

The logo consists of a stylized square icon on the left, divided into three vertical sections of blue, white, and red, with a white outline. To its right, the word "ADVENTYS" is written in a bold, white, sans-serif font.

ADVENTYS

Fabricant Français d'Induction

Depuis 1999





Une Industrie Manufacturière Française

Since 1999

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.

En 2024,

Le groupe Electrolux Professional acquiert la société en avril 2024.

Une nouvelle étape importante dans l'histoire d'Adventys qui va permettre de continuer de **développer des solutions toujours plus innovantes et performantes**.

Part of  **Electrolux
Professional
Group**

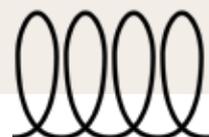




INDUCTION

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.



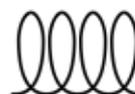
Fabricant depuis toujours et pour toujours !

1999

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



3000m²
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

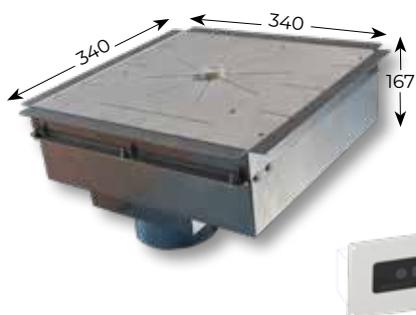
 ADVENTYS

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 - réglage en niveau de puissance de 1 à 12 niveaux.
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni
- Autres coloris disponibles
- Disponible en version encastrable ADV2122

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
Buffet Posable



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

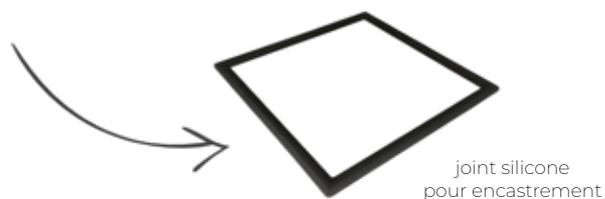


IE F-DIR 300
ADV1816

IE F-DIR 1000
ADV1835

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

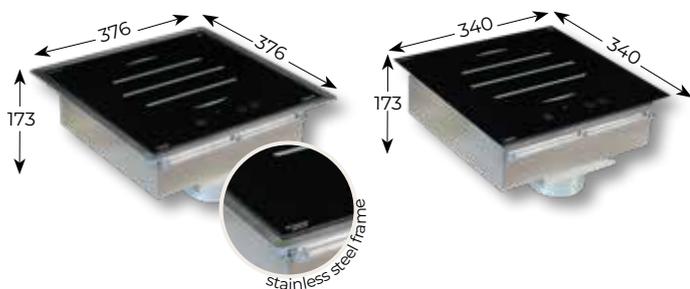
- 300W ou 1000W
- Dimensions vitro 280 x 280 x ép4 mm
- Produit 280 x 280 x 94 mm
- Clavier déporté à encastrer avec cadre inox
- 3 touches sensibles et 12 niveaux de réglage de température
- Alimentation 220 - 240V monophasé / 50-60Hz
- Livré avec joint silicone pour encastrement
- Options: câble d'interconnexion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





BUFFET *Encastrable* Utilisation intensive

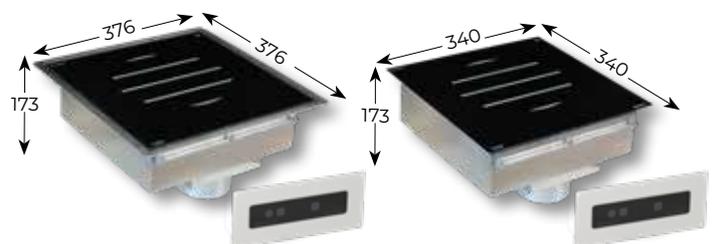
Buffet induction | Commande intégrée



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
- **Option: Filtre spécial farine ADV2064**
- Touche MAX pour puissance maximum instantanée
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GLN 2500 Pastry
ADV1870

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
- **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

Nouveau

PÂTISSERIE
Le Chocolat

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 Chocolat
Noir ADV2058

Le Chocolat
Inox ADV2073

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 3000 et 3500W)
- 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

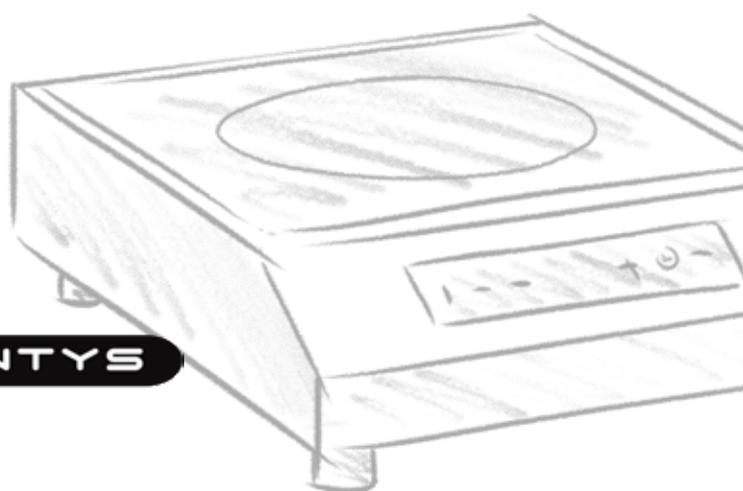


GLN 2500 K
ADV2029

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 2500K: : de 30 à 140°C par pas de 1°C
- 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 95°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

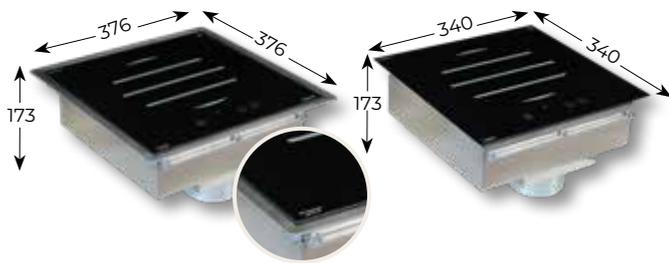
 économie d'énergie & d'eau

 montée en température rapide
200°C en 3 minutes

 650 burgers par heure

CUISSON *Intégrable & Encastrable* Gamme Géoline

GL DI-FL | 1 zone induction commandes intégrées



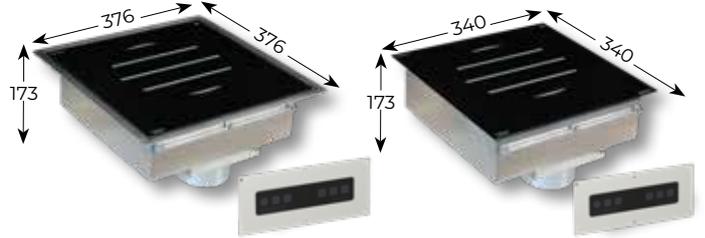
GL 3000 DI
ADV1546

GL 3000 FL
ADV1549

Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm
Dimensions encastrement commande

