

Barbecues & Planchas



INVICTA
FRANCE





Barbecues & Planchas

Pages 04 à 05

FOUR À PAIN EN FONTE

Pages 06 à 10

BARBECUES PRESTIGE AU BOIS ET CHARBON DE BOIS

Pages 11 à 13

BARBECUES TRADITION AU BOIS ET CHARBON DE BOIS

Pages 14 à 15

BARBECUES À POSER AU BOIS ET CHARBON DE BOIS

Pages 16 à 17

BARBECUES À GAZ

Pages 18 à 23

PLANCHAS À GAZ

Page 24

BRASÉRO

Page 25

PIEDS DE PARASOLS ET APPLIQUES DE COUR

Pages 26 à 28

ACCESSOIRES

Pages 29 à 30

PRÉSENTOIRS





fabrication
française

© Marques, modèles et brevets déposés

Lo Goustaou : le four à pain multifonction

Chaleureux, convivial, simple et pratique, notre four à bois multifonction cuit pour vous, pizzas, pains, grillades. On peut aussi y cuisiner une paëlla, réchauffer un plat, ou y poser un wok. Très agréable d'aspect, robuste, facile à installer, à utiliser et à déplacer, ce nouveau four à bois vous procurera un immense plaisir à griller et à cuisiner été comme hiver au jardin ou en terrasse.

FOUR À PAIN LO GOUSTAOU Réf. 760

Sole Réfractaire (en 2 parties) avec support fonte

- Surface de cuisson : 42,2 x 84,2 cm
- Partie en Fonte

8 éléments de fonte superposables

- 3 poignées amovibles
- Arceau de porte
- Porte avec registre d'allumage et trappe de visite
- Cône récupérateur de cendres avec trappe de vidange sécurisée

Partie Chariot

- En appui très stable, il est composé de 2 étagères
- 3 manchons (réglage de la hauteur)
- 2 poignées fixes
- 2 grandes roues fixes diamètre 30 cm
- 1 roue arrière multidirectionnelle avec frein

Poids total de l'ensemble four + chariot : 174 kg

Montage

Chaque élément du four s'emboîte facilement, vous le monterez en moins de 10 mn sans aucun outil.

Accessoires

Pelle à défourner en inox, pelle à enfourner en bois, grille ronde pour barbecue, thermomètre inox à cadran, balayette à sole, housse de protection.

Dimensions : H 145 x P 98 x L 77 cm

Poids : 174 kg

Norme : NF EN 1860-1



Version sur chariot

FOUR À PAIN LO GOUSTAOU Réf. 750

Sole Réfractaire (en 2 parties) avec support fonte

- Surface de cuisson : 42,2 x 84,2 cm
- Partie en Fonte

7 éléments de fonte superposables

- 3 poignées amovibles
- Arceau de porte
- Porte avec registre d'allumage et trappe de visite

Accessoires

Pelle à défourner en inox, pelle à enfourner en bois, grille ronde pour barbecue, thermomètre inox à cadran, balayette à sole.

Dimensions : H 46 x P 98 x L 77 cm

Poids : 132 kg

Norme : NF EN 1860-1



Version à poser

CONCEPTION DU FOUR À PAIN

Ce four à bois s'appuie sur le principe de cuisson des fours traditionnels. La chambre de cuisson est en fonte. La chaleur se diffuse dans les interstices des parois et se transmet par conduction métallique de la fonte, tandis que les fumées sont expulsées sur le dessus sans entrer en contact avec les aliments. Sa conception en forme de dôme engendre naturellement le principe de la chaleur tournante. Il est pourvu d'un système innovant d'évacuation des cendres froides. Retenez enfin que la chambre de cuisson en fonte assure une excellente répartition de la chaleur et une économie d'énergie très appréciable.



fabrication
française

SHOGUN GRIL Réf. 511

- Cuve entièrement en fonte y compris le pare-vent
- Système de décendrage par le bas de la cuve
- Aération centrale de la cuve avec diffuseur
- Grille foyère pour le maintien du charbon de bois
- Grille de cuisson réglable en hauteur
- Surface de cuisson : Ø 50 cm
- Chariot en acier peint facile à déplacer
- Tablettes latérales
- Support d'ustensiles

Dimensions : H 99 x P 60 x L 120 cm
Poids : 46 kg - **Norme :** NF EN 1860-1

fabrication
française

Version sur chariot



Design cuve : B. Dequet

SHOGUN Réf. 500

- Cuve entièrement en fonte y compris le pare-vent
- Système de décendrage par le bas de la cuve
- Aération centrale de la cuve avec diffuseur
- Grille foyère pour le maintien du charbon de bois
- Grille de cuisson réglable en hauteur
- Surface de cuisson : Ø 50 cm
- Planche de travail amovible à portée de main
- 4 pieds en bois traités

Dimensions : H 92 x P 71 x L 86 cm
Poids : 45 kg - **Norme :** NF EN 1860-1

fabrication
française

Version sur pied



Design : B. Dequet

Chaque repas devient une fête !

