

 ADVENTYS



Spécialiste
de l'induction
depuis 1999



PRESENT DANS + DE

80 PAYS

+1000

DISTRIBUTEURS



ADVENTYS Notre histoire



En quelques chiffres

Adventys accompagne les acteurs de la restauration hors-domicile dans leur **transformation énergétique**, en proposant des produits toujours plus innovants et à la pointe de la technologie green-tech;

Notre passion est de **trouver des solutions aux problématiques** de nos utilisateurs et de leur promettre une productivité à toute épreuve.



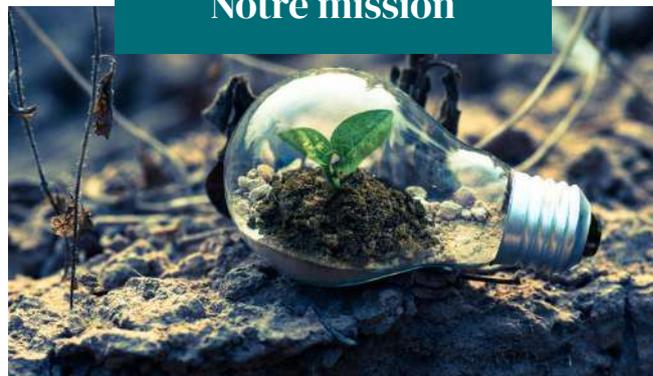
Notre savoir-faire

Restaurants, hôtels, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, nos clients sont des **professionnels de la restauration** mais pas que... Notre large gamme de produits s'adapte aux besoins des supermarchés, bateaux, stades, écoles et cantines. Nous collaborons avec les **architectes, les installateurs/revendeurs, les bureaux d'études et les concepteurs de cuisines professionnelles.**

Basé en Bourgogne depuis **1999**, notre site industriel est composé de **5 activités** principales: un bureau d'études, un atelier de fabrication de cartes électroniques, une tôlerie, un atelier de collage et d'assemblage et un bureau commercial.

Composé d'une équipe de **45 salariés**, Adventys propose **une centaine** de produits catalogue.

Notre mission



Grâce à une **maîtrise totale de la technologie induction**, nous couvrons chaque étape, de la conception jusqu'à la fabrication.

Notre **approche éco-responsable** se concentre sur l'intégration de la technologie induction et sur l'innovation tout en réduisant l'impact environnemental **de notre fabrication.**



Nos clients

Qui sommes-nous ?

Adventys, entreprise française experte en cuisson par induction, conçoit depuis plus de 25 ans des équipements innovants et durables pour les professionnels de la restauration. Nous offrons des solutions sur-mesure adaptées aux besoins de chaque acteur du secteur.

ADVENTYS



Induction

L'induction c'est notre métier.

Depuis plus de 25 ans, nous concevons et fabriquons cette technologie pour la marque Adventys et pour beaucoup de nos partenaires. L'induction est la technologie **la plus rapide, la plus précise, la plus hygiénique, la plus innovante et la plus versatile.**

Innovation

L'innovation est dans notre ADN

Chaque année, Adventys investit dans son département Recherche & Développement pour continuer d'innover. Les brevets Adventys ont gagné plusieurs **prix internationaux de l'innovation** sur les salons professionnels de notre industrie.

Intégration

L'intégration c'est notre force.

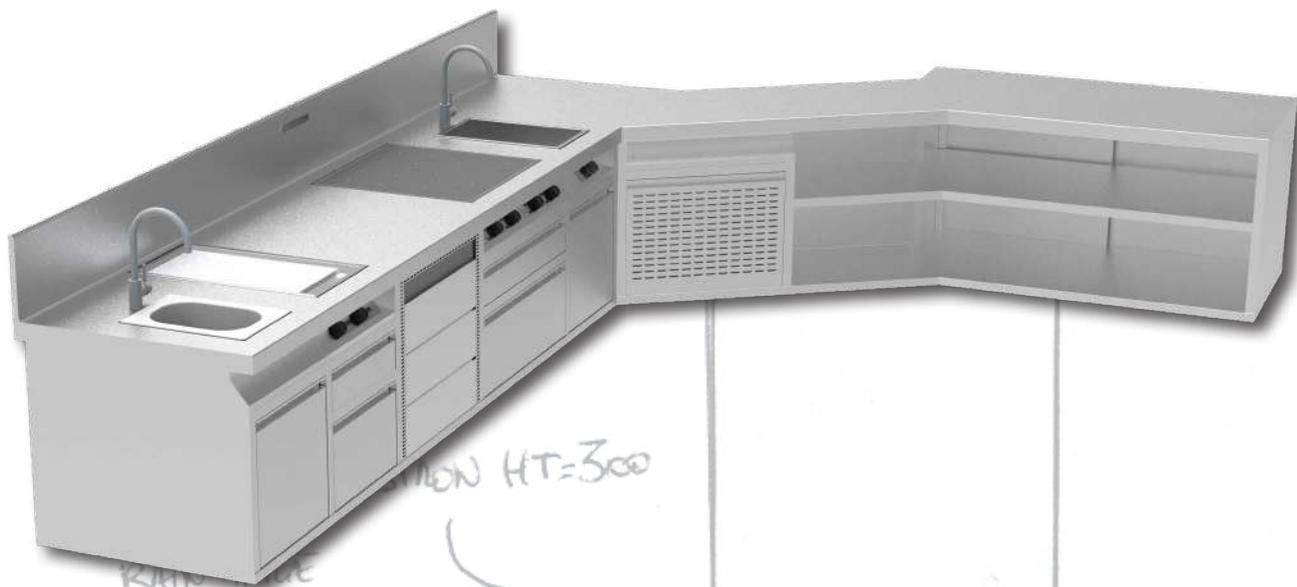
Chez Adventys, l'intégration verticale du processus de fabrication c'est la fabrication 100% française de nos produits dans notre usine: les cartes électroniques, la tôlerie, le collage, la production d'inducteurs, et l'assemblage ainsi que de nombreux contrôles qualités tout au long du processus de fabrication.

International

L'international c'est: s'exporter dans 80 pays.

Adventys est aujourd'hui représenté sur tous les continents. Notre première zone d'exportation est **l'Asie**, suivie de près par les **Etats-Unis**. Nous sommes aussi distribués partout en **Europe**, en **Australie** et **Nouvelle-Zélande**, aux **Emirats-Arabes-Unis**, au **Qatar**, au **Brésil** et au **Canada**.

Conception de fourneau sur-mesure



Définition
du projet

1

Création des plans
& visualisation 3D
par notre bureau
d'étude

2

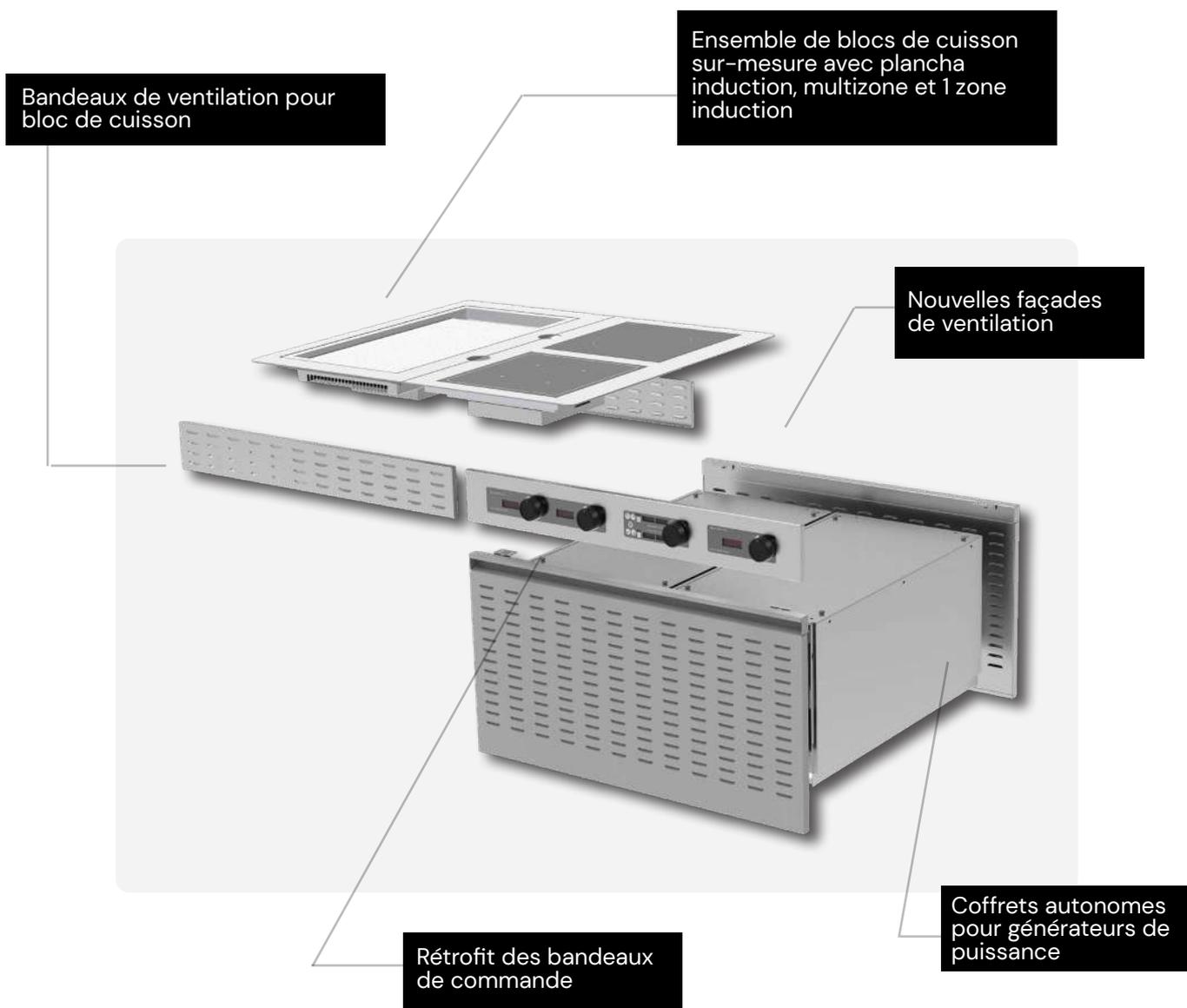
Fabrication dans
notre usine en
Bourgogne

3

Installation &
mise en route

4

Remplacement et Rénovation *de votre cuisine professionnelle*



Optez pour une solution écologique

Donnez une nouvelle vie aux équipements de cuisson grâce à nos solutions de rénovation et remplacement. **Nous transformons vos fourneaux existants** en améliorant le rendement et l'efficacité grâce à nos solutions basées sur la technologie induction: plancha, wok, multizone...

Notre expertise nous permet de nous adapter à toutes les configurations spécifiques, tout en préservant l'esthétique de votre installation actuelle.



Pourquoi choisir **L'INDUCTION ?**



La cuisson par induction permet de réaliser **d'importantes économies d'énergie** grâce à l'absence de **déperdition de chaleur**. L'induction transmet directement la chaleur au récipient compatible utilisé.



L'induction offre une **rapidité inégalée** pour les cuisines professionnelles où chaque seconde compte. Fini le préchauffage, la rapidité de cette technologie **réduit considérablement le temps de cuisson**. Gagnez en efficacité tout en optimisant la préparation des plats.



Vous faites le choix d'une solution **respectueuse de l'environnement**, grâce à son efficacité énergétique et en réduisant les émissions de CO₂, **vous contribuez à diminuer l'empreinte carbone** de votre cuisine professionnelle.



L'induction se distingue par sa **grande précision dans la gestion des températures**. Elle permet un contrôle instantané et précis de la chaleur, assurant **des résultats constants et maîtrisés**.



L'induction combine performance et rentabilité pour **maximiser vos profits au quotidien**. Elle permet des économies d'énergie, réduit le temps de travail grâce, et optimise l'utilisation des mètres carrés en cuisine, offrant une **solution efficace et durable**.