- 3000W
- Dimensions vitro 340x340mm avec cadre inox
- Clavier à touches sensibles **intégré sous vitro**
- **Versión DI avec cadre inox 376x376mm**
- Réglage de la puissance par niveaux (20 niveaux)
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL DIR-FLR | 1 zone induction commandes déportées



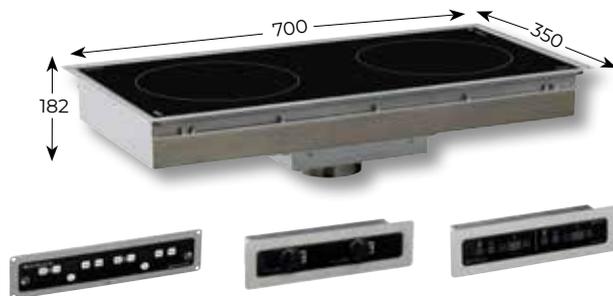
GL 3000 DIR
ADV1628

GL 3000 FLR **GL 3500 FLR**
ADV1548 ADV2022

Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm
Dimensions encastrement commande

- 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 340x340mm
- Clavier à touches sensibles 6 touches **déporté à encastrer**
- **Versión DIR avec cadre inox 376x376mm**
- 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

GL2 DIR | Double foyers induction encastrable



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

Mécaniques ADV1621 ADV1645 ADV1622 ADV1623 ADV1756

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 333 x 692 mm
Dimensions encastrement commande mécanique 60x302mm

- 3000W - 3500W - 5000W - 6000W - 7000W
- Dimensions vitro 663 x 314 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

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

- 3000W - 3500W - 5000W - 6000W - 7000W
- Dimensions vitro 600x325mm
- Produit 700x350x182mm | **Installation verticale ou horizontale**
- Clavier déporté à touches sensibles (20 niveaux de puissance) ou manettes + led (25 niveaux).
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

CUISSON Posable
Gamme Bioline

**Nouveau
design**



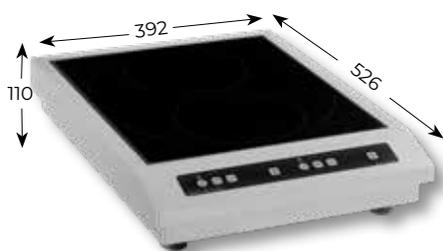
BRIC | Mono foyer induction



BRIC 3000 ADV2142 **BRIC 3600** ADV2143

- 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

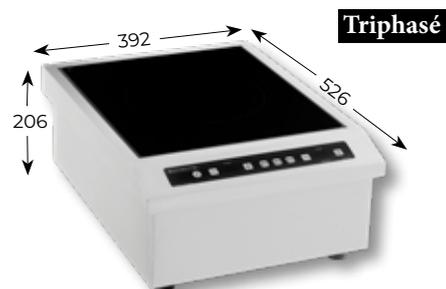
B2RIC | Double foyers induction



B2RIC 3000 ADV2144

- 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

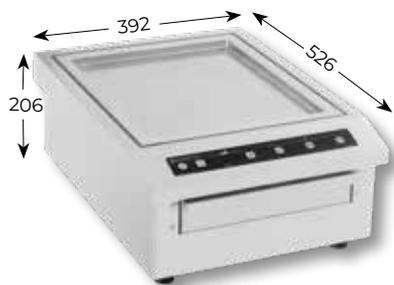


BTIC 6000 ADV2149

- 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

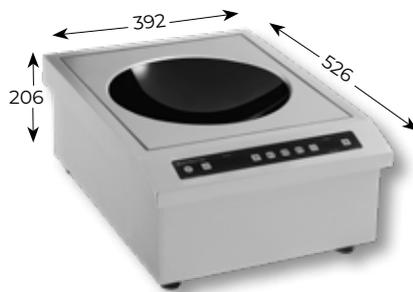
BGIC | Plancha induction monophasé



BGIC 3000
ADV2145 **BGIC 3600**
ADV2146

- 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
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

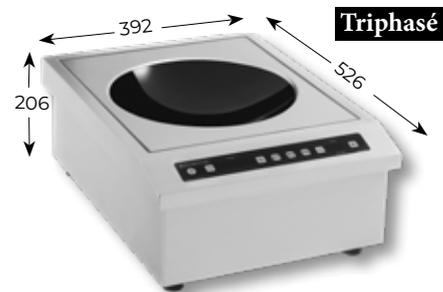
BWIC | Wok induction



BWIC 3000
ADV2147 **BWIC 3600**
ADV2148

- 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
ADV2150

- 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

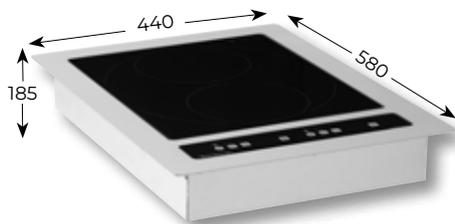
DRIC | Mono foyer induction



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

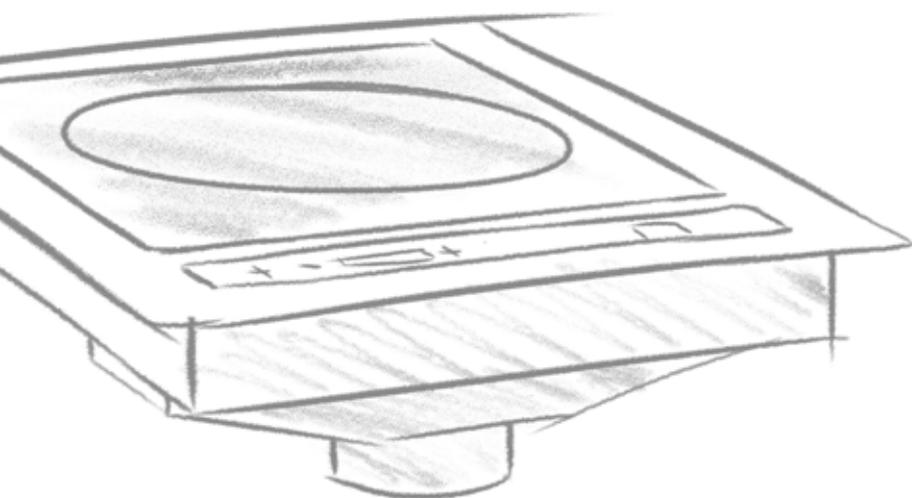


D2IC 6000
ADV1527

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
- 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

