



eno

MANUFACTURE

1909

COLLEZIONE 2024



Scopri il know-how
ENO



Enó ha vinto il "Trophée d'Or 2023"
per il migliore fornitore
di BBQ e planchas attribuito
dai distributori di prodotti per il
giardinaggio e il bricolage

Insieme, siamo gli autori del cambiamento

“ Nel momento in cui il pianeta chiama ciascuno di noi a fare uno sforzo per salvaguardarlo, il nostro impegno, in quanto industriali, a favore dello sviluppo sostenibile è una priorità in ognuna delle nostre azioni.

Oggi siamo fieri di proporre le prime planchas con etichetta LONGTIME®. Questa etichetta s'iscrive perfettamente nella filosofia della nostra azienda che vanta come motivo d'orgoglio la lotta contro l'obsolescenza programmata.

Questo nuovo processo di etichettatura prova che il nostro impegno in materia di sostenibilità sia molto concreto. Iscrivere volontariamente e accettare di sottoporre le proprie gamme di planchas al controllo approfondito di un audit esterno e imparziale come Apave dimostra che Enó va più lontano per la maggiore trasparenza rispetto ai suoi competitor distributori e consumatori.

Frutto del nostro know-how più che centenario, la nuova plancha elettrica Initial s'iscrive perfettamente in questo processo all'insegna di ciò che è "durevole e riparabile". Progettata specialmente per i piccoli spazi e i budget ridotti, seduce soprattutto i giovani che vivono in città senza rinunciare alle prestazioni e al design.

Insieme, siamo gli autori del cambiamento.

Laurent Colas e Antoine Thomas
Co-amministratori di ENO





Il nostro impegno per il pianeta





DUREVOLE

Scegliere una plancha che duri

Dal processo di fabbricazione all'assistenza post-vendita, tutto si svolge per assicurare longevità alle nostre planchas.

Il processo di etichettatura è stato intrapreso col fine di attestare questa volontà e ripagare tutti gli sforzi compiuti nel quotidiano.

Oggi siamo fieri di avere la nostra gamma di planchas con etichetta LONGTIME®, vero e proprio certificato di garanzia per i nostri clienti.

GHISA SMALTATA

Garanzia a vita,
materiale inalterabile
antigraffio

INOX PER LA NAUTICA

5 volte più resistente
alla corrosione
rispetto all'inox spazzolato

VERNICE POLIESTERE

7 volte più resistente
ai raggi UV rispetto
alla resina epossidica classica

ACCIAIO ZINCATO A CALDO

Impedisce l'ossidazione
dell'acciaio
in caso di graffi

IL +

Garantiamo tutti i prodotti che fabbrichiamo, perché sappiamo che dare la priorità alla sostenibilità permette di consumare meno energia, sprecare meno acqua e produrre meno scarti.

I nostri prodotti sono progettati e testati per durare ed essere riparati

- Prodotti garantiti. Pezzi di ricambio disponibili per più di 20 anni
- Riparazione facile -> completamente smontabile
- Test di laboratorio
- Controllo al 100% in linea di produzione



Controllo dello smalto (resistenza agli urti meccanici e agli shock termici)



Controllo al 100% in linea delle apparecchiature (potenza, perdite, sicurezza).



Test normativi di laboratorio per ogni tipo di prodotto



La competenza umana permette di controllare la produzione in ogni fase e di assicurare una qualità perfetta

500 h

I nostri acciai sono testati in nebbia salina -> resistente alle condizioni estreme degli spazi esterni



Cos'è l'etichetta LONGTIME®?

LONGTIME® è l'etichetta dei prodotti progettati per durare.

Garantisce che i prodotti contrassegnati dall'etichetta siano affidabili e riparabili, in contrasto con l'obsolescenza programmata.

Il capitolato dell'etichetta LONGTIME® è il risultato di 2 anni di ricerca. Si articola su 3 pilastri ed enumera 41 punti di controllo per un approccio globale alla durabilità: progettazione robusta, riparabilità, garanzia e assistenza post-vendita.

www.longtimelabel.com

92%

dei consumatori desidera avere informazioni sul ciclo di vita dei prodotti





RICICLO

Fino in fondo per il riciclo

Che si tratti di ghisa, inox, alluminio, ottone o cuoio, tutti i materiali che fanno parte della composizione delle nostre planchas sono riciclabili al 100% e perfino prodotti a partire da materie prime già riciclate.

Materiali riciclati

- Prodotti eco-responsabili.
- Imballaggi e cataloghi: prodotti e stampati a partire da cartone riciclato al 70% - Eliminazione di tutte le plastiche.
- Materiale parzialmente riciclato: acciaio/inox 17,7% - ghisa 33,5%
- Smistamento sistematico degli scarti metallo, plastica e cartone in ogni postazione di lavoro.
- Riciclo automatico delle polveri nelle cabine di verniciatura e smaltatura.

Prodotti riciclabili

- Il 100% dei nostri prodotti e dei loro componenti è interamente disaccoppiabile e smontabile -> facilitare lo smistamento.
- Riciclo e recupero al 100% degli scarti di produzione.
- Contributo alle filiere del riciclo, aderendo a diversi eco-organismi.

•   
recycler c'est protéger COLLECTER · TRIER · RECYCLER



IL +

200 tonnellate di metallo riciclate ogni anno



CARBON FOOTPRINT

Traguardo verso lo "zero carbonio"

Con molteplici azioni mirate a raggiungere lo "zero carbonio", proviamo anche in questo caso che l'eco-responsabilità per noi non è assolutamente una parola vuota.

- Investimento in un parco macchinari moderno e poco energivoro.
- Utilizzo di tecniche di applicazione pulite, senza solventi, senz'acqua e a circuito chiuso per smaltatura e verniciatura.
- Recupero del calore di alcuni forni per riscaldare i laboratori attraverso cogenerazione.
- Passaggio alla fabbrica "del futuro" 4.0: il digitale e la robotica non solo permettono di ridurre la gravosità del lavoro, ma anche di passare allo "zero carta" e di ottimizzare i flussi.
- Circuiti brevi favoriti dagli approvvigionamenti e dalla scelta dei fornitori.
- Diminuzione del consumo di acqua (23%) e di gas (40%) nel processo di smaltatura.
- Trattamento sistematico dell'acqua nella nostra stazione di depurazione (60 punti di controllo prima dello scarico).





Risparmio energetico
25%
rispetto
ai prodotti
presenti
sul mercato



CONSUMO ENERGETICO

L'energia è preziosa

Ogni plancha è dotata del bruciatore più adatto alle sue dimensioni, allo spessore della piastra e alla forma del telaio per ottimizzare i consumi.

- Bruciatori e fornelli dalle prestazioni elevate: riduzione del consumo di energia del 25% rispetto alle planchas presenti sul mercato e del 100% rispetto ai BBQ a gas.
- Telaio doppia parete per contenere la fiamma al meglio: nessuna dispersione di energia.
- Piastra in ghisa spessa (7 mm) con doppia parete per trattenere il calore; la ghisa è il materiale che trattiene meglio il calore.



Una plancha Enó emette **8 volte meno gas effetto serra** rispetto a un BBQ a carbonella



PRODUZIONE FRANCESE



Fieri di produrre in Francia dal 1909

Primo produttore francese a ottenere la certificazione "Origine France Garantie" (origine francese garantita), la nostra azienda centenaria manifesta la fiera volontà di privilegiare sempre l'ecosistema locale.

Niort

un'unica sede
produttiva

> 100

dipendenti

50000

prodotti realizzati
ogni anno



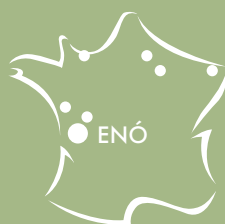
**dal 70% al
92%**

del costo del venduto
dei prodotti Enó è
realizzato in Francia

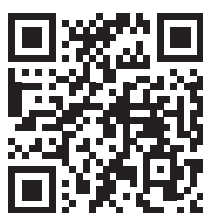
15%

dei nostri collaboratori
presenta una condizione
di disabilità

Scelta sistematica
di fornitori e
appaltatori locali per il
processo
eco-responsabile



Ghisa: Niederbronn-les-Bains (67)
Smalto: Saint-Dizier (52)
Inox: Nantes (44)
Acciaio zincato: Reims (51)
Imballaggi: Poitiers (86), Cabourg (14)



Scopri il know-how
ENO



Origine France Garantie dal 2011

Questa certificazione attesta l'origine francese dei nostri prodotti e dimostra il nostro impegno industriale da più di 10 anni.



ENO, celebrata all'Eliseo

Esposta nel corso della "Grande Exposition du Fabriqué en France", a gennaio 2020, la plancha Enosign è stata uno dei 101 prodotti francesi selezionati per rappresentare il know-how d'oltralpe.



Un'azienda umana

Da più di 15 anni, ENO facilita l'integrazione delle persone con disabilità nella propria fabbrica.

Grazie a un accordo unico con un'associazione, più di 30 persone hanno potuto collaborare al progetto dell'azienda, alcune delle quali sono entrate a far parte dell'organico grazie all'autonomia progressivamente acquisita.



PRODUZIONE FRANCESE

Un secolo di eredità

Nel 1909, Arthur Haineaux crea a Revin, in Francia, la fonderia Arthur Haineaux & Cie che produce cucine e stufe in ghisa.

La manifattura si trasferisce a Niort, dipartimento Deux-Sèvres, nel 1916.

Nel 1927, il marchio Enó è registrato e l'azienda si sviluppa rapidamente grazie alle esportazioni.

Oggi Enó progetta e produce planchas per gli spazi esterni e cucine per imbarcazioni da diporto.

Leader mondiale del settore nautico dal 2006, Enó si impone oggi come il punto di riferimento per le planchas in ghisa smaltata top di gamma.



CHALEUR, CONFORT ET SÉCURITÉ



voici le
RALLYE 66'S



LA DERNIÈRE SUPER PRODUCTION HAINEAUX S.A. - NIORT (D.S.)



1909

1916

Trasferimento della fabbrica a Niort. Costruzione di nuovi fabbricati nella proprietà della famiglia Haieaux.



1927



Arthur Haieaux decide di sostituire le proprie iniziali, AH, con ENO e registra il marchio.

1957

ENO ottiene l'"Oscar de la productivité" per la realizzazione di radiatori mobili e fornelli a gas.



1994

Produzione della prima plancha in ghisa smaltata sotto il marchio ENO.



2011

ENO riceve l'etichetta "Origine France Garantie" per le planchas e l'etichetta "Entreprise du Patrimoine Vivant" (azienda del patrimonio esistente), vero e proprio riconoscimento per un know-how d'eccellenza.



2014

Automatizzazione della linea di smaltatura con smalto in polvere per una produttività 7 volte migliore.
Lancio della gamma elettrica.



2020

Lancio della nuova generazione di plancha Enosign.



2023

Eno ottiene l'etichetta LONGTIME® per la durabilità dei propri prodotti e riceve il primo premio JARDIN PLUS.





LA COMPETENZA ENÓ

La certificazione **Origine France Garantie** attesta l'origine francese di un prodotto, e l'etichetta **Entreprise du Patrimoine Vivant** valorizza l'eccellenza del know-how francese.

- 1. LA SMALTATURA**
un know-how d'eccellenza riconosciuto
- 2. IL DESIGN**
l'innovazione e la tecnica di sempre
- 3. I MATERIALI**
l'esperienza nautica al servizio delle planchas
- 4. I BRUCIATORI**
prestazioni elevate e bassi consumi di energia
- 5. I SERVIZI DI ASSISTENZA**
per renderti la vita più semplice



Scopri il know-how
ENO



La smaltatura ENO



L'etichetta "Entreprise du Patrimoine Vivant" certifica il riconoscimento del know-how centenario e raro della manifattura nel campo della smaltatura, procedimento complesso che richiede competenze artigianali molto approfondite.

www.institut-metiersdart.org/epv



La smaltatura

Un know-how d'eccellenza riconosciuto

Il nostro know-how d'eccezione nella smaltatura permette di mettere a punto una smaltatura di qualità molto elevata e di garantire la longevità della piastra.



LA GHISA SOLIDA E DUREVOLE

La ghisa è il materiale che trattiene meglio il calore per poi restituirlo lentamente e in maniera uniforme.

Con 7 mm di spessore, la piastra non si deforma con il calore e consente di cuocere completamente e lentamente gli alimenti senza denaturarli. La cottura è uniforme e dorata.



LO SMALTO COMPETENZA ENO

La smaltatura è una finitura di protezione della piastra che facilita la manutenzione a fine cottura. Gli alimenti non si attaccano al contrario di quanto avviene con l'inossidabile. La piastra non trattiene gli odori, consentendo così di cuocere più pietanze successivamente.

Contatto alimentare

Richiesta dai professionisti, la certificazione alimentare rappresenta una sicurezza alimentare totale per i consumatori. Tutte le nostre piastre sono certificate.