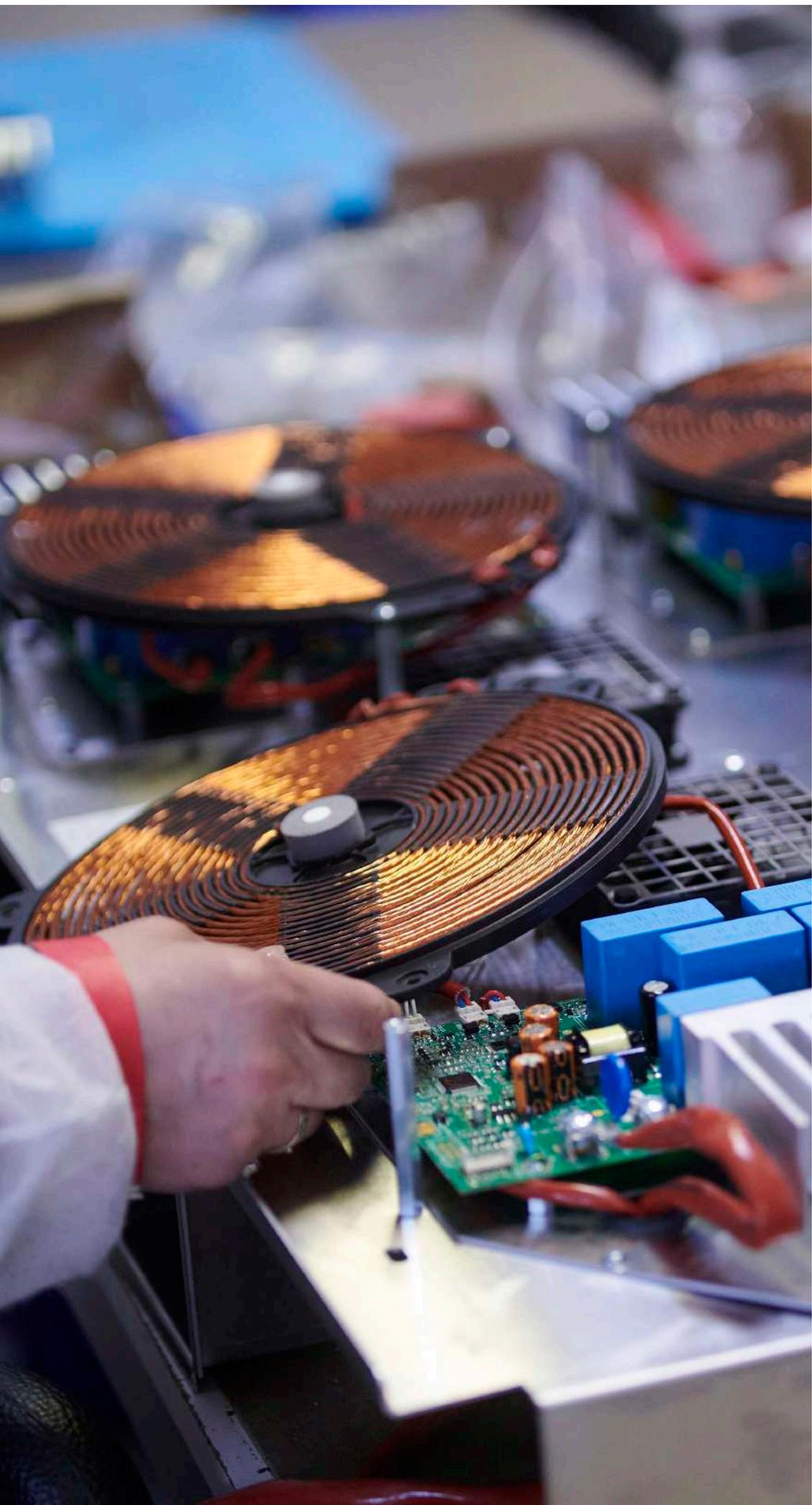


Optez pour l'induction permet de **réduire la température en cuisine** et diminuer l'exposition à la chaleur et aux fumées. Absence de combustion et réduction de la chaleur ambiante assurent un **environnement de travail plus sain et agréable**.



Contrairement aux systèmes traditionnels, la surface reste froide en dehors du contact avec le récipient, **réduisant considérablement les risques de brûlures**.





SOMMAIRE

Comment choisir l'induction qui correspond à votre projet ? 12

Buffet

.....14

Buffet invisible	14
Buffet encastrable	16
Buffet posable	18

Posable

.....22

Posable Géoline	22
Posable Bioline	26
Pâtisserie	28
Outdoor	30

Module

.....32

Module 650	32
Module 700	34
Module 800	36
Soubassements	39

Multizone

.....40

La technologie multizone No-Limit	40
Multizone modules.....	42
Multizone kits.....	44

Kit

.....48

Kit 1 zone et 2 zones	48
Kit plancha	51
Kit encastrable	52
Coffrets autonomes	53

Encastrable

.....54

Encastrable Géoline	54
Encastrable Bioline	56

Comment choisir l'induction qui correspond à votre projet ?

Adventys répond à vos questions

Comment choisir la puissance de mon produit ?

1. **Evaluez vos besoins:** Déterminer la puissance en fonction de votre usage.
2. Vérifiez la capacité de votre installation électrique et favorisez la technologie triphasée lorsque c'est possible.
3. Privilégiez la **polyvalence:** optez pour une plaque avec une grande plage de réglage pour s'adapter à vos différents types de cuisson.

Bioline ou Géoline ? Quelle gamme pour quel besoin ?

La gamme Bioline est destinée à des **réipients de plus grandes dimensions** grâce à ses inducteurs plus grands. La surface de cuisson est également plus vaste. Elle comble un besoin de cuisson de précision avec le réglage au degré près.

La gamme Géoline est idéale comme **solution d'appoint**, pour la cuisson de petit volume et du maintien au chaud.

Comment optimiser les performances de mon produit ?

1. Utiliser des ustensiles adaptés: des casseroles de **haute qualité** pour un rendement optimal.
2. **Nettoyer régulièrement:** garder une surface propre pour éviter les rayures et amas de graisse.
3. **Paramétrer efficacement:** exploitez la fonction boost pour une montée rapide en température et adaptez le puissance à vos besoins pour réduire la consommation énergétique.

Quels sont les avantages à opter pour une plancha induction ?

La plancha induction offre un contrôle précis de la température et une **montée en température ultra rapide (200°C)**, idéale pour saisir ou cuire **uniformément**. Grâce à la technologie induction, la chaleur est directement transmise à la surface de cuisson, **réduisant les pertes** énergétiques. La surface lisse permet un **nettoyage facile** et rapide d'une minute.

Pourquoi opter pour le technologie wok induction ?

1. Le wok induction permet une **cuisson homogène** grâce à l'induction format bol.
2. Il offre une **polyvalence culinaire:** fritures, mijotages, portions individuelles, caramel, grillades et saisies...
3. Pour son **efficacité** et sa rapide montée en température.
4. Pour la **facilité d'entretien** et la diminution du risque de brûlure.

Vous voulez tester ?

Nous proposons des périodes de prêts pour la plupart de nos produits afin de vous faire découvrir la technologie et d'être sûr qu'elle convienne à vos besoins.

L'essayer c'est l'adopter !

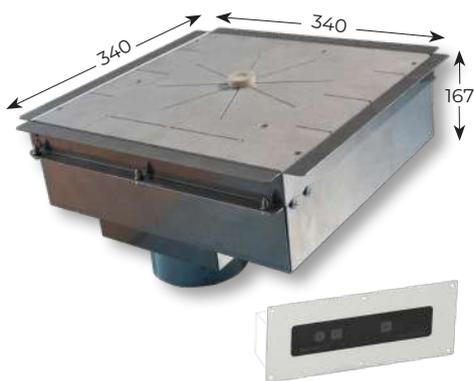


*Restaurant Sicilia
Réalisation CIDS
Photographie Hervé Fabre
Saint-Tropez*



Novotel Brighton
Société Phoenix

GAMME BUFFET *Invisible*



Dimensions encastrement commande 198 x 68 mm

INDUC-STONE | Buffet induction invisible

- 650W
- Dimensions produit 340 x 340 x 167 mm
- Commande par clavier déporté à encastrer avec cadre inox
- 3 touches et 4 digits avec réglage et affichage de la puissance (20 niveaux de puissance)
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni
- Spacer thermique fourni - utilisation obligatoire

INDUC STONE
ADV1587



espaceur thermique
en silicone

ADAPTABLE

Induc-Stone s'installe sous votre plan de travail (maximum 20mm d'épaisseur), aucune découpe requise. Compatible avec un large choix de matériaux dont:

-  Marbre
-  Granite
-  Bois
-  Quartz
-  Dekton
-  + et autres

SECURITÉ & FIABILITÉ

Cette technologie est un brevet exclusif Adventys. Faites passer votre buffet d'une zone neutre à une zone de chauffe en quelques secondes.

Ce produit performant & endurant offre une solution innovante & économique qui a fait ses preuves aux 4 coins du monde.



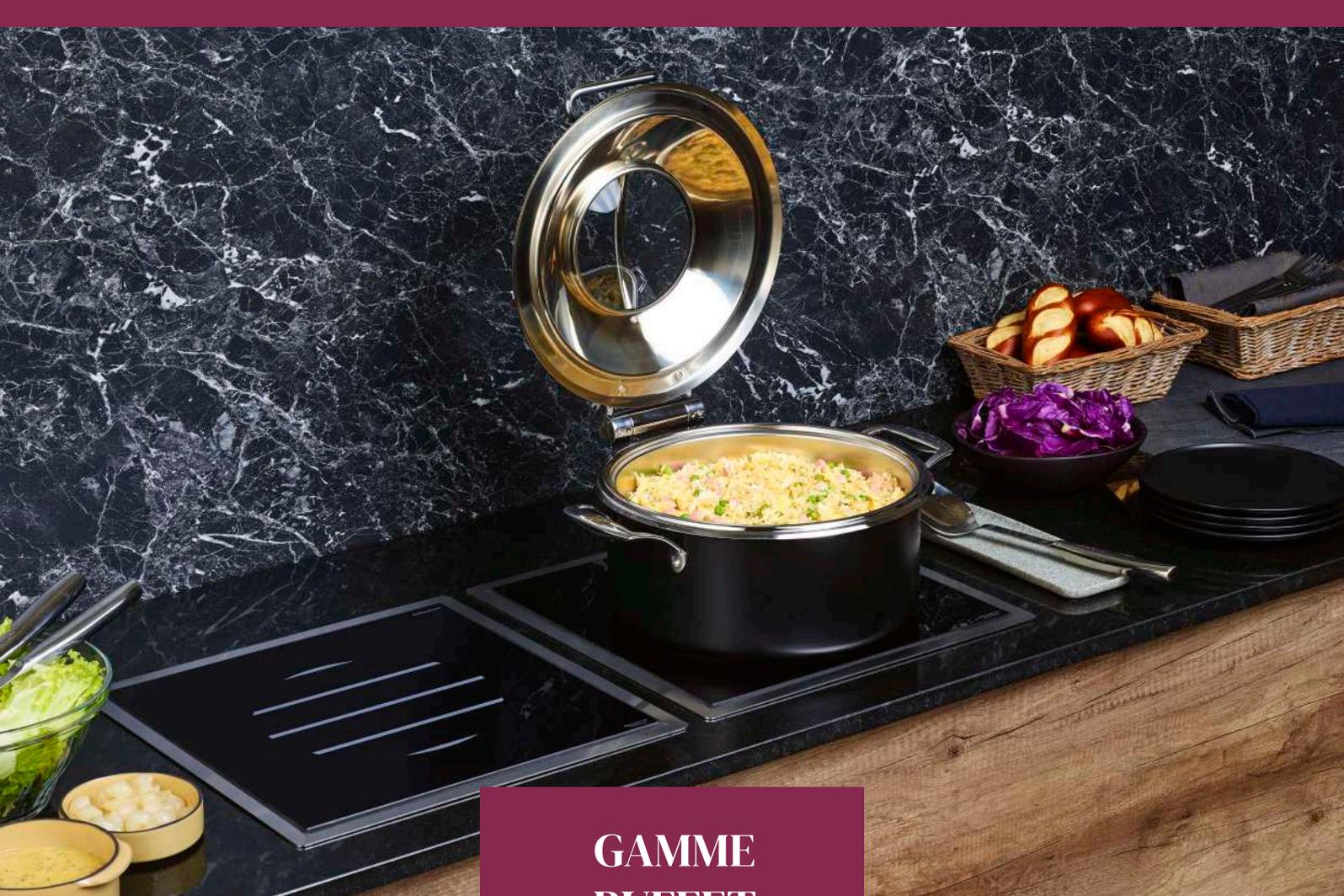
CONTRÔLE PRÉCIS

Vous choisissez votre niveau de puissance ! Les 20 paliers vous permettent de contrôler précisément la température de vos aliments.

