ADVENTYS

Fabricant Français d'Induction

Depuis 1999

ADVENTYS

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 rendres 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-Arabes-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 parinduction 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. Induc Elegance
12. Buffet Encastrable

14

Spécial Pâtisserie

14. Nouveautés
15. Le Chocolat

16 *Geoline*

Gamme Cuisson

16. Snacking
18. Posable
19. Encastrable

20 *Bioline*

Gamme Cuisson

20. Posable
22. Encastrable
24. Outdoor

34

Gamme Modules

34. Induction Traditionnelle
35. Plancha
36. Grand format
38. Multizone
40. Wok & Stockpot

42

Gamme Kits

42. Induction Traditionnelle
44. Kits Wok et XL
45. Kits Plancha
46. Kits Multizone

MADE FOR CHEFS . MADE FOR YOU

ADVENTYS

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 précisement la température de vos aliments.

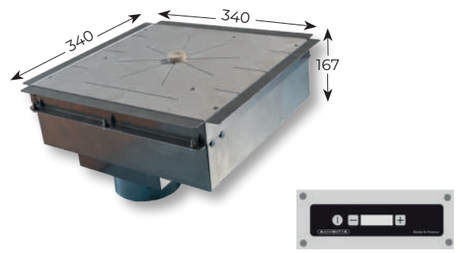
INDUCTION INVISIBLE

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

BUFFET Induc-Stone

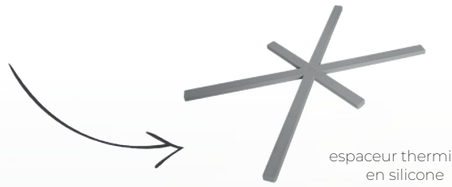
Induc-Stone - Buffet invisible



Dimensions encastrement commande 48 x 163 mm

INDUC STONE
ADV1587

- 650W
- Dimensions produits 340 x 340 x 167 mm
- Commande par clavier 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

BUFFET *Posable* Induc-Elegance

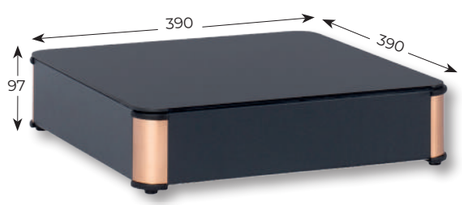
Induc-Elegance | Buffet induction posable **1 zone**

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 sensitives 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

ADVENTYS

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 sensitives 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

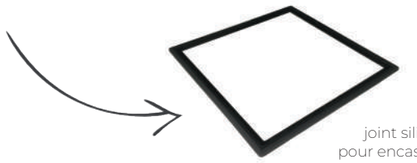
Induc-Elegance F-DIR | Buffet induction encastrable

IE F-DIR 300
ADV1816

IE F-DIR 1000
ADV1835

Dimensions encastrement produit 270 x 270 mm
Dimensions encastrement commande 198 x x68 mm

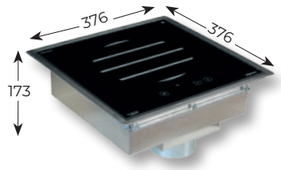
- 300W ou 1000W
- Dimensions vitro 280 x 280 x ép4 mm
- Produit 280 x 280 x 94 mm
- Clavier déporté 3 touches sensitives et 12 niveaux de réglage de température
- Alimentation 220 - 240V monophasé / 50-60Hz
- Livré avec joint silicone pour encastrement
- Options: câble d'interconnexion qui permettent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



joint silicone
pour encastrement

BUFFET *Encastrable*
Utilisation intensive

Buffet induction | Encastrable 1 zone



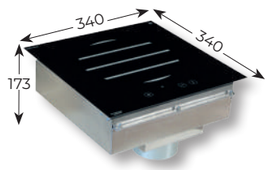
GL 650 DI
ADV1637

GL 650 DIR
ADV1638

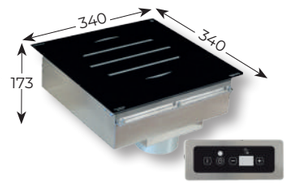
Dimensions encastrement produit 346 x 346mm
Dimensions encastrement commande 48 x 163 mm

- 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm avec cadre inox
- Clavier 4 touches sensitives et 2 digits **intégré sous vitro** ou **déporté**
- Réglage et affichage de la température de 40° à 90°C (9 niveaux de température)
- Minuterie sur version DIR
- Utilisation intensive 24/24 - 7/7
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni de 1m80 fourni

Buffet induction | Intégrable 1 zone



GL 650 FL
ADV1494



GL 650 FLR
ADV1552

Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm
Dimensions encastrement commande 48 x 163 mm

- 650W
- Dimensions vitro 340 x 340 mm
- Clavier 4 touches sensitives et 2 digits **intégré sous vitro** ou **déporté**
- Réglage et affichage de la température de 40° à 90°C (9 niveaux de température)
- Minuterie sur version FLR
- Utilisation intensive 24/24 - 7/7
- Alimentation 220-240V monophasé / 50-60Hz
- Cordon secteur fourni de 1m80 fourni

ADVENTYS

SPÉCIAL *Boulangerie Pâtisserie*

GLN Pastry

- 2500W
- Vitro 280 x 280 x 4 mm
- Clavier touches sensitives
- 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
ADV1716

FILTRE FARINE
ADV2064

NOUVEAU
Filtre spécial farine

BRIC | Option boulangerie

- 3000W ou 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Clavier à touches sensitives.
- 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

ADVENTYS

Nouveau

PÂTISSERIE
Le Chocolat

Le Chocolat
ADV2058

Le Chocolat

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

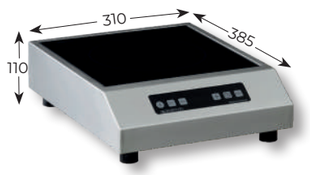
Le principe de la **plaque chauffante**

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 controler la chaleur et d'en maitriser la fonte. Ce produit peut également être utilisé comme plaque de maitien au chaud.

