

LACANCHE

LES PIANOS GASTRONOMES



LES PIANOS GASTRONOMES

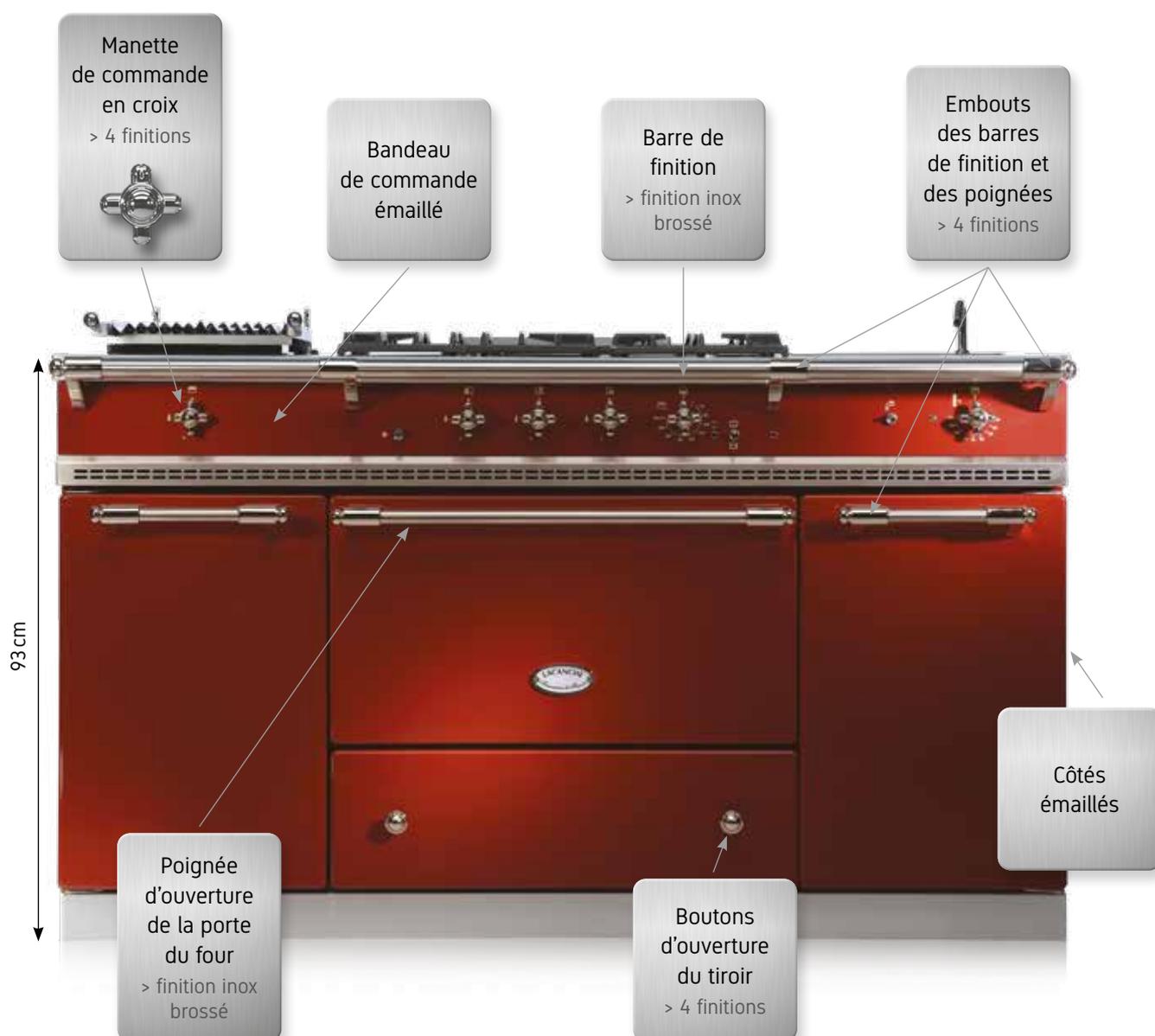
ENSEMBLE, PRENONS LE TEMPS DE FAIRE

ÉTAPE 1 Choisir entre Lacanche "Classic" ou Lacanche "Modern"



Les CLASSIC > Série LC

↳ Icône de référence pour la série LC



LE BON CHOIX, ... VOTRE CHOIX !



LES PIANOS GASTRONOMES



Les MODERN > Série LM

↳ Icône de référence pour la série LM



ÉTAPE 2 Choisir la dimension et le modèle : de 70 à 220 cm



ÉTAPE 3 Choisir le type de plan de cuisson : gaz, vitrocéramique ou induction



Pourquoi choisir la plaque coup de feu ?



LA PLAQUE COUP DE FEU

Infos culinaires :

- Son usage est idéal pour réaliser les cuissons longues comme le pot au feu, le coq au vin.
- Grâce à la fonte qui accumule et conserve la chaleur de façon régulière sur toute sa surface, les préparations pourront selon la température saisir, mijoter ou être conservées au chaud.

Infos pratiques :

- En assurant un gradient de température régulier, elle permet d'ajuster la cuisson ou le mijotage au plus

juste. Disposition simultanée de plusieurs casseroles et braisières pour cuire et maintenir au chaud.

Infos techniques :

- La plaque coup de feu en fonte émaillée Lacanche est chauffée par un brûleur gaz de forte puissance (5 kW).
- En ôtant le tampon central de la plaque, le support wok peut être placé sur l'ouverture ou le brûleur peut être utilisé comme un feu traditionnel.

ÉTAPE 4 Choisir le nombre et le type de fours

Pour les repas en famille et les grands événements, Lacanche a prévu large...

