





Eno reçoit le trophée 2023 d'Or des meilleurs fournisseurs de BBQ et plancha décerné par les distributeurs de la Jardinerie et du Bricolage.

Ensemble, soyons acteurs du changement

À l'heure où notre planète appelle chacun d'entre nous à faire un effort pour la sauvegarder, notre engagement en tant qu'industriel en faveur du développement durable est une priorité dans chacune de nos actions.

Nous sommes fiers aujourd'hui de proposer les premières planchas labellisées LONGTIME®. Ce label s'inscrit parfaitement dans la philosophie de notre entreprise, qui met un point d'honneur à lutter contre l'obsolescence programmée.

Cette nouvelle démarche de labellisation prouve que notre engagement en matière de durabilité est très concret. S'y inscrire volontairement, accepter de soumettre ses gammes de planchas à un contrôle pointu, par l'audit externe et impartial d'Apave, démontre que Eno va plus loin pour une plus grande transparence vis-à-vis de ses partenaires distributeurs et consommateurs.

Fruit de notre savoir-faire plus que centenaire, la nouvelle plancha électrique Initial s'inscrit parfaitement dans cette démarche du «durable et réparable». Spécialement conçue pour les petits espaces et les petits budgets, elle séduit particulièrement les jeunes urbains sans concession sur la performance et le design.

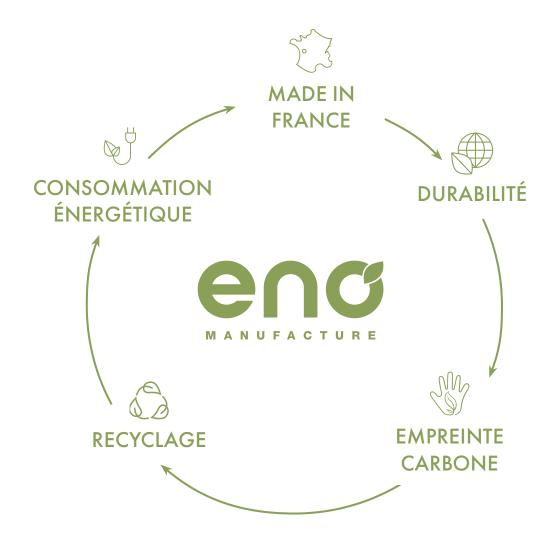
Ensemble, soyons acteurs du changement.

Laurent Colas et Antoine Thomas Co-dirigeants d'ENO





Nos engagements pour la planète





Choisir une plancha robuste qui dure

Du processus de fabrication au service après-vente, tout est mis en œuvre afin d'assurer la longévité de nos planchas.

La démarche de labellisation a été entreprise afin de justifier cette volonté et récompenser tous les efforts entrepris au quotidien.

Aujourd'hui, nous sommes fiers d'avoir toute notre gamme de planchas labellisée LONGTIME[®], véritable gage de confiance pour nos clients.

FONTE ÉMAILLÉE

Garantie à vie, matériau inaltérable qui ne se raye pas

PEINTURE POLYESTER

7 fois plus résistante aux UV que l'époxy classique

INOX DE QUALITÉ MARINE

5 fois plus résistant à la corrosion que l'inox brossé

ACIER GALVANISÉ À CHAUD

Empêche l'oxydation de l'acier



Nous garantissons tous les produits que nous fabriquons,

parce que nous savons que prioriser la durabilité permet de consommer moins d'énergie, de gaspiller moins d'eau et de créer moins de déchets.





Qu'est-ce que le label LONGTIME® ?

LONGTIME® est le label des produits conçus pour durer.

Il vous apporte l'assurance que les produits porteurs du label sont fiables et réparables, en rupture avec l'obsolescence.

Le cahier des charges du label LONGTIME® est le résultat de 2 ans de consultation. Il s'articule autour de 3 piliers et dénombre 41 points de contrôle pour une approche globale de la durabilité : conception robuste, réparabilité, garantie et SAV.

www.longtimelabel.com

92%

des consommateurs souhaitent une information sur la durée de vie des produits





À fond pour le recyclable

Que ce soient la fonte, l'inox, l'aluminium, le laiton ou le cuivre, tous ces matériaux entrant dans la composition de nos planchas sont 100% recyclables, et même fabriqués à partir de matières premières déjà recyclées.

Matériaux recyclés

- Produits éco-responsables.
- Emballages et catalogues : fabriqués et imprimés à partir de carton 70% recyclé - Suppression de tous les plastiques.
- Part de matière recyclée : acier/inox 17,7% - fonte 33,5%
- Tri systématique des déchets métal, plastique et carton au niveau de chaque poste de travail.
- Recyclage automatique des poudres dans les cabines de peinture et d'émaillage.

Produits recyclables

- 100% de nos produits et de leurs composants sont entièrement désolidarisables et démontables
 -> facilite le tri.
- Recyclage et revalorisation à 100% des déchets de production.
- Contribution aux filières de recyclage en adhérant à différents éco-organismes.





 Tous nos emballages sont conformes à la norme TRIMAN



200 tonnes de métaux recyclés chaque année



Cap sur le zéro carbone

Avec plusieurs actions engagées pour tendre vers le "zéro carbone", nous prouvons là aussi que l'éco-responsabilité n'est décidément pas un vain mot pour nous.

- Investissement dans un parc de machines modernes et peu énergivores.
- Utilisation de **techniques d'application propres**, sans solvants, sans eau et en circuit fermé, pour l'émaillage et la peinture.
- Récupération de la chaleur de certains fours pour chauffer les ateliers par cogénération.
- Passage à l'usine "du futur" 4.0 : le numérique et la robotisation permettent de réduire la pénibilité au travail, mais aussi de passer au "zéro papier" et d'optimiser les flux.
- Circuits courts privilégiés dans les approvisionnements et le choix des fournisseurs.
- Diminution de la consommation d'eau de 23%, de gaz de 40% dans le processus d'émaillage.
- Traitement systématique de l'eau dans notre station d'épuration (60 points de contrôle avant rejet).





CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

L'énergie, c'est précieux

Chaque plancha reçoit le brûleur le plus adapté à sa taille, à l'épaisseur de la plaque et à la forme du châssis afin d'optimiser la consommation.

- Brûleurs et foyers haute performance : réduction de la consommation de 25% d'énergie par rapport aux planchas présentes sur le marché et 100% par rapport aux BBQ à gaz..
- Châssis double paroi pour un confinement optimal de la flamme : pas de déperdition d'énergie.
- Plaque en fonte épaisse (7 mm) avec double paroi pour retenir la chaleur ; la fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur.

Une plancha Eno émet **8 fois moins de gaz à effet de serre**qu'un BBQ au charbon de bois

11



Fiers de produire en France depuis 1909

Premier fabricant français à obtenir la certification Origine France Garantie, notre entreprise centenaire affiche sa farouche volonté de toujours privilégier l'écosystème local.

Niort

un seul site de production

> 100

50 000 produits fabriqué

70% à 92%

des produits Eno est fabriqué en France

15%

de nos collaborateurs est en situation de handicap

Choix systématique de fournisseurs et sous-traitants de proximité pour leur démarche éco-responsable



Fonte: Niederbronn les Bains (67)

Émail : St Dizier (52) Inox : Nantes (44)

Acier galvanisé : Reims (51)

Emballages: Poitiers (86), Cabourg (14



Découvrir les savoir-faire ENO







Origine France Garantie depuis 2011

Cette certification authentifie l'origine française de nos produits et démontre notre engagement industriel depuis plus de 10 ans.



ENO, à l'honneur à l'Élysée

Exposée lors de la "Grande Exposition du Fabriqué en France" en janvier 2020, la plancha Enosign a été sélectionnée parmi 101 produits français invités à représenter les savoir-faire français.



Une entreprise humaine

Depuis plus de 15 ans, ENO facilite l'intégration des personnes en situation de handicap dans son usine.

Grâce à un accord unique avec une association, plus de 30 personnes ont pu collaborer au projet de l'entreprise, jusqu'à intégrer les effectifs pour certains, du fait de l'autonomie acquise progressivement.



Un siècle d'héritage

En 1909, Arthur Haineaux crée à Revin, en France, la fonderie Arthur Haineaux & cie qui fabrique des cuisinières et des poêles en fonte.

La manufacture s'installe à Niort, dans les Deux-Sèvres, en 1916.

La marque Eno est alors déposée en 1927 et l'entreprise va se développer rapidement avec l'export.

Aujourd'hui, Eno conçoit et fabrique des planchas pour l'outdoor et des cuisinières pour bateaux de plaisance.

Leader mondial sur le secteur du nautisme depuis 2006, Eno s'impose aujourd'hui comme la référence de la plancha en fonte émaillée haut de gamme.



1916

Installation de l'usine à Niort. De nouveaux bâtiments sont construits dans la propriété de la famille Haineaux.



1927



Eno

Arthur Haineaux décide de remplacer ses initiales AH par ENO et dépose la marque.

1957

ENO obtient l'oscar de la productivité avec la fabrication de radiateurs mobiles et de réchauds au gaz.



1994

Fabrication de la première plancha en fonte émaillée sous la marque ENO.



2011

ENO reçoit le label Origine France Garantie pour ses planchas et le label Entreprise du Patrimoine Vivant, véritable reconnaissance pour son savoir-faire d'excellence.





2014

Robotisation de la chaîne d'émaillage avec l'émail en poudre pour une productivité 7 fois meilleure. Lancement de la gamme électrique.



2020

Lancement de la nouvelle génération de plancha Enosign.



2023

Eno obtient le label LONGTIME® pour la durabilité de ses produits et reçoit le 1er prix JARDIN PLUS.







