

# CATALOGUE PRODUITS 2025

BONNET

CHEF'S **COMBI**



**La marque BONNET profite de la solidité de son groupe ITW, un leader mondial basé aux États-Unis, spécialisé dans les équipements industriels et les solutions innovantes pour divers secteurs, dont l'équipement culinaire, l'automobile et la construction.**

Installée dans le Jura, l'usine 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.



ILLINOIS TOOL WORKS EST UN LEADER MONDIAL DANS LA FABRICATION DE SOLUTIONS INDUSTRIELLES INNOVANTES.



LA CUISSON VERTICALE ET HORIZONTALE CONÇUE POUR UNE PERFORMANCE OPTIMALE.

## NOS INNOVATIONS

**1982**

Technologie de gestion de la vapeur pour cuire précisément à basse température.

**1994**

**CoreControl :** la régulation de chauffe adaptée à la charge en cuisson.

**1998**

**AirControl :** solutions innovantes permettant de garantir une coloration uniforme dans l'enceinte de cuisson.

**2015**

**Minijet avec VisioPAD®**

**2019**

**Precipan 100L et 150L**

**2023**

**Chef'sCombi**

# SOM MAIRE



## GUIDE D'ACHAT

P.4

BONNET

## FOURS MIXTES

**CHEF'SCOMBI** ..... P.7

**EQUAJET** ..... P.16

**PRECIJET+** ..... P.20

**MINIJET** ..... P.24

## BRAISIÈRES MULTIFONCTIONS

**EQUAPAN** ..... P.29

**PRECIPAN** ..... P.32

## CUISISON MODULAIRE

### ADVANCIA 900

Plan neutre	P.37
Soubassement	P.38
Feux vifs	P.40
Plaque coup de feu	P.43
Simple service	P.48
Double service	P.51
Infrarouge	P.52
Induction	P.53
Plaque électrique	P.55
Plancha	P.56
Grillade fonte	P.60
Charcoal	P.61
Bain marie	P.62
Cuiseur à pâtes	P.63
Friteuse	P.64
Réserve à frites	P.69
Sauteuse	P.70
Marmite	P.75

### OPTIMUM 700

Plan neutre	P.77
Soubassement	P.78
Feux vifs	P.80
Feux vifs / Plaque coup de feu	P.82
Plaque coup de feu	P.84
Infrarouge	P.86
Induction	P.87
Plaque électrique	P.88
Charcoal	P.89
Plancha	P.90
Bain marie	P.92
Cuiseur à pâtes	P.93
Friteuse	P.94
Sauteuse	P.96
Marmite	P.97



# GUIDE D'ACHAT

Chaque entreprise possédant son propre langage, nous vous présentons ci-dessous la structure d'un code article Bonnet.

## COMPOSER UN CODE ARTICLE

Base code article standard

À retrouver directement dans les pages produits du catalogue



-Energie électrique



ÉNERGIE ÉLECTRIQUE		COMBIS	BRAISIÈRES / SAUTEUSES	CUSSION MODULAIRE
-1	Mono 220/240 V+T	✓	-	✓
-2	Tri 220/240 V+T	✓	✓	✓
-4	Tri 380/415 V+T+N	✓	✓	✓
-5	Tri 380/415 V+T	-	-	✓

OU

-Type de gaz



TYPE DE GAZ		COMBI	CUSSION MODULAIRE
-1	Gaz Nat G20/20 mb	✓	✓
-2	Propane G31/37 mb	✓	✓
-4	Propane G31/50 mb	✓	-
-5	Butane G30/29 mb	✓	✓



Alimentation électrique si électrique



FRÉQUENCE ÉLECTRIQUE		COMBI	BRAISIÈRES / SAUTEUSES	CUSSION MODULAIRE
0	Mixte 50/60 Hz	-	✓	✓
5	50 Hz	✓	-	✓

OU

Alimentation électrique si gaz



FRÉQUENCE / TENSION		COMBI	CUSSION MODULAIRE
0	Mono 220/240 V mixte 50/60 Hz	-	✓
5	Mono 220/240 V 50 Hz	✓	-



Options

Voir page d'après

EXEMPLE : BICS61E + « - » + 4 + 5 + FG = BICS61E-45FG  
Code complet



# GUIDE D'ACHAT

## LISTE DES CODES OPTIONS

Les options, dans la limite de deux maximum par équipement, doivent apparaître par ordre alphabétique de la première lettre d'option.

Exemple : pour l'option CG et FG, le code sera BICS61E-45CGFG.



Toutes les options ne sont pas disponibles pour tous les articles, référez aux pages produits de l'appareil à commander.

CODE OPTION	COMBI	BRAISIÈRES / SAUTEUSES	CUISON MODULAIRE	DESCRIPTION
CG	✓	-	-	Collecteur de graisse de cuisson
FD	✓	-	-	Porte inversée 6/10 (ferrure à droite) - <i>uniquement pour les gammes Equajet et Minijet</i>
FG	✓	-	-	Porte inversée 6/10 (ferrure à gauche) - <i>uniquement la gamme Chef'sCombi</i>
LA	✓	-	-	Lavage automatique (de série sur tous les fours mixtes Bonnet, à intégrer dans le code des fours Equajet)
CP	-	✓	-	Couvercle à pression
RP	-	✓	✓	Relevage paniers
AL	-	-	✓	Allumage électrique
BI	-	-	✓	Option fond bimétal remplaçant inox
CD	-	-	✓	Couvercle double paroi
DE	-	-	✓	Douchette enrouleur
DV	-	-	✓	Doseur volumétrique
FI	-	-	✓	Filtrage intégré
TF	-	-	✓	Option Feux vifs Allumage Elec & Auto Flam
TO	-	-	✓	Toutes options (Valable pour les Sauteuses Advancia Plus)
R1	-	-	✓	Relevage 1 panier
R2	-	-	✓	Relevage 2 paniers

## CUISON HORIZONTALE

Pour s'adapter au mieux à la configuration de votre cuisine, nos modules de cuisson horizontale sont disponibles :



« À POSER » :  
n'oubliez pas de  
commander  
un soubassement.  
Ex : B207FV4DG

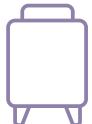


Soubassement

Module



« SUR PLACARD » :  
Ex : B207FV4PG



Module sur placard



# FOURS MIXTES



CHEF'SCOMBI



MINIJET



PRECIJET+



EQUAJET



Téléchargez les brochures de nos produits



BICS101E



Consultez notre liste  
de produits en stock  
et disponible sous 24h ici :  
**STOCK BONNET FACTORY**

**NOUVEAU !** CHEF'S **COMBI**

## CHEF'SCOMBI. L'ESSENTIEL, RIEN DE PLUS.

Le Chef'sCombi™ – Une véritable révolution culinaire : le four mixte Chef'sCombi, dernière innovation de notre gamme Bonnet, allie des fonctionnalités de pointe à la simplicité d'utilisation. Conçu pour ceux qui aiment préparer des plats délicieux, il simplifie votre quotidien sans compromis. Avec son interface intuitive et son design épuré, il propose tout ce dont vous avez besoin, sans superflu. Facile à utiliser, abordable à l'achat comme à l'entretien, il est l'outil idéal pour les chefs qui veulent se concentrer sur l'essentiel : la cuisine. Oubliez les préoccupations techniques et laissez votre créativité s'exprimer !

### UNE TECHNOLOGIE EXCLUSIVE POUR SIMPLIFIER VOTRE CUISINE

#### CombiOS

Révolutionnaire, personnalisable et réactif | Toutes les fonctions de contrôle rassemblées en une interface incroyablement intuitive.

#### CombiClimateControl

Puissance, précision et qualité | La gestion avancée du climat offre des résultats de cuisson exceptionnels.

#### AutoClimate

Précis, rapide et simple | Réglage automatique de l'humidité en fonction de la température définie pour des saveurs et des textures optimales.

#### CombiGuide

Utile, simple et uniforme | La cuisson automatique garantit des plats délicieux peu importe qui est aux commandes.

#### MenuMix

Rapide, facile et qualitatif | Obtenir des résultats de haute qualité à partir de chargements mixtes est simple avec notre technologie intelligente.

#### CombiCare

Efficace, sûr et économique | Le nettoyage automatique offre une expérience sanitaire et simplifiée.

## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

- Multiples possibilités de cuisson :** cuire à la vapeur, rôtir, griller, faire frire à l'air, réchauffer, cuire au four traditionnel, faire lever vos pâtes, réaliser vos finitions, pocher, mijoter, cuire à basse température, décongeler, cuire et maintenir au chaud et plus encore.
- Contrôle précis de l'humidité :** Le capteur offre un contrôle précis de l'humidité allant de 0 à 100 %, même à des températures inférieures à 100°C, pour une cuisson parfaite.
- Contrôles :** Écran tactile HD de 10" avec commande par bouton et interface intuitive, facile à utiliser et s'adaptant à vos besoins pour créer de l'efficacité dans votre cuisine. Utilisez le glisser-déposer pour choisir ce que vous souhaitez afficher et ce que vous souhaitez masquer. Classification étanchéité IP5 et utilisable avec des gants.
- Temps de nettoyage court et efficace :** Nettoyage rapide de 20 minutes possible en milieu de journée, offrant plus de temps de cuisson. Des cycles de nettoyage supplémentaires sont disponibles pour un nettoyage plus en profondeur.
- Superposable sur site :** Le design empilable du Chef'sCombi optimise l'espace de cuisine et l'évolutivité, permettant un empilage facile sur site pour augmenter la capacité de cuisson et améliorer l'efficacité du flux de travail.



BICS61 superposé sur BICS101

ELECTRIQUE	CAPACITÉ	NIVEAUX
BICS61E	GN1 / 1	6 niveaux
BICS62E	GN2 / 1	6 niveaux
BICS101E	GN1 / 1	10 niveaux
BICS102E	GN2 / 1	10 niveaux

GAZ*	CAPACITÉ	NIVEAUX
BICS61G	GN1 / 1	6 niveaux
BICS62G	GN2 / 1	6 niveaux
BICS101G	GN1 / 1	10 niveaux
BICS102G	GN2 / 1	10 niveaux

\*Les modèles en version gaz seront disponibles pour des commandes à partir du mois de mars 2025.

Les modèles 20 niveaux seront disponibles à partir d'octobre 2025.

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.

Options à commander en même temps que l'équipement.

OPTIONS	DISPONIBILITÉ
CG Collecteur de graisse (disponible à partir de septembre 2025)	À partir de septembre 2025
FG Porte inversée 6/10 (ferrure à gauche) disponible à partir de février 2025	À partir de février 2025

CODE ENERGIE (hors configurations standards page 15)	DESCRIPTION
<b>FOUR 6 NIVEAUX GN1/1</b>	
-2	Tri 220/240 + T
-5	Tri 380/415 + T (sans neutre)
<b>FOUR 6 NIVEAUX GN2/1</b>	
-1	Tri 220/240 + T
-5	Tri 380/415 + T (sans neutre)
<b>FOUR 10 NIVEAUX GN1/1</b>	
-2	Tri 220/240 + T
-5	Tri 380/415 + T (sans neutre)
<b>FOUR 10 NIVEAUX GN2/1</b>	
-2	Tri 220/240 + T
-5	Tri 380/415 + T (sans neutre)



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

## PRODUITS ENTRETIEN

ENTRETIEN	Description
ACICTABL	Tablettes de lavage (seau de 100 tablettes)
ACICSTID	Sticks de détartrage (seau de 100 sticks)

## ACCESOIRES FOURS 6 NIVEAUX

SUPPORTS FOURS	Description
GN1/1	
ACIC61PT	Piètement Chef'sCombi 6 Niveaux GN1/1
ACIC61KPP	Kit Porte Piètement Chef'sCombi 6 Niveaux GN1/1
ACIC6&11KMPT	Kit Mobile Piètement Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACIC1KPLINT	Kit Plinthes Inox pour fours sur Table Chef'sCombi GN1/1
GN2/1	
ACIC62PT	Piètement Chef'sCombi 6 Niveaux GN2/1
ACIC62KPP	Kit Porte Piètement Chef'sCombi 6 Niveaux GN2/1
ACIC2KPLINT	Piètement mobile
ACIC6&12KMPT	Kit Mobile Piètement Chef'sCombi 6&10 niveaux GN2/1
GN1/1 & GN2/1	
ACIC6&1KR26	Kit Réhausse anti-glisse hauteur 26mm Chef'sCombi 6&10 niveaux
ACICKASPT	Kit Accrochage au Sol pour Piétements Chef'sCombi

SONDES À COEUR	Description
ACICSCUSB	Kit Installation Four Mixte Europe 6 Niveaux GN1/1
ACICSCFUSB	Sonde à Coeur Produits Fins 1pt d2,5x100mm USB

KITS INSTALLATION	Description
GN1/1	
ACIC61KIEU	Kit Installation Four Mixte Europe 6 Niveaux GN1/1
ACIC1KDV	Kit Déflecteur de Vapeur Chef'sCombi GN1/1
GN2/1	
ACIC2KDV	Kit Déflecteur de Vapeur Chef'sCombi GN2/1
GN1/1 & GN2/1	
ACIC6&2KI	Kit Installation Chef'sCombi 6,10&20 niveaux
ACIC6&1KSP	Kit Sécurité Fermeture de Porte Chef'sCombi 6&10 niveaux
ACICKWIFI	Kit de connectivité WIFI Chef'sCombi
ACICKEN	Kit connexion sur gestionnaire d'énergie

KITS ÉCHELLES	Description
GN1/1	
ACIC61KE8	Kit échelles 8 niveaux pour Chef'sCombi 6 Niveaux GN1/1 - Disponibilité Mars 2025
ACIC61KE6SU	Kit Echelles 6 Niveaux ("Utilisation sécurisé" 1.6m) pour Chef'sCombi 6 Niveaux GN1/1
ACIC61KEEU	Kit Echelles Euronorme (boulanger) pour Chef'sCombi 6 Niveaux GN1/1
GN2/1	
ACIC62KE6SU	Kit Echelles 6 Niveaux ("Utilisation sécurisé" 1.6m) pour Chef'sCombi 6 Niveaux GN2/1

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

# FOURS MIXTES CHEF'SCOMBI - ACCESSOIRES

BONNET



ACIC61PT



ACIC61KPP



ACIC6&11KMPT



ACIC1KAPTNC



ACIC1KPLINT



ACIC6&1KR26



ACICKASPT



ACICSCUSB



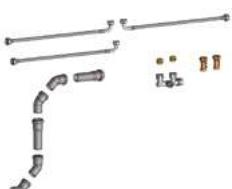
ACICSCFUSB



ACIC61KIEU



ACIC1KDV



ACIC6&2KI



ACIC6&1KSP



ACICKWIFI



ACIC61KE6SU



ACIC61KEEU



Consultez notre liste  
de produits en stock  
et disponible sous 24h ici :  
[STOCK BONNET FACTORY](#)