Vous pouvez choisir des fours de différentes capacités, de 27 à 117 litres :

Les Horizontaux :

- Le « Grand Chef » : 88 cm de large
- Le « Gastro » : 55 cm de large
- Le « 40 » : 41 cm de large
- Le « Grilloire » : 41 cm de large

Les Verticaux :

- Le « 30 » : 33 cm de large
- Le « Basse température » : 33 cm de large

Lacanche vous propose différents modes de cuissons, combinables sur le même « Piano », à choisir suivant vos besoins :

- Le gaz statique, « **G** » pour saisir et privilégier l'effet de sole, réglable de 90° à 260°.
Le four gaz est un four de grandes performances. Grâce à sa chaleur humide, il cuit et grille sans dessécher.
- L'électrique statique + gril, « **E** » réglable de 60° à 260°.
Ce four est très précis. Il produit une chaleur verticale et est idéal pour les pâtisseries.
- L'électrique à chaleur tournante + gril, « **CT** », réglable de 60° à 250°.
Ce four est conseillé pour sa rapidité de montée en température et l'homogénéité des cuissons.
- L'électrique basse température, « **ETL** », réglable de 30° à 110°.
Ce four est idéal pour les cuissons lentes et homogènes.
La température doit se situer au-dessus de 60° pour supprimer les germes infectieux et en dessous de 100° pour éviter l'évaporation.
La cuisson basse température se fait toujours à l'étouffée. Les viandes rouges et blanches seront beaucoup plus tendres et goûteuses, quant aux légumes, la CBT permettra de garder l'aspect d'origine, le croquant, le goût et les nutriments.
Également idéal pour maintenir des plats au chaud et préchauffer les assiettes avant de servir.

Dans une logique d'éco-conception, Lacanche a opté pour un nettoyage traditionnel afin d'éviter les émissions de fumées toxiques et favoriser la longévité des composants électriques. C'est pourquoi les fours ont un revêtement en émail lisse vitrifié, antiacide et sont équipés de parois et d'échelles émaillées amovibles.

Equipements d'origine des fours haute température :

- Une grille fil avec butée et un plat lèche-frite
- Éclairage
- Echelles latérales amovibles à 3 niveaux pour les horizontaux et 6 niveaux pour les verticaux

Equipements d'origine du four basse température :

- Deux grilles fil
- Echelles latérales amovibles à 6 niveaux

FOURS HORIZONTALS



Le « Gastro »



Le « 40 »

FOURS VERTICAUX



Le « 30 »



Le « Basse température »

ÉTAPE 5 Choisir, à partir de 110 cm, parmi les différentes options de cuisson



LE POLYCUISEUR

Infos culinaires:

- Types de cuisson: cuisson vapeur, cuisson à eau, cuisson "à l'anglaise" des légumes, des pâtes ou encore bain-marie.
- Avantages de la cuisson vapeur: cuisson rapide tout en préservant et respectant les qualités nutritionnelles et la saveur originelle de l'aliment. Idéal pour la cuisson de certains légumes, de poissons ou encore de viandes blanches.
- Avantages du bain-marie: permet la remise et le maintien en température de plats cuisinés à l'avance.

Infos pratiques:

- Accessoire d'origine: un bac en acier inoxydable

perforé avec un couvercle pour une utilisation en mode "Cuisson vapeur" (BP GN 2/3).

- Accessoires complémentaires: paniers cuiseur à pâtes ou bacs bain-marie sont proposés en p.80.
- Peut recevoir la planche à découper LPB en p.79.

Infos techniques:

- Prévoir alimentation en eau et raccordement aux eaux usées.
- Livré avec kit pour raccordement de la vidange sur eaux usées
- Cuve en inox embouté d'une capacité de 12 litres avec vanne de vidange et surverse.
- Bloc de résistance immergée de 3,5 kW.

Réf. LAE010 CV



LA FRITEUSE

Infos culinaires:

- Seule une friteuse réellement performante permet d'obtenir des cuissons de bonne qualité. C'est le rapport entre capacité en litres et puissance qui permet d'obtenir de bons résultats.

Infos pratiques:

- La cuve en acier inoxydable est équipée d'une vanne de vidange et la résistance se situe au-dessus et est amovible ce qui la rend particulièrement facile à entretenir.
- La précision de son thermostat permet une cuisson rapide et garantit d'excellents résultats.

Infos techniques:

- Elle a une capacité de 6 litres, fournit une puissance totale de 3,3 kW et possède un thermostat variant de 100 à 180°C.
- Cette cuve en inox emboutie est équipée d'une zone froide, d'un thermostat de sécurité et d'une zone d'émulsion importante pour un fonctionnement en toute sécurité.
- Elle est recouverte par un couvercle autobloquant.
- Livrée d'origine avec un panier à poignée fixe.

Réf. LAE413 FR



LA PLANCHA/TEPPAN YAKI

Infos culinaires:

- Méthode culinaire qui permet la cuisson rapide et précise d'ingrédients aussi variés que des légumes émincés, des poissons, des crustacés, des pièces de viandes découpées en tranches ou encore par exemple des escalopes de foie gras frais.

Infos pratiques:

- Elle saisit rapidement les aliments et ne nécessite que peu de matière grasse.

- La température varie entre 50 à 270°C ce qui permet d'ajuster l'allure de cuisson.

Infos techniques:

- Surface de cuisson lisse en acier et revêtement en chrome dur et satiné: 245 x 460 mm
- Puissance: 2,2 kW
- La plancha est recouverte par un couvercle autobloquant.
- Livrée d'origine avec un racloir.

Réf. LAE010 TPK



LE GRIL ELECTRIQUE OU LE GRIL GAZ

Infos culinaires:

- Le gril Lacanche est l'option idéale lorsque l'aliment demande à être saisi rapidement afin de conserver toute sa saveur, qu'il s'agisse d'une pièce de viande, d'un poisson ou de crustacés.
- Grâce à la grille tuile, aucune fumée désagréable n'entrera en contact avec vos préparations grillées.

