



ADVANCIA PLUS, Blocs de cuisson électriques, Braisière double cuves fixes "Precipan"

BRAISIÈRE B1A9BFPD18E



3 mm Top



FlushTop

Intelligent Heating
Technology (IHT)

FastPAD



MultiFlow



CleaningSystemPlus

LES ATOUTS D'ADVANCIA PLUS

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

FlushTop : Module permettant un assemblage bords francs.

FastPad II : Tableau de commande tactile, claire, intuitif et ergonomique.

Intelligent Heating Technology (IHT) : Puissance adaptée à la charge avec régulation du fond de cuve multizones.

MultiFlow : Evacuation connectée sur 3 sorties (bac GN / récupérateur d'huile / vidange).

CleaningSystemPlus : Cuve affleurante au plan de travail raccordable en vidange.

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.

BRAISIÈRE

* Appareils de cuisson multifonctions à 2 cuves de cuisson indépendantes combinant plus de 10 fonctions: Plancha / Sauteuse / Braisière / Friteuse / Bain Marie / Cuisson sous vide / Régéthermie / Cuiseur à pâtes / Marmite / Cuiseur Vapeur

* Cuves inox rayonnées de capacité utile de **18 litres** (7 litres d'huile en mode friteuses) constituées d'un fond Stratinox trimétal épaisseur 6.5mm avec surface de cuisson en INOX 304, de surface utile **17 dm²**. Compatible bacs GN de profondeur maxi 100mm.

* **Intelligent Heating Technology** : 6 éléments chauffants indépendants placés sous chaque cuve, équipés chacun d'une sonde de température.

- Rapidité de montée en température (Passage de 20 à 230°C en 2 minutes / Liquide : 18 Litres en moins de 15 minutes) - Précision de la température de chauffe au degré - Température homogène sur toute la surface de chauffe - Refroidissement rapide de la surface de chauffe grâce à la faible inertie du fond trimétal - Régulation énergétique optimale. Chauffe uniquement la ou les zones qui en ont besoin avec un transfert thermique optimisé.

* Régulation électronique proportionnelle multipoints de la température de fond de cuve.

* Température réglable de 40 à 230°C maxi suivant le mode sélectionné.

* Remplissage automatique de chaque cuve en eau froide par rejet fixe. Une sécurité coupe l'arrivée d'eau en mode friteuse.

* Equipée de 2 bords affleurants avec poignée et filtre inox lavable en plonge. 3 positions possibles de la bonde :

- Fermée : Obture la cuve et retient les liquides sur la surface de cuisson
- Vidange : Filtre les liquides et retient les gros morceaux d'aliments
- Retirée : vidange complète de la cuve (liquide + morceaux d'aliments inférieurs à un diamètre de 60mm).

* Technologie **MultiFlow** : vidange de gros diamètre située à l'avant de la cuve (hors zone de chauffe) escamotable d'un simple geste pour débarrasser la production dans un bac monté sur glissière mobile, situé dans la placard ou évacuer le contenu de la cuve à la vidange. Le bac est équipé d'une tôle anti éclaboussure.

* Rangement pour sonde à cœur (accessoire) intégré à la façade de l'appareil.

* Zone de dépôt de 290mm en partie centrale utilisable pour garder à proximité les ustensiles et condiments.

* Récupération de l'huile dans un bac coulissant avec poignée, situé dans le placard (arrêt sécurisé du bac en position vidange de la cuve), pour une évacuation de l'huile sans manipulation (accessoire).

* Portes doublées inox à rappel automatique, charnières à gauche et à droite.

* Livré avec 2 bacs GN 1/1 profondeur 200mm, 4 demi-couvercles inox affleurant, 1 poignée amovible pour couvercle et bonde de vidange, 1 pelle, 1 spatule silicone, 1 trémie de vidange, 2 supports accessoires et accrochage paniers et 1 panier inox GN ½.

* Precipan est compatible avec l'ensemble des modules ADVANCIA.

TABEAU DE COMMANDE

* Tableau de commande en verre trempé FastPAD® II: composé d'un grand écran LCD couleur de 7" commandé par dalle tactile et bouton codeur.

- Interrupteur de mise sous tension
- Fonctions disponibles : - Doseur / Compteur volumétrique de remplissage en eau de la cuve - Programmation possible des cuissons jusqu'à 5 étapes - Gradient de température intelligent, paramétrable au besoin des Chefs - Multimer : Jusqu'à 6 timers indépendants - Plus de 60 programmes de cuissons enregistrés avec ajustement possible de la coloration et de l'appoint de cuisson - Enregistrement des cuissons et transfert via clé USB sur logiciel HACCP (option)
- Affichage de la Température: Température de fond de cuve (mode Sauteuses) / Température du bain (mode friteuse et marmite) et le niveau de puissance (1 2 3 ou 4 barres horizontales) au-delà de 100°C (mode marmite)
- Voyants de position de vidange : Position raccordement vidange eaux usées / Position vidange dans le bac.

* Commande des 2 cuves indépendantes par sélection de la cuve sur l'écran de commande.

* Programme et Cycle d'autodiagnostic technique. Compteurs d'enregistrement des paramètres de fonctionnement de l'appareil.

ACCESSOIRES / OPTIONS

* Port USB, Prise sonde à cœur.

* Sonde à cœur débrochable :

- Sonde produit délicat diamètre 1.5mm, longueur 100 mm,
- Sonde rotisserie diamètre 3mm, longueur 100 mm.