**PLAQUE
GARANTIE
À VIE**

Garanzia di qualità e di durabilità, la piastra smaltata della tua plancha è garantita a vita.

LA SMALTATURA NEL NOSTRO LABORATORIO DI NIORT



- 1 Le piastre arrivano grezze dalla fonderia. Enó mette a punto una qualità di ghisa speciale per fusione che permette allo smalto di aderire perfettamente.



- 2 Granigliatura: operazione che consiste a decapare la piastra prima dell'applicazione dello smalto. La stessa operazione è impiegata per riciclare le piastre.



- 3 Applicazione di 2 o 3 strati sottili di smalto per polverizzazione, col fine di ottenere uno strato uniforme e liscio. Numerosi robot permettono una manipolazione facile e veloce.



- 4 Ogni strato di smalto è cotto a 800°C, per assicurare una finitura perfettamente brillante e liscia, vera e propria competenza di Enó.



- 5 Controllo dello smalto: la qualità e lo spessore dello smalto sono rigorosamente controllati in ogni piastra da un operatore qualificato.

Una cucina sana

La ghisa smaltata conserva il gusto e i valori nutrizionali degli alimenti. È utilizzata da tutti i professionisti della cucina.



CONTACT
ALIMENTAIRE

UNA PIASTRA COME NESSUN'ALTRA



Il design della nostra piastra è unico e innovativo. Eco-progettata nel nostro laboratorio, è il frutto di molteplici test e studi per ottenere la piastra più "riuscita" e di più facile manutenzione sul mercato.



Una manutenzione **SUPER** facile

- L'unione perfetta della piastra al telaio evita agli alimenti di annidarsi.
- Gli alti bordi sagomati limitano gli schizzi.
- Smalto competenza Enó.



Come effettuare
la manutenzione
della plancha

Il **MIGLIORE** rendimento energetico

- La forma della piastra con doppia parete è progettata per evitare le dispersioni di energia.
- La fiamma è più protetta dal vento.
- La ghisa è il materiale che trattiene meglio il calore.

“ Per questa nuova gamma, siamo andati oltre al semplice prodotto e abbiamo lavorato su un vero e proprio concept. Impregnato fin dalle radici della storia di Enó, questo concept Enosign esprime in forme, materiali e colori tutta la singolarità e la tecnica del know-how aziendale.



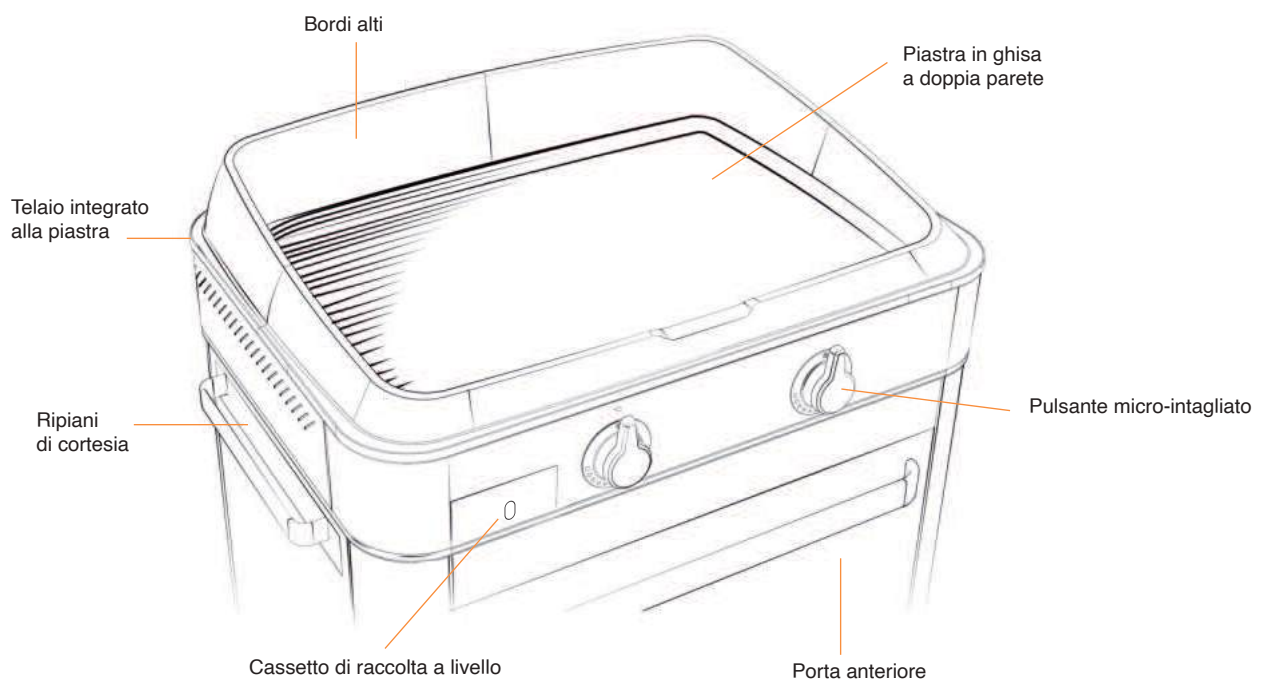
Tiphaine Chouillet e Tania Clemente
www.la-racine.com



Il design

L'innovazione e la tecnica di sempre

Fin dall'inizio, la questione del design è stata una priorità per l'azienda. Ma non un design qualsiasi. Un design che parlasse Enó, partisse dalle sue radici e fosse in linea col suo mercato. Un design identitario che marcasse chiaramente l'impronta dell'azienda.



Ispirandosi alle forme classiche dei prodotti Enó, l'ufficio progettazioni in collaborazione con lo studio La Racine disegna le nuove collezioni con l'obiettivo di combinare la tecnica della piastra con lo spirito generoso della sua dolce vita.

Il design moderno rivela giunte precise che valorizzano una piastra elegante e innovativa.

LO SAPEVI?

Come leader mondiale delle apparecchiature da cucina per le imbarcazioni da diporto, applichiamo gli stessi standard di fabbrica alle planchas e ai mobili che produciamo.

eno-marine.com



I materiali

l'esperienza nautica al servizio delle planchas

Tutti i nostri prodotti sono progettati all'interno dei nostri laboratori per resistere alle condizioni estreme degli spazi esterni.



L'INOX DI QUALITÀ, FINITURA PER LA NAUTICA

Nel corso della loro progettazione, le nostre apparecchiature sono rigorosamente testate per 500 ore in nebbia salina secondo un preciso protocollo. Solo gli inox sottoposti al trattamento di "ricottura brillante" sono utilizzati nelle nostre produzioni. Enó è l'unico produttore che propone questa qualità di inox.

> Collezioni Enosign, Fusion e Initial

L'ACCIAIO ZINCATO TERMOLACCATO

I telai delle nostre planchas e dei nostri mobili in acciaio sono sottoposti a un trattamento rinforzato per una longevità ottimale.

L'acciaio è zincato con un sottilissimo strato di zinco, identico a quello per l'arredo urbano. L'applicazione di una vernice poliestere rinforzata permette di indurire la superficie per evitare i graffi e resistere ai raggi UV, a differenza della resina epossidica la cui tinta sbiadisce col tempo.

3 tinte: nero, grigio scuro e blue navy.

> Collezioni Enosign, Fusion

	Tenuta ai raggi UV	Resistenza alla corrosione	Durezza ai graffi	Facilità nella pulizia	Punteggio /5
Inox ricottura brillante	*****	*****	**	*****	4,25
Inox spazzolato	*****	***	****	*	3,5
Acciaio zincato + vernice poliestere	****	****	***	****	3,75
Acciaio zincato + resina epossidica	**	****	***	***	3
Acciaio epossidico	**	***	***	***	2,75



I bruciatori

prestazioni elevate e bassi consumi di energia

Ogni plancha è dotata del bruciatore più adatto alle sue dimensioni, allo spessore della piastra e alla forma del telaio per ottenere il miglior rendimento.



CIRCOLARE IN GHISA

Altissimo rendimento
Precisione eccezionale
Rapida diffusione del calore
Nessuna manutenzione



DOPPIA RAMPA

Potenti
Robuste
Rapida diffusione del calore
Facile manutenzione



RADIANTE

Alto rendimento
Rapida diffusione del calore
Precisione



Minimo scarto di temperatura sulla superficie della piastra per una cottura omogenea.

I laboratori indipendenti rilasciano un certificato di conformità per ogni marcatura.



I 5 vantaggi dei bruciatori Enó

1. Rendimento energetico eccellente

I bruciatori a prestazioni elevate, grazie alla forma unica dei telai, consentono di avere un rendimento energetico eccellente. Risparmio energetico Enosign 25%.

2. Raggiungono 360°C in pochi minuti

Questa temperatura è indispensabile per cuocere un gran numero di alimenti nelle condizioni degli spazi esterni, poiché vento e freddo fanno perdere preziosi gradi necessari alla caramellizzazione degli alimenti.

3. Distribuzione ideale del calore

La ghisa permette di mantenere il calore e di restituirlo lentamente e in modo uniforme su tutta la piastra. Il gusto e i valori nutrizionali sono preservati.

4. Una cottura precisa

I pulsanti di comando con più posizioni consentono di regolare la temperatura a proprio piacimento. Un campo di temperatura tra 80 e 360°C (Enosign) consente un controllo di cottura eccellente.

5. La sicurezza della termocoppia

Se la fiamma si spegne accidentalmente, il gas è staccato automaticamente (salvo INITIAL).

GARANZIE

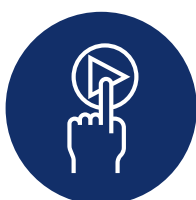
Tutti i nostri prodotti sono garantiti e assicuriamo la commercializzazione dei pezzi di ricambio fino e oltre 20 anni.

**PLAQUE
GARANTIE
À VIE**

I servizi di assistenza

per renderti la vita più semplice

I nostri esperti ti consigliano e ti accompagnano durante tutto il ciclo di vita della tua plancha ovunque nel mondo.



ASSISTENZA ONLINE

- Tutorial di guida all'utilizzo e al supporto tecnico
- Manuali di istruzioni, modulo SAV

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



SERVIZIO CLIENTI

Un solo numero per rispondere a tutte le tue domande

 +33(0)5 49 28 60 00 opzione 1



RIPARAZIONI A DOMICILIO

Qualche problema con la tua plancha elettrica? Contatta il tuo negozio di fiducia o il tuo rivenditore che solleciterà il nostro servizio di riparazioni a domicilio.



CENTRO RIPARAZIONI ENO

Prolunga la vita della tua plancha con i nostri pacchetti.

3 PACCHETTI MANUTENZIONE	ESSENZIALE	ESPERTO	ESPERTO PLUS
<ul style="list-style-type: none">• Pulizia / controlli• Sostituzione pezzi difettosi• Proroga presa in carico• Prestito di una plancha sostitutiva• Assistenza telefonica• Proroga della garanzia contrattuale	★	★★	★★★









Fusion 60 inox



Menù soleggiato
per tutte
le generazioni





Assaporare le lunghe
sere d'estate con gli amici



Combo Enosign 80 Nero inox





Combo Enosign 80 blue navy



Come cucinare la costata di manzo?

- Se hai una plancha a due fuochi, riscalda una parte della plancha, regolando il termostato a 10 e l'altra regolando il termostato a 8.
- Scotta la costata di manzo su tutti i lati per creare una crosticina caramellizzata. Quando tutti i lati saranno ben coloriti, mettila sul lato meno caldo e girala di tanto in tanto. Conta dai 12 ai 15 min per cuocere una costata di manzo di circa 1 kg.
- Condisci alla fine della cottura, poi lascia riposare per circa 10 min fuori dal fuoco. Prima di portarla in tavola, scotta di nuovo la carne per evitare di servirla fredda.
- Lasciala riposare per qualche secondo prima di servire.





Approfittare del proprio patio tutto l'anno







Cucina Modulo nero e inox e Enosign 80 inox

Calamari marinati all'arancia, olive e pinoli

Ingredienti

2 arance
Qualche rametto di basilico
30 g di pinoli
1 ventina di olive verdi
600 g di calamaretti
Sale, pepe

In un'insalatiera mescola insieme 1 filo d'olio, il succo e la buccia di un'arancia, il basilico tritato, i pinoli, le olive e il pepe.

Aggiungi i calamari e lascia marinare per almeno 30 minuti.

Sbuccia e rimuovi la parte bianca della seconda arancia.

Sulla piastra bollente, scotta i calamari marinati con la polpa d'arancia e servi.



Menù brunch durante le vacanze



Combo Fusion 60 grigio scuro





Capesante con miso al sesamo

Ingredienti

- 2 cucchiaini di miso
- 1 cucchiaino di olio di sesamo
- 1 cucchiaino di zucchero
- 2 cucchiaini di salsa di soia
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 20 capesante
- Olio neutro
- Semi di sesamo

Preriscalda la plancha. In una casseruola versa il miso, l'olio di sesamo, lo zucchero e la salsa di soia. Riscalda a contatto con la plancha finché lo zucchero non sarà diluito, poi aggiungi il succo di limone.