INDUCTION INVISIBLE

Votre récipient atteint jusqu'à 90-95°C alors que le plan de travail reste tiède, pas plus de 55°C. Aucun risque de détérioration dans le temps. Les clients et le personnel évoluent dans un environnement sécurisé.





**GAMME
BUFFET
*Encastrable***



*Installation possible encastrable ou intégrable
Dimensions encastrement commande 198 x 68 mm*

INDUC-ELEGANCE F-DIR | Buffet induction encastrable

- Puissance 1000W
- Dimensions vitro 280 x 280 x ép4 mm
- Produit 280 x 280 x 94 mm
- Clavier déporté à encastrer avec cadre inox
- 3 touches sensibles et 12 niveaux de réglage
- Alimentation 220 - 240V monophasé / 50-60Hz
- Livré avec joint silicone pour encastrement
- **Option:** câble d'interconnexion qui permet de relier jusqu'à 2 produits entre eux

IE F-DIR 1000
ADV1835



joint silicone
pour encastrement

BUFFET Encastrable



Dimensions encastrement produit 352 x 352mm

GL 650 DI | Buffet induction encastrable avec commande intégrée

- Puissance 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 2 digits **intégré sous vitro**
- Réglage de la puissance en niveaux (9 niveaux)
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur de 1m80 fourni

GL 650 DI
ADV1637



Dimensions encastrement produit 352x 352mm
Dimensions encastrement commande 198 x 68mm

GL 650 DIR | Buffet induction encastrable avec commande déportée

- Puissance 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 4 digits **à encastrer**
- Réglage de la puissance en niveaux (9 niveaux)
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur de 1m80 fourni

GL 650 DIR
ADV1638

BUFFET Intégrable



Dimensions encastrement produit 346 x 346mm

GL 650 FL | Buffet induction intégrable avec commande intégrée

- Puissance 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 2 digits **intégré sous vitro**
- Réglage de la puissance en niveau (9 niveaux)
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur de 1m80 fourni

GL 650 FL
ADV1494



Dimensions encastrement produit 346 x 346mm
Dimensions encastrement commande 198 x 68mm

GL 650 FLR | Buffet induction intégrable avec commande déportée

- Puissance 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 4 digits **à encastrer**
- Réglage de la puissance en niveau (9 niveaux)
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur de 1m80 fourni

GL 650 FLR
ADV1552



GAMME
BUFFET
Posable

INDUC-ELEGANCE | Buffet induction posable 1 zone

- Puissance 1000W
- Dimensions vitro 390 x 390 x ép4 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 12 niveaux de réglage
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Option câble interconnexion qui permettent de relier 2 produits entre eux
- 4 modèles standards, version personnalisée sur demande



IE 1000 C-B
ADV1852



IE 1000 B-B
ADV1853



IE 1000 B-S
ADV1850



IE 1000 S-S
ADV1851

INDUC-ELEGANCE | Buffet induction posable 2 zones

- Puissance 2 x 300W
- Dimensions vitro 620 x 390 x ép4 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 12 niveaux de réglage
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Pas de chainage possible
- 4 modèles standards, version personnalisée sur demande



IE2 600 CB
ADV1843



IE2 600 S-S
ADV1842



IE2 600 B-S
ADV1841



IE2 600 B-B
ADV1844

Nouveauté



HOT PLATE | Buffet posable à régulation électronique

- Puissance 1000W
- Surface de chauffe 560 x 330 mm
- Clavier 3 touches sensibles 3 digits
- Régulation électronique
Réglage en niveaux de puissance de 1 à 12 niveaux.
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni
- Autres coloris disponibles
- Disponible en version encastrable ADV2122

Hot Plate B-B
ADV2112

Hot Plate S-S
ADV2089

Hot Plate B-S
ADV2060

Hot Plate C-B
ADV2091

Le principe de la Hot Plate

La Hot Plate d'Adventys est la solution idéale pour compléter notre Gamme Buffet, offrant un maintien au chaud optimal pour divers contenants de toutes tailles. Grâce à sa capacité à maintenir plusieurs plats à température idéale simultanément, elle assure à vos clients des préparations toujours chaudes et savoureuses. Avec son design élégant inspiré de la gamme Induc-Elegance, elle ajoute une touche moderne et raffinée aux buffets d'hôtels et salles de réception. Disponible en plusieurs coloris, elle s'adapte parfaitement à votre ambiance et style, pour un buffet qui allie esthétique et performance.

Nouveauté

Buffet



EggStation | Station de préparation pour Buffet

- Puissance 2 x 1500W
- Surface de chauffe 620 x 390 mm
- Double clavier 3 touches sensibles 4 digits
- Réglage en niveau de puissance de 1 à 15 niveaux.
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni
- Version standard 3x GN 1/6
- Bacs GN non inclus

Eggstation noir Eggstation inox
ADV2087 ADV2117

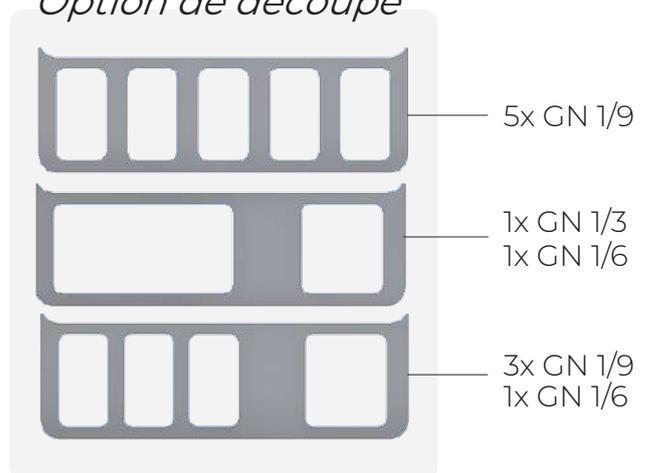
Le principe de l'Omelette

L'Omelette est une station culinaire innovante conçue pour **donner vie aux buffets d'hôtel**. Dotée de deux zones de cuisson à induction ultra performantes et de bacs gastronorm modulables, elle permet de cuisiner devant les clients une variété de plats comme des omelettes, crêpes, pâtes... **Son design élégant et personnalisable fait de cette solution un objet de décoration** et ses commandes intuitives en facilitent l'usage. L'Eggstation réduit les temps d'attente et améliore l'expérience client.

Récompensé à Dubai aux

gulfhost
INNOVATION AWARDS
2024

Option de découpe





GAMME
GEOLINE
posable



GLN | Mono foyer induction posable

- Puissance 2500W ou 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 280x280xép4mm
- Clavier à touches sensibles
- Réglage puissance (W) à partir de 50W par pas de 100W
réglage température de 30° à 250°C par pas de 5°C
- Minuterie & fonction MAX
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz

GLN 2500 **GLN 3000** **GLN 3500**
ADV1716 ADV1717 ADV1702

exclusivité Adventys

GLN K | Mono foyer induction posable manette

- Puissance 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 280x280x4mm
- Clavier touches sensibles + manette
- Réglage de la puissance (W) à partir de 50W par pas de 100W ou de la température de 30° à 250°C par pas de 5°C
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz

GLN 3000 K **GLN 3500 K**
ADV2021 ADV2030



GLN2 S | Double foyer induction posable

- 3000W (2x1500W)
- Dimensions vitro
- Clavier touches sensibles
- Réglage de la puissance (W) à partir de 50W par pas de 100W ou de la température de 30° à 250°C par pas de 5°C
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz

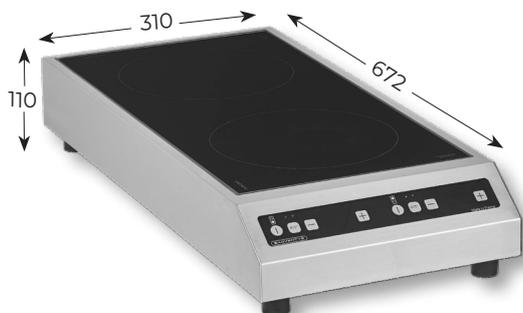
GLN2 3000 S
ADV1720



GLN2 F | Double foyer induction posable

- Puissance 3000W (2x1500W)
- Dimensions vitro
- Clavier touches sensibles
- Réglage de la puissance (W) à partir de 50W par pas de 100W ou de la température de 30° à 250°C par pas de 5°C
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz

GLN2 3000 F
ADV1721





GL2 F | Double foyer induction

- Puissance 2x2500W - 2x3000W - 2x3500W
- Dimensions vitro 650 x 370 mm
- Claviers à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance par (+/-) et afficheur 2 digits par foyer
- Minuterie
- Alimentation 230V monophasé / 400V triphasé 50-60HZ
- Câble d'alimentation sans prise pour branchement monophasé ou triphasé

GL2 5000 F **GL2 6000 F** **GL2 7000 F**
 ADV1620 ADV1594 ADV1755



GL2 S | Double foyer induction

- Puissance 2x2500W - 2x3000W - 2x3500W
- Dimensions vitro 650 x 323 mm
- Claviers à touches sensibles 4 touches 20 niveaux de réglage de puissance
- Minuterie
- Alimentation 230V monophasé / 400V triphasé 50-60HZ
- Câble d'alimentation sans prise pour branchement monophasé ou triphasé

GL2 5000 S **GL2 6000 S** **GL2 7000 S**
 ADV1619 ADV1551 ADV1754



GLP | Plancha induction 2 zones

- Puissance 6000W ou 8000W
- Surface de cuisson 688 x 384 mm
- 2 claviers sensibles 3 touches et afficheur 4 digits
- Affichage de la température de 30 à 250°C
- Alimentation 230V monophasé / 400V triphasé 50-60HZ
- Câble d'alimentation sans prise pour branchement monophasé ou triphasé

GLP 6000 **GLP 8000**
 ADV1557 ADV1556



GLW | Wok induction

- Puissance 3500W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ
- Cordon secteur avec prise fourni
- **Livré avec casserole wok**

GLW 3500
 ADV1610



Posable



GAMME BIOLINE *posable*

BRIC | Mono foyer induction

- Puissance 3000W ou 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Clavier à touches sensibles.
- Affichage et réglage de la puissance (niveaux ou watts) ou de la température (de 30 à 250°C par palier de 1°C ou °F)
- 2 touches programmables & mémorisables
- Cordon secteur fourni
- Test de la qualité des casseroles
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

BRIC 3000 BRIC 3600
ADV2142 ADV2143

B2RIC | Double foyer induction

- Puissance 2 x 1500W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Clavier à touches sensibles
- On/Off et sélection manuelle de la puissance en watt et de la température de 30 à 250°C au degré près
- Cordon secteur fourni
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

B2RIC 3000
ADV2144





BGIC | Plancha induction

- Puissance 3000W ou 3600W
- Surface de cuisson 300 x 370mm
- Clavier à touches sensibles
- Réglage de la température de 50 à 250°C par paliers de 10°C
- Pare graisse en option
- 3 touches programmables & mémorisables
- Cordon secteur fourni
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

