

eno

MANUFACTURE
1909

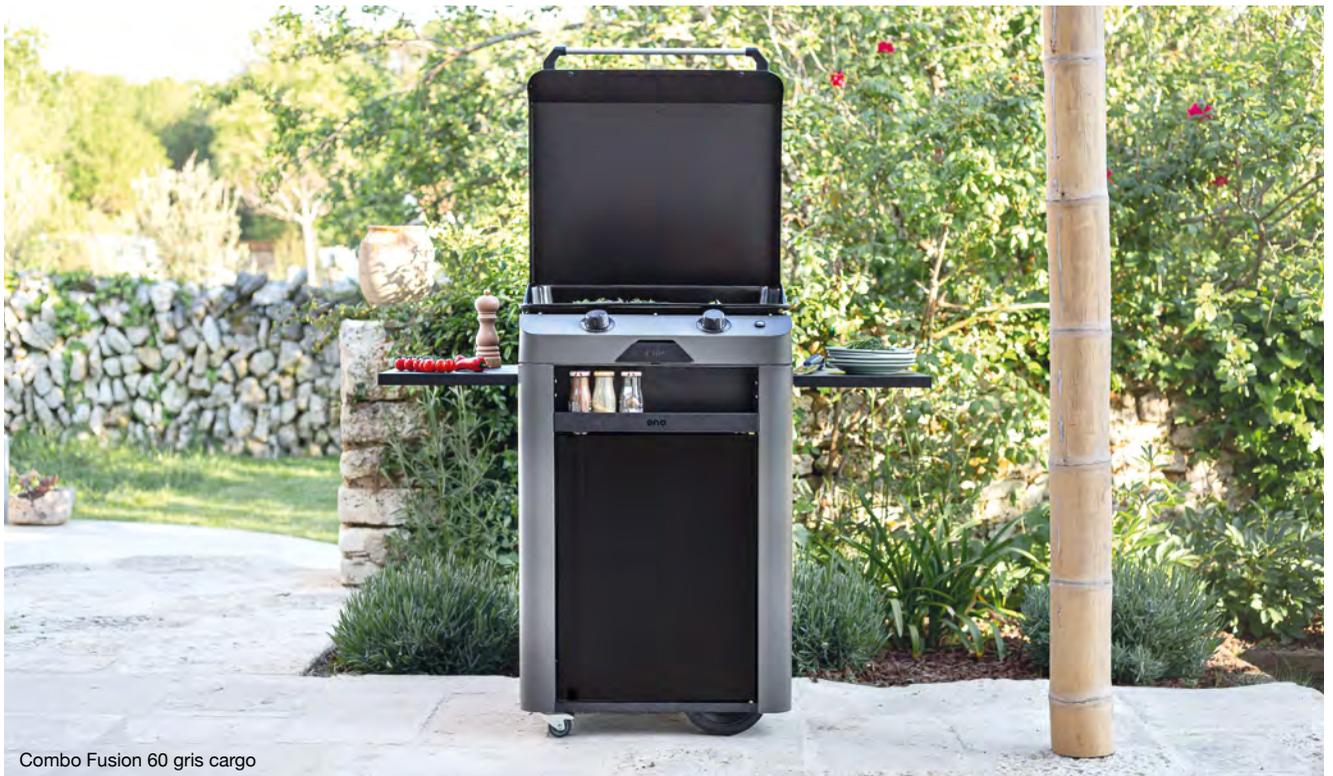
PLANCHA



plancha-eno.be



BVCert 6012057



Combo Fusion 60 gris cargo

Une entreprise responsable et engagée

L'éco-conception

- **Produits réparables** : chaque pièce peut être facilement remplacée, c'est une exigence incontournable en mer.
- **Choix de matériaux recyclables** : fonte d'acier, aluminium, inox, laiton, cuivre... 100% recyclables.
- Produits performants pour **économiser l'énergie** (30 à 40% de réduction).
- **Tri** systématique des déchets.
- **Réduction de l'empreinte écologique** : absence de consommation d'eau dans le process de fabrication.