Infos pratiques:

- Les pierres réfractaires permettent d'obtenir des grillades régulières et des cuissons saines. Les grils

Lacanche permettent de cuire par rayonnement sans contact direct avec la source de chaleur.

- Ils sont particulièrement faciles à utiliser et simple à entretenir.

Infos techniques:

- Les grils sont munis d'une grille tuile d'une surface de cuisson de 260 x 460 mm.
- Le gril électrique a une capacité de 2,5 kW et le gril gaz une capacité de 4 kW.

Gril électrique - Réf. LAE 010 CKG

Gril gaz - Réf. LAG 010 CKG



FOYERS INDUCTION

Infos culinaires :

L'induction permet de maîtriser avec une grande précision les températures de cuisson. Le gain de temps est également un avantage qu'offre ce mode de cuisson, puisqu'on peut faire cuire très rapidement les aliments. La plaque chauffe aussitôt que le récipient est placé et atteint la puissance de température souhaitée.

Infos pratiques :

La plaque à induction se compose d'un inducteur placé sous une plaque vitrocéramique et alimenté par un courant électrique alternatif à haute fréquence. L'énergie est transmise par un principe électromagnétique. Seule la partie en contact avec

le récipient peut générer une montée en température. La surface en dehors reste froide.

Infos techniques :

- 1 foyer Ø 145 mm – 1400 W – Booster 1800 W
- 1 foyer Ø 180 mm – 1850 W – Booster 2500 W
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant
- Puissance raccordement : 3,7 kW

Réf. LAE 020 I



FOYERS HIGH-LIGHT

Infos pratiques :

Le foyer radiant transmet sa chaleur sous forme d'infrarouge à travers le verre vitrocéramique et la restitue au récipient posé dessus.

Infos techniques :

- 1 foyer Ø 210 mm – 2,1 kW
- 1 foyer Ø 140 mm/210 mm – 1 kW/2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie.
- Témoins de chaleur résiduelle
- Puissance raccordement : 4,2 kW

Réf. LAE 020 VTR

FEUX VIFS GAZ

L'option feux vifs gaz est constituée de deux feux gaz ou d'un seul feu vif 5 kW.

Infos culinaires :

Appréciés pour leur performance et leur facilité d'utilisation, les feux vifs La-canche ont toujours eu la préférence des chefs et offrent de nombreux avantages : le gaz permet une montée en température rapide ainsi qu'un ralenti très bas permettant le mijotage, une utilisation de tous types de casseroles et un contrôle précis de la puissance de la flamme.

Infos pratiques :

Les brûleurs à flamme pilote, à haut rendement, sont équipés de sécurités positives par thermocouple, leur puissance ainsi que les grilles en fonte émaillée placées au-dessus ont été sélectionnées pour convenir à toute casserolierie.

Les brûleurs sont constitués de deux parties. Le corps de brûleur réalisé en fonte d'aluminium constitue sa base et le chapeau de brûleur en laiton, sa partie supérieure. Amovibles, ils peuvent être facilement enlevés pour nettoyer la table.



1 FEU VIF DE 5 KW

Infos techniques :

- 1 brûleur Ø 105 mm
- Commandé individuellement par un robinet de sécurité (thermocouple)
- Posé dans une cuvette emboutie
- Allumage électrique
- Casseroles Ø maxi. 40 cm

Réf. LAG 010 UR



2 FEUX VIFS DE 3 KW

Infos techniques :

- 2 brûleurs Ø 70 mm
- Commandé individuellement par un robinet de sécurité (thermocouple)
- Posé dans une cuvette emboutie
- Allumage électrique
- Casseroles Ø maxi. 24 cm

Réf. LAG 020 R



2 FEUX VIFS DE 4 KW

Infos techniques :

- 2 brûleurs Ø 88 mm
- Commandé individuellement par un robinet de sécurité (thermocouple)
- Posé dans une cuvette emboutie
- Allumage électrique
- Casseroles Ø maxi. 24 cm

Réf. LAG 024 R

ÉTAPE 6 Choisir la couleur du fourneau

La qualité de l'émail traditionnel, aux couleurs intenses et lumineuses, est une spécialité Lacanche. Il faut deux à trois couches et une cuisson à très haute température (850°C) pour rendre inaltérables et idéales à entretenir, les nuances exclusives qui font le style Lacanche.



ÉTAPE 7 Choisir les finitions du fourneau

Finitions - Série LC "Classic" (pour les manettes et embouts de barre)



EMBOUT CHROME BRILLANT



EMBOUT INOX BROSSÉ



EMBOUT LAITON BRILLANT



EMBOUT NICKEL

Finitions - Série LM "Modern" (pour les manettes)



CHROME BRILLANT



INOX BROSSÉ

UNE FABRICATION ÉCO-RESPONSABLE

Fabriqués à partir de matériaux et de composants essentiellement métalliques, tels que l'acier, l'acier inoxydable, l'acier émaillé, le cuivre, le laiton, la fonte, la fonte d'aluminium, les "Pianos Gastronomes" sont recyclables à plus de 90%.

Lacanche accorde aussi une grande importance à la disponibilité des pièces et composants de chaque piano de cuisson afin d'assurer pour longtemps une maintenance et une utilisation optimale.

UNE ENTREPRISE DU PATRIMOINE VIVANT

Forte de son histoire, de son expertise et d'une renommée internationale acquise auprès d'un public averti, Lacanche reste fidèle à ses inspirations et à sa vocation au service de la cuisine et de l'art culinaire.

Lacanche est une Entreprise du Patrimoine Vivant. Cette reconnaissance, délivrée par l'État français, distingue les entreprises françaises pour leurs compétences artisanales et industrielles d'excellence.