CUISSON *Snacking* Gamme Géoline

Nouveau

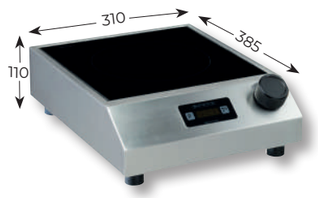
GLN | Mono foyer induction posable



GLN 2500	GLN 3000	GLN 3500
ADV1716	ADV1717	ADV1702

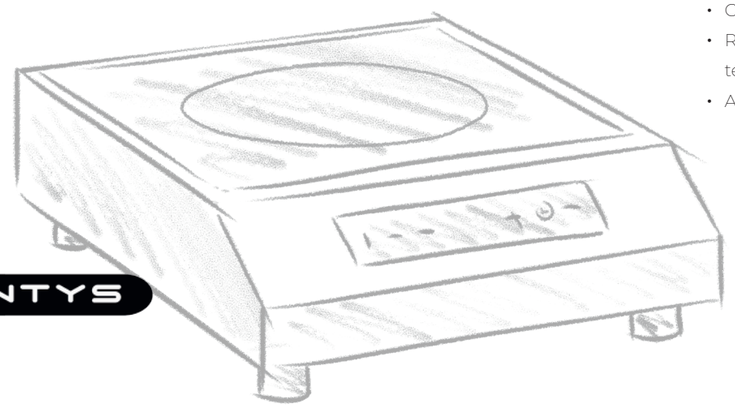
- 2500W - 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 280 x 280 x 4mm
- Clavier à touches sensitives
- Réglage de la puissance en watts ou de la température de 30° à 250°C
- Touche minuterie avec affichage 2 digits
- Touche MAX pour puissance maximum instantanée
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GLN K | Mono foyer induction posable manette



GLN 2500 K	GLN 3000 K	GLN 3500 K
ADV2029	ADV2021	ADV2030

- 2500W - 3000W ou 3500W
- Dimensions vitro 280 x 280 x 4mm
- Clavier manette + 2 touches sensitives
- Réglage de la puissance en watts ou de la température de 30° à 250°C
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ



GLN2 S | Double foyers induction posable

GLN2 3500 S
ADV1720

- 2 x 1750W
- Dimensions vitro 560 x 280 mm protégée sur 4 côtés
- 2 claviers à touches sensitives
- Réglage de la puissance en watts ou de la température de 30° à 250°C
- Touches minuterie avec affichage 2 digits
- Touches MAX pour puissance maximum instantanée
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GLN2 F | Mono foyer induction posable

GLN2 3500 F
ADV1721

- 2 x 1750W
- Dimensions vitro 280 x 560 x protégée sur 4 côtés
- Clavier en verre à touches sensitives.
- Réglage de la puissance en watts (27 niveaux) ou de la température par palier de 5°C (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 sensitives. 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 sensitives
- 2 claviers 4 touches 2 digits. 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 sensitives. 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 sensitives 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 **triphasé**

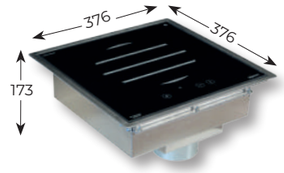
Triphasé

GLP 8000
ADV1556

- 8000W
- Surface de cuisson 688 x 384mm
- 2 claviers sensitives 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

CUISSON *Encastrable*
Gamme Géoline

GL DI-DIR | Mono foyer induction encastrable

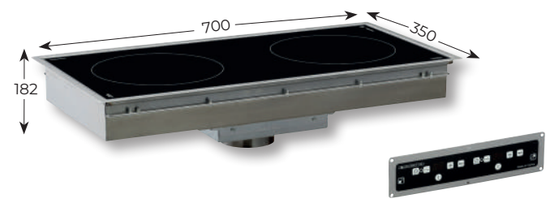


GL 3000 DI ADV1546 | **GL 3000 DIR** ADV1628

Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm
Dimensions encastrement commande 48 x 163 mm

- 3000W
- Dimensions vitro 340x340mm avec cadre inox
- Clavier à touches sensitives 4 touches **intégré sous vitro** ou **déporté.** Sélection et affichage puissance
- Minuterie sur version DIR
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL2 DIR | Double foyers induction encastrable



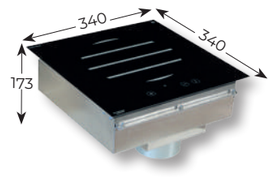
3000W	3500W	5000W	6000W	7000W
ADV1621	ADV1645	ADV1622	ADV1623	ADV1756

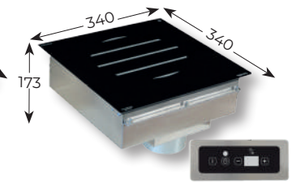
Dimensions encastrement produit 333 x 692 mm
Dimensions encastrement commande 60 x 302 mm