Privilégier l'écosystème local

Créer plus de valeur partagée autour de la fabrication française :

- Véritablement ancrée dans son territoire, la Nouvelle Aquitaine, **Eno est un soutien à l'économie locale** et participe ainsi au développement de la région par l'ensemble des emplois indirects qu'elle génère et les nombreuses taxes qu'elle reverse à la collectivité.
- **Relocalisation** au cours des dix dernières années de 2 chaînes de production en France.
- **Priorité aux fournisseurs de proximité** : nous privilégions toujours les circuits les plus courts.
- Nous favorisons **l'insertion des travailleurs handicapés** : 25% de la main d'œuvre est en situation de handicap.

L'émaillage, un savoir-faire d'excellence

Depuis plus de cent ans, Eno se distingue par son savoir-faire pour une qualité irréprochable de l'émaillage. Grâce à sa maîtrise incontestable en émaillage, Eno offre la **garantie à vie** de ses plaques. Toutes nos plaques sont certifiées contact alimentaire (exigé par les professionnels).



La fierté de produire en France



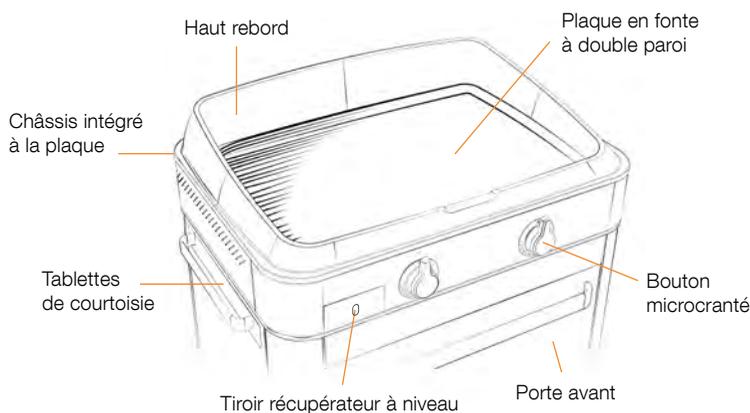
Toutes nos planchas sont labellisées Origine France Garantie, unique label qui authentifie l'origine de fabrication d'un produit en donnant une indication de provenance claire et objective.

88% de la valeur ajoutée des produits Eno est produite en France.

Initier la démarche Usine du Futur

En soutenant l'initiative Usine du Futur, Eno montre sa volonté de moderniser son outil de production pour passer résolument au monde du 4.0 avec à la clé, l'introduction du numérique dans les postes de travail et de la robotisation, pour **une usine plus humaine et plus respectueuse du bien-être au travail pour tous.**

Le design, une priorité



La plaque garantie à vie

Grâce à la maîtrise incontestable de l'émaillage, Eno offre la garantie à vie de ses plaques



La fonte

Solide et durable, la fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur pour la restituer lentement et uniformément.

Avec 7 mm d'épaisseur, la plaque ne se déforme pas à la chaleur et permet de saisir les aliments sans les dénaturer.

Les hauts rebords

Indispensables pour une cuisine propre, nos plaques sont moulées avec **des angles arrondis pour faciliter le nettoyage**. Avec la goulotte d'évacuation des jus, les résidus sont évacués dans le bac prévu à cet effet.

L'émail

Notre savoir-faire unique en émaillage nous permet de mettre au point un émail de très haute qualité. L'émail imperméabilise la surface de la plaque et facilite le grattage et le déglacage en fin de cuisson.

Le design

Intemporel et moderne, **le design de nos plaques est unique** et emblématique de notre savoir-faire centenaire.

Des brûleurs haute performance

Tous nos brûleurs sont conçus pour :

Atteindre 360°C en quelques minutes. Cette température est indispensable pour saisir une grande quantité d'aliments dans les conditions extérieures, le vent et le froid faisant inévitablement perdre de précieux degrés nécessaires à la caramélisation des aliments.