Art culinaire ancré dans nos habitudes alimentaires, le barbecue, synonyme de convivialité et de simplicité, signe le retour des beaux jours et des longues soirées entre amis. Le barbecue est quoi qu'il en soit devenu un évènement social, c'est un théâtre naturel qui permet de recevoir en toute simplicité et de satisfaire ses hôtes.

LES SAVEURS DU PLEIN AIR SUR GRIL

L'étude étymologique du mot barbecue donne lieu à quelques discordances : une légende voudrait que l'expression "barque à queue", signifiant cuire l'animal en broche de tout son long, de la barbe à la queue, en soit à l'origine par contraction. Une explication plus historique indique que ce terme anglo-saxon nous viendrait d'un idiome des Arawaks, habitants des Caraïbes, qui nommaient "barbacoa" la grille de bois sur laquelle cuisait leur viande. Quelle qu'en soit l'origine, le barbecue demeure un mode de cuisson apprécié de tous et qui se décline aujourd'hui en différentes versions, selon les goûts de chacun.



CUVE
5 ANS
GARANTIE FABRICANT

GRILLADIN DE LUXE Réf. 710

- Très grande cuve en fonte
- Un foyer double en fonte : gril / rôtissoire
- Surface de cuisson : 70 x 42 cm
- Une hotte coulissante
- Une tablette latérale en bois avec tiroir
- Une planche en bois amovible
- Un chariot en acier peint facile à déplacer
- Un porte-bouteille, un panier inférieur
- Un panier porte-condiments
- Moteur, broche, petites et grande grilles fournis

Dimensions : H 170 x P 67 x L 157 cm

Poids : 52 kg

Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française



CUVE
5 ANS
GARANTIE FABRICANT

MADISSON GRIL Réf. 567

- Une grande cuve en fonte
- Un chariot en acier peint facile à déplacer
- 2 tablettes de travail latérales en métal
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Surface de cuisson : 53 x 39 cm
- Une grille de réchauffe, support d'ustensiles
- Une desserte inférieure
- Grilles, moteur et broche fournis

Dimensions : H 96 x P 57,5 x L 120 cm

Poids : 27 kg

Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française



ROUGETS GRILLÉS AU THYM - pour 4 personnes - Préparation : 5 min./ Cuisson : 15 min.
4 beaux rougets / 20 cl d'huile d'olive / Thym frais / 2 citrons / Fleur de sel.

- Videz et écaillez les rougets.
- Avec un pinceau, répartissez l'huile d'olive sur chaque côté du poisson.
- Choisissez quelques belles branches de thym frais et répartissez-les sur les rougets.
- Laissez cuire sur la grille du barbecue pendant 10 min.
- Salez selon votre goût en fin de cuisson et servez avec des pommes de terre grenaille.



DOUVRES Réf. 534

- Cuve en fonte avec séparateur central
- Surface de cuisson : Ø 51 cm
- Un chariot facile à déplacer
- Une tablette avant en bois
- Un pare-feu finition inox
- Hauteur de la grille réglable
- Multiples positions pour la broche
- Moteur, broche, et grille fournis

Dimensions : H 98 x P 92 x L 66,5 cm
Poids : 22 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française

PANAMA Réf. 415

- Cuve entièrement en fonte
- Surface de cuisson : 53 x 39 cm
- Un chariot facile à déplacer
- Une tablette avant en bois
- Une grille de réchauffe
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Multiples positions pour la broche
- Moteur, broche et grilles fournis

Dimensions : H 90 x P 76 x L 66 cm
Poids : 25 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française



MANAGUA Réf. 631

- Une cuve entièrement en fonte
- Surface de cuisson : 63 x 31 cm
- Un chariot facile à déplacer
- Une tablette avant en bois
- Un pare-vent en inox
- Hauteur de la grille réglable
- Aérateur de cuve avec diffuseur
- Une poignée de transport
- Grille, moteur et broche fournis

Dimensions : H 100 x P 72 x L 98 cm
Poids : 27 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française

MOMBASSA Réf. 551

- Cuve entièrement en fonte
- Surface de cuisson : 53 x 39 cm
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Une grille de réchauffe
- 4 pieds en tube peints
- Multiples positions pour la broche
- Moteur, broche et grilles fournis

Dimensions : H 86 x P 53 x L 67 cm
Poids : 19 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française



BROCHETTES DE BOEUF - pour 4 personnes - Préparation : 15 min./ Cuisson : 10 min.
1 pièce de boeuf de 600 g / 4 oignons rouges de petite taille / 12 tomates cocktail / 8 beaux champignons de Paris / 4 cuillères à soupe d'huile d'olive / Thym frais / Romarin frais / Laurier frais / Poivre cinq baies / Fleur de sel.

