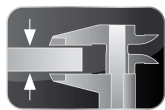


**ADVANCIA PLUS, Blocs de cuisson gaz, PLANCHA MIXTE sur placard ouvert****3 mm Top****FlushTop****CleaningSystemPlus****PLANCHA MIXTE  
B1A9PM+6PG****Start&Cook****FullPowerSystem**

\* Représentation avec  
Accessoire kit porte

**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 montée sur goulotte avec évacuation des graisses par filet d'eau continu.

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

**FullPowerSystem** : Brûleur micro perforé haut rendement avec régulation intégrée.

**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.

**PLANCHA**

- \* L'appareil reçoit une plaque en acier Martin, mixte (1/3 rainurée à droite), épaisseur 15 mm, offrant une surface de 27 dm<sup>2</sup>.
- \* Chambre de combustion inox.
- \* Chauffe par 2 brûleurs micro perforés assurant une bonne régularité de température et une production continue.
- \* Commande par robinets gaz avec régulation de température de 50 à 300°C.
- \* Allumage électrique par bouton poussoir en façade.
- \* Livré avec un peigne permettant le nettoyage de la partie rainurée.

**PLACARD OUVERT**

- \* Placard compatible avec la platerie GN 1/1, fond inox muni de bords relevés anti-ruissellement (largeur 600).

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

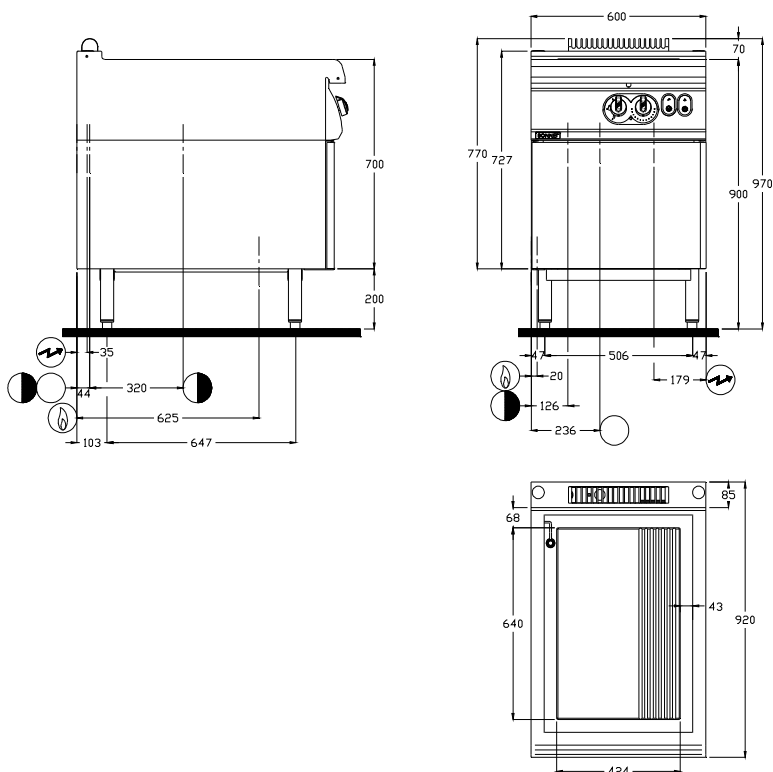
**EN 60335-2-36 et EN 60335-2-49**: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques. (Normes Françaises: indice de classement C 73-836 et C 73-849).

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

**XP U 60-010**: Hygiène.

**B1A9PM+6PG**

-  **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 615 mm du sol
-  **VIDANGE**  
Arrivée vidange à 535 mm du sol  
Livré avec vidange à l'arrière de  
l'appareil, mais possibilité de mettre le  
tube de vidange dans le placard


**DIMENSIONS (mm)**

Largeur	600
Avancée x Hauteur	920 x 970
Plaque à plancha	424 x 640
Surface utile (dm <sup>2</sup> )	27

**COLISAGE (mm)**

Largeur x Avancée x Hauteur	740 x 1060 x 1150
-----------------------------	-------------------

**POIDS (KG)**

70

**COMPOSITION DU DESSUS**

Plaque largeur 424	1
--------------------	---

**COMPOSITION DU DESSOUS**

Largeur placard	600
-----------------	-----

 **GAZ**

Raccordement	Filetage 15/21 mm (1/2")
<b>Puissance (kW)</b>	<b>8.3</b>
G31 Propane	37 <sup>±4</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h)
G30 Butane	28 <sup>±3</sup> /50 <sup>±5</sup> mbar (kg/h)
G20 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)
G25 Gaz Naturel	20 <sup>±2</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)
G25 Gaz Naturel	25 <sup>±3</sup> mbar (m <sup>3</sup> /h)

 **ELECTRICITE (kW) (Monophasé 230V)**

Puissance	230V a.c.	0.1
Accessoire kit chauffage ventilé		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
--------------	--------------------------------------