



**ADVENTYS**

**Fabricant Français d'Induction**

*Depuis 1999*

**Family Business**





# Entreprise française & familiale

Créée il y a plus de 20 ans, la société Adventys basée à Seurre en Bourgogne, est le premier concepteur et fabricant français de solutions d'équipements et de concepts de cuisson/maintien au chaud par induction.

**La technologie induction regroupe de nombreux avantages:**

**Précision - Sécurité - Ecologie - Rendement - Rapidité**

Le processus de fabrication est entièrement intégré, nos ateliers de production nous permettent de fabriquer nos cartes électroniques, de bobiner nos inducteurs, de réaliser la connectique, de mettre en forme l'inox et, bien sûr d'assembler et de tester nos appareils de cuisson sur notre site en Bourgogne.

**Notre mission est de révolutionner toutes les cuisines pour les rendre plus fiables, sûres et saines. Des produits toujours innovants et à la pointe de la technologie ; notre passion est de trouver des solutions aux problématiques de nos utilisateurs.**

Adventys est une des rares sociétés au monde à détenir sa propre technologie induction en tension monophasée et triphasée. Nous la déclinons sous différentes gammes et différentes configurations couvrant la majorité des besoins de la restauration et des collectivités.

Jean-Luc Pérot, le dirigeant, a été rejoint par sa fille Mathilde en 2008. Elle est aujourd'hui Directrice Marketing et Commercial. En 2020, Jeanne sa seconde fille, l'a rejoint au poste de Directrice des Opérations.





# INDUCTION

**L'induction c'est notre métier.**

Depuis plus de 20 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.**



# INTERNATIONAL

Présent dans **plus de 75 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, en Russie, aux Emirats-Arabis-Unis, au Qatar, au Brésil et au Canada.**



# INNOVATION

**L'innovation est dans notre ADN**

& est notre force. Chaque année, Adventys investit 10% de son chiffre d'affaires dans son département Recherche & Développement. Les brevets Adventys ont gagné plusieurs prix internationaux de l'innovation sur les salons professionnels de notre industrie.



# INTEGRATION

**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.



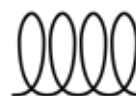
**Fabricant depuis toujours et pour toujours !**

# 1999

Fabricant de matériel  
de cuisson par induction  
pour les professionnels de  
l'HoReCa depuis 24 ans



3000m<sup>2</sup>  
de bâtiments  
& de bureaux  
en Bourgogne



- R&D -  
30 ans d'expérience et  
d'innovation dans  
l'induction



Une PME de  
+40 personnes



Exportation de nos  
produits dans plus de 75  
pays à travers le monde



6,5M d'euros de  
chiffre d'affaires



# Sommaire

---

**8**

## **Gamme Buffet**

- 8. Induc Stone
- 10. Hot Plate
- 12. Induc Elegance
- 14. Buffet Encastrable

**16**

## **Spécial Pâtisserie**

- 16. Nouveautés
- 17. Le Chocolat

**18**

*Geoline*

## **Gamme Cuisson**

- 18. Snacking
- 20. Posable
- 21. Encastrable

**22**

*Bioline*

## **Gamme Cuisson**

- 22. Posable
- 24. Encastrable
- 26. Outdoor

**38**

## **Gamme Modules**

- 38. Gamme 650
- 40. **Gamme 800**
- 40. Induction Traditionnelle
- 41. Plancha
- 42. Grand format
- 44. Wok & Stockpot
- 48. Multizone

**50**

## **Gamme Kits**

- 50. Kits Multizone No-Limit
- 54. Induction Traditionnelle
- 56. Kits Wok & XL
- 57. Kits Plancha

**MADE FOR CHEFS . MADE FOR YOU**

# — BUFFET —

## INDUCTION INVISIBLE



### 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



### 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 tandis que le plan de travail reste frais, pas plus de 55°C. Aucun risque de détérioration dans le temps. Les clients et le personnel évoluent dans un environnement sécurisé.



TECHNOLOGIE ECO-FRIENDLY

 ADVENTYS

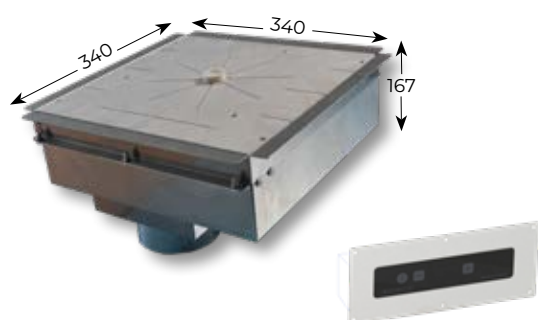


# BUFFET Induc-Stone



Brevet Adventys

## Induc-Stone - Buffet invisible



Dimensions encastrement commande 198 x 68 mm

**INDUC STONE**  
ADV1587

- 650W
- Dimensions produits 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



espaceur thermique  
en silicone





Nouveau

**BUFFET** Posable  
**Hot Plate**



Hot Plate | Buffet posable à régulation électronique



**Hot Plate**  
ADV2112

- 1000W
- Surface de chauffe 560 x 330 mm
- Clavier 3 touches sensibles 3 digits
- Régulation électronique de la température de 30 à 90°C par pas de 5°C
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni
- Autres coloris disponibles

## Le principe de la **Hot Plate**

La Hot Plate a été conçue par Adventys dans le but de proposer une solution complémentaire à notre gamme Buffet. Ce produit permet de maintenir au chaud plusieurs contenants de toute taille en même temps afin de garantir un repas chaud aux utilisateurs. Ses courbes, identiques à nos produits de la gamme Induc-Elegance, ajoutent une touche de modernité aux buffets d'hôtels et salles de réception. Différent coloris au choix.

**Induc-Elegance**  
**Induc-Elegance**  
*Posable*  
**BUFFET**



Induc-Elegance | Buffet induction posable 1 zone



**IE 300 CB**  
ADV1831



**IE 1000 CB**  
ADV1852



**IE 300 BB**  
ADV1832

**IE 1000 BB**  
ADV1853



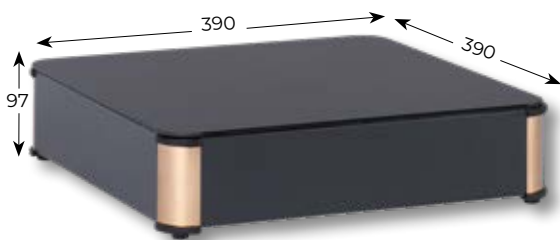
**IE 300 BS**  
ADV1809

**IE 1000 BS**  
ADV1850



**IE 300 SS**  
ADV1810

**IE 1000 SS**  
ADV1851



- 300W ou 1000W
- Dimensions vitro 390 x 390 x ép4 mm
- Clavier 3 touches sensibles et 12 niveaux de réglages de température
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Option câble interconnexions qui permettent de relier 4 produits entre eux pour version 300W et jusqu'à 2 produits pour version 1000W
- Quatre modèles standards, version personnalisée sur demande

# BUFFET *Posable* Induc-Elegance

Induc-Elegance 2 | Buffet induction posable 2 zones



**IE2 600 SS**  
ADV1842



**IE2 600 BS**  
ADV1841



**IE2 600 BB**  
ADV1844



**IE2 600 CB**  
ADV1843

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

**Adventys est le spécialiste Buffet**

*Élegance  
Design pure et moderne  
Technologie Made in France*



# BUFFET *Encastrable* Induc-Elegance

Induc-Elegance F-DIR | Buffet induction encastrable

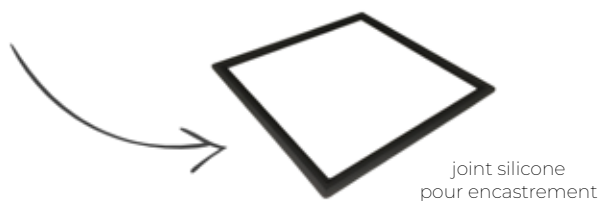


**IE F-DIR 300**  
ADV1816

**IE F-DIR 1000**  
ADV1835

*Dimensions encastrement produit 270 x 270 mm*  
*Dimensions encastrement commande 198 x 68 mm*

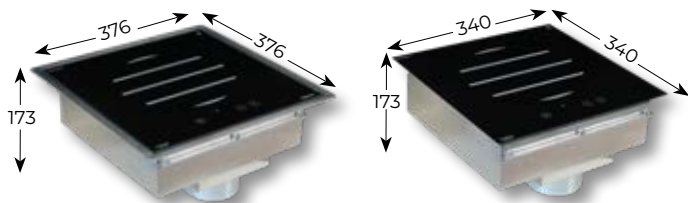
- 300W ou 1000W
- Dimensions vitro 280 x 280 x ép4 mm
- Produit 280 x 280 x 94 mm
- Clavier déporté à encastrer avec cadre inox
- 3 touches sensibles et 12 niveaux de réglage de température
- Alimentation 220 - 240V monophasé / 50-60Hz
- Livré avec joint silicone pour encastrement
- Options: câble d'interconnexion qui permettent de relier 4 produits entre eux pour version 300W et jusqu'à 2 produits pour version 1000W.





## BUFFET *Encastrable* Utilisation intensive

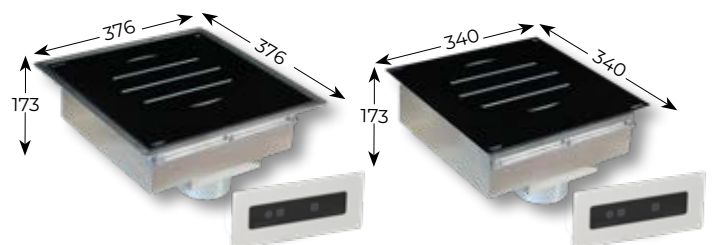
Buffet induction | Commande intégrée



**GL 650 DI**  
ADV1637

**GL 650 FL**  
ADV1494

Buffet induction | Commande déportée



**GL 650 DIR**  
ADV1638

**GL 650 FLR**  
ADV1552

*Dimensions encastrement produit 346 x 346mm*

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

- 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- **Version DI avec cadre inox 376x376mm**
- Clavier 3 touches sensibles et 4 digits **intégré sous vitro**
- Réglage et affichage de la température de 40° à 90°C par paliers de 5°C
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni de 1m80 fourni

- 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- **Version DIR avec cadre inox 376x376mm**
- Clavier 3 touches sensibles et 4 digits **à encastrer**
- Réglage et affichage de la température de 40° à 90°C par paliers de 5°C
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni de 1m80 fourni

# SPÉCIAL *Boulangerie Pâtisserie*



## GLN Pastry

- 2500W
- Vitro 280 x 280 x 4 mm
- 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)
- Touche minuterie avec affichage 2 digits
- **Filtre spécial farine inclus**
- Touche MAX pour puissance maximum instantanée
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

**GLN 2500 Pastry**  
ADV1716

**GLN 2500 K Pastry**  
ADV2029  
*cf p. 18*

**FILTRE FARINE**  
ADV2064

**NOUVEAU**  
**Filtre spécial  
farine**



## BRIC | Option boulangerie

- 3000W ou 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Clavier à touches sensibles.
- Affichage et réglage de la puissance
- **Contrôle de la température au degré près de 30 à 140°C par palier de 1°C**
- 2 touches programmables & mémorisables
- **Filtre spécial farine inclus**
- Test de la qualité des casseroles
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

**BRIC 3000**  
ADV1476

**BRIC 3600**  
ADV1475

**FILTRE FARINE**  
ADV2064



Nouveau

PÂTISSERIE  
Le Chocolat



**Le Chocolat**  
Noir ADV2058

**Le Chocolat**  
Inox ADV2073

## Le Chocolat

- 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 principe de la plaque chauffante



La plaque chauffante *Le Chocolat* est un produit spécialement conçu pour le travail du chocolat et notamment de l'assemblage de coque et création en chocolat. La régulation électronique de la température permet de contrôler la chaleur et d'en maîtriser la fonte. Ce produit peut également être utilisé comme plaque de maintien au chaud.