Les **CLASSIC** > Série LC

	PAGE		PAGE		
70 cm	CORMATIN Classic	12-13	140 cm	SULLY Classic	26-27
				CLUNY 1400 Classic	28-29
90 cm	BEAUNE Classic	14	150 cm	FONTENAY Classic	30-31
	BUSSY Classic	15		CITEAUX Classic	32-33
	☀ Pourquoi certains modèles portent-ils deux noms ? ..	15	180 cm	CLUNY 1800 Classic	34-35
100 cm	VOUGEOT & VOLNAY Classic	16-17	220 cm	SULLY 2200 Classic	36-37
	☀ Pourquoi choisir le four basse température ?	16			
	CLUNY Classic	18-19			
	CHAGNY Classic	20-21			
110 cm	CHASSAGNE & CHAMBERTIN Classic	22-23			
	SAULIEU & SAVIGNY Classic	24-25			

BON DE COMMANDE 38



Les **MODERN** > Série LM

	PAGE		PAGE		
70 cm	CORMATIN Modern	40-41	140 cm	SULLY Modern	54-55
				CLUNY 1400 Modern	56-57
90 cm	BEAUNE Modern	42	150 cm	FONTENAY Modern	58-59
	BUSSY Modern	43		CITEAUX Modern	60-61
	☀ Pourquoi certains modèles portent-ils deux noms ? ..	43	180 cm	CLUNY 1800 Modern	62-63
100 cm	VOUGEOT & VOLNAY Modern	44-45	220 cm	SULLY 2200 Modern	64-65
	☀ Pourquoi choisir le four basse température ?	44			
	CLUNY Modern	46-47			
	CHAGNY Modern	48-49			
110 cm	CHASSAGNE & CHAMBERTIN Modern	50-51			
	SAULIEU & SAVIGNY Modern	52-53			

Hottes d'aspiration > Série LC et Série LM..... 66-68

Entablements > Série LC 69-75

Rôtissoire électrique salamandre > Série LC et Série LM..... 76-77

Accessoires > Série LC et Série LM..... 78-81

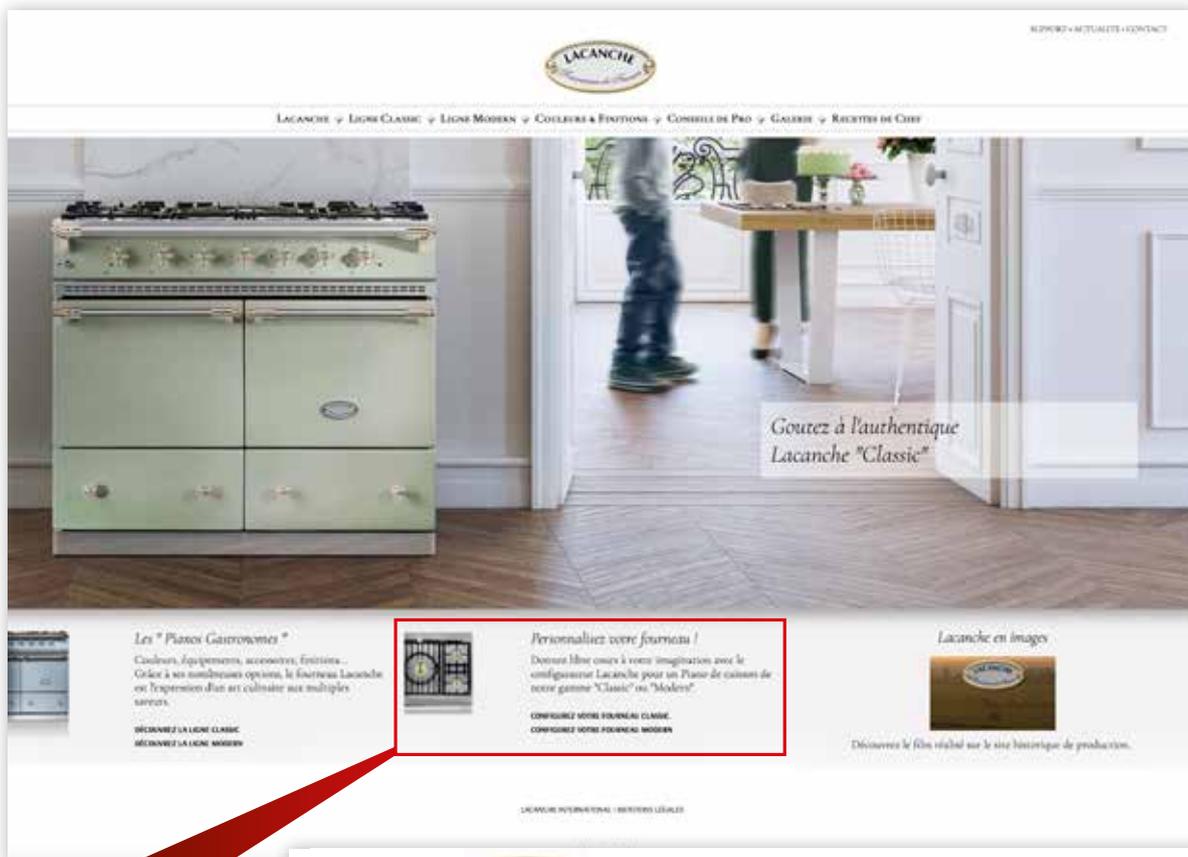
INFORMATIONS PRODUITS 82

Abel Falisse > Découverte 83-86

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE..... 87

POUR PLUS D'INFORMATIONS :

- Rendez-vous chez un de nos distributeurs.
- Aidez-vous des pages suivantes pour configurer la Lacanche de vos rêves.
- Demandez une offre via notre configurateur : www.lacanche.be.