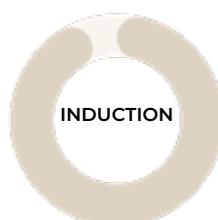


Méthode de cuisson la plus sûre

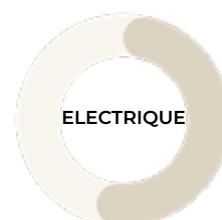
● Rendement ● Perte



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

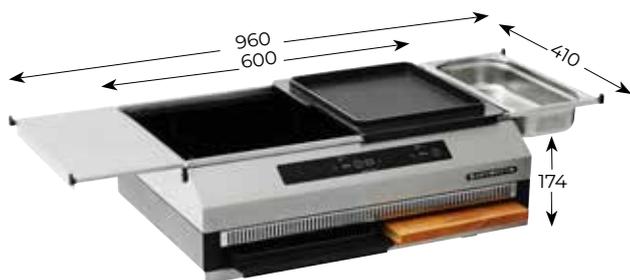
Spécial Été

OUTDOOR
L'Octopus



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

Octopus | BBQ à induction



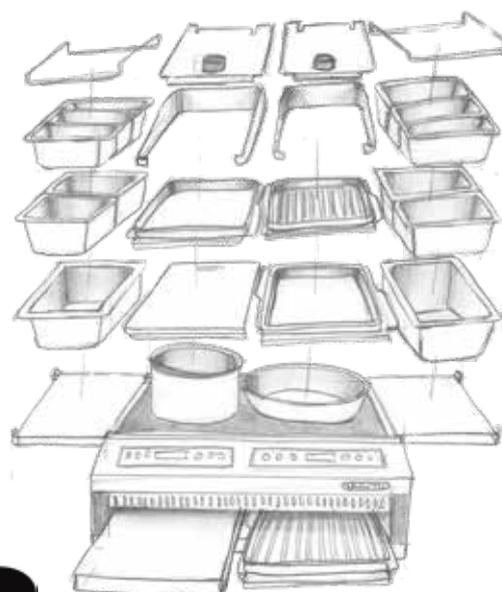
- 3500W (2x 1750W)
- Dimensions vitro 280 x 560 mm
- Clavier intégré à touches sensibles
- Réglage de la puissance en watts et de la température au degré près
- 30 niveaux de puissance
- Programme de montée en température spécial plancha & grill fonte
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

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

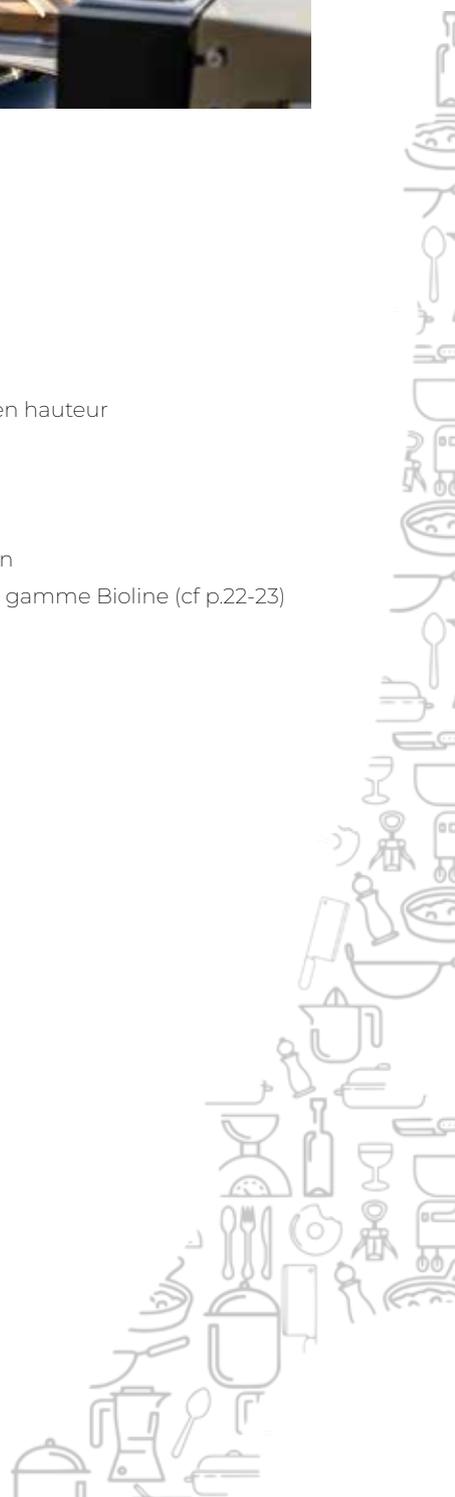


- Finition acier inoxydable peint
- Dimensions 910 x 820 x 1045 mm
- Tablettes rabattables et réglables en hauteur
- Placards avec étagères
- 7 bacs GN 1/9 intégrés inclus
- Face arrière personnalisable
- Découpe pour câble d'alimentation
- Compatible avec les produits de la gamme Bioline (cf p.22-23)

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

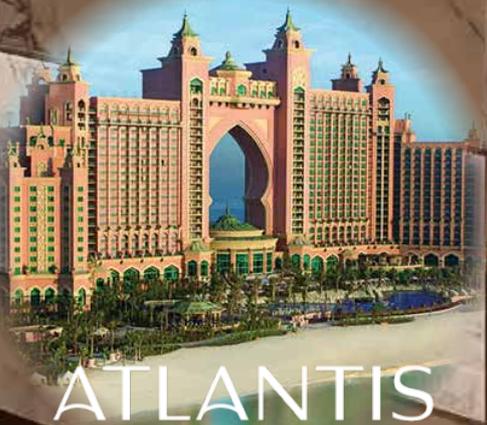
Avec des équipements de cuisson à induction, **la productivité des utilisateurs est multipliée par 10**. Le temps de préchauffage du matériel est largement réduit : une plancha induction atteint **200°C en 3 minutes** et peut produire jusqu'à 650 burgers/heure.