## ACCESOIRES FOURS 10 NIVEAUX

SUPPORTS FOURS	Description
<b>GN1/1</b>	
ACIC101PT	Piètement Chef'sCombi 10 Niveaux GN1/1
ACIC101KPP	Kit Porte Piètement Chef'sCombi 10 Niveaux GN1/1
ACIC6&11KMPM	Kit Mobile Piètement Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACIC1KPLINT	Kit Plinthes Inox pour fours sur Table Chef'sCombi GN1/1
<b>GN2/1</b>	
ACIC102PT	Piètement Chef'sCombi 10 Niveaux GN2/1
ACIC102KPP	Kit Porte Piètement Chef'sCombi 10 Niveaux GN2/1
ACIC6&12KMPM	Piètement mobile
ACIC2KPLINT	Kit Plinthes Inox pour fours sur Table Chef'sCombi GN2/1
<b>GN1/1 &amp; GN2/1</b>	
ACIC6&1KR26	Kit Réhausse anti-glisse hauteur 26mm Chef'sCombi 6&10 niveaux
ACICKASPT	Kit Accrochage au Sol pour Piétements Chef'sCombi

SONDES À COEUR	Description
ACICSCUSB	Sonde à Coeur Standard 3pts d3,2x100mm USB
ACICSCFUSB	Sonde à Coeur Produits Fins 1pt d2,5x100mm USB

KITS INSTALLATION	Description
<b>GN1/1</b>	
ACIC101KIEU	Kit Installation Four Mixte Europe pour Chef'sCombi 10 Niveaux GN1/1
ACIC1KDV	Kit Déflecteur de Vapeur Chef'sCombi GN1/1
<b>GN2/1</b>	
ACIC2KDV	Kit Déflecteur de Vapeur pour Chef'sCombi GN2/1
<b>GN1/1 &amp; GN2/1</b>	
ACIC6&2KI	Kit Installation Chef'sCombi 6,10&20 niveaux
ACIC6&1KSP	Kit Sécurité Fermeture de Porte Chef'sCombi 6&10 niveaux
ACICKWIFI	Kit de connectivité WIFI Chef'sCombi
ACICKEN	Kit connexion sur gestionnaire d'énergie

KITS ÉCHELLES	Description
<b>GN1/1</b>	
ACIC101KE8	Kit Echelles 8 Niveaux pour Chef'sCombi 10 Niveaux GN1/1
ACIC101KEEU	Kit Echelles Euronorme (boulanger) pour Chef'sCombi 10 Niveaux GN1/1
<b>GN2/1</b>	
ACIC102KE8	Kit Echelles 8 Niveaux pour Chef'sCombi 10 Niveaux GN2/1



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



## FOURS SUPERPOSÉS

Pour avoir 2 fours superposés, il est obligatoire de commander 2 accessoires différents :

**Kit de superposition + Chassis**

GN1/1	Description
<b>KIT SUPERPOSITION INCLUANT PLINTHES</b>	
ACIC1KSE	Kit de Superposition pour fours Chef'sCombi GN1/1 (Elec)
ACIC1KSG	Kit de Superposition pour fours Chef'sCombi GN1/1 (Gaz)
ACIC1KSPIE	Kit de superposition pour fours porte inversée Chef'sCombi GN1/1 (Elec)
<b>CHASSIS MOBILE OU FIXE</b>	
ACIC1PMS	Piètement Mobile pour fours Superposés Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PMSSU	Piètement Mobile pour fours Superposés ("Utilisation sécurisé" 1.6m) Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PT1S	Piètement Ht150 pour fours Superposés Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PT2S	Piètement Ht250 pour fours Superposés Chef'sCombi GN1/1

GN2/1	Description
<b>KIT SUPERPOSITION INCLUANT PLINTHES</b>	
ACIC2KSE	Kit de Superposition pour fours Chef'sCombi GN2/1 (Elec)
ACIC2KSG	Kit de Superposition pour fours Chef'sCombi GN2/1 (Gaz)
ACIC2KSPIE	Kit de superposition pour fours porte inversée Chef'sCombi GN2/1 (Elec)
<b>CHASSIS MOBILE OU FIXE</b>	
ACIC2PMS	Piètement Mobile pour fours Superposés Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PMSSU	Piètement Mobile pour fours Superposés ("Utilisation sécurisé" 1.6m) Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PT1S	Piètement Ht150 pour fours Superposés Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PT2S	Piètement Ht250 pour fours Superposés Chef'sCombi GN2/1



ACIC1KSE



ACIC1KSG



ACIC1PMS



ACIC1PT1S



ACIC1PMSSU



Consultez notre liste  
de produits en stock  
et disponible sous 24h ici :  
[STOCK BONNET FACTORY](#)

## ACCESOIRES DE CUISSON

GN1/1	Description
ACIC1G8P	Grille spécial pour 8 Poulets Chef'sCombi GN1/1
ACIC1GI	Grille en acier Inoxydable Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PLG40	Plat en Granite émaillé prof. 40 Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PLG60	Plat en Granite émaillé prof. 60 Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PLGP	Plaque à griller & Pizza Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PLGPD	Plaque à Griller et Pizza marq. croisé revêtue DURAQUARZ Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PLPP	Plaque Pâtisserie Perforée Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PLPR	Plaque Pâtisserie & à Rôtir Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PAFD	Panier à Frite enduit DURAPEK Chef'sCombi GN1/1
ACIC1SBGT	Support + Broches Grill & Tandoori Chef'sCombi GN1/1
ACIC1PL80	Plaque à Œufs 8 empreintes Chef'sCombi GN1/1

GN2/1	Description
ACIC2GI	Grille en acier Inoxydable Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PLG40	Plat en Granite émaillé prof. 40 Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PLG60	Plat en Granite émaillé prof. 60 Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PLPP	Plaque Pâtisserie Perforée Chef'sCombi GN2/1
ACIC2PLPR	Plaque Pâtisserie & à Rôtir Chef'sCombi GN2/1

GN1/1 & GN2/1	Description
ACICSMOK	Fumoir à copeaux Chef'sComb



ACIC1GI



ACIC1PLGP



ACIC1PLPP



ACIC1PLPR



ACIC1PAFD



ACIC1SBGT



ACIC2GI



Consultez notre liste  
de produits en stock  
et disponible sous 24h ici :  
[STOCK BONNET FACTORY](#)

# FOURS MIXTES CHEF'SCOMBI - ACCESSOIRES

BONNET

## HOTTES

GN1/1	Description
ACIC6&11HCE	Hotte Condensation Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACIC6&11KFCHC	Kit Filtre à Charbon pour Hotte à condensation Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACIC6&11KFHHC	Kit Filtre HEPA pour Hotte à condensation Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACICKCGHC	Kit Connexion Gaine Dia 200mm pour Hotte Condensation Chef'sCombi
GN2/1	Description
ACIC6&12HCE	Hotte Condensation Chef'sCombi 6&10 niveaux GN2/1
ACIC6&12KFCHC	Kit Filtre à Charbon pour Hotte à condensation Chef'sCombi 6&10 niveaux GN2/1
ACIC6&12KFHHC	Kit Filtre HEPA pour Hotte à condensation Chef'sCombi 6&10 niveaux GN2/1
ACICKCGHC	Kit Connexion Gaine Dia 200mm pour Hotte Condensation Chef'sCombi



## RÉCUPÉRATION DE GRAISSE

GN1/1	Description
ACIC6&11KCG	Kit Collecteur de Graisse de cuisson Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACIC6&11PTCG	Piètement Collecteur de Graisse de cuisson Chef'sCombi 6&10 niveaux GN1/1
ACICCCG	Chariot Collecteur de Graisse de cuisson Chef'sCombi
ACIC61KRBPT	Kit Réhausse Bidon pour Piétements Chef'sCombi 6 Niveaux GN1/1
GN2/1	Description
ACIC6&12KCG	Kit Collecteur de Graisse de cuisson Chef'sCombi 6&10 niveaux GN2/1
ACIC6&12PTCG	Piètement Collecteur de Graisse de cuisson Chef'sCombi 6&10 niveaux GN2/1
ACIC62KRBPT	Kit Réhausse Bidon pour Piétements Chef'sCombi 6 Niveaux GN2/1
ACICCCG	Chariot Collecteur de Graisse de cuisson Chef'sCombi

GN1/1 & GN2/1	Description
ACICB10	Accessoire Combi Bidon 10litres
ACICB20	Accessoire Combi Bidon 20 litres



Avec bidons 20L

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

VERSION ÉLECTRIQUE	61	62	101	102
CODE ARTICLE - CONFIGURATION STANDARD	BICS61E-45	BICS62E-45	BICS101E-45	BICS102E-45
Raccordement	Tri 380/415 V + T + N 50 Hz	Tri 380/415 V + T + N 50 Hz	Tri 380/415 V + T + N 50 Hz	Tri 380/415 V + T + N 50 Hz
Poids	140 kg	170 kg	155 kg	190 kg
Charge connectée	10,3 kW	21,6 kW	18 kW	35,6 kW
VERSION GAZ	61	62	101	102
CODE ARTICLE - CONFIGURATION STANDARD	BICS61G-15	BICS62G-15	BICS101G-15	BICS102G-15
Raccordement	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz	Gaz Nat G20/20 mb Mono 220/240 V 50 Hz
Poids	180 kg	219 kg	200 kg	245 kg
Puissance de raccordement gaz / électricité	15 kW / 0.5 kW	30 kW / 0.5 kW	25 kW / 0.5 kW	38,5 kW / 0.5 kW
CAPACITÉ				
Repas quotidien	30 - 100	60 - 200	80 - 150	150 - 300
Distance entre les niveaux	83 mm	83 mm	67 mm	67 mm
Largeur	852 mm	1.042 mm	852 mm	1.042 mm
Profondeur	826 mm	976 mm	826 mm	976 mm
Hauteur	898 mm	898 mm	1.075 mm	1.075 mm





EJ201EV2

**CONTINUITÉ DE SERVICE GARANTIE**

Grâce au dispositif d'autodiagnostic qui permet de basculer vers un mode alternatif en cas de problème technique, la cuisson continue.

## EQUAJET, LE FOUR MIXTE, SIMPLE ET EFFICACE.

- 6 modes de cuisson :** Convection de 0 à 250 C, Vapeur saturée : vapeur à 98 C, Mixte de 30 à 250 C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%), Basse température : vapeur de 30 à 97 C, Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 C, Régénération.
- Cuisson Intelligente :** Régulation de la puissance adaptée à la charge, Ajustement immédiat de la température, Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.
- Mode Cuisson automatique :** accès immédiat aux programmes de cuissons, Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration, Possibilité de créer ses propres recettes.
- Mode Service :** Echanges et récupération des recettes sur port USB et Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.

CODE ARTICLE STANDARD	NIVEAUX	CAPACITÉ	ENERGIE
EJ061EV2-XXLA	6 Niv.	GN1/1	Electrique
EJ101EV2-XXLA	10 Niv.	GN1/1	Electrique
EJ102EV2-XXLA	10 Niv.	GN2/1	Electrique
EJ661EV2-XXLA	6+6 Niv.	GN1/1	Electrique
EJ611EV2-XXLA	6+10 Niv.	GN1/1	Electrique
EJ201EV2-XXLA	20 Niv.	GN1/1	Electrique
EJ202EV2-XXLA	20 Niv.	GN2/1	Electrique
EB201EV2-XXLA	20 Niv.	GN1/1	Electrique chaudière
EB202EV2-XXLA	20 Niv.	GN2/2	Electrique chaudière
EB201GV2-XXLA	20 Niv.	GN1/1	Gaz chaudière
EB202GV2-XXLA	20 Niv.	GN2/2	Gaz chaudière

OPTIONS	
-FD	Porte inversée ferrure à droite pour fours 6 et 10 niveaux uniquement (ajoutez FG à votre code)

CODE ENERGIE (hors configurations standards page 19)	DESCRIPTION
-2	Option 6 Niveaux TRI 220/240 + T
-2	Option 10 Niveaux TRI 220/240 + T
-2	Option 20 Niveaux GN1/1 TRI 220/240 + T
-2	Option 20 Niveaux GN2/1 TRI 220/240 + T

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



# FOURS MIXTES EQUAJET - ACCESSOIRES

BONNET

Accessoires	Description
<b>PRODUITS ENTRETIEN</b>	
BK101_1X5L	BK101 5L Nettoyant
BK101_4X5L	BK101 4x5L Nettoyant
BK102_1X5L	BK102 5L Détartrant
BK102_4X5L	BK102 4x5L Détartrant
<b>PIÈTEMENS</b>	
AC6&11PT	Piètement 6 & 10 Niv GN 1/1
AC102PT	Piètement 10 Niv GN 2/1
AC6&11KPPv2	Kit porte piètement 6 & 10 GN 1/1
AC06KRPT	Kit réhausse piètement 6 Niv GN 1/1
AC6&11KMPT	Kit mobile piètement 6 & 10 Niv GN 1/1
AC102KMPT	Kit mobile piètement 6 & 10 Niv GN 2/1
AC661KM	Kit mobile piètement 6+6 Niv GN 1/1
AC201KM	Kit mobile piètement 20 Niv GN 1/1
AC202KM	Kit mobile piètement 20 Niv GN 2/1
AC6&11KPP	Kit porte droite piètement 6 & 10 GN 1/1
AC102KPP	Kit porte droite piètement 6 & 10 GN 2/1
<b>SONDES</b>	
ACSC	Sonde à cœur débrochable 4,5 mm
ACSCF	Sonde à cœur débrochable produits fins 2,5 mm
<b>KIT D'INSTALLATION</b>	
AC6&2KIFR	Kit installation 6 & 10 & 20
AC061KI	Kit d'installation 6 Niveaux GN1/1
AC101KI	Kit d'installation 10 Niveaux GN1/1
AC20KI	Kit Installation pour fours 10 Niveaux GN2/1 & 20 Niveaux

SOMMAIRE



AC6&11PT



AC6&11KPPv2



AC06KRPT



AC6&11KMPT



AC6&11KPP



AC6&2KIFR



AC061KI



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

Accessoires	Description
<b>MODULES ROULANTS ET BANQUETING</b>	
AC101HB	Housse isotherme 10 Niv GN 1/1
AC201HB	Housse isotherme 20 Niv GN 1/1
AC202HB	Housse isotherme 20 Niv GN 2/1
AC101CB30	Module porte assiettes pour 10 Niv GN1/1
AC101CG65	Module cuisson 10 Niv P/FR GN1/1
AC102CG65	Module cuisson 10 Niv GN2/1
AC101TCB	Table porte module 10 Niv GN1/1
AC102TCB	Table porte module 10 Niv GN2/1
AC101CRB	Cadre de roulement pour 10 Niv GN1/1
AC102CRB	Cadre de roulement pour 10 Niv GN2/1
AC201CB40	Chariot porte assiette cap.40 pour 20 Niv GN1/1
AC201CB60	Chariot porte assiette cap.60 pour 20 Niv GN1/1
AC202CB78	Chariot porte assiette cap.78 pour 20 Niv GN2/1
AC202CB102	Chariot porte assiette cap.102 pour 20 Niv GN2/1
AC201CG65	Chariot 20 Niv GN 1/1
AC202CG65	Chariot 20 Niv GN 2/1
AC20PP	Plaque de préchauffage
<b>ECHELLES</b>	
AC061KE8	Echelles 8 Niv pour fours 6 niveaux GN1/1, espacement 65mm
AC101KE20	Echelles optimisées 20 Niv pour four 10 Niv GN 1/1



