



# *induzione & microonde professionali*

Attrezzature professionali  
e piani cottura ad induzione  
per ristoranti, alberghi e  
collettività.



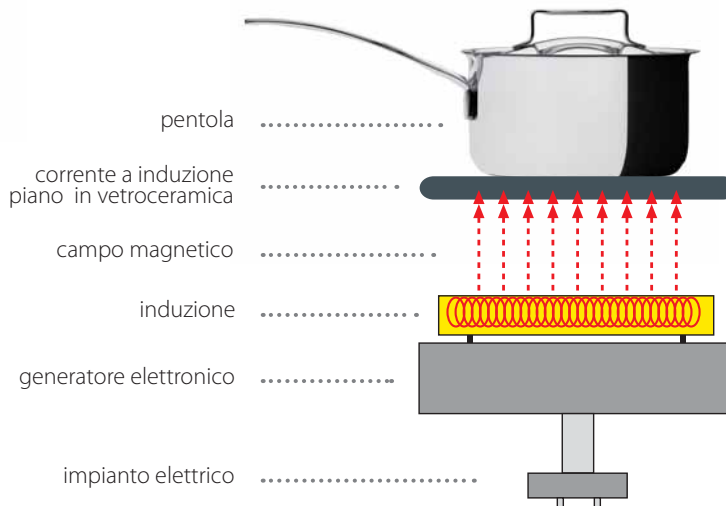
# La tecnologia a INDUZIONE

è affidabile e ci permette di sfruttare tutti i suoi vantaggi: più precisione, più potenza, più sicurezza, più comfort, più risparmio.

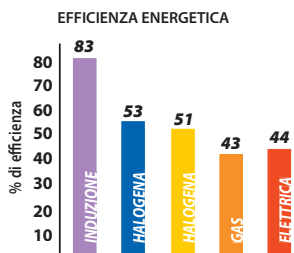
L'induzione in definitiva è il sistema di cottura del futuro. Chi ha avuto la possibilità di provarla si è convinto subito degli evidenti vantaggi quali l'incredibile potenza, l'assenza di inerzia termica, la precisione di regolazione della fonte di calore, la sua flessibilità e il controllo in cucina, sicurezza e comfort (il supporto ceramico, infatti è freddo o caldo). La sua alta efficienza si traduce in un sicuro risparmio energetico.



MASSIMA RESA  
**CUCINA**  
ALTA INDUZIONE  
EFFICIENZA  
BASSI  
CONSUMI  
RAPIDITA' DI COTTURA  
**INDUZIONE**  
PROFESSIONALE CUCINA



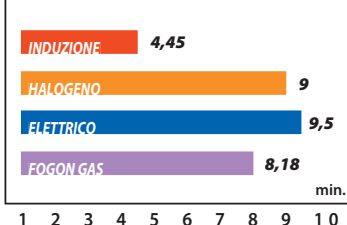
Un sistema elettronico crea un campo magnetico. Non appena un recipiente di metallo magnetico, (acciaio inossidabile ferritico, ghisa, ferro acciaio smaltato), viene posizionato sull'apparecchio, entra nel suo campo magnetico ad induzione e si riscalda direttamente. In assenza di un recipiente, la piastra ad induzione non produce calore e non consuma energia.



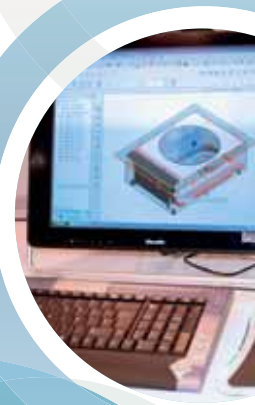
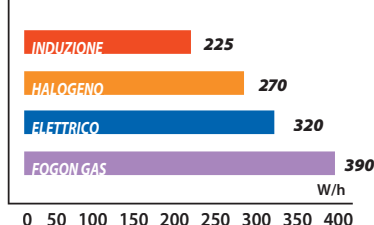
## La **SOLUZIONE** per i professionisti della cucina

in quanto è una risposta collaudata e affidabile alle loro crescenti esigenze.

