Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles
- Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
- Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four gaz GN 2/1 avec poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac GN2/1 profondeur 40mm et 1 grille GN 2/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

- OPTION AutoFlam** : système de détection de casserole sur feux vifs permettant de générer une flamme sur le brûleur uniquement lors de présence de récipient sur la zone de chauffe

	 	 	 
MODULES	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF	2 FEUX / PCF / 2 FEUX
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x730x970	800x730x970	1200x730x970
Poids net (en Kg)	155	155	195
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	22,7	22,7	31,7
Code	B207PF8FG	B207FP8FG	B207FPF12FG
Prix € H.T.			

OPTIONS

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code Prix € H.T.	 B10P-FVALTF

ACCESSOIRES

LARGEUR		-	-	1200
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC7BLKG11











OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
 - Plaque CF montée sur bac inox isolé formant la chambre de combustion
 - Brûleur circulaire commandé par un robinet gaz équipé d'une veilleuse et d'une sécurité
 - **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles
 - Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
 - Module à poser
- OU
- Module sur placard
 - Porte(s) fournie(s) en accessoire

OU

- **Air Flex System** : Brûleur micro perforé en position arrière pour une diffusion de la chaleur sur 3 niveaux (convection naturelle par déflecteurs)
- Permet un gradient de température entre le niveau haut et bas
- Four gaz adapté à la pâtisserie et aux petites pièces
- Four gaz GN 2/1 avec poignée ergonomique
- Équipé d'un brûleur sous une sole acier
- Four livré avec 1 bac GN 2/1 profondeur 40 mm et 1 grille GN 2/1

OPTIMUM 700

				
	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 
MODULES	400	400	800	800
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions Module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x340	400x730x970	800x730x970	800x730x970
Poids net (en Kg)	50	70	105	175
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	6,5	6,5	13	20,2
Code	B107PG4DG	B107PG4PG	B107PG8PG	B107PG8FG
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES		400	400	800	800
LARGEUR					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11	-



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Surface affleurante au plan de travail
- Plaque en acier spécial, épaisseur 15 mm
- Foyer commandé par thermostat et voyant de chauffe, permettant le réglage de la température, de 80°C à 500°C
- 2 à 4 zones de chauffe indépendantes
- Module à poser

OU

- Module sur placard
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

OU

FOUR ÉLECTRIQUE

- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte
- Four livré avec 1 bac GN 2/1 profondeur 40mm et 1 grille GN 2/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire





	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE	FICHE TECHNIQUE
MODULES	400	400	800	800
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions Module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	400x730x927	800x730x927	800x730x927
Poids net (en Kg)	60	70	120	145
Puissance électrique (kW)	■ / 5,7	■ / 5,7	■ / 11,4	■ / 16,5
Code	B107CE4DE	B107CE4PE	B107CE8PE	B107CE8FE
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES		400	400	800	800
LARGEUR		400	400	800	800
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11	-



OPTIMUM





- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Foyer arrière rond 1.7kW et foyer avant carré 4 kW placés sous une plaque vitrocéramique affleurante de 6 mm
- Foyers commandés à l'arrière par un commutateur 6 positions et à l'avant par un thermostat 60/280°C
- Protection thermique sur chaque foyer
- Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
- Module à poser
OU
- Module sur placard
- Porte(s) fournies en accessoire

	 	 
MODULES	2 FOYERS	2 FOYERS
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	400x730x927
Poids net (en kg)	30	45
Puissance électrique (kW)	■ / 5,7	■ / 5,7
Code	B107FIR4DE	B107FIR4PE
Prix € H.T.		
ACCESSOIRES		
LARGEUR	400	400
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC7BLKG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
 - 2 foyers 5 kW placés sous une plaque vitrocéramique affleurante de 6 mm
 - Commande par bouton rotatif de 0 à 100%
 - Détection automatique sur chaque zone de cuisson de la présence de récipient
 - Idéal pour casserole de 120 à 400 mm
 - Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
 - Module à poser
- OU
- Module sur placard
 - Porte(s) fournie(s) en accessoire

	 	 
MODULES	2 FOYERS	2 FOYERS
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	400x730x927
Poids net (en kg)	50	60
Puissance électrique (kW)	■ / 10	■ / 10
Code	B207FI54DE	B207FI54PE
Prix € H.T.		
ACCESSOIRES		
LARGEUR	400	400
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC7BLKG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs emboutis
- Plaques rapides en fonte diamètre 220 mm
- Commande par commutateur 6 positions
- Limiteur de température sur chaque plaque
- Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
- Module à poser

OU

- Module sur placard
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

OU

FOUR ÉLECTRIQUE

- Four électrique : idéal pour toutes les cuissons (pièces de viande entières, pâtisserie...)
- Commande 3 positions : Sole - Voûte - Sole & Voûte
- Four électrique GN 2/1 avec poignée ergonomique
- Four livré avec 1 bac GN2/1 profondeur 40 mm et 1 Grille GN 2/1







MODULES	2 FOYERS	2 FOYERS	4 FOYERS	4 FOYERS
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	400x730x927	800x730x927	800x730x927
Poids net (en Kg)	30	42	100	125
Puissance électrique (kW)	■ / 5,2	■ / 5,2	■ / 10,4	■ / 15,5
Code	B1O7PE4DE	B1O7PE4PE	B1O7PE8PE	B1O7PE8FE
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES		400	400	800	800
LARGEUR					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11	-



OPTIMUM

- Structure supérieure monobloc tout inox
 - Barbecue gaz assurant une qualité optimale du marquage
 - Chauffe par 2 brûleurs micro perforés
 - **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégrés
 - Équipé d'une rehausse arrière
 - Commande par robinet gaz
 - Module à poser
- OU
- Module sur placard
 - Porte(s) fournie(s) en accessoire

	 	 
MODULES	400	400
ÉNERGIE	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	400x730x980
Poids net (en kg)	50	60
Puissance électrique (kW) (monophasé 230 V)	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	5,8	5,8
Code	B107BB4DG	B107BB4PG
Prix € H.T.		