- Coupez la viande en gros dés et les oignons en deux morceaux chacun. Hachez finement le thym, le romarin et le laurier.
- Dans un bol mélangez les herbes avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.
- Confectionnez quatre belles brochettes sur des pics en métal, en alternant les dés de viande, les tomates entières, les morceaux d'oignons et les champignons.
- Badigeonnez chaque brochette avec le mélange herbes/ huile d'olive.
- Faites cuire sur la grille du barbecue pendant 10min. en retournant de temps à autre.
- Assaisonnez directement dans l'assiette avec le poivre cinq baies et la fleur de sel et servez avec des pommes de terre en « robe des champs ».

Spécial rôtissoire

**VICTORIA Réf. 414**

- Cuve en fonte convertible
- Surface de cuisson : 56 x 28 cm
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Cuisson verticale possible
- Passage de gril à rôtissoire par basculement de la cuve
- Un chariot facile à déplacer
- Une tablette avant en bois
- Multiples positions pour la broche
- Moteur, broche et grille fournis

Dimensions : H 98 x P 71 x L 66 cm
Poids : 20 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française

Passage de la fonction gril à rôtissoire par basculement de la cuve

**NAIROBI Réf. 410**

- Cuve en fonte convertible
- Surface de cuisson : 51 x 25 cm
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Cuisson verticale possible
- Passage de gril à rôtissoire par basculement de la cuve
- Multiples positions pour la broche
- Moteur, broche et grille fournis

Dimensions : H 73 x P 65 x L 77 cm
Poids : 11,5 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française

Spécial rôtissoire

**MALAWI Réf. 280**

- Cuve entièrement en fonte
- Surface de cuisson : 32 x 22 cm
- Facile à transporter
- Livré avec une planche pour le poser
- Une manique pour la manipulation de la grille

Dimensions : H 14,5 x P 24,5 x L 33 cm
Poids : 7 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française

**PAPILLOTES DE FILETS DE SAUMON - pour 4 personnes**

Préparation : 20 min./ Cuisson : 20 min.

4 filets de saumon frais / 300 g. de tomates cerise / 400 g. de champignons de Paris Basilic / 2 citrons / Sel et poivre.

- Lavez les tomates cerise et coupez-les en deux.
- Epluchez les champignons et émincez-les.
- Pressez le jus d'un citron et coupez l'autre en rondelles.
- Préparez quatre grands morceaux de papier aluminium. Au centre de chacun déposez un filet de saumon et mettez dessus un peu de jus de citron et de basilic.
- Ajoutez les tomates et les champignons tout autour.
- Salez, poivrez et fermez les papillotes.
- Faites cuire sur la grille pendant 20 à 25 min.
- Servez avec du riz.



ALEXANDRIE Réf. 680

- Grande cuve en fonte
- Surface de cuisson : 67 x 40 cm
- Un tiroir récupérateur de cendres
- Grille de cuisson réglable en hauteur
- Une grille foyère en fonte
- Cuisson verticale possible
- Pour la rôtissoire, le charbon de bois chauffe par radiation et évite l'inflammation des graisses
- Positions multiples pour la broche
- Moteur, broche et grille fournis

Dimensions : H 36 x P 44,5 x L 68,5 cm
Poids : 45 kg
Norme : NF EN 1860-1

fabrication
française



La grille foyère en fonte aère et maintient le charbon de bois

LOUQSOR Réf. 485

- Grande cuve en fonte avec séparateur
- Surface de cuisson : 65 x 34 cm
- Un tiroir récupérateur de cendres
- Grille de cuisson réglable en hauteur
- Une grille foyère en fonte
- Cuisson verticale possible
- Pour la rôtissoire, le charbon de bois chauffe par radiation et évite l'inflammation des graisses
- Positions multiples pour la broche
- Moteur, broche et grille fournis

Dimensions : H 32 x P 36 x L 67 cm
Dimensions encastrement : 64 x 33 cm
Poids : 40 kg
Norme : NF EN 1860-1



fabrication
française



ASSOUAN Réf. 483

- Cuve en fonte
- Surface de cuisson : 45 x 33 cm
- Un tiroir récupérateur de cendres
- Grille de cuisson réglable en hauteur
- Une grille foyère en fonte
- Cuisson verticale possible
- Pour la rôtissoire, le combustible chauffe par radiation et évite l'inflammation des graisses
- Positions multiples pour la broche
- Moteur, broche et grille fournis

Dimensions : H 32 x P 36 x L 47 cm
Dimensions encastrement : 43,8 x 33 cm
Poids : 28 kg
Norme : NF EN 1860-1



fabrication
française



CUISSES DE POULET À LA MEXICAINE - pour 4 personnes

Préparation : 15 min./ Cuisson : 20 min. (préparation de la marinade : 1 heure)

**4 belles cuisses de poulet / 3 piments rouges / 3 grosses tomates
 1 gousse d'ail / 3 oignons hachés / Sel et poivre.**

- Pilez la gousse d'ail et émincez les piments.
- Hachez les tomates.
- Faites chauffer l'huile dans une casserole et y ajouter l'ail, l'oignon, les tomates et les piments.
- Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure en remuant de temps à autre.
- Faites mariner les cuisses de poulet dans le mélange pendant 30 minutes.
- Faites griller les cuisses sur le barbecue.
- Laissez cuire environ 10 minutes sur chaque face.
- Salez et poivrez à votre convenance.