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.

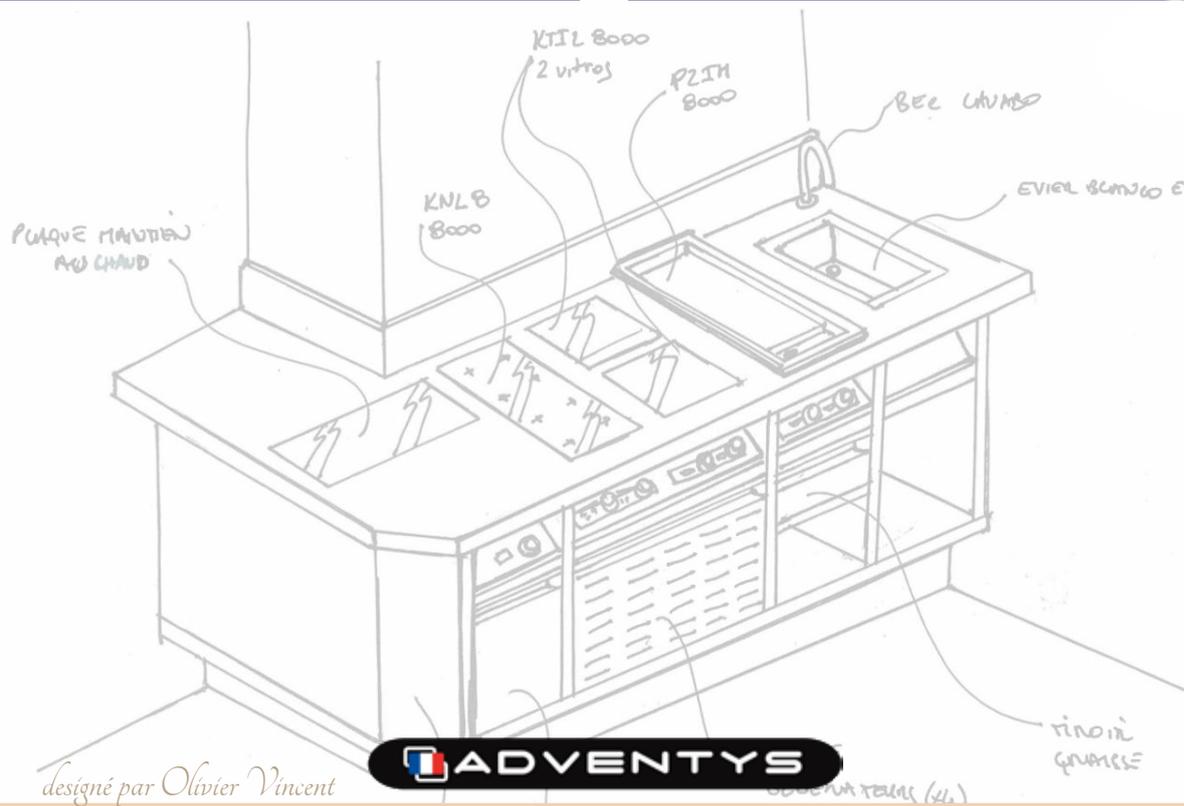


3.

Fabrication dans notre usine en Bourgogne

4.

Installation & mise en route avec notre équipe technique et commerciale



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 multicouche : 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 triphasé 400V raccordement monophasé possible
- Alimentation avec bornier
- 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 triphasé 400V raccordement monophasé possible
- Alimentation avec bornier
- 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/3600W et de la température de 30° à 250°C
- Tiroir de rangement face avant
- Alimentation triphasé 400V raccordement monophasé possible
- Alimentation avec bornier
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

SK2i 6000
ADV2049

SK1i 3600
ADV2050

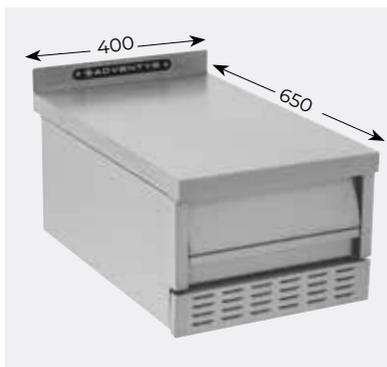
Module Hot Plate | 65x40



- 1000W - Surface de chauffe 34x56cm
- Commandes manettes 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
- Alimentation avec bornier
- Pieds amovibles pour fixation sur soubassement

SKHP
ADV2110

Module Neutre | 65x40



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

SKN
ADV2051

Soubassement | 65x40



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

Roulettes
ADV2055

Pieds
ADV2093

MODULES INDUCTION Gamme Module 800



MO2i | Module 2 foyers induction triphasé

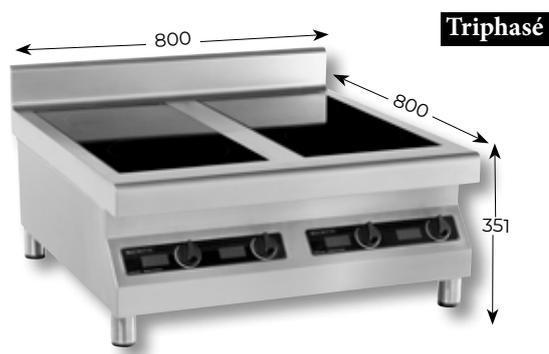


MO2i 8000
ADV1656

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.45)

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.45)

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.45)

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.45)
- 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 (p45)

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



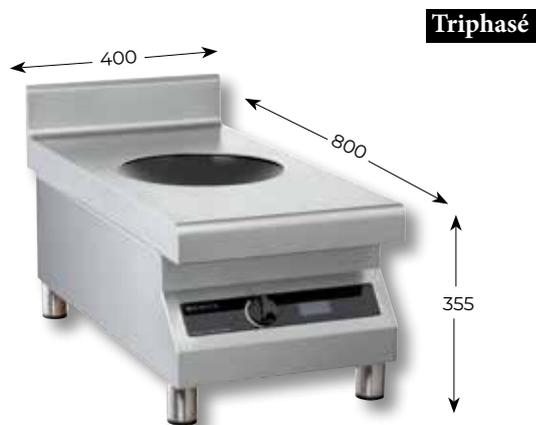
Made in France

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 (p45)

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 zones 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

