

Induc-Art[®]

L'innovation au service du Dressage



 ADVENTYS


Made in France

Design
C+B
LEFEBVRE

Induc-Art[®]
by ADVENTYS

Le **concept intelligent** qui permet d'obtenir en **quelques secondes** et automatiquement une **température précise** et **constante** durant toute l'**opération de dressage**.



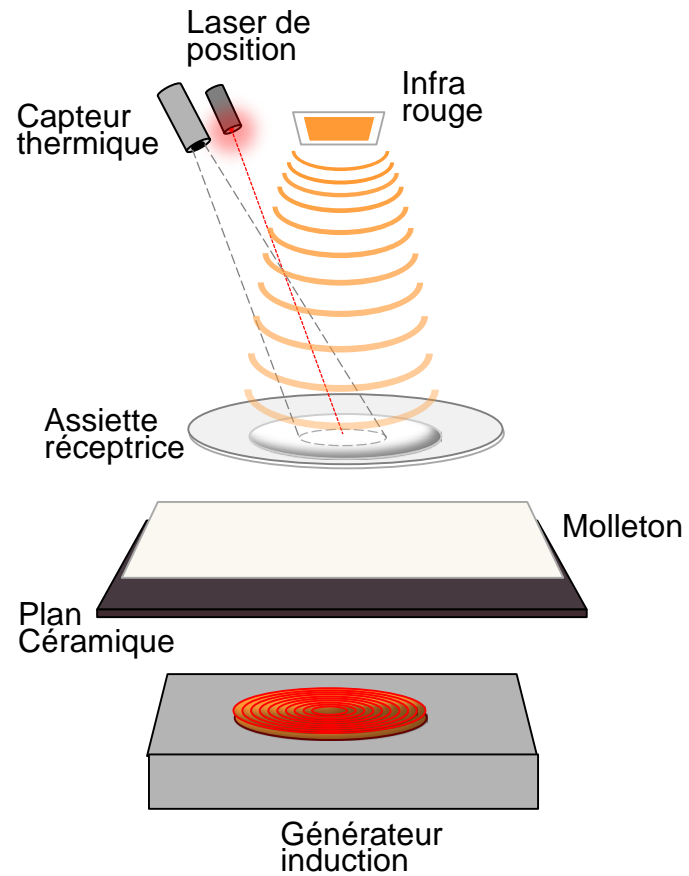
L'alliance
d'un plan à **induction** et d'**assiettes réceptrices**.

Principe de fonctionnement



La mise en chauffe de l'assiette à la température de consigne se fait automatiquement, dès sa mise en place sur le table de dressage.

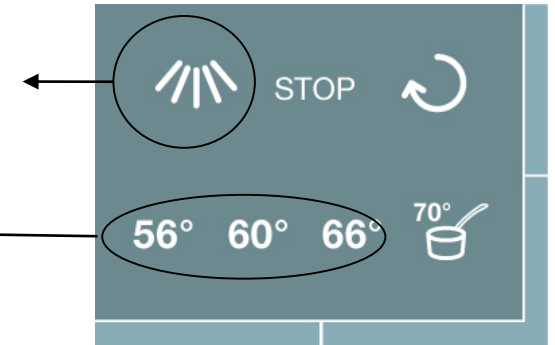
Principe de fonctionnement



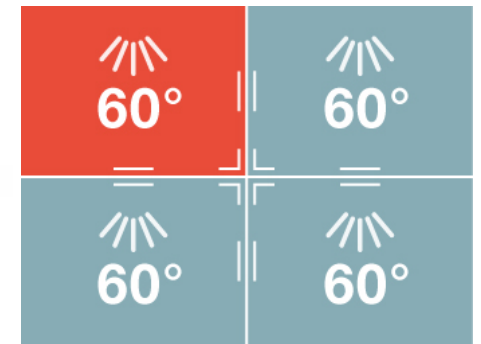
Ecran de commande

Radiant infra-rouge, 3 niveaux de puissance

Induction, 3 choix de températures



Intuitif



Tactile

La Précision

La **température** obtenue peut être **pilotée** à +/- 1°C.