ACCESSOIRES		
LARGEUR		400
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	-
		B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-
		B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-
		B1AC7BLKG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Plaque à bords relevés étanches, montée en saillie sur le dessus
- Bac collecteur à l'avant, orientable pour l'évacuation
- Pare éclaboussures solidaire à la plaque
- Commande par 1 thermostat 100/350°C et témoin de chauffe
- **Version Électrique** : chauffe réalisée par un groupe de résistances blindées, isolées et fixées au contact de la plaque
- Module à poser ou sur placard
- 1 zone de chauffe sur module de 400
- 2 zones de chauffe indépendantes sur module de 800
- Porte(s) fournie(s) en accessoire



MODULES	1 ZONE	2 ZONES	1 ZONE	2 ZONES
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x355	800x730x355	400x730x985	800x730x985
Poids net (en Kg)	50	95	60	110
Surface utile (dm ²)	17	36	17	36
Puissance électrique (kW)	■ / 3,9	■ / 7,8	■ / 3,9	■ / 7,8

PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B107PL4DE	↓ B107PL8DE	↓ B107PL4PE	↓ B107PL8PE
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	↓ B107PR4DE	↓ B107PR8DE	↓ B107PR4PE	↓ B107PR8PE
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	↓ B107PM8DE	-	↓ B107PM8PE
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code Prix € H.T.	↓ B107CL4DE	↓ B107CL8DE	↓ B107CL4PE	↓ B107CL8PE
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	↓ B107CR4DE	-	-	-

ACCESSOIRES				400	800
LARGEUR					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Plaque à bords relevés étanches, montée en saillie sur le dessus
- Bac collecteur à l'avant, orientable pour l'évacuation
- Pare éclaboussures solidaire à la plaque
- Commande par 1 thermostat 100/350°C et témoin de chauffe
- Chauffe réalisée par 2 brûleurs inox micro perforés, enveloppés d'une chambre de combustion inox
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- Module à poser ou sur placard
- 1 zone de chauffe sur module de 400
- 2 zones de chauffe indépendantes sur module de 800
- Porte(s) fournie(s) en accessoire



MODULES	1 ZONE	2 ZONES	1 ZONE	2 ZONES
ÉNERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x355	800x730x355	400x730x985	800x730x985
Poids net (en kg)	55	90	65	105
Surface utile (dm ²)	17	36	17	36
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	5,8	11,6	5,8	11,6





PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code Prix € H.T.	B107PL4DG	B107PL8DG	B107PL4PG	B107PL8PG
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	-	-	B107PR4PG	B107PR8PG
	MIXTE	Code Prix € H.T.	-	B107PM8DG	-	B107PM8PG
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code Prix € H.T.	B107CL4DG	B107CL8DG	B107CL4PG	B107CL8PG
	RAINURÉE	Code Prix € H.T.	B107CR4DG	-	-	-

ACCESSOIRES				400	800
LARGEUR					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords francs
- Cuve encastrée équipée d'une vidange chromée avec sortie frontale
- Chauffée assurée par des résistances blindées, isolées et plaquées sous le fond
- Équipé d'un doseur de puissance 6 positions
- Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
- Sécurité par thermostat
- Alimentation en eau de la cuve par électrovanne et bouton poussoir
- Compatible GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3
- Module à poser ou sur placard
- Porte fournie en accessoire

	 	 
MODULES	400	400
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	400x730x927
Poids net (en kg)	30	55
Puissance électrique (kW)	● / 1,5	● / 1,5
Code	B1O7BM4DE	B1O7BM4PE
Prix € H.T.		

ACCESSOIRES			
LARGEUR			400
PORTE POUR PLACARD	Code Prix € H.T.	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	B1AC7BLKG11



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Cuve inox chaudronnée avec trop plein d'écumage par bac avant associé
- Arrivée d'eau arrière commandée en façade
- Sécurité thermostatique de manque d'eau
- Commande par simmerstat
- Vanne de vidange
- Livré sans panier
- Module sur placard (porte de série)

FICHE TECHNIQUE











MODULES	400	
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x970	
Poids net (en kg)	55	
Puissance électrique (kW)	■ / 9	
Code	B107CP4PE	
Prix € H.T.		
ACCESSOIRES		
PANIER A PÂTES GN 1/3	Code Prix € H.T.	B1AC-CPPA13
PANIER A PÂTES GN 1/6	Code Prix € H.T.	B1AC-CPPA16



OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Cuve inox chaudronnée avec trop plein d'écrémage par bac avant associé
- Sécurité thermostatique de manque d'eau
- Commande par simmerstat
- Vanne de vidange
- Livré avec 2 demi paniers
- Module à poser

			
	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 
CAPACITÉ	2x6 L	15 L	RÉSERVE
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x380	400x730x380	400x730x581
Poids net (en kg)	40	45	35
Production horaire selon norme NFD 40002	2x13 Kg	25 Kg	-
Production horaire frites surgelées 6*6	2x18 Kg	36 Kg	-
Puissance électrique (kW)	■ / 12	■ / 12	● / 1,3
Code	B107FRD6DE	B107FR15DE	B107RFI4DE
Prix € H.T.			