L'EXPERTISE ENO

La certification Origine France Garantie authentifie l'origine française d'un produit, et le label Entreprise du Patrimoine Vivant valorise l'excellence des savoir-faire français.

1. L'ÉMAILLAGE

un savoir-faire d'excellence reconnu

2. LE DESIGN

l'innovation et la technicité depuis toujours

3. LES MATÉRIAUX

l'expérience du nautisme au service des planchas

4. LES BRÛLEURS

performants et économes en énergie

5. LES SERVICES

pour vous rendre la vie facile







L'émaillage

Un savoir-faire d'excellence reconnu

Notre savoir-faire d'exception en émaillage permet de mettre au point un émaillage de très haute qualité et de garantir la longévité de la plaque.



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 à cœur et de mijoter les aliments sans les dénaturer. La cuisson est uniforme et dorée.



L'ÉMAIL EXPERTISE ENO

L'émaillage est une finition de protection de la plaque qui facilite l'entretien en fin de cuisson. Les aliments n'accrochent pas contrairement à l'inox. La plaque ne retient pas les odeurs permettant d'enchaîner les cuissons.

Contact alimentaire

Exigée par les professionnels, la certification alimentaire est une totale sécurité alimentaire pour les utilisateurs. Toutes nos plaques sont certifiées.





Gage de qualité et de durabilité, la plaque émaillée de votre plancha est garantie à vie.

L'ÉMAILLAGE DANS NOTRE ATELIER À NIORT



Les plaques arrivent brutes de la fonderie. Eno met au point avec la fonderie une qualité de fonte spéciale qui permet à l'émail de parfaitement adhérer.



Grenaillage: opération qui consiste à décaper la plaque avant l'application de l'émail.

Cette même opération est utilisée pour recycler les plaques.



Application de 2 ou 3 fines couches d'émail par pulvérisation, afin d'obtenir une couche uniforme et lisse. Plusieurs robots permettent une manipulation facile et rapide.



Chaque couche d'émail est cuite à 800°C, afin d'assurer une finition parfaitement brillante et lisse, véritable expertise d'Eno.



Contrôle de l'émail : la qualité et l'épaisseur de l'émail sont rigoureusement contrôlées sur chaque plaque par un opérateur qualifié.

Une cuisine saine

La fonte émaillée conserve les saveurs et les valeurs nutritionnelles des aliments. Elle est utilisée par tous les professionnels de la cuisine



UNE PLAQUE PAS COMME LES AUTRES





Le design de notre plaque est unique et innovant. Éco-conçue dans notre laboratoire, elle est le fruit de nombreux tests et études afin d'obtenir la plaque la plus aboutie et la plus facile à entretenir du marché.



Un entretien HYPER facile

- La liaison parfaite de la plaque avec le châssis évite aux aliments de s'incruster.
- Les hauts rebords moulés limitent les projections.
- Email expertise Eno.



Comment entretenir la plancha

Le MEILLEUR rendement énergétique

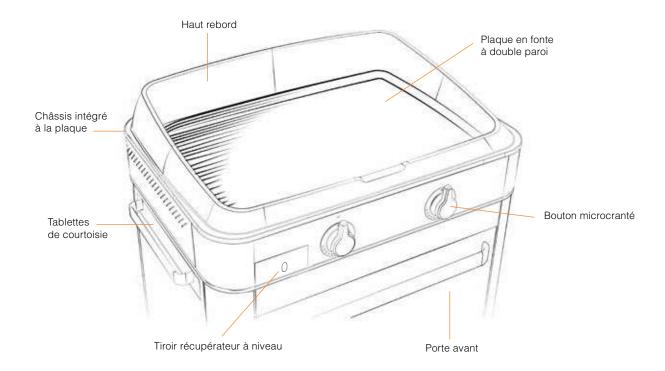
- La forme de la plaque avec sa double paroi est conçue pour éviter les déperditions d'énergie.
- La flamme est mieux protégée du vent.
- La fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur.



Le design

L'innovation et la technicité depuis toujours

Depuis l'origine, la question du design a toujours été une priorité de l'entreprise. Mais pas n'importe quel design. Un design qui parle d'Eno, part de ses racines et fait sens avec son marché. Un design identitaire qui marque de manière forte l'empreinte de l'entreprise.





En s'inspirant des formes historiques des produits Eno, le bureau d'études en collaboration avec le studio La Racine dessine les nouvelles collections avec la volonté d'allier à la technicité de la plancha, l'esprit de générosité de son art de vivre.

Leur design moderne révèle des assemblages précis qui valorisent une plaque élégante et innovante.



Les matériaux

l'expérience du nautisme au service des planchas

Tous nos produits sont conçus dans nos ateliers pour résister aux conditions extrêmes de l'outdoor.



L'INOX de qualité, finition marine

Au cours de leur conception, nos appareils sont rigoureusement testés pendant 500 heures en brouillard salin selon un protocole précis. Seuls les inox ayant subi un traitement "recuit brillant" entrent dans nos fabrications. Eno est le seul fabricant à proposer cette qualité d'inox.

> Collections Enosign, Fusion et Initial



L'ACIER galvanisé thermolaqué

Les châssis de nos planchas et de nos meubles en acier subissent un traitement renforcé pour une longévité optimale.

L'acier est galvanisé avec une couche très fine de zinc identique au mobilier urbain et l'application d'une peinture polyester renforcée permet de durcir la surface contre les rayures et de résister aux UV contrairement à l'époxy dont le coloris passera dans le temps.

3 coloris: noir, gris cargo et bleu navy.

> Collections Enosign, Fusion

	Tenue aux UV	Résistance à la corrosion	Dureté contre les rayures	Facilité de nettoyage	Score /5
Inox recuit brillant	****	****	**	****	4,25
Inox brossé	****	***	****	*	3,5
Acier galvanisé + peinture polyester	****	***	***	***	3,75
Acier galvanisé + peinture époxy	**	***	***	***	3
Acier époxy	**	***	***	***	2,75



Les brûleurs

performants et économes en énergie

Chaque plancha reçoit le brûleur adapté à sa taille, l'épaisseur de la plaque et la forme du châssis, pour obtenir le meilleur rendement.



CIRCULAIRE FONTE

Très haut rendement Ultra précis Diffusion rapide de la chaleur Aucun entretien



DOUBLE RAMPE

Puissants Robustes Diffusion rapide de la chaleur Entretien facile



RADIANT

Haut rendement Diffusion rapide de la chaleur Précis



Faible écart de température sur la surface de la plaque pour une cuisson homogène.

Les laboratoires indépendants

délivrent un certificat de conformité pour chaque marquage.









Les 5 avantages des brûleurs Eno

1. Excellent rendement énergétique

Les brûleurs haute performance, avec la forme unique des châssis permettent d'avoir un excellent rendement énergétique. Économie d'énergie Enosign 25 %.

2. 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 perdre de précieux degrés nécessaires à la caramélisation des aliments.

3. Répartition idéale de la chaleur

La fonte permet de garder la chaleur et de la restituer lentement et uniformément sur toute la plaque.

Les saveurs et qualités nutritionnelles sont préservées.

4. Une cuisson précise

Les boutons de commande avec plusieurs positions permettent de régler la température souhaitée.

Une plage de température allant de 80 à 360°C (Enosign) permet une excellente maîtrise de cuisson.

5. La sécurité thermocouple

Si la flamme s'éteint accidentellement, le gaz est automatiquement coupé (sauf INITIAL).



Les services

pour vous rendre la vie facile

Nos experts vous conseillent et vous accompagnent tout au long de la durée de vie de votre plancha partout dans le monde.



ASSISTANCE EN LIGNE

- Tutos d'aide à l'utilisation et à l'assistance technique.
- Notices d'utilisation, formulaire SAV

https://www.plancha-eno.com/EU/fr/blog/category/service-apres-vente



SERVICE CONSOMMATEURS



RÉPARATION À DOMICILE

Un problème avec votre plancha électrique ? Contactez votre magasin ou votre revendeur qui sollicitera notre service de réparation à domicile.



STATION TECHNIQUE ENO

Prolongez la vie de votre plancha avec nos forfaits.

3 FORFAITS ENTRETIEN	ESSENTIEL	EXPERT	EXPERT PLUS
Nettoyages / contrôles Remplacement des pièces défectueuses Délais prise en charge Prêt d'une plancha de remplacement Assistance téléphonique Prolongation de la garantie contractuelle	*	**	***





Enosign 40 électrique - Chariot Achille inox







Menu ensoleillé pour toutes les générations



Fusion 60 inox







Savourer les longues soirées d'été entre amis





Combo Enosign 80 noir et inox





Combo Enosign 80 bleu 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.





Profiter de sa terrasse toute l'année















Cuisine Modulo noir et inox et Enosign 80 inox

Calamars marinés à l'orange, olives et pignons

Ingrédients
2 oranges
Quelques branches de basilic
30 g de pignons de pin
1 vingtaine d'olives vertes
600 g de petits calamars
Sel, poivre

Dans un saladier, mélangez ensemble 1 filet d'huile, le jus et le zeste d'une orange, le basilic ciselé, les pignons, les olives et le poivre.

Ajoutez les calamars et laissez mariner pendant au moins 30 minutes.

Épluchez et prélevez les suprêmes de la deuxième orange.

Sur la plancha très chaude, faites revenir les calamars marinés avec les suprêmes d'orange puis servez.