Spennella le capesante con la salsa, quindi cuocile a fuoco medio su una plancha calda e oliata per 3-4 minuti.

Servi cospargendo con semi di sesamo.



Avere tutto
a portata di mano
con la propria cucina



Cucina da esterno Modulo e plancha Fusion 75 grigio scuro



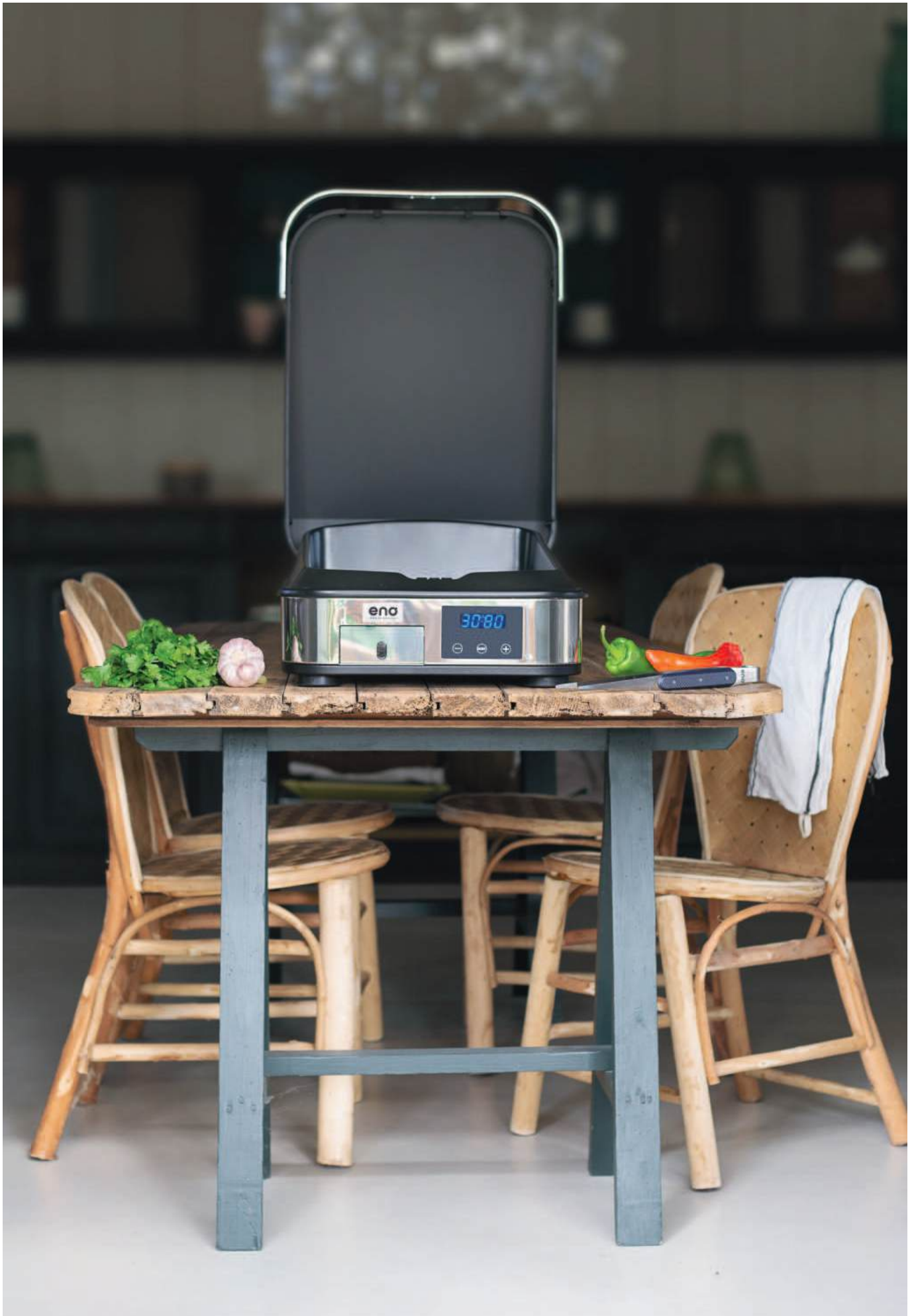


Week-end amici
in campagna



Combo Enosign 65 blue navy





Enosign 40 elettrica



Initial 50 elettrica

Tataki di manzo con chimichurri

Ingredienti

1 mazzo di prezzemolo
1 peperoncino rosso
1 cipolla rossa
1 scalogno
1 limone
10 cl di olio d'oliva
4 filetti o spalle di manzo
Sale, pepe

Trita finemente il prezzemolo, il peperoncino, la cipolla e lo scalogno.
Mescola il tutto con il succo di limone e l'olio.
Aggiungi sale e pepe. Metti da parte, al fresco.
Riscalda la plancha a fuoco vivo, quindi cuoci i filetti di manzo per qualche minuto da ogni lato.
Tagliali a fette sottili, poi servili accompagnati con il chimichurri.





Enosign 65 blue navy



Aria
di vacanze

La cucina che fa del bene

La plancha permette di cucinare di tutto, dalla colazione alla cena, senza contatto diretto con la fiamma per preservare il gusto e le proprietà degli alimenti. Realizza facilmente cotture a base di pesce, carne, frutta o verdura e delizia i tuoi ospiti.



A corto di idee?
Scopri le nostre 80 ricette
facili e variegate.
Cuisiner à la plancha
toute l'année!
Éditions Solar

Trova tutte le nostre ricette
golose su
www.plancha-eno.com

La reazione di Maillard



Grigliare, cuocere, arrostitire, brasare, tostare... In cucina la reazione di Maillard assume svariate forme. Lo scopo? Favorire attraverso la cottura il miglior sviluppo possibile degli aromi e ottimizzare il gusto, la consistenza o, ancora, la croccantezza degli alimenti interessati.

Spiegazione di Fabrice Gendrier, chef Enó e "Meilleur ouvrier de France".

“ Affinché un alimento dia il massimo per quanto riguarda il gusto e si presenti al meglio prima di essere servito, la temperatura e la durata della sua cottura devono essere ottimali. Una buona reazione di Maillard si ha come conseguenza di una cottura eccellente che, attraverso le interazioni chimiche tra gli alimenti e l'azione del calore, sviluppa aromi, gusto, consistenza, croccantezza e colore... A differenza del barbecue, in cui gli alimenti sono a contatto con le fiamme, la plancha permette di gestire meglio la cottura e, quindi, di controllare meglio la reazione di Maillard.



Cucinare all'aperto

Fin dai primi giorni soleggiati, la cucina da esterno è il punto strategico del giardino. Preparare, cucinare, apparecchiare una bella tavola... e gustare piatti prelibati tra amici!





Scopri
MODULO





Scopri
MODULO

Creare la
propria
atmosfera
con la scelta di
due tinte



GRIGIO
SCURO
E NERO

Acciaio
zincato
termolaccato

Modulo e plancha Fusion 75 grigio scuro

Cucina da esterno

Modulo

MODULO consente di comporre una cucina modulabile personalizzata, progettata per adattarsi ad ogni spazio esterno!

Scegli quella che fa al caso tuo tra diverse combinazioni di dimensioni e funzionalità.

Avrai una cucina da esterno robusta e dal design intramontabile di cui potrai godere stagione dopo stagione.

INOX o ACCIAIO? Scegli lo stile della tua cucina da esterno e progettala su misura. Scegli i moduli in inox per le imbarcazioni e quelli in acciaio per una cucina moderna e senza tempo.



Modulo inox porte nere • Enosign 75 inox

NERO
E
INOX

Inox di qualità, finitura per la nautica.
Testato in nebbia salina.
Porte e piano di lavoro in acciaio zincato nero.

UNA CUCINA DA ESTERNO ADATTA AD OGNI SPAZIO ALL'APERTO



Scopri
MODULO

La cucina Modulo è una vera e propria cucina da esterno: mobiletti, lavello, piano di lavoro, forno, frigorifero e ovviamente la plancha.

Scegli il modulo adatto alla tua cucina

- > Plancha da posa
- > Piano cottura da incasso
- > Combinato piano cottura + forno
- > Combinato frigorifero



Piano angolare



Lavello pronto all'uso

Sistema di giunzione tra moduli

Ruote e piedini regolabili



Maniglie di trasporto



Le nostre cucine sono progettate con materiale al 100% da esterno. I piani di lavoro sono molto resistenti e di facile manutenzione. Conservano il loro aspetto "nuovo" per anni.





ELEMENTI MODULABILI PER QUALSIASI CONFIGURAZIONE



Addossati a una parete o a posa libera, i nostri moduli offrono un'infinità di configurazioni adatte ad ogni ambiente: con uno o più angoli o semplicemente lineare.

Ne esistono di diverse larghezze (moduli piano di lavoro) per facilitare la disposizione.



MODULI FUNZIONALI PER AVERE TUTTO A PORTATA DI MANO



Scopri
MODULO



Modulo **PLANCHA**

Piano ribassato per integrare la plancha.
Progettato per un raccordo perfetto dei mobili.
Ideale per contenere la bombola del gas.

- 1 porta
- Credenza nera
- 2 ruote fisse e 2 piedini regolabili
- 2 maniglie retrattili

Modulo da completare con:
Plancha Enosign / Initial per modulo tinta nero e inox
Plancha Fusion per modulo tinta grigio scuro



Moduli **PIANO DI LAVORO**

Componi il tuo spazio per preparare e cucinare con agio.

3 larghezze possibili:

Modulo 60 cm	Modulo 80 cm	Modulo 120 cm
1 porta	1 porta	2 porte
Credenza opzionale	Credenza nera	Credenza nera
2 ruote fisse	2 ruote fisse	2 ruote fisse
2 ruote direzionali	2 piedini regolabili	1 ripiano
1 ripiano	2 maniglie retrattili	
Barra porta utensili	Ripiano / cassetto opzionale	



Modulo con **LAVELLO**

Ideale per evitare di fare avanti e indietro dalla cucina, questo modulo permette di avere accesso all'acqua nella propria cucina da esterno.

- 1 porta
- Credenza nera
- 2 ruote fisse e 2 piedini regolabili
- 2 maniglie retrattili

Lavello inox incluso
Miscelatore pronto per raccordo (tubo di irrigazione)
Sifone
Scarico



Modulo **ANGOLARE** NUOVO

Modulo progettato appositamente per creare un angolo nella propria cucina

- Ampio piano di lavoro
- Credenza nera angolare
- 1 ripiano per riporre gli oggetti
- 2 ruote fisse e 2 piedini regolabili
- 2 maniglie retrattili




Produzione francese

I mobili sono progettati e realizzati
nei nostri laboratori di NIORT



Modulo FRIGORIFERO

Progettato appositamente per l'incasso di un frigorifero da 115 l, permette di conservare al fresco i tuoi alimenti.

 T = tropicale -> da 18 a 43°C

- Credenza nera
- 2 ruote fisse e 2 piedini regolabili
- 2 maniglie retrattili



Da completare con il frigorifero da 115 l, n. art. KMOFC115



Modulo MASTER

Taglio previsto per incasso piano cottura Master.

- 1 porta
- Credenza nera
- 2 ruote fisse e 2 piedini regolabili
- 2 maniglie retrattili

Da completare con piano cottura Master, n. art. 432340010701



Modulo TRIBU

Taglio previsto per incasso plancha Tribu.

- 1 porta
- Credenza nera
- 2 ruote fisse e 2 piedini regolabili
- 2 maniglie retrattili

Da completare con plancha Tribu, n. art. 533132810701



Modulo COMBINATO forno + piano cottura

Consegnato
montato

Piano cottura Master a incasso incluso
2 bruciatori a gas 1,75 kW – 2,5 kW
Accensione elettronica e sicurezza della termocoppia
Inox di qualità, finitura per la nautica
Coprifornelli di protezione di vetro temperato opzionale

Forno a gas 24 L incluso
Potenza 1750 W
Accensione elettronica e sicurezza della termocoppia
Camera del forno: inox di qualità, finitura per la nautica
2 maniglie retrattili
Previsto modulo piano di lavoro nelle vicinanze per la bombola del gas.



Kit accessori inox
Portarotolo da cucina.
Vaschetta per alimenti
sospesa.
Leggio per ricettario.
Portaspezie.

N. art. MOD2301



3 224780 043423

ATTREZZATURE PER SEMPLIFICARTI LA VITA



Supporto accessori
Permette di appendere
gli accessori alla porta.

N. art. MOD2201



3 224780 043409



Porta sacco spazzatura
Consente di fissare all'interno
della porta un sacco per la
spazzatura
da 50 litri.