ACCESSOIRES				
CLAIE Par friteuse	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FR15CLAI	-
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FR15PA	-
2 DEMI-PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	-
CHARIOT DE FILTRAGE	Code Prix € H.T.	 B1AC-FRCHFIL	 B1AC-FRCHFIL	-
SEAU DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	-
FILTRE POUR SEAU DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	-
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	-
RALLONGE DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	-



FRITEUSE

- Cuves inox à zone froide encastrées dans le dessus
- **Versio n Gaz** : chauffe par 2 brûleurs inox micro perforés
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- **Versio n électrique** : résistances blindées pivotantes avec poignée de relevage

- Régulation électronique de 140 à 180°C avec dégivage des huiles solides et thermostat de sécurité
- Vidange de cuve par vanne à boisseau sphérique avec commande dans le placard
- Livrée avec couvercle et 2 x 1/2 paniers (sauf 2x6 L : 2 paniers)
- Placard tout inox compatible avec la platerie GN 1/1
- Commandes à l'abri des chocs et ruissellements

RÉSERVE À FRITES

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs équipé d'une cuve inox encastrée
- Chauffe assurée par une voûte rayonnante infrarouge électrique
- Commandes à l'abri des chocs et ruissellements
- Module sur placard compatible GN 1/1
- Porte fournie en accessoire



CAPACITÉ	2X6 L	15 L	18 L	18 L	RESERVE
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	GAZ	
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x1010	400x730x1010	400x730x1007	400x730x970	400x730x1211
Poids net (en kg)	45	50	50	65	50
Production horaire selon norme NFD 40002	2x13 Kg	25 Kg	33 Kg	20 Kg	-
Production horaire frites surgelées 6*6	2x18 Kg	36 Kg	49 Kg	37 Kg	-
Puissance électrique (kW)	■ / 12	■ / 12	■ / 15	● / 0,1	● / 1,3
Puissance gaz (kW)	-	-	-	16,5	-
Code	B107FRD6BE	B107FR15BE	B107FR18BE	B107FR18BG	B107RFI4PE
Prix € H.T.					

ACCESSOIRES						
CLAIE Par friteuse	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FR15CLAI	B1AC-FR18CLAI	B1AC-FR18CLAI	-
PANIER DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	-	B1AC-FR15PA	B1AC-FR18PA	B1AC-FR18PA	-
2 DEMI-PANIER S DE FRITEUSE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR18DPA	B1AC-FR18DPA	-
CHARIOT DE FILTRAGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL	B1AC-FRCHFIL	-
SEAU DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	-
FILTRE POUR SEAU DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	-
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE	Code Prix € H.T.	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	-
RALLONGE DE VIDANGE	Code Prix € H.T.	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	-

OPTIONS						
FILTRAGE INTÉGRÉ	Code Prix € H.T.	-	-	B10P-FRFIS	B10P-FRFIS	-
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code Prix € H.T.	-	-	-	ACFR1825KMI	-
RELEVAGE 1 PANIER	Code Prix € H.T.	-	-	B10P-FRR1P	B10P-FRR1P	-
RELEVAGE 2 DEMI-PANIER S	Code Prix € H.T.	-	-	B10P-FRR2P	B10P-FRR2P	-





SOUBASSEMENTS						
Modèle		2x6	FR15 Sur placard	FR18 Sur placard	FR18 Sur placard	Réserve à frites
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	-	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	B1AC7BLKG11	B1AC7BLKG11	-	-	B1AC7BLKG11



OPTIMUM

- Surface utile : 30 dm²
- Cuve fond inox de 8 mm d'épaisseur
- Basculement manuel assuré par dispositif ergonomique breveté
- Couvercle simple peau équilibré
- Bec verseur conçu pour supprimer tout ruissellement sur la façade
- Remplissage EC/EF à commande électrique par commutateur et rejet chromé
- Version Électrique : Pilotage par doseur d'énergie associé à un thermostat de fond de cuve





- Version Gaz : Chauffe par brûleur à tubes inox microperforés couvrant toute la cuve, commandés par un robinet gaz associé à un thermostat de fond de cuve
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- Thermostat de sécurité

	 	 
CAPACITÉ	30 dm ² / 57 L	30 dm ² / 57 L
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x730x1014	800x730x1014
Poids net (en kg)	130	125
Puissance électrique (kW)	■ / 7,8	● / 0,1
Puissance gaz (kW)		8,9
Code	B2O7SA30MBE	B2O7SA30MBG
Prix € H.T.		



OPTIMUM









- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs
- Cuve ronde chaudronnée avec fond bombé embouti en inox 316 L poli miroir
- Cuve à panache et couvercle simple peau équilibré
- Remplissage EC/EF à commande électrique par commutateur et rejet chromé
- Vidange chromée de gros diamètre
- Double enveloppe à remplissage auto, à partir d'une alimentation d'eau indépendante
- Soupape de sécurité, munie d'un casse vide
- Version Électrique : Chauffe par résistances immergées commandées par un doseur d'énergie séquentiel
- Version Gaz : Chauffe par brûleur inox à tubes micro perforés commandés par un robinet gaz
- **Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée
- Thermostat de sécurité

	60 L	60 L
	 	 
CAPACITÉ	60 L	60 L
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x730x1068	800x730x1068
Poids net (en kg)	100	110
Puissance électrique (kW)	■ / 7,5	● / 0,1
Puissance gaz (kW)		11,1
Code	B207MA6IBE	B207MA6IBG
Prix € H.T.		



OPTIMUM

- Structure supérieure monobloc tout inox
- Dessus neutre affleurant au plan de travail
- Module à poser ou sur placard compatible GN 1/1
- Porte(s) fournie(s) en accessoire

				
	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 	FICHE TECHNIQUE 
MODULES	200	400	400	800
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	200x730x727	400x730x297	400x730x927	800x730x927
Poids net (en kg)	8	40	40	90
Code	B1O7DN2P	B1O7DN4D	B1O7DN4P	B1O7DN8P
Prix € H.T.				