Menu brunch pendant les vacances



Combo Fusion 60 gris cargo











Saint-Jacques miso sésame

Ingrédients

2 cuil. à soupe de miso

1 cuil. à soupe d'huile de sésame

1 cuil. à soupe de sucre

2 cuil. à soupe de sauce soja

1 cuil. à soupe de jus de citron

20 saint-jacques

Huile neutre

Des graines de sésame

Préchauffez la plancha. Dans une casserole, versez le miso, l'huile de sésame, le sucre et la sauce soja. Faites chauffer à même la plancha jusqu'à ce que le sucre soit dilué, puis ajoutez le jus de citron.

Badigeonnez les saint-jacques de cette sauce, puis mettez-les à cuire à feu moyen sur la plancha chaude huilée pendant 3 à 4 minutes.

Servez parsemé de graines de sésame.



Cuisine d'extérieur Modulo et plancha Fusion 75 gris Cargo



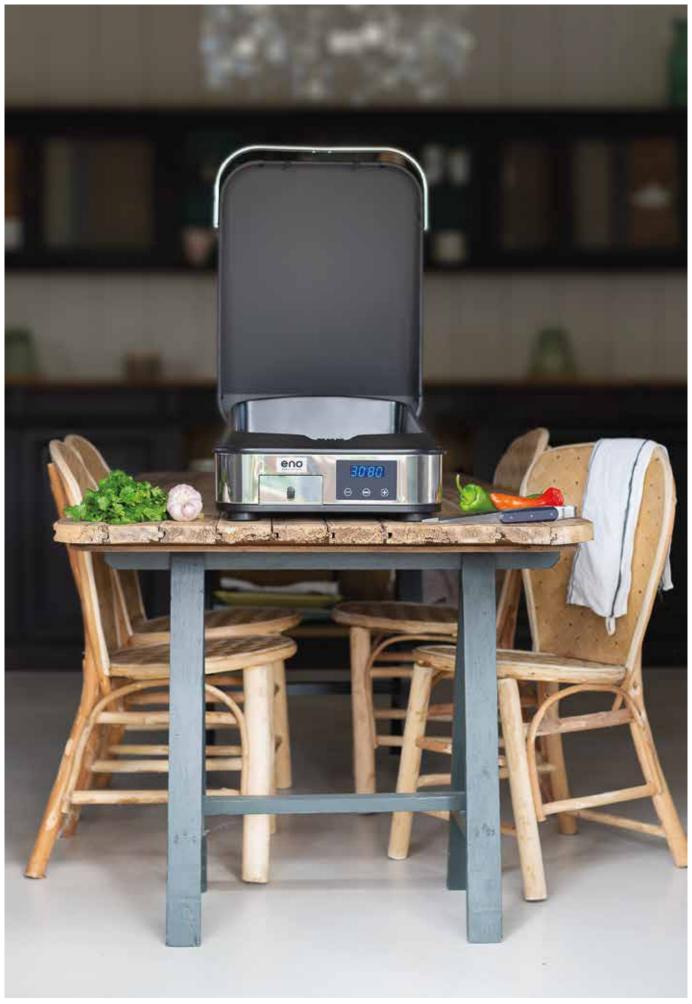


Week-end copains à la campagne









Enosign 40 électrique



Initial 50 électrique

Tataki de bœuf sauce chimichurri

Ingrédients

1 botte de persil

1 petit piment rouge

1 oignon rouge

1 échalote

1 citron

10 cl d'huile d'olive

4 filets ou pavés de bœuf

Sel, poivre

Hachez finement le persil, le piment, l'oignon et l'échalote.

Mélangez-les avec le jus du citron et l'huile.

Salez et poivrez. Réservez au frais.

Faites chauffer la plancha à feu vif, puis cuire les filets de bœuf quelques minutes de chaque côté. Coupez-les en fines tranches puis servez accompagné de la sauce chimichurri.









Enosign 65 bleu navy



Un petit air de vacances

La cuisine qui fait du bien

La plancha permet de tout cuisiner, du déjeuner au dîner, sans contact direct avec la flamme pour préserver toutes les saveurs et propriétés des aliments. Enchaînez facilement les cuissons des poissons, viandes ou des fruits et légumes et régalez vos invités.









Besoin d'inspiration? Découvrez nos 80 recettes faciles et variées. Cuisiner à la plancha toute l'année!

Retrouvez toutes nos recettes gourmandes sur www.plancha-eno.com

Éditions Solar

La réaction de Maillard



Griller, saisir, rôtir, braiser, torréfier... En cuisine, la réaction de Maillard prend plusieurs formes. Le but : favoriser par la cuisson le meilleur développement possible des arômes et optimiser le goût, la texture ou encore le croustillant des aliments concernés.

Explications de Fabrice Gendrier, chef Eno et Meilleur Ouvrier de France.

Pour qu'il donne son meilleur en matière de goût et d'aspect avant d'être servi, un aliment a sa température et sa durée de cuisson optimales. Une belle réaction de Maillard est la conséquence d'une bonne conduite de cuisson qui va, par les interactions chimiques des aliments et avec l'action de la chaleur, développer les arômes, le goût, la texture, le croustillant, la couleur... Contrairement au barbecue où les aliments sont en contact avec les flammes, la plancha permet de mieux contrôler la cuisson, et donc de mieux maîtriser la réaction de Maillard.









Cuisine d'extérieur



Modulo

MODULO permet de composer une cuisine modulable personnalisée, conçue pour s'adapter à son espace extérieur !

Choisissez parmi les différentes combinaisons de taille et de fonctionnalité, celles qui vous correspondent exactement.

Vous aurez une cuisine d'extérieur solide et au design intemporel dont vous profiterez saison après saison.

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.



Modulo inox portes noires • Enosign 75 inox

NOIR ET INOX

Inox de qualité, finition marine. Testé en brouillard salin. Portes et plan de travail acier galvanisé noir.

UNE CUISINE OUTDOOR ADAPTÉE À TOUS LES EXTÉRIEURS



La cuisine Modulo est une véritable cuisine outdoor : rangements, évier, plan de travail, four, frigo et bien sûr la plancha.





Nos cuisines sont conçues avec des matériaux 100% outdoor. Les plans de travail sont très résistants et faciles à entretenir. Ils gardent leur aspect neuf pendant de nombreuses années.







DES ÉLÉMENTS MODULABLES POUR TOUTES LES CONFIGURATIONS



Contre un mur ou en pose libre, nos modules offrent une infinité de configurations adaptées à tous les espaces : avec un ou plusieurs angles, ou tout simplement droite.

Ils existent en plusieurs largeurs (modules plan de travail) pour faciliter l'agencement.







DES MODULES FONCTIONNELS POUR AVOIR TOUT SOUS LA MAIN





Module PLANCHA

Plateau surbaissé pour intégrer la plancha. Conçu pour un raccord parfait des meubles. Idéal pour ranger la bouteille de gaz.

- 1 porte
- Crédence noire
- 2 roues fixes et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Module à équiper :

Plancha Enosign / Initial pour module coloris noir et inox Plancha Fusion pour module coloris gris cargo



Modules PLAN DE TRAVAIL

Composez votre espace pour préparer et cuisiner avec aisance.

3 largeurs possibles:

Module 60 cm Module 80 cm Module 120 cm 1 porte 1 porte 2 portes . Crédence noire . Crédence noire Crédence en option 2 roues fixes 2 roues fixes 2 roues fixes 2 roues directionnelles 2 pieds réglables 1 étagère 1 étagère 2 poignées escamotables Barre accroche ustensiles Étagère / tiroir en option



Module avec ÉVIER

Idéal pour éviter les allers retours à la cuisine, ce module permet d'avoir un point d'eau dans sa cuisine d'extérieur.

- 1 porte
- Crédence noire
- 2 roues fixes et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

Évier inox inclus

Mitigeur prêt à raccorder (tuyau d'arrosage) Siphon Bonde



Module d'ANGLE NOUVEAU

Meuble spécialement conçu pour faire un angle à sa cuisine

- Large plan de travail
- Crédence noire en angle
- 1 étagère de rangement
- 2 roues fixes et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables



Fabrication française

Les meubles sont conçus et fabriqués dans nos ateliers à NIORT







Découpe prévue pour encastrement de la table de cuisson Master.

- 1 porte
- Crédence noire
- 2 roues fixes et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

À équiper avec la table de cuisson Master ref. 432340010701





Module TRIBU

Découpe prévue pour encastrement de la plancha Tribu.

- 1 porte
- Crédence noire
- 2 roues fixes et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

À équiper avec la plancha Tribu ref. 533132810701





Module COMBINÉ four + table de cuisson



Table de cuisson Master encastrée incluse

2 brûleurs gaz 1,75 kW – 2,5 kW Allumage électronique et sécurité thermocouple Inox de qualité, finition marine Couvercle de protection en verre trempé en option

Four gaz 24 L inclus

Puissance 1750 W

Allumage électronique et sécurité thermocouple Enceinte four : inox de qualité, finition marine

2 poignées escamotables

Prévoir un module plan de travail à proximité pour la bouteille de gaz.



DES ÉQUIPEMENTS POUR VOUS FACILITER LA VIE









Support accessoires
Permet de suspendre
les accessoires sur la porte.





Support sac poubelle Permet de fixer à l'intérieur de la porte un sac poubelle de 50 litres.

Ref. MOD1885



Réchaud Xtrem 22 feux gaz 4,25 kW en acier gris avec couvercle.
A poser.

Ref. 162790620201







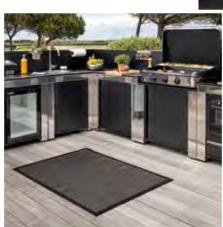
TiroirAcier galvanisé.
Glissières à billes.
3 maxi par module.