AC101CG65



AC101TCB



AC101CRB



AC201CG65



AC061KE8



AC101KE20

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



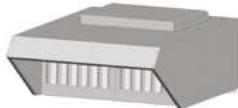
# FOURS MIXTES EQUAJET - ACCESSOIRES

BONNET

Accessoires	Description
<strong>ACCESSOIRES CUISSON</strong>	
AC1K3G	Kit 3 grilles inox pour GN 1/1
AC1K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 1/1
AC2K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 2/1
<strong>HOTTE</strong>	
AC6&11HCE	Hotte à condensation pour 6 & 10 Niv GN 1/1
AC102HCE	Hotte à condensation pour 10 Niv GN 2/1
AC201HCE	Hotte à condensation pour 20 Niv GN 1/1
AC6&2KG	Kit gaine diamètre 200*3000mm pour hotte à condensation
AC6&2KCGHC	Kit gaine diamètre 200*3000mm + accessoires
<strong>COLLECTEUR DE GRAISSE</strong>	
AC6&11KCG	Kit collecteur de graisse 6 & 10 Niv GN1/1
AC102KCG	Kit collecteur de graisse 6 & 10 Niv GN2/1
AC20KF	Filtre à graisse pour 20 Niv
<strong>AUTRES ACCESSOIRES</strong>	
ACKUSB	Kit prise USB
ACKDI	Kit douchette indépendante
AC6&1KDE	Kit douchette sur enrouleau
ACKCONEC2	Kit de connectivité câble 2m (fixation sur l'appareil)
ACKCONEC5	Kit de connectivité câble 5m (fixation sur l'appareil)
ACM61KSP	Kit sécurité pour fermeture de porte 6 & 10 Niv
ACKSPT	Kit liaison enregistreur

Les fours Equajet sont livrés avec :

- Echelles capacité maxi de 6 niveaux espacés de 83mm
- Prise sonde à cœur permettant l'utilisation d'une sonde à cœur débrochable (Accessoires page 16).



AC6&11HCE



AC101TCB

## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

MODULES	6N GN 1/1	10N GN 1/1	10N GN 2/1	6+6N GN 1/1	6+10GN 1/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1	20N GN 1/1	20N GN 2/1
VERSION ÉLECTRIQUE	EJ061E	EJ101E	EJ102E	EJ661E	EJ611E	EJ201E	EJ202E	EJ201G	EJ202G
Alimentation kW	● ■ / 9,3	▲ ■ / 15,3	▲ ■ / 24,3	▲ ■ / 18,6	▲ ■ / 24,6	▲ ■ / 27,7	▲ ■ / 54,7	● Gaz / 45,5	● Gaz / 45,5
Poids (kg) (brut/net)	128	142	171	235	255	289	357	316	373
Espacement	83 mm (65 mm*)	67 mm	67 mm	83+83 mm (65+65 mm*)	83+67 mm (65+67 mm*)	65 mm	65 mm	65 mm	65 mm
Nombre de repas par jour	180	240	480	2 x 180	180 + 240	470	840	470	840
LxPxH (mm)	920x846x899	920x846x1069	920x1171x1069	920x887x1790	920x887x1960	990x862x1947	990x1187x1947	990x862x1947	990x1187x1947
Plaques GN1/1 (325x530)	6 (8*)	10	20	6+6 (8*+8*)	6 (8*) + 10	20	40	20	40
Profondeur max. des bacs (mm)	65 (55*)	55	55	65 (55*)	65 (55*) / 55	55	55	55	55



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



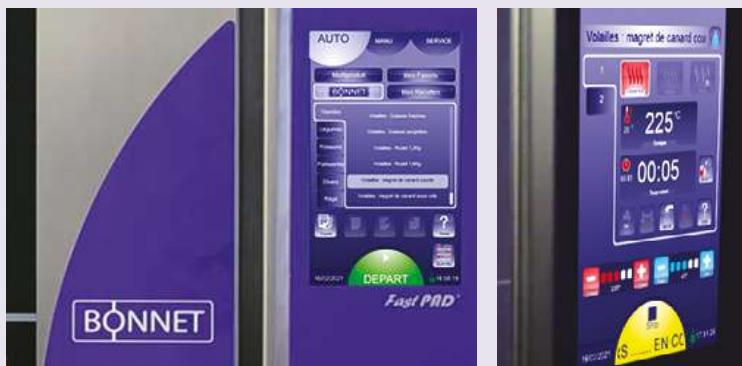
PJ201E

**CONTINUITÉ DE SERVICE GARANTIE**

Grâce au dispositif d'autodiagnostic qui permet de basculer vers un mode alternatif en cas de problème technique, la cuisson continue.

## FOUR MIXTE PRECIJET<sup>MD</sup> 20 NIVEAUX : SIMPLE, RÉACTIF ET INTUITIF.

- **7 modes de cuisson :** Convection de 0 à 250 C, Vapeur saturée à 98 C, Mixte de 30 à 250 C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%), Basse température : vapeur de 30 à 97 C, Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105 C, Régénération, Delta T.
- **Mode Cuisson automatique :** Accès immédiat aux programmes de cuissons, Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration, Possibilité de créer ses propres recettes.
- **Mode Service :**
  - Kit logiciel de traçabilité fourni avec le four.
  - Diagnostic Visual System : écran interactif destiné au technicien.

**Interface AUTO**

Caractéristiques préchargées et Recettes programmables avec photo ou affichage du texte.

**Interface MANU**

Régulation automatique du taux d'humidité et de la température (brevetée).

**AUTO NETTOYAGE**

Nettoyage automatique programmable.



CODE ARTICLE STANDARD	NIVEAUX	CAPACITÉ	ENERGIE
PJ201E	20 Niv.	GN1/1	Electrique
PJ202E	20 Niv.	GN2/1	Electrique
PJ201G	20 Niv.	GN1/1	Gaz
PJ202G	20 Niv.	GN2/1	Gaz

OPTIONS	
-CG	Système Collecteur de Graisse de cuisson à pompe

CODE ENERGIE (hors configurations standards ci-dessus)	DESCRIPTION
-2	Option 20 Niveaux GN1/1 TRI 220/240 + T
-2	Option 20 Niveaux GN2/1 TRI 220/240 + T

Le lavage automatique est une caractéristique standard sur notre gamme Precijet+.

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.

## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

MODULES	20 GN1/1	20 GN1/1
VERSION ÉLECTRIQUE	PJ201E	PJ202E
Alimentation kW	27,7	54,7
Poids kg	261	288
VERSION GAZ	PJ201G	PJ202G
Alimentation kW	Gaz/45,5	Gaz/45,5
Poids kg	303	325
CARACTÉRISTIQUES		
Espacement	65 mm	65 mm
Nombre de repas par jour	470	840
LxPxH (mm)	990x862x1947	990x1187x1947
Plaques GN1/1 (325x530)	20	40
Profondeur maw des bacs (en mm)	55	55



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

Accessoires	Description
<b>PRODUITS ENTRETIEN</b>	
BK101_1X5L	BK101 5L Nettoyant
BK101_4X5L	BK101 4x5L Nettoyant
BK102_1X5L	BK102 5L Détartrant
BK102_4X5L	BK102 4x5L Détartrant
<b>PIÈTEMENS</b>	
AC201KM	Kit mobile piètement 20 Niv GN 1/1
AC202KM	Kit mobile piètement 20 Niv GN 2/1
<b>SONDES</b>	
ACSC	Sonde à cœur débrochable 4,5 mm
ACSCF	Sonde à cœur débrochable produits fins 2,5 mm
<b>KIT D'INSTALLATION</b>	
AC6&2KIFR	Kit installation 20 niveaux
AC20KI	Kit d'installation
<b>MODULES ROULANTS ET BANQUETING</b>	
AC201CB40	Chariot porte assiette cap.40 pour 20 Niv GN1/1
AC201CB60	Chariot porte assiette cap.60 pour 20 Niv GN1/1
AC202CB78	Chariot porte assiette cap.78 pour 20 Niv GN2/1
AC202CB102	Chariot porte assiette cap.102 pour 20 Niv GN2/1
AC201CG65	Chariot 20 Niv GN 1/1
AC202CG65	Chariot 20 Niv GN 2/1
AC201HB	Housse isotherme 20 Niv GN 1/1
AC202HB	Housse isotherme 20 Niv GN 2/1
AC20PP	Plaque de préchauffage



AC201KM



ACSC



AC6&amp;2KIFR



AC20KI



AC201CB40



AC201CG65



AC20PP

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



# FOURS MIXTES PRECIJET - ACCESSOIRES

BONNET

Accessoires	Description
<b>ACCESSOIRES CUISSON</b>	
AC1K3G	Kit 3 grilles inox pour GN 1/1
AC1K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 1/1
AC2K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 2/1
<b>HOTTE</b>	
AC201HCE	Hotte à condensation pour 20 Niv GN 1/1
AC6&2KG	Kit gaine diamètre 200*3000mm pour hotte à condensation
AC6&2KCGHC	Kit gaine diamètre 200*3000mm + accessoires
<b>COLLECTEUR DE GRAISSE</b>	
AC20KF	Filtre à graisse pour 20 Niv
ACCCG	Chariot collecteur de graisse (pompe)
ACB20	Bidon 20L pour collection de graisse
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>	
ACKUSB	Kit prise USB
ACKDI	Kit douchette indépendante
AC6&1KDE	Kit douchette sur enrouleur
ACKCONEC2	Kit de connectivité câble 2m (fixation sur l'appareil)
ACKCONEC5	Kit de connectivité câble 5m (fixation sur l'appareil)
ACKSPT	Kit liaison enregistreur



AC201HCE



AC20KF



ACCCG



ACB20



AC6&1KDE

Les fours Precijet + 20 niveaux sont livrés avec :

- Chariot 20 niveaux tout inox (voir documentation spécifique) muni de 4 roulettes dont 2 avec frein.
- Sonde à coeur débrochable, rôtisserie diamètre 4.5mm, longueur 100mm.
- Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie.
- Interface USB.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

MJ061Ev2  
sur piétement ACM6PTMJ661Ev2  
sur piétement inclus

## MINIJET<sup>MD</sup> : LE MINI FOUR MIXTE, LA CAPACITÉ SANS COMPROMIS.

Obtenez la rapidité, la précision et la polyvalence de la cuisson combinée, le tout dans un four conçu pour s'adapter à toutes les cuisines. La simplicité du Minijet™ garantit des résultats constants, quel que soit le niveau de l'utilisateur.

- 6 modes de cuisson :** Convection de 0 à 250°C, Vapeur saturée : vapeur à 98°C, Mixte de 30 à 250°C (avec hygrométrie réglable de 0 à 99%), Basse température : vapeur de 30 à 97°C, Vapeur surchauffée : vapeur de 99 à 105°C, Régénération.
- Cuisson Intelligente :** Régulation de la puissance adaptée à la charge, Ajustement immédiat de la température, Refroidissement rapide de l'enceinte de cuisson.
- Mode Cuisson automatique :**
  - Accès immédiat aux programmes de cuissions.
  - Recettes enregistrées de série avec ajustement possible de l'appoint de cuisson et de la coloration.
  - Possibilité de créer ses propres recettes.
- Mode Service :**
  - Echanges et récupération des recettes sur port USB.
  - Paramétrage possible permettant une personnalisation maximale.

CODE ARTICLE STANDARD		NIVEAUX	CAPACITÉ
MJ061EV2	●	6 Niv.	GN1/1
MJ661EV2	●	6/6 Niv.	GN2/1

OPTIONS	
-FD	Porte inversée sur four (ferrure à droite)

CODE ENERGIE (hors configurations standards page 27)	DESCRIPTION
-1	Option Mini 6 MONO 220/240

Les fours sont livrés avec :

- Echelles capacité maxi de 12 niveaux espacés de 22 mm.
- Prise sonde à coeur permettant l'utilisation d'une sonde à coeur débrochable (Accessoires pages suivantes).

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



# FOURS MIXTES MINIJET - ACCESSOIRES

BONNET

Accessoires	Description
<b>PRODUITS ENTRETIEN</b>	
<b>BK101_1X5L</b>	BK101 5L Nettoyant
<b>BK101_4X5L</b>	BK101 4x5L Nettoyant
<b>BK102_1X5L</b>	BK102 5L Détartrant
<b>BK102_4X5L</b>	BK102 4x5L Détartrant
<b>PIÈTEMENTS</b>	
<b>ACM6PT</b>	Piètement
<b>ACM6K4P</b>	Kit 4 pieds à visser
<b>AC06KRPT</b>	Kit réhausse piétement
<b>AC661KM</b>	Kit Mobile Minijet 6 sur 6 niveaux GN1/1
<b>SONDES</b>	
<b>ACSC</b>	Sonde à cœur débrochable 4,5 mm
<b>ACSCF</b>	Sonde à cœur débrochable produits fins 2,5 mm
<b>KIT D'INSTALLATION</b>	
<b>ACM61KI</b>	Kit d'installation four mixte mini 6 GN1/1
<b>ACM61KIFR</b>	Kit Installation four mixte mini 6 GN1/1 (FR)
<b>ACM61KS</b>	Kit de superposition pour Minijet

SOMMAIRE



ACM6PT



ACM6K4P



AC06KRPT



AC661KM



ACSC



ACM61KI



ACM61KIFR



ACM61KS



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

Accessoires	Description
<b>ACCEESOIRIES CUISSON</b>	
AC1K3G	Kit 3 grilles inox pour GN 1/1
AC1K5G	Kit 5 grilles inox pour GN 1/1
<b>HOTTE</b>	
ACM6HCE	Accessoire mini 6 Hotte condensation
ACM6HCE	Accessoire mini 6+6 Hotte condensation
<b>AUTRES ACCESSOIRES</b>	
ACKUSB	Kit prise USB
ACKDI	Kit douchette indépendante
AC6&1KDE	Kit douchette sur enrouleur
ACM6SM	Support mural
ACM61KSP	Kit sécurité fermeture de porte
ACKCONEC2	Kit connectivité câble 2m (fixation sur l'appareil)
ACKCONEC5	Kit connectivité câble 5m (fixation sur l'appareil)



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



# FOURS MIXTES MINIJET - COMPATIBILITÉ

BONNET

**LA GAMME MINIJET EST COMPATIBLE  
AVEC LA GAMME CUISSON MODULAIRE ADVANCIA 900 DE BONNET.**

MODÈLES	MJ061E	MJ661E
<b>DIMENSIONS</b>		
Extérieures Largeur x Profondeur x Hauteur (en mm)	525 x 912 x 746	525 x 912 x 1803
Espacement entre les 6 niveaux GN1/1 (en mm)	45	45
Poids (en kg)	74	151
<b>PUISANCES ÉLECTRIQUES (KW)</b>		
400/50/3/N+T	6,3	12,5
230/50/1+T	6,3	-
<b>INTENSITÉ MAXI (A)</b>		
400/50/3/N+T	-	-
230/50/3+T	-	-
<b>RACCORDEMENT EAU FROIDE</b>		
Température maxi	20°C	20°C
Pression mini/maxi (bar)	150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)	-
Eau filtrée	20 microns	20 microns
<b>CAPACITÉ CULINAIRE</b>		
Brocolis	10 kg	20 kg
Riz	6 kg	12 kg
Pommes de terre	16 kg	32 kg
Rôtis de porc	16 kg	34 kg
Cuisse de lapin	30-50 pièces	60-100 pièces
Poulets 1kg	8 pièces	16 pièces
Poulets 1,6kg	6 pièces	12 pièces
Croissants	60 pièces	120 pièces
Pains au chocolat	60 pièces	120 pièces



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



# BRAISIÈRES MULTIFONCTIONS



**EQUAPAN**



**PRECIPAN FIXE**



**PRECIPAN BASCULANTE**



Téléchargez les brochures de nos produits



Modèle B1A9BF18BE



**Évacuation des aliments**  
Possibilité de récupérer les aliments cuits dans un bac gastronorme ou d'évacuer le reste à l'égoût.