- 3000W - 3500W - 5000W - 6000W - 7000W
- Dimensions vitro 663 x 614 mm
- Produit 700 x 350 x 182
  Installation front to back ou side by side
- Touches mécaniques sous lexan. Sélection manuelle puissance par (+/-) et afficheur 2 digits (pour chaque foyer).
- Support orientable pour clavier en option
- Sur demande: clavier touches sensitives ou manettes
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

CUISSON *Intégrable*
Gamme Géoline

GL FL-FLR | Mono foyer induction intégrable



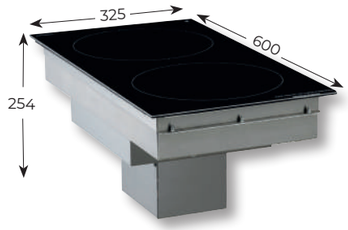


GL 3000 FL ADV1549 | **GL 3000 FLR** ADV1548

Dimensions encastrement produit 346 x 346 mm
Dimensions encastrement commande 48 x 163 mm

- 3000W
- Dimensions vitro 340x340mm
- Clavier à touches sensitives 4 touches **intégré sous vitro** ou **déporté**. Sélection et affichage puissance
- Minuterie sur version FLR
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

GL2 FLR | Double foyers induction intégrable



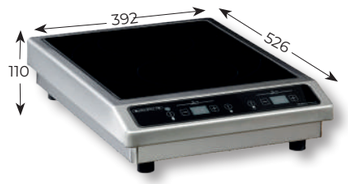
	3000W	3500W	5000W	6000W	7000W
Sensitives	ADV1862	ADV1880	ADV1882	ADV1559	ADV1846
Manettes	ADV1861	ADV1881	ADV1883	ADV1558	ADV1845

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 sensitives ou manettes. Sélection manuelle puissance par (+/-) et afficheur 2 digits (pour chaque foyer).
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

ADVENTYS

B2RIC | Double foyers induction posable



B2RIC 3000 ADV1740 **B2RIC 3600** ADV1741

- 3000W ou 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4mm
- Clavier à touches sensitives. On/Off sélection manuelle de la puissance (+/-)
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60H

BTIC | Mono foyer induction triphasé

Triphasé

BTIC 6000 ADV1129

- 6000W
- Dimensions vitro 405x342x6mm
- Clavier à touches sensitives. On/Off sélection manuelle de la puissance (+/-)
- Minuterie
- 3 touches programmables & mémorisables
- Alimentation 360-440V triphasé 50-60HZ

BTWIC | Wok induction triphasé

Triphasé

BTWIC 7000 ADV1483

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

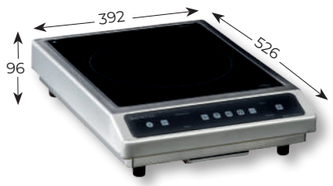
BGIC | Plancha induction

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

BGIC 3000 ADV1878 **BGIC 3600** ADV1360

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

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 sensitives.
- Affichage et réglage de la puissance (niveaux ou watts) ou de la température (de 30 à 140°C par palier de 1°C ou °F)
- 2 touches programmables & mémorisables en puissance et température
- Test de la qualité des casseroles
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz

BWIC | Wok induction

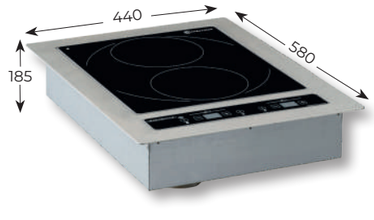
BWIC 3000 ADV1607 **BWIC 3600** ADV1606

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

DRIC | Mono foyer induction

DRIC 3000 ADV1478
DRIC 3600 ADV1471

D2RIC | Double foyer induction



D2RIC 3000 ADV1742
D2RIC 3600 ADV1743

DTIC | Mono foyer induction

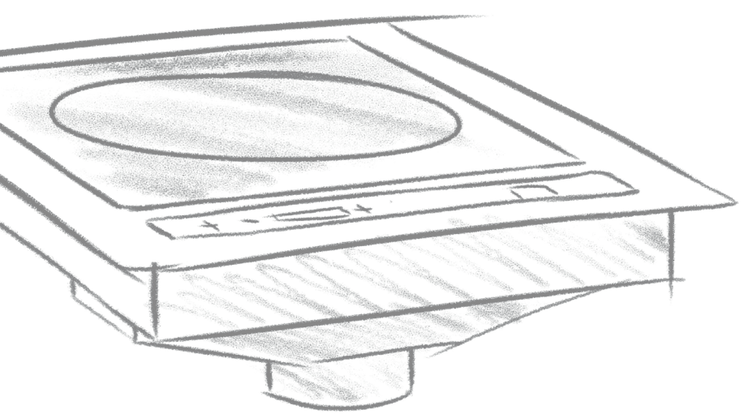
DTIC 6000 ADV1369

Dimensions encastrements Gamme Bioline encastrable 410 x 550 mm

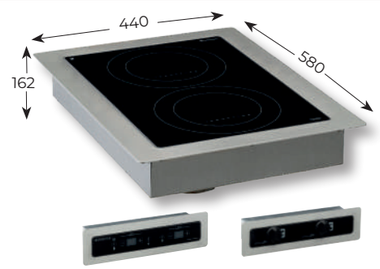
- 3000W - 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4 mm
- Inducteur 280mm
- Clavier à touches sensitives
- Affichage et réglage de la puissance (niveaux ou watt) ou de la température de 30° à 140°C par palier de 1°C
- 2 touches programmables en puissance et en température
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- Livré avec cordon sans prise

- 3000W - 3600W
- Dimensions vitro 405 x 342 x 4 mm
- Clavier à touches sensitives avec commande M/A, touches de sélection de puissance (+/-)
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60Hz
- Livré avec cordon secteur sans prise