ÉtagèreAcier galvanisé noir.
2 maxi par module.









Crédence gastronorm

4 bacs gastro 1/6 et couvercles. Tiroirs de réfrigération.

Ref. MOD2185





Tapis de protection

Anti tâche pour protéger le sol devant la cuisine d'extérieur. Lavable.

Ref. TCI24058





Les housses s'assemblent entre elles à l'infini par des zip pour s'adapter à la configuration de la cuisine.





Housse de protection

Protège les modules pour un bon hivernage. Fournie avec son pop-up.

HMI120 HCI120

HC1120 HMI080

HCI080 HCI065

HMIA060 Voir tableau p.112

Conseils pour assurer la durabilité de vos meubles

- Ne pas laisser d'eau stagnante
- Essuyer avec un chiffon microfibre sans produit détergent
- Protection avec une housse

MODULES CUISSON Noir et inox Gris Cargo et noir Équipements



Module plancha à poser Haut. 77 cm (+crédence 38 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm



PMOD8502

PMOD7002





Module Master Haut. 85 cm (+crédence 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm

Poids: 40 kg

Poids: 34 kg



PMOD7006



Table Master Encastrable, 2 feux gaz 4,25 kW en inox avec allumeur.



Couvercle Master Verre trempé.





Module Tribu Haut. 85 cm (+crédence 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Poids: 34 kg



MOD8505





Plancha Tribu Encastrable, 2 feux gaz 4,25 kW en inox.





Couvercle Tribu Extra plat en inox qualité marine.





Module combiné : table de cuisson et four

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Poids: 80 kg LIVRÉ MONTÉ







MODULE FRIGO



Module FRIGO

Module de cuisine pour frigo 115L

À monter

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Poids: 36 kg

Noir et inox



Gris Cargo et noir PMOD7007





Frigo 115L à encastrer Porte verre réversible 2 clayettes Classe énergétique E

Équipements



KMOFC115



Ensemble de 2 bacs à légumes. Plateau en verre.



MODULE ÉVIER



Module évier, mitigeur, bonde et siphon inclus

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Poids: 46 kg

Noir et inox PMOD8503

Gris Cargo et noir









Module d'angle 80 Haut. 85 cm

(+crédence 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 80 cm Poids: 50 kg

Noir et inox PMOD8508



Gris Cargo et noir PMOD7008





Plateau d'angle

Se fixe sur les meubles latéraux. Acier galvanisé. Haut. 35 cm Larg. 60 cm

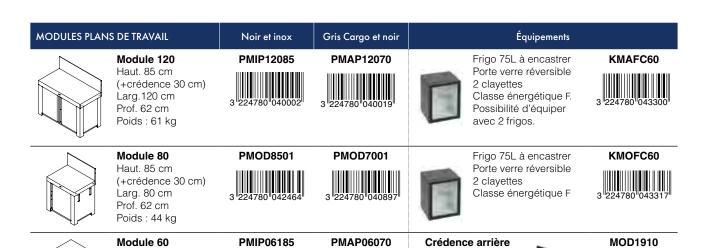
Prof. 60 cm Poids: 12 kg





MOD1570







CRÉDENCE LATÉRALE

Permet de fermer le côté d'un module. 62 cm Acier galvanisé noir.

Haut. 85 cm

Larg. 60 cm

Prof. 60 cm Poids : 36 kg







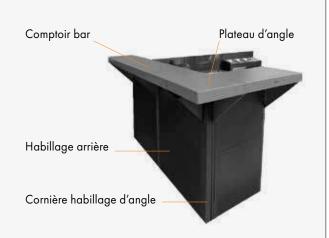
Permet de fermer

l'arrière du module 60



NOUVEAU

CONCEVEZ
VOTRE CUISINE
AVEC UN
COMPTOIR BAR



	HABILLAGE ARRIÈRE	RE COMPTOIR BAR		ENSEMBLE HABILLAGE ARRIÈRE + COMPTOIR BAR			
AMÉNAGEMENTS	Noir		Noir	Gris Cargo		Noir	Gris Cargo
Module 60 cm	60 x 115 x 5 cm MOD2585 3"224780"043812"	5 x 60 x 35 cm	MOD2885 3 "224780" 043874	MOD2870 		PMOD2885	PMOD2870
Module 80 cm	80 x 115 x 5 cm MOD2485 3"224780"043805"	5 x 80 x 35 cm	MOD2785 3 224780 043867	MOD2770 3 224780 043836		PMOD2785 3 224780 043942	PMOD2770 3 224780 043928
Module 120 cm	60 x 115 x 5 cm MOD2585 3 224780 043812 Prévoir 2 habillages	5 x 60 x 35 cm	MOD2885 3 "224780"043874" Prévoir 2 co	MOD2870 3 224780 043843 mptoirs bar		PMOD3085	PMOD3070
Finition angle	Cornière d'habillage 115 x 5 x 5 cm MOD2685 3 224780 043829	Plateau : 5 x 35 x 35 cm + Cornière	MOD2985	MOD2970			











25% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE LE MEILLEUR RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Foyers radiants ultra performants.

Très haut rendement.

Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.

Cuisson précise de 40°C à 360°C.

Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque.



UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR

Résistance aux projections d'eau : norme IPX4. Conforme norme EN certifié LCIE.





ÉCRAN DE COMMANDE PRÉCIS

Affichage LED.

Indicateur de chaleur résiduelle.

Réglage de la température 10 positions.

Programmation de la durée de chauffe avec

minuteur.



Entretien ultra rapide

Liaison parfaite de la plaque et du châssis :

les aliments ne peuvent pas s'incruster.

Hauts rebords anti-projections.

Plaque expertise ENO

Très robuste - ne se raye pas.

Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.

Garantie à vie.

Design exclusif

Moderne et innovant. Assemblages précis.

Pieds réglables en hauteur antidérapants.

Fonte émaillée très facile à nettoyer.

Économie d'énergie

Conception innovante.

Double paroi pour un meilleur

Inox de qualité, finition marine très résistant (testé en brouillard salin).



Écran de commande tactile. Plusieurs zones de cuisson.



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.





Capot de protection

NOUVEAU

Enosign 40

Plancha électrique 1 foyer Inox



Châssis: inox

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



1,8 KW

H 24 x L 41 x P 57 cm Poids: 22 kg Ref. 575132014201



NOUVEAU

Enosign 65

Plancha électrique 2 foyers Inox



Châssis: inox

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



3 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm Poids: 36 kg Ref. 575232014201



Caractéristiques

Plaque

- · Fonte épaisse 7mm
- · Email multicouche
- · Hauts rebords moulés anti projections
- · Goulotte récupération des jus
- · Double paroi
- · Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- · Certifiée contact alimentaire

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 16A

Châssis

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

Garanties

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

Capot en option









Sonde à viande

Permet un contrôle parfait de la température à cœur pour plancha électrique.

Ref. K72768



Options

Capot de protection :

Housse de protection :

Enosign 40



Capot Ref. CPS4085



Housse Ref. HPI45





Capot Ref. CPS6585



Enosign 65



Capot

Ref. CPS6501



Housse Ref. HPI65





NOUVEAU

Plancha électrique 2 foyers Sur chariot, noir et inox





Compact pour le rangement

Caractéristiques

- Plancha Enosign 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
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- Barre accroche ustensiles
- · Capot acier noir intégré
- · Garantie 2 ans











Structure et châssis : inox Capot, portes et côtés : acier noir Surface de cuisson : 56 x 40 cm





3 KW

H 100 x L 126 x P 57 cm Poids : 77 kg **Ref. 57528385**



Options

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible Anti-UV Système Pop Up

Combo Enosign 65



Housse **Ref. HCI065**















25% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE LE MEILLEUR RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Brûleurs circulaires en fonte très solides (utilisés par les professionnels).

Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.

Très bonne protection de la flamme au vent.

Cuisson précise de 80 à 360°C.

Excellente inertie thermique.



ENTRETIEN ULTRA FACILE

Liaison parfaite de la plaque et du châssis : les aliments ne peuvent pas s'incruster.

Hauts rebords.

Plaque très résistante - Ne se raye pas.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants : inox ou acier traitement spécial outdoor.

Excellent rendement énergétique.

Produit réparable et recyclable.

Fabrication française certifiée.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.

Très robuste - ne se raye pas.

Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.

Garantie à vie.

Design d'exception

Moderne et innovant. Assemblages précis.



Conception innovante

Brûleurs très haute performance. Châssis ergonomique avec une double paroi pour un meilleur rendement.

Pieds réglables en hauteur antidérapants.

Matériaux résistants

Inox ou acier traitement spécial outdoor.

Cuisine saine

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

Cuisson précise

Boutons de commande microcrantés.

7 positions.

Plusieurs zones de cuisson.

Allumage en une main.







