

FOURNEAU SUR MESURE



Dessus du fourneau en acier inox réfractaire de 3 mm d'épaisseur avec angles, dessus et cheminées rayon 10 mm. Châssis tubulaire avec renforts, réalisé entièrement en acier inox. Habillage des faces verticales en tôle d'acier inox complètement lisse sans vis de fixation sur la façade. Capots

de commande inox légèrement encastrés pour protéger les boutons de commande.

FOUR

Modèle gaz et électrique, GN1/1 et 600 x 400 ou GN2/1. Enceinte de cuisson en inox réfractaire de 20/10^{ème} d'épaisseur. Joints et sole amovibles en fonte épaisse spécialement étudiées pour capter la chaleur. Cadre du four en fonte massive. Porte en fonte massive isolée par panneaux de fibre céramique très isolants. Dans le fourneau ou indépendant sur colonne.

CUISEUR ET BAIN-MARIE

Modèle GN 1/1 et GN 1/2. Chauffage par 2 résistances circulaires de 3 kW chacune intégrées dans le fond de cuve. Volume de la cuve 25 ou 13 litres maximum. Capacité utile 20 et 10 litres.

ÉTUVE VENTILÉE

Chauffage par résistance circulaire de 2,5 kW associé à un ventilateur. Plusieurs dimensions utiles : (2 profondeurs 400 et 645 mm ; 3 largeurs 440, 820, 1050 mm ; hauteur 445 mm).

FOUR D'APPOINT VENTILÉ

Capacité 6 niveaux GN 1/1 ou GN 2/3 au pas de 65 mm. Enceinte entièrement isolée. Système de régulation de 60°C à 240°C. Dimensions utiles L : 400 - P : 768 - H : 445.

RANGEMENT NEUTRE

Ouvert, fermé ou traversant. Etagère suspendue flottante. Construction tout inox 15/10^{ème}. Porte pivotante réalisée en acier inox, affleurante à la façade.

PLANCHA (poêle intégrée)

Équipée d'un ou deux foyers chauffants de 4 kW chacun, pouvant atteindre jusqu'à 430°C. Régulation par thermostat haute température. Goulotte périphérique équipée d'une vidange avec bonde sur verse permettant une retenue d'eau. Tiroir inox amovible de vidange des graisses de cuisson.

BRÛLEURS FEUX VIFS (3,5 / 6 ou 9 kW)

Brûleur Volcan à haut rendement. Grille en treillis inox diamètre 14 mm. Kit wok gaz (en option). Modèle simple ou double.

PLAQUE COUP DE FEU

Brûleur avec flamme centrale d'une puissance de 12 kW. Plaque en fonte épaisse composée de deux demi-Lunes dont une avec dégradé de température. Isolation complète de la cuve inox 20/10^{ème} par briques réfractaires. Dimensions : 900 x 500 et 750 x 500 mm.

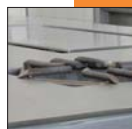
PLAQUE DE CUISSON PAR RADIAN SOUS VITROCÉRAMIQUE

Plaque affleurante en vitrocéramique de 6 mm d'épaisseur (380 x 380, ou 380 x 700 mm). Equipée d'un ou deux foyers rayonnants de 4 kW chacun (chauffage par rayonnement et conduction), pouvant atteindre jusqu'à 550°C.

ACCESSOIRES

Autres éléments possibles : nous consulter

LA PLAQUE POLYVALENTE



Fonction Plancha pour les cuissons minutes directes qui gardent toute la saveur des aliments : foie gras poêlé, Saint Jacques, langoustines...

Fonction plaque coup de feu pour démarrer et "faire revenir" vos plats en utilisant la poêle, la casserole, le rondo... Car contrairement à la plaque chromée, elle ne se raye pas.

- Déclinable en 3 longueurs 400 mm, 525 mm et 750 mm pour une profondeur de 375 mm.
- Réalisée en acier spécial 20 mm d'épaisseur.