BGIC 3000 **BGIC 3600**
ADV2145 ADV2146



BWIC | Wok induction

- Puissance 3000W ou 3600W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance (+/-)
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Cordon secteur fourni
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok**

BWIC 3000 **BWIC 3600**
ADV2147 ADV2148



BTWIC | Wok induction triphasé

- Puissance 7000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance (+/-)
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Câble d'alimentation sans prise
- Alimentation 380V triphasé 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok**

BTWIC 7000
ADV2150



BTIC | Mono foyer induction triphasé

- Puissance 6000W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 6mm
- Clavier à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance (+/-)
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Câble d'alimentation sans prise
- Alimentation 380V triphasé 50-60HZ

BTIC 6000
ADV2149



GAMME
PÂTISSERIE
posable



Le Chocolat | Plaque chauffante à régulation électronique

- Puissance 1000W
- Surface de chauffe 560 x 330 mm
- Produit 620 x 390 x 96 mm
- Clavier 3 touches sensibles 4 digits
- Régulation électronique de la température, de 30 à 90°C par pas de 5°C
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz

Le Chocolat
Noir ADV2058

Le Chocolat
Inox ADV2073



GLN PASTRY | Mono foyer induction posable

- Puissance 2500W
- Clavier touches sensibles
- Réglage de la puissance en watts ou de la température de 30° à 250°C (paliers de 1°C de 30 à 140 paliers de 5°C de 140 à 250). **Version K: commande manette**
- Touche minuterie avec affichage 2 digits
- Option: Filtre spécial farine ADV2064
- Touche MAX pour puissance maximale instantanée
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GLN 2500 Pastry
ADV1870

GLN 2500 K Pastry
ADV2029

FILTRE FARINE
ADV2064



Choix #1 des pâtisseries

BRIC | Mono foyer induction

- Puissance 3000W ou 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Clavier à touches sensibles.
- Affichage et réglage de la puissance (niveaux ou watts) ou de la température (de 30 à 250°C par palier de 1°C ou °F)
- 2 touches programmables & mémorisables
- Option: Filtre spécial farine ADV2064
- Test de la qualité des casseroles
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

BRIC 3000
ADV2142

BRIC 3600
ADV2143

FILTRE FARINE
ADV2064



GAMME OUTDOOR

POSABLE Outdoor

L'**Octopus** est un appareil multifonction à induction. Une révolution pour la cuisine en extérieur mais aussi en intérieur, **un véritable couteau-suisse culinaire**. Multipliez les modes de cuissons sur un seul et même équipement, profitez d'un mix & match infini avec les différents accessoires.



Octopus | BBQ à induction

- 3500W (2x 1750W)
- Dimensions vitro 280 x 560 mm
- Clavier intégré à touches sensibles
- Réglage de la puissance en watts et de la température au degré près
- 30 niveaux de puissance
- Programme de montée en température spécial plancha & grill fonte
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

Octopus Pack 1 **Octopus Pack2**
ADV1945 ADV1951

Les packs Octopus

2 zones induction - 2 supports rétractables pour tablette ou bac gastronorme - Plancha à découper - **Pack 1** : plancha fonte x1 - grill fonte x1 - **Pack 2** : plancha fonte x 2 - grill fonte x 2 - Pare-graisse et couvercle de cuisson - Filtre amovible et lavable - Compatible bacs GN 1/3 - 1/6 - 1/9 | cadre support indispensable - Rangement accessoires sous-produit - **Option** : Chariot compatible.

Accessoire plancha double en option ADV2025



Showcooking | Meuble extérieur

- Finition acier inoxydable peint
- Dimensions 910 x 820 x 1045 mm
- Tablettes rabattables et réglables en hauteur
- Placards avec étagères
- 7 bacs GN 1/9 intégrés inclus
- Face arrière personnalisable
- Découpe pour câble d'alimentation
- Compatible avec les produits de la gamme Bioline

Showcooking
ADV1952

Les points forts

- Structure légère et compacte sur roulettes
- Matériaux résistants aux intempéries
- Modularité des équipements (plaque, wok ou plancha induction)
- Rangements spacieux
- Zone de préparation et de stockage
- Entretien facile et rapide



GAMME MODULE 650-700



SK1i | Module 1 zone induction

- 3600W
- Dimensions vitro 560 x 340 mm x ép6mm
- Commande manette + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3600W et de la température de 30° à 250°C
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible avec kit inclus**
- Alimentation avec bornier - accès filtre à air par l'avant
- Kit liaison module 650 - ADV2111
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement (p33)

650 SK1i 3600
ADV2050



SK2i | Module 2 zones induction

- 2 x 3000W
- Dimensions vitro 560 x 340 mm x ép6mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3000W et de la température de 30° à 250°C
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V (Disponible en version 230V sur demande)**
- Alimentation avec bornier - accès filtre à air par l'avant
- Kit liaison module 650 - ADV2111
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement (p33)

650 SK2i 6000
ADV2049

MODULE 650



SKGi | Module plancha induction

- 6000W (2x3000W)
- Surface de cuisson en matériau multicouches : 310 x 430 mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la température de 60° à 250°C
- Tiroir d'évacuation de graisse (pare graisse en option)
- **Alimentation triphasé 400V (Disponible en version 230V sur demande)**
- Alimentation avec bornier - accès filtre à air par l'avant
- Kit liaison module 650 - ADV2111
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement (p33)

650 SKGi 6000
ADV2052



SKWi | Module Wok induction

- 3600W
- Bol wok verre vitrocéramique
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3600W
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible avec kit inclus**
- Alimentation avec bornier - accès filtre à air par l'avant
- Kit liaison module 650 - ADV2111
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement (p33)
- **Casserole wok incluse**

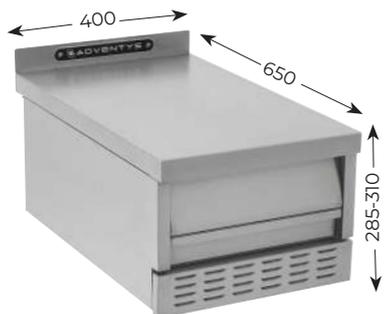
650 SKWi 3600
ADV2053



SKHP | Module Hot Plate

- 1000W - Surface de chauffe 340 x 560 mm x ép6mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Régulation électronique
- Réglage de la puissance de 25 à 1000W
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible avec kit inclus**
- Alimentation avec bornier - accès filtre à air par l'avant
- Kit liaison module 650 - ADV2111
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement (p33)

650 SKHP
ADV2110



SKN | Module neutre

- Dossieret inox
- Tiroir de rangement face avant
- Kit liaison module 650 - ADV2111
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement (p33)

650 SKN
ADV2051



MODULE 700



SK1i | Module 1 zone induction

- 3600W
- Dimensions vitro 560 x 340 mm x ép6mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3600W et de la température de 30° à 250°C
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible avec kit inclus**
- Alimentation avec bornier
- Kit liaison module 700 - ADV2190
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

700

SK1i 3600
ADV2183



SK2i | Module 1 ou 2 zones induction

- 2 x 3000W
- Dimensions vitro 560 x 340 mm x ép6mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3000W et de la température de 30° à 250°C
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V (Disponible en version 230V sur demande)**
- Alimentation avec bornier
- Kit liaison module 700 - ADV2190
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

700

SK2i 6000
ADV2179



SKGi | Module plancha induction

- 6000W (2x3000W)
- Surface de cuisson en matériau multicouche : 310 x 430 mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la température de 60° à 250°C
- Tiroir d'évacuation de graisse (pare graisse en option)
- **Alimentation triphasé 400V (Disponible en version 230V sur demande)**
- Alimentation avec bornier
- Kit liaison module 700 - ADV2190
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

700

SK2i 6000
ADV2184



SKWi | Module Wok induction

- 3600W
- Bol wok verre vitrocéramique
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3600W
- Tiroir de rangement face avant
- **Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible avec kit inclus**
- Alimentation avec bornier
- Kit liaison module 700 - ADV2190
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement
- **Casserole wok incluse**

700

SKWi 3600
ADV2185

MODULE 700



SKHP | Module Hot Plate

- 1000W - Surface de chauffe 340 x 560 mm
- Commandes manettes + sensibles sur bandeau verre affichage 4 digits
- Régulation électronique
- Réglage de la puissance de 25 à 1000W
- Tiroir de rangement face avant
- Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible avec kit inclus
- Alimentation avec bornier
- Kit liaison module 700 - ADV2190
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

700

SKHP
ADV2186



SKN | Module Wok induction

- Dosserset inox
- Tiroir de rangement face avant
- Kit liaison module 700 - ADV2190
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

700

SKN
ADV2187



Soubassement 650-700

- Placard de rangement avec porte
- Disponible en version sur pieds
- Compatible avec modules 650 et 700

650/700

ROULETTES
ADV2055

PIEDS
ADV2093





GAMME MODULE 800



MO2i | Module 2 foyers induction triphasé

- 2 x 4000W ou 2 x 6000W
- Dimensions vitro 646 x 326 mm
- Clavier manette et affichage de la puissance 4 digits
- Alimentation 380V triphasé 50-60Hz
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.39)

MO2i 8000
ADV1656

MO2i 12.000
ADV1657



MOWi | Module wok induction triphasé

- 8000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier manette et affichage de la puissance - 4 digits
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok** et cordon secteur sans prise
- Soubassement Adventys adapté (p.39)

MOWi 8000
ADV1661

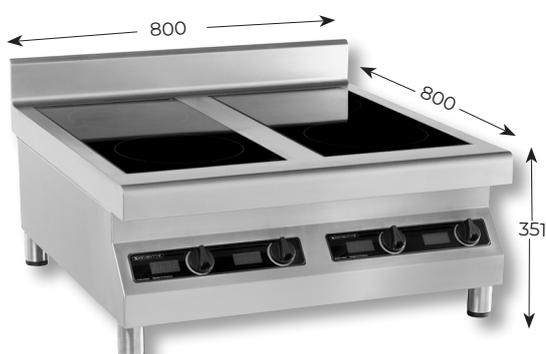
MODULE 800



MOP2i | Module plancha 2 zones induction triphasé

- 8000W
- Surface de cuisson 330 x 600 mm
- Clavier manette et affichage de la température de 60 à 250°C
- Alimentation 380V triphasé 50-60Hz
- Livré avec spatule
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.39)

MOP2i 8000
ADV1660



MO4i | Module 4 foyers induction triphasé

- 4 x 4000W ou 4 x 6000W
- Dimensions vitro 2 x (326 x 646 mm)
- Claviers manettes et affichage de la puissance 4 digits
- Alimentation 380V triphasé 50-60Hz
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.39)

MO4i 16.000
ADV1658

MO4i 20.000
ADV1759

MO4i 24.000
ADV1659



MOP4i | Module plancha 4 zones induction triphasé

- 16.000W
- Surface de cuisson 636 x 600 mm
- Claviers manettes et affichage de la température de 60 à 250°C
- Alimentation 380V triphasé 50-60Hz
- Livré avec spatule
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.39)
- Modèle disponible en 900 x 900 mm ADV1678

MOP4i 16.000
ADV2048



MO1i XL | Module 1 zone grand format triphasé

- 8000W
- Dimensions vitro 594 x 594 mm
- Clavier manette 360°C réglage de la puissance et afficheur 4 digits (20 niveaux de réglage de 50W à 8000W)
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz
- Contre plaque arrière pour raccordement
- Casserole paëlla "60cm" incluse
- Soubassement Adventys adapté (p.39)

MO1i 8000 XL
ADV2005



Made in France

ADVENTYS

MODULE 800



FISP | Module stockpot triphasé

- 8000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Réglage manette + voyant
- Idéal faitout - marmites cuisson gros volume
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz
- Poids maximum autorisé 150kg
- Hauteur des pieds réglable