- 6000W
- Vitro 405 x 342 x 4 mm
- Clavier à touches sensitives. 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

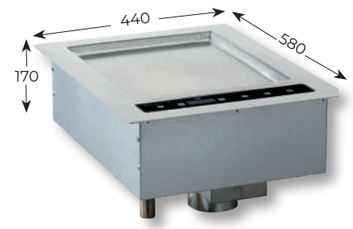


D2IC 6000 ADV1527
D2IM 6000 ADV1537

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

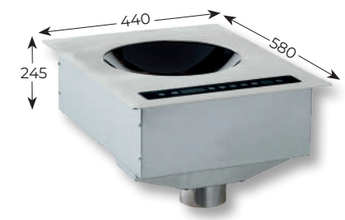
- 2 x 3000W
- Vitro 490 x 342 x 4 mm
- Clavier déporté à touches sensitives, On/Off, touches (+/-) de sélection de puissance OU déporté par manettes + LED
- Minuterie
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ
- Livré avec cordon secteur sans prise

DGIC | Plancha induction encastrable



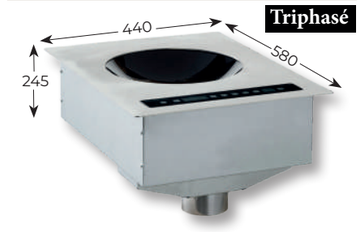
DGIC 3000 ADV1877
DGIC 3600 ADV1349

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 sensitives
- Réglage de la température de 30° à 250°C par paliers de 10°C
- 3 touches programmables
- Tube évacuation des graisses à raccorder par le client
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

- 3000W ou 3600W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier à touches sensitives, touches (+/-) sélecton 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 sensitives, touches (+/-) sélecton 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 cuissons 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

SNACKING L'Octopus

Images non contractuelles, le produit n'a qu'un seul bandeau de commande

Octopus | **BBQ à induction**

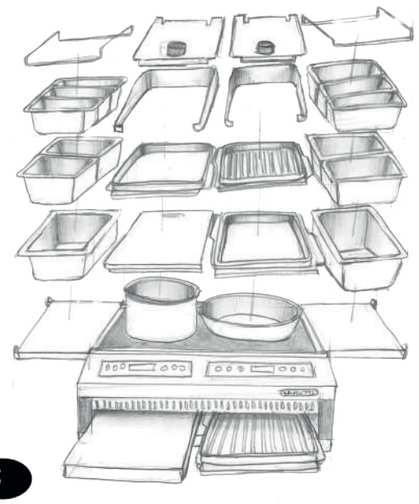
- 3000W (2x 1500W)
- Dimensions vitro 280 x 560 mm
- Clavier intégré à touches sensitives
- Réglage de la puissance en watts et de la température au degré près
- 30 niveaux de puissance
- Minuterie 180 minutes
- Programme de montée en température spécial plancha & grill fonte
- Alimentation 220-240V monophasé 50-60HZ

Octopus Pack 1
ADV1945

Octopus Pack 2
ADV1951

Les packs Octopus

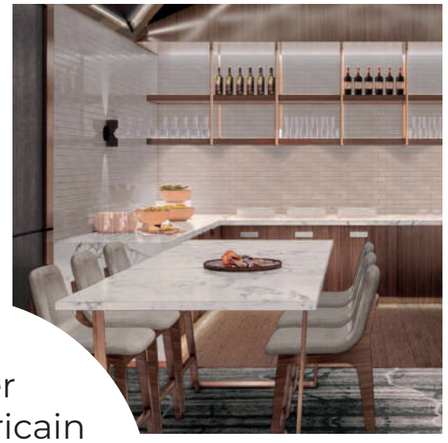
- 2 zones induction
- 2 supports rétractables pour tablette ou bac gastronorme
- Planche à découper
- Pack 1 : plancha fonte x1 - grill fonte x 1
- Pack 2 : plancha fonte x 2 - grill fonte x 2
- Pare-graisse et couvercle de cuisson
- Filtre amovible et lavable
- Compatible bacs GN 1/3 - 1/6 - 1/9 | cadre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



ADVENTYS

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

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 carbonne de notre chaine de production et de nos produits est donc moindre.

Économie d'Energie

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 r**emplacer des feux gaz** sur fourneaux par des inductions beaucoup moins **énergivores.**

CONDITIONS DE TRAVAIL

Pour répondre aux problématiques de récrutement 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 spontannée 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 maitriser, 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.**

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 et surtout adapté à vos besoins: des modules à installer sur soubassement ou des fourneaux de cuisson équipés tout induction. Vous avez le choix entre différents types d'équipements: **induction traditionnelle, plancha ou wok induction, surface neutre mais aussi multizone induction. En complément nous pourrons 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

ADVENTYS

Restaurant le Bistrot Bourguignon | Beaune
Installation par la société Perrier

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

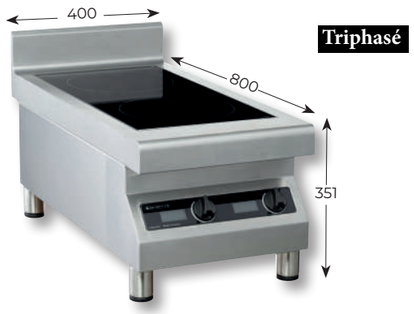
4.