Capot de protection

Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs Sur chariot, inox



Structure et châssis : inox Capot, portes et côtés : inox Surface de cuisson : 56 x 40 cm



4,8 KW

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox Capot, portes et côtés : acier noir Surface de cuisson : 56 x 40 cm



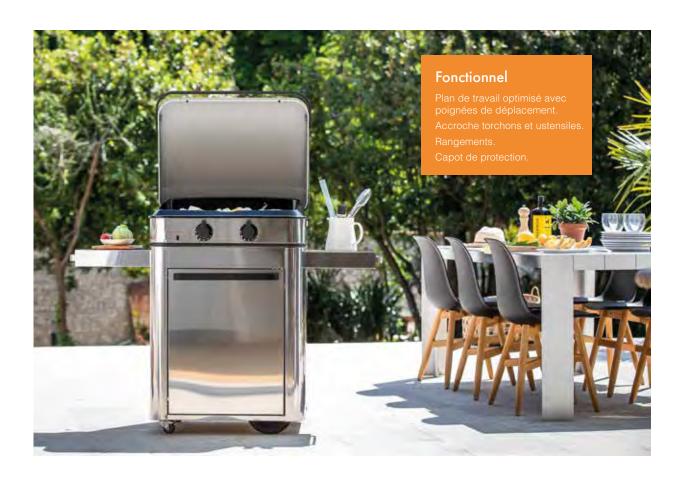


4,8 KW

H 100 x L 126 x P 57 cm Poids: 74,5 kg Ref. 57028385

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ







Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs Sur chariot, bleu navy



Structure et châssis : acier bleu navy Capot, portes et côtés : acier bleu navy Surface de cuisson : 56 x 40 cm





4,8 KW

H 100 x L 126 x P 57 cm Poids : 74,5 kg

Ref. 57028358 LIVRÉ PRÉ-MONTÉ





Caractéristiques

Structure combo

- · Acier ou inox
- 1 porte avec poignées aluminium
- 2 tablettes coulissantes avec poignées aluminium
- · 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes avec frein

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- · Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- · Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- · Goulotte récupération des jus
- · Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- · Très haut rendement
- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- · Allumage électronique une main
- · Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- · Double paroi
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque

Capot inclus

- Extra plat
- Poignée aluminium
- · Charnière à frein

Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans

• Structure combo : 2 ans











Options

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible Anti-UV Housse Ref. HCl065

Combo Enosign 65

Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs Sur chariot, inox



Structure et châssis : inox Capot, portes et côtés : inox Surface de cuisson : 69 x 40 cm

ტტტ



6,3 KW

H $100 \times L 140 \times P 57 \text{ cm}$ Poids : 84 kg

Ref. 57038301 LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox Capot, portes et côtés : acier noir Surface de cuisson : 69 x 40 cm





6,3 KW

H 100 x L 140 x P 57 cm Poids : 84 kg **Ref. 57038385**

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ







Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs Sur chariot, bleu navy



Structure et châssis : acier bleu navy Capot, portes et côtés : acier bleu navy Surface de cuisson : 69 x 40 cm

ტტტ



6,3 KW

H 100 x L 140 x P 57 cm Poids : 84 kg

Ref. 57038358 LIVRÉ PRÉ-MONTÉ





Caractéristiques

Structure combo

- · Acier ou inox
- 2 portes avec poignées aluminium
- 2 tablettes coulissantes avec poignées aluminium
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes avec frein
- Barre accroche ustensiles

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- · Double paroi
- · Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- · Email multicouche
- · Hauts rebords moulés anti projections
- · Goulotte récupération des jus
- · Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 3 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- · Sécurité thermocouple
- · Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Double paroi
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque

Capot inclus

- Extra plat
- Poignée aluminium
- Charnière à frein

Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans

• Structure combo: 2 ans











Options

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible

Anti-UV

Combo Enosign 80



Housse Ref. HCl085



Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs Inox



Châssis : inox 2 brûleurs : 4800 watts Surface de cuisson : 56 x 40 cm

øø



4,8 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm Poids : 36 kg **Ref. 570232010701**



Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs Bleu navy



Châssis : acier bleu navy 2 brûleurs : 4800 watts Surface de cuisson : 56 x 40 cm





4,8 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm Poids : 36 kg **Ref. 570232580701**





Options

Capot de protection : Extra plat en acier noir Poignée aluminium

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible

Anti-UV



Capot inox Ref. CPS6501





Capot acier noir Ref. CPS6585



Enosign 65









Housse plancha Ref. HPI65





Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- · Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Émail multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- · Goulotte récupération des jus
- · Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- · Double paroi
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"

Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans

Capot en option













Enosign 65 bleu navy • Achille porte bleu navy

Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs Inox



Châssis : inox 3 brûleurs : 6300 watts Surface de cuisson : 69 x 40 cm

444



6,3 KW

H 24 x L 79 x P 57 cm Poids : 40,5 kg **Ref. 570332010701**



Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs Bleu navy



Châssis : acier bleu navy 3 brûleurs : 6300 watts Surface de cuisson : 69 x 40 cm

ዕዕዕ



6,3 KW

H 24 x L 79 x P 57 cm Poids : 40,5 kg **Ref. 570332580701**





Options

Capot de protection : Extra plat en acier noir Poignée aluminium Charnière à frein

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible

Système Pop Up

0





Capot acier noir **Ref. CPS8085**



Enosign 80



Capot acier bleu navy **Ref. CPS8058**





Housse plancha **Ref. HPI80**





Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- · Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Émail multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- · Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 3 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- · Double paroi
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"

Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans

Capot en option













Enosign 80 bleu navy • Achille porte bleu navy











PERFORMANCE

Double paroi pour un meilleur rendement et une bonne tenue de la flamme au vent.

Brûleurs puissants.

Boutons de commandes précis.



FONCTIONNEL

Boutons de commande antidérapants pour une bonne prise en main.

Bac récupérateur des jus de cuisson.

Allumage électronique.

4 pieds réglables.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants : inox ou acier traitement spécial outdoor.

Excellent rendement énergétique.

Produit réparable et recyclable.

Fabrication française certifiée.

Nouveau design

Unique et moderne.

Liaison parfaite de la plaque et du châssis pour un meilleur confinement.

Très facile à nettoyer.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.

Très robuste - ne se raye pas.

Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.

Garantie à vie.





Châssis 100% outdoor

Pieds réglables en

Inox ou acier : résistant, anticorrosion, anti UV. Double paroi pour un meilleur rendement et une bonne tenue au vent de la flamme.

Goulotte de récupération des jus de cuisson. Tiroir récupérateur inox 0,7 L.



Combo Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox Porte et côtés : acier noir Surface de cuisson : 55 x 39 cm





5 KW

H 100 x L 120 x P 58 cm Poids : 54,5 kg **Ref. 58028301P**



Combo Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs Sur chariot, gris cargo et noir



Structure et châssis : acier gris cargo Porte et côtés : acier noir Surface de cuisson : 55 x 39 cm





5 KW

H 100 x L 120 x P 58 cm Poids : 54,5 kg

Ref. 58028370P



Caractéristiques

Structure combo

- Plancha Fusion 60 ou 75 encastrée
- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes à frein
- 2 tablettes rabattables acier noir
- · Porte-épices acier noir
- 1 porte noire

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Réglage de l'inclinaison
- · Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- · Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- · Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Boutons de commande antidérapants
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel (Kit sur commande)

Châcci

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

Capot en option

Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans

• Structure combo: 2 ans













Combo Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis: inox Porte et côtés : acier noir Surface de cuisson: 70 x 41 cm





6 KW

H 100 x L 135 x P 58 cm Poids: 65 kg Ref. 58038301



Combo Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs Sur chariot, gris cargo et noir



Structure et châssis : acier gris cargo Porte et côtés : acier noir Surface de cuisson: 70 x 41 cm





6 KW

H 100 x L 135 x P 58 cm Poids: 65 kg Ref. 58038370





Options

Capot de protection :

Capot acier noir



Ref. CPX60



Ref. CPX75

Housse combo



Ref. HCI065



Ref. HCI085





Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs Inox



Châssis : inox 2 brûleurs : 5000 watts Surface de cuisson : 55 x 41 cm

44



5 KW

H 19 x L 60 x P 58 cm Poids : 29,3 kg **Ref. 580232010701**



■ Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs Gris cargo



Châssis : acier gris cargo 2 brûleurs : 5000 watts Surface de cuisson : 55 x 41 cm





5 KW

H 19 x L 60 x P 58 cm Poids : 29,3 kg **Ref. 580232700701**





Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Goulotte récupération des jus
- · Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Boutons de commande antidérapants
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel (Kit sur commande)

Châssis

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



Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans

Capot en option











NOUVEAU

Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs Inox



Châssis: inox 3 brûleurs : 6000 watts Surface de cuisson: 70 x 41 cm



6 KW

H 19 x L 75 x P 58 cm Poids : 36,5 kg Ref. 580332010701



NOUVEAU

Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs Gris cargo



Châssis : acier gris cargo 3 brûleurs : 6000 watts Surface de cuisson: 70 x 41 cm





6 KW

H 19 x L 75 x P 58 cm Poids : 36,5 kg Ref. 580332700701







Options

Capot de protection :

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible

Capot acier noir



Ref. CPX60

Fusion 60

Ref. CPX75

Housse plancha



Ref. HPI65

Ref. HPI80



Découvrir INITIAL



8900

 $\Theta \Theta \Theta$

Initial 50 électrique









Initial

plancha électrique

PERFORMANCE OPTIMALE

Résistance blindée en serpentin.

Montée rapide en température.

Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.

Cuisson précise de 40°C à 360°C.

Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque.



utilisation Intérieur/extérieur

Résistance aux projections d'eau avec la norme IPX4.



COMPACTE ET LÉGÈRE

Idéale pour les terrasses.

Se pose sur le plan de travail de sa cuisine ou en bout de table.

Se range facilement.

Facile à déplacer.

Idéale pour les jeunes urbains.



Une cuisine saine

Récupération des jus de cuisson. Tiroir récupérateur en inox. Écran de commande précis

Écran digital pour contrôle de température. Réglages précis de température de 40°C en 40°C. Affichage LED.