**Couvercle affleurant au plan de travail**  
Vous bénéficiez d'une surface de préparation supplémentaire, même pendant vos cuissons.



**Commandes faciles à utiliser**  
2 commandes suffisent à accéder à l'ensemble des fonctions.

## LA BRAISIÈRE MULTIFONCTION LA PLUS COMPACTE DU MARCHÉ.

### COMPACITÉ ET INTÉGRATION

La braisière Equapan 1x18 L est conçue comme un module de la gamme ADVANCIA de 40 cm de large, complètement intégrable dans une ligne de cuisson montée bord à bord : gain de place, esthétisme, nettoyabilité optimale. Ce modèle correspond au GN1/1 du système Gastronorme.

### PRODUCTIVITÉ ET FLEXIBILITÉ

Le fond de la cuve en tri -métal breveté assure une montée en température record de 1° par seconde, ainsi qu'une régulation au degré près pour une coloration uniforme. Equipé d'un couvercle affleurant au plan de travail, vous bénéficiez d'une surface de préparation supplémentaire, même pendant vos cuissons.

### FACILITÉ D'UTILISATION

- Arrivée d'eau intégrée sécurisée
- 2 commandes suffisent à accéder à l'ensemble des fonctions

### CUVE NON BASCULANTE ASSUMÉE

La cuve est fixe pour que le chef puisse enchaîner rapidement plusieurs cuissons, les aliments sont récupérés dans un bac gastronorme situé sous la braisière, via une évacuation de 65mm de diamètre. Les eaux de cuisson ou de lavage peuvent être évacuées directement à l'égout par cette même vidange.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici :  
**STOCK BONNET FACTORY**

#### CODE ARTICLE STANDARD

B1A9BF18BE

#### CAPACITÉ

18L

Voir accessoires page 31.

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.



Modèle B1A9BFPD18E



**Couvercle affleurant au plan de travail**  
Vous bénéficiez d'une surface de préparation supplémentaire, même pendant vos cuissons.



#### TABLEAU DE COMMANDE

- Commande des 2 cuves indépendantes par sélection de la cuve sur l'écran de commande.
- Bibliothèque de recettes intégrées, modifiables, personnalisables.
- Traçabilité via port USB.

CODE ARTICLE STANDARD	CAPACITÉ
B1A9BFPD18E	2x18L

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.

**POLYVALENTE.  
FLEXIBLE.  
2 CUVES À  
RÉGULATION  
INDÉPENDANTE.**

#### PRODUCTIVITÉ

La rapidité de chauffe : 1°C par seconde, et les 3 zones de température par cuve permettent une qualité des cuissons exceptionnelle tout en augmentant la productivité.

#### UNE ARRIVÉE D'EAU INTELLIGENTE

Doseur volumétrique du remplissage d'eau. Ajustez le débit à votre besoin : continu ou par impulsion.

#### LA SÉCURITÉ À TOUS LES NIVEAUX

La cuve est refroidie par une arrivée d'eau progressive. En mode friteuse, l'arrivée d'eau est automatiquement coupée.

#### COMMANDES FACILES À UTILISER

Écran tactile, bouton et menu intuitif simplifie la formation et la cuisine.



Consultez notre liste  
de produits en stock  
et disponible sous 24h ici :  
**[STOCK BONNET FACTORY](#)**

## ACCESOIRES EQUIPAN 1 X 18L ET PRECIPAN 2 X 18L

Accessoires	Description
B1AC-CPPA12	Accessoire Cuiseur à Pates Panier 1/2
B1AC-CPPA13	Accessoire Cuiseur à Pates Panier 1/3
B1AC-CPPA16	Accessoire Cuiseur à Pates Panier 1/6
B1AC-FR15PA	Accessoire Friteuse 15 Panier
B1AC-FR615DPA	Accessoire Friteuse 6&15 Demi-Panier
B1AC-BFKBFR	Kit Bac Récupération 7L Huile + Filtre



B1AC-CPPA12



B1AC-CPPA13



B1AC-CPPA16



B1AC-BFKBFR

## ACCESOIRES PRECIPAN 2 X 18L

Accessoires	Description
ACKPSC	Accessoire Kit 1 Prise Sonde à Coeur
ACKUSB	Accessoire Kit 1 Prise USB
ACSC	Accessoire Sonde à Coeur Standard 3pts d4,5x100mm
ACSCF	Accessoire Sonde à Coeur Produits Fins 1pt d2,5x100mm
ACKCONEC2	Accessoire Kit de connectivité cable de 2m
ACKCONEC5	Accessoire Kit de connectivité cable de 5m



ACKPSC



ACKUSB



ACSC



ACSCF



Consultez notre liste  
de produits en stock  
et disponible sous 24h ici :  
[STOCK BONNET FACTORY](#)



ACKCONEC2



ACKCONEC5

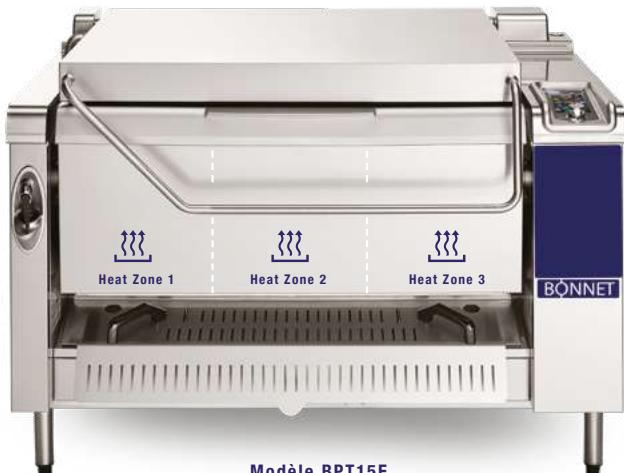
# BRAISIÈRES MULTIFONCTIONS EQUAPAN & PRECIPAN 2 X 18 L - CARACTÉRISTIQUES

**BONNET**

Modèles	B1A9BF18BE	B1A9BFPD18E
Capacité nominale liquide (Litre) & Surface utile (dm <sup>2</sup> )	18L / 17dm <sup>2</sup>	2 x 18L / 2 x 17dm <sup>2</sup>
Capacité panier GN 1/2	3	2 x 3
Capacité panier GN 1/6	10	20
Zones de régulation	6	12
Poids net (Kg)	80	158
<b>DIMENSIONS</b>		
Extérieures -Largeur x Profondeur x Hauteur (en mm)	400 x 920 x 900	1000 x 920 x 900
Cuve -Largeur x Avancée x Hauteur (en mm)	310 x 545 x 147	310 x 545 x 147
<b>PUISSEANCES ÉLECTRIQUES (KW)</b>		
400/50/3/N+T	9	2 x 9
230/50/3+T	9	2 x 9
<b>INTENSITÉ MAXI (A)</b>		
400/50/3/N+T	13	2 x 13
230/50/3+T	22,6	2 x 22,6
<b>RACCORDEMENT EAU FROIDE</b>		
Température maxi	30°C	30°C
Pression mini/maxi (bar)	1,5 / 6	1,5 / 6
Eau filtrée	50 microns	51 microns
<b>CAPACITÉ CULINAIRE</b>		
Omelette (pièces)	113	226
Steak haché (pièces / passe)	12	24
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 (Litre)	15	30



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici :  
**STOCK BONNET FACTORY**



## INTELLIGENTE. PRÉCISE. MULTI- FONCTIONNELLE.

### PRÉCISION DE CUISSON

Cuisson multizone à température contrôlée, dosage précis de l'eau et recettes préprogrammées vous enlève tout besoin de réflexion.

### FACILITÉ DE L'AUTOMATIQUE

Réduisez le temps et la main d'oeuvre tout en augmentant la qualité et la productivité.

### COMMANDES FACILES À UTILISER

Écran tactile, bouton et menu intuitif simplifie la formation et la cuisine.

### CUISSON MULTIZONE

Plusieurs zones de chaleur avec contrôle précis de la température pour cuire plusieurs aliments, à différentes températures et différents moments.

**Le modèle BPT10E (105L) comporte 2 zones de chaleur.**

**Le modèle BPT15E (151L) comporte 3 zones de chaleur.**

### MENUS AUTO, MANUEL & BOÎTE À Outils

- Accédez à la bibliothèque de recettes préprogrammées, chargez en de nouvelles et créez vos favoris pour des résultats constants.
- Nettoyage semi automatique : se rempli automatiquement et guide les utilisateurs tout au long du processus de nettoyage.
- Outils et ressources : manuel d'utilisation, renseignements sur l'entretien, et plus encore.

# BRAISIÈRES MULTIFONCTIONS

## PRECIPAN

**BONNET**

CODE ARTICLE STANDARD	CAPACITÉ	PUISSEANCE
BPT10E	105L / 44m <sup>2</sup>	22 kW
BPT10HE	105L / 44m <sup>2</sup>	28 kW
BPT15E	151L / 62m <sup>2</sup>	33 kW
BPT15HE	151L / 62m <sup>2</sup>	42 kW

OPTIONS	
CP	Couvercle Pression
RP	Relevage de panier(s) constituée d'un bras de relevage amovible

Pour passer vos commandes avec des codes complets, veuillez vous référer au guide d'achat se trouvant à la pages 4 et 5.

Accessoires	Description
<b>ACCESSOIRES 105L</b>	
ACBP10HA	Habilage Arrière
ACBP10KAMB	Kit Accroche Mural
ACBP10KHC	Kit Habillage de Cuve
ACBP10KT	Kit Trémie
B1AC911PM2	Piètement mobile hauteur 200mm
B1AC911PTSM	Piètement pour Socle Maçonné, incluant la plinthe
<b>ACCESSOIRES 151L</b>	
ACBP15HA	Habilage Arrière
ACBP15KAMB	Kit Accroche Mural
ACBP15KHC	Kit Habillage de Cuve
ACBP15KT	Kit Trémie
B1AC914PM2	Piètement mobile hauteur 200mm
<b>SONDE À COEUR DÉBROCHABLE</b>	
ACSC	Sonde produit délicat diamètre 2.5mm, longueur 100 mm
ACSCF	Sonde rotisserie diamètre 4.5mm, longueur 100 mm
<b>AUTRES COMPATIBLES TOUS MODÈLES</b>	
ACBPPA11	Panier 1/1
ACBPCL11	Claie GN1/1
ACBPP0	Pelle à Omelette
ACBPKIFR	Kit Installation (FR)

L'appareil est livré avec un piétement fixe de 200 mm, muni de 4 vérins réglables.



Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)

## CARACTÉRISTIQUES STANDARDS

- Cuisson multizone à température contrôlée, Faites bouillir grâce au transfert ultra rapide de chaleur 2x plus rapide que les braisières traditionnelles.
- Remplissage automatique de l'eau en fonction des volumes prédefinis ou d'une sélection manuelle souhaitée, avec alerte sonore lorsque le processus est terminé et marquage en relief de litres.
- Vidange placée sur le fond de cuve (hors zone de chauffe) permet une vidange motorisée commandée électroniquement sans basculer.
- Le système de levage/inclinaison motorisé et le bec verseur à grand passage assure une vidange rapide et propre (sans coulure en façade).
- Nettoyage simple guidé et douchette sur enrouleur rétractable.
- Les paramètres permettent la personnalisation de l'utilisateur, le diagnostic des services, la collecte de données et les instructions pour l'opérateur.
- Fonction de préchauffage automatique.
- Verrouillage manuel du couvercle sur la cuve lors de l'utilisation de la fonction Cuiseur Vapeur (Option Couvercle Pression).
- Port USB et prise de sonde alimentaire.
- Bras de levage inclus (pour utilisation avec les accessoires panier).



**Modèle BPTE**  
avec option relevage panier & accessoires paniers



**Modèle BPTE**

La gamme Precipan est compatible avec la gamme cuisson modulaire Advancia 900 de Bonnet.