**TEMPO NECESSARIO PER RISCALDARE 2 LITRI DI ACQUA DA 20°C A 95°C**



**CONSUMO PER RISCALDARE L'ACQUA DA 20°C A 95°C**





## PIÙ efficiente ed economico

Il calore non si disperde nell'ambiente, perché viene riscaldata solo la padella.

Consumo di energia ridotto rispetto ai piani cottura che utilizzano gas o elettricità.



## PIÙ potente e preciso

21 modelli con potenze disponibili da 3000W a 6200W.

Risposta immediata ai comandi.  
Le vostre impostazioni saranno davvero precise.



## PIÙ sicuro e igienico

La piastra in vetroceramica lavora a basse temperature così da ridurre notevolmente i rischi di ustione. I piani cottura sono dotati di dispositivi di sicurezza, come i sensori di "pentola vuota" e di surriscaldamento.

Il piano in vetroceramica si pulisce semplicemente con un panno umido.



## ADVENTYS


**ADVENTYS** si occupa direttamente della progettazione per garantire elevati standard qualitativi.

Tutti gli step di produzione delle componenti meccaniche ed elettroniche, vengono realizzate nella sede centrale, garantendo così la totale affidabilità.

**ADVENTYS** è attenta anche al design, ritenuto indispensabile per un prodotto tecnicamente così avanzato e professionale.

Le finiture di pregio sono oramai un prerequisite. **ADVENTYS**, curando nei minimi dettagli la fase di stampaggio, è riuscita a coniugare il design innovativo alla funzionalità.

Ogni anno le due linee di montaggio **ADVENTYS** producono più di 10.000 unità.



## Piani di cottura a induzione con corpi in acciaio inox AISI 304.

Linea da  
appoggio

GEOLINE



**GL 2500** ..... € 595,00

Corona induzione da Ø 180mm.  
**Dimensione:** 280 x 360 x 72 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 280 x 280 x 4 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione da 25W a 2500W.  
Regolazione del timer a 99 minuti. Display a due cifre con visualizzazione della potenza e del timer. Luce a led.  
**Potenza:** 2500 W.  
**Peso:** 8 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile.  
**Norme:** vedi \*



**GL 3000** ..... € 795,00  
**GL 3500** ..... € 856,00

Corona induzione da Ø 220mm.  
**Dimensione:** 390 x 450 x 72 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 390 x 370 x 4 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione da 50W a 3500W.  
Regolazione del timer a 99 minuti. Display a due cifre con visualizzazione della potenza e del timer. Luce a led.  
**Potenza:** 3000 W / 3500 W.  
**Peso:** 9 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** vedi \*



**GL 3500-2** ..... € 1495,00

Due corone da Ø 210mm.  
**Dimensione:** 530 x 450 x 75 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 530 x 325 x 4 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione da 50W a 3500W. Regolazione del timer.  
**Funzione "D.C.C.":** due piani di cottura utilizzabili contemporaneamente.  
**Funzione "Mantenitore temperatura":** conserva il cibo alla temp. di +/- 70 °C.  
**Potenza:** 3500 W (1750 W x 2).  
**Alimentazione:** 210V-230V AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EMC e Rohs.



**GLWI 3500** ..... € 1795,00

Corona induzione da Ø 280mm.  
**Dimensione:** 390 x 420 x 160 mm.  
**Dim. vetroceramica:** ciotola wok 310 mm.  
**Comandi:** anello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione da 50W a 3500W.  
Regolazione del timer a 99 minuti. Display a due cifre con visualizzazione della potenza e del timer. Luce a led.  
**Potenza:** 3500 W.  
**Peso:** 11,1 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** vedi \*

**Norme: \***  
Direttiva a basse tensione 2006/95/CE:  
EN 60335-1: 2007-02;  
EN 60335-1: 2002 + A11 + A12 + A1 + A2 + Corr: 2006  
EN 60335-2-36

Direttiva CEM 2004/108/CE:  
EN 50366:2006-11, EN 50366: 2003+A1:2006.  
EN 55 011; EN 61000-3-2 - EN 61000-3-3  
EN 61000-4-2, EN 61000-4-3, EN 61000-4-4;  
EN 61000-4-5, EN 61000-4-6  
EN 61000-4-8, EN 61000-4-11

Direttiva RoHS 2005/618/CE.