FISP 8000
ADV1687



Soubassement 400

- Construction tout inox
- Spécialement conçu pour notre gamme module 400
- Dimensions produit 400 x 700 x 624-687 mm
- Porte démontable
- Pré-perçé pour passage évacuation plancha type MOP2i

Soubassement400
ADV1685



Soubassement 800-900

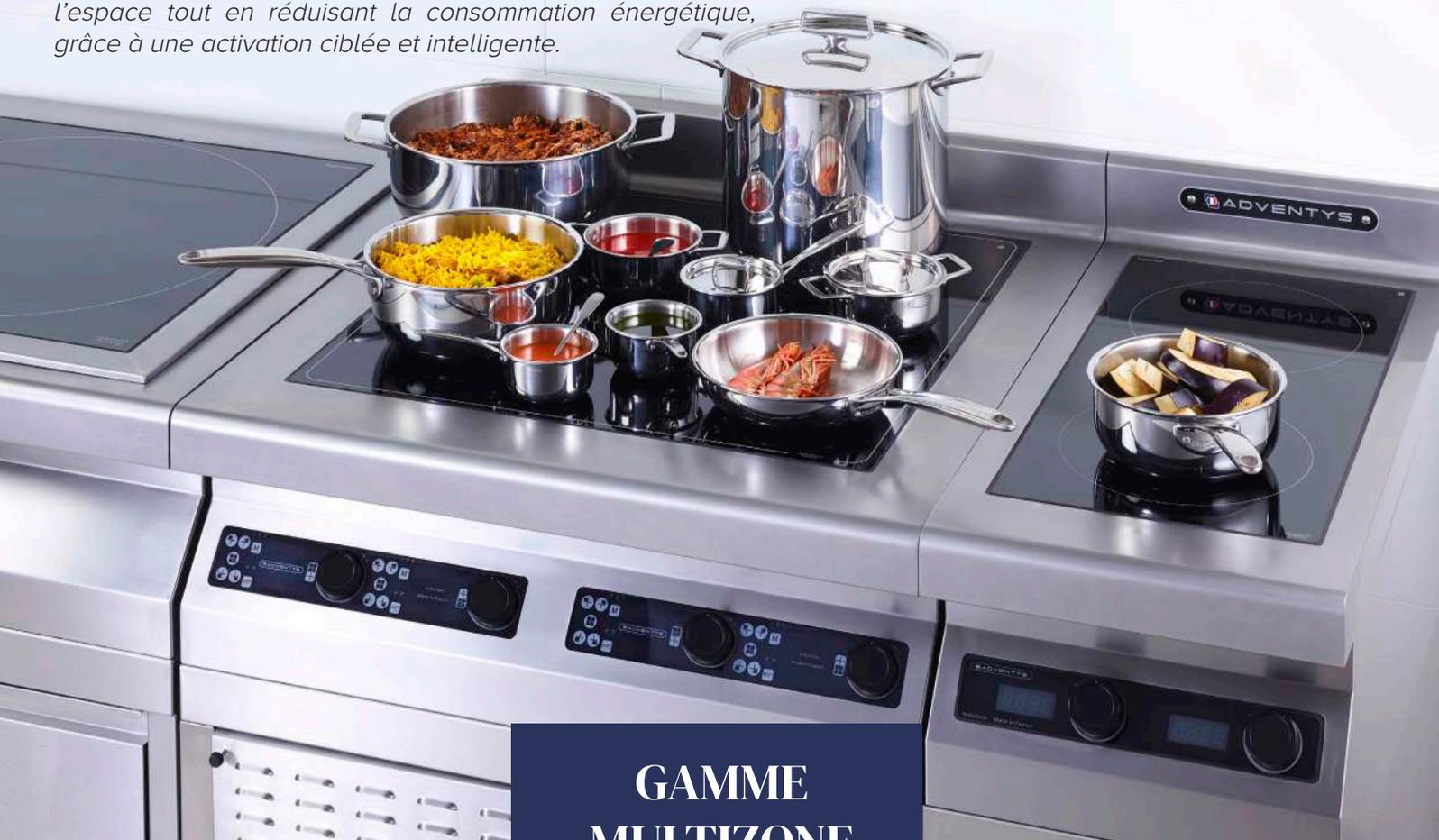
- Construction tout inox
- Spécialement conçu pour notre gamme module 800
- Dimensions produit 800 x 740 x 624-687 mm
- Porte démontable
- Pré-perçé pour passage évacuation plancha MOP4i

Soubassement 800
ADV1686

Soubassement 900
ADV1936



La solution idéale pour maximiser la performance et optimiser l'espace tout en réduisant la consommation énergétique, grâce à une activation ciblée et intelligente.



GAMME MULTIZONE *Kits et Modules*

L'Original

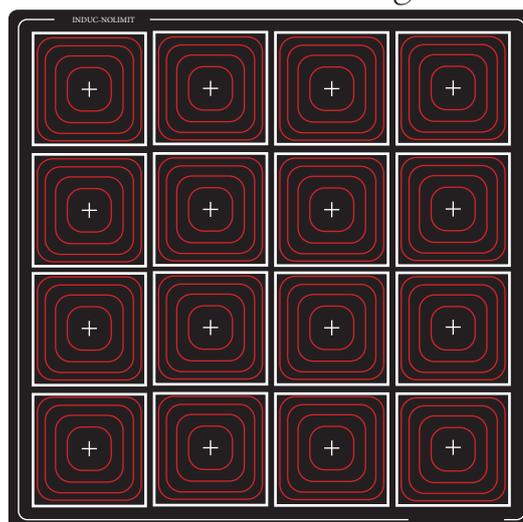
16 inducteurs - 16 zones de cuisson

La technologie Multizone induction No-Limit dans sa version originale. Chaque croix représente le centre d'un inducteur en cuivre. Chaque zone peut être réglée indépendamment **en puissance et en température** au degré près.

- Réglage en puissance et température
- Chaque inducteur est indépendant
- 16 températures et/ou 16 niveaux de puissance

Le bandeau de commande dispose d'un clavier à touches sensibles et de manettes 360°.

Exclusivité Adventys



Click - Clack

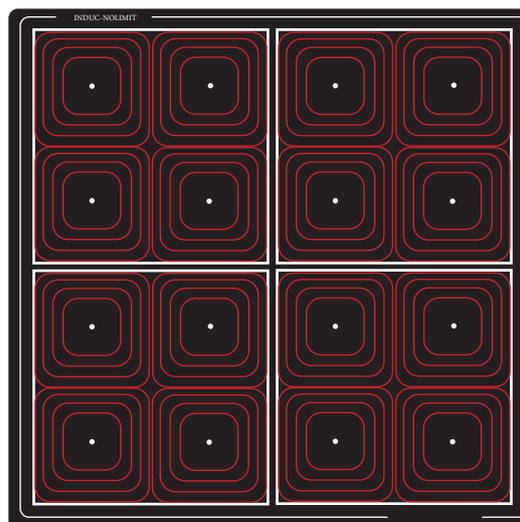
16 inducteurs - 4 zones de cuisson

Cette version est dotée d'une **manette Click&Clack** pour une simplicité d'utilisation optimale. **Alternez facilement** entre un réglage en puissance ou en température d'un simple geste: Pilotage fluide et instinctif.

Chaque zone de cuisson **est équipée de 4 inducteurs**, qui fonctionnent en parfaite synergie : une fois un récipient détecté, les inducteurs s'activent simultanément pour offrir une grande efficacité.

- Réglage en puissance et température
- 4 grandes zones de cuissons
- 16 inducteurs - 4 zones de 4 inducteurs
- 1 réglage pour 4 inducteurs

Le bandeau de commande dispose de manettes 360° avec fonction Click-Clack pour passer de T° à P.



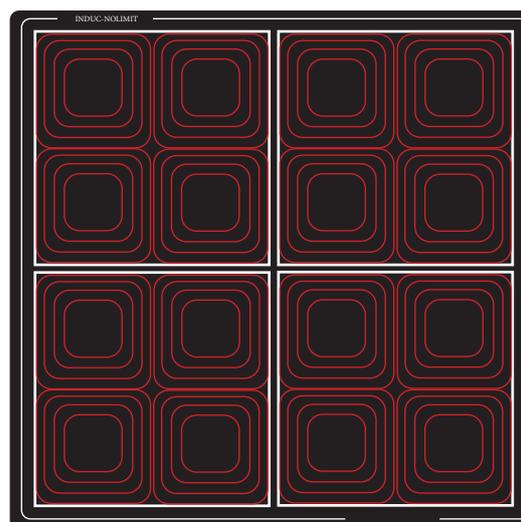
Le standard

16 inducteurs - 4 zones de cuisson

Optez pour la version standard, conçue pour **allier simplicité et efficacité**. Son réglage en niveau de puissance garantit une **prise en main rapide et intuitive**. Avec une grande zone de cuisson et une seule manette, cette configuration **optimise votre espace de travail** tout en assurant des performances fiables. Idéale pour les professionnels recherchant un outil pratique et performant au quotidien !

- Réglage en puissance
- 4 grandes zones de cuissons
- 16 inducteurs - 4 zones de 4 inducteurs
- 1 réglage pour 4 inducteurs

Le bandeau de commande dispose de manettes 360° pour le réglage de la puissance.





**image représentative de la version Original*

L'Original

MO2NL | Module No-Limit multizone 8 zones

- 8 x 1000W ou 8 x 2000W
- Dimensions vitrocéramique 320 x 640 mm
- Clavier à touches sensibles et manettes. Chaque inducteur est piloté individuellement
- Réglage en puissance de 25 à 1000W/2000W et en température de 30 à 250°C
- Configuration de la surface de cuisson programmable et mémorisable via 3 touches programme
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

MO2NL 8000 **MO2NL 16.000**
ADV1833 ADV1758

Click-Clack

MO2NL | Module multizone 2x4 zones

- 8 x 1000W ou 8 x 2000W
- Dimensions vitrocéramique 320 x 640 mm
- Commandes manettes - 2 x 4 zones de réglage
- Réglage en puissance de 25 à 1000W/2000W et en température de 30 à 250°C
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

MO2NL 8000 **MO2NL 16.000**
ADV2114 ADV2113

Standard

MO2NL | Module multizone 2x4 zones

- 8 x 1000W ou 8 x 2000W
- Dimensions vitrocéramique 320 x 640 mm
- Commandes manettes - 2 x 4 zones de réglage
- Réglage en puissance de 25 à 1000W/2000W
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

MO2NL 8000 **MO2NL 16.000**
ADV2116 ADV2115



L'Original

MO4NL | Module No-Limit multizone 16 zones

- 16 x 1000W ou 16 x 2000W
- Dimensions vitrocéramique 640 x 640 mm
- Clavier à touches sensibles et manettes. Chaque inducteur est piloté individuellement
- Réglage en puissance de 25 à 1000W/2000W et en température de 30 à 250°C
- Configuration de la surface de cuisson programmable et mémorisable via 3 touches programme
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

MO4NL 16.000
ADV1823

MO4NL 32.000
ADV1703

**image représentative de la version Original*

Click-Clack

MO4NL | Module multizone 4x4 zones

- 16 x 1000W ou 16 x 2000W
- Dimensions vitrocéramique 640 x 640 mm
- Commandes manettes - 4 x 4 zones de réglage
- Réglage en puissance de 25 à 1000W/2000W et en température de 30 à 250°C
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

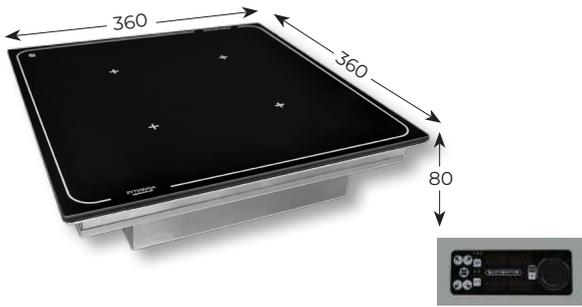
MO4NL 16.000 **MO2NL 32.000**
ADV2118 ADV2119