Installation & mise en route avec notre équipe technique et commerciale

ADVENTYS

MODULES 800
Module Induction

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 800
Modules Plancha

MOP2i | Module plancha 2 zones induction triphasé

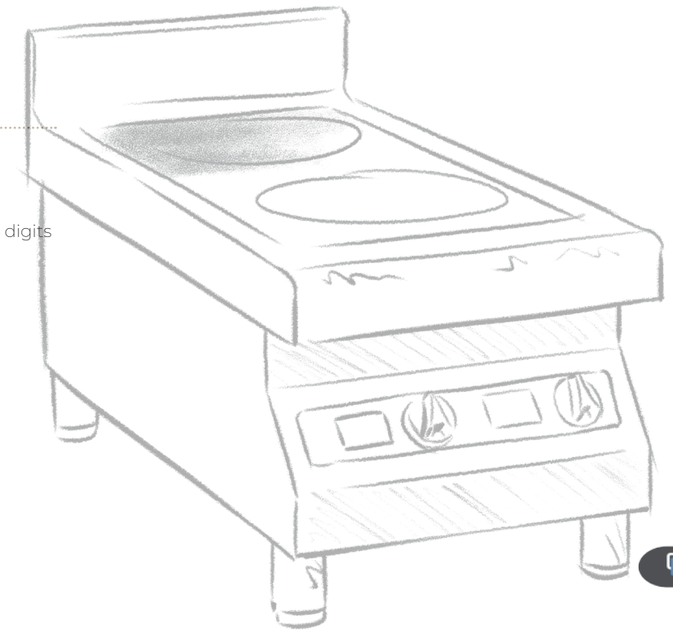
MOP2i 8000
ADV1660

- 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
- Economie d'énergie & d'eau

MODULES
Module XL

Nouveau

MO1i XL | Module 1 zone format XL “ spécial paëlla ” triphasé

Triphasé

MO1i 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

Triphasé

MO1i 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

MODULES
Module Mulizone

MO2NL | Module Induc No-Limit 8 zones triphasé

Triphasé

MO2NL 16.000
ADV1758

MO2NL 8000
ADV1833

- 8 x 1000W ou 8 x 2000W
- Dimensions vitro 320 x 640 mm
- Clavier à touches sensitives 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

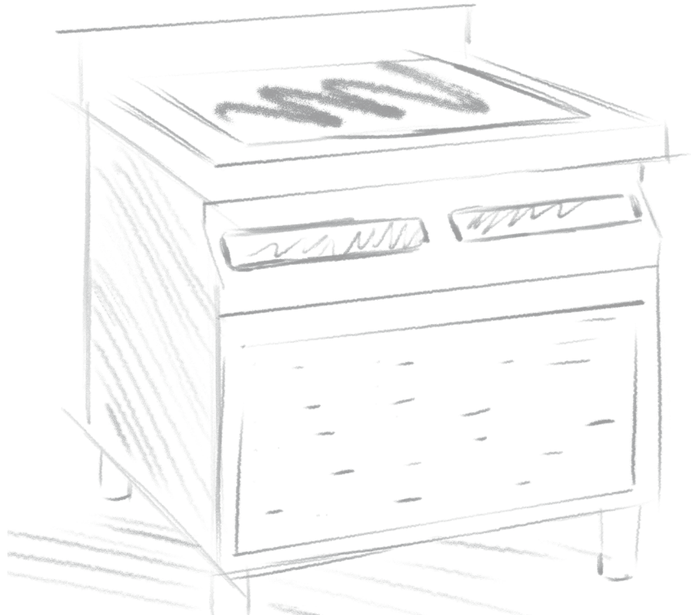
MO4NL | Module Induc No-Limit 16 zones triphasé

Triphasé

MO4NL 16.000
ADV1823

MO4NL 32.000
ADV1703

- 16 x 1000W ou 16 x 2000W
- Dimensions vitro 640 x 640 mm
- Clavier à touches sensitives 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



Induc-NoLimit
by ADVENTYS

L'induction No-Limit est une innovation Adventys. La seule vraie Multizone Made in France. Ce concept unique offre une surface de cuisson jusqu'à 16 inducteurs de 1 ou 2kW chacun. Chaque inducteur peut être paramétré individuellement avec une précision au degré près. Vous pouvez poser un grand nombre de récipient de n'importe quelle taille sur toute la surface et multiplier les modes de cuissons. L'induc No-Limit porte bien son nom, il permet d'optimiser l'espace de votre cuisine, dans 1m² multiplizez par 4 votre espace de travail !

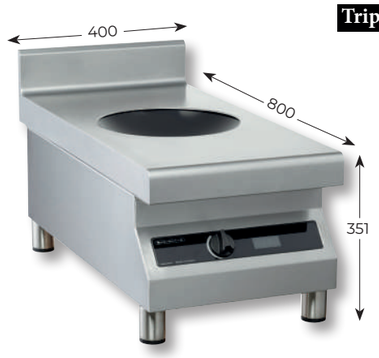
L'induction Multizone par ADVENTYS

photos non contractuelles , produits sujets à l'amélioration continue

MODULES
Module Wok

MOWi | Module wok induction triphasé

Triphasé



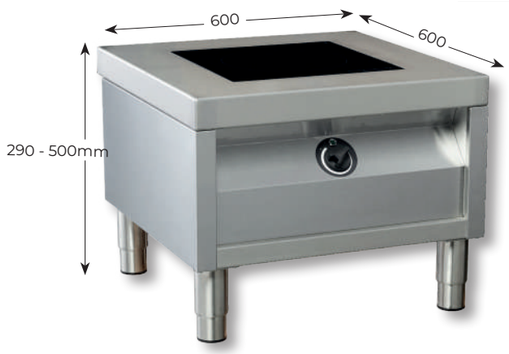
- 8000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier manette et affichage de la puissance - 4 digits
- Alimentation 360-440V triphasé / 50-60Hz
- **Livré avec casserole wok** et cordon secteur sans prise
- Soubassement Adventys adapté (p41)