Linea da  
appoggio

BIOLINE



**BRIC 3000** ..... € 1290,00

**BRIC 3600** ..... € 1650,00

**BMIC 3000** ..... € 1390,00

(mantenitore di temperatura)

Doppia Corona induzione da Ø 180mm e Ø 280mm.

**Dimensione:** 392 x 526 x 90 mm.

**Dim. vetroceramica:** 342 x 405 mm.

**Comandi:** pannello digitale on/off, impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione da 50W a 3600W.

Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.

**Potenza:** 3000 W / 3600 W.

**Peso:** 9,4 Kg.

**Alimentazione:** 210V-230V

(monofase) AC 50-60Hz.

Filtro lavabile. Doppia ventilazione.

**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**B2RIC 3600** ..... € 1650,00

Due corone da Ø 180mm e Ø 160mm.

**Dimensione:** 392 x 526 x 90 mm.

**Dim. vetroceramica:** 342 x 405 mm.

**Comandi:** pannello digitale on/off, impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione da 50W a 3600W. Regolazione del timer.

**Funzione "D.C.C.":** due piani di cottura utilizzabili contemporaneamente.

**Potenza:** 3600 W - 2200 W.

**Peso:** 9,4 Kg.

**Alimentazione:** 230V (monofase)

AC 50-60Hz.

Filtro lavabile. Doppia ventilazione.

**Norme:** EN 60335-2-36, EN 50366 + A1, EN55011 e EN 55 014-1 + A1, EN 55014-2 (CEM), La direttiva RoHS 2005/618/CE.



**BWIC 3600** ..... € 1990,00

Corona induzione da Ø 280mm.

**Dimensione:** 392 x 526 x 172 mm.

**Dim. vetroceramica:** 340 x 405 mm.

Ciotola wok 310 mm.

**Comandi:** pannello digitale on/off, impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione da 50 a 3600W. Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.

**Funzione booster:** concentrazione e raggiungimento rapido della max potenza.

**Potenza:** 3600 W. **Peso:** 11,1 Kg.

**Alimentazione:** 230V (monofase)

AC 50-60Hz.

Filtro lavabile. Doppia ventilazione.

**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**BGIC 3600** ..... € 2990,00

**BGIC 3600 C** ..... € 3190,00

**Paragrasso** ..... € 90,00

Induttore da 289 x 355mm.

**Dimensione:** 392 x 531 x 196 mm.

**Comandi:** pannello digitale BGIC 3600: 3 tasti di preselezione (pesce, verdure, carne).

BGIC 3600C: 3 tasti programmabili dall'utente e memorizzabili.

**Peso:** 16 Kg.

**Alimentazione:** 230V (monofase)

AC 50-60Hz.

**Paragrasso:** H 250mm.

**Capacità vaschetta** (raccolgi liquidi): 1,5 lt.

Filtro lavabile. Doppia ventilazione.

**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**TRIFASE**

**BTIC 4000** ..... € 2800,00

**BTIC 6000** ..... € 3050,00

Corona induzione da Ø 230mm.

**Dimensione:** 392 x 526 x 172 mm.

**Dim. vetroceramica:** 340 x 405 mm.

**Comandi:** pannello digitale on/off, impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione da 50W a 4000W/6000W.

Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.

**Potenza:** 4000 W / 6000 W.

**Peso:** 13,7 Kg.

**Alimentazione:** 400V (trifase) AC

50-60Hz.

Filtro lavabile. Doppia ventilazione.

**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**TRIFASE**

**BTWIC 4000** ..... € 3590,00

**BTWIC 6000** ..... € 3790,00

Corona induzione da Ø 280mm.

**Dimensione:** 392 x 526 x 240 mm.

**Dim. vetroceramica:** 340 x 405 mm.

Ciotola wok 310 mm.