PORTLAND Réf. 3209 □

- Couvercle avec thermomètre et poignée
- Surface de cuisson : 79 x 45 cm
- Un chariot en bois avec desserte inférieure
- Un gril, une plancha et un wok en fonte émaillée
- Un déflecteur de protection du brûleur
- 3 brûleurs en fonte - puissance 3 x 5,25 kW
- Allumage piézo rotatif
- 2 roues de grande taille
- Un tiroir récupérateur de graisse amovible

Dimensions : H 114 x P 65 x L 145 cm
Poids : 60 kg
Norme : CE

gril, plancha et wok
 fabrication française

CAMPBELL + Réf. 1125

- 3 brûleurs en fonte - puissance 3 x 5,3 kW
- Surface de cuisson : 64 x 48 cm
- Un chariot en acier peint facile à déplacer
- Un gril et une plancha en fonte émaillée
- Allumage par piézo incorporé
- Un couvercle de protection
- Un tiroir récupérateur de graisse amovible
- 2 tablettes latérales et 2 roues

Dimensions : H 88 x P 66 x L 120 cm
Poids : 59 kg
Norme : CE



gril et plancha
 fabrication française

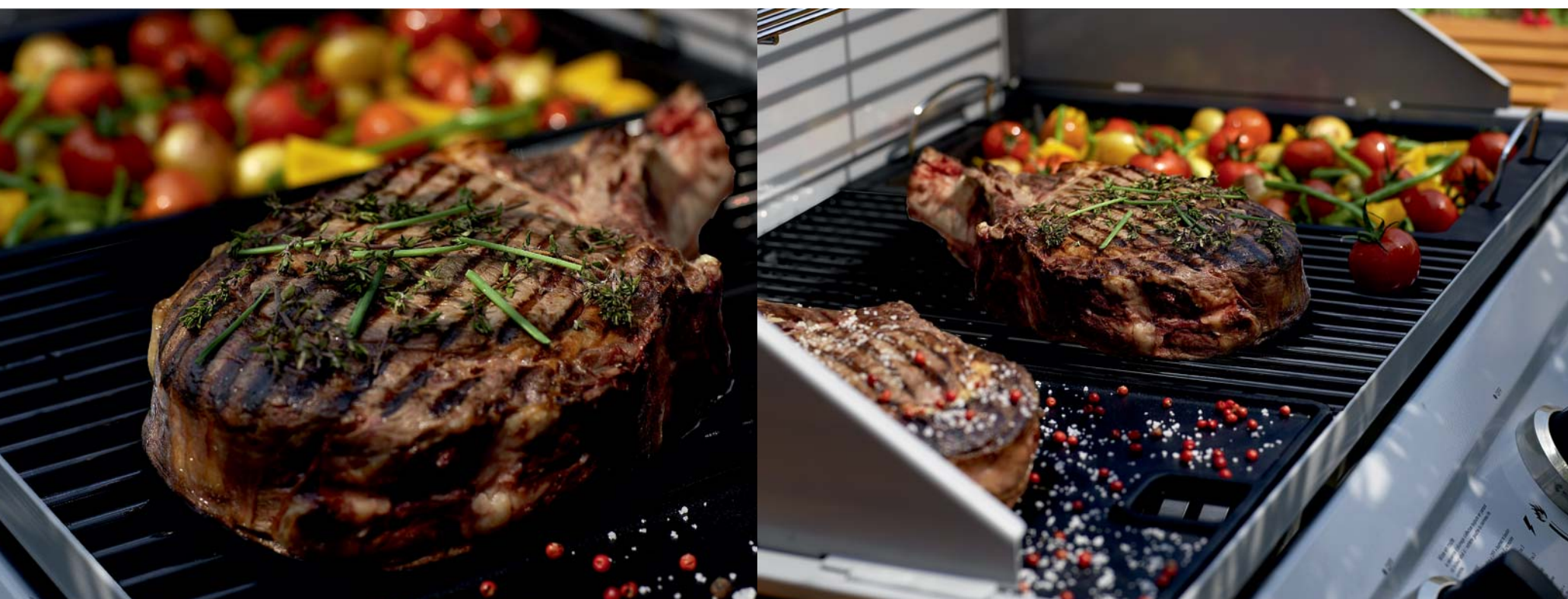
SIMBEL MIXTE Réf. 1620 □

- 2 brûleurs fonte - puissance 2 x 5,3 kW
- Surface de cuisson : 59 x 45 cm
- Un gril et une plancha en fonte émaillée
- Un couvercle avec poignée utilisable en pare-vent
- Un tiroir récupérateur de graisse amovible
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- 4 pieds

Dimensions : H 27 x P 57 x L 60 cm
Poids : 26 kg
Norme : CE



gril et plancha
 fabrication française



CÔTE DE BOEUF et légumes du soleil - pour 4 personnes

Préparation : 30 min./ Cuisson : 15 min.