NOUVEAU

Initial 50

Plancha électrique 1 résistance Inox



Châssis: inox

1 résistance électrique : 2200 watts Surface de cuisson: 48 x 36 cm



H 16 x L 49 x P 46 cm Poids: 17 kg Ref. 555132014201





Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- · Email multicouche
- Rebords moulés anti projections
- · Goulotte récupération des jus
- · Certifiée contact alimentaire

Foyer électrique

- Résistance blindée
- Écran de commande :
- Affichage LED
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Réglages précis de température de 40°C en 40°C
- Prise électrique 10 ampères

- · Inox de qualité, finition marine
- · Pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur inox

Garanties

Châssis

• Plaque : à vie • Résistance : 10 ans · Châssis: 10 ans

Capot en option











Options

Capot de protection :

Extra plat en acier noir Poignée intégrée

Housse de protection :

Initial 50









Housse Ref. HPI45



NOUVEAU

Combo Initial 50

Plancha électrique 1 résistance Sur chariot noir



Structure : acier galvanisé thermolaqué noir Châssis : inox finition marine Surface de cuisson : 48 x 36 cm



2,2 KW

H 95 x L 100 x P 53 cm Poids : 26,5 kg **Ref. 55518385**



Caractéristiques

- Plancha Initial électrique 50 encastrée
- Structure : acier galvanisé noir
- 2 tablettes amovibles noires (3 positions) fonction plateau
- 2 roues tout terrain
- 1 étagère intérieure basse
- 1 rideau noir
- Réglage de la pente de la plaque
- Capot en option
- Garantie structure 2 ans













Options

Capot de protection : Extra plat en acier noir Poignée intégrée

Housse de protection : Tissu déperlant noir Imputrescible Anti-UV Système Pop Up

Combo Initial 50









Housse Ref. HCI065













BRÛLEURS PERFORMANTS

Double rampe.

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.



FONCTIONNEL

Boutons de commande antidérapants pour une bonne prise en main.

Bac récupérateur des jus de cuisson.

Allumage électronique.

4 pieds réglables.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants : inox ou acier traitement spécial outdoor.

Excellent rendement énergétique.

Produit réparable et recyclable.

Fabrication française certifiée.

Nettoyage facile

Rebords anti projections.

Émail lisse - ne se raye pas.

Bol récupérateur compatible lave-vaisselle.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer. Robuste - ne se raye pas.

Garantie à vie.



65

Châssis résistant

Inox de qualité, finition marine, très résistant à la corrosion. Anti UV. 100% outdoor.

Cuisine saine

Goulotte de récupération des jus de cuisson.

Bol récupérateur inox 0,70 L.

50

Facile à utiliser Boutons de réglage précis.

Allumage piezo.

Pieds réglables en hauteur.

Compacte et légère

Pour les petits espaces. Facile à déplacer.





Capot de protection

Initial 50

Plancha gaz 2 brûleurs Inox



Châssis : inox 2 brûleurs : 5000 watts

Surface de cuisson : 48 x 36 cm





5 KW

H 20 x L 49 x P 47 cm Poids : 18 kg **Ref. 555032010701**



Initial 65

Plancha gaz 3 brûleurs Inox



Châssis : inox 3 brûleurs : 6300 watts Surface de cuisson : 62 x 36 cm





6,3 KW

H 23 x L 65 x P 47 cm Poids : 24 kg **Ref. 556532010701**



Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- Zones de cuisson indépendantes
- · Allumage piezo
- Gaz Propane / Butane

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Pieds réglables
- Bol récupérateur inox 0,70 L

Garanties

Plaque : à vieBrûleurs : 10 ansChâssis : 10 ans















Combo Initial 50

Plancha gaz 2 brûleurs Sur chariot, noir



Structure : acier noir Châssis: inox

Surface de cuisson: 48 x 36 cm





5 KW

H 95 x L 100 x P 53 cm Poids: 26,5 kg Ref. 55508385



Caractéristiques

- Plancha Initial 50 ou 65 encastrée
- Structure : acier galvanisé thermolaqué noir
- 2 tablettes amovibles noires fonction plateau
- 2 roues tout terrain
- 1 étagère intérieure basse
- 1 rideau noir
- Réglage de la pente de la plaque
- · Capot en option
- Garantie structure 2 ans









Combo Initial 65

Plancha gaz 3 brûleurs Sur chariot, noir



Structure: acier noir Châssis: inox

Surface de cuisson : 62 x 36 cm





6,3 KW

H 95 x L 115 x P 55 cm Poids: 33 kg Ref. 55658385





Options

Capot de protection :

Housse de protection : Tissu déperlant noir

Capot



Ref. CPI50



Ref. CPI65

Initial 65

Housse plancha



Ref. HPI45





Housse combo



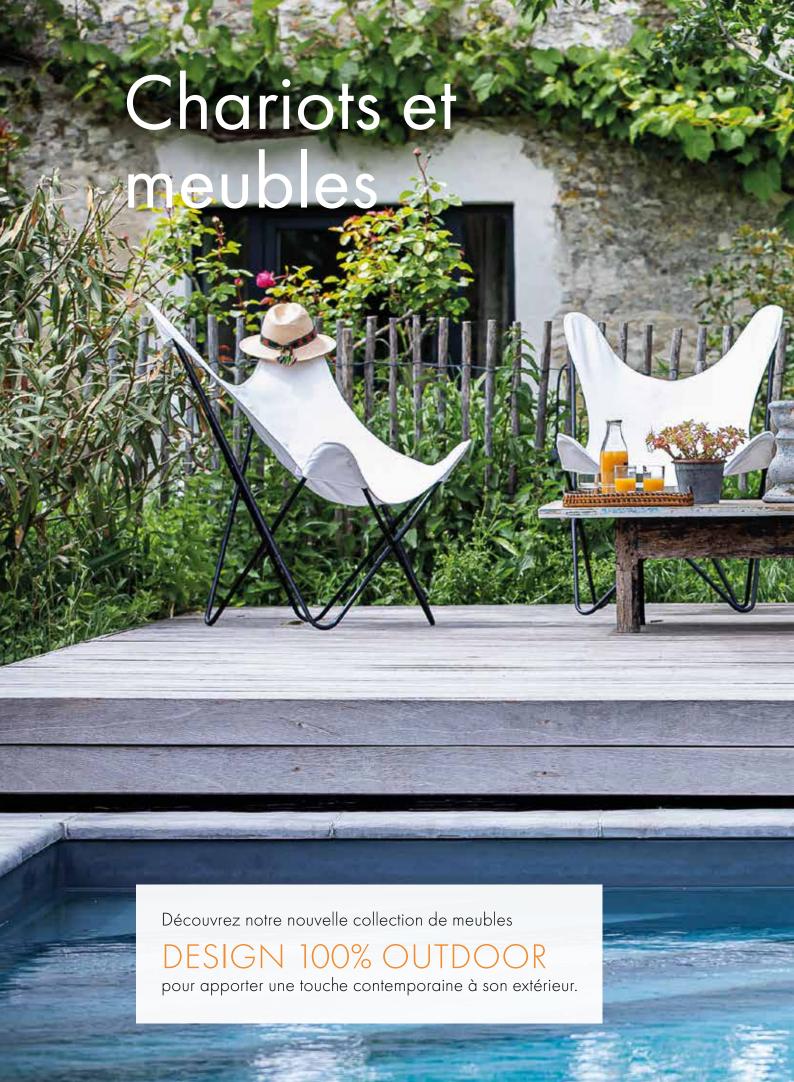
Ref. HCI065





Tablette amovible noire fonction plateau pour Combo İnitial







Félix Meuble



Félix



Meuble noir et inox



Structure : inox de qualité, finition marine

Crédence, côtés, porte, plan de travail : acier galvanisé

thermolaqué noir

H 115 x L 120 x P 62 cm Poids : 59 kg

Ref. PMIP12085



Meuble gris cargo et noir



Structure, plan de travail : acier galvanisé thermolaqué

gris cargo

Crédence, côtés, porte : acier galvanisé thermolaqué noir

H 115 x L 120 x P 62 cm Poids : 59 kg

Ref. PMAP12070



Caractéristiques

- · Inox ou acier
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Crédence haute noire (30 cm)
- · Chaîne de fixation bouteille de gaz
- Pour plancha 40 à 80
- Garantie 2 ans

LE +

Le meuble Félix est compatible avec la cuisine d'extérieur MODULO

Equipez votre meuble Félix avec un ou deux frigos

Pratique pour garder les produits au frais et tout avoir sous la main!



FRIGO 75 L avec kit Félix

Porte verre reversible 1 clayette

Ref. KMAFC60



OPTIONS



Housse chariot Ref. HCI125





Crédence 62 cmAcier galvanisé noir. Permet de fermer le côté du meuble.