Modèles	BPT10E-40	BPT10HE-40	BPT15E-40	BPT15HE-40
Capacité nominale liquide (Litre) & Surface utile (dm <sup>2</sup> )	105L / 44dm <sup>2</sup>	105L / 44dm <sup>2</sup>	151L / 62dm <sup>2</sup>	151L / 62dm <sup>2</sup>
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
Poids net (Kg)	233	233	277	277
<b>DIMENSIONS</b>				
Extérieures -Largeur x Profondeur x Hauteur (en mm)	1100 x 1020 x 1000	1101 x 1020 x 1000	1400 x 1020 x 1000	1401 x 1020 x 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
<b>PUISSEANCES ÉLECTRIQUES (KW)</b>				
400/50/3/N+T	22	28	33	42
230/50/3+T	22	28	-	-
<b>INTENSITÉ MAXI (A)</b>				
400/50/3/N+T	31,8	41	47,6	61
230/50/3+T	55,2	71	-	-
<b>RACCORDEMENT EAU FROIDE</b>				
Température maxi	23°C	23°C	23°C	23°C
Pression mini/maxi (bar)	1,5 / 6	1,5 / 7	1,5 / 8	1,5 / 9
Eau filtrée	50 microns	50 microns	50 microns	50 microns
<b>CAPACITÉ CULINAIRE</b>				
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 (Litre)	26	26	39	39

Consultez notre liste de produits en stock et disponible sous 24h ici : [STOCK BONNET FACTORY](#)





# CUISSON MODULAIRE



**ADVANCIA 900**



**OPTIMUM 700**



Téléchargez les brochures de nos produits

# PLAN NEUTRE À POSER / SUR PLACARD

## 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.



MODULE	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



MODULE	400	400	400	600	800
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x927	400x920x927	800x920x927	600x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	67	70	60	80	105
Code	B1A9BCP4B	B1A9DNT4P	B1A9DN4P	B1A9DN6P	B1A9DN8P

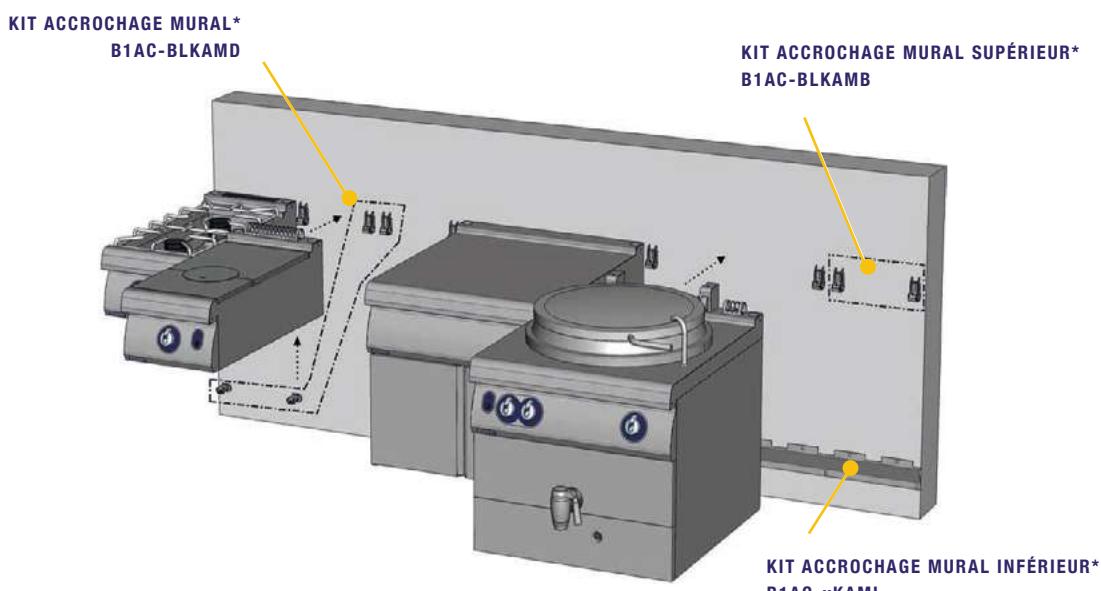
ACCESOIRES					
LARGEUR	SUR PLACARD	SUR PLACARD	SUR PLACARD	SUR PLACARD	SUR PLACARD
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	DE SÉRIE	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11
BLOC KIT 3 TIROIRS 1/1 pour modules NEUTRES 400	Code	-	B1AC9BLK3T11	B1AC9BLK3T11	-

\*Robinet non fourni

## Soubassement

LARGEUR	200	400	600	800	1000		
PIÉMENT MOBILE Hauteur : 200 mm	Code	-	-	B1AC96PM2	B1AC98PM2	B1AC910PM2	
PIÉMENT TUBULAIRE Hauteur : 630 mm	Code	-	B1AC94PT6	B1AC96PT6	B1AC98PT6	B1AC910PT6	
KIT ACCROCHAGE MURAL* A poser	Code			B1AC-BLKAMD			
KIT ACCROCHAGE MURAL SUPÉRIEUR* Pour bloc	Code			B1AC-BLKAMB			
KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR* Pour bloc	Code	-	B1AC-4KAMI	B1AC-6KAMI	B1AC-8KAMI	B1AC-10KAMI	
KIT ACCROCHAGE MURAL POUR SAUTEUSES ADVANCIA PLUS ET MARMITES BASCULANTES 45DM <sup>2</sup> A poser (sur mur béton uniquement)	Code	-	-	-	-	-	
PLINTHES INOX	PLINTHE FAÇADE	Code	-	-	B1AC-8PLINI	B1AC-10PLINI	
	PLINTHE GAUCHE	Code		B1AC9PLING			
	PLINTHE DROITE	Code		B1AC9PLIND			
SOCLE MAÇONNÉ	PIÉMENT (inclus : plinthe)	Code	B1AC-2PLSM	B1AC94PTSM	B1AC96PTSM	B1AC98PTSM	B1AC910PTSM
	PLINTHE GAUCHE	Code			B1AC9PLSMG		
	PLINTHE DROITE	Code			B1AC9PLSMD		

\*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

## SOUBASSEMENT (SUITE)

LARGEUR		1100	1200	1400	1600	1800	
PIÉTEMENT MOBILE Hauteur : 200 mm	Code	B1AC911PM2	B1AC912PM2	B1AC914PM2	B1AC916PM2	B1AC918PM2	
PIÉTEMENT TUBULAIRE Hauteur : 630 mm	Code	-	B1AC912PT6	B1AC914PT6	B1AC916PT6	-	
KIT ACCROCHAGE MURAL* A poser	Code			B1AC-BLKAMD			
KIT ACCROCHAGE MURAL SUPÉRIEUR* Pour bloc	Code			B1AC-BLKAMB			
KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR* Pour bloc	Code	-	B1AC-12KAMI	B1AC-14KAMI	B1AC-16KAMI	-	
KIT ACCROCHAGE MURAL POUR SAUTEUSES ADVANCIA PLUS ET MARMITES BASCULANTES 45DM <sup>2</sup> A poser (sur mur béton uniquement)	Code	-	B1AC9S+KAMB	B1AC9S+KAMB	-	B1AC9S+KAMB	
PLINTHES INOX	PLINTHE FAÇADE	Code	B1AC-11PLINI	B1AC-12PLINI	B1AC-14PLINI	B1AC-16PLINI	B1AC-18PLINI
	PLINTHE GAUCHE	Code			B1AC9PLING		
	PLINTHE DROITE	Code			B1AC9PLIND		
SOCLE MAÇONNÉ	PIÉTEMENT (inclus : plinthe)	Code	B1AC911PTSM	B1AC912PTSM	B1AC914PTSM	B1AC916PTSM	B1AC918PTSM
	PLINTHE GAUCHE	Code			B1AC9PLSMG		
	PLINTHE DROITE	Code			B1AC9PLSMD		

\*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.

OPTIONS	
B10S-MLRAIN	Rampe Inox / Main courante, diamètre 45 mm, pour l'avant d'un fourneau OPTIMUM, ADVANCIA ou I-TOP



# FEUX VIFS À POSER

## 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



ADVANCIA



ADVANCIA PLUS



ADVANCIA



ADVANCIA PLUS

MODULE	2 FEUX	2 FEUX	4 FEUX	4 FEUX
ENERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
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

## ACCESOIRES

SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	B1AC-FVSUPC	-	B1AC-FVSUPC	-
--------------------------------------	------	-------------	---	-------------	---

## OPTIONS

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVAL	DE SERIE	B1OP-FVAL	DE SERIE
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	⬇ B1OP-FVALTF	⬇ B1OP-FVALTF	⬇ B1OP-FV+ALTF	⬇ B1OP-FV+ALTF

## FEUX VIFS SUR PLACARD

## 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 d'un 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 5,4 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.



MODULE	2 FEUX	2 FEUX	2 FEUX	4 FEUX	4 FEUX	4 FEUX
ENERGIE	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

ACCESOIRES							
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	-	B1AC-FVSUPC	-	-	B1AC-FVSUPC	-
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11

OPTIONS							
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	DE SERIE	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	DE SERIE
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	-	😊 B1OP-FVALTF	😊 B1OP-FVALTF	-	😊 B1OP-FVALTF	😊 B1OP-FVALTF

# FEUX VIFS SUR FOUR

## 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
- 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 5,4 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



ADVANCIA STAR



ADVANCIA



ADVANCIA



ADVANCIA PLUS

MODULE	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) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	36	36	28,8	36,8
Code	B1A9FVx8FG	B1A9FV8FG	B1A9FV8FM	B1A9FV+10FG

## ACCESOIRES

SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	-	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	-
--------------------------------------	------	---	-------------	-------------	---

## OPTIONS

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	↓ B1OP-FVALTF	↓ B1OP-FVALTF	↓ B1OP-FV+ALTF	↓ B1OP-FV+ALTF

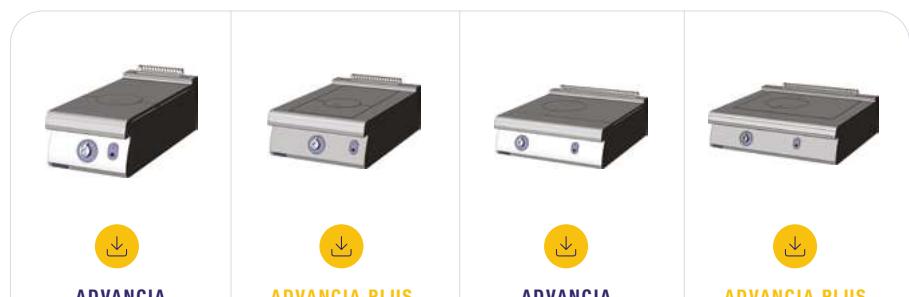
## PLAQUE COUP DE FEU À POSER

**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.



MODULE	400	600	800	1000
ENERGIE	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

## PLAQUE COUP DE FEU À POSER

### 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.



MODULE	400	600	800	1000
ENERGIE	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	<b>B1A9CE4DE</b>	<b>B1A9CE+6DE</b>	<b>B1A9CE8DE</b>	<b>B1A9CE+10DE</b>

## PLAQUE COUP DE FEU SUR PLACARD

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



MODULE	400	600	800	1000
ENERGIE	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

## ACCESOIRES

PORTE POUR PLACARD Comptoir 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11

# PLAQUE COUP DE FEU SUR PLACARD / SUR FOUR

## 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) fourni(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) fourni(s) en accessoire.

ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
MODULE	400	600	800	1000	800	1000	
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	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	

## ACCESOIRES

PORTE POUR PLACARD Comptoir 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU	-	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC	-	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code	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 GN 2/1 profondeur 40mm 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.
- Placard tout inox compatible GN 1/1.
- Porte(s) fournie(s) 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.



MODULE	600	800	1000
ENERGIE	GAZ	MIXTE	GAZ
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	800x920x970	800x920x970	1000x920x970
Poids net (en Kg)	170	160	200
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 5,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	18,3	11,1	18,3
Code	B1A9PG8FG	B1A9PG8FM	B1A9PG+10FG

# SIMPLE SERVICE À POSER

## ADVANCIA

- 3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur.
- FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800)
- CloseContact** : brûleurs 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.
- 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).
- 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



MODULE	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF
ENERGIE	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

## ACCESOIRES

SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	-	-
--------------------------------------	------	-------------	-------------	---	---

## OPTIONS

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	DE SERIE	DE SERIE
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVALTF	B1OP-FVALTF	B1OP-FV+ALTF	B1OP-FV+ALTF

## SIMPLE SERVICE SUR PLACARD

## ADVANCIA 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.
- Chauffé 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.

## 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.
- 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.
- 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.
- 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.



MODULE	2 FEUX / PCF	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	PCF / 2 FEUX
ENERGIE	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

## ACCESOIRES

SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	-	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	-
--------------------------------------	------	---	-------------	-------------	---

## OPTIONS

LARGEUR	800	800	800	1000
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 8	Code	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	-	⊕ B10P-FV+ALTF	⊕ B10P-FV+ALTF

# SIMPLE SERVICE SUR FOUR

## 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 (convention 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 (convention 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



MODULE	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX
ENERGIE	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

ACCESOIRES					
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC	B1AC-FVSUPC
OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	● B1OP-FVALTF	● B1OP-FVALTF	● B1OP-FV+ALTF	● B1OP-FV+ALTF

## DOUBLE SERVICE SUR FOUR

## ADVANCIA

- 3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur.
- FullPowerSystem** : brûleur inox micro-perforé haut rendement (version 800).
- CloseContact** : brûleur 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.



ADVANCIA

MODULE	2 FEUX / PCF / 2 FEUX	
ENERGIE	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	B1A9FPF12FG	

ACCESOIRES		
SUPPORT PETITE CASSEROLE par feu vif	Code	B1AC-FVSUPC
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC9BLKG11

OPTIONS		
LARGEUR	800	
PORTE POUR PLACARD	Code	B1AC-4KPU
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B10P-FVALTF

# INFRAROUGE À POSER / SUR PLACARD

## 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.



MODULE	2 FOYERS	2 FOYERS	4 FOYERS
ENERGIE	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

ACCESOIRES		A POSER	SUR PLACARD	SUR PLACARD
MODULES				
PORTE POUR PLACARD		-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
Comptoir 2 codes pour modules à 2 portes 8	Code	-		
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11

# INDUCTION SUR PLACARD / SUR FOUR

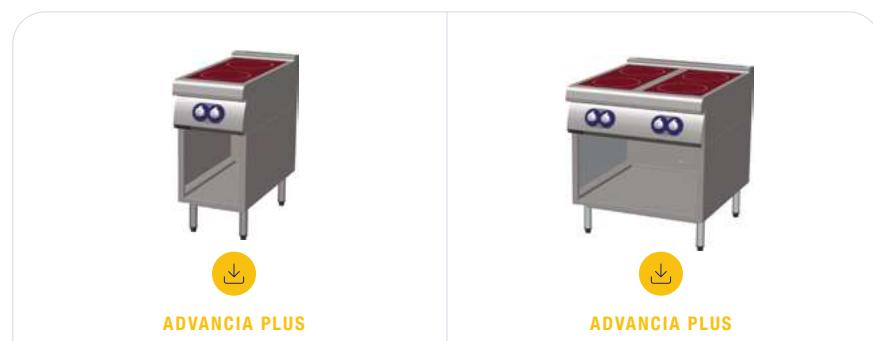
## ADVANCIA PLUS

### FOYER INDUCTION 2X5KW ET 4X5KW

- **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 vitrémique affleurante de 6 mm.
- Inducteurs de grande surface ( $\varnothing$  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.

OU

- Sur four électrique ventilé GN 1/1 3 niveaux



MODULE	FOYERS 2X5 KW	FOYERS 4X5 KW SUR PLACARD
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	55	110
Puissance électrique (kW)	■ / 10	■ / 20
Code	B2A9FI54PE	B2A9FI58PE*

ACCESOIRES			
Lg 400 Kit Porte Induction Charnière à Droite	Code	B1AC-4KPID	B1AC-4KPID
Lg 400 Kit Porte Induction Charnière à Gauche	Code	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 !

