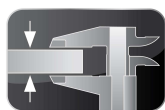


ADVANCIA, Blocs de cuisson gaz, BARBECUE sur placard ouvert



3 mm Top

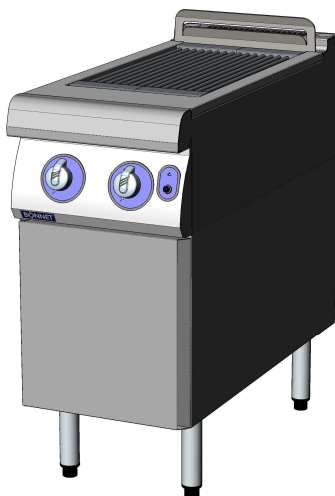


EasyCleaningSystem



FullPowerSystem

BARBECUE B1A9BB4PG



Start&Cook

* Représentation avec
Accessoire kit porte

LES ATOUTS D'ADVANCIA

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

EasyCleaningSystem : Elements démontable sans outils avec récupération des exsudats par bac amovible.

FullPowerSystem : Bruleur inox micro perforé haut rendement.

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

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.

BARBECUE

- * Barbecue gaz à haute puissance assurant un grand débit, une qualité optimale du marquage, ainsi qu'une grande polyvalence, assurée par ses multiples commandes et grilles individuellement réglables.
- * Grande puissance permettant une production en continu.
- * La conception assure un retrait aisé des grilles, chambre de combustion et brûleurs.
- * La plage de cuisson est divisée en modules indépendants (2 en largeur 400) comportant chacun:
 - Une grille de 8 barreaux Inox Ø 10 mm, réglable à 3 niveaux à l'arrière.
 - Une paire de brûleurs Inox robustes, protégés contre l'écoulement des graisses, démontable sans outils.
 - Une commande individuelle par robinet gaz.
- * Chambre de combustion tout inox, monobloc, démontable sans outil, intégrant le lit de galets réfractaires, assurant l'absorption et la pyrolyse des graisses.
- * Version i-Top : Barbecue sur bac avec alimentation en eau de la cuve par électrovanne et bouton poussoir en façade et raccordement par flexible fourni.

PLACARD OUVERT

- * Placard compatible avec la platerie GN 1/1, fond inox muni de bords relevés anti-ruissellement (largeur 400).

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 203-2-10: 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.

B1A9BB4PG
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

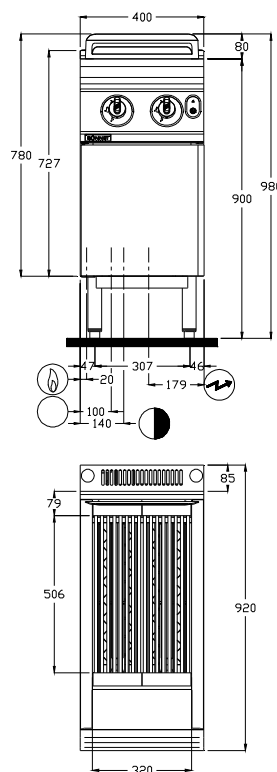
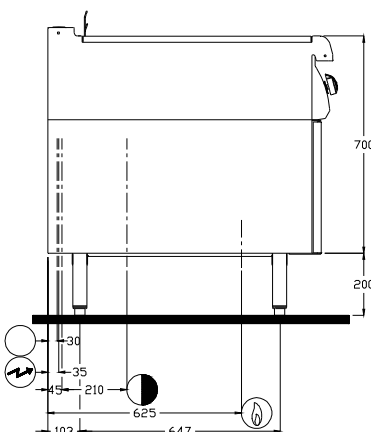
Arrivée électrique à 615 mm du sol
(Prévoir câble avec 1.5 m de mou)

VERSION i-Top :
EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Arrivée eau à 600 mm du sol

VIDANGE

Arrivée vidange à 400 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	400
Avancée x Hauteur	920 x 980
Grill	320 x 506
Surface utile (dm ²)	16

COLISAGE (mm)

Largeur	540
Avancée x Hauteur	1060 x 1150

POIDS (KG)

90

COMPOSITION DU DESSUS

Grill largeur 400	1
-------------------	---

COMPOSITION DU DESSOUS

Largeur placard	400
-----------------	-----

GAZ

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

Puissance (kW) 11

G31 Propane 37^{±4}/50^{±5} mbar (kg/h) 0.86

G30 Butane 28^{±3}/50^{±5} mbar (kg/h) 0.87

G20 Gaz Naturel 20^{±2} mbar (m³/h) 1.16

G25 Gaz Naturel 20^{±2}/25^{±3} mbar (m³/h) 1.32

ELECTRICITE (Monophasé 230V)

Puissance (kW) 0.1

Accessoire kit chauffage ventilé 1

EAU FROIDE ALIMENTAIRE (version i-Top)

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 (version i-Top)

Raccordement Tube inox lisse Ø 32 + tube silicone