Nouveau

CUISSON Snacking  
Gamme Géoline



GLN | Mono foyer induction posable



**GLN 2500**  
ADV1716

**GLN 3000**  
ADV1717

**GLN 3500**  
ADV1702

- 2500W - 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 280 x 280 x 4mm
- Clavier à touches sensibles
- Réglage de la puissance en watts à partir de 50W par pas de 100W ou de la température de 30° à 250°C par pas de 5°C
- Version 2500 Pastry (cf p.14)
- Touche minuterie avec affichage 2 digits
- Touche MAX pour puissance maximum instantanée
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GLN K | Mono foyer induction posable manette

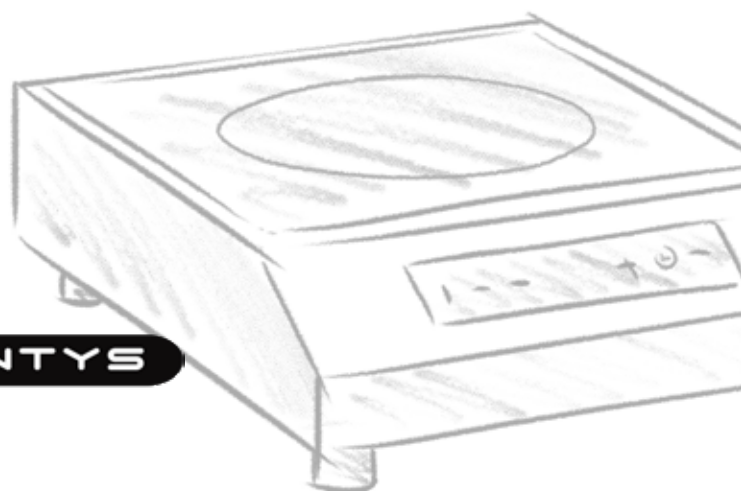


**GLN 2500 K**  
ADV2029

**GLN 3000 K**  
ADV2021

**GLN 3500 K**  
ADV2030

- 2500W - 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 280 x 280 x 4mm
- Clavier manette + 2 touches sensibles
- Réglage de la puissance en watts à partir de 50W par pas de 100W ou de la température de 30° à 250°C par pas de 5°C.
- Version 2500 Pastry (cf p.14)
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz



## GLN2 S | Double foyers induction posable



**GLN2 3500 S**  
ADV1797

- 2 x 1750W
- Dimensions vitro 560 x 280 mm protégée sur 4 côtés
- Claviers à touches sensibles
- Touche boost et minuterie
- Réglage de la puissance en watts de 50 à 1750W ou de la température de 30° à 250°C
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

## GLN2 F | Double foyers induction posable



**GLN2 3500 F**  
ADV1779

- 2 x 1750W
- Dimensions vitro 280 x 560 x protégée sur 4 côtés
- Clavier en verre à touches sensibles.
- Réglage de la puissance en watts de 50 à 1750W ou de la température de 30° à 250°C
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz



# CUISSON *Posable* Gamme Géoline

## GL2 F | Double foyers induction



**GL2 5000 F**  
ADV1620

**GL2 6000 F**  
ADV1594

**GL2 7000 F**  
ADV1755

- 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 220-240V monophasé 50-60HZ
- Câble d'alimentation sans prise pour branchement monophasé ou triphasé

## GL2 S | Double foyers induction



**GL2 5000 S**  
ADV1619

**GL2 6000 S**  
ADV1551

**GL2 7000 S**  
ADV1754

- 2x2500W - 2x3000W - 2x3500W
- Dimensions vitro 650 x 323 mm
- Claviers à touches sensibles 4 touches 20 niveaux de réglage de puissance
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ
- Câble d'alimentation sans prise pour branchement monophasé ou triphasé

## GLW | Wok induction



**GLW 3000**  
ADV1676

**GLW 3500**  
ADV1610

- 3000W ou 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
- Câble d'alimentation avec prise monophasée
- **Livré avec casserole wok**

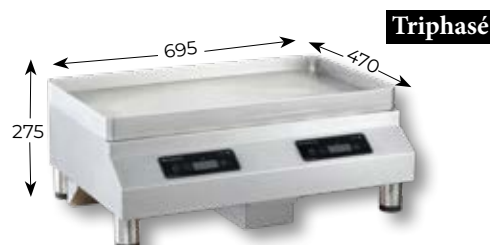
## GLP | Plancha induction 2 zones



**GLP 6000**  
ADV1557

- 6000W
- 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 220-240V monophasé 50-60Hz
- Câble d'alimentation sans prise


## GLP | Plancha induction 2 zones **triphase**




**GLP 8000**  
ADV1556


- 8000W
- Surface de cuisson 688 x 384mm
- 2 claviers sensibles 3 touches et afficheur 4 digits.
- Affichage de la température de 30 à 250°C
- Alimentation 360-440V triphasé - 50-60Hz
- Câble d'alimentation sans prise

## Les avantages de la plancha induction

 nettoyage simple & rapide

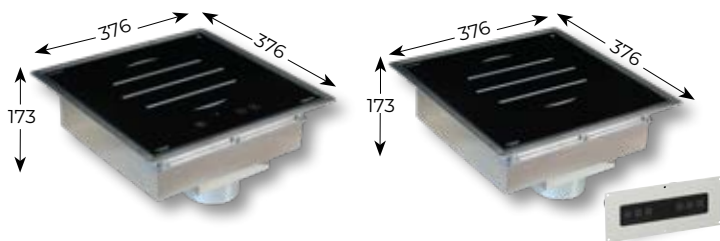
 économie d'énergie & d'eau

 montée en température rapide  
200°C en 3 minutes

 650 burgers par heure

# CUISSON *Encastrable* Gamme Géoline

GL DI-DIR | Mono foyer induction encastrable



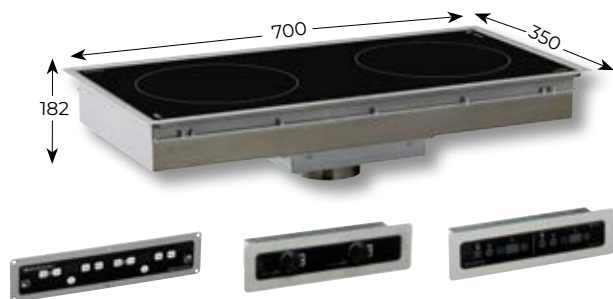
**GL 3000 DI**  
ADV1546

**GL 3000 DIR**  
ADV1628

*Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm*  
*Dimensions encastrement commande*

- 3000W
- Dimensions vitro 340x340mm avec cadre inox
- Clavier à touches sensibles **intégré sous vitro** OU **déporté à encastrer**
- Réglage et affichage de la puissance et de la température de 40° à 90°C par paliers de 5°C
- Minuterie
- Fonction MAX **sur version DIR**
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL2 DIR | Double foyers induction encastrable



**3000W**   **3500W**   **5000W**   **6000W**   **7000W**

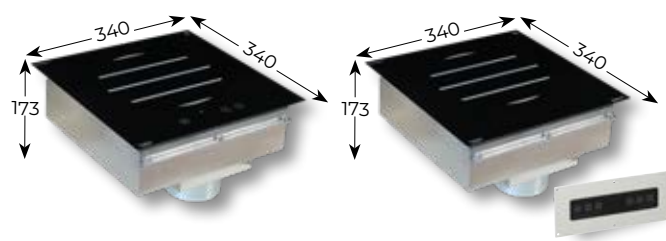
**Mécaniques** ADV1621   ADV1645   ADV1622   ADV1623   ADV1756

*Dimensions encastrement produit 333 x 692 mm*  
*Dimensions encastrement commande mécanique 60x302mm*

- 3000W - 3500W - 5000W - 6000W - 7000W
- Dimensions vitro 663 x 614 mm
- Produit 700 x 350 x 182 mm | **Installation verticale ou horizontale**
- Touches mécaniques / sensibles ou manettes. Sélection puissance par (+/-) et afficheur (pour chaque foyer).
- Support orientable pour clavier en option
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

# CUISSON *Intégrable* Gamme Géoline

GL FL-FLR | Mono foyer induction intégrable



**GL 3000 FL**  
ADV1549

**GL 3000 FLR**  
ADV1548

**GL 3500 FLR**  
ADV2022

*Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm*  
*Dimensions encastrement commande*

- 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 340x340mm
- Clavier à touches sensibles 4 touches **intégré sous vitro** OU **déporté à encastrer**
- Réglage et affichage de la puissance et de la température de 40° à 90° C par paliers de 5°C
- Minuterie
- Fonction MAX **sur version FLR**
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL2 FLR | Double foyers induction intégrable



**3000W**   **3500W**   **5000W**   **6000W**   **7000W**

**Manettes** ADV1862   ADV1880   ADV1882   ADV1559   ADV1846

**Sensitives** ADV1861   ADV1881   ADV1883   ADV1558   ADV1845

*Dimensions encastrement produit 331 X 606 mm*  
*Dimensions encastrement commande 72 x 367 mm*

- 3000W - 3500W - 5000W - 6000W - 7000W
- Dimensions vitro 650x323mm
- Produit 700x350x182mm | **Installation verticale ou horizontale**
- Clavier déporté à touches sensibles ou manettes + led. Sélection manuelle puissance par (+/-) et afficheur (pour chaque foyer).
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

*Posable*  
**CUISSON**  
**Gamme Bioline**



BRIC | Mono foyer induction

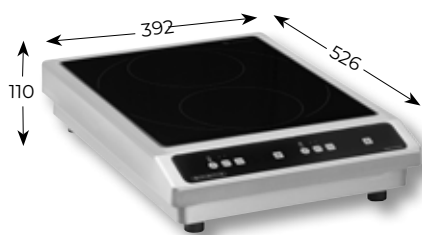


**BRIC 3000**  
 ADV1476

**BRIC 3600**  
 ADV1475

- 3000W ou 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Inducteur 280mm
- 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
- Test de la qualité des casseroles
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