# INDUCTION À POSER

## ADVANCIA PLUS

### FOYER INDUCTION 2X5KW

- **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.



ADVANCIA PLUS

MODULE	FOYERS 2X5 KW
ENERGIE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x297
Poids net (en Kg)	55
Puissance électrique (kW)	■ / 10
Code	B2A9FI54DE

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

# PLAQUE ÉLECTRIQUE A POSER / SUR PLACARD / SUR FOUR

## 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.

## 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.

ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA
MODULE	2 FOYERS	4 FOYERS	2 FOYERS	4 FOYERS
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x927	800x920x297	400x920x927	800x920x927
Poids net (en Kg)	50	120	60	130
Puissance électrique (kW)	■ / 7	■ / 14	■ / 7	■ / 14
Code	B1A9PE4DE	B1A9PE8DE	B1A9PE4PE	B1A9PE8PE
				B1A9PE8FE

## ACCESOIRES

LARGEUR	DESSUS	DESSUS	SUR PLACARD	SUR PLACARD	SUR FOUR
PORTE POUR PLACARD Comptoir 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	-	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	-	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11

## PLANCHÀ À POSER

### ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur.
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs.
- Plancha réglée 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 réglée 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.



MODULE		1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ENERGIE		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 (dm²)		23 dm²	27 dm²	50 dm²	48 dm²
Puissance gaz (kW)		8,3	8,3	16,6	16,6
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)		● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code	⊕ B1A9PL4DG	⊕ B1A9PL+6DG	⊕ B1A9PL8DG
	RAINURÉE	Code	⊕ B1A9PR4DG	⊕ B1A9PR+6DG	⊕ B1A9PR8DG
	MIXTE	Code	-	⊕ B1A9PM+6DG	⊕ B1A9PM8DG
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code	⊕ B1A9CL4DG	⊕ B1A9CL+6DG	⊕ B1A9CL8DG
	RAINURÉE	Code	⊕ B1A9CR4DG	-	-
	MIXTE	Code	-	-	-

## PLANCHAS SUR PLACARD

## 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.



MODULE	1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ENERGIE	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 (dm²)	23 dm²	27 dm²	50 dm²	48 dm²
Puissance gaz (kW)	8,3	8,3	16,6	16,6
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code	● B1A9PL4PG	● B1A9PL+6PG
	RAINURÉE	Code	● B1A9PR4PG	● B1A9PR+6PG
	MIXTE	Code	-	● B1A9PM+6PG
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code	● B1A9CL4PG	● B1A9CL+6PG
	RAINURÉE	Code	● B1A9CR4PG	-
	MIXTE	Code	-	-
<b>OPTIONS</b>				
PORTE POUR PLACARD Comptez 2 codes pour modules à 2 portes 8	Code	B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11

## PLANCHÀ À POSER

### 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 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.

MODULE	1 ZONE	1 ZONE	2 ZONES	2 ZONES
ENERGIE	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)	354x7354	24x640	754x665	764x640
Surface utile (dm²)	23 dm²	27 dm²	50 dm²	48 dm²
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	■ / 5,4	■ / 5,4	■ / 10,8	■ / 10,8
PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code	⊕ B1A9PL4DE	⊕ B1A9PL+6DE
	RAINURÉE	Code	⊕ B1A9PR4DE	⊕ B1A9PR8DE
	MIXTE	Code	-	⊕ B1A9PM+6DE
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code	⊕ B1A9CL4DE	⊕ B1A9CL8DE
	RAINURÉE	Code	⊕ B1A9CR4DE	-
	MIXTE	Code	-	⊕ B1A9CM+10DE

## PLANCHAS SUR PLACARD

## ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur.
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs.
- Plancha réglée 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 réglée en température avec gradient de température.
- Chauffe assurée 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.



MODULE		1 ZONE		1 ZONE		2 ZONES		2 ZONES	
ENERGIE		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 (dm²)		23 dm²		27 dm²		50 dm²		48 dm²	
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)		■ / 5,4		■ / 5,4		■ / 10,8		■ / 10,8	
PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code	⊕ B1A9PL4PE	⊕ B1A9PL+6PE	⊕ B1A9PL8PE	⊕ B1A9PL+10PE			
	RAINURÉE	Code	⊕ B1A9PR4PE	⊕ B1A9PR+6PE	⊕ B1A9PR8PE				
	MIXTE	Code	-	⊕ B1A9PM+6PE	⊕ B1A9PM8PE				
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code	⊕ B1A9CL4PE	⊕ B1A9CL+6PE	⊕ B1A9CL8PE	⊕ B1A9CL+10PE			
	RAINURÉE	Code	⊕ B1A9CR4PE	-	-	-			
	MIXTE	Code	-	-	-	⊕ B1A9CM+10PE			
OPTIONS									
PORTE POUR PLACARD			B1AC-4KPU	B1AC-6KPU	B1AC-4KPU	B1AC-5KPU			
Compter 2 codes pour modules à 2 portes 8		Code							
KIT PLACARD CHAUFFANT		Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	B1AC-BL8KPC			
KIT GRADINS GN 1/1		Code	B1AC9BLKG11	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11	B1AC9BLKG11			

# GRILLADE FONTE A POSER / SUR PLACARD

## ADVANCIA

- **3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur.
- **FlushTop** : permet un assemblage bords francs.
- Plaque fonte rainuré.
- 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'éteintelles avec veilleuse et thermocouple intégré.
- Module à poser.

OU

- Placard tout inox compatible GN 1/1.
- Porte fournie en accessoire.



ADVANCIA



ADVANCIA

MODULE	400	400
ENERGIE	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

ACCESOIRES				
PORTE POUR PLACARD	Code	-	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	-	B1AC9BLKG11

## CHARCOAL SUR PLACARD

## ADVANCIA

- 3mmTop** : module monobloc tout inox avec dessus de 3 mm d'épaisseur.
- FlushTop** : permet un assemblage bords francs.
- Chaussée 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.



MODULE	400	800
ENERGIE	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

## ACCESOIRES

PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC9BLKG11	B1AC7BL8KG11

# BAIN MARIE A POSER / SUR PLACARD

## 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 1/2 couvercles inox affleurant au plan de travail.
- A poser.

OU

- Placard tout inox compatible GN 1/1.
- Porte fournie en accessoire.



ADVANCIA PLUS



ADVANCIA PLUS

MODULE	400	400
ENERGIE	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

ACCESOIRES			
PORTE POUR PLACARD	Code	-	B1AC-4KPU
TRaverse pour bac GN 1/6 & 1/9	Code	B1AC-BMTRAV	B1AC-BMTRAV

# CUISEUR À PÂTES SUR PLACARD

## 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'écrémage par bac avant associé.
- Arrivée d'eau arrière commandée en façade.
- Livré sans panier.
- Placard tout inox.
- Porte fournie de série.



ADVANCIA

MODULE	400
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x920x970
Poids net (en Kg)	60
Puissance électrique (kW)	■ / 9
Code	B1A9CP4PE

ACCESOIRES			
PANIER À PÂTE GN 1/2	Code		B1AC-CPPA12
PANIER À PÂTE GN 1/3	Code		B1AC-CPPA13
PANIER À PÂTE GN 1/6	Code		B1AC-CPPA16
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse 2 codes pour 2xFR25	Code	⊕	B1OP-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers compter 2 codes pour 2xFR25	Code	⊕	B1OP-FRR2P

# FRITEUSE ÉLECTRIQUE

## 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 dégagement 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).



MODULE	15 L	2X6 L	15 L2	18 L	25 L	X25 L
ENERGIE	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 selon norme NFD 40002	36 kg	2x18 kg	36 kg	49 kg	78 kg	2x78 kg
Code	B1A9FR15DE	B1A9FRD6BE	B1A9FR15BE	B1A9FR18BE	B1A9FR25BE	B1A9FRD25BE

ACCESOIRES						
CLAIE Par friteuse	Code	B1AC-FR15CLAI	-	B1AC-FR15CLAI	B1AC-FR18CLAI	B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code	B1AC-FR15PA	-	B1AC-FR15PA	B1AC-FR18PA	B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE	Code	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR18DPA	B1AC-FR25DPA
CHARIOT DE FILTRAGE	Code	⌚ B1AC-FRCHFIL				
SEAU DE VIDANGE	Code	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV
FILTRE POUR FILTRATION INTEGREE	Code	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE	Code	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX
RALLONGE DE VIDANGE	Code	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI

OPTIONS						
PORTE POUR PLACARD	Code	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	DE SERIE	DE SERIE
FILTRAGE INTÉGRÉ	Code	-	-	-	⌚ B1OP-FRFIS	⌚ B1OP-FRFIS
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse 2 codes pour 2xFR25	Code	-	-	-	⌚ B1OP-FRR1P	⌚ B1OP-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers compter 2 codes pour 2xFR25	Code	-	-	-	⌚ B1OP-FRR2P	⌚ B1OP-FRR2P

## FRITEUSE GAZ

## ADVANCIA

- **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 dégivrage des huiles solides et thermostat de sécurité.
- Vidange de cuve par vanne à boisseau sphérique accessible dans le placard.
- Livré avec couvercle, ½ panier et seau de vidange (2 couvercles et 4 paniers - 2 x 25LHP).
- 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 dégivrage 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.

					
	ADVANCIA	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA	ADVANCIA PLUS
<b>MODULE</b>	18 L	25 L	25 L HP	2X25 L	25 L HP
<b>ENERGIE</b>	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	21,52	64	35	2
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

<b>ACCESOIRES</b>					
CLAIE Par friteuse	Code	B1AC-FR18CLAI		B1AC-FR25CLAI	
PANIER DE FRITEUSE	Code	B1AC-FR18PA		B1AC-FR25PA	
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE	Code	B1AC-FR18DPA		B1AC-FR25DPA	
CHARIOT DE FILTRAGE	Code	 B1AC-FRCHFIL		B1AC-FRCHFIL	
SEAU DE VIDANGE	Code	B1AC-FRSV		B1AC-FRSV	
FILTRE POUR FILTRATION INTEGREE	Code	B1AC-FRFSV		B1AC-FRFSV	
FLEXIBLE D'EVACUATION HUILE	Code	B1AC-FRFLEX		B1AC-FRFLEX	
RALLONGE DE VIDANGE	Code	B1AC-FR615RVI		B1AC-FR615RVI	
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code	ACFR1825KMI		ACFR1825KMI	
<b>OPTIONS</b>					
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse 2 codes pour 2xFR25	Code	 B1OP-FRR1P		B1OP-FRR1P	
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers compter 2 codes pour 2xFR25	Code	 B1OP-FRR2P		B1OP-FRR2P	

# FRITEUSE EN BATTERIE GAZ

## 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 dégagement 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.



MODULE	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25	2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25
ENERGIE	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

ACCESOIRES			
CLAIE Par friteuse	Code		B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code		B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE	Code		B1AC-FR25DPA
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code		ACFR1825KMI

OPTIONS			
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse	Code	↓	B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers par friteuse	Code	↓	B10P-FRR2P

# FRITEUSE EN BATTERIE GAZ HAUT RENDEMENT

## 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.
- Chaussé 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 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.
- Livrée avec couvercles, ½ panier.
- Porte(s) fournie(s) de série.

ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS	ADVANCIA PLUS
<b>MODULE</b>	<b>1 FR25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR25</b>	<b>1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25</b>	<b>2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25</b>
<b>ENERGIE</b>	<b>GAZ</b>	<b>GAZ</b>	<b>GAZ</b>
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1212	1600x920x1212	1600x920x1212
Poids net (en Kg)	240	335	335
Puissance gaz (kW)	52,0	78,0	78,0
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 2,6	● / 2,6	● / 2,6
Production horaire selon norme NFD 40002	2x32 kg	3x32 kg	3x32 kg
Production horaire frites surgelées 6*6 mm	2x56 kg	3x56 kg	3x56 kg
Code	<b>B1A9F1125HG</b>	<b>B1A9F1225HG</b>	<b>B1A9F2125HG</b>
			<b>B1A9F2225HG</b>

<b>ACCESOIRS</b>			
CLAIE Par friteuse	Code		B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code		B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE	Code		B1AC-FR25DPA
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code		ACFR1825KMI
<b>OPTIONS</b>			
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse	Code		B10P-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers par friteuse	Code		B10P-FRR2P

# FRITEUSES EN BATTERIE ÉLECTRIQUE

## 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 ninox 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 dégagement 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.



MODULE	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25	1 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 2 FR 25	2 FR 25 RÉSERVE/FILTRATION 1 FR 25
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1212	1600x920x1212	1600x920x1212
Poids net (en Kg)	220	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	<b>B1A9F1125E</b>	<b>B1A9F1225E</b>	<b>B1A9F2125E</b>

ACCESOIRES			
CLAIE Par friteuse	Code		B1AC-FR25CLAI
PANIER DE FRITEUSE	Code		B1AC-FR25PA
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE	Code		B1AC-FR25DPA
OPTIONS			
RELEVAGE AUTOMATIQUE 1 panier par friteuse	Code		B1OP-FRR1P
RELEVAGE AUTOMATIQUE 2 ½ paniers par friteuse	Code		B1OP-FRR2P

# RÉSERVE À FRITES À POSER / SUR PLACARD

## 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.



ADVANCIA



ADVANCIA

MODULE	400	400
ENERGIE	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

## ACCESOIRS

PORTE POUR PLACARD (compter 2 codes pour modules à 2 portes 800 & 1000)	Code	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	B1AC9BLKG11

# SAUTEUSE GAZ SUR PIEDS

## 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 perforés, 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 symmetrstat)
- 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 cœur débrochable.
- Large zone de dépose latérales.
- Basculement électrique de série.
- Options disponibles : Couvercle pression | Relevage de paniers | Compteur volumétrique.



MODULE	45 DM <sup>2</sup> / 80 L	45 DM <sup>2</sup> / 80 L	50 DM <sup>2</sup> / 97 L	50 DM <sup>2</sup> / 97 L	50 DM <sup>2</sup> / 103 L
ENERGIE	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
Relevage	Manuel	Électrique	Manuel	Électrique	Électrique
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	20,52	52	52	5
Code	B3A9SA45MBG	B3A9SA45EBG	B3A9SA50MBG	B3A9SA50EBG	B2A9S+50EBG

OPTIONS						
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code	OP9SA45CDP	OP9SA45CDP	OP9SA50CDP	OP9SA50CDP	DE SÉRIE
FOND BI-MÉTAL	Code	-	B10P9SA45FBI	-	B10P9SA50FBI	DE SÉRIE
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	-	-	B10P9S+CP
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	-	-	B10P9S+RP
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code	-	-	-	-	B10P9S+DV
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code	-	-	-	-	B10P9S+DE
TOUTES OPTIONS :	Code	-	-	-	-	B10P9S+T0
- Couvercle pression						
- Relevage panier						
- Doseur volumétrique						
- Douchette sur enrouleur						

ACCESOIRES						
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code	-	-	-	-	B1AC9S+PA11
SONDE A COEUR DEBROCHABLE	Code	-	-	-	-	B1AC9S+SCJ
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code	-	-	-	-	B1AC9S+KSETJ

# SAUTEUSE GAZ SUR PIEDS

## 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 perforés, 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 symmetrstat)
- 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.
- 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 cœur débrochable.
- Large zone de dépose latérales.
- Basculement électrique de série.
- Options disponibles : Couvercle pression | Relevage de paniers | Compteur volumétrique.
- Affichage digital.

