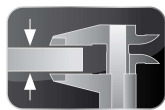


ADVANCIA PLUS, Blocs de cuisson gaz, 4 FEUX VIFS sur four gaz**3 mm Top****FlushTop****CleaningSystemPlus****CloseContactPlus****4 FEUX VIFS
B1A9FV+10FG****Start&Cook****AirFlexSystem****LES ATOUTS D'ADVANCIA PLUS**

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.

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

CloseContactPlus : Brûleur breveté à flamme horizontale.

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 élevée pour une meilleure combustion.
- * Protection des veilleuses.
- * 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.
- * Brûleur breveté entièrement démontable.

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: Norme Européenne relative à la sécurité des appareils à gaz.

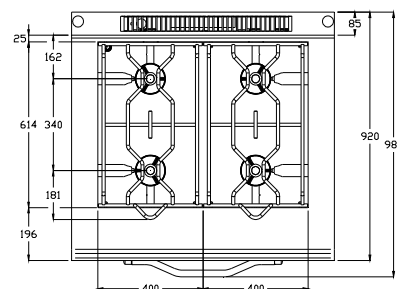
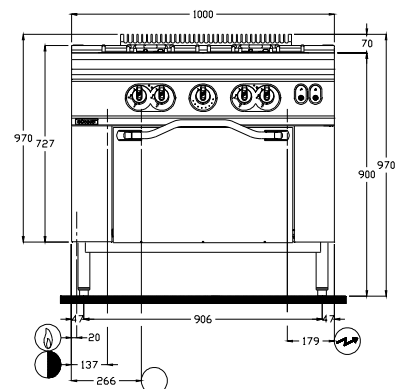
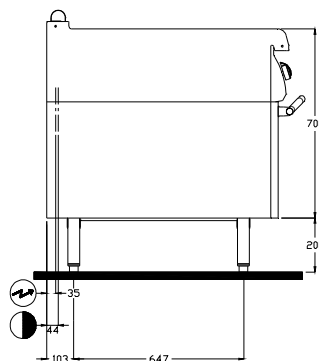
EN 60335-2-36: Norme européenne relative à la sécurité des appareils électriques.
(Norme Française: indice de classement C 73-836).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.

B1A9FV+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
Grille feux vifs

1000 x 920 x 970
400 x 614

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur

1140 x 1090 x 1150

POIDS (KG)

175

COMPOSITION DU DESSUS

Feux avant 8.8 ou 6 kW

2

Feux arrière 6 kW

2

COMPOSITION DU DESSOUS

Four gaz 7.2 kW

1

GAZ

Raccordement

Filetage 15/21 mm (1/2")

Puissance (kW)

36.8

G31 Propane 37^{±4}/50^{±5} mbar (kg/h)

2.86

G30 Butane 50^{±5} mbar (kg/h)

2.90

G20 Gaz Naturel 20^{±2} mbar (m³/h)

3.89

G25 Gaz Naturel 20^{±2} mbar (m³/h)

4.42

G25 Gaz Naturel 25^{±3} mbar (m³/h)

4.42

Puissance (kW)

31.2

G30 Butane 28^{±3}/30^{±3} mbar (kg/h)

2.46

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