B2RIC | Double foyers induction posable



**B2RIC 3000**  
 ADV1740

- 3000W
- 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
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

BTIC | Mono foyer induction triphasé



**BTIC 6000**  
 ADV1129

- 6000W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 6mm
- Clavier à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance (+/-)
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60Hz

# CUISSON *Posable* Gamme Bioline

BGIC | Plancha induction monophasé



**BGIC 3000**  
ADV1878      **BGIC 3600**  
ADV1360

- 3000W ou 3600W
- Surface de cuisson 300 x 370mm
- Clavier à touches sensibles
- Réglage de la température de 30 à 250°C par paliers de 10°C
- Pare graisse en option
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

BWIC | Wok induction



**BWIC 3000**  
ADV1607      **BWIC 3600**  
ADV1606

- 3000W ou 3600W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles
- Affichage et réglage de la puissance
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok**

BTWIC | Wok induction triphasé



**BTWIC 7000**  
ADV1483

- 7000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensibles
- Affichage et réglage de la puissance
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok**

*La plancha à induction **Made in France**. Un bijou de technologie.  
La plus rapide, précise et écologique du marché.*



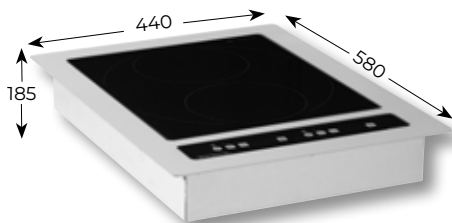
# CUISSON *Encastrable* Gamme Bioline

DRIC | Mono foyer induction



**DRIC 3000**  
ADV1478      **DRIC 3600**  
ADV1471

D2RIC | Double foyer induction



**D2RIC 3000**  
ADV1742

DTIC | Mono foyer induction



**DTIC 6000**  
ADV1369

*Dimensions encastrements Gamme Bioline encastrable 410 x 550 mm*

- 3000W - 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4 mm
- Inducteur 280mm
- 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

- 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

- 6000W
- Vitro 405 x 342 x 4 mm
- Clavier à touches sensibles. On/Off sélection manuelle de la puissance
- Réglage de la puissance en watts ou de la température par palier de 5°C
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60Hz
- Livré avec cordon secteur sans prise

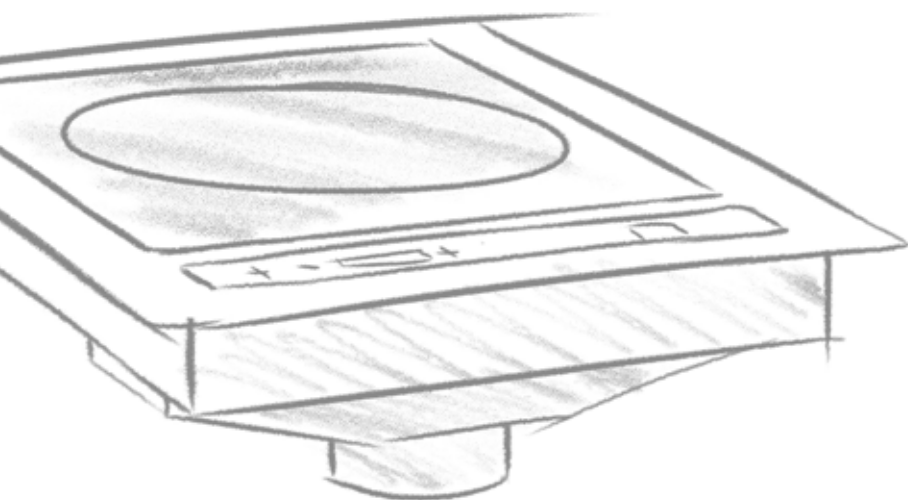
D2IC - D2IM | Double foyer induction



**D2IC 6000**  
ADV1527      **D2IM 6000**  
ADV1537

*Dimensions encastrement produit 410 x 550 mm  
Dimensions encastrement commande 72 x 370 mm*

- 2 x 3000W
- Vitro 490 x 342 x 4 mm
- Clavier déporté à touches sensibles, On/Off, touches (+/-) de sélection de puissance OU déporté par manettes + LED
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- Livré avec cordon secteur sans prise





# CUISSON *Encastrable* Gamme Bioline

DGIC | Plancha induction encastrable



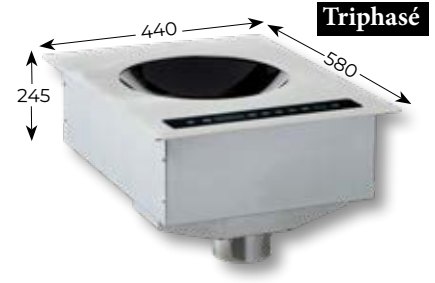
**DGIC 3000**  
ADV1877      **DGIC 3600**  
ADV1349

DWIC | Wok induction encastrable



**DWIC 3000**  
ADV1609      **DWIC 3600**  
ADV1608

DTWIC | Wok induction triphasé



**DTWIC 7000**  
ADV1438

*Dimensions encastrements Gamme Bioline encastrable 410 x 550 mm*

- 3000W ou 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

- 3000W ou 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

- 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 360-440V triphasé 50-60HZ

## Pourquoi choisir l'induction ?



Economie d'énergie  
= Economie d'argent



Technologie la plus respectueuse de l'environnement



Rapidité de cuisson & de montée en température



Nettoyage rapide & facile



Ergonomie  
amélioration des conditions de travail en cuisine

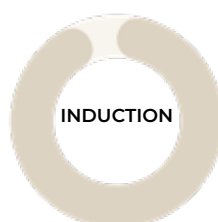


Méthode de cuisson la plus sûre

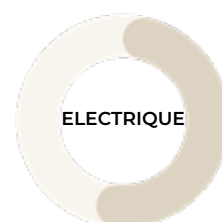
● Rendement    ● Perte



50%



95%



55%

**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 cuisson sur un seul et même équipement, profitez d'un mix & match infini avec les différents accessoires.



Chariot noir inox  
ADV1606

Chariot inox  
ADV1933

Spécial Été

OUTDOOR  
L'Octopus



Image non contractuelle, le produit n'a qu'un seul bandeau de commande

## Octopus | **BBQ à induction**



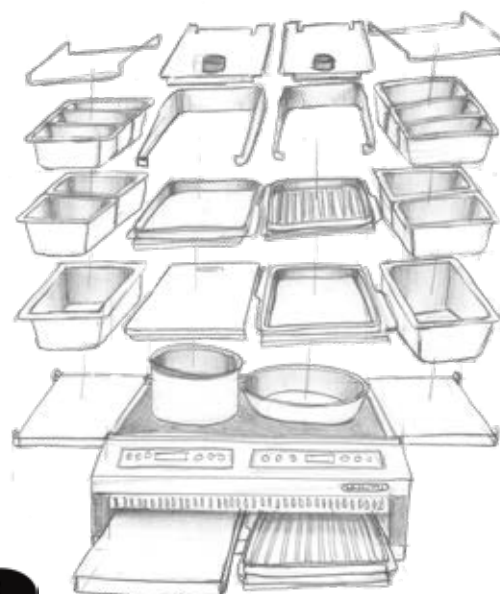
- 3500W (2x 1750W)
- Dimensions vitro 280 x 560 mm
- Clavier intégré à touches sensibles
- Réglage de la puissance en watts et de la température au degré près
- 30 niveaux de puissance
- Programme de montée en température spécial plancha & grill fonte
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

**Octopus Pack 1**  
ADV1945

**Octopus Pack 2**  
ADV1951

### Les packs Octopus

- 2 zones induction
- 2 supports rétractables pour tablette ou bac gastronorme
- Planche à découper
- Pack 1 : plancha fonte x1 - grill fonte x1
- Pack 2 : plancha fonte x2 - grill fonte x2
- 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



 **ADVENTYS**

Spécial Été

OUTDOOR  
Show Cooking



ShowCooking | Meuble extérieur

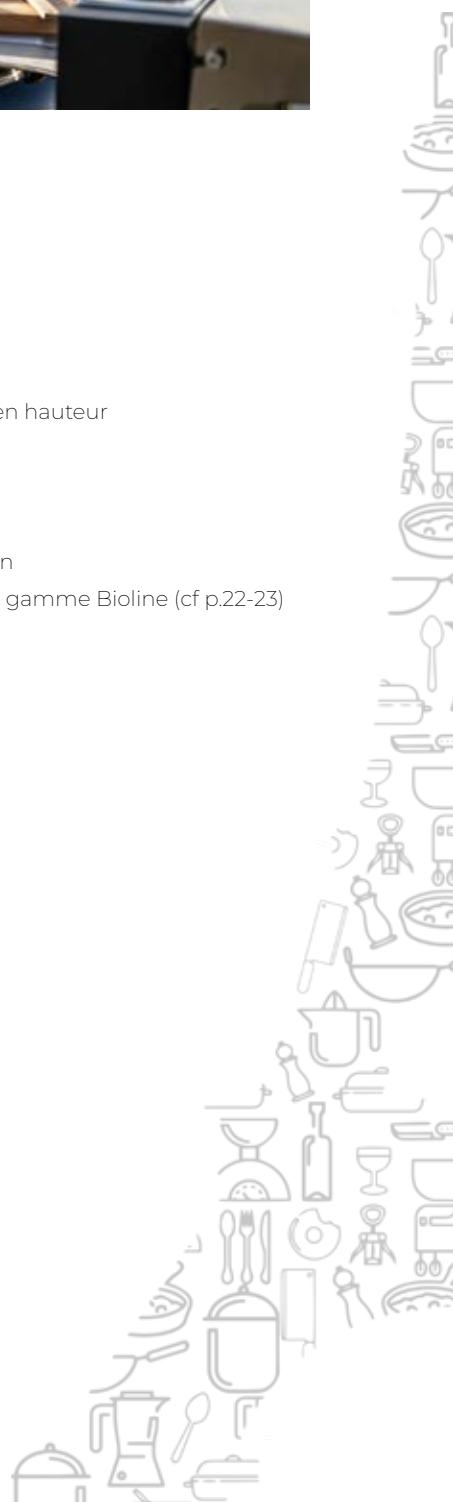


- Finition acier inoxydable peint
- Dimensions 910 x 820 x 1045 mm
- Tablettes rabattables et réglables en hauteur
- Placards avec étagères
- 7 bacs GN 1/9 intégrés inclus
- Face arrière personnalisable
- Découpe pour câble d'alimentation
- Compatible avec les produits de la gamme Bioline (cf p.22-23)

**ShowCooking**  
ADV1952

### Les points fort

- 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





  
Adventys

# DÉVELOPPEMENT DURABLE

En choisissant l'induction vous vous engagez dans une démarche plus responsable, plus économique et plus durable.

## Fabrication Française

L'intégralité des étapes de fabrication se déroulent sur notre unique site, à Seurre. Nos produits sont **100% fabriqués en France**, de l'électronique à la tôlerie et de la conception à l'assemblage.