N. art. MOD1885



3 224780 043416



Xtrem 2 fuochi
2 fornelli a gas 4,25 kW in
acciaio grigio con coprifornello.
Da posa.

N. art. 162790620201



3 224780 033554



Scopri
MODULO



Cassetto
Acciaio zincato.
Guida a sfere.
Max 3 per modulo.

N. art. MOD1710



3 224780 039426



Ripiano
Acciaio zincato nero.
Max 2 per modulo.

N. art. MOD1610



3 224780 039419



Credenza per alimenti
4 vaschette per alimenti
1/6
e coperchi.
Cassetti frigorifero.

N. art. MOD2185



3 224780 042877

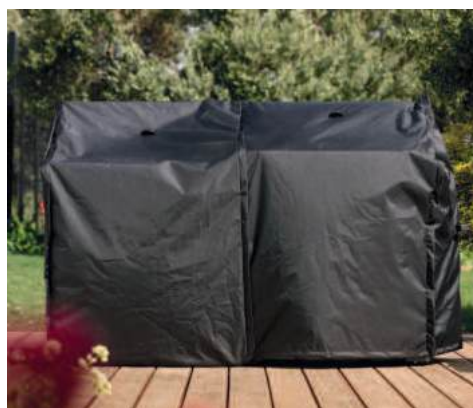


Tappetino di protezione
Antimacchia per proteggere
il pavimento davanti alla
cucina
da esterno. Lavabile.

N. art. TCI24058



3 224780 043430



Le custodie si assemblano tra loro all'infinito, per mezzo di cerniere, per adattarsi alla configurazione della cucina.

NUOVO



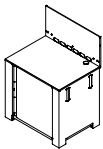


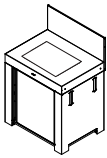






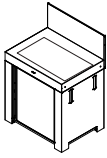






Custodia
Protegge i moduli al
meglio
una volta riposti per
l'inverno.
Dotato del sistema pop-up.

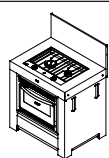
HMI120
HCI120
HMI080
HCI080
HCI065
HMIA060

Si veda tabella p. 112

Consigli per assicurare la durabilità dei tuoi mobili

- Non lasciare acqua stagnante
- Asciuga con un panno in microfibra senza prodotti detergenti
- Proteggi con una custodia

MODULI COTTURA	Nero e inox	Grigio scuro e nero	Attrezzature	
 <p>Modulo plancha da posa Alt. 77 cm (+ credenza 38 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Peso: 40 kg</p>	<p>PMOD8502</p>  <p>3 224780 042471</p>	<p>PMOD7002</p>  <p>3 224780 040903</p>		
 <p>Modulo Master Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Peso: 34 kg</p>	<p>PMOD8506</p>  <p>3 224780 042914</p>	<p>PMOD7006</p>  <p>3 224780 042891</p>	 <p>Piano Master A incasso, 2 fornelli a gas 4,25 kW in inox con accenditore.</p>	<p>432340010701</p>  <p>3 224780 042952</p>
			 <p>Coprifornelli Master Vetro temperato.</p>	<p>001905888801</p>  <p>3 224780 017950</p>
 <p>Modulo Tribu Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Peso: 34 kg</p>	<p>PMOD8504</p>  <p>3 224780 042129</p>	<p>PMOD7004</p>  <p>3 224780 042150</p>	 <p>Plancha Tribu A incasso, 2 fornelli a gas 4,25 kW in inox.</p>	<p>533132810701</p>  <p>3 224780 041795</p>
			 <p>Coprifornelli Tribu Extra piatto in inox per la nautica.</p>	<p>CP5331</p>  <p>3 224780 042068</p>

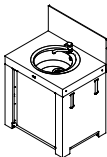



**Modulo combinato:
piano cottura e forno**
Alt. 85 cm
(+ credenza 30 cm)
Larg. 80 cm
Prof. 62 cm
Peso: 80 kg
CONSEGNATO MONTATO



Consegnato
montato

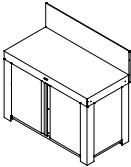




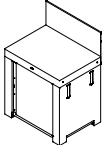




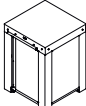




MODULO FRIGORIFERO	Nero e inox	Grigio scuro e nero	Attrezzature	
 <p>Modulo FRIGORIFERO Modulo cucina per frigorifero da 115 l Da montare Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Peso: 36 kg</p>	<p>PMOD8507</p>  <p>3 224780 043287</p>	<p>PMOD7007</p>  <p>3 224780 043294</p>	 <p>Frigorifero da 155 l da incasso Porta di vetro reversibile 2 ripiani Classe energetica E</p>	<p>KMOFC115</p>  <p>3 224780 043324</p>
			 <p>NUOVO Set da 2 vaschette per verdura. Mensola di vetro.</p>	<p>FG115L36</p>  <p>3 224780 043737</p>

MODULO LAVELLO	Nero e inox	Grigio scuro e nero
 <p>Modulo lavello, miscelatore, scarico e sifone inclusi Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Peso: 46 kg</p>	<p>PMOD8503</p>  <p>3 224780 042488</p>	<p>PMOD7003</p>  <p>3 224780 040910</p>



MODULO ANGOLARE	Nero e inox	Grigio scuro e nero
 <p>Modulo angolare 80 Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 80 cm Peso: 50 kg</p>	<p>PMOD8508</p>  <p>3 224780 043997</p>	<p>PMOD7008</p>  <p>3 224780 043980</p>
 <p>Piano angolare Si fissa ai mobili laterali. Acciaio zincato. Alt. 35 cm Larg. 60 cm Prof. 60 cm Peso: 12 kg</p>	<p>MOD1585</p>  <p>3 224780 042143</p>	<p>MOD1570</p>  <p>3 224780 039402</p>



MODULI PIANI DI LAVORO	Nero e inox	Grigio scuro e nero	Attrezzature	
 <p>Modulo 120 Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 120 cm Prof. 62 cm Peso: 61 kg</p>	<p>PPIP12085</p>  <p>3 224780 040002</p>	<p>PMAP12070</p>  <p>3 224780 040019</p>	 <p>Frigorifero da 75 l da incasso Porta di vetro reversibile 2 ripiani Classe energetica F. Possibilità di completare con 2 frigoriferi.</p>	<p>KMAFC60</p>  <p>3 224780 043300</p>
 <p>Modulo 80 Alt. 85 cm (+ credenza 30 cm) Larg. 80 cm Prof. 62 cm Peso: 44 kg</p>	<p>PMOD8501</p>  <p>3 224780 042464</p>	<p>PMOD7001</p>  <p>3 224780 040897</p>	 <p>Frigorifero da 75 l da incasso Porta di vetro reversibile 2 ripiani Classe energetica F</p>	<p>KMOFC60</p>  <p>3 224780 043317</p>
 <p>Modulo 60 Alt. 85 cm Larg. 60 cm Prof. 60 cm Peso: 36 kg</p>	<p>PPIP06185</p>  <p>3 224780 042457</p>	<p>PMAP06070</p>  <p>3 224780 040125</p>	<p>Credenza posteriore Permette di chiudere il retro del modulo 60</p> 	<p>MOD1910</p>  <p>3 224780 041276</p>

CREDENZA LATERALE



Permette di chiudere il lato di un modulo.
62 cm
Acciaio zincato nero.

MOD1285



NUOVO

IMMAGINA
LA TUA CUCINA
CON UN
BANCONO

Bancone

Piano angolare

Rivestimento posteriore

Profilo angolare di rivestimento



ARREDI	RIVESTIMENTO POSTERIORE		BANCONO		SET RIVESTIMENTO POSTERIORE + BANCONO		
	Nero		Nero	Grigio scuro	Nero	Grigio scuro	
Modulo 60 cm	60 x 115 x 5 cm MOD2585  3 224780 043812		5 x 60 x 35 cm  MOD2885  3 224780 043874	MOD2870  3 224780 043843		PMOD2885  3 224780 043959	PMOD2870  3 224780 043935
Modulo 80 cm	80 x 115 x 5 cm  MOD2485		5 x 80 x 35 cm  MOD2785  3 224780 043867	MOD2770  3 224780 043836		PMOD2785  3 224780 043942	PMOD2770  3 224780 043928
Modulo 120 cm	60 x 115 x 5 cm MOD2585  3 224780 043812 Previsti 2 rivestimenti		5 x 60 x 35 cm  MOD2885  3 224780 043874	MOD2870  3 224780 043843 Previsti 2 banconi		PMOD3085  3 224780 043973	PMOD3070  3 224780 043966
Finitura angolare	Porfilo di rivestimento 115 x 5 x 5 cm MOD2685  3 224780 043829		Piano: 5 x 35 x 35 cm + Profilo 	MOD2985  3 224780 043881	MOD2970  3 224780 043850		



Efficiente come la plancha a gas, la nuova plancha elettrica ENOSIGN

è progettata per

**GLI INTERNI
O GLI ESTERNI.**

Le sue funzionalità e la sua tecnica consentono di cucinare in modo preciso.



25% DI RISPARMIO ENERGETICO

IL MIGLIORE RENDIMENTO ENERGETICO

Fornelli radianti super efficienti.
Altissimo rendimento.
Rapida diffusione del calore fino a 360°C.
Cottura precisa da 40°C a 360°C.
Distribuzione uniforme del calore sulla piastra.



UTILIZZO INTERNO/ESTERNO

Resistenza agli schizzi d'acqua: norma IPX4.
Conforme norma EN certificata LCIE.



PANNELLO DI CONTROLLO PRECISO

Visualizzazione LED.
Indicatore calore residuo.
10 posizioni per regolare la temperatura.
Programmazione con timer.



Manutenzione super veloce

Unione perfetta della piastra al telaio: gli alimenti non possono annidarsi. Bordi alti antischizzo.

Piastra competenza ENO

Ghisa smaltata facilissima da pulire. Molto robusta - antigraffio. Doppia parete per una perfetta distribuzione del calore. Garanzia a vita.

Design esclusivo

Moderno e innovativo. Giunte precise.

Risparmio energetico

Concept innovativo. Doppia parete per un rendimento migliore. Inox di qualità, finitura per la nautica molto resistente (testato in nebbia salina).

Piedini antiscivolo regolabili in altezza.



Facile utilizzo

Pannello di controllo touch. Numerose aree di cottura.

Una cucina sana

Canale di scolo per la raccolta dei liquidi di cottura. Cassetto di raccolta inox 0,7 l graduato e apertura push-pull.



40 ●



65 ●

OPZIONE



Calotta protettiva

NUOVO

● Enosign 40

Plancha elettrica da 1 fuoco
Inox



Telaio: inox
1 fornello elettrico 1800 watts
Piano cottura: 40 x 30 cm



H 24 x L 41 x P 57 cm
Peso: 22 kg
N. art. 575132014201



NUOVO

● Enosign 65

Plancha elettrica da 2 fuochi
Inox



Telaio: inox
2 fornelli elettrici 3000 watts
Piano cottura: 56 x 40 cm



H 24 x L 66 x P 57 cm
Peso: 36 kg
N. art. 575232014201



Specifiche tecniche

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Smalto multicolore
- Bordi alti sagomati antiscivolo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Doppia parete
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Certificata per il contatto alimentare

Fornelli elettrici

- Fornelli radianti a prestazioni elevate
- Sicurezza per mezzo di sonda termostatica
- Pannello di controllo:
 - Visualizzazione LED
 - Indicatore calore residuo
 - 10 posizioni per regolare la temperatura
 - Programmazione della durata del riscaldamento con timer
- Presa elettrica 16A

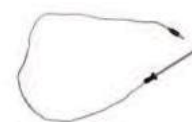
Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica
- Doppia parete
- Piedini regolabili inclinazione piastra
- 1 vaschetta di raccolta inox 0,7 l graduata con apertura push-pull.

Garanzie

- Piastra: a vita
- Fornelli: 10 anni
- Telaio: 10 anni

Calotta opzionale



Sonda per la carne

Consente di controllare perfettamente la temperatura della carne al cuore per plancha elettrica.

N. art. K72768



Opzioni

Calotta protettiva:

Extra piatto in acciaio nero
Maniglia in alluminio
Cerniera a freno

Custodia:

Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Enosign 40



Calotta
N. art. CPS4085



Custodia
N. art. HPI45



Enosign 65



Calotta
N. art. CPS6585



Calotta
N. art. CPS6501



Custodia
N. art. HPI65





NUOVO

● Combo Enosign 65

Plancha elettrica da 2 fuochi
Su carrello, nero e inox



Compatto per essere riposto

Specifiche tecniche

- Plancha Enosign elettrica 65
- Struttura e ripiani in inox di qualità, finitura per la nautica.
- 2 ripiani scorrevoli
- 2 ruote pivotanti con freno
- 2 ruote fuoristrada
- 1 porta in acciaio nero
- 4 piedini regolabili inclinazione piastra
- Barra porta utensili
- Calotta in acciaio nero integrata
- Garanzia 2 anni



Struttura e telaio: inox
Calotta, porte e lati: acciaio nero
Piano cottura: 56 x 40 cm



6/8

3 KW

H 100 x L 126 x P 57 cm
Peso: 77 kg
N. art. 57528385



3 224780 040996

Opzioni

Custodia:
Tessuto idrorepellente
nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Combo Enosign 65



Custodia
N. art. HC1065



3 224780 040309





Scopri ENOSIGN

La plancha ENOSIGN è la più efficiente del mercato con il

**MIGLIORE RENDIMENTO
ENERGETICO**





25% DI RISPARMIO ENERGETICO

IL MIGLIORE RENDIMENTO ENERGETICO

Brucciatori circolari in ghisa molto robusti (utilizzati dai professionisti).