MOWi 8000
ADV1661

MODULES
Module Stockpot

FISP | Module stockpot à poser

Triphasé



- 8000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier 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

Soubassement400
ADV1685

Soubassement 800

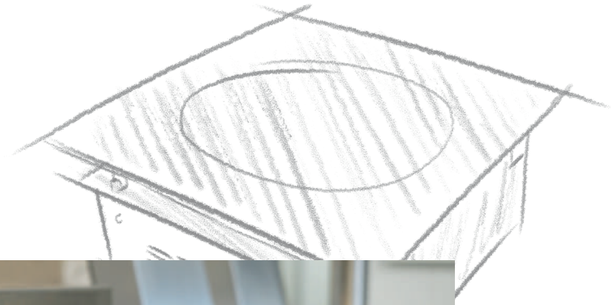
- Construction tout inox
- Spécialement conçu pour notre gamme module 800
- Dimensions produit 800 x 740 x 620-685 mm
- Porte démontable
- Pré-perçé pour passage évacuation plancha MOP4i

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



KITS TRIPHASÉS
Kit induction

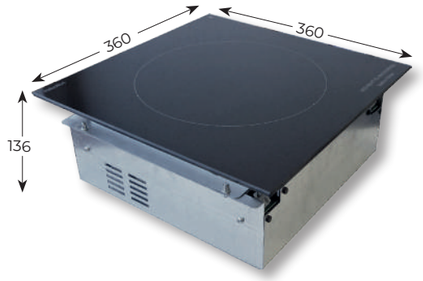
KTi1 | Kit induction 1 zone **triphasé** | 320 x 320

Dimensions intégration produit: 326 x 326 mm

- 4000W ou 6000W
- Dimensions vitro 320 x 320
- Clavier déporté par manettes (version touches sensitives 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 ou 6000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté par manettes (version touches sensitives 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
Générateur intégré	ADV1704	ADV1706
Générateur déporté	ADV1705	ADV1707

ADVENTYS

KITS TRIPHASÉS
Kit induction

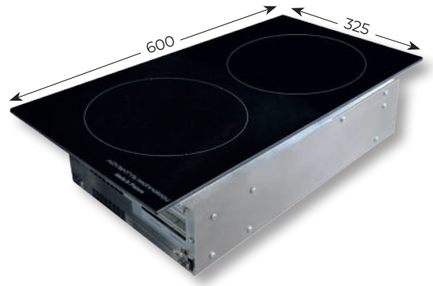
KTi2 | Kit induction 2 zones **triphasé** | 360 x 690

Dimensions intégration produit: 360 x 690 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 sensitives 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

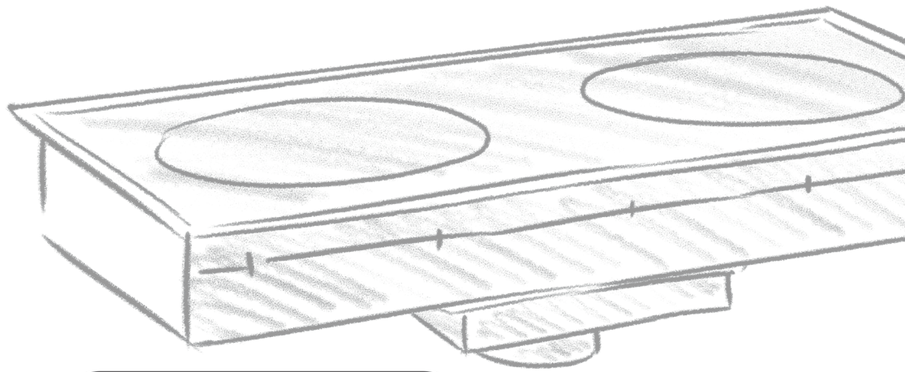
KTi2 | Kit induction 2 zones **triphasé** | 325 x 600



Dimensions intégration produit: 325 x 600 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 sensitives 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

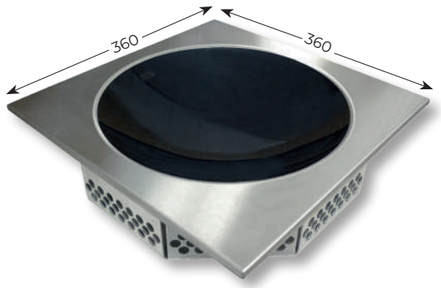
KTI2 325x600	8000W	10.000W	12.000W
Générateur intégré	ADV1665	ADV1885	ADV1667
Générateur déporté	ADV1666	ADV1886	ADV1668



ADVENTYS

KITS TRIPHASÉS
Kit wok induction

KTWi | Kit wok induction **triphasé**



- 6000W
- Vitro et inducteur format bol wok
- Clavier déporté - manette (version sensitives 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

KTI1 | Kit induction grand format "paëlla" **triphasé**

- 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

KTI1 8000 XL
ADV1946

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
ADV1653

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

P2IM 8000
ADV1654

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
ADV1397

KITS TRIPHASÉS
Kit multizone No-Limit

KNL4 | Kit induction Multizone - 4 zones

Dimensions intégration produit: 366 x 366 mm

- 4000W ou 8000W
- Dimensions vitro 360 x 360 mm
- Clavier déporté par touches sensitives et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Compatible avec optimiseur d'énergie TERAWATT/SICO-TRONIC (sur demande)
- Alimentation 360-440V tripjasé / 50-60 Hz