Une large plage de température de 120 à 360°C

Optimiser la répartition de la chaleur nécessaire lorsque la plaque en fonte est chargée par une grande quantité d'aliments pour une cuisson parfaitement homogène.

Une cuisson précise grâce à une large plage de température.

Réduire la consommation d'énergie.

LES+

Brûleurs circulaires

- Ultra précis
- Diffusion rapide de la chaleur
- Haut rendement
- Aucun entretien



Brûleurs double rampe

- Puissants
- Robustes
- Entretien simple



Foyers radiants

- Haut rendement
- Faibles déperditions
- Montée rapide en température
- Précis





combo eno sign blue navy



Quelle cuisson la côte de bœuf ?

- Si vous possédez une plancha à deux feux, faites chauffer une partie de la plancha thermostat 10 et une autre partie thermostat 8.
- Snackez la côte de bœuf sur toutes les faces pour créer une enveloppe caramélisée. Lorsque toutes les faces sont colorées, mettez-la sur le côté le moins chaud et retournez de temps en temps. Comptez environ 12 à 15 mn pour cuire une côte de bœuf d'environ 1 kg.
- Assaisonnez en fin de cuisson puis laissez reposer environ 10 mn hors du feu. Au moment de servir, snackez à nouveau pour redonner une sensation de chaleur.
- Laissez reposer quelques instants avant de servir.



enoelektra 45

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Garantie à vie

Foyers électriques

- 1 foyer radiant rectangulaire
- 1 500 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- 240 V / 6,5 A
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 23 x L 52 x P 49 cm
Poids : 20,40 kg
Ref. 545132014201

€ 555



enoelektra 60

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Foyers électriques

- 2 foyers radiants rectangulaires
- 3 000 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- 240 V / 13 A
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 23 x L 65 x P 57 cm
Poids : 31,45 kg
Ref. 545232014201

€ 760



plaque
garantie
à vie



Les foyers radiants à haut rendement produisent **une puissance de chauffe inégalée**, la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes. La souplesse de réglage et de cuisson (de 80°C à 360°C) **permet une cuisine précise**.

Les foyers radiants sont **garantis 10 ans**.

elektra
est **aussi performante**
que les
planchas
gaz



Le châssis double paroi permet **le confinement de la chaleur et limite les déperditions**.

La conformité CE-IPX4 atteste que le châssis est adapté à toutes les conditions climatiques et résiste aux fortes projections d'eau pour une **utilisation intérieure ou extérieure**.

L'inox marin résiste
aux intempéries,
à la corrosion et aux UV.
Adapté au bord de mer.

Équipements



Capot
anti-projections
Ref. CPE45
Ref. CPE60

€ 171/198



Housse de protection
Elektra 45: Ref. HPI45
Elektra 60: Ref. HPI60

€ 38/40



Chariot Oscar
Ref. CF152

€ 328



Chariot Émile
Ref. DPN53

€ 419



eninitial 50

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 47 x 36 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 5 000 watts
- Allumage piezo
- Gaz Propane / Butane
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox 0,75 L



H 21 x L 49 x P 46 cm

€ 440

Poids : 15,3 kg

Ref. 535532010701



eninitial 65

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 62 x 36 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 6 300 watts
- Allumage piezo
- Gaz Propane / Butane
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox 0,75 L



H 23 x L 65 x P 46 cm

€ 495

Poids : 22 kg

Ref. 536532010701

Idéal en combinaison avec :



Chariot Émile
Ref. DPN53

€ 419



Chariot Oscar
Ref. CFI52

€ 328



plaque
garantie
à vie



Combo initial 50

Chariot

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille
- Garantie 2 ans

Plancha initial 50 encastrée

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis inox



H 95 x L 100 x P 50 cm

€ 585

Poids : 26 kg

Ref. 53558385

Combo initial 65

Chariot

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille
- Garantie 2 ans

Plancha initial 65 encastrée

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 3 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis inox