1 côte de boeuf de 1,5 kg / 2 poivrons jaunes / 2 poivrons verts / 15 tomates cocktail / 15 petites pommes de terre / 500 g de haricots verts frais / Huile d'olive / Herbes de Provence / Poivre et sel.

- Lavez et découpez en dés les poivrons jaunes et verts.
- Lavez et gardez entières les tomates et les pommes de terre.
- Equeutez les haricots verts.
- Mettez les légumes dans le wok et arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez, salez et parsemez d'herbes de Provence.
- Laissez cuire 30 min. en remuant de temps à autre. Dès que les légumes sont prêts, réservez au chaud.
- Faites griller votre côte de boeuf 7 min. sur chaque face (ou plus selon votre goût).
- Salez et poivrez en fin de cuisson.



CAMPBELL PLANCHA Réf. 1129

- 3 brûleurs en fonte - puissance 3 x 5,3 kW
- Surface de cuisson : 64 x 48 cm
- Un chariot en acier peint facile à déplacer
- Une plancha en fonte émaillée
- Allumage par piézo incorporé
- Un couvercle de protection
- Un tiroir récupérateur de graisse amovible
- 2 tablettes latérales et 2 roues

plancha émaillée

 fabrication française

Dimensions : H 88 x P 66 x L 120 cm
Poids : 59 kg
Norme : CE



IBIZA GRIL Réf. 686

- 2 brûleurs en fonte - puissance 2 x 4 kW
- Une grande plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 55 x 46 cm
- Corps en fonte
- Un chariot en acier peint facile à déplacer
- Allumage par piézo incorporé
- Un support d'ustensiles
- Un bac récupérateur de graisse amovible
- 2 tablettes latérales et 2 roues

Dimensions : H 91 x P 63 x L 120 cm
Poids : 60 kg
Norme : EN 498



fabrication

 française



BOLERO avec chariot Réf. 1601

- 1 brûleur en inox - puissance 3,5 kW
- Une plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 45 x 49 cm
- Un chariot en acier peint facile à déplacer
- Allumage par piézo incorporé
- Une desserte inférieure
- Un bac récupérateur de graisse amovible
- 2 tablettes latérales et 2 roues

Dimensions : H 82 x P 58 x L 98 cm
Poids : 24 kg
Norme : CE



plancha émaillée

 fabrication française



fabrication
française



RODEZ Réf. 677

- Grande plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 50 x 36,5 cm
- 2 brûleurs en fonte - Puissance 2 x 4 kW
- Base support en fonte
- 4 patins réglables pour une stabilité optimale
- Bac récupérateur de graisse amovible
- Allumage par piézo incorporé

Dimensions : H 23,3 x P 51,8 x L 63 cm
Poids : 40 kg
Norme : EN 498



NÎMES Réf. 678

- Plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 27,8 x 35 cm
- 1 brûleur en fonte - Puissance 4 kW
- Base support en fonte
- 4 patins réglables pour une stabilité optimale
- Bac récupérateur de graisse amovible
- Allumage par piézo incorporé

Dimensions : H 23,3 x P 51,8 x L 43 cm
Poids : 28 kg
Norme : EN 498



fabrication
française



Viva la plancha !

Ce mode de cuisson idéal pour les viandes, poissons, légumes et fruits de mer fait de plus en plus d'adeptes chaque saison ! Un concept simple et efficace, la plancha est une plaque en fonte sur laquelle on saisit directement les aliments sans ajout de matière grasse. Le revêtement vitrocéramique permet de limiter voire d'éviter l'usage des graisses pour une cuisine saine et diététique. Un atout non négligeable en période estivale. 100% en fonte, les plaques de cuisson sont fabriquées entièrement en France dans les fonderie et émaillerie Invicta. Robuste et de qualité professionnelle, elle enchante les convives de tous les chefs de l'été.