Rapida diffusione del calore fino a 360°C.

Ottima protezione della fiamma dal vento.

Cottura precisa da 80°C a 360°C.

Eccellente inerzia termica.



MANUTENZIONE SUPER FACILE

Unione perfetta della piastra al telaio: gli alimenti non possono annidarsi.

Bordi alti.

Piastra molto resistente - antigraffio.

ECO-PROGETTAZIONE

Materiali durevoli e molto resistenti: inox o acciaio con trattamento speciale per gli spazi esterni.

Rendimento energetico eccellente.

Prodotto riparabile e riciclabile.

Produzione francese certificata.

Design d'eccezione

Moderno e innovativo.

Giunte precise.

Piastra competenza ENO

Ghisa smaltata facilissima da pulire.

Molto robusta - antigraffio.

Doppia parete per una perfetta distribuzione del calore.

Garanzia a vita.

Concept innovativo

Brucciatori a prestazioni molto elevate

Telaio ergonomico a doppia parete per un rendimento migliore.

Materiali resistenti

Inox o acciaio con trattamento speciale per gli spazi esterni.



Piedini antiscivolo regolabili in altezza.

Cucina sana

Canale di scolo per la raccolta dei liquidi di cottura.

Cassetto di raccolta inox 0,7 l graduato e apertura push-pull.

Cottura precisa

Pulsanti di comando micro-intagliati.

7 posizioni.

Numerose aree di cottura.

Accensione con una sola mano.



65



80

OPZIONE



Calotta protettiva

● Combo Enosign 65

Plancha a gas 2 bruciatori
Su carrello, inox



Struttura e telaio: inox
Calotta, porte e lati: inox
Piano cottura: 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm

Peso: 74,5 kg

N. art. 57028301

CONSEGNATO PRE-MONTATO



3 224780 040026

● Combo Enosign 65

Plancha a gas 2 bruciatori
Su carrello, nero e inox



Struttura e telaio: inox
Calotta, porte e lati: acciaio nero
Piano cottura: 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm

Peso: 74,5 kg

N. art. 57028385

CONSEGNATO PRE-MONTATO



3 224780 041245



Funzionale

Piano di lavoro ottimizzato con maniglie di trasporto.

Porta strofinacci e utensili.

Mobiletta.

Calotta protettiva.



● Combo Enosign 65

Plancha a gas 2 bruciatori
Su carrello, blue navy



Struttura e telaio: acciaio blue navy
Calotta, porte e lati: acciaio blue navy
Piano cottura: 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm

Peso: 74,5 kg

N. art. 57028358



CONSEGNATO PRE-MONTATO



Specifiche tecniche

Struttura combo

- Acciaio o inox
- 1 porta con maniglie in alluminio
- 2 ripiani scorrevoli con maniglie in alluminio
- 2 ruote fuoristrada
- 2 ruote pivotanti con freno

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Doppia parete
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Smalto multicolore
- Bordi alti sagomati antischizzo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Altissimo rendimento
- 2 bruciatori a gas circolari in ghisa
- 2 aree di cottura indipendenti
- Pulsanti di comando micro-intagliati con 7 posizioni di riscaldamento
- Accensione elettronica con una sola mano
- Sicurezza della termocoppia
- Gas Propano / Butano
- Gas naturale: kit su richiesta

Telaio

- Doppia parete
- 1 vaschetta di raccolta inox 0,7 l graduata con apertura push-pull
- 4 piedini regolabili inclinazione piastra

Calotta inclusa

- Extra piatto
- Maniglia in alluminio
- Cerniera a freno

Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni
- Struttura combo: 2 anni



Opzioni

Custodia:

- Tessuto idrorepellente nero
- Imputrescibile
- Anti raggi UV
- Sistema pop-up

Combo Enosign 65



Custodia
N. art. HCl065



● Combo Enosign 80

Plancha a gas 3 bruciatori
Su carrello, inox



Struttura e telaio: inox
Calotta, porte e lati: inox
Piano cottura: 69 x 40 cm



H 100 x L 140 x P 57 cm

Peso: 84 kg

N. art. 57038301

CONSEGNATO PRE-MONTATO



● Combo Enosign 80

Plancha a gas 3 bruciatori
Su carrello, nero e inox



Struttura e telaio: inox
Calotta, porte e lati: acciaio nero
Piano cottura: 69 x 40 cm



H 100 x L 140 x P 57 cm

Peso: 84 kg

N. art. 57038385

CONSEGNATO PRE-MONTATO





● Combo Enosign 80

Plancha a gas 3 bruciatori
Su carrello, blue navy



Struttura e telaio: acciaio blue navy
Calotta, porte e lati: acciaio blue navy
Piano cottura: 69 x 40 cm



6,3 KW

H 100 x L 140 x P 57 cm

Peso: 84 kg

N. art. 57038358

CONSEGNATO PRE-MONTATO



3 224780 040057



Specifiche tecniche

Struttura combo

- Acciaio o inox
- 2 porte con maniglie in alluminio
- 2 ripiani scorrevoli con maniglie in alluminio
- 2 ruote fuoristrada
- 2 ruote pivotanti con freno
- Barra porta utensili

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Doppia parete
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Smalto multicolore
- Bordi alti sagomati antiscivolo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Altissimo rendimento
- 3 bruciatori a gas circolari in ghisa
- 3 aree di cottura indipendenti
- Pulsanti di comando micro-intagliati con 7 posizioni di riscaldamento
- Accensione elettronica con una sola mano
- Sicurezza della termocoppia
- Gas Propano / Butano
- Gas naturale: kit su richiesta

Telaio

- Doppia parete
- 1 vaschetta di raccolta inox 0,7 l graduata con apertura push-pull
- 4 piedini regolabili inclinazione piastra

Calotta inclusa

- Extra piatto
- Maniglia in alluminio
- Cerniera a freno



Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni
- Struttura combo: 2 anni



Opzioni

Custodia:

Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Combo Enosign 80



Custodia
N. art. HCI085



3 224780 040316

● Enosign 65

Plancha a gas 2 bruciatori
Inox



Telaio: inox
2 bruciatori: 4800 watts
Piano cottura: 56 x 40 cm



6/8



4,8 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm
Peso: 36 kg
N. art. 570232010701



● Enosign 65

Plancha a gas 2 bruciatori
Blue navy



Telaio: acciaio blue navy
2 bruciatori: 4800 watts
Piano cottura: 56 x 40 cm



6/8



4,8 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm
Peso: 36 kg
N. art. 570232580701



CALOTTA
OPZIONALE

Opzioni

Calotta protettiva:
Extra piatto in acciaio nero
Maniglia in alluminio
Cerniera a freno

Custodia:
Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Enosign 65



Calotta inox
N. art. CPS6501



Calotta in acciaio nero
N. art. CPS6585



Calotta in acciaio blue navy
N. art. CPS6558



Custodia plancha
N. art. HPI65





Specifiche tecniche

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Doppia parete
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Smalto multicolore
- Bordi alti sagomati antischizzo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Altissimo rendimento
- 2 bruciatori a gas circolari in ghisa
- 2 aree di cottura indipendenti
- Pulsanti di comando micro-intagliati con 7 posizioni di riscaldamento
- Accensione elettronica con una sola mano
- Sicurezza della termocoppia
- Gas Propano / Butano
- Gas naturale: kit su richiesta

Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica o acciaio zincato termolaccato blue navy
- Doppia parete
- 4 piedini regolabili inclinazione piastra
- 1 vaschetta di raccolta inox 0,7 l graduata con apertura push-pull

Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni

Calotta opzionale



CALOTTA
OPZIONALE

ACCIAIO 100% PER SPAZI

ESTERNI

- > Resistente ai raggi UV
- > Anticorrosione
- > Robusto

● Enosign 80

Plancha a gas 3 bruciatori
Inox



Telaio: inox
3 bruciatori: 6300 watts
Piano cottura: 69 x 40 cm



6,3 KW

H 24 x L 79 x P 57 cm

Peso: 40,5 kg

N. art. 570332010701



● Enosign 80

Plancha a gas 3 bruciatori
Blue navy



Telaio: acciaio blue navy
3 bruciatori: 6300 watts
Piano cottura: 69 x 40 cm



6,3 KW

H 24 x L 79 x P 57 cm

Peso: 40,5 kg

N. art. 570332580701



INOX DI QUALITÀ

- > Finitura per la nautica (ideale per le imbarcazioni)
- > Resistente
- > Anticorrosione

Opzioni

Calotta protettiva:
Extra piatto in acciaio nero
Maniglia in alluminio
Cerniera a freno

Custodia:
Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Enosign 80



Calotta inox
N. art. CPS8001



Calotta in acciaio nero
N. art. CPS8085



Calotta in acciaio blue navy
N. art. CPS8058



Custodia plancha
N. art. HPI80





Specifiche tecniche

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Doppia parete
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Smalto multicolore
- Bordi alti sagomati antischizzo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Altissimo rendimento
- 3 bruciatori a gas circolari in ghisa
- 3 aree di cottura indipendenti
- Pulsanti di comando micro-intagliati con 7 posizioni di riscaldamento
- Accensione elettronica con una sola mano
- Sicurezza della termocoppia
- Gas Propano / Butano
- Gas naturale: kit su richiesta

Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica o acciaio zincato termolaccato blue navy
- Doppia parete
- 4 piedini regolabili inclinazione piastra
- 1 vaschetta di raccolta inox 0,7 l graduata con apertura push-pull

Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni

Calotta opzionale



Ensign 80 blue navy • Achille porta blue navy



Con un design innovativo, la nuova plancha FUSION è

**ROBUSTA E
POTENTE**





Fusion

plancha a gas

PRESTAZIONI

Doppia parete per un rendimento migliore e una buona tenuta della fiamma al vento.

Brucciatori potenti.

Pulsanti di comando precisi.



FUNZIONALE

Pulsanti di comando antiscivolo per una buona presa.

Vaschetta di raccolta dei liquidi di cottura.

Accensione elettronica.

4 piedini regolabili.

ECO-PROGETTAZIONE

Materiali durevoli e molto resistenti: inox o acciaio con trattamento speciale per gli spazi esterni.

Rendimento energetico eccellente.

Prodotto riparabile e riciclabile.

Produzione francese certificata.

Nuovo design

Unico e moderno.

Unione perfetta della piastra al telaio per un isolamento migliore.

Facilissima da pulire.

Piastra competenza ENO

Ghisa smaltata facilissima da pulire.

Molto robusta - antigraffio.

Doppia parete per una perfetta distribuzione del calore.

Garanzia a vita.

Piedini antiscivolo regolabili in altezza.



Telaio 100% per spazi esterni

Inox o acciaio: resistente, anticorrosione, anti raggi UV.

Doppia parete per un rendimento migliore e una buona tenuta della fiamma al vento.

Cucina sana

Canale di scolo per la raccolta dei liquidi di cottura.

Cassetto di raccolta inox 0,7 l.