Standard

MO4NL | Module multizone 4x4 zones

- 16 x 1000W ou 16 x 2000W
- Dimensions vitrocéramique 640 x 640 mm
- Commandes manettes - 4 x 4 zones de réglage
- Réglage en puissance de 25 à 1000W/2000W
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

MO4NL 16.000 **MO2NL 32.000**
ADV2120 ADV2121



Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88 mm

KNL4 | Kit induction **No-Limit** - 4 zones

- Puissance 4x1000W ou 4x2000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Support orientable pour clavier en option
- Chaque inducteur est contrôlable indépendamment
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

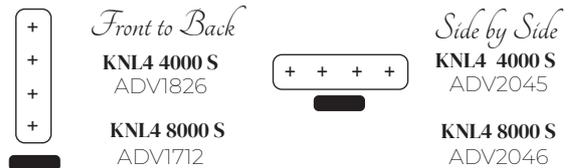
KNL4 4000 **KNL4 8000**
ADV1825 ADV1669



Dimensions intégration produit: 226 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88 mm

KNL4 S | Kit induction **No-Limit** - 4 zones saucier

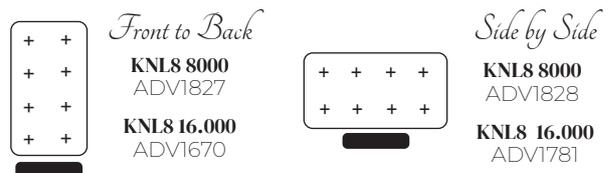
- Puissance 4x1000W ou 4x2000W
- Dimensions vitro 220 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Support orientable pour clavier en option
- Chaque inducteur est contrôlable indépendamment
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz



Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 390 x 88 mm

KNL8 | Kit induction **No-Limit** - 8 zones

- Puissance 8x1000W ou 8x2000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est contrôlable indépendamment
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz



Dimensions intégration produit: 696 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 390 x 88 mm

KNL16 | Kit induction **No-Limit** - 16 zones

- Puissance 16x1000W ou 16x2000W
- Dimensions vitro 690 x 690 mm
- Claviers déportés par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est contrôlable indépendamment
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz





Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88 mm

KNLPT | Kit induction 1 réglage - 4 inducteurs

- Puissance 4x1000W ou 4x2000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNLPT 4000 **KNLPT 8000**
ADV2102 ADV2103

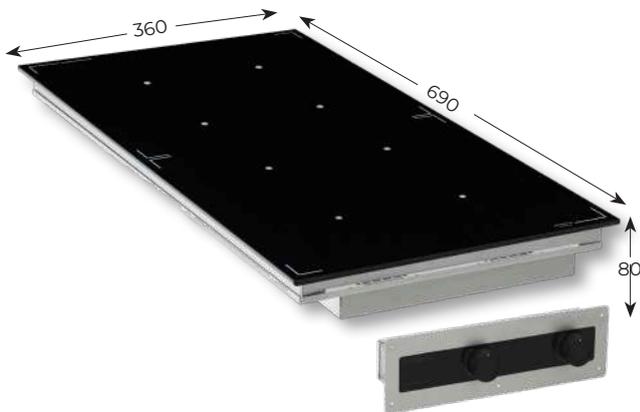


Dimensions intégration produit: 226 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88 mm

KNLPT S | Kit induction 1 réglage - 4 inducteurs

- Puissance 4x1000W ou 4x2000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNLPT 4000 S **KNLPT 8000 S**
ADV2104 ADV2105



Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

KNL2PT | Kit induction 2 réglages - 8 inducteurs

- Puissance 8x1000W ou 8x2000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNL2PT 8000 **KNL2PT 16.000**
ADV2106 ADV2107



Dimensions intégration produit: 696 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

KNL4PT | Kit induction 4 réglages - 16 inducteurs

- Puissance 16x1000W ou 16x2000W
- Dimensions vitro 690 x 690 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNL4PT 16.000 **KNL4PT 32.000**
ADV2108 ADV2109



Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88 mm

KNLP | Kit induction 1 réglage - 4 inducteurs

- Puissance 4x1000W ou 4x2000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNLP 4000 **KNLP 8000**
ADV2094 ADV2095



Dimensions intégration produit: 226 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88 mm

KNLP S | Kit induction 1 réglage - 4 inducteurs

- Puissance 4x1000W ou 4x2000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNLP 4000 S **KNLP 8000 S**
ADV2096 ADV2097



Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

KNL2P | Kit induction 2 réglages - 8 inducteurs

- Puissance 8x1000W ou 8x2000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNL2P 8000 **KNL2P 16.000**
ADV2098 ADV2099



Dimensions intégration produit: 696 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

KNL4P | Kit induction 4 réglages - 16 inducteurs

- Puissance 16x1000W ou 16x2000W
- Dimensions vitro 690 x 690 mm
- Clavier déporté avec manette rotative
- Réglage en température de 30 à 250°C ou en puissance de 25 à 1000W par inducteur
- Chaque zone composée de 4 inducteurs dispose d'un réglage unique
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz

KNL4P 16.000 **KNL4P 32.000**
ADV2100 ADV2101

MULTIZONE Modules & Kits

**Valable pour les versions Original, Click-Clack et Standard*

Composition* du kit multizone 360x360

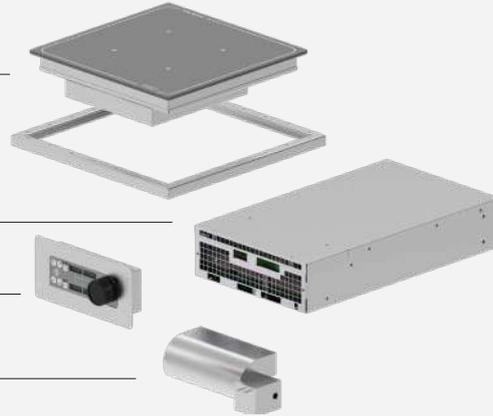
Bloc de cuisson

Cadre d'intégration

Générateur déporté

Bandeau de commande

Turbine



Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m

Composition* du kit multizone 690x220

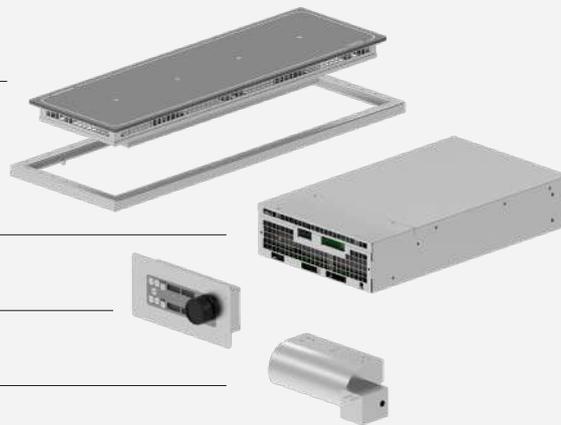
Bloc de cuisson

Cadre d'intégration

Générateur déporté

Bandeau de commande

Turbine



Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m

Composition* du kit multizone 690x360

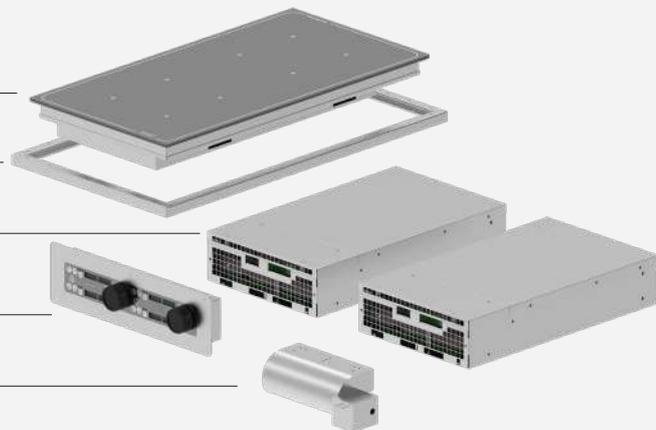
Bloc de cuisson

Cadre d'intégration

Générateurs déportés

Bandeau de commande

Turbine



Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m

Composition* du kit multizone 690x690

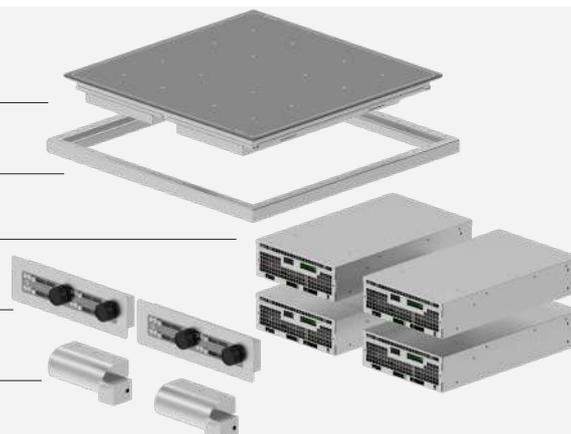
Bloc de cuisson

Cadre d'intégration

Générateurs déportés

Bandeaux de commande

Turbines



Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m

Restaurant V for Victoria
Réalisation CIDS
Photographie Hervé Fabre
Hyères



GAMME KIT

*1 zone, 2 zones,
plancha & wok*

KIT Induction 1 zone



KTi1 | Kit induction 1 zone triphasé | 320 x 320

- Puissance 4000W ou 6000W
- Dimensions vitro 320 x 320
- Clavier déporté par manettes et afficheurs
- Version touches sensibles sur demande
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTi1 320x320

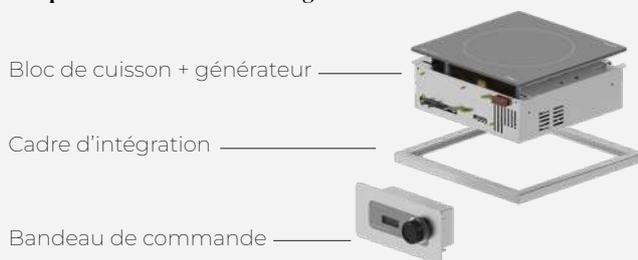
4000W 6000W

Générateur intégré ADV1863 ADV1811

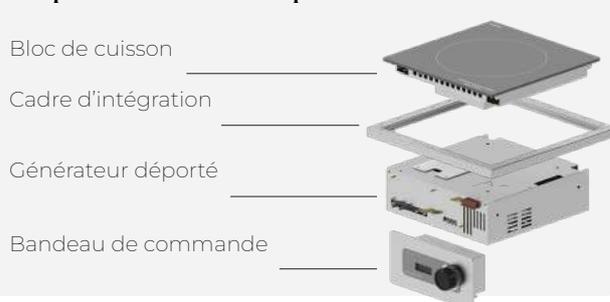
Générateur déporté ADV1888 ADV1887

Dimensions intégration produit: 326 x 326 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88mm

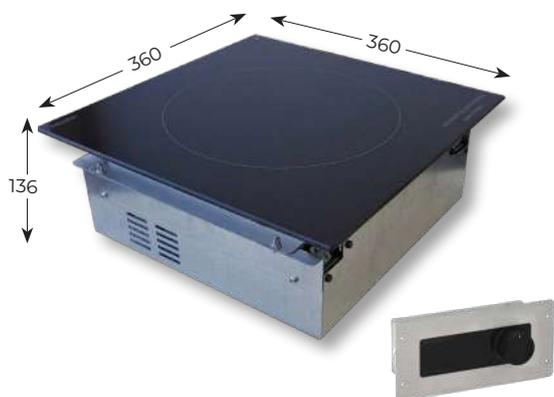
Composition du kit version intégrée



Composition du kit version déportée



Câblage disponible en 1m-50-3m-5m-8m-10m-12m-15m



KTi1 | Kit induction 1 zone triphasé | 360 x 360

- Puissance 4000W - 6000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté par manettes et afficheurs
- Version touches sensibles sur demande
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTi1 360x360