ACCESSOIRES		200	400	400	800
LARGEUR					
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code Prix € H.T.	-	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11



OPTIMUM

- Structure modulaire tout inox 30/10, habillée de panneaux inox si nécessaire
- Le mur est conçu pour configurer, en version suspendue, un fourneau simple ou double face, composé de dessus et (ou) de blocs (y compris marmites, sauteuses et friteuses)
- Le mur se compose de piliers, de poutres et d'habillages à assembler sur place, suivant la fiche de montage jointe
- Les consoles et supports : pour les éléments «dessus» et/ou «blocs», sont fournis avec le mur
- La définition et la fabrication du mur inox nécessitent la fourniture impérative d'un plan d'implantation du fourneau
- Lorsque la chape ne permet pas une fixation du mur dans la dalle béton, l'utilisation de platines à sceller est nécessaire (mur inox à poser)
- 2 modèles sont proposés : mur fixé au niveau du sol fini (A poser) et mur fixé sur socle béton de 100 mm de haut (sur socle)
- **Platine à sceller:**
 - Nécessaire lorsque l'épaisseur de la chape interdit une fixation du mur dans la dalle béton
 - Un gabarit en tôle, fourni avec la platine, permet son positionnement précis affleurant le sol fini
 - **Commander 2 platines pour mur < 3600 mm**
 - Ajouter une platine tous les 3200 mm supplémentaires

MUR INOX

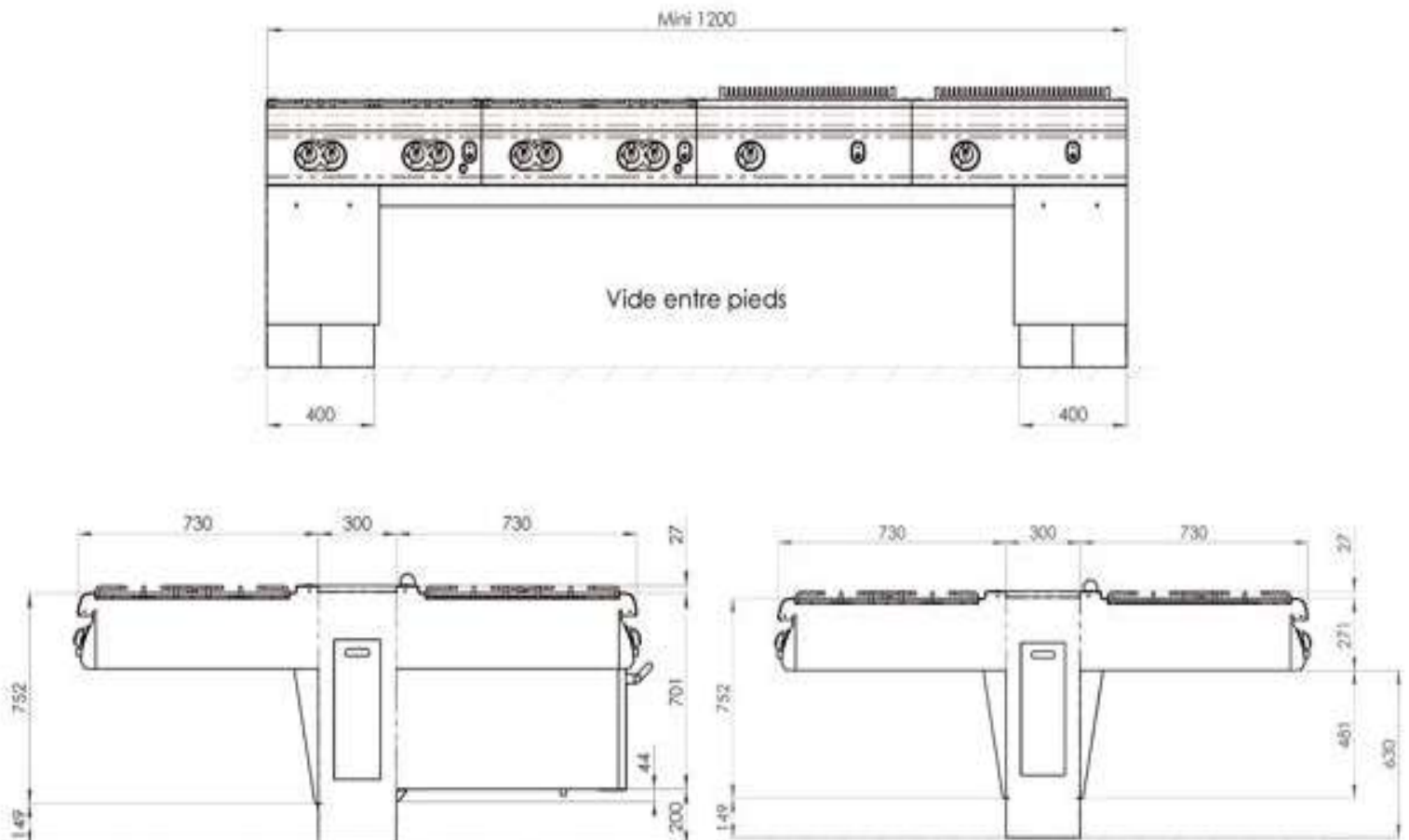
MUR INOX SUR SOCLE Au mètre linéaire	Code Prix € H.T.		B1AS-MLMIS
MUR INOX FIXÉ AU SOL Au mètre linéaire	Code Prix € H.T.		B1AS-MLMI

ACCESSOIRES

PLATINE À SCELLER (l'unité)	Code Prix € H.T.		B1AC-PLAS
------------------------------------	---------------------	--	-----------