		<b>ADVANCIA</b>			<b>ADVANCIA</b>			<b>ADVANCIA PLUS</b>
--	--	-----------------	--	--	-----------------	--	--	----------------------

MODULE	65 DM <sup>2</sup> / 121 L	80 DM <sup>2</sup> / 150 L	80 DM <sup>2</sup> / 177 L
<b>ENERGIE</b>	<b>GAZ</b>	<b>GAZ</b>	<b>GAZ</b>
<b>Relevage</b>	<b>Électrique</b>	<b>Électrique</b>	<b>Électrique</b>
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	<b>B3A9SA65EBG</b>	<b>B3A9SA80EBG</b>	<b>B2A9S+80EBG</b>

<b>OPTIONS</b>				
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code	OP9SA65CDP	OP9SA80CDP	DE SÉRIE
FOND BI-MÉTAL	Code	B10P9SA65FBI	DE SÉRIE	DE SÉRIE
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	B10P9S+CP
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	B10P9S+RP
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code	-	-	B10P9S+DV
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code	-	-	B10P9S+DE
TOUTES OPTIONS :				
- Couvercle pression				
- Relevage panier				
- Doseur volumétrique				
- Douchette sur enrouleur	Code	-	-	B10P9S+TO

<b>ACCESOIRES</b>				
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code	-	-	B1AC9S+PA11
SONDE A COEUR DEBROCHABLE	Code	-	-	B1AC9S+SCJ
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code	-	-	B1AC9S+KSETJ

# SAUTEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

## 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 perforés, solidaire à la 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 symmetrstat)
- 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.
- 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 débrochable.
- Large zone de dépose latérales.
- Basculement électrique de série.
- Options disponibles : Couvercle pression | Relevage de paniers | Compteur volumétrique.
- Affichage digital.

	ADVANCIA		ADVANCIA		ADVANCIA
<b>MODULE</b>	<b>45 DM<sup>2</sup> / 80 L</b>		<b>45 DM<sup>2</sup> / 80 L</b>		<b>50 DM<sup>2</sup> / 97 L</b>
<b>ENERGIE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>		<b>ÉLECTRIQUE</b>		<b>ÉLECTRIQUE</b>
<b>Relevage</b>	<b>Manuel</b>		<b>Électrique</b>		<b>Électrique</b>
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	<b>B3A9SA45MBE</b>		<b>B3A9SA45EBE</b>		<b>B3A9SA50EBE</b>

<b>OPTIONS</b>					
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code	OP9SA45CDP	OP9SA45CDP	OP9SA50CDP	
FOND BI-MÉTAL	Code	-	-	-	B10P9SA50FBI
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	-	-
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	-	-
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code	-	-	-	-
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code	-	-	-	-
TOUTES OPTIONS :	Code	-	-	-	-
- Couvercle pression					
- Relevage panier					
- Doseur volumétrique					
- Douchette sur enrouleur					
<b>ACCESOIRES</b>					
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code	-	-	-	-
SONDE A COEUR DEBROCHABLE	Code	-	-	-	-
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code	-	-	-	-

# SAUTEUSE ÉLECTRIQUE SUR PIEDS

## 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 perforés, solidaire à la 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 symmetrstat)
- 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.
- **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 débrochable.
- Large zone de dépose latérales.
- Basculement électrique de série.
- Options disponibles : Couvercle pression | Relevage de paniers | Compteur volumétrique.
- Affichage digital.

	ADVANCIA		ADVANCIA		ADVANCIA PLUS
<b>MODULE</b>	<b>65 DM<sup>2</sup> / 121 L</b>		<b>80 DM<sup>2</sup> / 150 L</b>		<b>80 DM<sup>2</sup> / 177 L</b>
<b>ENERGIE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>		<b>ÉLECTRIQUE</b>		<b>ÉLECTRIQUE</b>
<b>Relevage</b>	<b>Électrique</b>		<b>Électrique</b>		<b>Électrique</b>
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	1200x920x1014		1400x967x1014		1800x920x1015
Poids net (en Kg)	210		240		-
Puissance électrique (kW)	■ / 20,3		■ / 27		■ / 27
Code	<b>B3A9SA65EBE</b>		<b>B3A9SA80EBE</b>		<b>B2A9S+80EBE</b>

<b>OPTIONS</b>				
COUVERCLE DOUBLE PEAU	Code	OP9SA65CDP	OP9SA80CDP	DE SÉRIE
FOND BI-MÉTAL	Code	B10P9SA65FBI	DE SÉRIE	DE SÉRIE
COUVERCLE PRESSION + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	B10P9S+CP
RELEVAGE DE PANIERS + Douchette sur enrouleur	Code	-	-	B10P9S+RP
DOSEUR VOLUMÉTRIQUE	Code	-	-	B10P9S+DV
DOUCHETTE SUR ENROULEUR	Code	-	-	B10P9S+DE
TOUTES OPTIONS :				
- Couvercle pression				
- Relevage panier				
- Doseur volumétrique				
- Douchette sur enrouleur	Code	-	-	B10P9S+TO
<b>ACCESOIRES</b>				
PANIER POUR BRAS DE RELEVAGE	Code	-	-	B1AC9S+PA11
SONDE A COEUR DEBROCHABLE	Code	-	-	B1AC9S+SCJ
KIT 10m SORTIE ENREGISTREUR	Code	-	-	B1AC9S+KSETJ

# SAUTEUSE ADVANCIA PLUS TABLEAU TECHNIQUE

## SOMMAIRE

# CUISSON MODULAIRE ADVANCIA 900

BONNET



MODULE	B2A9S+50EBE	B2A9S+50EBG	B2A9S+80EBE	B2A9S+80EBG
Surface utile (dm <sup>2</sup> )	48	48	82,7	82,7
Capacité nominale (Litre)	103	103	177	177
Capacité GN 1/1	2	2	4	4
<b>Capacités culinaires</b>				
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
<b>Caractéristiques techniques</b>				
<b>Dimensions extérieures</b>				
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
<b>Puissances électriques (KW)</b>				
400/50/3/N+T	13,5		27	
230 / 50 / 3+T	13,5			
<b>Intensité maxi (A)</b>				
400/50/3/N+T	19,6		39,1	
230 / 50 / 3+T	33,9			
<b>Puissances gaz (KW)</b>		25		36,4
Puissances électriques monophasée 230V (KW)		0,25		0,3
<b>Raccordement en eau froide</b>				
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
<b>Raccordement en eau chaude</b>				
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 sensitives	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
Coupe de chauffe lors du basculement de la cuve	X	X	X	X
Répartition de la chauffe assurée par brûleur pivotant	∞	X	∞	X
Résistances blindées fi xées sous la surface de chauffe	X	∞	X	∞
Bornier de raccordement pour économiseur d'énergie	X	∞	X	∞
Douchette sur enrouleur avec vanne de barrage	•	•	•	•
Couvercle pression avec soupapes d'évacuation des vapeurs	•	•	•	•
Relevage de paniers	•	•	•	•
Compteur / doseur volumétrique d'eau	•	•	•	•
Kit sortie enregistreur HACCP	•	•	•	•

X De série    ∞ Indisponible    • Option

# MARMITE ÉLECTRIQUE CHAUFFE INDIRECTE

## 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 crête 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.



MODULE	150 L	200 L
ENERGIE	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

# MARMITE GAZ CHAUFFE INDIRECTE

## 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 crête 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).



MODULE	150 L	200 L	250 L
ENERGIE	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

# MARMITE GAZ CHAUFFE DIRECTE

## 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 crête 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.



ADVANCIA

<b>MODULE</b>	150 L
<b>ENERGIE</b>	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

# PLAN NEUTRE A POSER / SUR PLACARD

## 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.



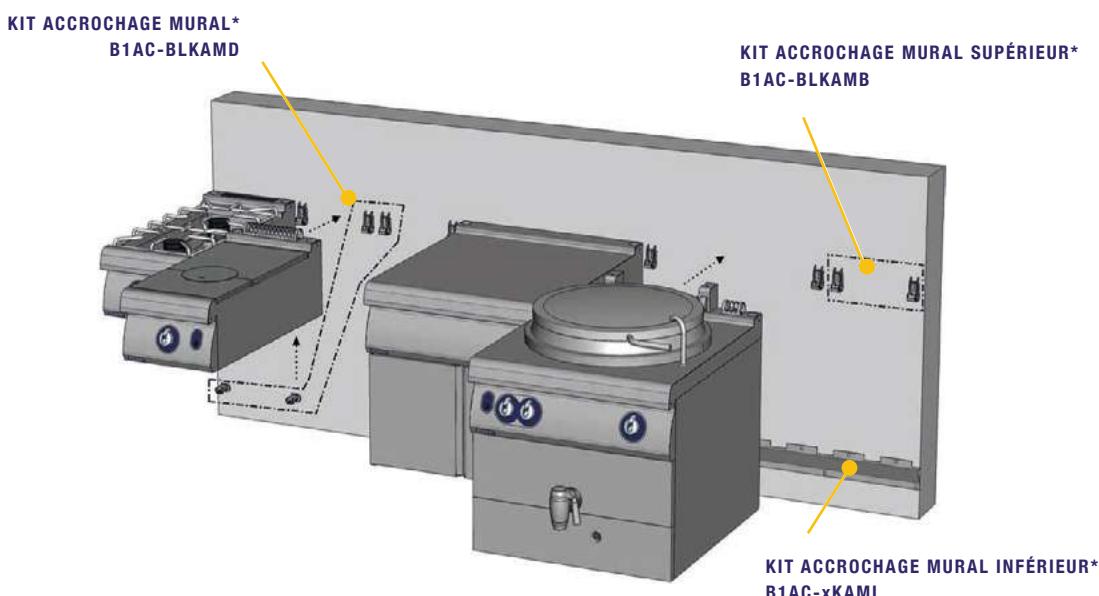
MODULE	200	400	400	800
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	200x730x727	400x730x297	400x730x927	800x730x927
Poids net (en Kg)	8	40	40	90
Code	B107DN2P	B107DN4D	B107DN4P	B107DN8P

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

## SOUVASSEMENT

LARGEUR		200	400	600	800
PIÉTEMENT MOBILE Hauteur : 200 mm	Code	-	-	-	⊕ B1AC78PM2
PIÉTEMENT TUBULAIRE Hauteur : 630 mm	Code	-	⊕ B1AC74PT6	-	⊕ B1AC78PT6
KIT ACCROCHAGE MURAL* À poser	Code	⊕		B1AC-BLKAMD	
KIT ACCROCHAGE MURAL SUPÉRIEUR* Pour bloc	Code	⊕		B1AC-BLKAMB	
KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR* Pour bloc	Code	-	⊕ B1AC-4KAMI	⊕ B1AC-6KAMI	⊕ B1AC-8KAMI
PLINTHES INOX	PLINTHE FAÇADE	Code	-	-	B1AC-8PLINI
	PLINTHE GAUCHE	Code		B1AC7PLING	
	PLINTHE DROITE	Code		B1AC7PLIND	
SOCLE MAÇONNÉ	PIÉTEMENT (inclus : plinthe)	Code	⊕ B1AC-2PLSM	⊕ B1AC74PTSM	-
	PLINTHE GAUCHE	Code	⊕	B1AC7PLSMG	
	PLINTHE DROITE	Code	⊕	B1AC7PLSMD	

\*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

## SOUBASSEMENT (SUITE)

LARGEUR		1000	1200	1400	1600
PIÉTEMENT MOBILE Hauteur : 200 mm	Code	-	-	-	-
PIÉTEMENT TUBULAIRE Hauteur : 630 mm	Code	-	⊕ B1AC712PT6	-	⊕ B1AC716PT6
KIT ACCROCHAGE MURAL* A poser	Code	⊕		B1AC-BLKAMD	
KIT ACCROCHAGE MURAL SUPÉRIEUR* Pour bloc	Code	⊕		B1AC-BLKAMB	
KIT ACCROCHAGE MURAL INFÉRIEUR* Pour bloc	Code	⊕ B1AC-10KAMI	⊕ B1AC-12KAMI	⊕ B1AC-14KAMI	⊕ B1AC-16KAMI
PLINTHES INOX	PLINTHE FAÇADE	Code	B1AC-10PLINI	B1AC-12PLINI	B1AC-14PLINI
	PLINTHE GAUCHE	Code		B1AC7PLING	
	PLINTHE DROITE	Code		B1AC7PLIND	
SOCLE MAÇONNÉ	PIÉTEMENT (inclus : plinthe)	Code	-	⊕ B1AC712PTSM	-
	PLINTHE GAUCHE	Code	⊕		B1AC7PLSMG
	PLINTHE DROITE	Code	⊕		B1AC7PLSMD

\*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.

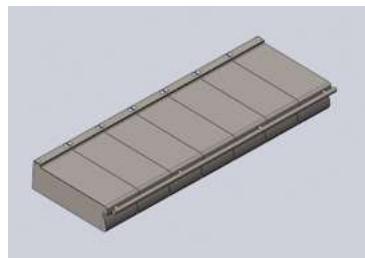
OPTIONS	
B10S-MLRAIN	Rampe Inox / Main courante, diamètre 45 mm, pour l'avant d'un fourneau OPTIMUM, ADVANCIA ou I-TOP



Piètement tubulaire  
(Hauteur : 630 mm)



Piètement mobile  
(Hauteur : 200 mm)



Rampe montée sur fourneau  
B10S-MLRAIN (vue 3D)

# FEUX VIFS À POSER / SUR PLACARD

## 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.

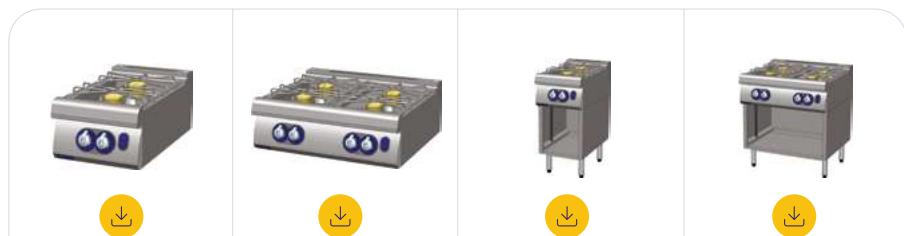
OU

- 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



MODULE	2 FEUX	4 FEUX	2 FEUX	4 FEUX
ENERGIE	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

OPTIONS					
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL	B1OP-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B1OP-FVALTF	B1OP-FVALTF	B1OP-FVALTF	B1OP-FVALTF

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

## FEUX VIFS SUR FOUR

**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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



MODULE	4 FEUX
ENERGIE	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	B207FV8FG

**OPTIONS**

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code		B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code		B10P-FVALTF

# FEUX VIFS / PLAQUE COUP DE FEU SIMPLE SERVICE À POSER / SUR PLACARD

## 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'étoiles.
- 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



MODULE	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF
ENERGIE	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	B207PF8DG	B207FP8DG	B207PF8PG	B207FP8PG

## OPTIONS

ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL	B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF	B10P-FVALTF

## ACCESOIRES

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

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

## OPTIONAL

- 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'étoiles.
- 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 d'un récipient sur la zone de chauffe.