H 95 x L 115 x P 50 cm

€ 680

Poids : 35 kg

Ref. 53658385

Équipements



Capot
CPI50
CPI65

€ 70/85



Housse plancha
HPI45
HPI65

€ 38/42



Housse pack
HCI065

€ 69



enobergerac 75 inox

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 38 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 7 500 watt
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 24 x L 77 x P 57 cm

€ 925

Poids: 31 kg

Ref. 531732010701

enobergerac 75 gris cargo

Plaque

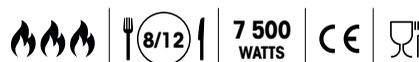
- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 38 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 7 500 watt
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 24 x L 77 x P 57 cm

€ 805

Poids: 31 kg

Ref. 531732700701





L'acier galvanisé thermolaqué peint polyester garantit la robustesse et la longévité du châssis.

Équipements



Capot anti-projections
Ref. CPB75

€ 180



Housse de protection
Bergerac 75 : HPI80

€ 53



Chariot Félix
Ref. PMAP12070

€ 916



Chariot Émile
Ref. DPN53

€ 419



eno fusion 60 inox



H 19 x L 60 x P 55 cm

€ 690

Poids: 28 kg

Ref. 580232010701



eno fusion 60 gris cargo



H 19 x L 60 x P 55 cm

€ 615

Poids: 28 kg

Ref. 580232700701

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Double paroi
- Pieds réglables
- Tirroir récupérateur inox 0,7 L

Garantie

Plaque: à vie

Brûleurs: 10 ans

Châssis: 10 ans



capot
en
option



Caractéristiques

- Plancha Fusion 60 encastrée
- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 tablettes rabattables acier noir
- Porte-épices acier noir
- 2 rideaux noirs
- Garantie 2 ans



combo fusion 60 inox



H 100 x L 120 x P 56 cm **€ 1.065**
 Poids: 52 kg
 Ref. 58028301

combo fusion 60 gris cargo



H 100 x L 120 x P 56 cm **€ 955**
 Poids: 52 kg
 Ref. 58028370

Équipements



Capot anti-projections
 Ref. CPX60

€ 185



Housse de protection plancha
 Ref. HPI65

€ 42



Housse de protection combo
 Ref. HCI065

€ 69

DESIGN EXCLUSIF ENO

Moderne et intemporel

Liaison parfaite de la plaque
avec le châssis

Courbes généreuses et
assemblage précis

Capot intégré extra plat

Finitions:

Blue Navy, inox, inox + noir



plancha gaz

enosign



Capot de protection avec charnière à frein inclus



Goulotte de récupération des jus de cuisson

Pieds réglables et anti-dérapants

Tiroir récupérateur de jus en inox 0,7 L
Indicateur de niveau
Ouverture "push & pull"

Plaque en fonte 7 mm à double paroi
Email multicouche **expertise Eno**
garantie à vie
Certifié contact alimentaire

Hauts rebords moulés anti-projections

Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
Inox testé en brouillard salin poli et brillant 304L ou acier galvanisé thermolaqué coloris Blue Navy

Bouton microcranté pour une bonne précision
Allumage électronique une main

LES +

ENTRETIEN FACILE

- Nettoyage facile et rapide : émail certifié alimentaire / hauts rebords / liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Ne se raye pas
- N'accroche pas

HAUTE PERFORMANCE

- Brûleurs circulaires en fonte haut rendement
- Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C
- Cuisson précise de 120°C à 360°C
- Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque
- Double paroi de l'inox et de la fonte pour un meilleur confinement

ROBUSTESSE

- Fonte et **émail expertise Eno**
- **Inox testé en brouillard salin** : idéal bord de mer
- Acier galvanisé thermolaqué : ne se raye pas et résiste aux UV

ÉCO RESPONSABILITÉ

- Excellent rendement énergétique
- Produit réparable
- Matériaux durables
- Fabrication française certifiée

enesign inox & noir

enesign 65



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm double paroi
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs circulaires - 4,8 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot inclus