La **température** de l'assiette reste **stable** sans intervention supplémentaire.

La **mesure continue de la température** de l'aliment garantit la qualité du résultat.

Le Confort

Simplification du flux et de l'organisation des poste de dressage en cuisine.

Eclairage du plan de travail **indépendant** du chauffage : aucune zone d'ombre.

Suppression des aller/retours des assiettes sous la salamandre.

Lors du **dressage**, la chaleur maîtrisée rend le travail de disposition des aliments sur les assiettes plus **confortable**.

Pour conserver l'aliment au chaud pendant le dressage, un **rayonnement infra rouge** provenant du haut du meuble peut compléter le chauffage par induction.

Les économies d'énergie

Mise en **température** obtenue en quelques secondes.

Gain énergétique:

Les assiettes ne sont chauffées qu'au moment de leur utilisation : la consommation est le reflet exact de la taille et du type de service.

Le rendement du chauffage par induction est le plus performant. L'arrêt est automatique dès l'envoi de l'assiette. La consommation pour le maintien en température est de $\approx 25W$ par assiette.

L'éclairage est réalisé en technologie Led basse consommation.

Les estimations d'économie de la consommation électrique sont de 95%.



La Sécurité

Moins de risque de brûlure pour les serveurs et les clients.

Le Service

L'aile de l'assiette (partie extérieure) reste tempérée donc plus confortable pour le service et l'utilisateur.

L'Aménagement

Gain de place, les chauffe-assiettes sont inutiles.

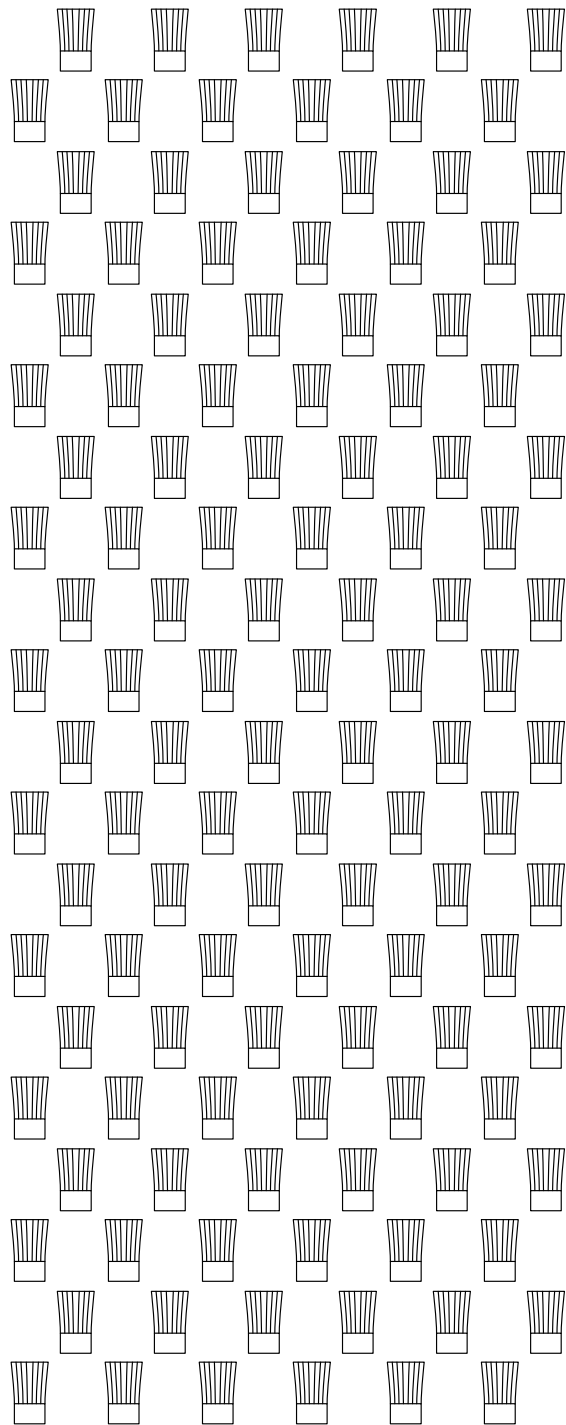
Les Créations Culinaires

La précision de température obtenue ouvre d'autres opportunités aux chefs cuisiniers.