L'OUTIL IDÉAL



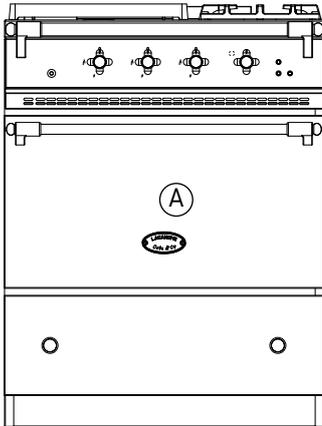


Les CLASSIC

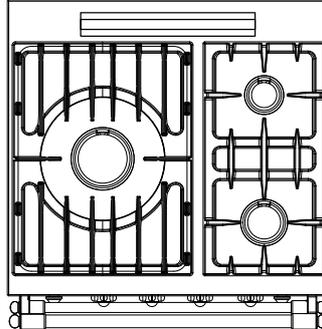
Série LC

Innovante et raffinée, la ligne Classic est à l'image de la tradition culinaire française.

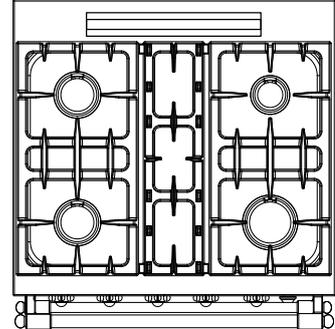




Classique 3 feux



Classique 4 feux



L.700 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres : laiton

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC701
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF701
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

Détails fours : voir page 5.

- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours : Dimensions intérieures (en mm)
Four gaz : L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four élect. bi-fonction : L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)

Réf.

Réf.

Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°

LG 731 G

LG 741 G

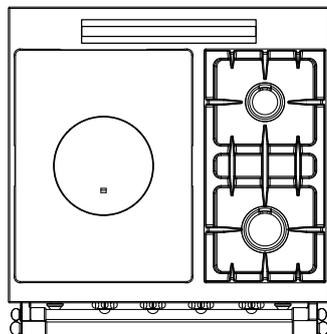
Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
• statique + gril
• chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 731 CT

LG 741 CT

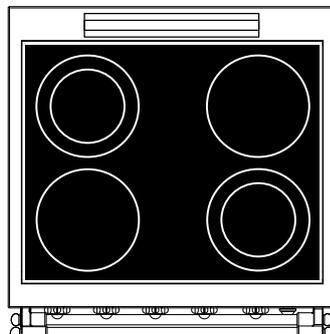
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230V, Tri 230V ou Tri 400V + N

Tradition



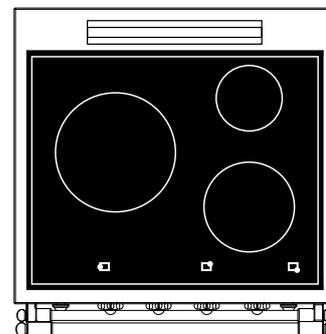
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.	Réf.	Réf.
LCF 731 G	Appareil non commutable. Voltage à préciser.	Appareil non commutable. Voltage à préciser.
LCF 731 CT	LVTR 741 CT	LVI 731 CT

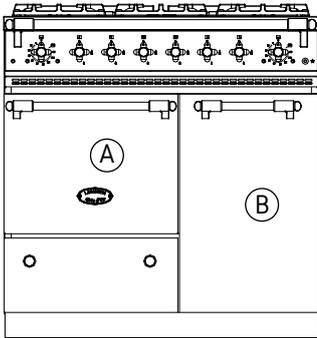
70
cm



FOURNEAU Série LC

BEAUNE Classic > 900 mm > 2 fours

ATTENTION ! À préciser lors de la commande : nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane / voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N



L.900 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

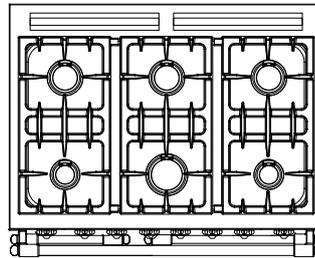
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC902
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF902
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

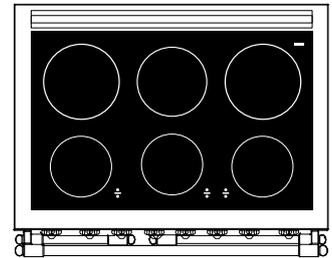
Détails fours : voir page 5.

Classique 6 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 3 brûleurs de 3 kW
- 2 brûleurs de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Induction

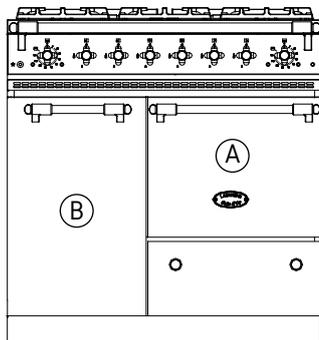


- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer arrière central Ø 160 mm de 1,4 kW, booster 2,0 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant central Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant droit Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)		
Four électrique bi-fonction :	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)		
(A) - 1 four gaz horizontal 3,5 kW, réglable de 90° à 260° (B) - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°		LG 962 GCT	Appareil non commutable. Voltage à préciser.
(A) - 1 four électrique statique horizontal 2,3 kW + gril, réglable de 60° à 260° (B) - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°		LG 962 ECT	LVI 962 ECT
(A) - 1 four électrique horizontal à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250° (B) - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°		LG 962 CTCT	LVI 962 CTCT



ATTENTION ! À préciser lors de la commande : nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane / voltage : Mono 230V, Tri 230V ou Tri 400V + N



L.900 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

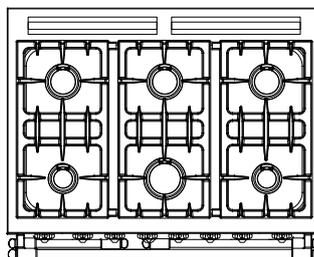
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC902
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF902
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

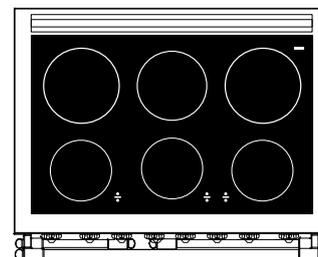
Détails fours : voir page 5.