- Acier galvanisé noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids: 37,5 kg
Ref. 57023285070C

€ 860

enesign 80



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm double paroi
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 69 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs circulaires - 6,3 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox qualité marine
- 4 pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot inclus

- Acier galvanisé noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm
Poids: 44 kg
Ref. 57033285070C

€ 1.140

combo enosign 65



Chariot

- Structure inox qualité marine
- Équipements :
 - 1 porte acier galvanisé noir avec poignée chromée
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée et capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids: 69 kg

Ref. 57028385

€ 1.660

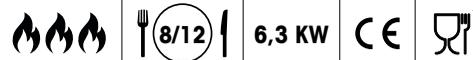
combo enosign 80



Chariot

- Structure inox qualité marine
- Équipements :
 - 1 porte acier galvanisé noir avec poignée chromée
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée et capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids: 80 kg

Ref. 57038385

€ 2.025

Protection



Housse plancha

HPI65
HPI80

€ 42/53



Housse combo

HCI065
HCI085

€ 69/79

enosign acier blue navy

enosign 65



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs circulaires - 4,8 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué coloris Blue Navy
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot inclus

- Acier galvanisé thermolaqué
- Coloris Blue Navy
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids: 37,5 kg
Ref. 57023258070C

€ 805

enosign 80



Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Haut rebord anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 69 x 40 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

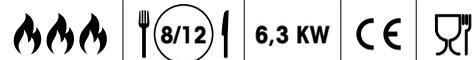
- 3 brûleurs circulaires - 6,3 kW
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué coloris Blue Navy
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur à niveau inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot inclus

- Acier galvanisé thermolaqué
- Coloris Blue Navy
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm
Poids: 44 kg
Ref. 57033258070C

€ 1.055

combo enosign 65



Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué coloris Blue Navy
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée et capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm
Poids: 69 kg
Ref. 57028358

€ 1.550

combo enosign 80



Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué coloris Blue Navy
- Équipements :
 - 2 portes avec poignées aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - 2 tablettes coulissantes sur glissières avec poignées
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée et capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm
Poids: 80 kg
Ref. 57038358

€ 1.880

Protection



Housse plancha
HPI65
HPI80

€ 42/53



Housse combo
HCI065
HCI085

€ 69/79

Enosign plancha électrique

Plancha électrique

Enosign

ENTRETIEN ULTRA RAPIDE

Liaison parfaite de la plaque et du châssis : les aliments ne peuvent pas s'incruster.
Hauts rebords anti-projections.

DESIGN EXCLUSIF

Moderne et innovant.
Assemblages précis.

Pieds réglables en hauteur antidérapants.

UNE CUISINE SAINE

Goulotte de récupération des jus de cuisson.
Tiroir récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push and pull.

PLAQUE EXPERTISE ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.
Très robuste - ne se raye pas.
Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.
Certifiée Contact Alimentaire.
Garantie à vie.

ÉCONOMIE D'ÉNERGIE

Conception innovante.
Double paroi pour un meilleur rendement et une bonne tenue au vent de la flamme.
Inox de qualité, finition marine très résistante (testé en brouillard salin).

SIMPLE D'UTILISATION

Écran de commande tactile.
Plusieurs zones de cuisson.



NOUVEAU

enesign 40

Plancha électrique 1 foyer
Inox



Châssis : inox
1 foyer électrique : 1800 watts
Surface de cuisson : 40 x 30 cm



H 24 x L 41 x P 57 cm
Poids: 25 kg
Ref. 575132014201

€ 620

NOUVEAU

enesign 65

Plancha électrique 2 foyers
Inox



Châssis : inox
2 foyers électriques : 3000 watts
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids: 37,5 kg
Ref. 575232014201

€ 875

NOUVEAU

Combo enesign 65

Plancha électrique 2 foyers
Sur chariot, noir et inox

Châssis : inox
2 foyers électriques : 3000 watt
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm
Poids: 69 kg
Ref. 57528385