Le Plus

La possibilité de maintenir en température une petite casserole en même temps et à proximité directe des assiettes.





Les Dimensions

Type de meuble	Largeur	Profondeur	Hauteur
4 couverts	700	1000	1000
8 couverts	1400	1000	1000
12 couverts	2100	1000	1000

Les Caractéristiques Techniques

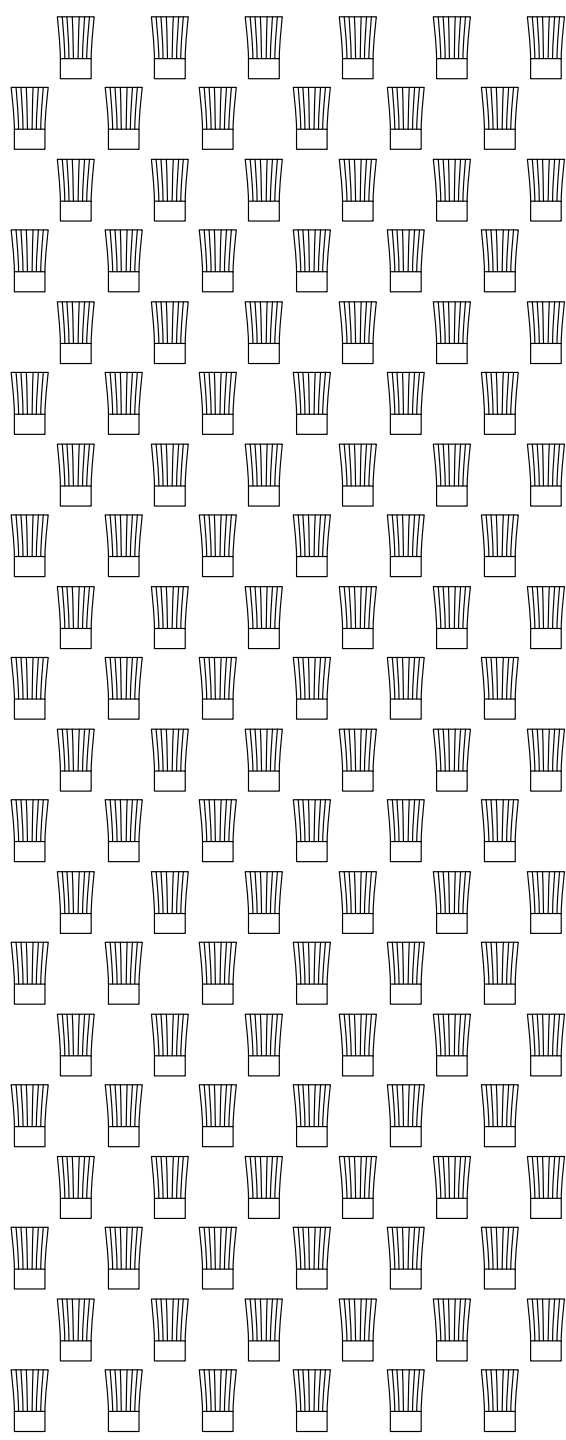
- Inox type AISI 304
- Plan de travail en céramique de couleur noire
- Molleton blanc fourni
- Alimentation centrale triphasé 400V avec boîte de raccordement dans le pied.
- Réglages de la position de l'assiette en profondeur
- Interrupteur général
- Eclairage led automatique à la mise en route du meuble
- Commande des foyers par écran tactile
- Pieds réglables en hauteur
- Option rangement assiette sous meuble

Equipement par assiette :

- Un élément radiant de 500W
- Un générateur induction de 900W
- Un laser de détection centre assiette
- Un capteur thermique (IR)

Assiettes compatibles :

Pour fonctionner, les assiettes doivent être équipées d'un chromo développé par ADVENTYS.



Induc-Art[®]

by ADVENTYS



ADVENTYS

38 rue du 8 mai 1945 – 21250 SEURRE
Tel : 03.80.20.46.15 - contact@adventys.com