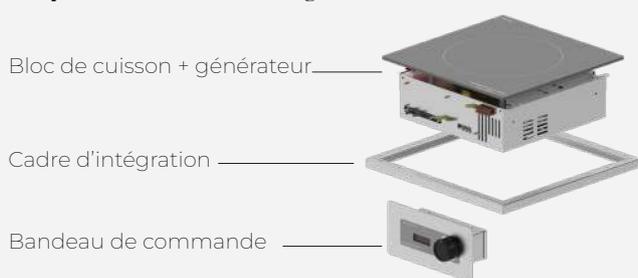
4000W 6000W

Générateur intégré ADV1704 ADV1706

Générateur déporté ADV1705 ADV2026

Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88mm

Composition du kit version intégrée



Composition du kit version déportée



Câblage disponible en 1m-50-3m-5m-8m-10m-12m-15m

KIT Induction 2 zones



KTi2 | Kit induction 2 zones triphasé | 360 x 690

- 2 x 4000W **ou** 1 x 4000 + 1 x 6000W **ou** 2 x 6000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par manettes et afficheurs
- Version touches sensibles sur demande
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTi2 360 x 690

	8000W	10.000W	12.000W
Générateur intégré	ADV1677	ADV1689	ADV1688
Générateur déporté	ADV1708	ADV1884	ADV1709

Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

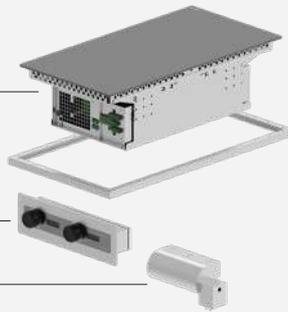
Composition du kit version intégrée

Bloc de cuisson + générateur

Cadre d'intégration

Bandeau de commande

Turbine



Composition du kit version déportée

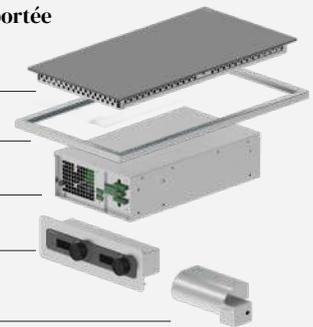
Bloc de cuisson

Cadre d'intégration

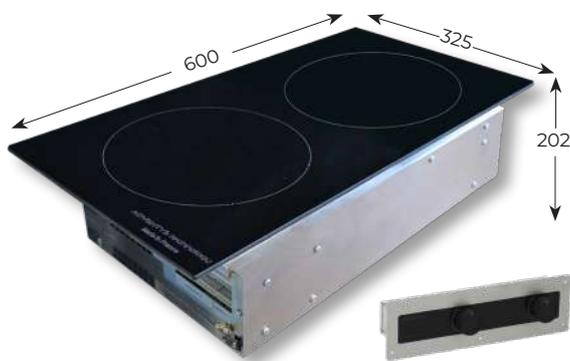
Générateur déporté

Bandeau de commande

Turbine



Câblage disponible en 1m-50-3m-5m-8m-10m-12m-15m



KTi2 | Kit induction 2 zones triphasé | 325 x 600

- 2 x 4000W **ou** 1 x 4000 + 1 x 6000W **ou** 2 x 6000W
- Dimensions vitro 325 x 600 mm
- Clavier déporté par manettes et afficheurs
- Version touches sensibles sur demande
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTi2 325x600

	8000W	10.000W	12.000W
Générateur intégré	ADV1665	ADV1885	ADV1667
Générateur déporté	ADV1666	ADV1886	ADV1668

Dimensions intégration produit: 331 x 606 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

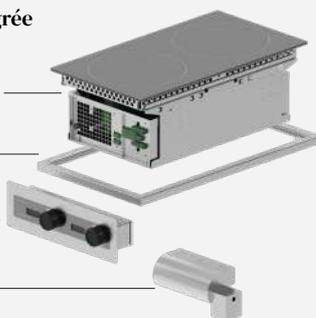
Composition du kit version intégrée

Bloc de cuisson + générateur

Cadre d'intégration

Bandeau de commande

Turbine



Composition du kit version déportée

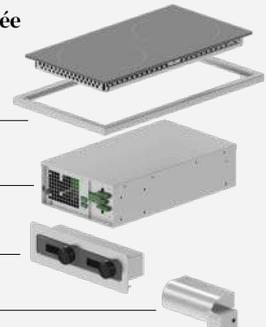
Bloc de cuisson

Cadre d'intégration

Générateur déporté

Bandeau de commande

Turbine



Câblage disponible en 1m-50-3m-5m-8m-10m-12m-15m

KIT Plancha



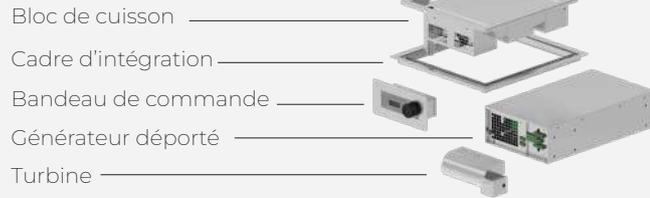
Dimensions intégration produit: 440 x 404 mm
Dimensions intégration commande: 215 x 88mm

P1iM | Kit plancha induction triphasé | 1 zone

- Puissance 4000W
- Surface de cuisson 330 x 300 mm
- Surface grill matériaux composite multicouches
- Clavier déporté manette - Affichage température de 60° à 250°C
- Evacuation des jus de cuisson
- Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz

P1iM 4000
ADV2160

Composition du kit plancha

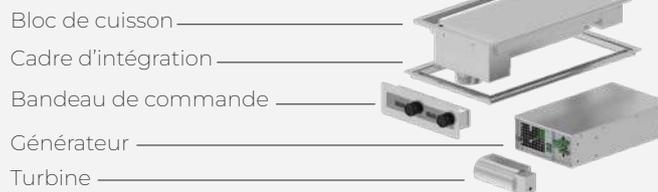


P2iM | Kit plancha induction triphasé | 2 zones

- Puissance 2 x 4000W
- Surface de cuisson 600 x 330 mm
- Surface grill matériaux composite multicouches
- Clavier déporté manette - Affichage température de 60° à 250°C
- Evacuation des jus de cuisson
- Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz
- Option contour avec circuit d'eau sur demande

P2iM 8000
ADV2137

Composition du kit plancha



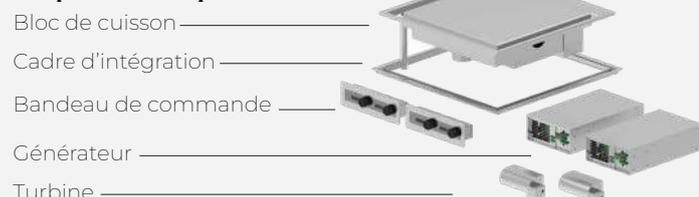
Dimensions intégration produit: 404 x 740 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

P4iM | Kit plancha induction triphasé | 4 zones

- 4 x 4000W
- Surface de cuisson 634 x 634 mm
- Surface grill matériaux composite multicouches
- Clavier déporté manette
- Affichage température de 60° à 250°C
- Câblage disponible en 1m50-3m-5m-8m-10m-12m-15m
- Evacuation des jus de cuisson
- Alimentation 380V triphasé / 50-60 Hz

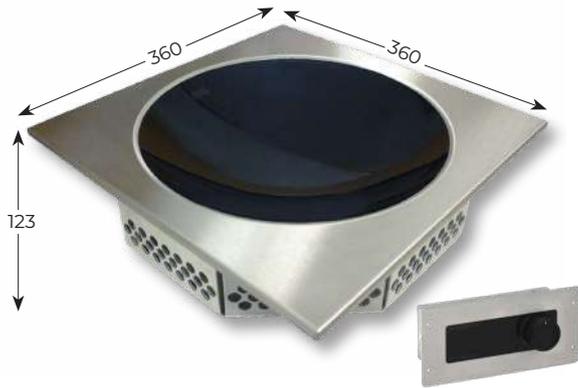
P4iM 16.000
ADV2153

Composition du kit plancha



Dimensions intégration produit: 810 x 810 mm
Dimensions intégration commandes: 392 x 80 mm

KIT Encastrable



Dimensions intégration produit: 366 x 366mm
Dimensions intégration commandes: 215 x 88mm

KTWi | Kit induction wok triphasé

- Puissance 6000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier déporté manette
- Câblage disponible en 1m-50-3m-5m-8m-10m-12m-15m
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok** et cordon secteur sans prise
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTWi 6000
ADV1711

Composition du kit version déportée



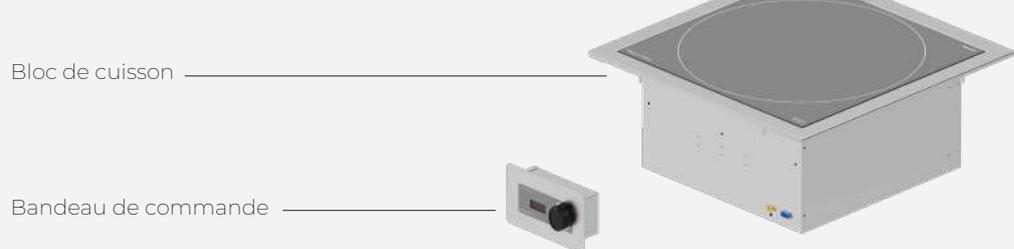
Dimensions intégration produit: 615 x 615mm
Dimensions intégration commande: 215 x 88mm

KTi1 XL | Kit induction 1 zone grand format triphasé

- 8000W
- Dimensions vitro 594 x 594 mm
- Clavier déporté - manette 360°
- Alimentation 380V triphasé / 50-60Hz
- **Livré avec casserole paëlla 60cm**
- Câblage disponible en 1m-50-3m-5m-8m-10m-12m-15m
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTi1 8000 XL
ADV1946

Composition du kit version déportée



OPTION Coffret Autonome



- Compatible avec toute la gamme Kits Adventys
- Simplification de l'installation
- Refroidissement de l'électronique pour une utilisation 24/7
- Filtre double peau avec ouïes inversées
- Turbine tangentielle à l'arrière pour extraction d'air chaud

3 configurations



Coffret autonome 1 générateur ADV2168
Compatible avec générateur triphasé double foyer et monofoyer type KTi1, KTi2, P2iM, P1iM.



Coffret autonome 2 générateurs ADV2078
Compatible avec générateur triphasé double foyer type 2xKTi2, 2xP2iM, 2xKTi1... Coffret empilable par goujon.



Coffret autonome 4 générateurs ADV2163
Compatible uniquement avec générateur No-LIMIT Multizone type 4xKNL4, 2xKNL8 ou KNL16.