L'**empreinte carbone** de notre chaîne de production et de nos produits est donc moindre.

## Économie d'Énergie

L'induction est la plus efficace des technologies de cuisson avec **95% de rendement**, l'énergie absorbée est utilisée pour la cuisson et non pas diffusée dans l'espace.

Plus besoin de nettoyer les cuisines à grandes eaux, ce qui permet **d'économiser cette ressource et de diminuer ses charges**.



## Recyclage & Reconditionnement

L'intégralité de nos produits est **réparable**, les cartes électroniques peuvent, elles, être réparées **jusqu'à 8 fois**.

Le matériel **réparé et reconditionné** est en suite proposé à la vente comme solution de seconde main à des prix avantageux.

En tant que fabricant d'appareils électroniques, nous **recyclons nos déchets** via l'organisme **Ecologic**.

## Rénovation & Remplacement

Notre flexibilité nous permet de pouvoir répondre aux requêtes de **rénovation et remplacement sur des fourneaux** plus ou moins anciens.

Nous proposons, par exemple, des solutions sur-mesure pour **remplacer des feux gaz** sur fourneaux par des inductions beaucoup moins **énergivores**.

# CONDITIONS DE TRAVAIL

Pour répondre aux problématiques de recrutement de main d'oeuvre en cuisine, la technologie induction participe à l'amélioration des conditions de travail.

## Confort

L'induction diffuse très peu de chaleur dans la cuisine, on parle de "**piano froid**". La gestion de la température ambiante est plus simple et celle-ci **reste stable**.

**Le temps de nettoyage est réduit**, le verre vitrocéramique et les surfaces en acier inoxydable offrent un confort d'utilisation mais également un confort d'entretien. **Le temps de nettoyage est divisé par 5**.

## Sécurité

La technologie induction est **la méthode de cuisson la plus sûre**. L'absence de flamme réduit considérablement le risque de brûlures et d'incendie.

Nos inductions sont équipées de **système de détections de récipients** et d'une sécurité de combustion spontanée de l'huile.



## Productivité

Avec des équipements de cuisson à induction, **la productivité des utilisateurs est multipliée par 10**. Le temps de préchauffage du matériel est largement réduit : une plancha induction atteint **200°C en 3 minutes** et peut produire jusqu'à 650 burgers/heure.

On remarque une **réduction du temps de travail** des équipes car il n'y a pas de temps long de mise en route et le nettoyage est extrêmement simple et rapide.

## Contrôle

L'induction offre un **contrôle précis** de la cuisson. Certains produits équipés d'un réglage en température permettent de **la maîtriser, la réguler et la stabiliser** très facilement.

A partir de 30°C, c'est la technologie idéale pour les **métiers de précision comme la pâtisserie**.



ATLANTIS  
DUBAI

Restaurant Le Saffron | Atlantis The Palm  
65 Induc-Stone + 20 inductions traditionnelles  
+ 4 planchas GLP installés par la société TSSC





# L'Induc-Stone au L.A Clippers **intuit** DOME



Premier  
stade américain  
à dynamique  
écologique positive



+ de 300 Induc-Stone ont été installés dans les loges VIP de l'arène.

**#InvisibleInduction**



## Fourneaux induction Solutions sur-mesure



Adventys vous accompagne dans vos **projets sur-mesure**. Nous mettons notre savoir-faire à votre service pour vous aider à concrétiser vos idées. Notre activité de tôlerie industrielle et nos vastes gammes de produits nous permettent de proposer un service **clé en main**: induction traditionnelle, plancha ou wok induction, surface neutre mais aussi multizone induction. En complément nous pourrions également nous charger d'intégrer évier, friteuse, tiroir froid...



Flexibilité & Adaptation  
Personnalisation par découpe laser  
Un interlocuteur dédié à votre projet  
Offre diversifiée de solution induction  
Intégration de produits complémentaires





# Votre projet

# Notre solution

Rendez-vous avec un de nos conseillers pour définir votre projet

1.

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

2.

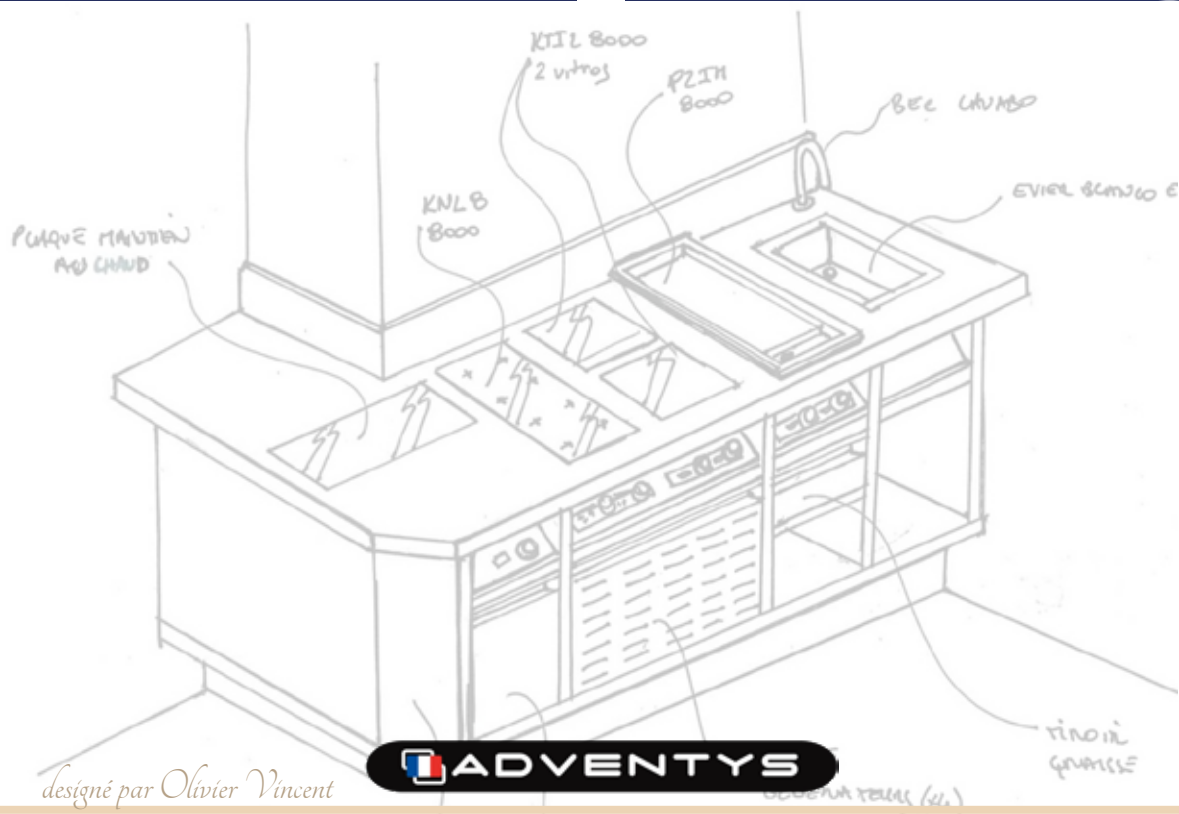


3.

Fabrication dans notre usine en Bourgogne

4.

Installation & mise en route avec notre équipe technique et commerciale



designé par Olivier Vincent

 ADVENTYS

Nouveau

## MODULES INDUCTION Gamme Modulaire 650



Afin d'offrir toujours plus d'options et de répondre à toutes les problématiques du marché, Adventys lance une toute **nouvelle gamme module en 650** mm de profondeur. **Des combinaisons infinies** pour optimiser l'espace tout en apportant performance et innovation.



### Commandes

Innovation Adventys: le nouveau système de manette ESC (**Electronic Spinless Control**) permet une rotation 360° avec une fonction "pop off" pour éteindre le produit. **Ultra résistante et 100% waterproof**, cette manette fonctionne sans contact avec la carte électronique.



### Performance

Les modules disposent d'un **filtrage de l'air haute performance** "triple peau" sur la face avant. Cela offre une **meilleure accessibilité** pour le nettoyage et la maintenance et une résistance maximale dans tous les environnements.



### Modularité

Des dimensions et une **conception identique** pour vous permettre de moduler l'espace comme vous le souhaitez tout en offrant un large choix de technologies: **1 ou 2 zones, wok et plancha induction**.



### Eco-conception

La gamme 650 a été conçue dans une réflexion **Easy Access** pour rendre le plus accessible possible **les zones d'interventions**: bandeau de commande, filtre et dessus vitro et ainsi simplifier l'installation et le SAV.

# MODULES INDUCTION

## Gamme Modulaire 650

Module Plancha induction | 65x40



- 6000W (2x3000W)
- Surface de cuisson en matériau multicouches : 310 x 430 mm
- Commandes manettes sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la température de 60° à 250°C
- Tiroir d'évacuation de graisse
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ
- 2 cordons prise europe 16A fourni
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

**SKGi 6000**  
ADV2052

Module Wok induction | 65x40



- 3600W
- Bol wok verre vitrocéramique
- Commandes manette sur bandeau verre affichage 4 digits
- Réglage de la puissance de 25 à 3600W
- Tiroir de rangement face avant
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ
- Cordon prise europe 16A fourni
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement
- Casserole wok incluse

**SKWi 3600**  
ADV2053

Module 1 ou 2 zones induction | 65x40



- 2 x 3000W OU 1 x 3600W
- Dimensions vitro 560 x 340 mm
- 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 220-240V monophasé 50-60HZ
- 1 ou 2 cordons prise europe 16A fourni
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

**SK2i 6000**  
ADV2049

**SK1i 3600**  
ADV2050

Module Neutre | 65x40



- Dossieret inox
- Tiroir de rangement face avant
- Pieds amovibles pour fixations sur soubassement

**SKNi**  
ADV2051

Soubassement | 65x40



- Placard de rangement avec porte
- Disponible en version sur pieds

**Roulettes**  
ADV2055

**Pieds**  
ADV2093

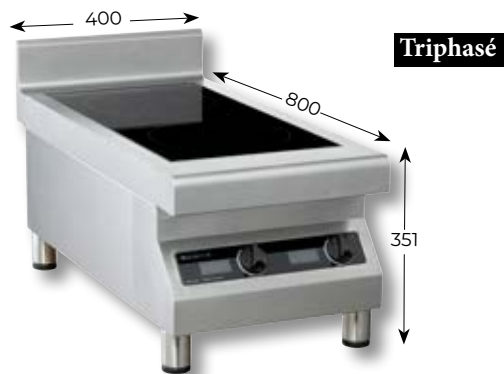
### Bientôt disponible

Dans l'optique d'agrandir la gamme et de vous faire profiter d'une ligne de cuisson complète et accordée, d'autres modules viendront s'ajouter d'ici quelques temps comme par exemple : un module friteuse, un module bain-marie ou encore une braisière. Des versions triphasées seront aussi prochainement disponibles.