L'Original **MO2NL 8000** **MO2NL 16.000**
ADV1833 ADV1758

L'Original **MO4NL 16.000** **MO4NL 32.000**
ADV1823 ADV1703

Click-Clack **MO2NL 8000** **MO2NL 16.000**
ADV2114 ADV2113

Click-Clack **MO4NL 16.000** **MO2NL 32.000**
ADV2118 ADV2119

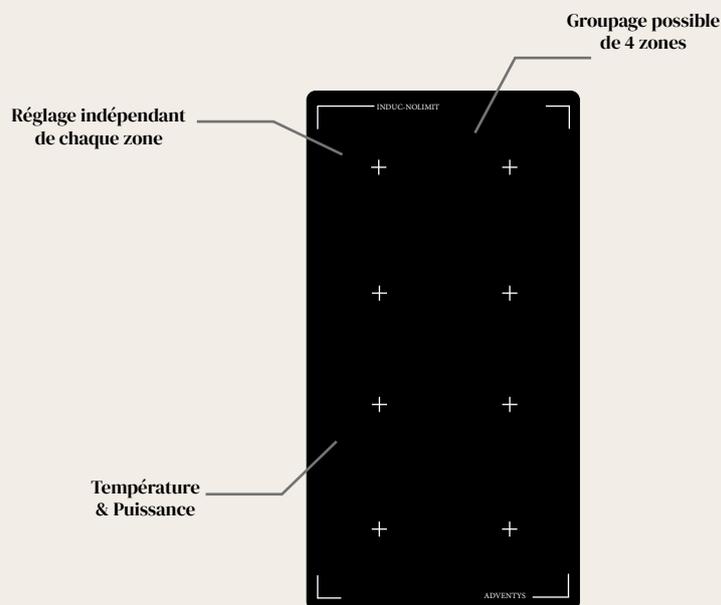
Standard **MO2NL 8000** **MO2NL 16.000**
ADV2116 ADV2115

Standard **MO4NL 16.000** **MO2NL 32.000**
ADV2120 ADV2121



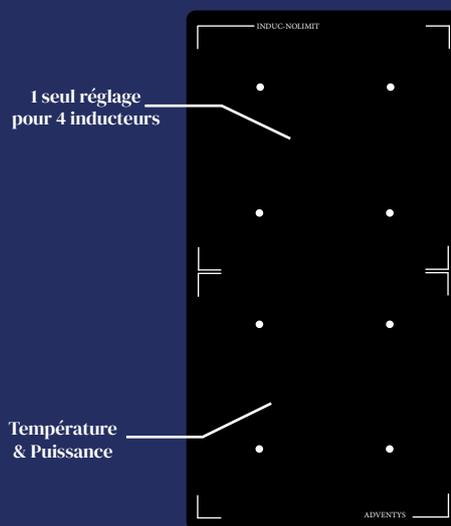
Version 1 *L'Original*

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.



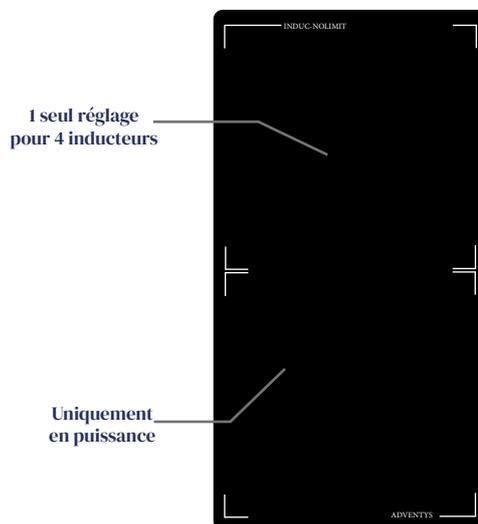
Version 2 *Click - Clack*

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

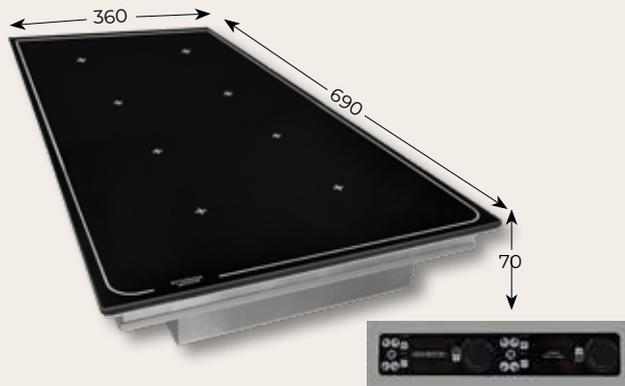


Side by Side

KNL4 S 4000
ADV2045

KNL4 S 8000
ADV2046

KNL8 | Kit induction No-Limit - 8 zones



Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm

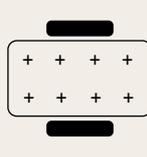
- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensibles et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz



Front to Back

KNL8 8000
ADV1827

KNL8 16.000
ADV1670



Side by Side

KNL8 8000
ADV1828

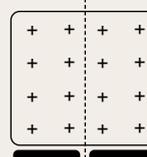
KNL8 16.000
ADV1781

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)

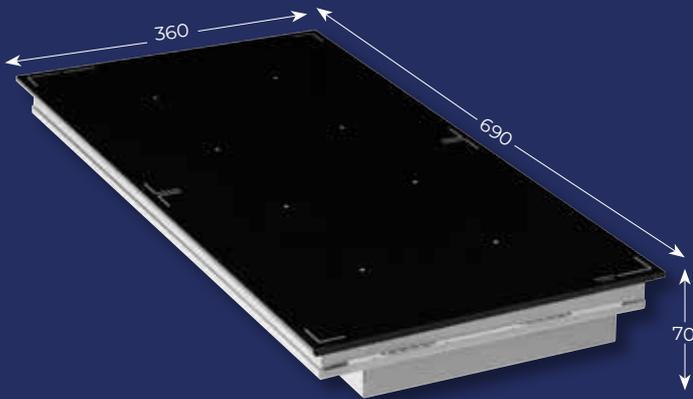


Induc-NoLimit
by ADVENTYS

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

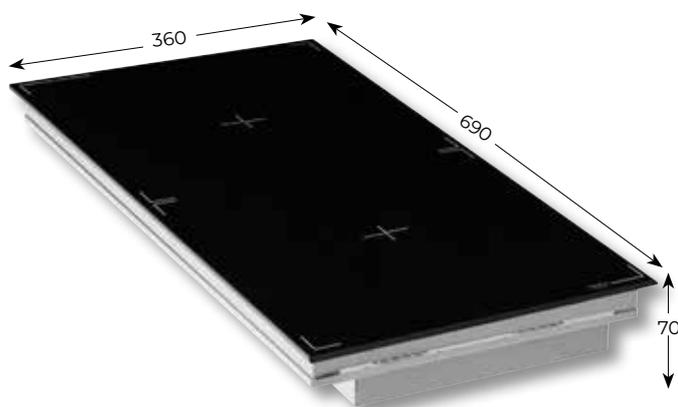
Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm

KNL2PT 8000 **KNL2PT 16.000**
ADV2106 ADV2107

NOUVEAU

Version 3 *Le standard*

KNL2P | Kit induction No-Limit - 2 réglages

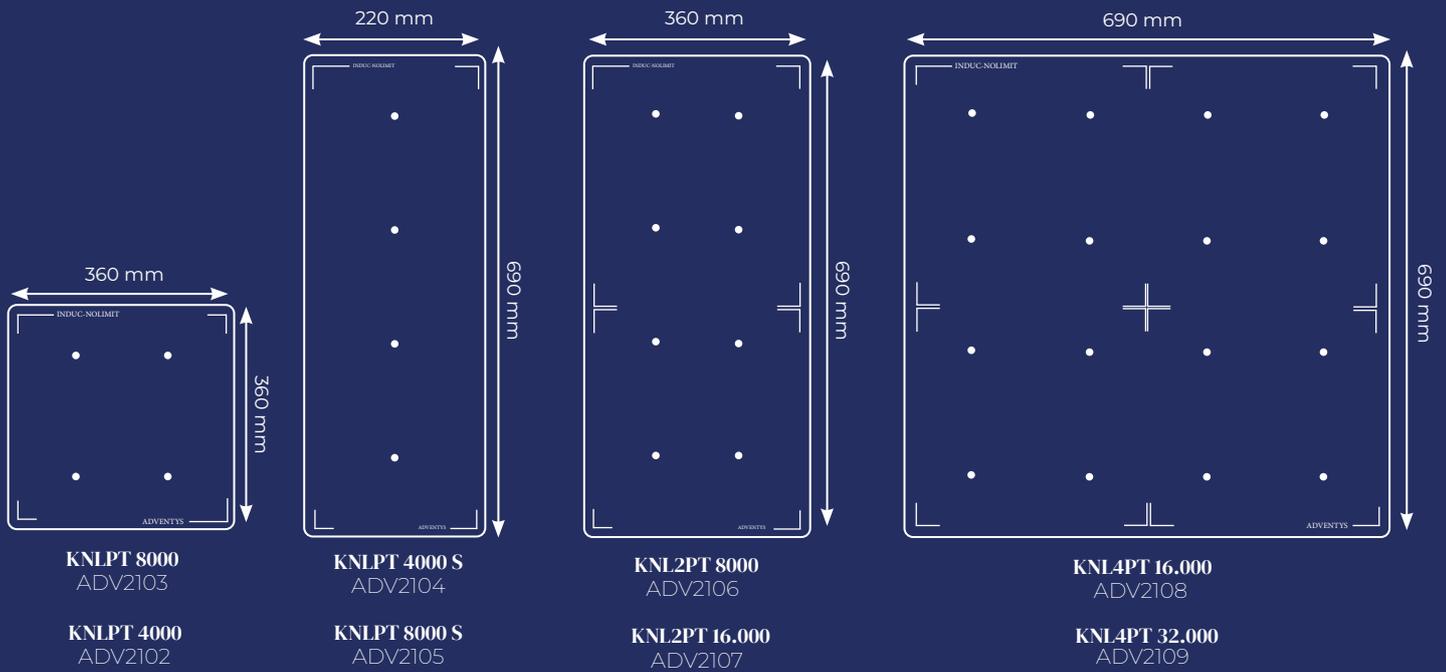


- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté manette
- **Réglage en puissance** (niveau de puissance) - 1 réglage pour 4 zones - placez votre casserole n'importe où
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz

Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm

KNL2P 8000 **KNL2P 16.000**
ADV2098 ADV2099

Les formats:



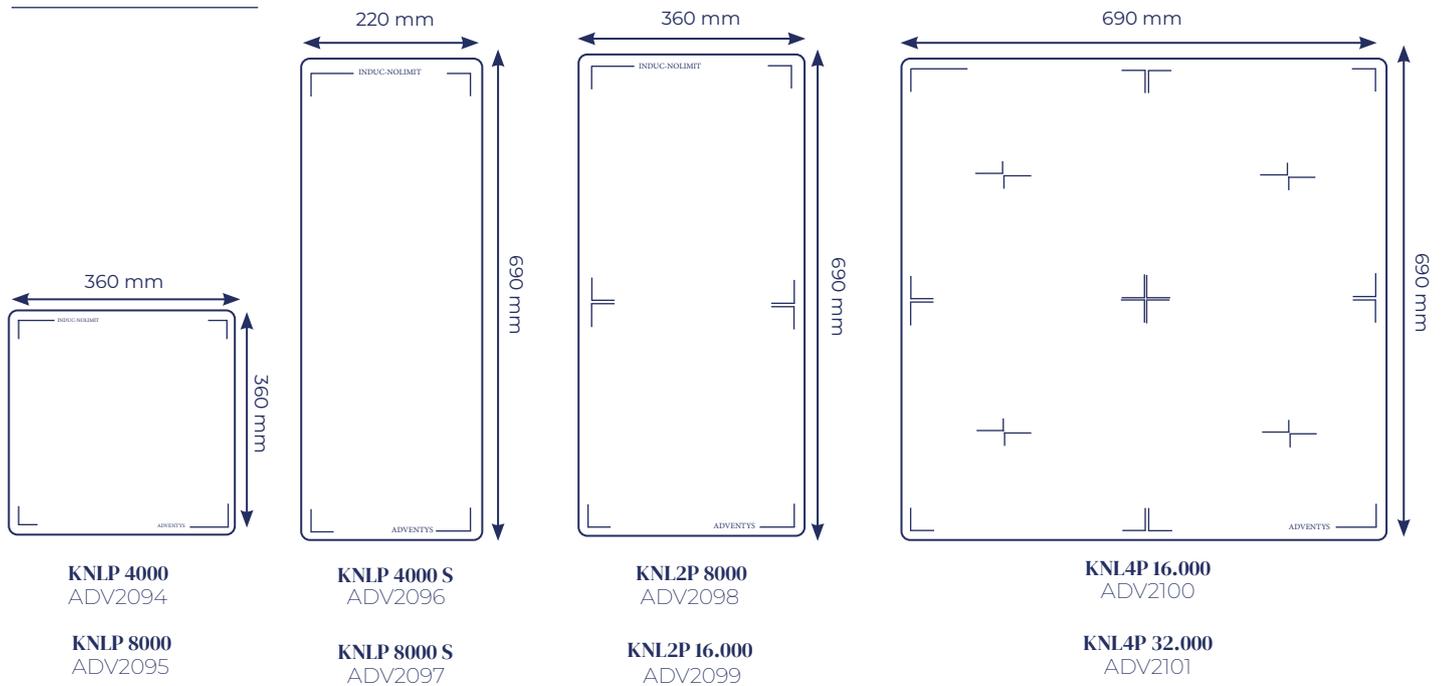
Dimensions intégration
366 x 366 mm

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

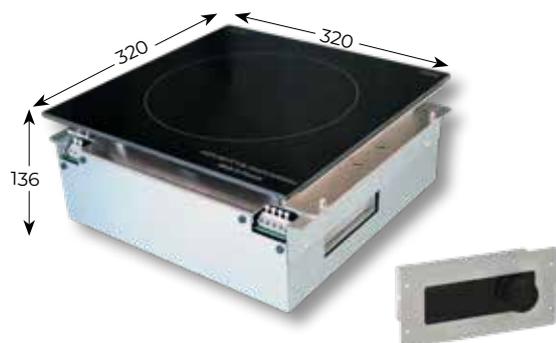
Dimensions intégration
696 x 696 mm

KITS TRIPHASÉS

Kit induction



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



Dimensions intégration produit: 326 x 326 mm

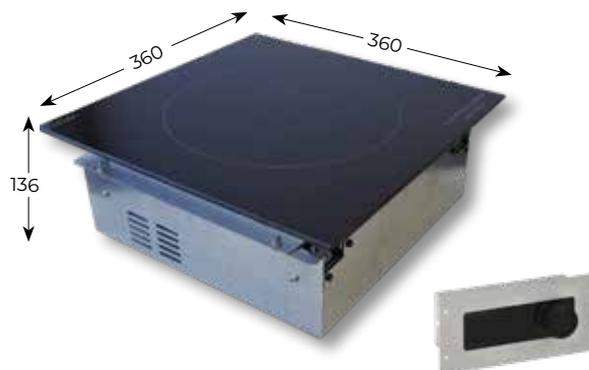
- 4000W ou 6000W
- Dimensions vitro 320 x 320
- Clavier déporté par manettes (version touches sensibles sur demande).
- Câble fourni 1m50 - (disponible en 3m - 5m - 8m - 10m - 12 et 15m)
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60 Hz
- Sur demande compatible avec optimiseur d'énergie TERA WATT et SICOTRONIC

KTi1 320x320

4000W 6000W

Générateur intégré ADV1863 ADV1811
Générateur déporté ADV1888 ADV1887

KTi1 | Kit induction 1 zone **triphasé** | 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

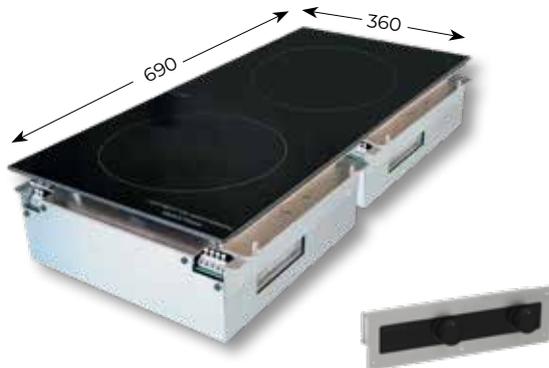
4000W 6000W 8000W

Générateur intégré ADV1704 ADV1706 ADV2034
Générateur déporté ADV1705 ADV2026

KITS TRIPHASÉS

Kit induction

KTi2 | Kit induction 2 zones **triphasé** | 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 **triphasé** | 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

Option Coffret Autonome

Coffret autonome 2 kits



COFFRET AUTONOME
ADV2078

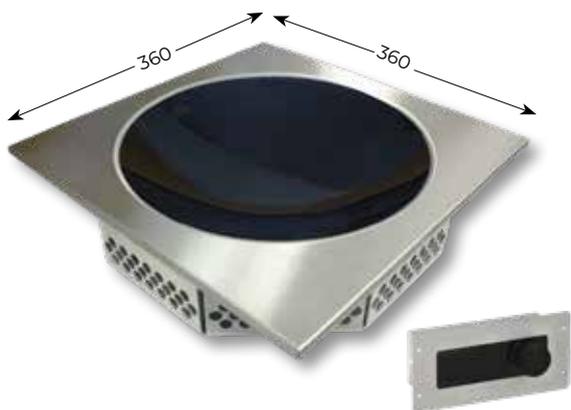
- Compatible avec toute la gamme Kits Adventys
- Simplification de l'installation
- Refroidissement de l'électronique pour une utilisation 24/7
- Filtre double peau avec ouïes inversées
- Turbine tangentielle à l'arrière pour extraction d'air chaud

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

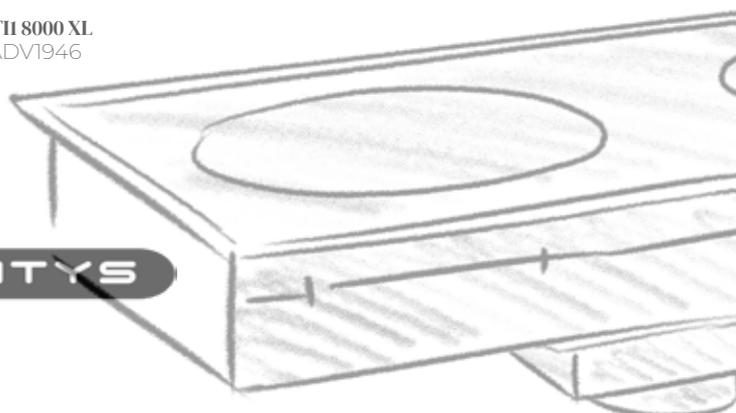
Kit grand format

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 triphasé | 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
ADV2160