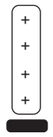
KNL4 4000 ADV1825

KNL4 8000 ADV1669

KNL4 S | Kit induction Multizone - 4 zones

Dimensions intégration produit: 226 x 696 mm

- 4000W ou 8000W
- Dimensions vitro 220 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensitives et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Compatible avec optimiseur d'énergie TERAWATT/SICO-TRONIC (sur demande)
- Alimentation 360-440V tripjasé / 50-60 Hz



Fornt to Back

KNL4 S 4000 ADV1826

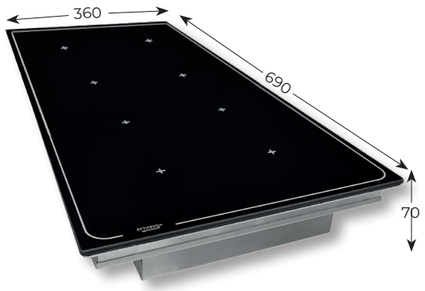
KNL4 S 8000 ADV1712

Side by Side

KNL4 S 4000 ADV2045

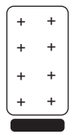
KNL4 S 8000 ADV2046

KNL8 | Kit induction Multizone - 8 zones



Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm

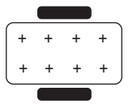
- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensitives et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V tripjasé / 50-60 Hz



Fornt to Back

KNL8 8000 ADV1827

KNL8 16.000 ADV1670

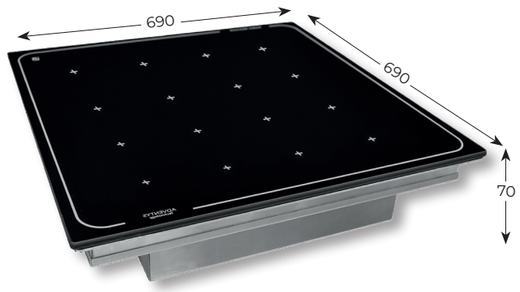


Side by Side

KNL8 8000 ADV1828

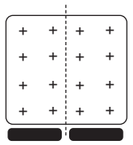
KNL8 16.000 ADV1781

KNL16 | Kit induction Multizone - 16 zones



Dimensions intégration produit: 366 x 696 mm

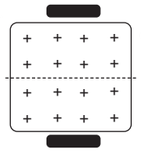
- 8000W ou 16.000W
- Dimensions vitro 360 x 690 mm
- Clavier déporté par touches sensitives et manettes
- Réglage en température (°C) ou en puissance (watts)
- Chaque inducteur est controlable indépendamment
- Alimentation 360-440V tripjasé / 50-60 Hz



Fornt to Back

KNL16 16.000 ADV1829

KNL16 32.000 ADV1662



Side by Side

KNL16 8000 ADV1830

KNL16 32.000 ADV1757

Répertoire produits

Plancha induction

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
BGIC 3000	ADV1878	1	3000W	Monophasé	392lx526Lx196h	20
BGIC 3600	ADV1360	1	3600W	Monophasé	392lx526Lx196h	20
DGIC 3000	ADV1877	1	3000W	Monophasé	440lx580Lx170h	23
DGIC 3600	ADV1349	1	3600W	Monophasé	440lx580Lx170h	23
GLP 6000	ADV1557	2	6000W	Monophasé	695lx470Lx275h	18
GLP 8000	ADV1556	2	8000W	Triphasé	695lx470Lx275h	18
MOP2i	ADV1660	2	8000W	Triphasé	400lx800Lx351h	35
MOP4i	ADV2048	4	24.000W	Triphasé	800lx800Lx351h	35
P1iM	ADV1653	1	4000W	Triphasé	394lx430Lx140h	45
P2iM	ADV1654	2	8000W	Triphasé	794lx730Lx158h	45
P4iM	ADV1397	4	16.000W	Triphasé	800lx800Lx183h	45

Wok induction

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GLW 3000	ADV1676	-	3000W	Monophasé	390lx430Lx160h	18
GLW 3500	ADV1610	-	3500W	Monophasé	390lx430Lx160h	18
BWIC 3000	ADV1607	-	3000W	Monophasé	392lx526Lx172h	20
BWIC 3600	ADV1606	-	3500W	Monophasé	392lx526Lx172h	20
BTWIC	ADV1483	-	7000W	Triphasé	392lx526Lx172h	20
DWIC 3000	ADV1609	-	3000W	Monophasé	440lx580Lx170h	23
DWIC 3600	ADV1608	-	3500W	Monophasé	440lx580Lx170h	23
DTWIC	ADV1438	-	7000W	Triphasé	440lx580Lx170h	23
MOWi	ADV1661	-	8000W	Triphasé	400lx800Lxh	40
KTWi 6000	ADV1711	-	6000W	Triphasé	360lx360L	44

BUFFET

Buffet induction posable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
IE 300	ADV1831	1	300W	Monophasé	390lx390Lx97h	10
IE 1000	ADV1852	1	1000W	Monophasé	390lx390Lx97h	10
IE2 600	ADV1843	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	12
IE FDIR	ADV1835	1	1000W	Monophasé	280lx280Lx94h	12
GL 650 DIR	ADV1838	1	650W	Monophasé	376lx376Lx173h	13
GL 650 DI	ADV1837	1	650W	Monophasé	376lx376Lx173h	13
GL 650 FLR	ADV1552	1	650W	Monophasé	340lx340Lx173h	13
GL 650 FL	ADV1494	1	650W	Monophasé	340lx340Lx173h	13