En option : **DESSERTTE** Réf 9000

Dimensions : H 83 x P 63 x L 105 cm

- Desserte en tôle peinte
- Planche latérale en bois rabattable
- Barre support d'ustensiles
- Barre support bouteille de gaz



fabrication
française



CUBA Réf. 1630

- 2 brûleurs inox - puissance 2 x 2,8 kW
- Une grande plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 60 x 40 cm
- Couvercle de protection avec poignée
- Allumage par piézo incorporé
- Récupérateur de graisse amovible
- 4 pieds pour la stabilité

Dimensions : H 25,5 x P 52 x L 62 cm
Poids : 25 kg
Norme : CE



plancha émaillée
 fabrication française

SIMBEL PLANCHA Réf. 1610

- 2 brûleurs en fonte - puissance 2 x 5,3 kW
- Une grande plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 59 x 45 cm
- Couvercle de protection avec poignée
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- Tiroir récupérateur de graisse amovible
- 4 pieds pour la stabilité

Dimensions : H 27 x P 57 x L 60 cm
Poids : 26 kg
Norme : CE



plancha émaillée
 fabrication française

IBIZA Réf. 675

- 2 brûleurs en fonte - puissance 2 x 4 kW
- Une grande plancha en fonte émaillée
- Surface de cuisson : 55 x 46 cm
- Corps en fonte
- Allumage par piézo incorporé
- Un bac récupérateur de graisse amovible

fabrication
 française



Dimensions : H 15,5 x P 56 x L 70 cm
Poids : 44 kg
Norme : EN 498

En option : **DESSERTTE Réf 9000**

Dimensions : H 83 x P 63 x L 105 cm

- Desserte en tôle peinte
- Planche latérale en bois rabattable
- Barre support d'ustensiles
- Barre support bouteille de gaz



fabrication
 française

Braséro IOWA : chauffage au bois de plein air

Véritable chauffage au bois de plein air, le braséro Iowa éclaire et réchauffe vos soirées en extérieur. Idéal pour des moments de partage et de plaisir, au coin du feu, entre amis ou en famille.



BRASÉRO IOWA Réf. 493

- Cuve en fonte de grande dimension
- Un support de braises en fonte
- Un aérateur de cuve
- Fonction décendrage
- 3 pieds en fonte pour la stabilité

fabrication
française

Dimensions : H 32 x P 70 x L 70 cm
Poids : 36 kg

Pieds de parasols en fonte

Solides et stables, les pieds de parasols Invicta accueillent tous types de parasols. La finition en époxy vert ou blanc garantit une forte résistance aux intempéries.

CORDAGE



4274-31 : blanc / 4274-32 : vert

Dimensions : Ø 600 mm

Poids : 35 kg - Mat : Ø 49 mm

ROND



4271-41 : blanc

Dimensions : Ø 380 mm

Poids : 12 kg - Mat : Ø 36 mm

CARRÉ



4272-41 : blanc

Dimensions : 330 x 330 mm

Poids : 12 kg - Mat : Ø 36 mm

RÉTRO



4270-41 : blanc / 4270-42 : vert

Dimensions : Ø 600 mm

Poids : 17 kg - Mat : Ø 35 mm

4274-41 : blanc / 4274-42 : vert

Dimensions : Ø 600 mm

Poids : 50 kg - Mat : Ø 49 mm

4273-41 : blanc / 4273-42 : vert

Dimensions : Ø 560 mm

Poids : 31 kg - Mat : Ø 39 mm

Appliques de cour

Abat-jour en tôle émaillée : intérieur blanc et extérieur vert.

Support mural : noir, blanc ou vert. Ampoule à vis E27 (non fournie).

Conforme à la norme EN 60598-1. Puissance 75 W maxi - 220 V - Classe 1.