**MODULES INDUCTION**  
**Gamme Module 800**



MO2i | Module 2 foyers induction triphasé



**MO2i 8000**  
ADV1656

**MO2i 12.000**  
ADV1657

- 2 x 4000W ou 2 x 6000W
- Dimensions vitro 646 x 326 mm
- Clavier manette et affichage de la puissance 4 digits
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60Hz
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.41)

MO4i | Module 4 foyers induction triphasé



**MO4i 16.000**  
ADV1658

**MO4i 24.000**  
ADV1659

- 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 360-440V triphasé 50-60HZ
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.41)



# MODULES INDUCTION

## Gamme Plancha 800

MOP2i | Module plancha 2 zones induction triphasé



**MOP2i 8000**  
ADV1660

- 8000W
- Surface de cuisson 330 x 600 mm
- Clavier manette et affichage de la température - Afficheur 4 digits
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60Hz
- Livré avec spatule
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.41)

MOP4i | Module plancha 4 zones induction triphasé




**MOP4i 16.000**  
ADV2048


- 16.000W
- Surface de cuisson 636 x 600 mm
- Claviers manettes et affichage de la température - Affichage 4 digits
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60HZ
- Livré avec spatule
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Soubassement Adventys adapté (p.41)
- Modèle disponible en 900 x 900 mm ADV1678



### Les avantages de la plancha induction

 montée en température rapide  
200°C en 3 minutes

 nettoyage simple & rapide

 650 burgers par heure

 économie d'énergie & d'eau

 ADVENTYS

\*photo non contractuelle

# MODULES

## Module XL

Nouveau

MOi XL | Module 1 zone format XL " spécial paëlla " triphasé



**MOi 8000 XL**  
ADV2005

- 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 360-440V triphasé / 50-60Hz
- Contre plaque arrière pour raccordement
- Casserole paëlla "60cm" incluse
- Soubassement 800 Adventys compatible (p41)

Module paëlla sur soubassement triphasé



**MOi 8000 XL**  
ADV2005

**Soubassement 800**  
ADV1686

- 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 360-440V triphasé / 50-60Hz
- Contre plaque arrière pour raccordement
- Roulettes ou pieds sur demande
- Casserole paëlla "60cm" incluse



Made in France

ADVENTYS

## MODULES

# Module Wok

MOWi | Module wok induction triphasé



- 8000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier manette et affichage de la puissance - 4 digits
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok** et cordon secteur sans prise
- Soubassement Adventys adapté (p41)

**MOWi 8000**  
ADV1661

## MODULES

# Module Stockpot

FISP | Module stockpot à poser



- 8000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Réglage manette + voyant
- Idéal faitout - marmites cuisson gros volume
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60Hz
- Poids maximum autorisé 150kg

**FISP 8000**  
ADV1687

# MODULES

## Soubassements

Soubassement 400



- Construction tout inox
- Spécialement conçu pour notre gamme module 400
- Dimensions produit 400 x 700 x 620-685 mm
- Porte démontable
- Pré-perçé pour passage évacuation plancha type MOP2i

**Soubassement 400**  
ADV1685

Soubassement 800



- Construction tout inox
- Spécialement conçu pour notre gamme module 800
- Dimensions produit 800 x 740 x 620-685 mm
- Porte démontable
- Pré-perçé pour passage évacuation plancha MOP4i

**Soubassement 800**  
ADV1686

Soubassement 900



- Construction tout inox
- Spécialement conçu pour notre gamme module 900
- Dimensions produit 800 x 740 x 620-685 mm
- Porte démontable
- Pré-perçé pour passage évacuation plancha

**Soubassement 900**  
ADV1936

# Induc-NoLimit

by ADVENTYS

---

La technologie Multizone No-Limit est une innovation Adventys.

Ce concept unique offre une surface de cuisson jusqu'à 16 inducteurs de 1 ou 2kW chacun.

Dans sa version *Original*, chaque inducteur peut être réglé individuellement avec une précision au degré près.

Dans sa version *Click & Clack*, 4 zone sont gérées simultanément en puissance ou en température.

Dans sa version *Standard*, un réglage simplifié de la puissance par manette.

Optimisez l'espace de votre cuisine et multipliez par 4 votre espace de travail !



L'induction

## Multizone par



**Version 1** *L'Original*

**p.50**

**Version 2** *Click - Clack*

**p.52**

**Version 3** *Le Standard*

**p.52**

r



# MODULES

## Module Multizone

MO2NL | Module Induc No-Limit 8 zones triphasé



MO4NL | Module Induc No-Limit 16 zones triphasé



- 8 x 1000W ou 8 x 2000W
- Dimensions vitro 320 x 640 mm
- Clavier à touches sensibles et codeur incrémentale. Chaque inducteur est piloté individuellement
- Technologie induction multizone
- Réglage en puissance (watts) ou en température (°C)
- 3 programmes de mémorisation
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60Hz

- 16 x 1000W ou 16 x 2000W
- Dimensions vitro 640 x 640 mm
- Clavier à touches sensibles et codeur incrémentale. Chaque inducteur est piloté individuellement
- Technologie induction multizone
- Réglage en puissance (watts) ou en température (°C)
- 3 programmes de mémorisation
- Pieds ajustables en hauteur et amovibles
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60Hz

<i>L'Original</i>	<b>MO2NL 8000</b> ADV1833	<b>MO2NL 16.000</b> ADV1758
<i>Click-Clack</i>	<b>MO2NL 8000</b> ADV2114	<b>MO2NL 16.000</b> ADV2113
<i>Standard</i>	<b>MO2NL 8000</b> ADV2116	<b>MO2NL 16.000</b> ADV2115

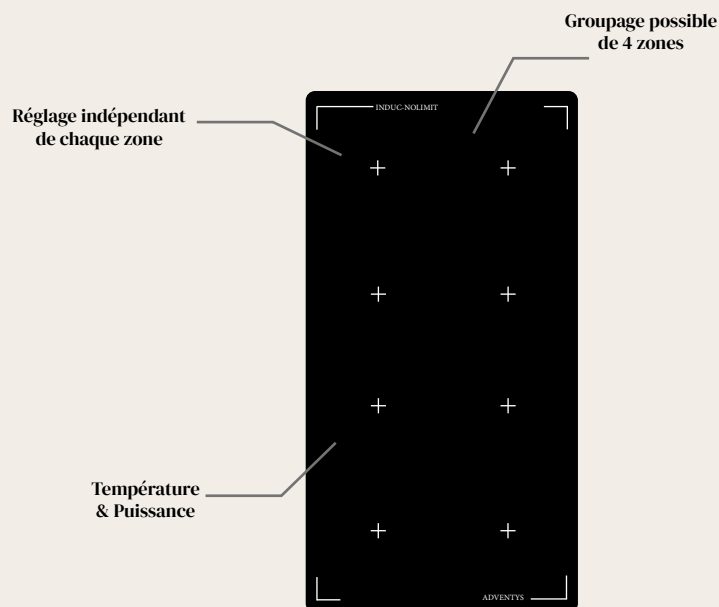
<i>L'Original</i>	<b>MO4NL 16.000</b> ADV1823	<b>MO4NL 32.000</b> ADV1703
<i>Click-Clack</i>	<b>MO4NL 16.000</b> ADV2118	<b>MO2NL 32.000</b> ADV2119
<i>Standard</i>	<b>MO4NL 16.000</b> ADV2120	<b>MO2NL 32.000</b> ADV2121





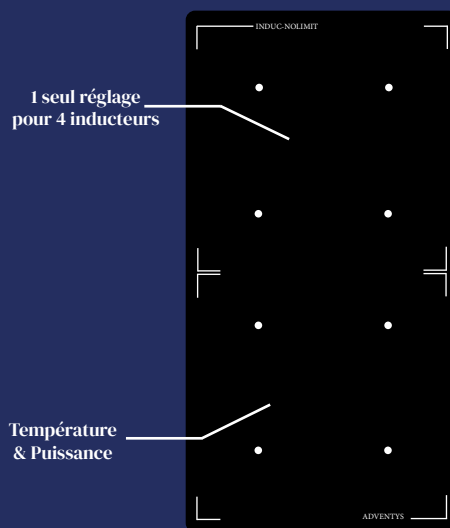
## Version 1 *L'Original*

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. Le bandeau de commande dispose d'un clavier à touches sensibles ainsi que d'une manette 360°C.



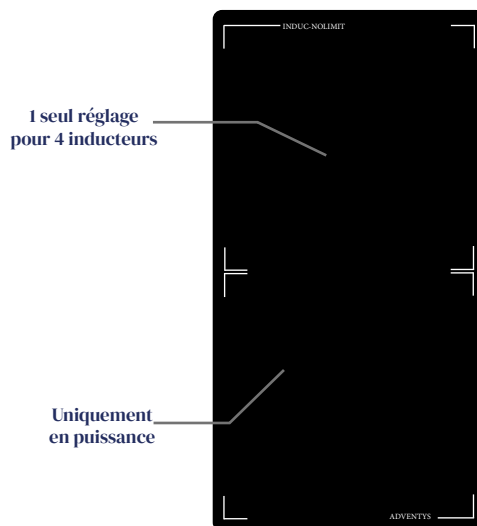
## Version 2 *Click - Clack*

Cette version offre un réglage simplifié grâce à son bandeau manette Click&Clack qui permet de passer d'un réglage en puissance à un réglage en température par simple actionnement de la commande. **Chaque grande zone est équipée de 4 inducteurs.** A l'inverse de sa version Originale, 4 inducteurs sont réglés simultanément mais chacune ne démarre que lorsqu'un récipient est détecté.