CUISSON

Plaque induction 1 zone posable & module

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GLN 2500	ADV1716	1	2500W	Monophasé	310lx280Lx110h	16
GLN 3000	ADV1717	1	3000W	Monophasé	310lx280Lx110h	16
GLN 3500	ADV1702	1	3500W	Monophasé	310lx280Lx110h	16
GLN 2500K	ADV2029	1	2500W	Monophasé	310lx280Lx110h	16
GLN 3000K	ADV2021	1	3000W	Monophasé	310lx280Lx110h	16
GLN 3500K	ADV2030	1	3500W	Monophasé	310lx280Lx110h	16
BRIC 3000	ADV1476	1	3000W	Monophasé	392lx526Lx96h	20
BRIC 3600	ADV1475	1	3600W	Monophasé	392lx526Lx96h	20
BTIC 6000	ADV1129	1	6000W	Triphasé	392lx526Lx185h	21
MO1i XL	ADV2005	1	8000W	Triphasé	800lx800Lx351h	30
FISP	ADV1687	1	8000W	Triphasé	600lx600Lx500h	34

Plaque induction 2 zones posable & module

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
B2RIC 3000	ADV1740	2	3000W	Monophasé	392lx526Lx110h	20
B2RIC 3600	ADV1741	2	3600W	Monophasé	392lx526Lx110h	20
GLN2 3500 F	ADV1721	2	3500W	Monophasé	590lx385Lx110h	17
GLN2 3500 S	ADV1720	2	3500W	Monophasé	385lx560Lx110h	17
GL2 5000 F	ADV1620	2	5000W	Monophasé	370lx730Lx89h	18
GL2 6000 F	ADV1594	2	6000W	Monophasé	370lx730Lx89h	18
GL2 7000 F	ADV1755	2	7000W	Monophasé	370lx730Lx89h	18
GL2 5000 S	ADV1619	2	50W00	Monophasé	650lx405Lx96h	18
GL2 6000 S	ADV1551	2	6000W	Monophasé	650lx405Lx96h	18
GL2 7000 S	ADV1754	2	7000W	Monophasé	650lx405Lx96h	18
MO2i 8000	ADV1656	2	8000W	Triphasé	400lx800Lx351h	28
MO2i 12.000	ADV1657	2	12.000W	Triphasé	400lx800Lx351h	28

Plaque induction 1 zone encastrable / intégrable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GL 3000 DI	ADV1546	1	3000W	Monophasé	376lx376Lx173h	19
GL 3000 DIR	ADV1628	1	3000W	Monophasé	376lx376Lx173h	19
GL 3000 FL	ADV1549	1	3000W	Monophasé	340lx340Lx173h	19
GL 3000 FLR	ADV1548	1	3000W	Monophasé	340lx340Lx173h	19
DRIC 3000	ADV1478	1	3000W	Monophasé	440lx580Lx170h	22
DRIC 3600	ADV1471	1	3600W	Monophasé	440lx580Lx170h	22
DTIC 6000	ADV1369	1	6000W	Triphasé	440lx580Lx170h	22
KTI1	-	1	4000W - 6000W	Triphasé	320lx320Lx136h	36
KTI1	-	1	4000W - 6000W	Triphasé	360lx360Lx136h	36
KTI1 8000 XL	ADV1946	1	8000W	Triphasé	670lx670Lx238h	38

Plaque induction 2 zones encastrable / intégrable

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
GL2 DIR	-	2	de 3000W à 7000W	Monophasé	700lx350Lx182h	19
GL2 FLR	-	2	de 3000W à 7000W	Monophasé	325lx600Lx254h	19
D2RIC 3000	ADV1742	2	3000W	Monophasé	440lx580Lx185h	22
D2RIC 3600	ADV1743	2	3600W	Monophasé	440lx580Lx185h	22
D2IM	ADV1537	2	6000W	Monophasé	700lx350Lx162h	22
D2IC	ADV1527	2	6000W	Monophasé	700lx350Lx162h	22
KTI2	-	2	de 8000W à 12.000W	Triphasé	360lx690L	43
KTI2	-	2	de 8000W à 12.000W	Triphasé	325lx600L	43

Plaque induction 4 zones & multizone

Modèle	Référence	Nb zone	Puissance	Courant	Dimensions	Page
MO4i 16.000	ADV1658	4	16.000W	Triphasé	400lx800Lx351h	34
MO4i 24.000	ADV1659	4	24.000W	Triphasé	800lx800Lx351h	34
MO4NL	-	16	16.000 et 32.000W	Triphasé	800lx800Lx921h	38
MO2NL	-	8	8000 et 16.000W	Triphasé	400lx800Lx921h	38
KNL4	-	4	4000 et 8000W	Triphasé	360lx360Lx70h	46
KNL4 S	-	4	4000 et 8000W	Triphasé	220lx690Lx70h	46
KNL8	-	8	8000 et 16.000W	Triphasé	360lx690Lx70h	46
KNL16	-	16	16.000 et 32.000W	Triphasé	690lx690Lx70h	46

Contactez-nous

Route de Pagny
21250 Seurre | FRANCE

contact@adventys.com

03.80.20.46.15

www.adventys.com

Our induction.
✨Your magic.✨

ADVENTYS

Adventys - Route de Pagny - 21250 SEURRE
03.80.20.46.15 | contact@adventys.com