Classique 6 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 3 brûleurs de 3 kW
- 2 brûleurs de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer arrière central Ø 160 mm de 1,4 kW, booster 2,0 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant central Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant droit Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant

Fours :	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)		
Four électrique bi-fonction :	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)		

Ⓐ - 1 four gaz horizontal 3,5 kW, réglable de 90° à 260°
 Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 962 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Ⓐ - 1 four électrique statique horizontal 2,3 kW + gril, réglable de 60° à 260°
 Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 962 ECT

LVI 962 ECT

Ⓐ - 1 four électrique horizontal à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250°
 Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 962 CTCT

LVI 962 CTCT



Trucs & astuces

Pourquoi certains modèles portent-ils deux noms ?

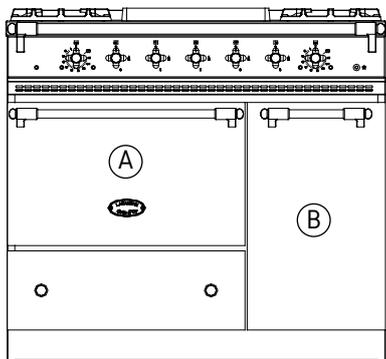
Les fourneaux qui ont une porte verticale à gauche (ex. Bussy) portent un autre nom que ceux qui ont une porte verticale à droite (ex. Beaune).

Quelle importance et comment faire votre choix ?

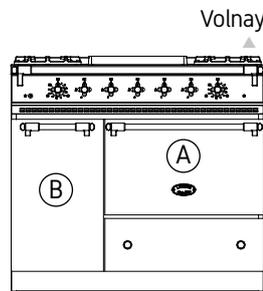
- Êtes-vous droitier ou gaucher ? Faites le test et déterminez avec quelle main il vous est plus aisé d'ouvrir le four.
- Où se trouve le plan de travail par rapport au fourneau ?
- L'implantation de la cuisine permet-elle les 2 dispositions ? Est-elle en forme de « L » ?
- ⚠ L'ouverture de porte risque de gêner !



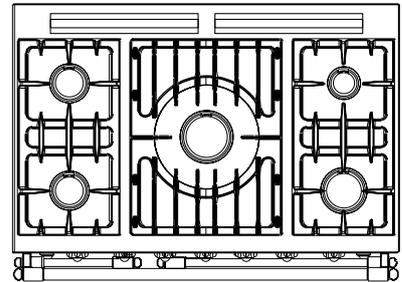
Classique 5 feux



▶ Vougeot



▲ Volnay



L.1000 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC1051
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1051
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

Détails fours : voir page 5.

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)	
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	

<p>Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°</p> <p>Ⓑ - 1 four électrique basse température 0,95 kW, réglable de 30° à 110° (Description et indications page 5)</p>	LG 1051 G
<p>Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :</p> <ul style="list-style-type: none"> • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250° <p>Ⓑ - 1 four électrique basse température 0,95 kW, réglable de 30° à 110° (Description et indications page 5)</p>	LG 1051 CT



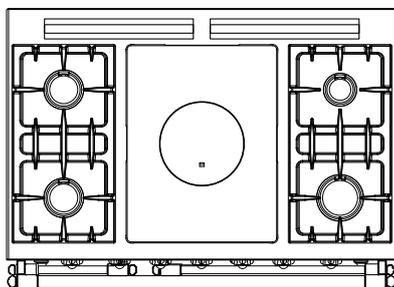
Trucs & astuces

Les avantages du four basse température :

- “Slow cooking” et cuisson “sous vide”
- Maintenir les assiettes et les plats cuisinés à température
- Idéal pour lever la pâte à pain, pizza, ...
- Conserver les vitamines et manger plus sainement.

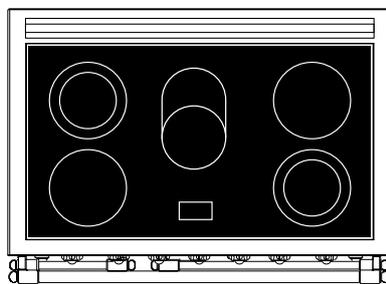
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



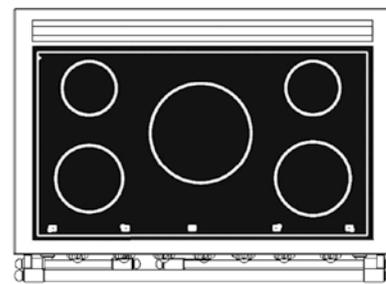
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique.
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

LCF 1051 G

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

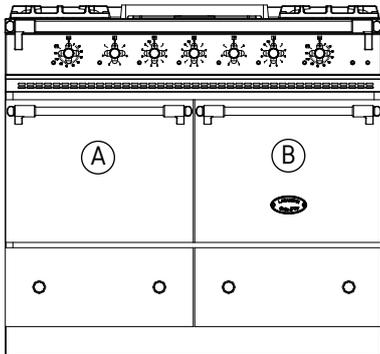
LVTR 1051 CT

Réf.

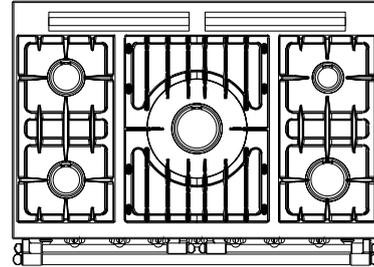
Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LVI 1051 CT

100
cm



Classique 5 feux



L.1000 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC1052
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1052
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

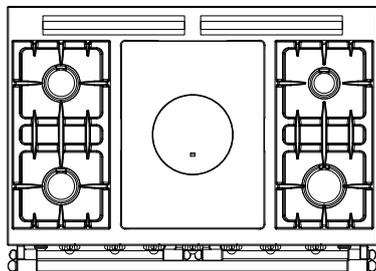
Détails fours : voir page 5.