**Comandi:** pannello digitale on/off, impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione, preselezione delle potenze da 50 a 4000W/6000W.

Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.

**Potenza:** 4000 W / 6000 W.

**Peso:** 15,4 Kg.

**Alimentazione:** 400V (trifase) AC

50-60Hz.

Filtro lavabile. Doppia ventilazione.

**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).

Linea da  
appoggio

NOMAD



**NPIM 3000** ..... € 2290,00

Doppio induttore da Ø 280mm.  
**Dimensioni:** senza vaschetta: 365 x 490 x 200 mm.  
con vaschetta: 365 x 570 x 200 mm.  
**Comandi:** manopola graduata da 0 a 250 °C, 9 posizioni di regolazione di potenza da 100W a 3000W.  
**Potenza:** 3000 W.  
**Peso:** 16,1 Kg.  
**Alimentazione:** 230V (monofase) AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
Vaschetta raccogli liquidi (da 0,5 lt.).  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**NWIM 3000** ..... € 1595,00

Corona induzione da Ø 280mm.  
**Dimensioni:** 390 x 390 x 160 mm.  
**Dim. vetroceramica:** ciotola wok 310 mm.  
**Comandi:** manopola con 9 posizioni di regolazione di potenza da 100W a 3000W.  
**Potenza:** 3000 W.  
**Peso:** 9,7 Kg.  
**Alimentazione:** 230V (monofase) AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).

### Installazione linea da incasso Exclusive

L'inserimento delle piastre deve essere fatto con attenzione, evitando fonti di calore in prossimità, assicurando la tenuta tra il corpo in acciaio inox ed il piano di lavoro e rispettando le regole di ventilazione, come indicato nelle istruzioni.

Linea da  
incasso

EXCLUSIVE



**TRIFASE**

**DTIC 4000** ..... € 3290,00  
**DTIC 6000** ..... € 3690,00

Corona induzione da Ø 230mm.  
**Dimensione:** 580 x 440 x 70 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 405 x 342 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione da 50 a 4000W/6000W.  
Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.  
**Potenza:** 4000 W / 6000 W. **Peso:** 13 Kg.  
**Alimentazione:** 400V (trifase) AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**TRIFASE**

**DTWIC 4000** ..... € 4290,00  
**DTWIC 6000** ..... € 4490,00

Corona induzione da Ø 280mm.  
**Dimensione:** 580 x 440 x 170 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 405 x 342 mm.  
Ciotola wok 310 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 20 posizioni di regolazione, preselezione delle potenze da 50 a 4000W/6000W.  
Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.  
**Funzione booster:** concentrazione e raggiungimento rapido della max potenza.  
**Potenza:** 4000 W / 6000 W. **Peso:** 14 Kg.  
**Alimentazione:** 400V (trifase) AC 50-60Hz.  
Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**DRIC 3000** ..... € 1690,00  
**DRIC 3600** ..... € 1890,00  
**DMIC 3000** ..... € 1790,00  
 (mantenitore di temperatura)

Doppia Corona induzione da Ø 180mm e Ø 280mm.  
**Dimensione:** 440 x 580 x 70 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 342 x 405 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione da 50 a 3600W. Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.  
**Potenza:** 3000 W / 3600 W. **Peso:** 11 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V (monofase) AC 50-60Hz. Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**D2RIC 3600** ..... € 1890,00

Due corone da Ø 180mm e Ø 160mm.  
**Dimensione:** 440 x 580 x 70 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 342 x 405 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione da 50 a 3600W. Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.  
**Funzione "D.C.C.":** due piani di cottura utilizzabili contemporaneamente.  
**Potenza:** 3600 W - 2200 W. **Peso:** 11 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V (monofase) AC 50-60Hz. Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**DWIC 3600** ..... € 2290,00

Corona induzione da Ø 280mm.  
**Dimensione:** 440 x 580 x 170 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 342 x 405 mm.  
 Ciotola wok 310 mm.  
**Comandi:** pannello digitale on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione dalla potenza da 50 a 3600W. Regolazione del timer a 99 minuti con segnale acustico e visivo.  
**Funzione booster:** concentrazione e raggiungimento rapido della max potenza.  
**Potenza:** 3600 W. **Peso:** 11,7 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V (monofase) AC 50-60Hz. Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).