OPTIONS

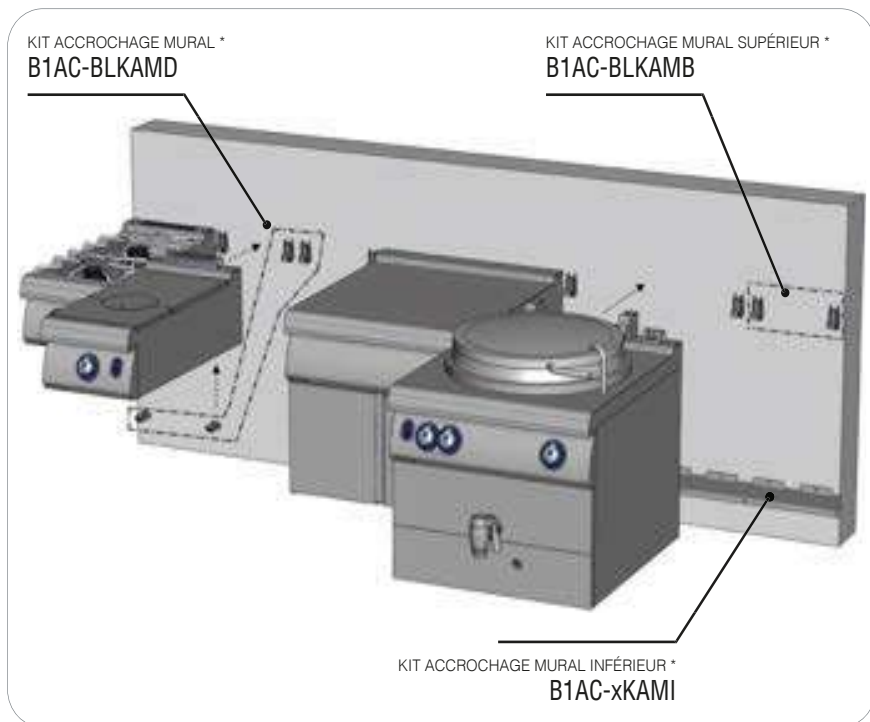
RAMPE INOX (main courante) Au mètre linéaire	Code Prix € H.T.		B10S-MLRAIN
--	---------------------	--	-------------





LARGEUR			200	400	600	800	1000	1200	1400	1600	
PIÈTEMENT MOBILE Hauteur : 200 mm	Code		-	-	-	B1AC78PM2	-	-	-	-	
	Prix € H.T.					↓					
PIÈTEMENT TUBULAIRE Hauteur : 630 mm	Code		-	B1AC74PT6	-	B1AC78PT6	-	B1AC712PT6	-	B1AC716PT6	
	Prix € H.T.			↓		↓		↓		↓	
KIT ACCROCHAGE MURAL* A poser	Code		B1AC-BLKAMD								
	Prix € H.T.		↓								
KIT ACCROCHAGE MURAL SUPÉRIEUR* Pour bloc	Code		B1AC-BLKAMB								
	Prix € H.T.		↓								
KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR* Pour bloc	Code		-	B1AC-4KAMI	B1AC-6KAMI	B1AC-8KAMI	B1AC-10KAMI	B1AC-12KAMI	B1AC-14KAMI	B1AC-16KAMI	
	Prix € H.T.			↓	↓	↓	↓	↓	↓	↓	
PLINTHES INOX	PLINTHE FAÇADE	Code	-	-	-	B1AC-8PLINI	B1AC-10PLINI	B1AC-12PLINI	B1AC-14PLINI	B1AC-16PLINI	
		Prix € H.T.									
	PLINTHE GAUCHE	Code	B1AC7PLING								
		Prix € H.T.	↓								
	PLINTHE DROITE	Code	B1AC7PLIND								
		Prix € H.T.	↓								
SOCLE MAÇONNÉ	PIÈTEMENT (inclus : plinthe)	Code	B1AC-2PLSM	B1AC74PTSM	-	B1AC78PTSM	-	B1AC712PTSM	-	-	
		Prix € H.T.	↓	↓		↓		↓			
	PLINTHE GAUCHE	Code	B1AC7PLSMG								
		Prix € H.T.	↓								
	PLINTHE DROITE	Code	B1AC7PLSMD								
		Prix € H.T.	↓								

* **NOTE :** Si le mur est en inox : les kits d'accrochages muraux sont de série. Pour les murs en béton, référez-vous à la grille de prix.



Accrochage Mural - Dessus et Bloc*
Pour bloc



Piètement mobile (Hauteur : 200 mm)



Piètement tubulaire (Hauteur : 630 mm)



Votre cuisine est unique, votre piano aussi

Maestro s'invente à votre image : nos pianos sont dédiés à l'efficacité pour répondre à vos exigences.

La force de Maestro ? Garantir une **qualité de résultat** à la mesure de l'ambition et du **perfectionnisme du chef**, grâce à la **précision** et la **variété des températures** proposées.



+90 modules conçus pour s'intégrer parfaitement dans le piano. Fabriqués dans notre usine française.

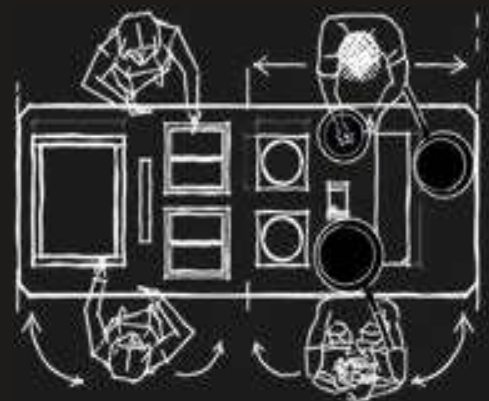


Performance, technologie et innovation, sont ainsi les moteurs qui composent un Maestro, qu'il soit **chaud ou froid, gaz ou électrique**, cuisine par contact ou indirecte, cuisine World food, **Maestro s'adapte à vos envies**.