€ 1.675



Caractéristiques

- Plancha Enesign électrique 65
- Structure et tablettes en inox de qualité, finition marine
- 2 tablettes coulissantes
- 2 roues pivotantes avec frein
- 2 roues tout terrain
- 1 porte acier noir
- Barre accroche ustensiles
- Capot acier noir intégré
- Garantie 2 ans

Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis

Foyers électriques

- Foyers radiants haute performance
- Sécurité par sonde thermostatique
- Ecran de commande :
 - Affichage LED
 - Indicateur de chaleur résiduelle
 - Réglage de la température 10 positions
 - Programmation de la durée de chauffe avec minuteur
- Prise électrique 10A - 16A

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push & pull

Capot acier noir : option

Garanties

Plaque : à vie
Foyers : 10 ans
Châssis : 10 ans

USAGE EXTÉRIEUR OU INTÉRIEUR

PROTECTION



Capot
CPS40
CPS65

€ 185/215



Housse plancha
HPI45
HPI65

€ 38/42



Housse combo
HCI065
HCI085

€ 69/79

Tribu

NOUVEAU

Plancha gaz encastrable 1 brûleur



Châssis : inox
1 brûleur : 2500 watts
Surface de cuisson : 44 x 30 cm



H 1,8 x L 40 x P 67 cm
Poids: 18 kg
Ref. 533132810701

€ 585

Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche

Brûleurs gaz

- Brûleur double rampe
- Allumage électronique
- Gaz Propane / Butane

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Double paroi pour encastrement sur meuble MODULO
- Bac récupérateur 0,2 L inox

Capot acier noir : option**Garanties**

- Plaque : à vie
- Brûleurs : 10 ans
- Châssis : 10 ans

OPTIONS

**Capot**

- Inox de qualité, finition marine
- Extra plat
- Avec sécurité de fermeture

H 1,5 x L 40 x P 67 cm
Poids : 1 kg
Ref. CP5331

€ 145

Modulo cuisine d'extérieur



UN CHOIX DE 2 COLORIS pour créer votre ambiance

INOX ou ACIER ? Choisissez le style de votre cuisine d'extérieur et concevez la sur mesure. Préférez des modules en inox pour le bord de mer et l'acier pour une cuisine intemporelle et moderne.



enomodulo

cuisine d'extérieur



modulo plancha

- Acier galvanisé thermolaqué ou inox
- Structure et plateau surbaissé gris ou noir
- Porte et crédence coloris noir ou inox
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.77 x L.80 x P.60 cm
Poids: 39 kg

Ref. PMOD7002

€ 495



Modulo plancha inox



modulo plan de travail

- Acier galvanisé thermolaqué ou inox
- Structure et plateau coloris gris ou noir
- Porte et crédence coloris noir ou inox
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids: 41 kg

Ref. PMOD7001

€ 525



Modulo plan de travail inox



modulo évier

- Acier galvanisé thermolaqué ou inox
- Structure et plateau coloris gris ou noir
- Porte et crédence coloris noir ou inox
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables
- Évier inox avec bonde et siphon / Mitigeur prêt à brancher

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm
sans crédence : H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids: 44,5 kg

Ref. PMOD7003

€ 751



Modulo évier inox

Les modules se combinent pour une cuisine d'extérieur sur mesure.



**Peut être
combiner avec
les chariots felix**

(voir p. 27)



Pieds
réglables
Roulettes
Poignées
escamotables

NOUVEAU



modulo combi four & plaque de cuisson

Plaque de cuisson

- 2 brûleurs gaz - 1 kW - 2,2 kW
- Aluminium et inox de qualité, finition marine
- Allumage électronique et sécurité thermocouple

Four gaz 24L

- Enceinte four inox de qualité, finition marine
- Paroi supérieure arrière acier galvanisé noir
- Puissance 1500 W
- Allumage électronique et sécurité thermocouple

Garantie 2 ans

avec crédence : H.115 x L.80 x P.62 cm

sans crédence : H.85 x L.80 x P.60 cm

Poids: 80 kg

Ref. PMOD7005

€ 2.230



OPTION: Kit 3 accessoires

Dérouleur d'essuie-tout

Bac gastro suspendu

Support livre de cuisine

Ref. MOD1301 € 74



Étagère

Acier galvanisé.