60 ● ●



75 ● ●

OPZIONE



Calotta protettiva

● Combo Fusion 60

Plancha a gas 2 bruciatori
Su carrello, nero e inox



Struttura e telaio: inox
Porta e lati: acciaio nero
Piano cottura: 55 x 39 cm



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

N. art. 58028301P



● Combo Fusion 60

Plancha a gas 2 bruciatori
Su carrello, grigio scuro e nero



Struttura e telaio: acciaio grigio scuro
Porta e lati: acciaio nero
Piano cottura: 55 x 39 cm



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

N. art. 58028370P



Specifiche tecniche

Struttura combo

- Plancha Fusion 60 o 75 da incasso
- Inox di qualità, finitura per la nautica o acciaio zincato termolaccato grigio scuro
- 2 ruote fuoristrada
- 2 ruote pivotanti con freno
- 2 ripiani ribaltabili in acciaio nero
- Portaspezie in acciaio nero
- 1 porta nera

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Inclinatura regolabile
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Smalto multicolore
- Bordi alti sagomati antiscivolo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Bruciatori a doppia rampa
- 2 o 3 aree di cottura indipendenti
- Accensione elettronica
- Pulsanti di comando antiscivolo
- Sicurezza della termocoppia
- Gas Propano / Butano
- Gas naturale (kit su richiesta)

Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica o acciaio zincato termolaccato grigio scuro
- Doppia parete
- Cassetto di raccolta inox 0,7 l

Calotta opzionale

Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni
- Struttura combo: 2 anni





● Combo Fusion 75

Plancha a gas 3 bruciatori
Su carrello, nero e inox



Struttura e telaio: inox
Porta e lati: acciaio nero
Piano cottura: 70 x 41 cm



H 100 x L 135 x P 58 cm

Peso: 65 kg

N. art. 58038301



3 224780 043096

● Combo Fusion 75

Plancha a gas 3 bruciatori
Su carrello, grigio scuro e nero



Struttura e telaio: acciaio grigio scuro
Porta e lati: acciaio nero
Piano cottura: 70 x 41 cm



H 100 x L 135 x P 58 cm

Peso: 65 kg

N. art. 58038370



3 224780 043089



Opzioni

Calotta protettiva:

Extra piatto in acciaio nero
Maniglia in alluminio
Cerniera a freno

Custodia:

Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Calotta in acciaio nero

Custodia combo



Combo 60

N. art. CPX60

N. art. HC1065



3 224780 041948



3 224780 040309

Combo 75

N. art. CPX75

N. art. HC1085



3 224780 043102



3 224780 040316

● Fusion 60

Plancha a gas 2 bruciatori
Inox



Telaio: inox
2 bruciatori: 5000 watts
Piano cottura: 55 x 41 cm



H 19 x L 60 x P 58 cm
Peso: 29,3 kg
N. art. 580232010701



● Fusion 60

Plancha a gas 2 bruciatori
Grigio scuro



Telaio: acciaio grigio scuro
2 bruciatori: 5000 watts
Piano cottura: 55 x 41 cm



H 19 x L 60 x P 58 cm
Peso: 29,3 kg
N. art. 580232700701



Specifiche tecniche

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Smalto multicolore
- Bordi alti antischizzo
- Unione perfetta della piastra al telaio
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Bruciatori a doppia rampa
- 2 o 3 aree di cottura indipendenti
- Accensione elettronica
- Pulsanti di comando antischizzo
- Sicurezza della termocoppia
- Gas Propano / Butano
- Gas naturale (kit su richiesta)

Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica o acciaio zincato termolaccato grigio scuro
- Doppia parete
- Piedini regolabili in altezza
- Cassetto di raccolta inox 0,7 l

Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni

Calotta opzionale





NUOVO

Fusion 75

Plancha a gas 3 bruciatori
Inox



Telaio: inox
3 bruciatori: 6000 watts
Piano cottura: 70 x 41 cm



H 19 x L 75 x P 58 cm

Peso: 36,5 kg

N. art. 580332010701



NUOVO

Fusion 75

Plancha a gas 3 bruciatori
Grigio scuro



Telaio: acciaio grigio scuro
3 bruciatori: 6000 watts
Piano cottura: 70 x 41 cm



H 19 x L 75 x P 58 cm

Peso: 36,5 kg

N. art. 580332700701



Opzioni

Calotta protettiva:
Extra piatto in acciaio nero
Maniglia in alluminio

Custodia:
Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Calotta in acciaio nero



Fusion 60

N. art. CPX60



3 224780 041948

Custodia plancha



N. art. HPI65



3 224780 040286

Fusion 75

N. art. CPX75



3 224780 043102

N. art. HPI80



3 224780 040293



Scopri
INITIAL

INITIAL è la plancha perfetta
per i piccoli spazi.

COMPATTA ED EFFICIENTE

raggiunge in pochi minuti
360°C per cuocere al meglio
gli alimenti senza denaturarli.





PRESTAZIONI OTTIMALI

Riscaldatore a serpentina corazzato.
Rapido aumento della temperatura.
Rapida diffusione del calore fino a 360°C.
Cottura precisa da 40°C a 360°C.
Distribuzione uniforme del calore sulla piastra.



UTILIZZO INTERNO/ESTERNO

Resistenza agli schizzi d'acqua secondo la norma IPX4.



COMPATTA E LEGGERA

Ideale per i patio.
Si posa sul piano di lavoro della sua cucina o alla fine del tavolo.
Si ripone facilmente.
Facile da trasportare.
Ideale per i giovani che vivono in città.

Piastra competenza ENO

Ghisa smaltata facilissima da pulire.
Molto robusta - antigraffio.
Garanzia a vita.

Facile da utilizzare

Pannello di controllo touch.
Riscaldamento rapido.
Si collega a una presa domestica da 10 A.
Facile manutenzione.

Telaio resistente

Inox di qualità, finitura per la nautica.
100% per spazi esterni.

Piedini antiscivolo regolabili in altezza.



Una cucina sana

Raccolta dei liquidi di cottura.
Cassetto di raccolta inox.

Pannello di controllo preciso

Schermo digitale per il controllo della temperatura.
Regolazione precisa della temperatura di 40°C in 40°C.
Visualizzazione LED.



50 ●

OPZIONE

Calotta protettiva



NUOVO

Initial 50

Plancha elettrica 1 riscaldatore
Inox



Telaio: inox
1 riscaldatore elettrico: 2200 watts
Piano cottura: 48 x 36 cm



H 16 x L 49 x P 46 cm
Peso: 17 kg
N. art. 555132014201



Specifiche tecniche

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Smalto multicolore
- Bordi sagomati antiscivolo
- Canale di scolo per la raccolta dei liquidi
- Certificata per il contatto alimentare

Fornello elettrico

- Riscaldatore corazzato
- Pannello di controllo:
 - Visualizzazione LED
 - Indicatore calore residuo
- Regolazione precisa della temperatura di 40°C in 40°C
- Presa elettrica da 10 A

Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica
- Piedini regolabili inclinazione piastra
- 1 vaschetta di raccolta inox

Garanzie

- Piastra: a vita
- Riscaldatore: 10 anni
- Telaio: 10 anni

Calotta opzionale



Opzioni

Calotta protettiva:
Extra piatto in acciaio nero
Maniglia integrata

Custodia:
Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Initial 50



Calotta
N. art. CPI50



3 224780 042181



Custodia
N. art. HPI45



3 224780 037316

NUOVO

Combo Initial 50

Plancha elettrica 1 riscaldatore
Su carrello nero



Struttura: acciaio zincato termolaccato nero
Telaio: inox finitura per la nautica
Piano cottura: 48 x 36 cm



H 95 x L 100 x P 53 cm
Peso: 26,5 kg
N. art. 55518385



Specifiche tecniche

- Plancha Initial elettrica 50 da incasso
- Struttura: acciaio zincato nero
- 2 ripiani rimovibili neri
- (3 posizioni) funzione piano
- 2 ruote fuoristrada
- 1 ripiano interno basso
- 1 tendina nera
- Regolazione dell'inclinazione della piastra
- Calotta opzionale
- Garanzia struttura 2 anni



Opzioni

Calotta protettiva:
Extra piatto in acciaio nero
Maniglia integrata

Custodia:
Tessuto idrorepellente nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Combo Initial 50



Calotta
N. art. CPI50



3 224780 042181



Custodia
N. art. HCI065



3 224780 040309



Scopri
INITIAL





Initial

plancha a gas

BRUCIATORI EFFICIENTI

Doppia rampa.
Rapida diffusione del calore fino a 360°C.
Cottura precisa da 120°C a 360°C.
Distribuzione uniforme del calore sulla piastra.



FUNZIONALE

Pulsanti di comando antiscivolo per una buona presa.
Vaschetta di raccolta dei liquidi di cottura.
Accensione elettronica.
4 piedini regolabili.

ECO-PROGETTAZIONE

Materiali durevoli e molto resistenti: inox o acciaio con trattamento speciale per gli spazi esterni.
Rendimento energetico eccellente.
Prodotto riparabile e riciclabile.
Produzione francese certificata.

Facile da pulire

Bordi antischizzo.
Smalto liscio - antigraffio.
Ciotola di raccolta compatibile con lavastoviglie.

Piastra competenza ENO

Ghisa smaltata facilissima da pulire.
Robusta - antigraffio.
Garanzia a vita.



Telaio resistente

Inox di qualità, finitura per la nautica, molto resistente alla corrosione.
Anti raggi UV. 100% per spazi esterni.

Cucina sana

Canale di scolo per la raccolta dei liquidi di cottura.
Ciotola di raccolta inox 0,7 l.

Facile da utilizzare

Pulsanti di comando precisi.
Accensione piezoelettrica.
Piedini regolabili in altezza.

Compatta e leggera

Per i piccoli spazi.
Facile da trasportare.



50 ●



65 ●

OPZIONE



Calotta protettiva

● Initial 50

Plancha a gas 2 bruciatori
Inox



Telaio: inox
2 bruciatori: 5000 watts
Piano cottura: 48 x 36 cm



H 20 x L 49 x P 47 cm
Peso: 18 kg
N. art. 555032010701



● Initial 65

Plancha a gas 3 bruciatori
Inox



Telaio: inox
3 bruciatori: 6300 watts
Piano cottura: 62 x 36 cm



H 23 x L 65 x P 47 cm
Peso: 24 kg
N. art. 556532010701



Specifiche tecniche

Piastra

- Ghisa spessa 7 mm
- Smalto multicolore
- Certificata per il contatto alimentare

Bruciatori a gas

- Bruciatori a doppia rampa
- Aree di cottura indipendenti
- Accensione piezoelettrica.
- Gas Propano / Butano

Telaio

- Inox di qualità, finitura per la nautica
- Piedini regolabili
- Ciotola di raccolta inox 0,7 l

Garanzie

- Piastra: a vita
- Bruciatori: 10 anni
- Telaio: 10 anni





● Combo Initial 50

Plancha a gas 2 bruciatori
Su carrello, nero



Struttura: acciaio nero
Telaio: inox
Piano cottura: 48 x 36 cm



H 95 x L 100 x P 53 cm
Peso: 26,5 kg

N. art. 55508385



● Combo Initial 65

Plancha a gas 3 bruciatori
Su carrello, nero



Struttura: acciaio nero
Telaio: inox
Piano cottura: 62 x 36 cm



H 95 x L 115 x P 55 cm
Peso: 33 kg

N. art. 55658385



Specifiche tecniche

- Plancha Initial 50 o 65 da incasso
- Struttura: acciaio zincato termolaccato nero
- 2 ripiani rimovibili neri funzione piano
- 2 ruote fuoristrada
- 1 ripiano interno basso
- 1 tendina nera
- Regolazione dell'inclinazione della piastra
- Calotta opzionale
- Garanzia struttura 2 anni



Opzioni

Calotta protettiva:
Extra piatto in acciaio
nero
Maniglia integrata

Custodia:
Tessuto idrorepellente
nero
Imputrescibile
Anti raggi UV
Sistema pop-up

Calotta



N. art. CPI50



Initial 50

Custodia plancha



N. art. HPI45



Initial 65

Custodia combo



N. art. HCI065



Ripiano rimovibile
nero funzione
piano per Combo
Initial



N. art. EPA5585



Carrelli e mobili



Scopri la nostra nuova collezione di mobili

DESIGN 100% PER SPAZI ESTERNI

per portare un tocco contemporaneo ai tuoi spazi esterni.





Felix

● Mobile nero e grigio



Strutture: inox di qualità, finitura per la nautica
Credenza, lati, porta, piano di lavoro: acciaio zincato termolaccato nero

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

N. art. PMIP12085



3 224780 040002

● Mobile grigio scuro e nero



Struttura, piano di lavoro: acciaio zincato termolaccato grigio scuro
Credenza, lati, porta: acciaio zincato termolaccato nero

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

N. art. PMAP12070



3 224780 040019

Specifiche tecniche

- Inox o acciaio
- 4 ruote di cui 2 direzionali con freno
- 2 porte in acciaio zincato termolaccato nero
- 1 ripiano
- Credenza alta nera (30 cm)
- Catena di fissaggio bombola del gas
- Per plancha da 40 a 80
- Garanzia 2 anni

IL +

Il mobile Felix è compatibile con la cucina da esterno MODULO

Completa il tuo mobile Felix con uno o due frigoriferi

Pratica per conservare i prodotti al fresco e avere tutto a portata di mano!



FRIGORIFERO 75 L con kit Felix

Porta di vetro reversibile
1 ripiano

N. art. KMAFC60



3 224780 043300

OPZIONI



Custodia carrello
N. art. HCI125



3 224780 041269



Credenza 62 cm
Acciaio zincato nero. Consente di chiudere il lato del mobile.
N. art. MOD1285



3 224780 038986



Supporto accessori
Si fissa sulla porta all'interno del modulo
N. art. MOD2201



3 224780 043409

Il dessert FELIX
è ideale alla fine
del tavolo per posarci
la plancha elettrica.