En **optimisant l'organisation** et le **partage du plan de cuisson** par plusieurs **équipiers**, la **productivité** de Maestro libère du temps pour libérer les talents.

Nos équipes vous accompagnent pour concevoir le piano que vous vous êtes imaginé.

Maestro c'est aussi la possibilité de **personnaliser votre piano** selon vos envies : choisissez parmi les 50 coloris disponibles ou encore un revêtement pour accentuer l'élégance de votre matériel. **C'est vous qui décidez du style de votre piano et du design de votre cuisine.**



Maestro



1

Habillage émaillé
(plus de 50 nuances)

ou

Revêtement texturé
(14 déclinaisons)

BLANC TRAFIC 9016	GRIS TRAFIC A 7042	ORANGE PASTEL* 2003	JAUNE OCRE 1024	BLEU PASTEL 5024
BLANC CRÈME 9001	GRIS POUSSIÈRE 7037	ORANGE ROUGE CLAIR* 2008	VERT HERBE 6010	BLEU AZUR 5009
BLANC PERLÉ 1013	GRIS DE SÉCURITÉ 7004	ROUGE TRAFIC 3020	VERT FEUILLAGE 6002	BLEU COBALT 5013
GRIS SOIE 7044	BRUN CHOCOLAT 8017	ROUGE POURPRE 3004	OXIDE CHROMIQUE 6020	BLEU ACIER 5011
TELÉ GRIS 4 7047	BRUN GRIS 8019	ROUGE OXYDE 3009	OLIVE BRUN 6022	
GRIS FENÊTRE 7040	BRUN NOIR 8022	MARRON 8015	VERT NOIR 6012	

*Surcoût

3

Laiton
finition
traditionnelle
par excellence

ou

Inox poli miroir
sobriété et élégance



4

L'harmonie jusque dans :

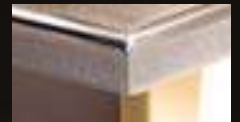
Les angles



Cassés



Arrondis



Droits

Les mains-courantes



Rectangulaires inox



Rondes

2

Barrettes
pour un style contempo-
rain, sobre et épuré

et / ou Cadres
réhaussant le caractère
haut de gamme



5

Plus loin dans la personnalisation



+ Accessoires
Grille à marquer
Prise électrique
Mousseur
Rince cuillère ...



Appareil à haut rendement pour marquer et griller toutes les viandes

- Fabrication tout inox
- Equipé pour une utilisation en gaz naturel
- Cuisson par rayonnement pour garantir une production continue élevée
- Température maximale : 380°C
- Nettoyage facilité grâce aux grilles amovibles
- Equipé de pieds réglables
- Récupérateur de graisses amovible
- Allumage par piezo
- Accessoires fournis de série : grattoir, brosse, lève-grille, pelle
- Conforme aux normes en vigueur



MODÈLE	BCB600-5	BCB900-5	BCB1200-5	BCB1500-5	BCB1800-5
LARGEUR	600	900	1200	1500	1800
PRIX € H.T.					
Délai de livraison (départ usine)	4 à 6 semaines				
Nombre de brûleurs indépendants	4	6	8	10	12

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Alimentation / kW	Gaz / 14,8	Gaz / 22,2	Gaz / 29,6	Gaz / 37	Gaz / 44,4
Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	643x790x528	914x790x528	1185x790x528	1535x790x528	1844x790x528
Poids net (en Kg)	86	112	158	196	196

SOUBASSEMENTS						
LARGEUR		600	900	1200	1500	1800
PIÈTEMENT MOBILE	Code	00-740068-1	00-740068-2	00-740068-3	00-740068-4	00-740068-5
	Prix € H.T.					
PIÈTEMENT FIXE	Code	00-740077-1	00-740077-2	00-740077-3	00-740077-4	00-740077-5
	Prix € H.T.					



Appareil à haut rendement pour marquer et griller toutes les viandes

- Fabrication tout inox
- Équipé pour une utilisation en propane
- Cuisson par rayonnement pour garantir une production continue élevée
- Température maximale : 380°C
- Nettoyage facilité grâce aux grilles amovibles
- Équipé de pieds réglables
- Récupérateur de graisses amovible
- Allumage par piezo
- Accessoires fournis de série : grattoir, brosse, lève-grille, pelle
- Conforme aux normes en vigueur



MODÈLE	BCB600-6	BCB900-6	BCB1200-6	BCB1500-6	BCB1800-6
LARGEUR	600	900	1200	1500	1800
PRIX € H.T.					
Délai de livraison (départ usine)	4 à 6 semaines				
Nombre de brûleurs indépendants	4	6	8	10	12

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES					
Alimentation / kW	Gaz / 14,8	Gaz / 22,2	Gaz / 29,6	Gaz / 37	Gaz / 44,4
Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	643x790x528	914x790x528	1185x790x528	1535x790x528	1844x790x528
Poids net (en Kg)	86	122	158	196	196

SOUBASSEMENTS						
LARGEUR		600	900	1200	1500	1800
PIÉTEMENT MOBILE	Code Prix € H.T.	00-740068-1	00-740068-2	00-740068-3	00-740068-4	00-740068-5
PIÉTEMENT FIXE	Code Prix € H.T.	00-740077-1	00-740077-2	00-740077-3	00-740077-4	00-740077-5

CUISSON
INDÉPENDANTE



Les Packs Bank

• Pack Bank Armoire positive 1 porte

- 1 bac GN 2/1 prof 100 + couvercle + égouttoir
- 2 bacs GN 1/1 prof 65 + couvercles+ égouttoirs
- 2 bacs GN 1/2 prof 100 + couvercles+ égouttoirs
- 3 bacs GN 1/3 prof 150 + couvercles+ égouttoirs

