



**BONNET GRANDE CUISINE**

**Siège social:**

Rue des Frères Lumière - Z.I Mitry Compans  
77292 MITRY MORY Cedex

## **ADVANCIA PLUS, Blocs de cuisson gaz, 2 FEUX VIFS + COUP DE FEU sur four gaz**

### **2 FEUX VIFS + COUP DE FEU B1A9FP+10FG**



3 mm Top



FlushTop



CleaningSystemPlus



Start&Cook



CloseContactPlus



FullPowerSystem



AirFlexSystem

### **LES ATOUTS D'ADVANCIA PLUS**

**3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.

**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.

**CleaningSystemPlus** : Brûleur démontable suspendu sur fond d'eau avec raccordement en vidange et Plaque affleurante au plan de travail.

**Start&Cook** : Allumage électrique par train d'étincelles avec veilleuse et thermocouple intégré.

**CloseContactPlus** : Brûleur breveté à flamme horizontale.

**FullPowerSystem** : Brûleur micro perforé haut rendement intégré dans une chambre de combustion recouverte de brique réfractaire.

**AirFlexSystem** : Convection de l'air réparti sur 3 niveaux.

### **GENERALITES**

- \* Construction tout inox, conçue pour éviter toute infiltration.
- \* Robustesse à toute épreuve permettant un accrochage mural direct.
- \* Commandes regroupées à bonne hauteur, protégées des chocs et débordements.
- \* Appareil livré avec un piétement fixe hauteur 200 mm, muni de 4 vérins réglables.

### **FEUX VIFS**

- \* Feux vifs « à flamme horizontale » permettant une grande souplesse et un haut rendement sur toute la plage de réglage.
- \* Pots et têtes de feux vifs en laiton chromé brillant, diamètre 115 mm.
- \* 1 ou 2 grilles fils inox sur élévation pour une meilleure combustion.
- \* Puissance des feux vifs avant : 8.8 ou 6 kW. Puissance des feux vifs arrière : 6 kW.
- \* Commande par robinet gaz, avec veilleuse et sécurité de série. Protection des veilleuses.
- \* Brûleur breveté entièrement démontable.

### **COUP DE FEU**

- \* Plaque en fonte massive, amovible, épaisseur moyenne de 10 mm, dimension 740 x 396, munie de 1 tampon rond amovible.
- \* Chambre de combustion inox, formant un bac de récupération, isolée.
- \* Chauffe par brûleur micro perforé assurant une montée en température rapide du tampon (plus de 500°C).
- \* Commande par robinet gaz.
- \* Allumage électrique par bouton poussoir en façade.

### **FOUR GAZ**

- \* Le moufle du four aux dimensions GN 2/1 (530 x 650 mm), est équipé d'une sole en acier, de gradins latéraux amovibles et est isolé par laine de roche imputrescible.
- \* Porte robuste à charnières intégrées, équilibrée avec ressorts de rappel, munie d'une poignée isolante. Etanchéité par joint silicone hautes températures.
- \* La chauffe est réalisée par un brûleur micro perforé.
- \* Régulation par robinet thermostatique de 100 à 270°C, sécurité par thermocouple, veilleuse et allumage électrique de série.
- \* Le four est équipé d'une grille GN 2/1 nickelée et d'un bac Gastronorme, profondeur 40 mm, GN 2/1.

### **OPTION**

- \* Dessus monobloc mural ou central.

### **ACCESSOIRES**

- \* Voir la fiche technique Généralités.

### **NORMES: Conformités aux normes**

**EN 203-1**: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

**EN 203-2-1, EN 203-2-2 et EN 203-2-9**: Normes Européennes relatives à la sécurité des appareils à gaz.

**EN 60335-2-36**: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

(Norme Française: indice de classement C 73-836).

**IP 25 et IK 9**: Indices de Protection.

**XP U 60-010**: Hygiène.



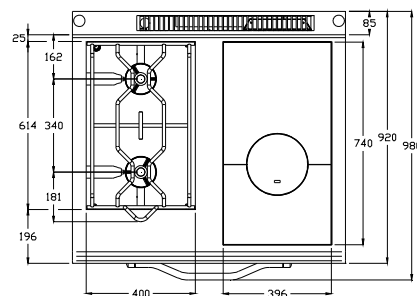
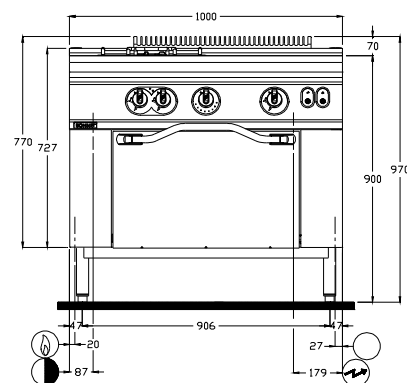
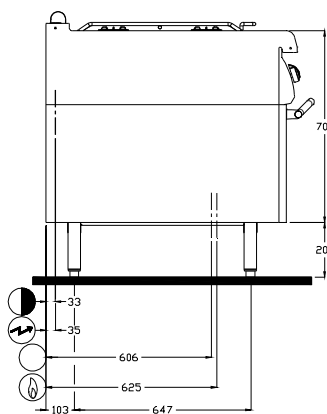
**B1A9FP+10FG**

**Raccordement GAZ**  
Arrivée gaz à 180 mm du sol  
Les matériels sont équipés en standard  
G 20/20 mbar (et G 25/25 mbar) ou autre  
gaz sur demande

**Raccordement ELECTRIQUE**  
Arrivée électrique à 615 mm du sol  
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

**EAU FROIDE ALIMENTAIRE**  
Arrivée eau à 600 mm du sol

**VIDANGE**  
Arrivée vidange à 535 mm du sol


**DIMENSIONS (mm)**

Largeur x Avancée x Hauteur

1000 x 980 x 970

Grille feux vifs

400 x 614

Plaque coup de feu

396 x 740

**COLISAGE (mm)**

Largeur x Avancée x Hauteur

1140 x 1090 x 1150

**POIDS (KG)**

155

**COMPOSITION DU DESSUS**

Feux avant 8.8 ou 6 kW

1

Feux arrière 6 kW

1

Plaque coup de feu 6.5 kW

1

**COMPOSITION DU DESSOUS**

Four gaz 7.2 kW

1

**GAZ**

Raccordement : Filetage 15/21 mm (1/2 ")

**Puissance (kW)**

**28.5**

G31 Propane 37<sup>±4</sup>/50<sup>±5</sup> mbar (kg/h)

2.22

G30 Butane 50<sup>±5</sup> mbar (kg/h)

2.25

G20 Gaz Naturel 20<sup>±2</sup> mbar (m<sup>3</sup>/h)

3.02

G25 Gaz Naturel 20<sup>±2</sup> mbar (m<sup>3</sup>/h)

3.43

G25 Gaz Naturel 25<sup>±3</sup> mbar (m<sup>3</sup>/h)

3.43

**Puissance (kW)**

**24.3**

G30 Butane 28<sup>±3</sup>/30<sup>±3</sup> mbar (kg/h)

1.92

**ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)**

Puissance (kW) 230V a.c.

0.1

Option allumage électrique

0.1

**EAU FROIDE ALIMENTAIRE**

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi

30°C

Nature

Eau filtrée à 50 microns

Raccordement

Flexible Ø 20/27 femelle (3/4")

**VIDANGE**

Raccordement : Tube inox lisse Ø 25 + tube silicone