Ref. MOD1285





Support accessoires

Se fixe sur la porte à l'intérieur du module

Ref. MOD220



Félix Desserte



Félix



Desserte noir et inox





Structure : inox de qualité, finition marine Plan de travail, côtés, porte : acier galvanisé

thermolaqué noir

H 85 x L 60 x P 60 cm Poids: 34 kg Ref. PMIP06185



Desserte gris cargo et noir



Structure, plan de travail : acier galvanisé thermolaqué

gris cargo

Côtés, porte : acier galvanisé thermolaqué noir

H 85 x L 60 x P 60 cm Poids: 34 kg Ref. PMAP06070



Caractéristiques

- · Inox ou acier
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 porte en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Barre accroche torchon ou ustensiles
- Pour plancha 40 à 60
- · Garantie 2 ans

La desserte Félix est compatible avec la cuisine d'extérieur MODULO



Desserte Félix noir et inox - Plancha Enosign 40 électrique



Achille Chariot



Achille porte

Chariot noir et inox

Chariot gris cargo et noir





Structure, plan de travail : inox de qualité, finition marine Plateau, tablette amovible : acier galvanisé thermolaqué noir

H 81 x L 92 x P 55 cm Poids : 40 kg

Ref. PDIS20185





Structure, plan de travail : acier galvanisé thermolaqué gris cargo Plateau, tablette amovible : acier galvanisé thermolaqué noir

H 81 x L 92 x P 55 cm Poids : 40 kg

Ref. PDAS27085 3 12





Structure, plan de travail : acier galvanisé thermolaqué bleu navy Plateau, tablette amovible : acier galvanisé thermolaqué noir

H 81 x L 92 x P 55 cm Poids : 40 kg

Ref. PDAS25885



Caractéristiques

- · Inox ou acier
- 3 coloris : inox, gris cargo ou bleu navy
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes à frein
- 1 tablette acier noir amovible fonction plateau
- 1 tablette rabattable acier noir
- 1 porte acier noir
- Pour plancha 40 à 80
- · Garantie 2 ans





Achille Chariot



Achille rideau



Chariot inox



Structure: inox de qualité, finition marine

H 81 x L 92 x P 55 cm Poids: 20 kg Ref. DIS201

Chariot gris cargo



Structure: acier galvanisé thermolaqué gris cargo

H 81 x L 92 x P 55 cm Poids : 20 kg Ref. DAS270

Chariot bleu navy



Structure : acier galvanisé thermolaqué bleu navy

H 81 x L 92 x P 55 cm Poids : 20 kg Ref. DAS258

Caractéristiques

- Inox ou acier
- 3 coloris : inox, gris cargo ou bleu navy
 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 rideaux noirs
- Pour plancha 40 à 80
- Garantie 2 ans



Espace de rangement bouteille de gaz optimal

OPTIONS -



Housse chariot Ref. HCI085



Chariot Achille rideau bleu navy • Plancha Enosign 65

Oscar Chariot



Oscar



Chariot inox



Structure : inox de qualité, finition marine

H 83 x L 112 x P 42 cm Poids : 14 kg

Ref. CFI52



Chariot noir



Structure : acier galvanisé thermolaqué noir

H 83 x L 112 x P 42 cm Poids : 14 kg

Ref. CFA52



Caractéristiques

- Structure inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué noir
- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille
- Pour plancha 40 à 60
- Garantie 2 ans

LE +

Facile à déplacer grâce aux roues tout terrain

OPTIONS -



Housse chariot Ref. HCI125





Chariot Oscar acier noir • Plancha Initial 65

Émile / Mobilot Chariots bois



Émile

Chariot bois



Structure : bois Plateau : HPL noir

H 85 x L 146 x P 56 cm Poids : 25 kg

Ref. DPN53



Mobilot

Chariot bois



Structure : bois Plateau : inox

H 88 x L 153 x P 57 cm $\,$

Poids: 40 kg **Ref. CMV0900**



Caractéristiques

Émile

- Structure en robinier
- Plateau en HPL noir
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 1 étagère basse
- 2 rideaux cache bouteille de gaz
- Barre accroche torchons
- · Range bouteilles
- Pour plancha 45 à 80
- Garantie 2 ans

LE +

Bois résistant imputrescible

Mobilot

- Structure en robinier
- Plateau en inox
- · 2 roues tout terrain
- 2 roues directionnnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 2 étagères
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- 1 grand tiroir en façade
- · Barre accroche torchons
- Range bouteilles
- Pour plancha 45 à 80
- Garantie 2 ans



Chariot Mobilot • Plancha Enosign 80

OPTIONS —



Housse chariot Ref. HCI085

224780 403166













Les essentiels

Pour tous les passionnés de cuisine à la plancha, Eno redessine sa collection d'accessoires en adéquation avec le nouveau concept Enosign.



Cuisiner



Spatule large

Idéal pour nettoyer la plaque. Permet de manipuler les aliments. Inoxydable.

Ref. SP12058





Spatule longue

Permet de manipuler les aliments longs. Inoxydable.

Ref. SP18058





Spatule coupante

Permet de retourner et vérifier la cuisson grâce au rebord aiguisé. Pratique pour le service. Inoxydable.

Ref. SPC12058





Spatule ajourée

Idéal pour cuisiner et servir sans matière grasse. Inoxydable.

Ref. SPA12058





Spatule à crêpes

Permet de retourner facilement les crêpes. Inoxydable.

Ref. SPF25058





Pince fine

Pour cuisiner avec précision. Permet de manipuler des aliments de petite taille ou fragiles. Inoxydable.

Ref. PF0458





Pince large

Pour cuisiner, retourner et prélever les aliments. Pratique pour le service. Inoxydable.

Ref. PL8558





Ciseaux

Cisaille finement les herbes aromatiques. Inoxydable.

Ref. CC8058





Pelle à moules

Permet de retourner les coquillages pendant la cuisson. Idéal pour le service.

Inoxydable. Ref. PLM12058





Sonde à viande

Permet un contrôle parfait de la température à cœur pour plancha électrique.

Ref. K72768





Cloche de cuisson

Pour cuire à l'étouffée et mijoter. Maintien au chaud. Peut s'utiliser avec la grille de repos. Inoxydable.

Ref. CR3158





Kit fumoir à froid

Kit de fumage à froid avec cloche inox ENO et sachet de copeaux de bois d'olivier.

Ref. KFCR5358





Grille de repos

Pour laisser reposer viandes et poissons. Peut s'utiliser sous la cloche. Inoxydable.

Ref. GR3258





Dôme anti-projections

Évite les projections et permet de surveiller la cuisson. Inoxydable. 34 x 28 x 13 cm

Ref. DAP3458



Préparer



Coffret découpe

Pic et couteau pour découper viandes, volailles et poissons.

Ref. SD2A58





Fourchette à viande

Fourchette en inox pour bien tenir une pièce. Inoxydable.

Ref. FV13058





Couteau à viande

Idéal pour découper viandes, volailles et poissons. Couteau lame trempée inox.

Ref. CV16058





Pinceau silicone

Pour badigeonner les marinades ou les sauces. Inoxydable.

Ref. PS4558





Foyer tripatte

3 pieds démontables en fonte. A poser. 5 kW.

Ref. 004600860701





Billot avec bac gastro

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

Ref. PADBG53





Planche à découper

Réversible, avec arrêtoir de plan de travail, rigole et rebord. Bambou.

Ref. PAD53





Coffret du Chef

- Bac gastro G1/3 inox
- Spatule et pince large
- Planche à découper en bambou

Ref. KE5801





Tablier

Coton coloris bleu navy. Boucle de réglage en métal. Sangles en tissu enduit. Poche 2 compartiments.

Ref. TPM58





Étagères

À fixer sur le rebord de la plaque pour maintien au chaud. Inoxydable.

Ref. ERP4558 Modèles 45/50

Ref. ERP5858 Modèles 60

Ref. ERP6058 Modèles 60/65

Ref. ERP7558 Modèles 75/80





Tapis de protection

Anthracite. Antiglisse. Absorbant et étanche. Imperméable aux tâches de graisses. Nettoyage facile.

Plancha 120 x 80 cm

Ref. TPI12058

Cuisine d'extérieur 240 x 100 cm **Ref. TCI24058** 3 224780 043



Livre de recettes

Cuisiner à la plancha toute l'année! 80 recettes gourmandes. Éditions Solar.

Ref. LPS080



Protéger

PLANCHAS	ı	HOUSSES	CAPOTS
Enosign 40 électrique	HPI45	3 224780 037316	CPS4085 3 224780 040958
Enosign 65	HPI65	3 224780 040286	inox : CPS6501 noir : CPS6585 3 "224780"043003 3 "224780"040965"
Enosign 80	HPI80	3 224780 040293	inox : CPS8001 noir : CPS8085 3 224780 043010 3 224780 043195
Fusion 60	HPI65	3 224780 040286	CPX60 3 224780 041948
Fusion 75	HPI80	3 224780 040293	CPX75 3"224780"043102
Initial 50	HPI45	3 224780 037316	CPI50 3 224780 042181
Initial 65	HPI65	3 "224780 "040286"	CPI65 3 224780 042198



CHARIOTS	HOUSSES		
Combo Enosign 65 Combo Initial 50 Combo Initial 65 Combo Fusion 60 Desserte Félix	HCI065	3 224780 040309	
Combo Enosign 80 Achille Émile Mobilot Combo Fusion 75	HCl085	3 '224780 '040316'	
Meuble Félix Oscar	HCl125	3 224780 041269	

CUISINE D'EXTÉRIEUR	HOUSSES NOUVEAU		
Module	HMI120	3 224780 043898	
largeur 120 cm	HCI125 Non assemblable	3 224780 041269	
Modules	HMI080	3 224780 043904	
largeur 80 cm	HCI080 Non assemblable	3 224780 039655	
Module largeur 60 cm	HCl065 Non assemblable	3 224780 040309	
Module d'angle	HMIA060	3 224780 043911	

CAPOT DE PROTECTION

Solution pratique pour que la plancha reste propre entre chaque cuisson, le capot permet aussi de maintenir au chaud les aliments.

bleu : CPS6558

HOUSSE

Indispensables pour un hivernage efficace et une bonne protection, les housses sont en toile déperlante imputrescible, anti UV.



Cordon de serrage. Système POP'UP anti-flaque.