2 maxi par module

Ref. MOD1610 € 50



Tiroir

Acier galvanisé.

Glissières à billes

3 maxi par module

Ref. MOD1710 € 116



Plateau d'angle

Permet de fermer l'angle

entre 2 modules

Cadre et plateau coloris gris

Crédence d'angle coloris

noir ou inox

Ref. MOD1570 € 167



Support sac

Pour sac poubelle 50 L

Ref. MOD1810 € 29



Housse de protection

Ref. HCl080 € 78





Préparer



Livre de recettes I love plancha

150 recettes gourmandes.
Éditions Solar
Ref. LRP1500

€ 20



Planche à découper

Réversible, avec arrêtoir de plan de travail, rigole et rebord.
Bambou.
4 x 30 x 38 cm
Ref. PAD53

€ 47



Coffret découpe inox

Composé d'un pic et un couteau pour découper viandes, volailles et poissons, couteau lame trempée inox.
2 x 32 x 3 cm - Ref. KD2

€ 55



Tablier

100% coton coloris Blue Navy.
Boucle de réglage en métal.
Sangles d'attache en tissu enduit.
Grande poche deux compartiments.
85 x 69 x 69 cm - Ref. TPM58

€ 62



Coffret du Chef

Les indispensables pour bien cuisiner à la plancha :
- bac gastro G1/3 inox
- spatule et pince large
- planche à découper en bambou
6 x 17 x 33 cm - Ref. KE5301

€ 60



Pinceau silicone inox

Pour badigeonner les aliments.
Largeur 4 cm
Ref. PS04

€ 22



NOUVEAU

Ciseaux

Cisaille finement les herbes aromatiques.
Inoxydable.
Ref. CC8058

€ 25



NOUVEAU

Spatule ajourée

Idéal pour cuisiner et servir sans matière grasse. Inoxydable.
Ref. SPA12058

€ 25



Spatule longue

Permet de manipuler les aliments longs. Inoxydable.
Ref. SP18058

€ 25



Spatule large

Onmisbaar voor het bakken op een plancha. Ook nuttig voor het schoonmaken. Inox.
3,5 x 12 x 32 cm - Ref. SP12058

€ 25



Cloche de cuisson

Idéale pour cuire à l'étouffée sur la plancha. Permet de mijoter à feu plus doux et de maintenir au chaud. Peut s'utiliser avec la grille de repos. Inoxydable.
19 x 31 x 24,5 cm - Ref. CR3158

€ 62



Pince large

Pour cuisiner, retourner et prélever les aliments de la plancha. Indispensable pour le service à table. Inoxydable.
4,5 x 5 x 31 cm
Ref. PL8558

€ 26



Tapis de protection

Protège le sol contre les tâches
Absorbant et étanche
Antiglisse et nettoyage facile
Tapis plancha 80 x 120 cm
Ref. TP8058

Tapis cuisine d'extérieur 100 x 170 cm
Ref. TC10058

€ 35/45



Billot avec bac gastro

Idéal pour découper et réserver.
Billot en bois debout. Tiroir bac gastro GN2/3 inox.

7 x 41 x 34 cm
Ref. PADBG53

€ 78

Nettoyer



Set de nettoyage

Tout le nécessaire pour l'entretien de la plaque :
- Support
- 2 boules inox
- Plancha cleaner
- Microfibre
Ref. KN5301

€ 31



Support boule inox

Pratique pour nettoyer à tout moment la plaque :
Support + 3 boules inox
Compatible lave-vaisselle.
Ref. SBI53

€ 17



Plancha cleaner

Le nettoyant 100% naturel à base d'argile pour nettoyer et entretenir sa plancha.
Pot 300 g avec éponge.
Ref. PMC300