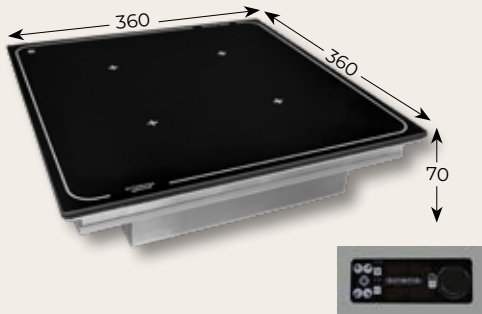
## Version 3 *Le standard*

La version standard dispose d'un réglage en **niveau de puissance**. Une grande zone et 1 manette pour une utilisation simplifiée mais **un espace de travail optimisé.**



# Version 1 *L'Original*

KNL4 | Kit induction No-Limit - 4 zones



*Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm*

- 4000W ou 8000W
- 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 controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz

**KNL4 4000**  
ADV1825

**KNL4 8000**  
ADV1669

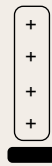
# KITS TRIPHASÉS Kit Multizone No-Limit

KNL4 S | Kit induction No-Limit - 4 zones



*Dimensions intégration produit: 226 x 696 mm*

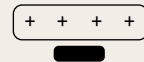
- 4000W ou 8000W
- Dimensions vitro 220 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Support orientable pour clavier en option
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz



*Front to Back*

**KNL4 S 4000**  
ADV1826

**KNL4 S 8000**  
ADV1712

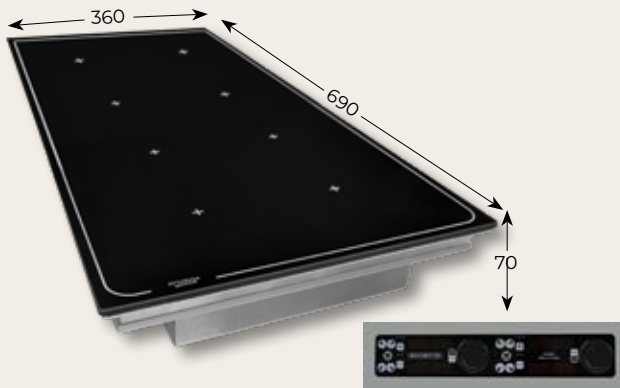


*Side by Side*

**KNL4 S 4000**  
ADV2045

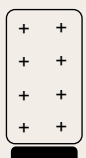
**KNL4 S 8000**  
ADV2046

KNL8 | Kit induction No-Limit - 8 zones



*Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm*

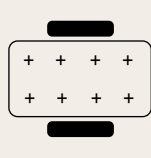
- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz



*Front to Back*

**KNL8 8000**  
ADV1827

**KNL8 16.000**  
ADV1670

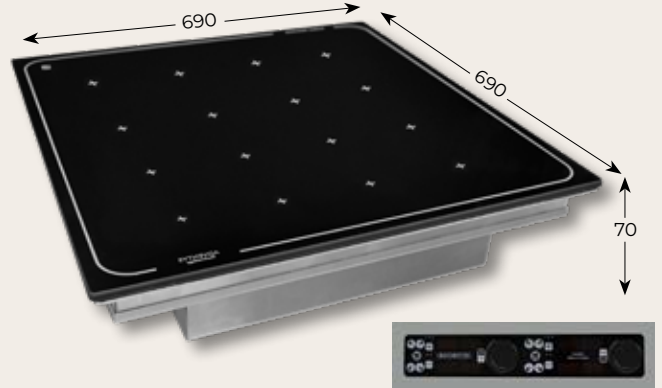


*Side by Side*

**KNL8 8000**  
ADV1828

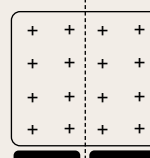
**KNL8 16.000**  
ADV1781

KNL16 | Kit induction No-Limit - 16 zones



*Dimensions intégration produit: 696 x 696 mm*

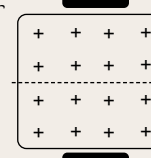
- 16.000W ou 32.000W
- Dimensions vitro 690 x 690 mm
- Claviers déportés par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz



*Front to Back*

**KNL16 16.000**  
ADV1829

**KNL16 32.000**  
ADV1662



*Side by Side*

**KNL16 8000**  
ADV1830

**KNL16 32.000**  
ADV1757

Gamme compatible avec optimiseur d'énergie TERAWATT/SICOTRONIC (sur demande)

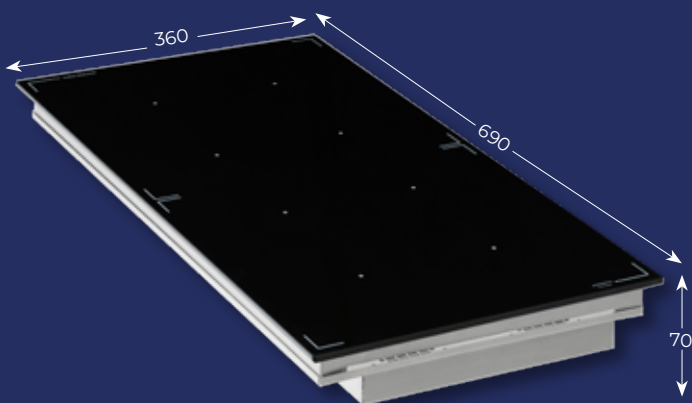


**Induc-NoLimit**  
by ADVENTYS

## Version 2 *Click - Clack*

## KITS TRIPHASÉS Kit Multizone No-Limit

KNL2PT | Kit induction No-Limit - 2 réglages



- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté manette Click-Clack
- **Réglage en puissance (niveau) & température (°C)**  
1 réglage pour 4 zones - placez votre casserole n'importe où
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz

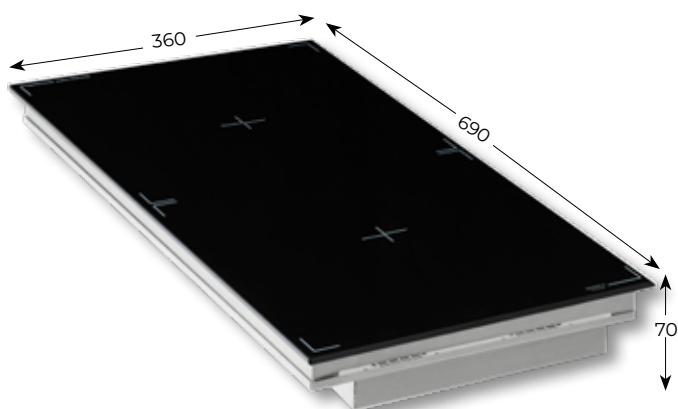
*Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm*

**KNL2PT 8000**    **KNL2PT 16.000**  
ADV2106        ADV2107

# NOUVEAU

## Version 3 *Le standard*

KNL2P | Kit induction No-Limit - 2 réglages

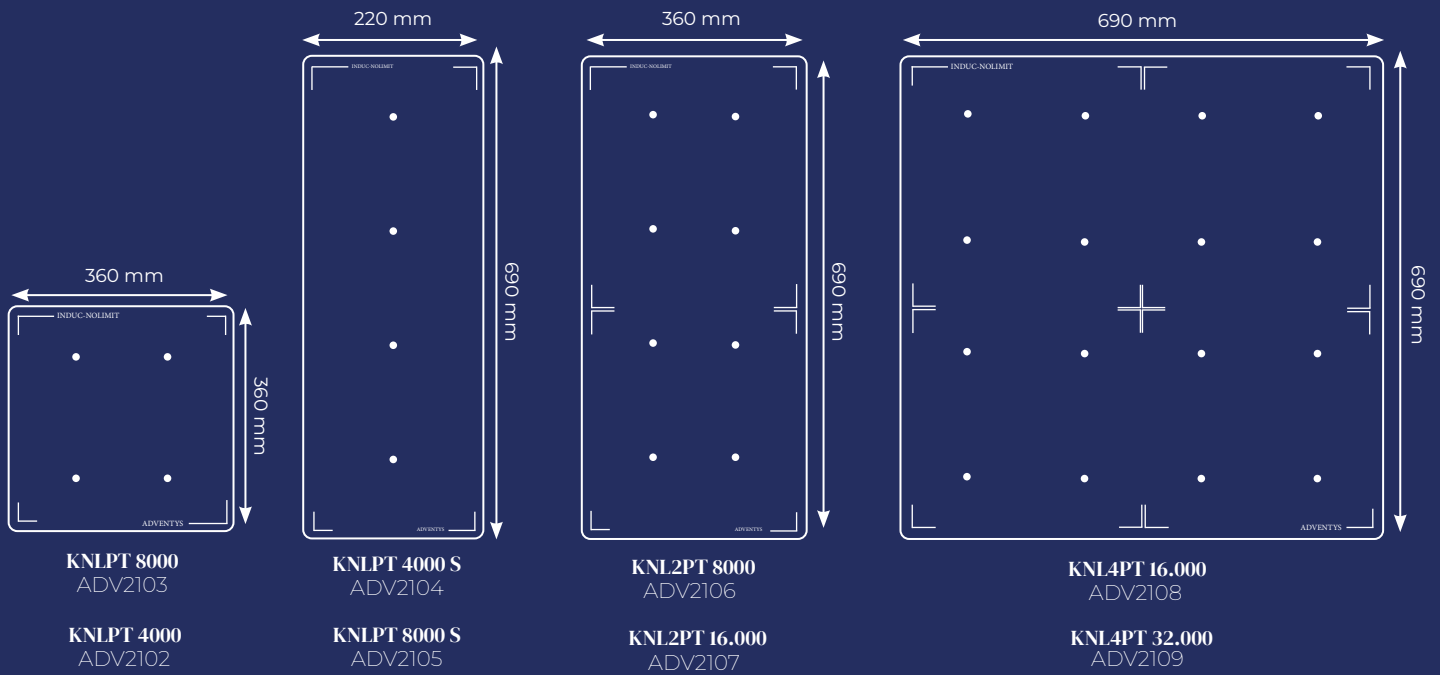


- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté manette
- **Réglage en puissance** (niveau de puissance) - 1 réglage pour 4 zones - placez votre casserole n'importe où
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz

*Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm*

**KNL2P 8000**    **KNL2P 16.000**  
ADV2098        ADV2099

## Les formats:



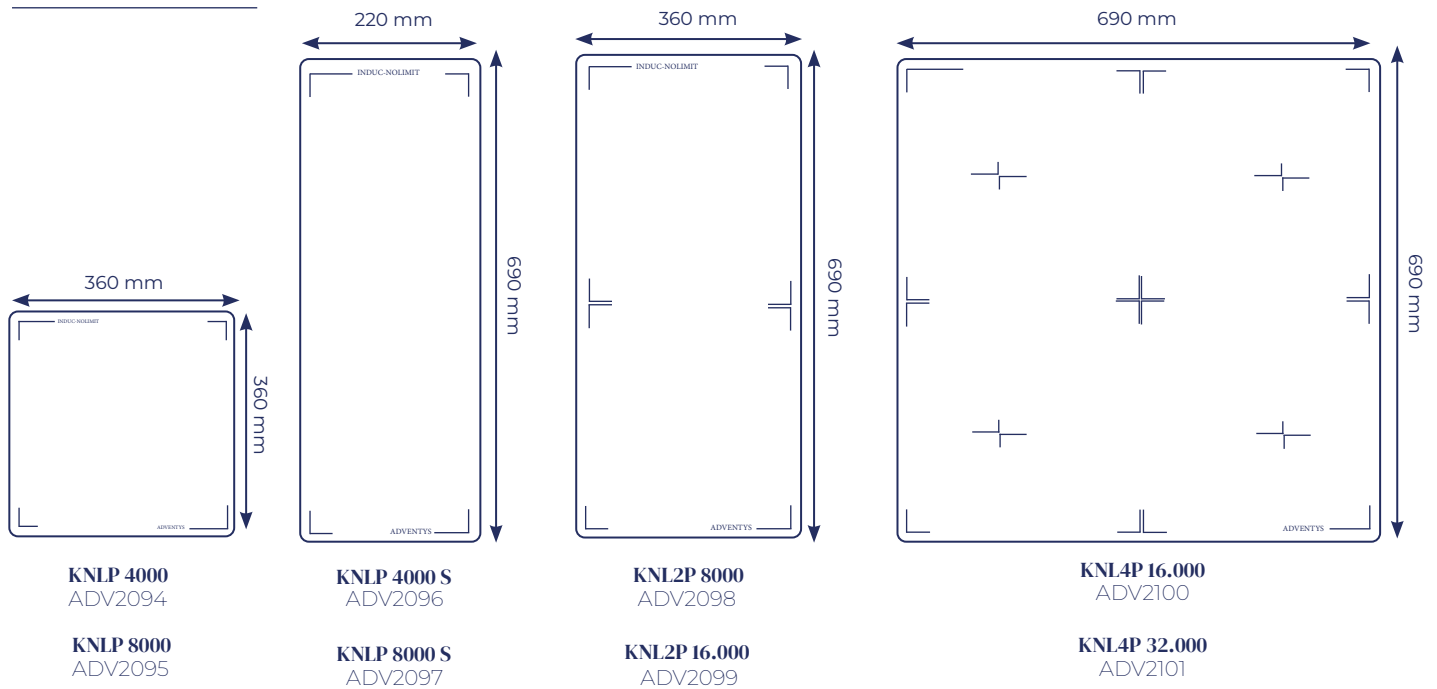
*Dimensions intégration*  
366 x 366 mm

*Dimensions intégration*  
226 x 696 mm

*Dimensions intégration*  
366 x 696 mm

*Dimensions intégration*  
696 x 696 mm

## Les formats:



*Dimensions intégration*  
366 x 366 mm

*Dimensions intégration*  
226 x 696 mm

*Dimensions intégration*  
366 x 696 mm

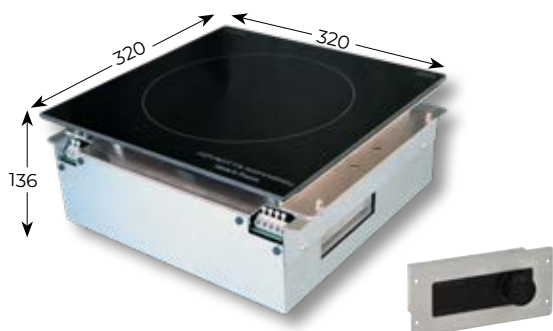
*Dimensions intégration*  
696 x 696 mm

# KITS TRIPHASÉS

## Kit induction



KTi1 | Kit induction 1 zone **triphase** | 320 x 320



*Dimensions intégration produit: 326 x 326 mm*

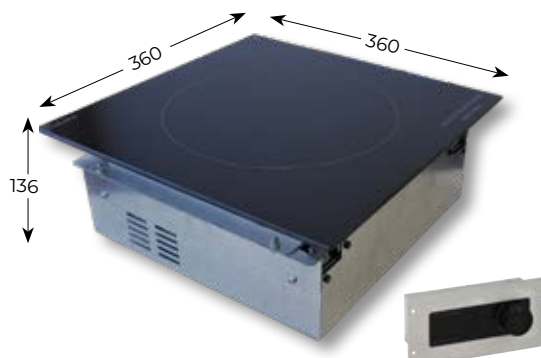
- 4000W ou 6000W
- Dimensions vitro 320 x 320
- Clavier déporté par manettes (version touches sensibles sur demande).
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

### KTi1 320x320

4000W    6000W

**Générateur intégré**    ADV1863    ADV1811  
**Générateur déporté**    ADV1888    ADV1887

KTi1 | Kit induction 1 zone **triphase** | 360 x 360



*Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm*

- 4000W - 6000W ou 8000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté par manettes (version touches sensibles sur demande).
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

### KTi1 360x360

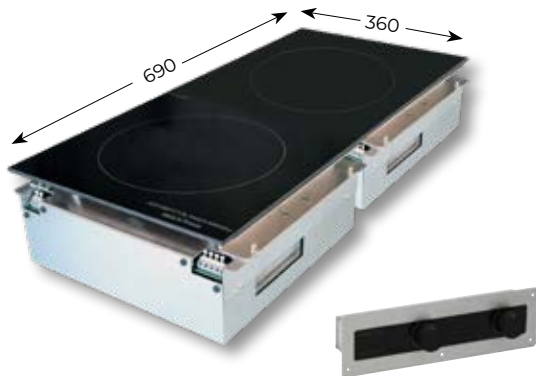
4000W    6000W    8000W

**Générateur intégré**    ADV1704    ADV1706    ADV2034  
**Générateur déporté**    ADV1705    ADV2026

# KITS TRIPHASÉS

## Kit induction

KTi2 | Kit induction 2 zones **triphase** | 360 x 690



*Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm*

- 2 x 4000W **ou** 1 x 4000 + 1 x 6000W **ou** 2 x 6000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par manettes (version touches sensibles sur demande).
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Alimentation 360-440V 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

KTi2 | Kit induction 2 zones **triphase** | 325 x 600



*Dimensions intégration produit: 331 x 606 mm*

- 2 x 4000W **ou** 1 x 4000 + 1 x 6000W **ou** 2 x 6000W
- Dimensions vitro 325 x 600 mm
- Clavier déporté par manettes (version touches sensibles sur demande).
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Alimentation 360-440V 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

Coffret autonome 2 kits



COFFRET AUTONOME  
ADV2078

## Option Coffret Autonome

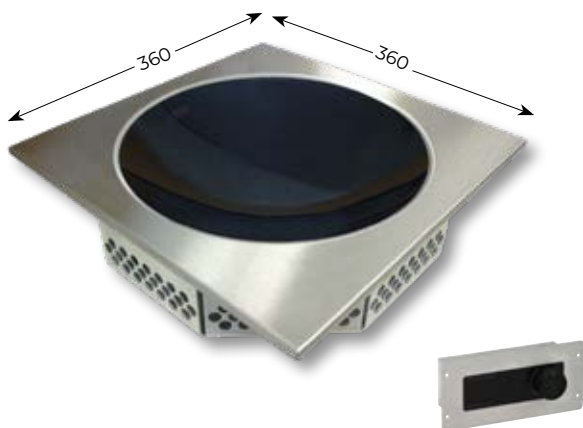
- Compatible avec toute la gamme Kits Adventys
- Simplification de l'installation
- Refroidissement de l'électronique pour une utilisation 24/7
- Filtre double peau avec ouïes inversées
- Turbine tangentielle à l'arrière pour extraction d'air chaud

# NOUVEAU

## KITS TRIPHASÉS

### Kit wok induction

KTWi | Kit wok induction **triphase**



- 6000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier déporté - manette (version sensibles sur demande)
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Alimentation 360-440V 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

## KITS TRIPHASÉS

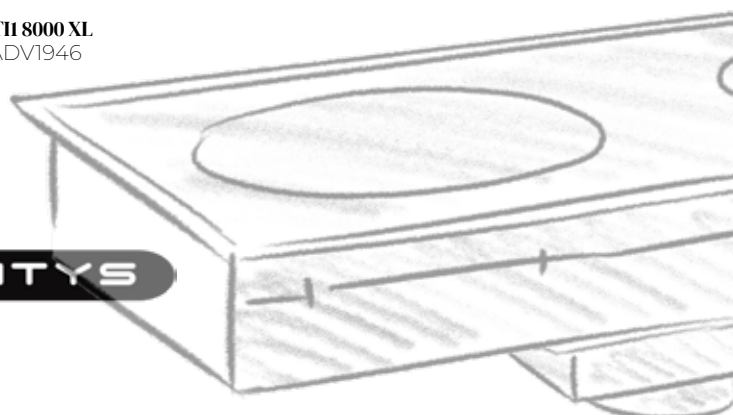
### Kit grand format

KTII | Kit induction grand format "paëlla" **triphase**



- 8000W
- Dimensions vitro 594 x 594 mm
- Clavier déporté - manette 360°
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60Hz
- **Livré avec casserole paëlla 60cm**
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

**KTII 8000 XL**  
ADV1946



 **ADVENTYS**



# KITS TRIPHASÉS

## Kit plancha induction

P1iM | Kit plancha induction **triphase** | 1 zone



*Dimensions intégration produit: 362 x 398 mm*

- 4000W
- Surface de cuisson 330 x 300 mm  
Surface grill matériaux composite multicouches
- Clavier déporté manette - 4 digits -  
Affichage température de 60° à 250°C
- Evacuation des jus de cuisson
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz

**P1iM 4000**  
ADV1653

P2iM | Kit plancha induction **triphase** | 2 zones



*Dimensions intégration produit: 362 x 698 mm*

- 2 x 4000W
- Surface de cuisson 600 x 330 mm  
Surface grill matériaux composite multicouches
- Clavier déporté manette - 4 digits -  
Affichage température de 60° à 250°C
- Evacuation des jus de cuisson
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz
- Option contour avec circuit d'eau sur demande

**P2iM 8000**  
ADV1654

P4iM | Kit plancha induction **triphase** | 4 zones



- 4 x 4000W
- Surface de cuisson 634 x 634 mm  
Surface grill matériaux composite multicouches
- Clavier déporté manette - 4 digits -  
Affichage température de 60° à 250°C
- Evacuation des jus de cuisson
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz

*Dimensions intégration produit: 745 x 745 mm*

**P4iM 16.000**  
ADV1397

# Répertoire produits

## Plancha induction

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
BGIC 3000	ADV1878	1	3000W	Monophasé	392lx526Lx196h	22
BGIC 3600	ADV1360	1	3600W	Monophasé	392lx526Lx196h	22
DGIC 3000	ADV1877	1	3000W	Monophasé	440lx580Lx170h	25
DGIC 3600	ADV1349	1	3600W	Monophasé	440lx580Lx170h	25
GLP 6000	ADV1557	2	6000W	Monophasé	695lx470Lx275h	20
GLP 8000	ADV1556	2	8000W	Triphasé	695lx470Lx275h	20
MOP2i	ADV1660	2	8000W	Triphasé	400lx800Lx351h	40
MOP4i	ADV2048	4	24.000W	Triphasé	800lx800Lx351h	40
P1iM	ADV1653	1	4000W	Triphasé	394lx430Lx140h	57
P2iM	ADV1654	2	8000W	Triphasé	794lx730Lx158h	57
P4iM	ADV1397	4	16.000W	Triphasé	800lx800Lx183h	57
SKGi 3600	ADV2052	1	3600W	Monophasé	400lx650Lx310h	39

## Wok induction

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GLW 3000	ADV1676	-	3000W	Monophasé	390lx430Lx160h	20
GLW 3500	ADV1610	-	3500W	Monophasé	390lx430Lx160h	20
BWIC 3000	ADV1607	-	3000W	Monophasé	392lx526Lx172h	22
BWIC 3600	ADV1606	-	3500W	Monophasé	392lx526Lx172h	22
BTWIC	ADV1483	-	7000W	Triphasé	392lx526Lx172h	23
DWIC 3000	ADV1609	-	3000W	Monophasé	440lx580Lx170h	25
DWIC 3600	ADV1608	-	3500W	Monophasé	440lx580Lx170h	25
DTWIC	ADV1438	-	7000W	Triphasé	440lx580Lx170h	25
MOWi	ADV1661	-	8000W	Triphasé	400lx800Lx355h	44
KTWi 6000	ADV1711	-	6000W	Triphasé	360lx360L	56
SKWi 3600	ADV2053	-	3600W	Monophasé	400lx650Lx310h	39