Felix

Dessert nero e inox



Strutture: inox di qualità, finitura per la nautica
Piano di lavoro, lati, porta: acciaio zincato termolaccato nero

H 85 x L 60 x P 60 cm

Peso: 34 kg

N. art. **PMIP06185**



3 224780 042457

Dessert grigio scuro e nero



Struttura, piano di lavoro: acciaio zincato termolaccato grigio scuro

Lati, porta: acciaio zincato termolaccato nero

H 85 x L 60 x P 60 cm

Peso: 34 kg

N. art. **PMAP06070**



3 224780 040125

Specifiche tecniche

- Inox o acciaio
- 4 ruote di cui 2 direzionali con freno
- 1 porta in acciaio zincato termolaccato nero
- 1 ripiano
- Barra porta strofinacci o utensili
- Per plancha da 40 a 60
- Garanzia 2 anni

IL +

Il dessert Felix è compatibile con la cucina da esterno MODULO



Dessert Felix nero e acciaio - Plancha Enosign 40 elettrica

OPZIONI



Custodia dessert
N. art. **HCI065**



3 224780 040309



Credenza 60 cm
Acciaio zincato nero.
Consente di aggiungere una credenza alla fine del dessert.

N. art. **MOD1910**



3 224780 041276

ACHILLE è un nuovo mobile molto contemporaneo con angoli arrotondati e tinte di tendenza. Funzionale, si integra in ogni ambiente.



Achille porta

● Carrello nero e inox



Struttura, piano di lavoro:
inox di qualità, finitura per la nautica
Piano, ripiano rimovibile:
acciaio zincato termolaccato nero

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

N. art. **PDIS20185**



3 224780 043188

● Carrello grigio scuro e nero



Struttura, piano di lavoro:
acciaio zincato termolaccato grigio scuro
Piano, ripiano rimovibile:
acciaio zincato termolaccato nero

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

N. art. **PDAS27085**



3 224780 043164

● Carrello blue navy e nero



Struttura, piano di lavoro:
acciaio zincato termolaccato blue navy
Piano, ripiano rimovibile:
acciaio zincato termolaccato nero

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

N. art. **PDAS25885**



3 224780 043171

Specifiche tecniche

- Inox o acciaio
- 3 tinte: inox, grigio scuro e blue navy
- 2 ruote fuoristrada
- 2 ruote pivotanti con freno
- 1 ripiano in acciaio nero rimovibile funzione piano
- 1 ripiano ribaltabile in acciaio nero
- 1 porta in acciaio nero
- Per plancha da 40 a 80
- Garanzia 2 anni



Custodia carrello
N. art. **HCI085**



3 224780 040316



Piano rimovibile
N. art. **EPA5885**

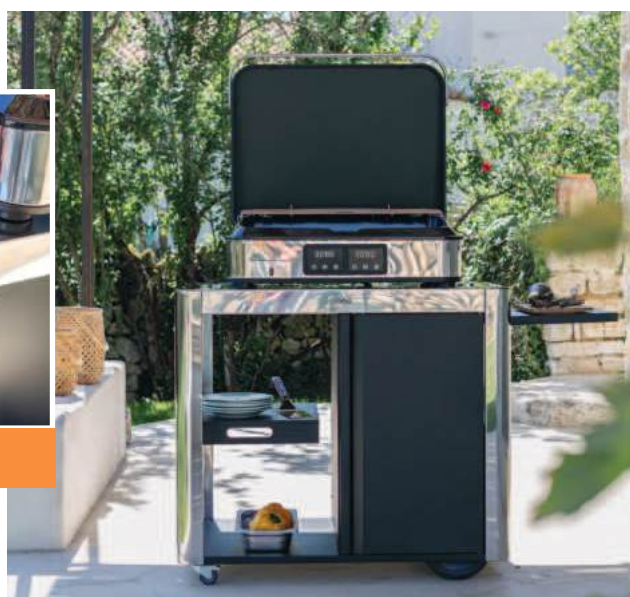


3 224780 042570

IL +



Il piano rimovibile con funzione piano





Achille tendina

● Carrello inox



Struttura:
inox di qualità, finitura per la nautica

H 81 x L 92 x P 55 cm
Peso: 20 kg

N. art. DIS201



● Carrello grigio scuro



Struttura:
acciaio zincato termolaccato grigio scuro

H 81 x L 92 x P 55 cm
Peso: 20 kg

N. art. DAS270



● Carrello blue navy



Struttura:
acciaio zincato termolaccato blue navy

H 81 x L 92 x P 55 cm
Peso: 20 kg

N. art. DAS258



Specifiche tecniche

- Inox o acciaio
- 3 tinte: inox, grigio scuro e blue navy
- 4 ruote di cui 2 direzionali con freno
- 2 tendine nere
- Per plancha da 40 a 80
- Garanzia 2 anni

IL +

Spazio ottimale per contenere
la bombola del gas

OPZIONI



Custodia carrello
N. art. HCI085



Carrello Achille tendina blue navy • Plancha Enosign 65

OSCAR è un carrello in inox fuoristrada, grazie alle sue due grandi ruote, e può essere posizionato dappertutto in giardino, nel patio o sul prato.



Oscar

● Carrello inox



Strutture: inox di qualità, finitura per la nautica

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

N. art. CFI52



● Carrello nero



Struttura: acciaio zincato termolaccato nero

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

N. art. CFA52



Specifiche tecniche

- Struttura inox di qualità, finitura per la nautica o acciaio zincato termolaccato nero
- 2 ruote fuoristrada
- 2 ripiani laterali sottili
- 2 tendine copribombola
- Per plancha da 40 a 60
- Garanzia 2 anni

IL +

Facile da trasportare grazie alle ruote fuoristrada

OPZIONI



Custodia carrello
N. art. HCI125



Carrello Oscar acciaio nero • Plancha Initial 65



Emile

Carrello legno



Struttura: legno
Piano: HPL nero

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

N. art. DPN53



Mobilot

Carrello legno



Struttura: legno
Piano: inox

H 88 x L 153 x P 57 cm
Peso: 40 kg

N. art. CMV0900



Specifiche tecniche

Emile

- Struttura in robinia
- Piano in HPL nero
- 4 ruote di cui 2 direzionali con freno
- 2 ripiani scorrevoli
- 1 ripiano basso
- 2 tendine copribombola del gas
- Barra porta strofinacci
- Portabottiglie
- Per plancha da 45 a 80
- Garanzia 2 anni

IL +

Legno resistente impudescibile

Mobilot

- Struttura in robinia
- Piano in inox
- 2 ruote fuoristrada
- 2 ruote direzionali con freno
- 2 ripiani scorrevoli
- 2 ripiani
- 1 tendina copribombola del gas
- 1 grande cassetto sul lato anteriore
- Barra porta strofinacci
- Portabottiglie
- Per plancha da 45 a 80
- Garanzia 2 anni



Carrello Mobilot • Plancha Enosign 80

OPZIONI



Custodia carrello
N. art. HCI085



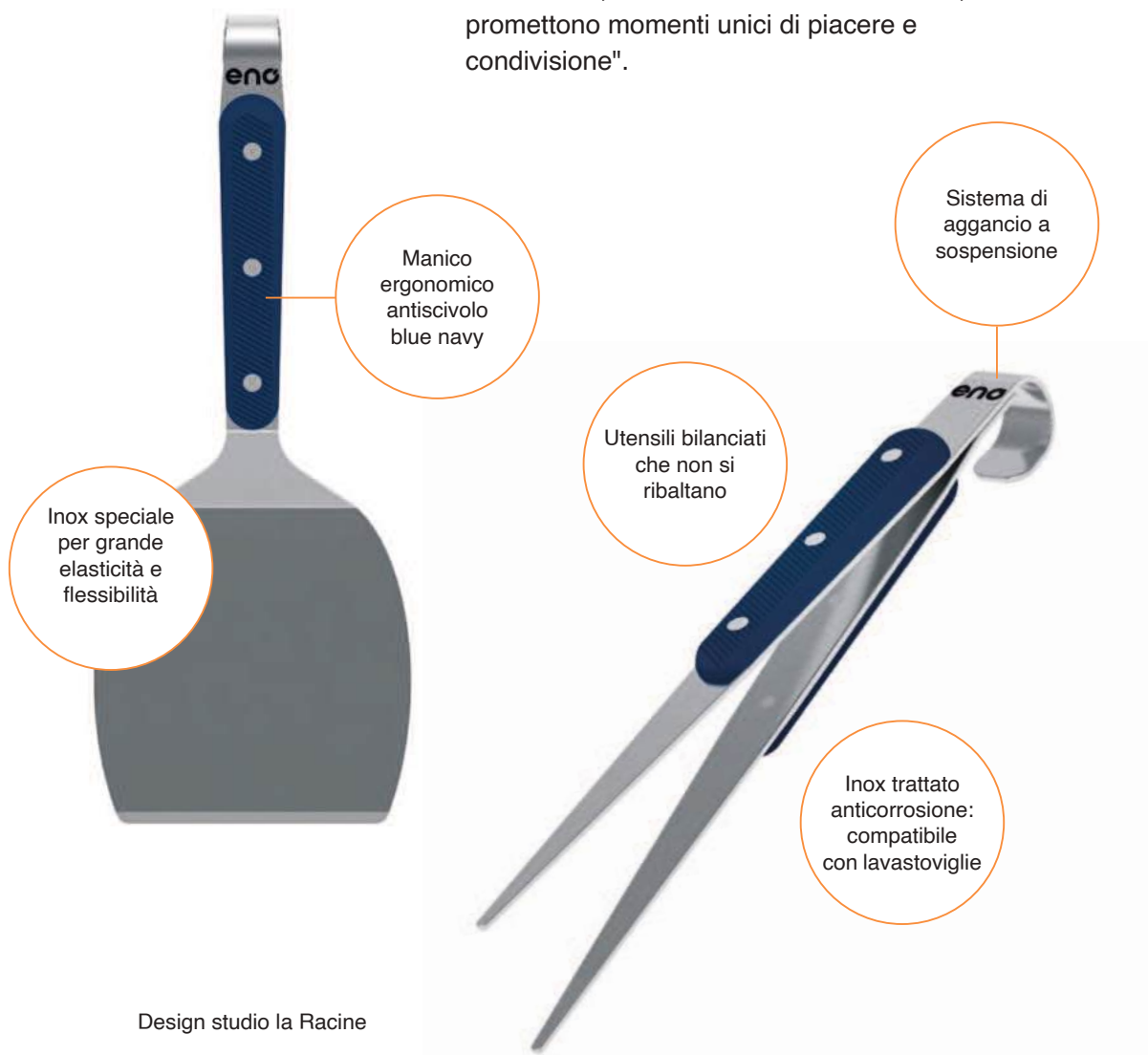


Gli essenziali

Per tutti gli appassionati di cucina alla plancha, Enó ripropone la propria collezione di accessori adeguandola al nuovo concept Enosign.

“

L'essenza di questo nuovo design è la valorizzazione del nostro know-how. Gli utensili dalle curve generose, dalle nuove funzionalità, dai manici resistenti blu notte, promettono momenti unici di piacere e condivisione”.



Design studio la Racine

Cuisiner



Spatola larga

Ideale per pulire la piastra. Consente di maneggiare gli alimenti. Inossidabile.

N. art. SP12058



3 224780 040637



Spatola lunga

Consente di maneggiare gli alimenti lunghi. Inossidabile.

N. art. SP18058



3 224780 040644



Spatola da taglio

Consente di girare gli alimenti e di verificarne la cottura grazie al bordo affilato. Pratica per servire. Inossidabile.

N. art. SPC12058



3 224780 040651



Spatola aperta

Ideale per cucinare e servire alimenti privi di succhi. Inossidabile.

N. art. SPA12058



3 224780 040668



Spatola per crepes

Consente di girare facilmente le crepes. Inossidabile.

N. art. SPF25058



3 224780 040675



Pinza a punte fini

Per cucinare con precisione. Consente di maneggiare i piccoli alimenti o quelli delicati. Inossidabile.

N. art. PF0458



3 224780 040712



Pinza larga

Per cucinare, girare e prendere gli alimenti. Pratica per servire. Inossidabile.

N. art. PL8558



3 224780 040705



Forbici

Per tagliare finemente le erbe aromatiche. Inossidabile.

N. art. CC8058



3 224780 040729



Pala per cozze

Consente di girare i frutti di mare durante la cottura. Ideale per servire. Inossidabile.

N. art. PLM12058



3 224780 040682



Sonda per la carne

Consente di controllare perfettamente la temperatura della carne al cuore per plancha elettrica.

N. art. K72768



3 224780 042853



Campana di cottura

Per cuocere al vapore e a fuoco lento. Tiene in caldo. Si può utilizzare con la griglia di riposo. Inossidabile.

N. art. CR3158



3 224780 040767



NUOVO

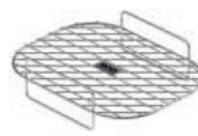
Kit affumicatura a freddo

Kit affumicatura a freddo con campana inox ENO e sacchetto di trucioli di legno d'ulivo.