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four électrique à chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four "Grand chef"	L.880 x H.305 x P.405 (± 109 L)	
(A) - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°		LG 1052 GCT
(A) - 1 four électrique statique 2,3 kW + grill, réglable de 60° à 260° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°		LG 1052 ECT
(A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°		LG 1052 CTCT
(A) + (B) - 1 four électrique "Grand chef" bi-fonction 4,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill réglable de 60° à 250°		LG 1051 BCT

Ce fourneau peut être équipé d'1 ou de 2 armoires supplémentaires portant la largeur à 1405 mm (voir p. 28-29) ou 1805 mm (voir p. 34-35).

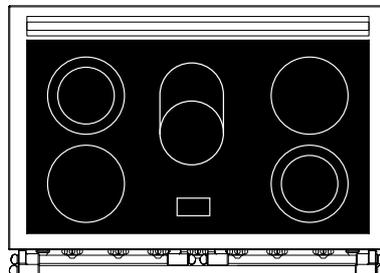
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



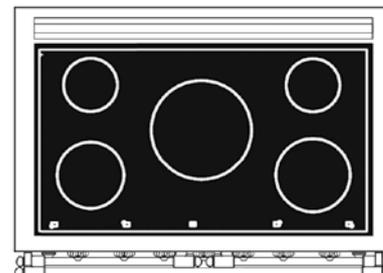
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

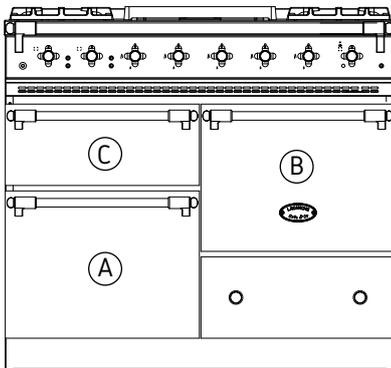
100 cm

Réf.	Réf.	Réf.
LCF 1052 GCT	Appareil non commutable. Voltage à préciser.	Appareil non commutable. Voltage à préciser.
LCF 1052 ECT	LVTR 1052 ECT	LVI 1052 ECT
LCF 1052 CTCT	LVTR 1052 CTCT	LVI 1052 CTCT
LCF 1051 BCT	LVTR 1051 BCT	LVI 1051 BCT

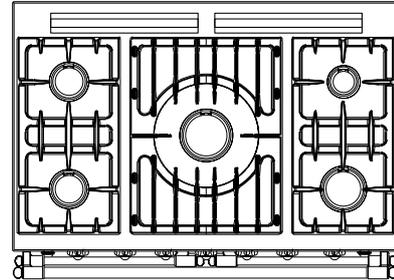


FOURNEAU Série LC

CHAGNY Classic > 1000 mm > 3 fours



Classique 5 feux



L.1000 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail : noir
- Manettes, embouts de barres : laiton

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC1053
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1053
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

Détails fours : voir page 5.

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four élect. à chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four grilloir :	L.410 x H.145 x P.440 (± 26 L)	

- (A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°
- (B) - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260°
- (C) - 1 four grilloir électrique 2,4 kW

LG 1053 CTG

- (A) - 1 four électrique statique 2,3 kW + grill, réglable de 60° à 260°
- (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°
- (C) - 1 four grilloir électrique 2,4 kW

LG 1053 ECT

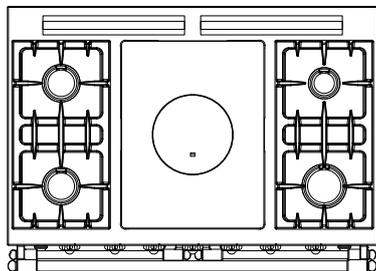
- (A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°
- (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°
- (C) - 1 four grilloir électrique 2,4 kW

LG 1053 CTCT

Ce fourneau peut être équipé d'1 ou de 2 armoires supplémentaires portant la largeur à 1405 mm ou 1805 mm. Nous consulter.

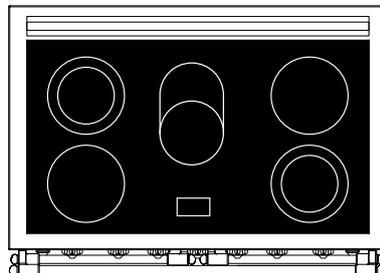
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



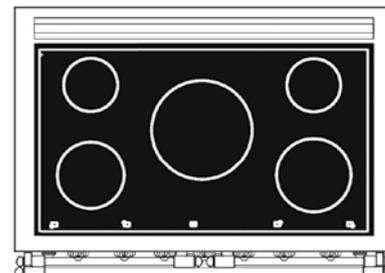
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

100
cm

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1053 CTG

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1053 ECT

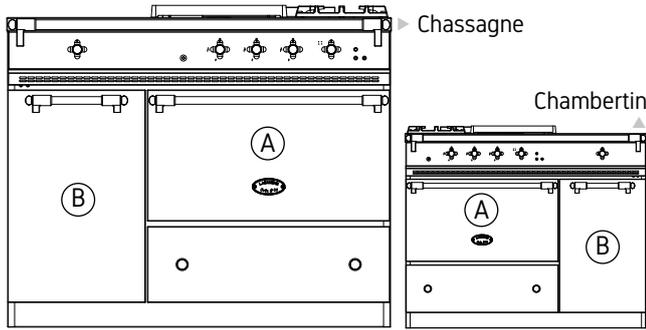
LVTR 1053 ECT

LVI 1053 ECT

LCF 1053 CTCT

LVTR 1053 CTCT

LVI 1053 CTCT



L.1105 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

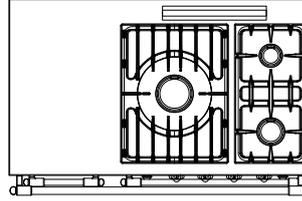
- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres : laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC1101
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1101
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

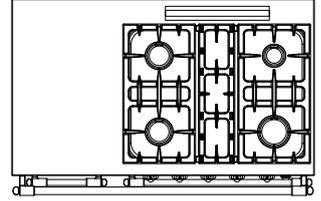
Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dimensions intérieures (en mm)
Four gaz :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)

Réf.

