



Fourneaux

GOURMET



LA LIGNE "PROFESSIONNELLE"

STOVESTM

belling[®]
by STOVES

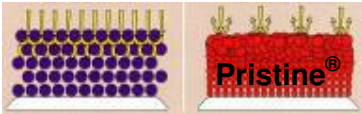
MEILLEURE OPTIMISATION DE L'ESPACE

Les fourneaux Gourmet sont disponibles en 2 largeurs différentes : **90 et 110 cm** afin de pouvoir trouver leur place dans toutes les cuisines ... même les plus compactes.

ENCORE PLUS D'INNOVATION DANS LA FABRICATION



Membre de l'Association britannique des Maîtres Artisans, STOVES est devenu par son standard de fabrication, un des leaders de sa spécialité en Europe. **Les cavités de fours, moulées d'une seule pièce par pression d'eau** – une performance mondiale – sont dépourvues d'angles difficiles à nettoyer et les parois, complètement planes derrière les gradins chromés amovibles, s'essuient en un clin d'œil grâce à leur revêtement spécial : l'émail **Pristine®**.



La structure du revêtement **Pristine®** est 3 fois plus compacte que celle d'un émail standard, ce qui diminue considérablement l'accrochage des projections de cuisson de telle façon qu'un simple « essuyage » des parois suffit.

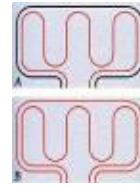
PLUS DE CONFORT SUR LES PLANS DE CUISSON

Fabriqués d'une seule pièce, sans jointures, les plans de cuisson combinent confort d'utilisation et facilité d'entretien. Comme sur les fourneaux pro, le plan tout inox des fourneaux Gourmet est conçu pour durer, malgré les accidents communs en cuisine.



Le plan de type « bac » des tables à gaz, empêche toute infiltration en cas de débordement. Intégrant des **grilles en fonte massive**, complètement planes, il offre une surface de cuisson continue et très stable. Le **brûleur triple couronne « WOK »**, très puissant, permet de saisir parfaitement et convient aux ustensiles de grande dimension.

PLUS DE PERFORMANCES POUR LE GRIL



Gril électrique variable double circuit intégré au four principal, sur tous les modèles

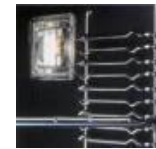


Gril électrique (gril variable double circuit) : Chauffant au centre en mode économique (fig. A) ou sur toute sa largeur (fig. B), selon le volume à cuire, ce gril offre **5 niveaux de puissance dans chaque mode** pour des grillades parfaites.

PLUS DE FONCTIONNALITES DANS LES FOURS



Supports de grilles télescopiques



Gradins amovibles



Four gaz à chauffe directe



Four électrique à chaleur tournante pulsée :

L'air, soufflé par le ventilateur, traverse une résistance circulaire qui lui procure une montée en température très rapide. Cette circulation d'air chaud permet d'obtenir une température homogène dans toute la cavité.



Four gaz à chauffe directe :

Le brûleur placé sur la sole, en fond de cavité, chauffe directement l'air du four, procurant ainsi un préchauffage très rapide et des zones de température différentes pour saisir les viandes, en haut, et cuire les légumes simultanément, plus bas.



Four électrique multifonctions :

9 modes de cuisson au choix (cuisson conventionnelle ou ventilée) pour s'adapter à tout type de cuisson.



Décongélation

Brasser l'air, accélérer la décongélation



Sole

Cuire les fonds de tartes, finir les quiches, pizza ...



Cuisson intensive

Cuire pains, pâtisseries, pâtes à lever, contenu humecté...



Convection naturelle

Cuisson traditionnelles, rôtir, cuisson longue basse température



Voûte

Gratiner, finir une cuisson, colorer



Chaleur tournante pulsée

Pièces volumineuses (chaleur homogène), cuissons multiples



Sole ventilée

idéal pour cuire les fonds de tartes, les quiches à fort contenu humide



Gril large

Griller de grandes quantités ou des pièces épaisses



Gril ventilé

Griller délicatement filets de poisson, ventrèche, bacon...



TIROIR DE RANGEMENT



Tiroir double sur modèles 1100 sous les fours

ACCESSOIRES INCLUS



Plateau à grillade

Plat émaillé avec grille et poignée chromées amovibles



Plat à rôtir

Plat émaillé

ACCESSOIRES EN OPTION



Support Wok

en fonte noir mat



Plaque à snacker (modèle 1100 uniquement)

en fonte massive, à poser sur 2 feux gaz



Ligne **PROFESSIONNELLE**

Les **GOURMET 90 & 1100**

- Fourneaux au style "professionnel" offrant des surfaces résistantes et faciles à nettoyer.
- Choix entre 1 four grande largeur pour les grands plats ou 2 fours juxtaposés pour les cuissons variées simultanées.



BELLING GOURMET 90

- Largeur 90 cm -



STOVES GOURMET 1100

- Largeur 110 cm -

Référence	90DF	1100DF	1100G
Table			
FP Four principal			
FS Four secondaire	-		
TR Tiroir de rangement	-	double	

Caractéristiques		BELLING GOURMET 90DF fabrication STOVES	STOVES GOURMET 1100G	STOVES GOURMET 1100DF
Dimensions (L x P 600 x H 900 à 915 mm)		Largeur 900 mm	Largeur 1100 mm	
Tables de cuisson	5 feux gaz dont un triple couronne (1kW, 2x 2kW, 3kW, 3.5kW)	■		
	7 feux gaz dont un triple couronne (2x 1kW, 3x 2kW, 3kW, 3.5kW)		<i>Gaz Naturel uniquement</i>	■
Fours	Nombre de fours	1 four large	2 fours	
	Gril élect. double variable (1.7/2.7kW) - intégré au four principal -	■	■	■
	Four gaz à chauffe directe (2.5kW)		X2 <i>Gaz Naturel uniquement</i>	
	Four électrique multifonctions (2.3kW)	■		■
	Four électrique à chaleur pulsée (2.3kW)			■
Rangement	Tiroir		double	double
Finitions	Inox ou Couleurs	inox blanc rouge	inox	inox



HOTTES ASPIRANTES ASSORTIES



DECOR 1100
Largeur 110 cm
Finition : inox



LUXE 900
Largeur 90 cm
Finition : inox



FLAT 900 & 1100
Largeur 90 ou 110 cm
Finition : inox



PROFESSIONAL 900
Largeur 90 cm
Bandeau verre noir
Finition : inox



MILLENIUM
Largeur 90 cm
Bandeau verre noir
Finition : inox

pour tout renseignement, contacter :

F & U
Fourneaux & Ustensiles

6A rue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan
Tél. : +33 (0)5 56 34 29 41 – Fax : +33 (0)5 56 34 29 60
www.fourneaux.fr

F&U a une politique de développement constant. Cette brochure est précise au moment de son édition. Dans un souci permanent d'amélioration, F&U et les producteurs se réservent le droit de modifier les caractéristiques des fourneaux sans préavis. Les produits présentés sont distribués par F&U - Fourneaux & Ustensiles, 6A rue Jean Mermoz, 33185 Le Haillan.