## BUFFET

### Buffet inductionposable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
IE 300	ADV1831	1	300W	Monophasé	390lx390Lx97h	12
IE 1000	ADV1852	1	1000W	Monophasé	390lx390Lx97h	12
IE2 600	ADV1843	2	600W	Monophasé	620lx390Lx97h	12
Hot Plate	ADV2112	2	600W	Monophasé	620lx390Lx97h	11

### Buffet induction encastrable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
INDUC STONE	ADV1587	1	650W	Monophasé	280lx280Lx94h	8
IE FDIR	ADV1816	1	300W	Monophasé	280lx280Lx94h	14
IE FDIR	ADV1835	1	1000W	Monophasé	280lx280Lx94h	14
GL 650 DIR	ADV1838	1	650W	Monophasé	376lx376Lx173h	15
GL 650 DI	ADV1837	1	650W	Monophasé	376lx376Lx173h	15
GL 650 FLR	ADV1552	1	650W	Monophasé	340lx340Lx173h	15
GL 650 FL	ADV1494	1	650W	Monophasé	340lx340Lx173h	15

## CUISSON

### Plaque induction 1 zone posable & module

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GLN 2500	ADV1716	1	2500W	Monophasé	310lx280Lx110h	18
GLN 3000	ADV1717	1	3000W	Monophasé	310lx280Lx110h	18
GLN 3500	ADV1702	1	3500W	Monophasé	310lx280Lx110h	18
GLN 2500K	ADV2029	1	2500W	Monophasé	310lx280Lx110h	18
GLN 3000K	ADV2021	1	3000W	Monophasé	310lx280Lx110h	18
GLN 3500K	ADV2030	1	3500W	Monophasé	310lx280Lx110h	18
BRIC 3000	ADV1476	1	3000W	Monophasé	392lx526Lx96h	22
BRIC 3600	ADV1475	1	3600W	Monophasé	392lx526Lx96h	22
BTIC 6000	ADV1129	1	6000W	Triphasé	392lx526Lx185h	23
MOi XL	ADV2005	1	8000W	Triphasé	800lx800Lx351h	42
FISP	ADV1687	1	8000W	Triphasé	600lx600Lx500h	44
SK1i 6000	ADV2050	1	6000W	Monophasé	400lx650Lx310h	39

### Plaque induction 2 zones posable & module

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
B2RIC 3000	ADV1740	2	3000W	Monophasé	392lx526Lx110h	23
GLN2 3500 F	ADV1779	2	3500W	Monophasé	590lx385Lx110h	19
GLN2 3500 S	ADV1797	2	3500W	Monophasé	385lx560Lx110h	19
GL2 5000 F	ADV1620	2	5000W	Monophasé	370lx730Lx89h	20
GL2 6000 F	ADV1594	2	6000W	Monophasé	370lx730Lx89h	20
GL2 7000 F	ADV1755	2	7000W	Monophasé	370lx730Lx89h	20
GL2 5000 S	ADV1619	2	5000W	Monophasé	650lx405Lx96h	20
GL2 6000 S	ADV1551	2	6000W	Monophasé	650lx405Lx96h	20
GL2 7000 S	ADV1754	2	7000W	Monophasé	650lx405Lx96h	20
MO2i 8000	ADV1656	2	8000W	Triphasé	400lx800Lx351h	40
MO2i 12.000	ADV1657	2	12.000W	Triphasé	400lx800Lx351h	40
SK2i 6000	ADV2049	2	12.000W	Monophasé	400lx650Lx310h	39

### Plaque induction 1 zone encastrable / intégrable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GL 3000 DI	ADV1546	1	3000W	Monophasé	376lx376Lx173h	21
GL 3000 DIR	ADV1628	1	3000W	Monophasé	376lx376Lx173h	21
GL 3000 FL	ADV1549	1	3000W	Monophasé	340lx340Lx173h	21
GL 3000 FLR	ADV1548	1	3000W - 3500W	Monophasé	340lx340Lx173h	21
DRIC 3000	ADV1478	1	3000W	Monophasé	440lx580Lx170h	24
DRIC 3600	ADV1471	1	3600W	Monophasé	440lx580Lx170h	24
DTIC 6000	ADV1369	1	6000W	Triphasé	440lx580Lx170h	24
KTII	-	1	4000W - 6000W	Triphasé	320lx320Lx136h	54
KTII	-	1	4000W - 6000W	Triphasé	360lx360Lx136h	54
KTII 8000 XL	ADV1946	1	8000W	Triphasé	670lx670Lx238h	42

## Plaque induction 2 zones encastrable / intégrable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GL2 DIR	-	2	de 3000W à 7000W	Monophasé	700lx350Lx182h	21
GL2 FLR	-	2	de 3000W à 7000W	Monophasé	325lx600Lx254h	21
D2RIC 3000	ADV1742	2	3000W	Monophasé	440lx580Lx185h	24
D2IM	ADV1537	2	6000W	Monophasé	700lx350Lx162h	24
D2IC	ADV1527	2	6000W	Monophasé	700lx350Lx162h	24
KT12	-	2	de 8000W à 12.000W	Triphasé	360lx690L	55
KT12	-	2	de 8000W à 12.000W	Triphasé	325lx600L	55

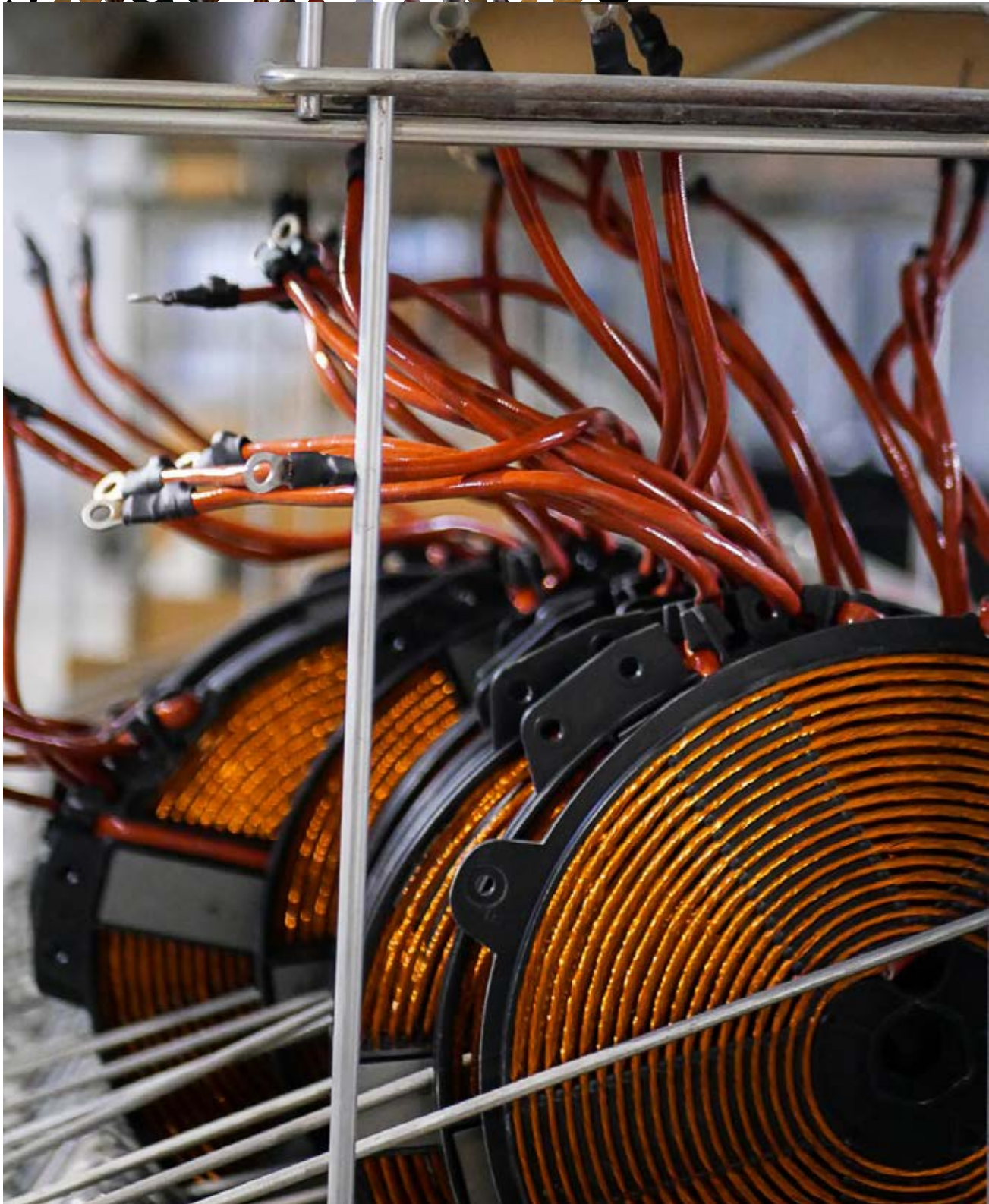
## Plaque induction 4 zones & multizone

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
MO4i 16.000	ADV1658	4	16.000W	Triphasé	400lx800Lx351h	40
MO4i 24.000	ADV1659	4	24.000W	Triphasé	800lx800Lx351h	40
MO4NL	-	16	16.000 et 32.000W	Triphasé	800lx800Lx921h	48
MO2NL	-	8	8000 et 16.000W	Triphasé	400lx800Lx921h	48
KNL4	-	4	4000 et 8000W	Triphasé	360lx360Lx70h	50
KNL4 S	-	4	4000 et 8000W	Triphasé	220lx690Lx70h	50
KNL8	-	8	8000 et 16.000W	Triphasé	360lx690Lx70h	50
KNL16	-	16	16.000 et 32.000W	Triphasé	690lx690Lx70h	50
KNLP	-	1	4000 et 8000W	Triphasé	360lx360Lx70h	52
KNLP S	-	1	4000 et 8000W	Triphasé	220lx690Lx70h	52
KNL2P	-	2	8000 et 16.000W	Triphasé	360lx690Lx70h	52
KNL4P	-	4	16.000 et 32.000W	Triphasé	690lx690Lx70h	52
KNLPT	-	1	4000 et 8000W	Triphasé	360lx360Lx70h	52
KNLPT S	-	1	4000 et 8000W	Triphasé	220lx690Lx70h	52
KNL2PT	-	2	8000 et 16.000W	Triphasé	360lx690Lx70h	52
KNL4PT	-	4	16.000 et 32.000W	Triphasé	690lx690Lx70h	52



© Anne-Louise

**Made in France**





# Contactez-nous



Route de Pagny  
21250 Seurre | FRANCE



[contact@adventys.com](mailto:contact@adventys.com)



03.80.20.46.15



[www.adventys.com](http://www.adventys.com)

 **ADVENTYS**

Our induction.  
✦ Your magic. ✦



Adventys - Route de Pagny - 21250 SEURRE  
03.80.20.46.15 | [contact@adventys.com](mailto:contact@adventys.com)