COL DE CYGNE



4500-01 : noir

4500-02 : blanc / 4500-11 : vert

Dimensions : 44 x 26 cm

Abat-jour : Ø 31 cm

Poids : 2 kg - Protection IP24

EQUERRE



4501-01 : noir

4501-02 : blanc / 4501-11 : vert

Dimensions : 38 x 35 cm

Abat-jour : Ø 31 cm

Poids : 2 kg - Protection IP24

DROITE



4502-01 : noir

4502-02 : blanc / 4502-11 : vert

Dimensions : 31 x 53 cm

Abat-jour : Ø 31 cm

Poids : 2 kg - Protection IP23

Réf. 0037
Dim. Ø 37 cm



Réf. 9720
Dim. 31,5 x 25 cm



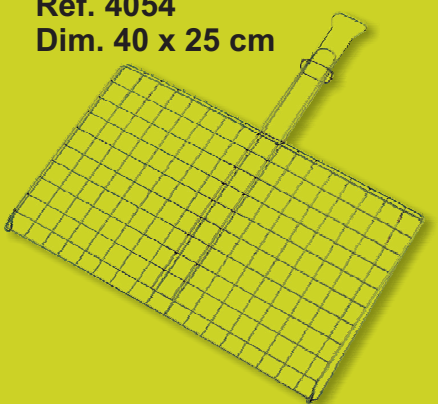
Réf. 4133
Dim. Ø 32 cm



Réf. 4006
Dim. 34 x 22 cm



Réf. 4054
Dim. 40 x 25 cm



Réf. 106
24 bâtonnets



Réf. 107
24 cubes



Réf. 108
1 L



Réf. 109
1 L



Réf. 3003



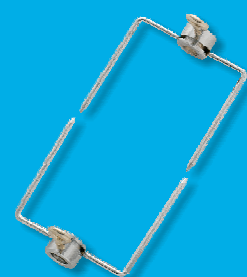
Réf. 3145



Réf. 4008



Réf. 3093



Réf. 3083



Réf. 3084



Réf. 3139



Réf. 2119



Réf. 6010



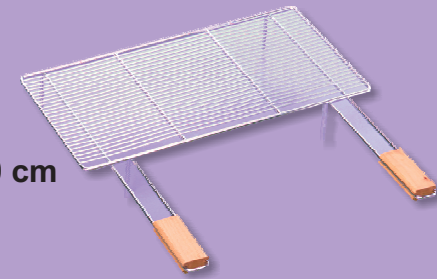
Réf. 3140



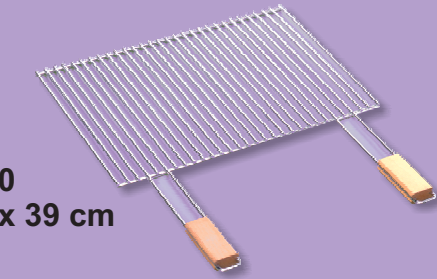
Housse de protection :
Réf. 7100 : 152 x 50 x 96 cm
Réf. 7200 : 160 x 64 x 110 cm



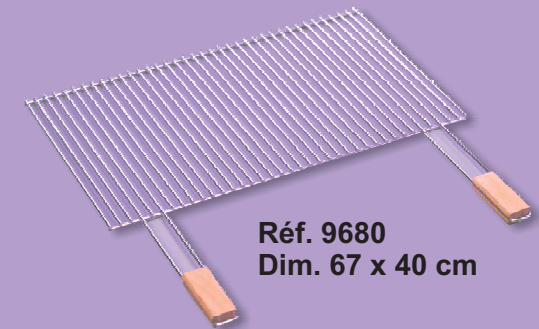
Réf. 9530
Dim. 55 x 30 cm



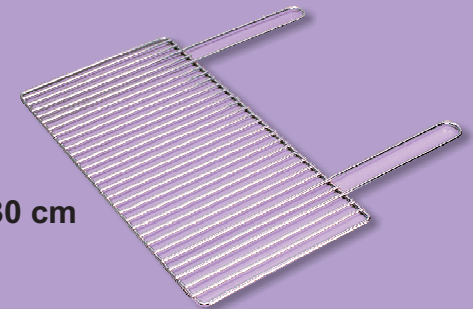
Réf. 9550
Dim. 53 x 39 cm



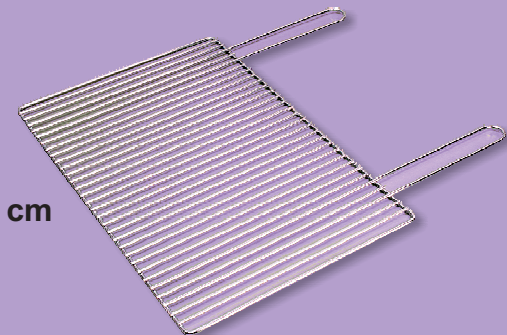
Réf. 9680
Dim. 67 x 40 cm



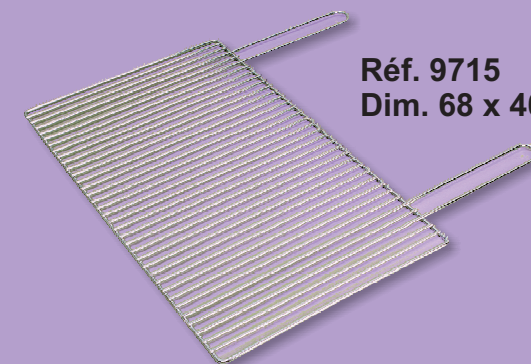
Réf. 9700
Dim. 58 x 30 cm



Réf. 9710
Dim. 60 x 40 cm



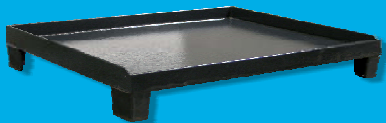
Réf. 9715
Dim. 68 x 40 cm



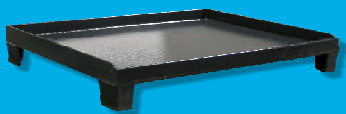
Plancha réversible
Fonte émaillée
32 x 48 cm
Réf. 1008