€ 12

NOUVEAU



Coffret découpe

Pic et couteau pour découper viandes, volailles et poissons.
Couteau lame trempée inox.
Ref. SD2A58

€ 50

felix acier coloris gris



Meuble

Structure et plateau acier galvanisé thermolaqué gris

	PLANCHA 45 > 80	H 115 x L 120 x P 62 cm Poids: 61 kg Ref. PMAP12070
--	---------------------------	---

€ 916

felix inox



Meuble

Structure en inox et plateau en acier galvanisé thermolaqué noir

	PLANCHA 45 > 80	H 115 x L 120 x P 62 cm Poids: 61 kg Ref. PMAP12085
--	---------------------------	---

€ 988

Compatible avec la cuisine d'extérieur Modulo

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Crédence haute en acier galvanisé thermolaqué noir
- Chaîne de fixation bouteille de gaz

2 ans garantie



Desserte compatible avec la cuisine d'extérieur Modulo

Desserte

Structure et plateau acier galvanisé thermolaqué gris

	PLANCHA 45 > 80	H 85 x L 60 x P 60 cm Poids: 30 kg Ref. PMAP06070
--	---------------------------	---

€ 468



Desserte compatible avec la cuisine d'extérieur Modulo

Desserte

Structure en inox et plateau en HPL

	PLANCHA 45 > 80	H 85 x L 60 x P 60 cm Poids: 30 kg Ref. PMIP06085
--	---------------------------	---

€ 525

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 porte en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Barre accroche torchon en aluminium

2 ans garantie

Protection



Housse meuble

HCI125

€ 95



Housse desserte

HCI065

€ 69



Crédence

Acier galvanisé noir. Permet de fermer la crédence sur la côté d'un module.

Ref. MOD1285 € 45

Pyrolyse pour enchaîner les cuissons



Entre les cuissons, chauffez la plaque au maximum. Grattez avec une boule inox, retirez les résidus et essuyez avec un chiffon absorbant. Votre plancha est prête pour le plat suivant.

En fin de cuisson



Déglaçage

Avant que votre plancha ne refroidisse, versez de l'eau ou du vinaigre blanc.



Gratage

Grattez la plaque avec la spatule et la boule inox. Renouvelez jusqu'à ce que l'eau soit claire.



Nettoyage

Laissez refroidir et appliquez le cleaner avec la boule inox, essuyez avec une éponge humide.

émile bois



Matériaux

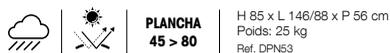
- Structure en robinier
- Plateau en HPL

Équipements

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 rideaux cache bouteille de gaz
- 2 tablettes coulissantes
- 1 étagère basse
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

2 ans garantie

€ 419



mobilot bois



Matériaux

- Structure en robinier
- Plateau en inox

Équipements

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 2 étagères
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- 1 grand tiroir en façade
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

2 ans garantie

€ 572



achille gris cargo et noir

NOUVEAU



Matériaux

- Structure en acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Plateau en acier galvanisé thermolaqué noir

Équipements

- inox ou acier
- 3 coloris : inox, gris cargo ou Blue Navy
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 étagère/plan de travail amovible acier noir
- 1 étagère rabattable acier noir
- 1 porte acier noir
- Pour plancha 45 à 75

2 ans garantie

€ 485



achille rideau

NOUVEAU



Matériaux

- acier galvanisé thermolaqué gris cargo

Équipements

- Inox ou acier
- 3 coloris : inox, gris cargo ou Blue Navy
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 rideaux noirs
- Pour plancha 45 à 75

2 ans garantie

€ 345



oscar

Matériaux

- Acier inox ou Acier galvanisé thermolaqué noir

Équipements

- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille

2 ans garantie



inox

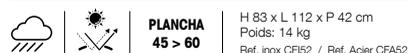
acier

Acier

Inox

€ 247

€ 328



HOUSSE DE PROTECTION emile / mobilot / achilles / oscar



Housse chariot
HCl125