* Kit Bac à huile comprenant le dispositif de sécurité pour l'évacuation de l'huile sans manipulation, un bac à poignée et un filtre inox.

* Paniers inox GN 1/3, GN 1/6, GN ½, Bac GN 1/3 plein ou perforé.

NORMES: Conformités aux normes

EN 60335-1: Normes européennes relatives à la sécurité des appareils électriques.

EN 60335-2-50, EN 60335-2-37, EN 60335-2-38, EN 60335-2-39 et EN 60335-2-47: Normes européennes relative à la sécurité des appareils électriques.

IP 25 et IK 9: Indices de Protection.

XP U 60-010: Hygiène.



B1A9BFPD18E



Raccordement ELECTRIQUE

2 arrivées électriques à 615 mm du sol

(Prévoir 2 câbles avec 1.5 m de mou)

Protection nécessaire par arrivée électrique :

- 400V : Disjoncteur 16A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA
- 230V : Disjoncteur 32A courbe B et disjoncteur différentiel 30mA



EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Arrivée eau à 200 mm du sol

Prévoir une vanne d'arrêt à proximité

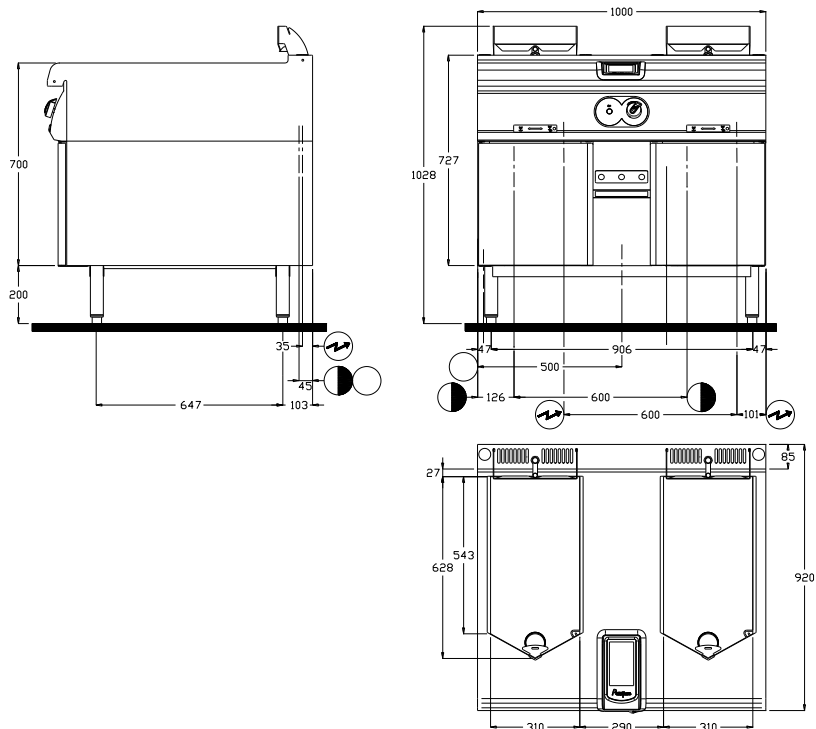


VIDANGE

Arrivée vidange à 360 mm du sol

Les eaux évacuées peuvent être des condensats à hautes températures, utiliser des matériaux adaptés à ces températures.

Il est impératif d'avoir un siphon entre l'appareil et le réseau de vidange pour prévenir les remontées d'odeurs.



DIMENSIONS (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur

1000 x 920 x 1028

Cuve

310 x 545 x 147

Panier GN 1/2

130 x 280 x 160

Surface utile

2 x 17 dm²

CAPACITES

Nominale de la cuve

Liquide / Huile

2 x 18 litres / 2 x 7 litres

Panier GN 1/2

0.60 kg

COLISAGE (mm)

Largeur x Avancée x Hauteur

1140 x 1060 x 1150

POIDS (KG) (brut / net)

191 / 158

COMPOSITION DU DESSOUS

Largeur placard

2 x 400

Bac GN 1/1 profondeur 200mm

2

MODE FRITEUSE

Température de fonctionnement

140 à 180°C

Sécurité de fonctionnement

205°C

Production horaire :

* Frites surgelées (NFD 40002)

2 x 13 kg/h

* Pochage frites fraîches (NFD 32725)

2 x 15 kg/h

* Frites surgelées 6x6 (Prod. Pratique)

2 x 18 kg/h

* Frites fraîches seconde passe

2 x 23 kg/h



ELECTRICITE (Triphasé 230V+T ou 400V+N+T)

Puissance (kW)

230V 3a.c.

2 x 9

400V 3Na.c.

2 x 9

Intensité maxi (A)

230V 3a.c.

2 x 22.6

400V 3Na.c.

2 x 13



EAU FROIDE ALIMENTAIRE

Raccordements : Flexible Ø 20/27 femelle (3/4")

Pression (Mini / Maxi)

150/600 kPa (1.5 bars / 6 bars)

Température Maxi

30°C

Nature

Eau filtrée à 50 microns



VIDANGE

Raccordements

2 Tubes inox lisses Ø 48

EXEMPLES DE PRODUCTION HORAIRE (par cuve)

* Omelette : 113 portions / heure

* Marquage viande : 4.5 kg / passe

* Riz : 4,5 kg / passe

* Steaks hachés : 85 pièces / heure

* Viande en sauce : 8,8 kg / cuisson