• Pack Bank Desserte 2 portes

- 1 bac GN 1/1 prof 65 + couvercle+ égouttoir
- 2 bacs GN 1/2 prof 65 + couvercles + égouttoirs
- 3 bacs GN 1/3 prof 100 + couvercles
- 4 bacs GN 1/6 prof 150 + couvercles



Couvercle clipsable et aération contrôlée
Chicanes positives du couvercle :
 protection du contenu



Goulotte : écoulement des liquides
Plage de litrage :
 contrôle du niveau des préparations



Bords retournés : facile à transporter



Esthétique : mise en valeur des préparations
Transparence fumée du polycarbonate :
 identification et respect du contenu



Égouttoir :
 respect des produits à forte teneur en eau



Emboîtables et superposables :
 rationalisation de l'espace

Large gamme :

20 bacs gastronomes

6 tailles : 2/1, 1/1, 1/2, 1/3, 1/4, 1/6

4 profondeurs : 65, 100, 150, 200

Couvercles et égouttoirs.





L'outil indispensable au service des restaurants, des traiteurs et des collectivités, pour conserver, stocker, transporter et présenter les aliments. Permet de garantir la qualité des aliments et de prolonger leur durée de vie.

Gamme complète de bacs gastronormes : 20 bacs, 6 tailles et 4 profondeurs, avec couvercles et égouttoirs.

Désignation	dim.(mm)	Prof.(mm)	Cap.	Modèle	Prix € H.T
COFFRET DÉCOUVERTE :					
6 Banks : Bank 1/1, Bank 1/2, Bank 1/3, Bank 1/4, Bank 1/6 + 6 Couvercles + 1 Egouttoir 1/1		200	48.3	2090066T	
BANK 2/1					
	650 x 530				
GN 2/1		100	24,1	1010602T	
GN 2/1		150	36,4	1010603T	
GN 2/1		200	48,3	1010604T	
Couvercle 2/1				1010651T	
Egouttoir 2/1				1010681T	
BANK 1/1					
	530 x 325				
GN 1/1		65	7,1	1010501T	
GN 1/1		100	12,1	1010502T	
GN 1/1		150	18,2	1010503T	
GN 1/1		200	24	1010504T	
Couvercle 1/1				1010551T	
Egouttoir 1/1				1010581T	
BANK 1/2					
	325 x 265				
GN 1/2		65	3,6	1010401T	
GN 1/2		100	5,6	1010402T	
GN 1/2		150	8,2	1010403T	
GN 1/2		200	10,5	1010404T	
Couvercle 1/2				1010451T	
Egouttoir 1/2				1010481T	
BANK 1/3					
	325 x 176				
GN 1/3		65	2,2	1010301T	
GN 1/3		100	3,4	1010302T	
GN 1/3		150	5	1010303T	
Couvercle 1/3				1010351T	
Egouttoir 1/3				1010381T	
BANK 1/4					
	265 x 162				
GN 1/4		65	1,6	1010201T	
GN 1/4		100	2,4	1010202T	
GN 1/4		150	3,6	1010203T	
Couvercle 1/4				1010251T	
Egouttoir 1/4				1010281T	
BANK 1/6					
	176 x 162				
GN 1/6		65	1	1010101T	
GN 1/6		100	1,5	1010102T	
GN 1/6		150	2,2	1010103T	
Couvercle 1/6				1010151T	
Egouttoir 1/6				1010181T	
DISTRIBUTEUR DE COUVERTS					
	530 x 325 x 170				
Le Discover				1030301T	
Pack Bank - armoire positive 1 porte				2090084T	
Pack Bank - desserte 2 portes				2090085T	





EQUIVALENCES								
GAZ	REF.	Pouvoir calorifique supérieur à 15°C		Pouvoir calorifique inférieur à 15°C		Masse volumique		
G31	Propane	13,9	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$	12,8	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$	2,6	$\frac{\text{kW/h}}{\text{m}^3}$	
G30	Butane	13,7	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$	12,7	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$	2	$\frac{\text{kW/h}}{\text{m}^3}$	
G20	Gaz Nat. de Lacq	11,2	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$	9,4	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$			
G25	Gaz Nat. de Groningue	9,8	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$	8,1	$\frac{\text{kW/h}}{\text{kg}}$			
+ RAPPEL 1 kW=0.86 th = 860 mth = 860 Kcal								
CALCUL DES DÉBITS : Soit P (kW), la puissance d'un appareil ou d'un ensemble, le calcul du débit est donné par le tableau suivant :								
	Propane G31		Butane G30		Gaz Naturel G20		Gaz Naturel G25	
Débit	$\frac{P \text{ (kW)}}{12,8}$	kg/h	$\frac{P \text{ (kW)}}{12,7}$	kg/h	$\frac{P \text{ (kW)}}{9,4}$	m³/h	$\frac{P \text{ (kW)}}{8,1}$	m³/h

DETENDEURS (À TITRE INDICATIF)					
GURTNER			CLESSE		
Type	Débit kg/h	Pression(mbar)	Type	Débit kg/h	Pression(mbar)
DFP2	2	37	S	4	37
DFP2	2	50	S	4	50
DSP3	3	37	6426	8	37
DSP3	3	50	6426	8	50
DSP5	5	37	3427-813	20	37
DSP5	5	50	3427-813	20	50
DSP12	12	37			
DSP12	12	50			

MODULE GAZ

EN STANDARD, tous les modules GAZ sont livrés en GAZ naturel 20mb/G20 ou 25mb/G25
Pour tous autres GAZ sur demande, préciser à la commande

CODE	TYPE	FAMILLE		
		I	II GROUPE H GROUPE L	III
GAZ NORMALISES SUR DEMANDE				
12	PROPANE 50mb			G31
16	BUTANE 50mb			G30
18	GAZ NATUREL 25mb		G25	
19	GAZ NATUREL 18/20mb		G20	
20	GAZ NATUREL 20mb Groupe L (Allemagne)		G25	
14	PROPANE 37mb			G31
15	BUTANE 28mb			G30