**D2IM 6200\*** ..... € 2990,00  
**D2IC 6200\*\*** ..... € 2990,00

Due corone induzione da Ø 210mm.  
**Dimensione:** 440 x 580 x 200 mm.  
**Dim. vetroceramica:** 338 x 490 mm.  
**Comandi:** pannello manuale o digitale, bottone on/off , impostazione manuale della potenza (+/-), 25 posizioni di regolazione, preselezione delle potenze da 25 a 3100W. Regolazione del timer.  
**Funzione booster:** concentrazione e raggiungimento rapido della max potenza.  
**Potenza:** 6200 W (3100W x 2). **Peso:** 13 Kg.  
**Alimentazione:** 210V-230V (monofase) AC 50-60Hz. Filtro lavabile. Doppia ventilazione.  
**Norme:** EN 60335-2-36, EN 55011 & EN 55014-2 (CEM).

PANNELLI DI CONTROLLO



Pannello di controllo digitale ultra-sensibile.

\*Disponibile per il modello: D2IC 6200



Pannello di controllo manuale con manopole.

\*\*Disponibile per il modello: D2IM 6200

Linea  
Forni

# MICROONDE



**FRMO 900** ..... € 250,00

**Funzioni:** scongelamento, cottura bassa, cottura lenta, cottura rapida, cottura forte (booster).  
Piatto girevole in vetro.

**Timer:** manuale.

**Potenza:** 900 W

**Alimentazione:** 220-240V 50Hz.

**Dim. Interne:** 330 x 330 x 210 mm.

**Dim. Esterne:** 510 x 420 x 305 mm.

**Peso:** 16 Kg.

**Capacità:** 23 Lt.



**FRMO 1000** ..... € 750,00

**Funzioni:** scongelamento 150W, cottura bassa 250W, cottura lenta 350W, cottura rapida 500W, riscaldamento 700W, cottura forte (booster) 1000W.  
Tasti di scelta rapida "Scongelamento" e "Booster"  
Piatto girevole con tasto di arresto.

Può contenere i contenitori Gastronorm da 1/2.

**Timer:** elettronico.

**Potenza:** 1000 W

**Alimentazione:** 220-240V 50Hz.

**Dim. Interne:** 340 x 330 x 260 mm.

**Dim. Esterne:** 540 x 400 x 360 mm.

**Peso:** 20 Kg.

**Capacità:** 32 Lt.



**FRCF 1000** ..... € 750,00

**Funzioni:** riscaldamento 700W (timer di 30").

Piatto girevole.

Può contenere i contenitori Gastronorm da 1/2.

**Timer:** elettronico.

**Potenza:** 1000 W

**Alimentazione:** 220-240V 50Hz.

**Dim. Interne:** 340 x 330 x 260 mm.

**Dim. Esterne:** 540 x 400 x 360 mm.

**Peso:** 20 Kg.

**Capacità:** 32 Lt.



Linea  
Custom  
**TOUAREG**



**MCTB 1200** compatibile con piani di cottura linea Bioline ..... € 2290,00

Carrello mobile in acciaio inox, può ospitare fino a due piani di cottura per una cucina classica, wok o su griglia.

**Peso:** 37,1 Kg

**Dimensioni:** 900 x 1200 x 750 mm.

**Dimensioni ripiano:** 1050 x 490 x 20 mm.

**Accessori inclusi:**

- 3 contenitori Gastronorm 1/9 (150 x 90 mm) con coperchio,
- 3 contenitori cilindrici per utensili da cucina o bottiglie,
- 4 ruote, di cui due dotate di freno.





[www.grupposds.it](http://www.grupposds.it)

DISTRIBUTORE ESCLUSIVO PER L'ITALIA

Tel. +39 0331.198021

E-mail: [sds@grupposds.it](mailto:sds@grupposds.it)

