

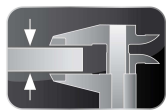


BONNET GRANDE CUISINE

Siège social:

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

ADVANCIA PLUS, Blocs de cuisson gaz, COUP DE FEU sur four gaz



3 mm Top



FlushTop



CleaningSystemPlus



Start&Cook

COUP DE FEU B1A9PG+10FG



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 : Plaque affleurante au plan de travail.

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

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.

COUP DE FEU

- * Plaque en fonte massive, amovible, épaisseur moyenne de 10 mm, dimension 796 x 610, 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 203-2-9 et EN 203-2-2: Normes Européennes relatives à la sécurité des appareils à gaz.

EN 60335-2-36: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.
(Normes Françaises: indice de classement C 73-836).

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

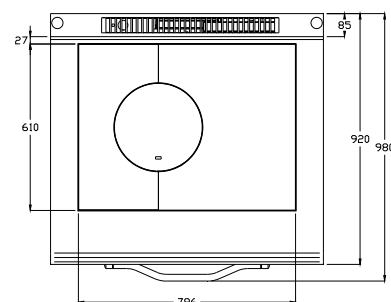
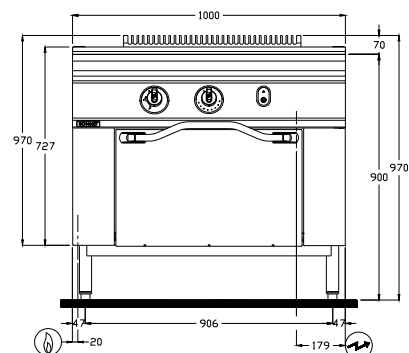
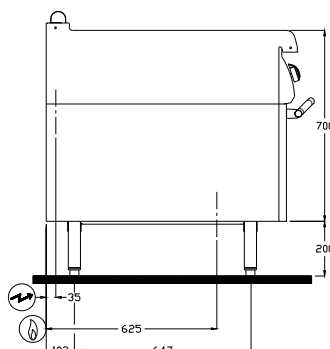
XP U 60-010: Hygiène.



B1A9PG+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)



DIMENSIONS (mm)

Largeur	1000
Avancée x Hauteur	980 x 970
Plaque coup de feu	796 x 610

COLISAGE (mm)

Largeur	1140
Avancée x Hauteur	1090 x 1150

POIDS (KG)

200

COMPOSITION DU DESSUS

Plaque coup de feu 11.1 kW	1
----------------------------	---

COMPOSITION DU DESSOUS

Four gaz 7.2 kW	1
-----------------	---

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

Puissance (kW)		18.3
G31 Propane	37 ^{±4} /50 ^{±5} mbar (kg/h)	1.42
G30 Butane	28 ^{±3} /30 ^{±3} mbar (kg/h)	1.44
G20 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m³/h)	1.94
G25 Gaz Naturel	20 ^{±2} mbar (m³/h)	2.20
G25 Gaz Naturel	25 ^{±3} mbar (m³/h)	2.20

ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)

Puissance (kW)	230V a.c.	0.1
----------------	-----------	-----