POUR DES RAISONS DE PERFORMANCE :

Nous vous conseillons l'utilisation du PROPANE et du BUTANE à 50mb, chaque fois que possible

Appareils fonctionnant à l'électricité :

- 1~ 230 V 50 Hz + T
- ▲ 3~ 230 V 50 Hz + T
- 3~ 400 V 50 Hz + T + N



CERTIGAZ **Surveillance**

APPROBATION DE SYSTEME D'ASSURANCE QUALITE
(APPROVAL OF QUALITY SYSTEM)

ASSURANCE DE LA QUALITE DU PRODUIT
(GUARANTEE OF PRODUCT QUALITY)

(paragraphe 4 - Annex II de la directive 2009/142/CE Appareils à gaz)
(paragraph 4 - Annex II of the Gas appliances directive 2009/142/EC)

Nom du : **A.Q.F. 001 (016.13)**
Titulaire

CERTIGAZ (société d'identification TÜV), après examen et évaluation du système d'assurance qualité mis en place.
(CERTIGAZ (identification company TÜV), after examination and evaluation of the quality system applied)

T.G.C.P.
Route de Dole - BP 9009
39801 POLIGNY

Même adresse

- dans son usine de :
- pour la fabrication des appareils : **APPAREILS DE CUISSON PROFESSIONNELLE**
(COOKING APPLIANCES)
- en conformité respectivement avec les types décrits dans les certificats :

1312B0462 - 1312B0466 - 1312B0729 - 1312B0770 - 1312B0773 - 1312B04921 - 1312B04922 - 1312B04923 - 1312B04924 - 1312B04925 - 1312B04926 - 1312B04927 - 1312B04928 - 1312B04929 - 1312B04930 - 1312B04931 - 1312B04932 - 1312B04933 - 1312B04934 - 1312B04902 - 1312C6666 - 1312C6671 - 1312C6677

Appareils de cuisson

La validité de cette approbation est de 16 mois à compter de la date de dernier audit réalisé le 25 avril 2017, sous réserve de conformité.

Le Directeur Général
Vincent DELARUE

Revue, le 07 mai 2017

CE

CERTIGAZ **AUTORISATION DE LABORATOIRE**
LABORATORY AUTHORIZATION

N° LAB CEGAZ 003

Renouvellement 1

Le laboratoire
The laboratory

T.G.C.P.
Z.I. - Route de Dole - BP 9009
F - 39801 POLIGNY

est autorisé par CERTIGAZ à effectuer les essais définis en annexe selon les Règles de marquage CE et les spécifications SLAB100.

Cette autorisation est valable jusqu'au 12 juin 2021

Fait à Neully sur Saône, le 01 septembre 2017

Vincent DELARUE
Directeur Général

CE 1312



UNION EUROPEENNE

Notifié CE gaz par DVGW (Allemagne)
Attesté produit conforme à des exigences essentielles de sécurité, (basse-tension, machines gaz, compatibilité électromagnétique et pression).

CERTIGAZ **AUTORISATION DE LABORATOIRE**
LABORATORY AUTHORIZATION

N° LAB CEGAZ 003
Renouvellement 1

Annexe Page 12

Laboratoire	
Dénomination :	T.G.C.P.
Adresse :	Z.I. route de Dole - BP 9009 F 39801 POLIGNY
Correspondant :	M. JEAN DIT PANNEL, Sébastien
E-mail :	sebastien.pannel@certigaz.com
	Tel. : +33 (0) 39 87 57 17 Fax : +33 (0) 39 87 57 46
Partie de l'autorisation	
Produit :	Usu d'éclairage - Pressions faibles - Catégories d'appareils
Norme :	NF EN 437-A1 (199908)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 1 : règles générales de sécurité.
Norme :	NF EN 263-1 (199914)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-1 : exigences particulières - Bâti/sur appareils et sans.
Norme :	NF EN 263-2-1 (199914)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-2 : exigences particulières - Four.
Norme :	NF EN 263-2-2 (199906)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-3 : exigences particulières - Marmites.
Norme :	NF EN 263-2-3 (199914)
Remarque :	/

CERTIGAZ **AUTORISATION DE LABORATOIRE**
LABORATORY AUTHORIZATION

N° LAB CEGAZ 003
Renouvellement 1

Annexe Page 12

Laboratoire	
Dénomination :	T.G.C.P.
Adresse :	Z.I. route de Dole - BP 9009 F 39801 POLIGNY
Correspondant :	M. JEAN DIT PANNEL, Sébastien
E-mail :	sebastien.pannel@certigaz.com
	Tel. : +33 (0) 39 87 57 17 Fax : +33 (0) 39 87 57 46
Partie de l'autorisation	
Produit :	Usu d'éclairage - Pressions faibles - Catégories d'appareils
Norme :	NF EN 437-A1 (199908)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 1 : règles générales de sécurité.
Norme :	NF EN 263-1 (199914)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-1 : exigences particulières - Bâti/sur appareils et sans.
Norme :	NF EN 263-2-1 (199914)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-2 : exigences particulières - Four.
Norme :	NF EN 263-2-2 (199906)
Remarque :	/
Produit :	Appareils de cuisson professionnels utilisant les combustibles gazeux - Partie 2-3 : exigences particulières - Marmites.
Norme :	NF EN 263-2-3 (199914)
Remarque :	/



BONNET



Usine TGCP

ZI Rue Paul Hérault

39800 POLIGNY

Tel : +33 (0) 3 84 73 75 88

Fax : +33 (0) 3 84 73 75 66

E-mail : contact-bonnet@bonnet.fr

www.bonnet.fr