Entretien facile et rapide

Nettoyage en 4 étapes sur plaque chaude







papier absorbant





Plancha cleaner

Nettoyant 100% naturel à base d'argile Pot 300 g avec éponge Fabrication française







Coffret nettoyage

Support 2 boules inox Plancha cleaner Microfibre

Ref. KN5301





Support boule inox

Support avec réservoir 3 boules inox Compatible lave-vaisselle

Ref. SBI58





Kit 4 boules inox

4 boules inox Compatible lave-vaisselle

Ref. KBI4





Spray nettoyant

Surfaces émaillées Biodégradable Agrée contact alimentaire Fabrication française 250 ml

Ref. NP250







Raccorder

Raccord Flexigaz inox

Durée de vie illimitée. Longueur 1 m

Ref. P010630





Raccord coudé G1/2

Raccord coudé 90° G1/2 M/F

Ref. K59973





Kit injecteur raccord gaz naturel

Ref. 530204 Fusion 60 Enosign 65

Ref. 580304 Fusion 75

Ref. 530304 Enosign 80























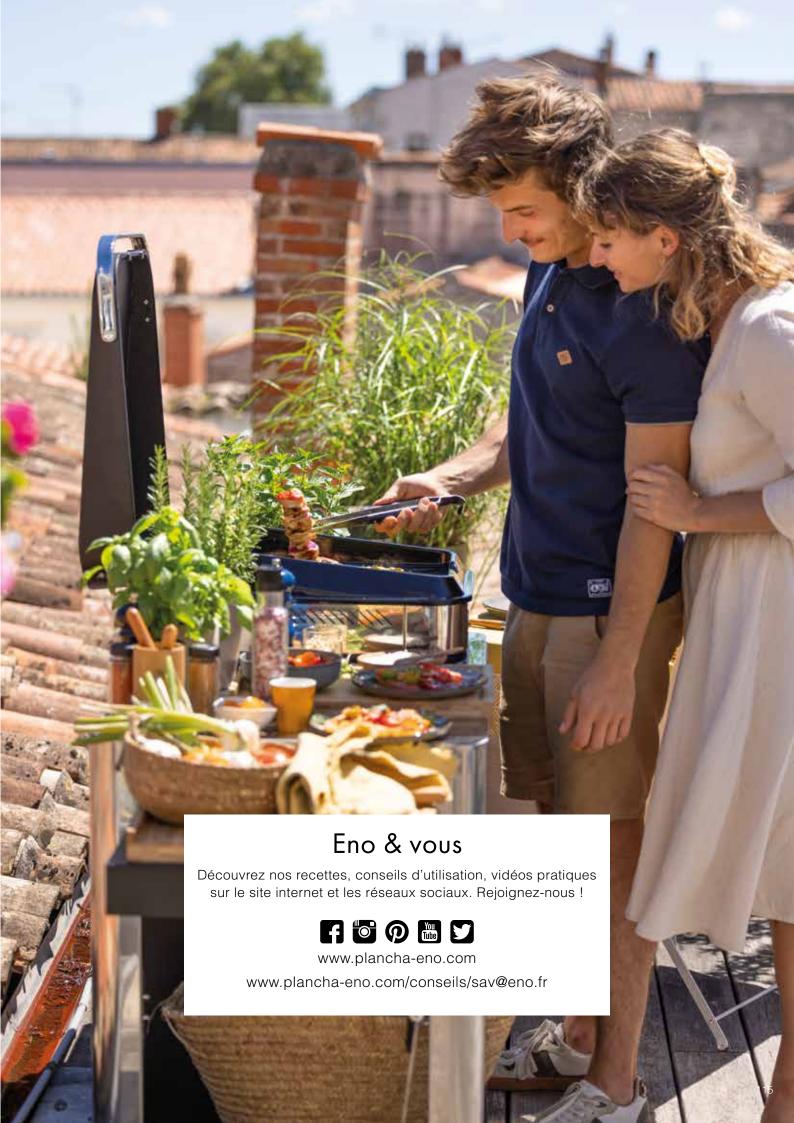


Cuisiner à la plancha toute l'année!



Que vous soyez à l'ombre d'un parasol ou les pieds dans la neige, invitez la convivialité et la simplicité à votre table grâce à 80 recettes rapides et originales.

Découvrez vite notre nouveau livre "Cuisiner à la plancha", vous ne pourrez plus vous en passer! Éditions SOLAR



Électrique



Enosign 40



Enosign 65 Inox



Noir et inox

Gaz



Enosign 65 Inox



Enosign 65 Bleu navy



Inox



Enosign 80



Enosign 80 Bleu navy



Combo Enosign 65



Combo Enosign 65 Inox



Combo Enosign 65 Bleu navy



Combo Enosign 80 Inox



Combo Enosign 80 Bleu navy



Combo Enosign 65 Noir et inox



Combo Enosign 80 Noir et inox



Fusion 60



Fusion 60 Gris cargo



Fusion 75 lnox



Fusion 75 Gris cargo



Combo Fusion 60 Noir et inox



Combo Fusion 60 Gris cargo et noir



Combo Fusion 75 Noir et inox



Combo Fusion 75 Gris cargo et noir



Initial 50



Combo Initial 50 Noir



Initial 50



Combo Initial 50 Noir



Initial 65



Combo Initial 65 Noir



Meuble et desserte Noir et inox



Meuble et desserte Gris cargo et noir

Achille

Félix

Rideau





Gris cargo





Noir et inox



Porte

Gris cargo et noir



Bleu navy et noir

Oscar





Noir



Émile Bois



Mobilot Bois

Émile Mobilot

Modulo



Module plancha à poser



Gris cargo et noir Noir et inox



Module combiné Gris cargo et noir Noir et inox



Module Master Gris cargo et noir Noir et inox



Module évier Gris cargo et noir Noir et inox



Module Tribu Gris cargo et noir Noir et inox



Module frigo Gris cargo et noir Noir et inox



Module plan de travail 1 porte

Gris cargo et noir Noir et inox



Module plan de travail 2 portes

Gris cargo et noir Noir et inox



Module plan de travail Desserte

Gris cargo et noir Noir et inox



Module d'angle Gris cargo et noir Noir et inox



1				T	I	r
PLANCHAS	ENOSIGN 40 Inox	ENOSIGN 65 Inox	INITIAL 50 Inox	ENOSIGN 80 Inox	ENOSIGN 80 Bleu navy	ENOSIGN 65 Inox
RÉFÉRENCE	575132014201	575232014201	555132014201	570332010701	570332580701	570232010701
GENCODE	3 224780 040972	3 224780 040989	3 224780 043713	3 224780 042976	3 224780 042990	3 224780 042969
ÉNERGIE	ÉLECTRIQUE 16 A	ÉLECTRIQUE 16 A	ÉLECTRIQUE 10 A	A GAZ	% GAZ	6 GAZ
PLAQUE						
Plaque fonte émaillée multicouche 7 mm	•	•		•	•	•
Certification alimentaire	•	•	•	•	•	•
Double paroi fonte	•	•		•	•	•
Hauts rebords	•	•		•	•	•
Liaison parfaite avec le châssis	•	•		•	•	•
Garantie plaque	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie
CHÂSSIS						
Matériaux	Inox de finition, qualité marine	Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine			
Double paroi	•	•		•	•	•
Résistance corrosion, UV, rayures	****	****	****	****	***	****
Récupérateur de jus	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L avec niveau
Pieds réglables	•	•	•	•	•	•
Capot	En option	En option	En option	En option	En option	En option
Garantie châssis	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
BRÛLEUR						
Type de brûleur	1 foyer radiant	2 foyers radiants	1 résistance blindée	3 brûleurs circulaires très haut rendement	3 brûleurs circulaires très haut rendement	2 brûleurs circulaires très haut rendement
Puissance	1,8 KW	3 KW	2,2 KW	6,3 KW	6,3 KW	4,8 KW
Température	40 à 360°C	40 à 360°C	40 à 360°C	80 à 360°C	80 à 360°C	80 à 360°C
Sécurité	Sonde thermostatique	Sonde thermostatique	Sonde thermostatique	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple
Allumage	Touche contrôle	Touche contrôle	Touche contrôle	Électronique 1 main	Électronique 1 main	Électronique 1 main
Réglage	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile	Boutons microcrantés	Boutons microcrantés	Boutons microcrantés
Garantie brûleur	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans

















ENOSIGN 65 Bleu navy	FUSION 60 Inox	FUSION 60 Gris cargo	FUSION 75 Inox	FUSION 75 Gris cargo	INITIAL 50 Inox	INITIAL 65 Inox
570232580701	580232010701	580232700701	580332010701	580332700701	555032010701	556532010701
3 224780 042983	3 224780 041764	3 224780 041757	3 224780 043058	3 224780 043041	3 224780 041818	3 224780 041825
6 GAZ	6 GAZ	6 GAZ	6 GAZ	6 GAZ	6 GAZ	6 GAZ
•	•	•	•	•		
•	•	•	•	•	•	•
•						
•	•	•	•	•		
•	•	•	•	•		
Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie
Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine	Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine	Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine	Inox de finition, qualité marine
•	•	•	•	•		
***	****	***	****	***	****	****
Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L	Bol 0,7 L	Bol 0,7 L
•	•	•	•	•	•	•
En option	En option	En option	En option	En option	En option	En option
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
2 brûleurs circulaires très haut rendement	2 brûleurs double rampe	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe
4,8 KW	5 KW	5 KW	6 KW	6 KW	5 KW	6,3 KW
80 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C
Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	-	-
Électronique 1 main	Électronique	Électronique	Électronique	Électronique	Piezo	Piezo
Boutons microcrantés	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons	Boutons
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans

Photos : Mélanie Chaigneau - Arnaud Childéric www.kalice.fr - Victoire Duhot - Claire Payen - Dorian Nieto Conception : Valérie Dubois-Thiercelin

119







www.plancha-eno.com

95, rue de la Terraudière - 79000 Niort commercial@eno.fr sav@eno.fr

