

# FOURS ENCASTRABLES COMPACTS

pour cuisines **LOISIRS**

chalets, mobil homes, camping-cars, bateaux ...



blanc

## VANETTE G2200i

Four chauffe directe (1,7Kw)  
Cavité 46 Litres  
Allumage piezzo (sans électricité)  
Sécurité par thermocouple  
Schéma : H1 (472mm) et H2 (mini 462mm)  
Couleurs : blanc, brun ou vert/doré



four gaz à chauffe directe



gril gaz conventionnel



vitre intérieure amovible



gradins amovibles



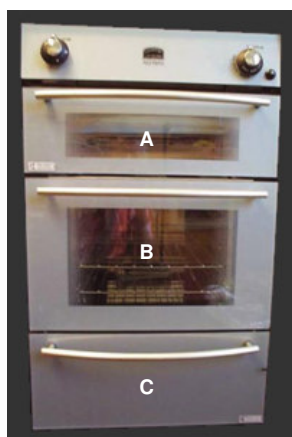
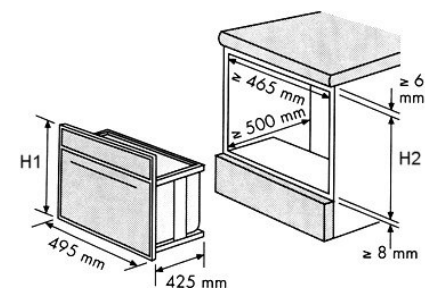
vert / barre dorée

## VANETTE GG2200i

Four chauffe directe (1,7Kw)  
**Gril** gaz (1,8Kw)  
Cavité 46 Litres  
Allumage piezzo (sans électricité)  
Sécurité par thermocouple  
Schéma : H1 (472mm) et H2 (mini 462mm)  
Couleur : vert/doré

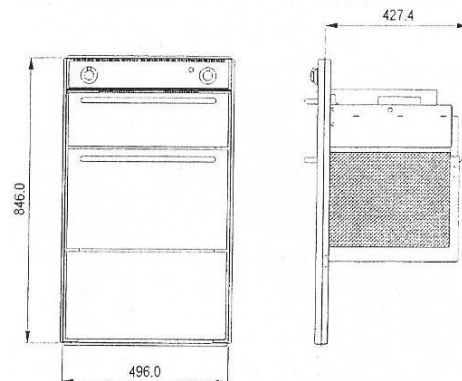
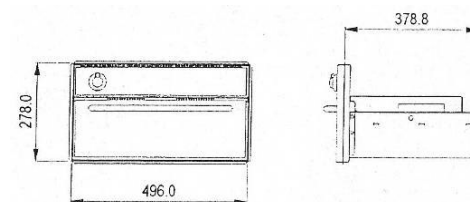


brun



## SPINFLO Midi Prima

Four double cavité  
A : Cavité Gril gaz (1,5Kw)  
B : Four gaz à chauffe directe (1,5Kw) - 36 lts  
C : Trappe de rangement  
Allumage électrique basse tension (12 volts)  
Sécurité par thermocouple  
Façade : L496 x H846 mm  
Couleurs : silver ou inox



## SPINFLO Grill

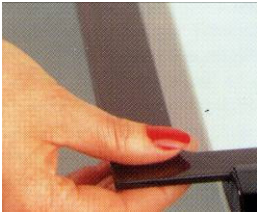
Cavité gril encastrable  
Gril gaz (1,5Kw)  
Sécurité par thermocouple  
Façade : L496 x H278 mm  
Couleurs : vert marbré ou inox



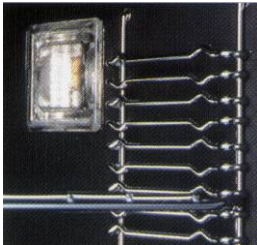
La convection du four gaz à **chauffe directe** procure des zones de températures : plus élevées dans la partie supérieure, pour saisir les viandes, et plus douces dans la partie inférieure, pour cuire les légumes en même temps. Le brûleur de four est placé sur la sole, en fond de cavité, derrière un bouclier émaillé. De cette façon, la flamme ne chauffe pas la plaque de sole, comme sur un four gaz conventionnel, mais directement l'air dans la cavité. On obtient ainsi une montée en température très rapide et les parois de la cavité, qui ne sont pas surchauffées inutilement, ne caramélisent pas les graisses qui peuvent y être projetées.



La chaleur produite par la rampe centrale du **gril gaz conventionnel** est réfléchiée vers les aliments par 2 réflecteurs placés de chaque côté. Ce type de gril équipe en standard la majeure partie des fours gaz du marché.



La porte du four est composée de 2 vitres entre lesquelles l'air extérieur circule librement. Ainsi, **la vitre extérieure reste tempérée** et évite les risques de brûlures. Pour faciliter le nettoyage de l'intérieur de la porte, l'intérieur vitré de la porte peut se retirer facilement.



Nettoyage facilité grâce aux intérieurs de fours spécifiques :  
VANETTE : cavités exclusives « hydroformées » avec revêtement émaillé et gradins amovibles  
SPINFLO : cavités tout 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](http://www.fourneaux.fr)

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