

ADVANCIA, Blocs de cuisson électriques, FOYERS INDUCTIONS sur four à convection électrique**3 mm Top****FlushTop****CleaningSystemPlus****FOYERS INDUCTIONS
B2A9FI58CE****FullPowerSystem****AirFlexSystem****LES ATOUTS D'ADVANCIA****3mmTop** : Structure supérieure monobloc tout inox d'épaisseur 3 mm.**FlushTop** : Module permettant un assemblage bords francs.**CleaningSystemPlus** : Structure monobloc étanche, intégrant une plaque de cuisson affleurante au plan de travail.**FullPowerSystem** : Rendement supérieur à 90%.**AirFlexSystem** : Convection forcée 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.

FOYERS INDUCTIONS

- * Dessus composé de 4 inducteurs de grande surface, 270 mm de diamètre, autorise l'utilisation de récipients de dimensions variés (casserolles de Ø 120 à plus de 400 mm), placé sous une plaque vitrocéramique, épaisseur 6 mm, à haute résistance thermique.
- * Générateur 4 x 5000 Watts, conçu pour une utilisation intensive, permet une cuisson extrêmement rapide et évite les déperditions de chaleur.
- * Chaque zone de cuisson détecte automatiquement la présence de récipients.
- * Chaque foyer est équipé de sécurités de surchauffe générateur ou/et inducteur.
- * Commande par bouton rotatif de 0 à 100% permet un réglage simple et précis.
- * Arrêt automatique par réglage à 0 du niveau de puissance.
- * Equipé de deux filtres anti poussières et anti graisses.

FOUR A CONVECTION

- * Le moufle du four aux dimensions GN 1/1 (530 x 325 mm) en inox recuit brillant est équipé de gradins latéraux amovibles 3 niveaux GN 1/1 (2 niveaux + 1 niveau pour un bac de récupération des graisses).
- * La porte robuste à charnières intégrées, équilibrée avec ressorts de rappel, est munie d'une poignée isolante. Etanchéité par joint silicone hautes températures.
- * Un évent inox réglable permet de régler l'entrée d'air frais dans le four pour le séchage des produits.
- * Chauffe ventilée assurée par une résistance répartie autour de la turbine de ventilation.
- * Commande par thermostat 60°/260°C et témoin de marche.
- * Thermostat de sécurité à 340°C.
- * Le four est équipé de 2 grilles GN 1/1 nickelées et d'un bac gastronorme profondeur 20 mm GN 1/1.

RECIPIENTS

- * Tous les récipients en matériaux magnétiques fonctionnant sur l'induction: Inox "Spécial Induction", Fonte, acier émaillé ou non.
- * Nous préconisons les récipients Inox "Spécial Induction" à fonds épais (toute application) ou les batteries en fonte (Poêlages,...).

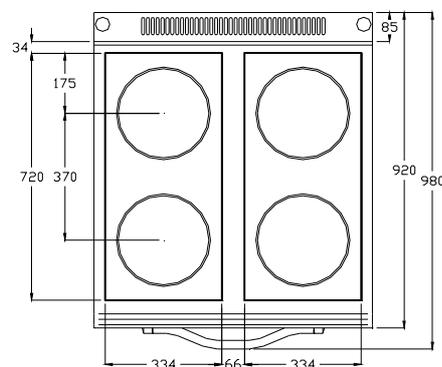
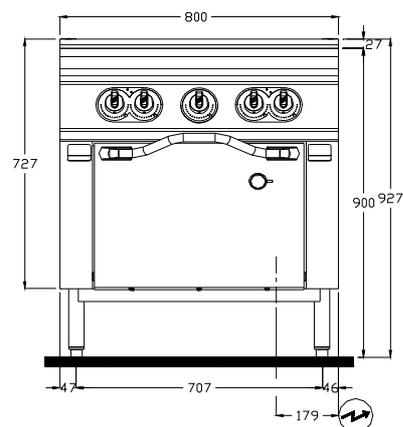
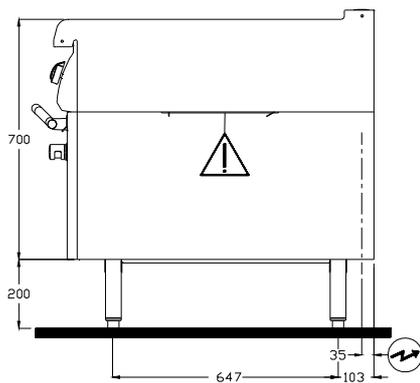
OPTION

- * Dessus monobloc mural ou central.

ACCESSOIRES

- * Voir la fiche technique Généralités.

NORMES: Conformités aux normes**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.

B2A9FI58CE


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

DIMENSIONS (mm)

Largeur	800
Avancée x Hauteur	920 x 927
Plaque vitrocéramique	334 x 720

COLISAGE (mm)

Largeur	940
Avancée x Hauteur	1060 x 1150

POIDS (KG) (brut / net)

151 / 136

COMPOSITION DU DESSUS

Foyers de 5 kW	4
----------------	---

COMPOSITION DU DESSOUS

Four électrique 6 kW	1
----------------------	---

 **ELECTRICITE** (Triphasé 400V+N+T)

Puissance (kW)	400V 3Na.c.	26
Intensité maxi (A)	400V 3Na.c.	37.7

 **ENTREE D'AIR**

Dimension des filtres	580 x 55
Ambiance	Température ambiante $\leq 32^{\circ}\text{C}$