Grande Plancha
Fonte émaillée
64 x 48 cm
Réf. 1009



Plancha
Fonte émaillée
59 x 45 cm
Réf. 1010



Set de 5 accessoires
Réf. 3190



Set de 3 accessoires
Réf. 3170



Set de 18 accessoires
Réf. 3180



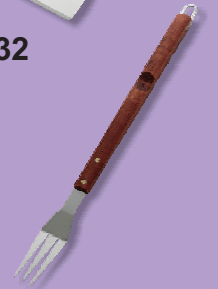
Set de 3 accessoires
Réf. 3160



Réf. 3131



Réf. 3132



Réf. 2129



Réf. 3053



Réf. 3043

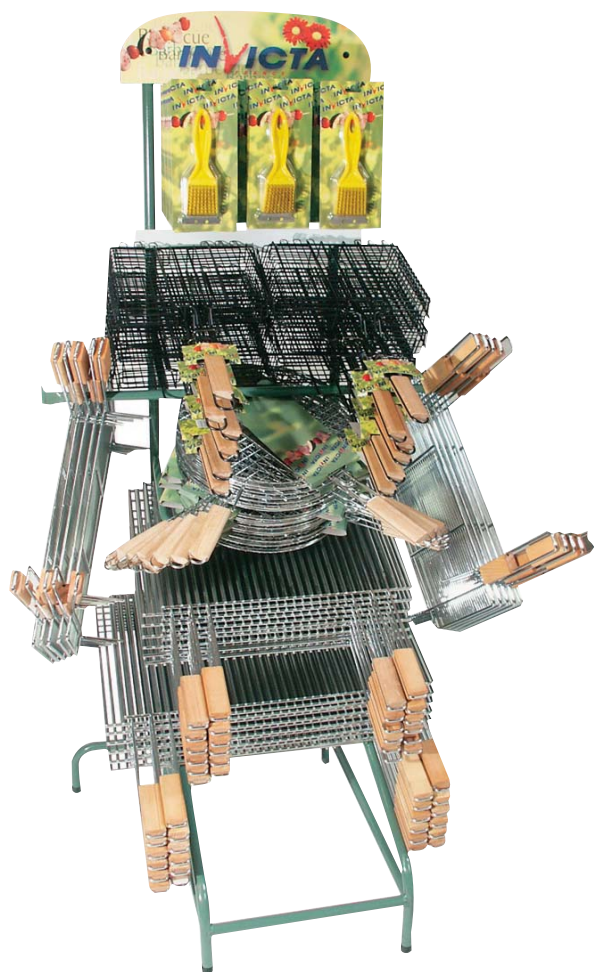


Réf. 3009



Réf. 3025





Réf. 0231

Descriptif :

- 12 grilles renforcées rectangle 67 x 40 cm - réf. 9680
- 12 grilles renforcées rectangle 53 x 39 cm - réf. 9550
- 10 grilles renforcées sur pieds 55 x 30 cm - réf. 9530
- 12 grilles cage 31,5 x 23 cm - réf. 9720
- 20 grilles doubles rondes Ø 37 cm - réf. 0037
- 30 brosses métalliques et racloir - réf. 2119

Réf. 0221

Descriptif :

- 6 grilles 68 x 40 cm - réf. 9715
- 6 grilles 60 x 40 cm - réf. 9710
- 6 grilles 58 x 30 cm - réf. 9700
- 20 brosses métalliques et racloir - réf. 2119



PRÉSENTOIR PLANCHAS

Réf. 0250

Dimensions : H 150 x P 65 x L 78 cm



Réf. 0260

Descriptif :

- 56 lots de 4 pics à brochettes manche bois - réf. 3043
- 36 lots de 3 accessoires - réf. 3003
- 45 pinces à viande - réf. 4008
- 20 brosses métalliques et racloir - réf. 2119
- 70 lots de 100 pics à brochettes bambou - réf. 3025
- 14 moteurs à pile (pile LR20 non fournie) - réf. 3083
- 30 grilles rectangulaires doubles - réf. 4054
- 24 boîtes de 2,5 kg de pierres de lave - réf. 6000

Réf. 0261

Descriptif :

- 28 lots de 4 pics à brochettes manche bois - réf. 3043
- 30 lots de 4 pics à brochettes métal - réf. 3009
- 24 lots de 3 accessoires - réf. 3003
- 30 pinces à viande - réf. 4008
- 30 brosses métalliques et racloir - réf. 2119
- 35 lots de 100 pics à brochettes bambou - réf. 3025
- 7 moteurs à pile (pile LR20 non fournie) - réf. 3083
- 30 grilles rectangulaires doubles - réf. 4054
- 10 boîtes de 2,5 kg de pierres de lave - réf. 6000
- 12 lots de 3 accessoires manche bois - réf. 3150
- 7 souffleries à piles (non fournie) - réf. 3084





08350 DONCHERY
Tél. +33 (0) 3 24 27 71 71 - Fax. +33 (0) 3 24 26 62 42

www.invicta.fr