MODULE	PCF / 2 FEUX	2 FEUX / PCF	2 FEUX / PCF / 2 FEUX
ENERGIE	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	B207FPP12FG

OPTIONS			
ALLUMAGE ÉLECTRIQUE FEUX VIFS commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code		B10P-FVAL
AUTOFLAM AVEC ALLUMAGE ÉLECTRIQUE commander 2 codes pour 4 feux vifs	Code	⊕	B10P-FVALTF

ACCESOIRES				
LARGEUR				1200
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	-	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	-	B1AC7BLKG11

## PLAQUE COUP DE FEU GAZ

### 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'éteintelles.
- 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.

<b>MODULE</b>	<b>400</b>	<b>400</b>	<b>800</b>
<b>ENERGIE</b>	<b>GAZ</b>	<b>GAZ</b>	<b>GAZ</b>
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x340	400x730x970	800x730x970
Poids net (en Kg)	50	70	105
Puissance électrique (kW) (monophasé 230V)	● / 0,1	● / 0,1	● / 0,1
Puissance gaz (kW)	6,5	6,5	13
Code	<b>B107PG4DG</b>	<b>B107PG4PG</b>	<b>B107PG8PG</b>
			<b>B107PG8FG</b>

### ACCESOIRES

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

## PLAQUE COUP DE FEU ÉLECTRIQUE

**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.



MODULE	400	400	800	800
ENERGIE	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

ACCESOIRES					
LARGEUR	400	400	800	800	
PORTE POUR PLACARD Comptoir 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11	-

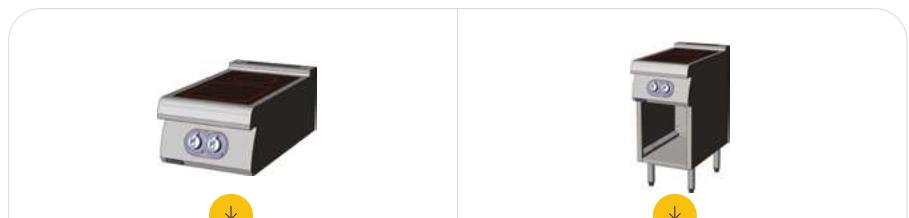
# INFRAROUGE A POSER / SUR PLACARD

## 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.



MODULE	2 FOYERS	2 FOYERS
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	800x730x927
Poids net (en Kg)	30	45
Puissance électrique (kW)	■ / 5,7	■ / 5,7
Code	<b>B107FIR4DE</b>	<b>B107FIR4PE</b>

ACCESOIRES				
LARGEUR		400		400
PORTE POUR PLACARD	Code	-		B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-		B1AC7BLKG11

# INDUCTION A POSER / SUR PLACARD

## 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.



MODULE	2 FOYERS	2 FOYERS
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x297	800x730x927
Poids net (en Kg)	50	60
Puissance électrique (kW)	■ / 10	■ / 10
Code	B207FI54DE	B207FI54PE

ACCESOIRES				
LARGEUR		400	400	
PORTE POUR PLACARD	Code	-		B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-		B1AC7BLKG11

# PLAQUE ÉLECTRIQUE A POSER / SUR PLACARD

## 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.

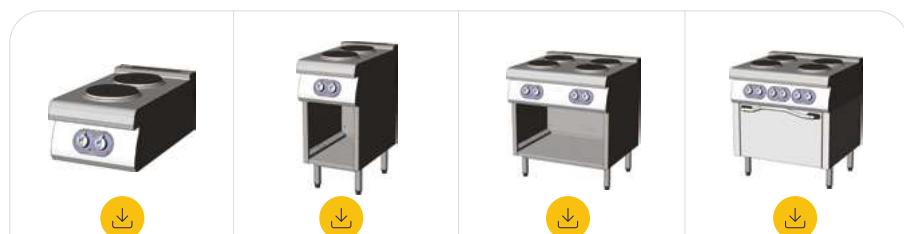
OU

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

OU

## FOUR ÉLECTRIQUE

- 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.



MODULE	2 FOYERS	2 FOYERS	4 FOYERS	4 FOYERS
ENERGIE	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	B107PE4DE	B107PE4PE	B107PE8PE	B107PE8FE

ACCESOIRES					
LARGEUR		400	400	800	800
PORTE POUR PLACARD					
Comptoir 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	-	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11	-

# CHARCOAL

## A POSER / SUR PLACARD

### OPTIMUM

- Structure supérieure monobloc tout inox.
- Barbecue gaz assurant une qualité optimale du marquage.
- Chaussé 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.



MODULE	400	400
ENERGIE	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 électrique (kW)	5,8	5,8
Code	B107BB4DG	B107BB4PG

ACCESOIRES		
LARGEUR	400	400
PORTE POUR PLACARD	Code	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-
		B1AC7BLKG11

# PLANCHAS ÉLECTRIQUE

## 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.



MODULE	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 (dm²)		17		36		17		36
Puissance électrique (kW)		■ / 3,9		■ / 7,8		■ / 3,9		■ / 7,8
PLANCHA ACIER MARTIN	LISSE	Code	⊕ B107PL4DE	⊕ B107PL8DE	⊕ B107PL4PE	⊕ B107PL8PE		
	RAINURÉE	Code	⊕ B107PR4DE	⊕ B107PR8DE	⊕ B107PR4PE	⊕ B107PR8PE		
	MIXTE	Code	-	⊕ B107PM8DE	-	-	⊕ B107PM8PE	
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code	⊕ B107CL4DE	⊕ B107CL8DE	⊕ B107CL4PE	⊕ B107CL8PE		
	RAINURÉE	Code	⊕ B107CR4DE	-	-	-		
<b>ACCESOIRES</b>								
<b>LARGEUR</b>						400	800	
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800		Code	-	-		B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	
KIT PLACARD CHAUFFANT		Code	-	-		B1AC-BL4KPC	B1AC-BL8KPC	
KIT GRADINS GN 1/1		Code	-	-		B1AC7BLKG11	B1AC7BL8KG11	

## PLANCHAS GAZ

## 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.
- Chaussé 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.



MODULE	1 ZONE	2 ZONES	1 ZONE	2 ZONES
ENERGIE	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 (dm²)	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  B107PL4DG	B107PL8DG	B107PL4PG
	RAINURÉE	Code -	-	B107PR4PG
	MIXTE	Code -	B107PM8DG	B107PM8PG
PLANCHA CHROME DUR	LISSE	Code  B107CL4DG	B107CL8DG	B107CL4PG
	RAINURÉE	Code  B107CR4DG	-	-
ACCESOIRES				
LARGEUR			400	800
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	-	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-	-	B1AC7BLKG11
				B1AC7BL8KG11

# BAIN MARIE A POSER / SUR PLACARD

## OPTIMUM

- Dessus monobloc 20/10 à bords francs.
- Cuve encastrée équipée d'une vidange chromée avec sortie frontale.
- Chaussé 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 boutoir poussoir.
- Compatible GN 1/1, GN 1/2, GN 1/3.
- Module à poser ou sur placard.
- Porte fournie en accessoire.



MODULE	400	400
ENERGIE	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	B107BM4DE	B107BM4PE

ACCESOIRES		
LARGEUR		400
PORTE POUR PLACARD	Code	-
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-
KIT GRADINS GN 1/1	Code	-
		B1AC-4KPU
		B1AC-BL4KPC
		B1AC7BLKG11

## CUISEUR À PÂTES SUR PLACARD

**OPTIMUM**

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs.
- Cuve inox chaudronnée avec trop plein d'écrémage 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).



<b>MODULE</b>	<b>400</b>
<b>ÉNERGIE</b>	<b>ÉLECTRIQUE</b>
Dimensions module Largeur x Avancée x Hauteur (mm)	400x730x970
Poids net (en Kg)	55
Puissance électrique (kW)	● / 9
Code	<b>B107CP4PE</b>

<b>ACCESOIRES</b>		
PANIER A PÂTES GN 1/3	Code	B1AC-CPPA13
PANIER A PÂTES GN 1/6	Code	B1AC-CPPA16

## FRITEUSE À POSER

### 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.

<a href="#">Détails</a>	<a href="#">Détails</a>	<a href="#">Détails</a>	
CAPACITÉ	2X6 L	15 L	RÉSERVE
ENERGIE	ÉLECTRIQUE	ÉLECTRIQUE	GAZ
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	<b>B107FRD6DE</b>	<b>B107FR15DE</b>	<b>B107RFI4DE</b>

ACCESOIRES					
Produit	Code	Description	Code	Description	Code
CLAIE Par friteuse		-		B1AC-FR15CLAI	-
PANIER DE FRITEUSE		-		B1AC-FR15PA	-
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE		B1AC-FR615DPA		B1AC-FR615DPA	-
CHARIOT DE FILTRAGE		●	B1AC-FRCHFIL	●	B1AC-FRCHFIL
SEAU DE VIDANGE		B1AC-FRSV		B1AC-FRSV	-
FILTRE POUR SEAU DE VIDANGE		B1AC-FRFSV		B1AC-FRFSV	-
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE		B1AC-FRFLEX		B1AC-FRFLEX	-
RALLONGE DE VIDANGE		B1AC-FR615RVI		B1AC-FR615RVI	-

## FRITEUSE SUR PLACARD

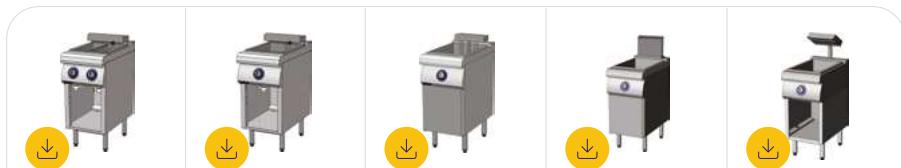
## FRITEUSE

- Cuves inox à zone froide encastrées dans le dessus.
- Version Gaz** : chauffe par 2 brûleurs inox micro perforés.
- Start&Cook** : allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse intégrée.
- Version électrique** : résistances blindées pivotantes avec poignée de relevage
- Régulation électronique de 140 à 180°C avec défigeage des huiles solides et thermostat de sécurité.

- Vidange de cuve par vanne à biseau 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.
- Chaussé 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	RÉSERVE
ENERGIE	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

ACCESOIRES						
CLAIE Par friteuse	Code	-	B1AC-FR15CLAI	B1AC-FR15CLAI	B1AC-FR15CLAI	-
PANIER DE FRITEUSE	Code	-	B1AC-FR15PA	B1AC-FR18PA	B1AC-FR18PA	-
2 DEMI-PANIERS DE FRITEUSE	Code	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR615DPA	B1AC-FR18DPA	B1AC-FR18DPA	-
CHARIOT DE FILTRAGE	Code	⌚ B1AC-FRCHFIL	⌚ B1AC-FRCHFIL	⌚ B1AC-FRCHFIL	⌚ B1AC-FRCHFIL	-
SEAU DE VIDANGE	Code	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	B1AC-FRSV	-
FILTRE POUR SEAU DE VIDANGE	Code	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	B1AC-FRFSV	-
FLEXIBLE D'ÉVACUATION HUILE	Code	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	B1AC-FRFLEX	-
RALLONGE DE VIDANGE	Code	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	B1AC-FR615RVI	-

OPTIONS						
FILTRAGE INTÉGRÉ	Code	-	-	⌚ B10P-FRFIS	⌚ B10P-FRFIS	-
ACCESSOIRE FRITEUSE 18&25 KIT MITRE GAZ	Code	-	-	-	ACFR1825KMI	-
RELEVAGE 1 PANIER	Code	-	-	⌚ B10P-FRR1P	⌚ B10P-FRR1P	-
RELEVAGE 2 DEMI-PANIERS	Code	-	-	⌚ B10P-FRR2P	⌚ B10P-FRR2P	-

SOUBASSEMENTS						
MODÈLE		2X6F	FR15 Sur placard	R18 Sur placard	FR18 Sur placard	Réserve à frites
PORTE POUR PLACARD Compter 2 codes pour modules à 2 portes 800	Code	B1AC-4KPU	B1AC-4KPU	-	-	B1AC-4KPU
KIT PLACARD CHAUFFANT	Code	-	-	-	-	B1AC-BL4KPC
KIT GRADINS GN 1/1	Code	B1AC7BLKG11	B1AC7BLKG11	-	-	B1AC7BLKG11

## SAUTEUSE SUR PIEDS

### OPTIMUM

- Surface utile : 30 dm.
- 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 micro perforés 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 <sup>2</sup> / 57 L	30 DM <sup>2</sup> / 57 L
ENERGIE	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	B207SA30MBE	B207SA30MBG

## MARMITE CHAUFFE INDIRECTE

**OPTIMUM**

- Dessus monobloc 20/10 à bords vifs.
- Cuve ronde chaudronnée avec fond bombé 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.
- Souape 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.



CAPACITÉ	60 L	60 L
ENERGIE	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

# INFORMATIONS GAZ

EQUIVALENCES							
GAZ	REF.	Pouvoir calorifique supérieur à 15°C		Pouvoir calorifique inférieur à 15°C		Masse voluminique	
G31	Propane	13,9	kW/h kg	12,8	kW/h kg	2,6	kW/h Kg
G30	Butane	13,7	kW/h kg	12,7	kW/h kg	2	kW/h Kg
G20	Gaz Nat. de Lacq	11,2	kW/h m²	9,4	kW/h m²		
G25	Gaz Nat. de Groningue	9,8	kW/h m²	8,1	kW/h m²		

+ 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	P (kW) 12,8	kg/h	P (kW) 12,7	kg/h	P (kW) 9,4	m³/h	P (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.

Pour tous autres GAZ sur demande, préciser à la commande.

CODE	TYPE	FAMILLE		
		I	II	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



BONNET

**BONNET**  
ZI Rue Paul Héroult  
39800 Poligny

Tél : (+33) 3 84 73 75 88  
Email : [contact-bonnet@bonnet.fr](mailto:contact-bonnet@bonnet.fr)  
[www.bonnet.fr](http://www.bonnet.fr)