N. art. KFCR5358



3 224780 044048



Griglia di riposo

Per lasciare riposare carne e pesce. Si può utilizzare sotto la campana. Inossidabile.

N. art. GR3258



3 224780 040781



Cupola antischizzo

Evita gli schizzi e permette di monitorare la cottura. Inossidabile. 34 x 28 x 13 cm

N. art. DAP3458



3 224780 040774

Preparare



Kit da taglio

Coltello e forchetta per tagliare carne, pollame e pesce.

N. art. SD2A58



3 224780 040873



Forchetta per carne

Forchetta in inox per infilzare bene i pezzi. Inossidabile.

N. art. FV13058



3 224780 040743



Coltello per carne

Ideale per tagliare carne, pollame e pesce. Coltello lama temperata inox.

N. art. CV16058



3 224780 040750



Pennello in silicone

Per spennare le marinature o le salse. Inossidabile.

N. art. PS4558



3 224780 040736



Fornello treppiedi

3 piedini smontabili in ghisa. Da posa. 5 kW.

N. art. 004600860701



3 224780 024002



Tagliere con vaschetta per alimenti

Ideale per tagliare e conservare. Tagliere in legno di testa. Cassetto vaschetta per alimenti GN2/3 inox.

N. art. PADBG53



3 224780 040149



Tagliere

Reversibile con fermi per piano di lavoro, scanalature e bordi. Bambù.

N. art. PAD53



3 224780 038870



Kit da chef

- Vaschetta per alimenti G1/3 inox
- Spatola e pinza larga
- Tagliere in bambù

N. art. KE5801



3 224780 043133



Grembiule

Cotone tinta blue navy. Fibbie di regolazione di metallo. Cinghie in tessuto cerato. Tasca 2 scompartimenti.

N. art. TPM58



3 224780 040866



Griglie secondarie

Da fissare sul bordo della piastra per tenere in caldo. Inossidabile.

N. art. ERP4558

Modelli 45/50



3 224780 040880

N. art. ERP5858

Modelli 60



3 224780 042679

N. art. ERP6058

Modelli 60/65



3 224780 040828

N. art. ERP7558

Modelli 75/80



3 224780 040835



Tappetino di protezione

Antracite. Antiscivolo. Assorbente e impermeabile. Resistente alle macchie d'unto. Facile da pulire.

Plancha

120 x 80 cm

N. art. TPI12058



3 224780 043447

Cucina da esterno

240 x 100 cm

N. art. TCI24058



3 224780 043430



Ricettario

Cuisiner à la plancha toute l'année!
80 ricette golose.
Éditions Solar.

N. art. LPS080



3 224780 042709

Proteggere

PLANCHAS	CUSTODIE	CALOTTE
Enosign 40 elettrica	HPI45  3 224780 037316	CPS4085  3 224780 040958
Enosign 65	HPI65  3 224780 040286	inox: CPS6501  3 224780 043003 nero: CPS6585  3 224780 040965 blu: CPS6558  3 224780 043027
Enosign 80	HPI80  3 224780 040293	inox: CPS8001  3 224780 043010 nero: CPS8085  3 224780 043195 blu: CPS8058  3 224780 043034
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



CARRELLI	CUSTODIE
Combo Enosign 65 Combo Initial 50 Combo Initial 65 Combo Fusion 60 Dessert Felix	HCI065  3 224780 040309
Combo Enosign 80 Achille Emile Mobilier Combo Fusion 75	HCI085  3 224780 040316
Mobile Felix Oscar	HCI125  3 224780 041269

CALOTTA PROTETTIVA

Soluzione pratica per lasciare pulita la plancha tra una cottura e un'altra. La calotta permette anche di tenere in caldo gli alimenti.

CUSTODIA

Indispensabili per riporre e proteggere bene ed efficacemente durante l'inverno, le custodie sono in tessuto impermeabile, imputrescibile e anti raggi UV.

IL +

CUCINA DA ESTERNO	CUSTODIE
Modulo larghezza 120 cm	HMI120  3 224780 043898
	HCI125 Non assemblabile  3 224780 041269
Moduli larghezza 80 cm	HMI080  3 224780 043904
	HCI080 Non assemblabile  3 224780 039655
Modulo larghezza 60 cm	HCI065 Non assemblabile  3 224780 040309
Modulo angolare	HMIA060  3 224780 043911



Cordoncino di chiusura. Sistema pop-up anti-risagno.

Manutenzione facile e veloce

Pulizia in 4 passaggi su piastra calda




1. Raschia
i residui
con la spatola



2. Gratta
con la
spugna inox



3. Rimuovi
i residui con carta
cucina



4. Asciuga
con una
spugna inumidita



Plancha cleaner

Detergente 100% naturale
a base d'argilla
Vasetto da 300 g con
spugna
Produzione francese

N. art. PMC300



3 224780 035671



Kit pulizia

Portaspugne
2 spugne inox
Plancha cleaner
Panno in microfibra

N. art. KN5301



3 224780 039822



Portaspugne inox

Portaspugne con ricarica
3 spugne inox
Compatibile con lavastoviglie

N. art. SBI58



3 224780 043119



Kit 4 spugne inox

4 spugne inox
Compatibile con lavastoviglie

N. art. KBI4



3 224780 043126



Spray detergente

Superfici smaltate
Biodegradabile
Certificato per il contatto
alimentare
Produzione francese
250 ml

N. art. NP250



3 224780 042204



Collegare

Tubo gas Flexinox

Ciclo di vita illimitato.
Lunghezza 1 m.

N. art. P010630



3 430650 086708

Raccordo a gomito G1/2

Raccordo a gomito 90°
G1/2 M/F

N. art. K59973



3 224780 042174

Kit iniettore raccordo gas naturale

N. art. 530204
Fusion 60
Enosign 65

N. art. 580304
Fusion 75

N. art. 530304
Enosign 80



3 224780 038016



3 224780 043492



3 224780 038603



Cuisiner à la plancha toute l'année !



Che tu sia sotto
l'ombrellone o in mezzo alla
neve, porta in tavola convivialità e
semplicità grazie a
80 ricette rapide e originali.

Scopri subito il nostro nuovo libro
Cuisiner à la plancha: non ne
potrai più fare a meno!

Éditions SOLAR



Enó insieme a te

Scopri le ricette, i consigli d'uso e i video tutorial sul nostro sito Internet e i nostri social. Unisciti a noi!



www.plancha-eno.com

www.plancha-eno.com/conseils/sav@eno.fr

Elettrica



Enosign 40
Inox



Enosign 65
Inox



Combo Enosign 65
Nero e inox



Enosign 65
Inox



Enosign 65
Blue navy



Enosign 80
Inox



Enosign 80
Blue navy



Combo Enosign 65
Inox



Combo Enosign 65
Blue navy



Combo Enosign 80
Inox



Combo Enosign 80
Blue navy



Combo Enosign 65
Nero e inox



Combo Enosign 80
Nero e inox



Fusion 60
Inox



Fusion 60
Grigio scuro



Fusion 75
Inox



Fusion 75
Grigio scuro



Combo Fusion 60
Nero e inox



Combo Fusion 60
Grigio scuro e nero



Combo Fusion 75
Nero e inox



Combo Fusion 75
Grigio scuro e nero



Initial 50
Inox



Initial 50
Inox



Initial 65
Inox



Combo Initial 50
Nero



Combo Initial 50
Nero



Combo Initial 65
Nero

Gas



Mobile e dessert
Nero e inox



Mobile e dessert
Grigio scuro e nero

Felix



Tendina

Inox

Grigio scuro

Blue navy



Porta

Nero e inox

Grigio scuro e nero

Blue navy e nero

Achille



Inox



Nero

Oscar



Emile
Legno



Mobilot
Legno

Emile Mobilot



Modulo plancha da posa
Grigio scuro e nero
Nero e inox



Modulo Master
Grigio scuro e nero
Nero e inox



Modulo Tribu
Grigio scuro e nero
Nero e inox



Modulo combinato
Grigio scuro e nero
Nero e inox



Modulo lavello
Grigio scuro e nero
Nero e inox



Modulo frigorifero
Grigio scuro e nero
Nero e inox



**Modulo piano di lavoro
1 porta**
Grigio scuro e nero
Nero e inox



**Modulo piano di lavoro
2 porte**
Grigio scuro e nero
Nero e inox












**Modulo piano di lavoro
Dessert**
Grigio scuro e nero
Nero e inox



Modulo angolare
Grigio scuro e nero
Nero e inox

Modulo

PLANCHAS	ENOSIGN 40 Inox	ENOSIGN 65 Inox	INITIAL 50 Inox	ENOSIGN 80 Inox	ENOSIGN 80 Blue navy	ENOSIGN 65 Inox
N. ART.	575132014201	575232014201	555132014201	570332010701	570332580701	570232010701
CODICE A BARRE						
ALIMENTAZIONE	 ELETTRICA 16 A	 ELETTRICA 16 A	 ELETTRICA 10 A	 GAS	 GAS	 GAS
PIASTRA						
Piastra ghisa smaltata multistrato 7 mm
Certificazione alimentare
Doppia parete ghisa
Bordi alti
Unione perfetta con il telaio
Garanzia piastra	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita
TELAIO						
Materiali	Inox di finitura per la nautica	Inox di finitura per la nautica	Inox di finitura , per la nautica	Inox di finitura per la nautica	Acciaio zincato termolaccato	Inox di finitura per la nautica
Doppia parete
Resistenza corrosione, raggi UV, graffi	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
Raccolta liquidi	Cassetto 0,7 l a livello	Cassetto 0,7 l a livello	Cassetto 0,7 l	Cassetto 0,7 l a livello	Cassetto 0,7 l a livello	Cassetto 0,7 l a livello
Piedini regolabili
Calotta	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Garanzia telaio	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni
BRUCIATORE						
Tipo di bruciatore	1 fornello radiante	2 fornelli radianti	1 riscaldatore corazzato	3 bruciatori circolari a alto rendimento	3 bruciatori circolari a alto rendimento	2 bruciatori circolari a alto rendimento
Potenza	1,8 KW	3 KW	2,2 KW	6,3 KW	6,3 KW	4,8 KW
Temperatura	da 40°C a 360°C	da 40°C a 360°C	da 40°C a 360°C	da 80°C a 360°C	da 80°C a 360°C	da 80°C a 360°C
Sicurezza	Sonda termostatica	Sonda termostatica	Sonda termostatica	Termocoppia	Termocoppia	Termocoppia
Accensione	Pulsante di controllo	Pulsante di controllo	Pulsante di controllo	Elettronica 1 sola mano	Elettronica 1 sola mano	Elettronica 1 sola mano
Regolazione	Touch screen	Touch screen	Touch screen	Pulsanti micro-intagliati	Pulsanti micro-intagliati	Pulsanti micro-intagliati
Garanzia bruciatore	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni



ENOSIGN 65 Blue navy	FUSION 60 Inox	FUSION 60 Grigio scuro	FUSION 75 Inox	FUSION 75 Grigio scuro	INITIAL 50 Inox	INITIAL 65 Inox
570232580701	580232010701	580232700701	580332010701	580332700701	555032010701	556532010701
GAS	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS	GAS
.
.
.
.
Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita	Garanzia a vita
Acciaio zincato termolaccato	Inox di finitura per la nautica	Acciaio zincato termolaccato	Inox di finitura per la nautica	Acciaio zincato termolaccato	Inox di finitura , per la nautica	Inox di finitura per la nautica
.
★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
Cassetto 0,7 l a livello	Cassetto 0,7 l	Cassetto 0,7 l	Cassetto 0,7 l	Cassetto 0,7 l	Ciotola 0,7 l	Ciotola 0,7 l
.
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni
2 bruciatori circolari a alto rendimento	2 bruciatori doppia rampa	2 bruciatori doppia rampa	3 bruciatori doppia rampa	3 bruciatori doppia rampa	2 bruciatori doppia rampa	3 bruciatori doppia rampa
4,8 KW	5 KW	5 KW	6 KW	6 KW	5 KW	6,3 KW
da 80°C a 360°C	da 120°C a 360°C	da 120°C a 360°C	da 120°C a 360°C	da 120°C a 360°C	da 120°C a 360°C	da 120°C a 360°C
Termocoppia	Termocoppia	Termocoppia	Termocoppia	Termocoppia	-	-
Elettronica 1 sola mano	Elettronica	Elettronica	Elettronica	Elettronica	Piezoelettrica	Piezoelettrica
Pulsanti micro-intagliati	Pulsanti antiscivolo	Pulsanti antiscivolo	Pulsanti antiscivolo	Pulsanti antiscivolo	Pulsanti	Pulsanti
10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni	10 anni



Scopri il know-how
ENO



1
2
3
4



Distributore esclusivo per l'Italia: FB Service srl
E-mail: barbecue@fb-service.it / ordini@fb-service.it
Tel: (+39) 3296867320
Web: www.fb-service.it/outdoorliving



DOCPA-FR N