P2iM | Kit plancha induction triphasé | 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
ADV2137

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 - 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
ADV2153

Répertoire produits

Plancha induction

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
BGIC 3000	ADV2145	1	3000W	Monophasé	392lx526Lx196h	22
BGIC 3600	ADV2146	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	ADV2160	1	4000W	Triphasé	394lx430Lx140h	57
P2iM	ADV2137	2	8000W	Triphasé	794lx730Lx158h	57
P4iM	ADV2153	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	ADV2147	-	3000W	Monophasé	392lx526Lx172h	22
BWIC 3600	ADV2148	-	3500W	Monophasé	392lx526Lx172h	22
BTWIC	ADV2150	-	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	400lx650L310h	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	ADV2142	1	3000W	Monophasé	392lx526Lx96h	22
BRIC 3600	ADV2143	1	3600W	Monophasé	392lx526Lx96h	22
BTIC 6000	ADV2149	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	ADV2144	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

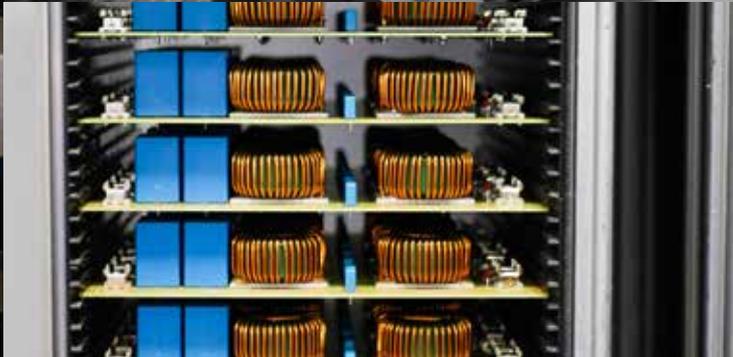
Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GL 3000 DI	ADV1546	1	3000W	Monophasé	376lx376Lx173h	21
GL 3000 DIR	ADV1628	1	3000W	Monophasé	376lx376Lx173h	21
GL 3000 FL	ADV1549	1	3000W	Monophasé	340lx340Lx173h	21
GL 3000 FLR	ADV1548	1	3000W - 3500W	Monophasé	340lx340Lx173h	21
DRIC 3000	ADV1478	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

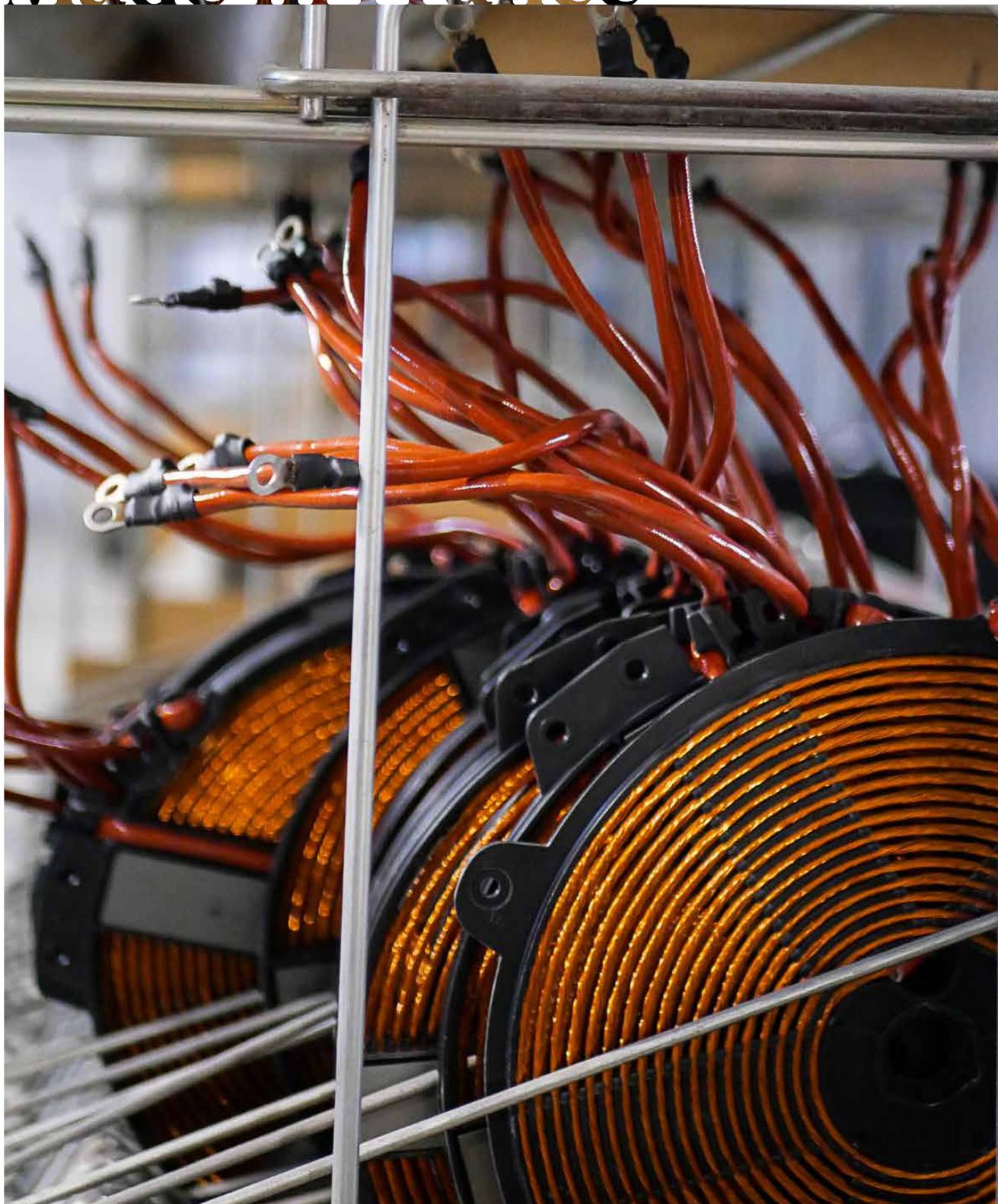
Plaque induction 4 zones & multizone

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



03.80.20.46.15



www.adventys.com

 **ADVENTYS**

Our induction.
✦ Your magic. ✦

 **ADVENTYS**

Adventys - Route de Pagny - 21250 SEURRE
+33 3.80.20.46.15 | contact@adventys.com

Part of  Electrolux
Professional
Group