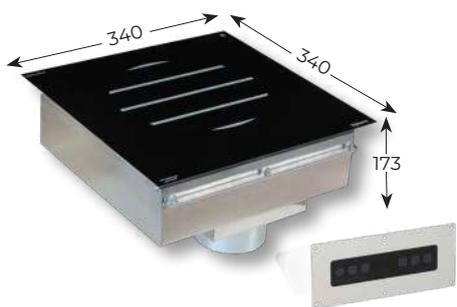


GAMME
GEOLINE
encastrable

ENCASTRABLE Geoline



Dimensions encastrement produit 352 x 352 mm
Dimensions encastrement commande 215 x 88mm



Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm
Dimensions encastrement commande : 215 x 88 mm



Dimensions encastrement produit 331 x 606 mm
Dimensions encastrement commande 392 x 80 mm



Dimensions encastrement produit 333 x 692 mm
Dimensions encastrement commande 392 x 80 mm

GL 3000 DIR | 1 zone induction commandes déportées

- Puissance 3000W
- Dimensions vitro 340x340mm avec cadre inox
- Clavier à touches sensibles 6 touches **déporté à encastrer**
- Réglage et affichage de la puissance et de la température de 30° à 250°C par paliers de 5°C
- Minuterie
- Fonction MAX
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL 3000 DIR
ADV1628

GL 3000 FLR | 1 zone induction commandes déportées

- Puissance 3000W
- Dimensions vitro 340x340mm
- Clavier à touches sensibles 6 touches **déporté à encastrer**
- Réglage et affichage de la puissance et de la température de 30° à 250°C par paliers de 5°C
- Minuterie
- Fonction MAX
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL 3000 FLR
ADV1548

GL2 FLR | Double foyer induction intégrable

- Puissance 6000W ou 7000W
- Dimensions vitro 600 x 325 mm
- Produit 600 x 325 x 254 mm
- **Installation front to back ou side by side**
- *Commandes sensibles*: Réglage et affichage de la puissance et de la température de 30° à 250°C par paliers de 5°C
- *Commandes manettes*: réglage de la puissance et afficheurs
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

	6000W	7000W
Manettes	ADV2164	ADV2057
Sensitives	ADV1558	ADV1845

GL2 DIR | Double foyer induction encastrable

- Puissance 6000W ou 7000W
- Dimensions vitro 664 x 315mm
- Produit 700 x 350 x 182mm
- **Installation front to back ou side by side**
- *Commandes sensibles*: Réglage et affichage de la puissance et de la température de 30° à 250°C par paliers de 5°C
- *Commandes manettes*: réglage de la puissance et afficheurs
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

	6000W	7000W
Manettes	ADV2166	ADV2167
Sensitives	ADV1879	ADV1756



**GAMME
BIOLINE
*encastrable***



DRIC | Mono foyer induction

- 3000W - 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4 mm
- Clavier à touches sensibles
- Affichage et réglage de la puissance (niveaux ou watt) ou de la température de 30° à 140°C par palier de 1°C
- 2 touches programmables
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- Livré avec cordon sans prise

DRIC 3000
ADV1478

DRIC 3600
ADV1471



D2RIC | Double foyer induction

- 3000W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4 mm
- Clavier à touches sensibles, On/Off et sélection manuelle de la puissance en watts et de la température de 30 à 250°C au degré près
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- Livré avec cordon secteur sans prise

D2RIC 3000
ADV1742

ENCASTRABLE Bioline



D2IC - D2IM | Double foyer induction

- 2 x 3000W
- Vitro 490 x 342 x 4 mm
- *Commandes sensibles*: Réglage et affichage de la puissance et de la température de 30° à 250°C par paliers de 5°C
- *Commandes manettes*: réglage de la puissance et afficheurs
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ
- Livré avec cordon secteur sans prise

D2IC 6000
ADV1527

D2IM 6000
ADV1537

DGIC | Plancha induction encastrable

- 3600W
- Surface de cuisson 300 x 363 mm
- Clavier à touches sensibles
- Réglage de la température de 30° à 250°C par paliers de 10°C
- 3 touches programmables
- Tube évacuation des graisses à raccorder
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

DGIC 3600
ADV1349



DWIC | Wok induction encastrable

- 3600W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles, touches (+/-) sélection puissance
- Minuterie
- 3 touches programmables
- **Livré avec casserole wok** et cordon secteur sans prise
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

DWIC 3600
ADV1608



DTWIC | Wok induction encastrable triphasé

- 7000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles, touches (+/-) sélection puissance
- Minuterie
- 3 touches programmables
- **Livré avec casserole wok** et cordon secteur sans prise
- Alimentation 380V triphasé 50-60HZ

DTWIC 7000
ADV1438



DTIC | Mono foyer induction triphasé

- 6000W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4 mm
- Clavier à touches sensibles
- Affichage et réglage de la puissance
- 2 touches programmables
- Minuterie
- Alimentation 380V triphasé 50-60Hz
- Livré avec cordon sans prise

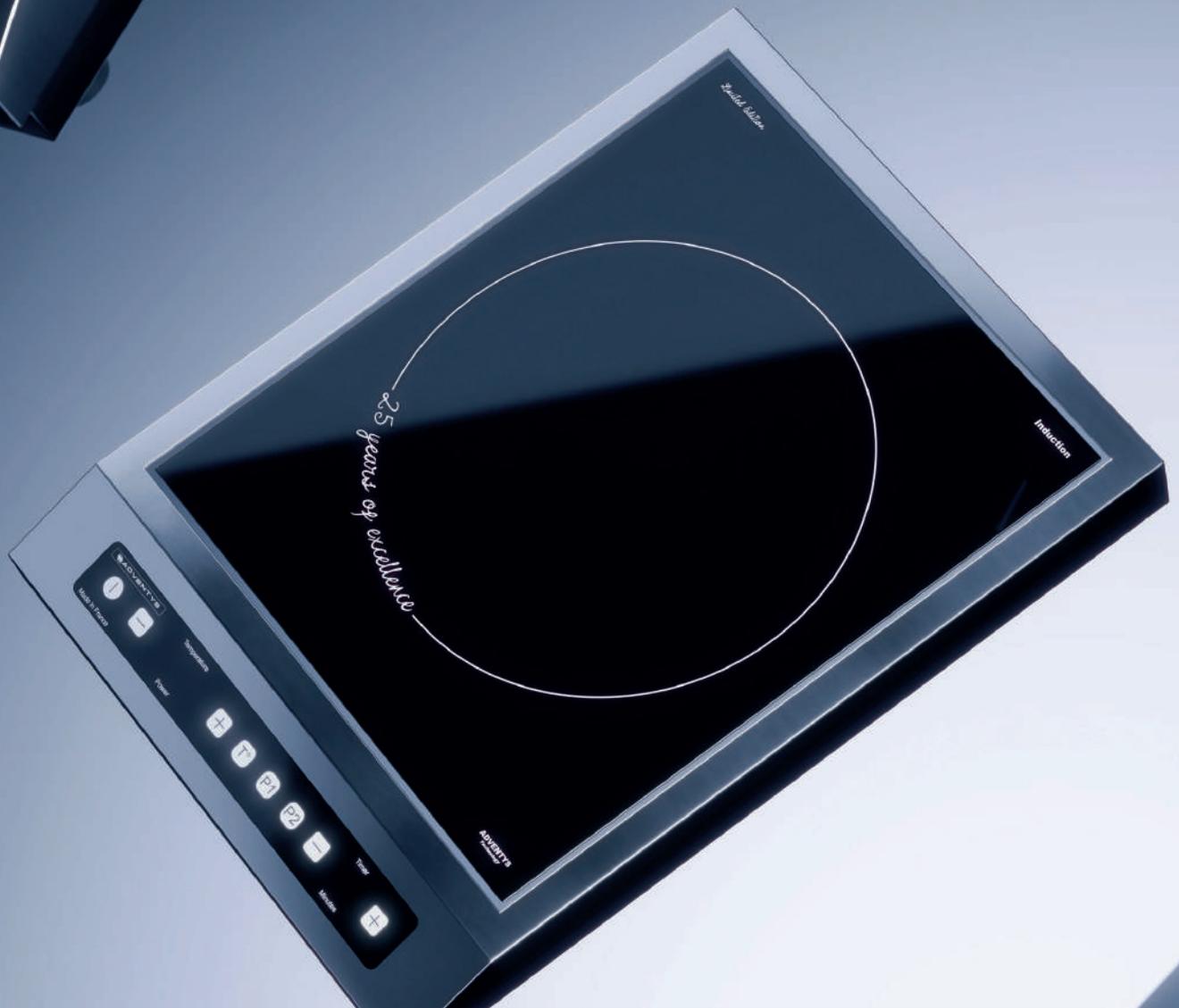
DTIC 6000
ADV1369



Dimensions encastres Gamme Bioline encastrable 410 x 550 mm



*Restaurant Le Manoir de la Régate
Réalisation Equip Service et Lanef Pro
Chef Mathieu Pérou - Etoilé Michelin*



Nous contacter

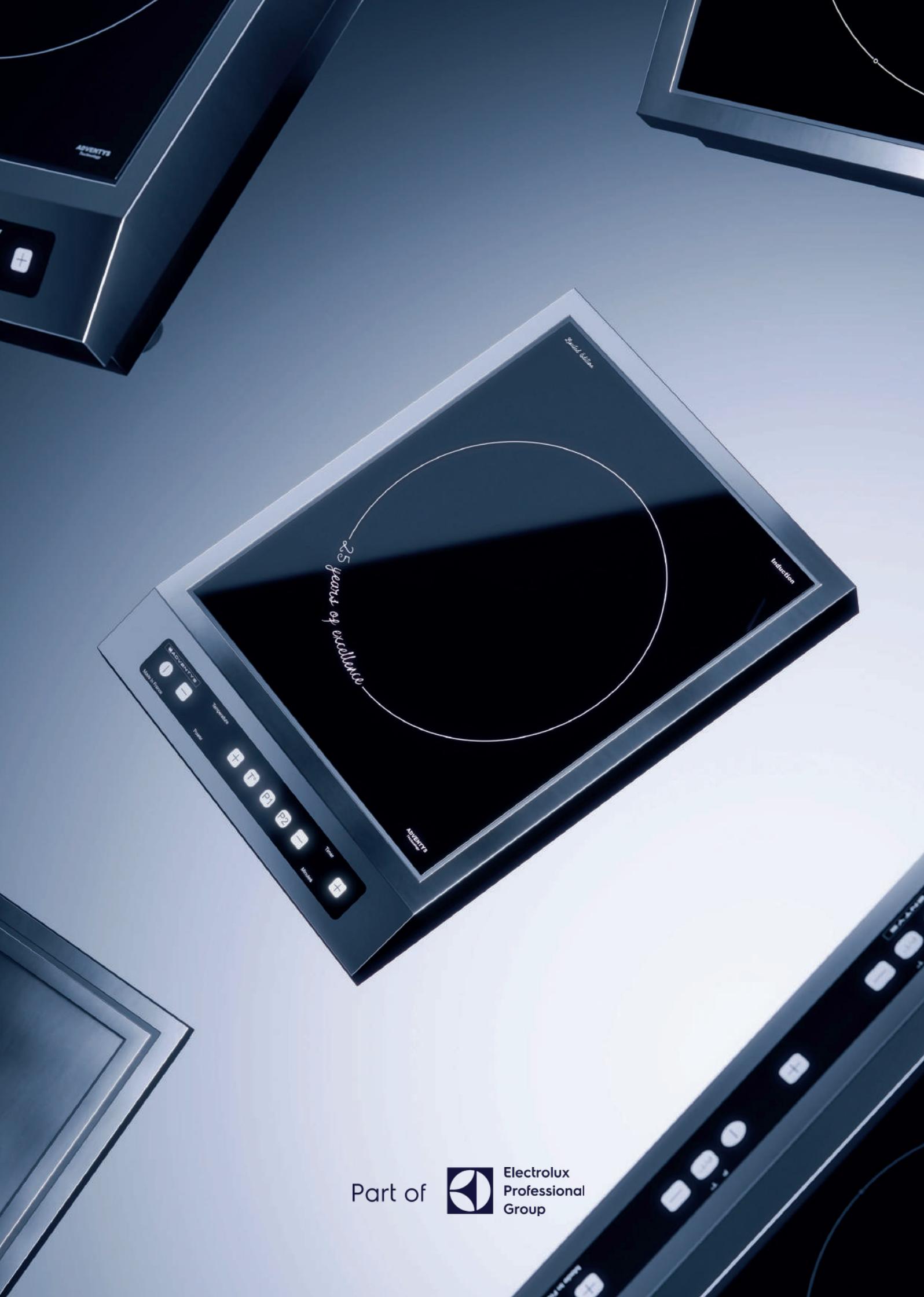


ADVENTYS
Route de Pagny
21250 SEURRE
FRANCE

contact@adventys.com
+33 3 80 20 46 15



www.adventys.com



AVANTI

Solid Glass

Induction

25 years of excellence

AVANTI

Multi-Touch

Stop/Cancel

Power

Temperature

20

22

Time

Timer

Part of



Electrolux
Professional
Group