Réf.

Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°

LG 1131 G

LG 1141 G

Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
• statique + gril
• chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 1131 CT

LG 1141 CT

Ⓑ - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications page 5)

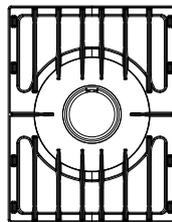
ETL 001

ETL 001

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre : ces éléments seront placés à droite sur le modèle Chambertin, ou à gauche sur le modèle Chassagne.

1 feu vif

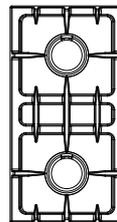


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

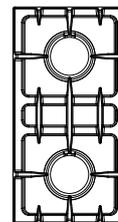
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

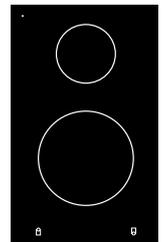
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

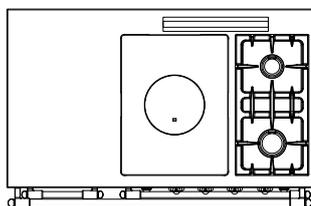


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW
booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW
booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

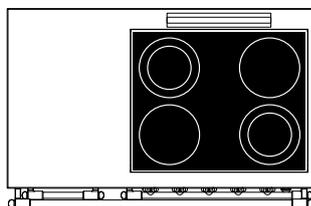
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230V, Tri 230V ou Tri 400V + N

Tradition



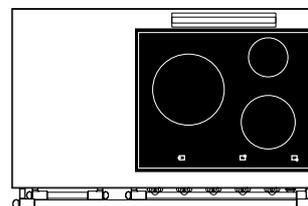
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique.
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140/210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

110
cm

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1131 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1131 CT

LVTR 1141 CT

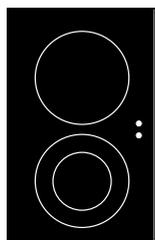
LVI 1131 CT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

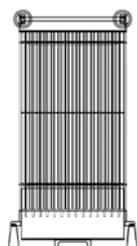
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

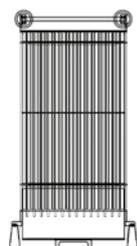
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

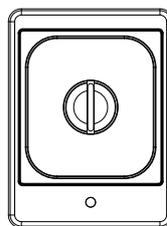
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

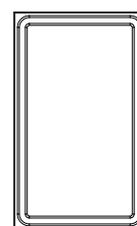
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

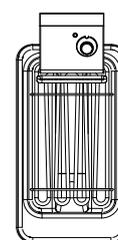
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

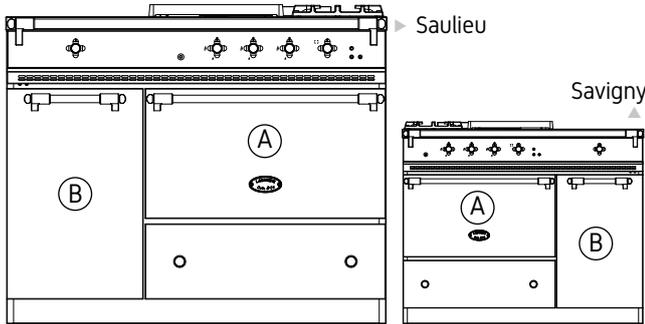
(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



FOURNEAUX Série LC

SAULIEU & SAVIGNY Classic > 1105 mm > 2 fours



L.1105 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

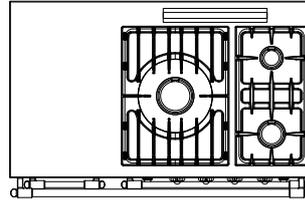
- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres : laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC1102
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1102
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

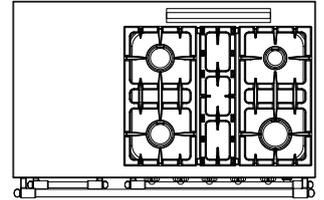
Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. Détails fours : voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours

Four gaz (A) :

Dimensions intérieures (en mm)

L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)

Réf.

Réf.

Four électrique bi-fonction (A) :

L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)

Four électrique bi-fonction (B) :

L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)

- (A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- (A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 1132 G

LG 1142 G

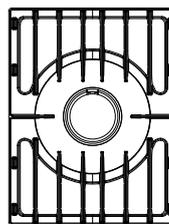
LG 1132 CT

LG 1142 CT

Options de table :

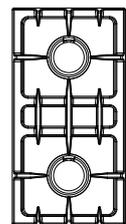
Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre : ces éléments seront placés à droite sur le modèle Savigny, ou à gauche sur le modèle Saulieu.

1 feu vif



- 1 x 5 kW

2 feux vifs



- 2 x 3 kW

Réf.

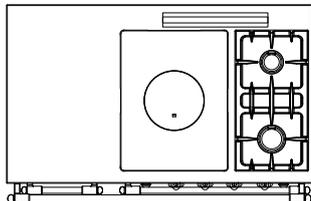
LAG 010 UR

LAG 020 R



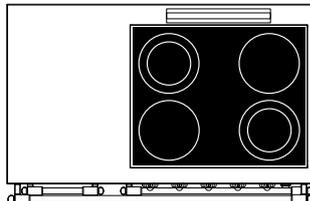
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



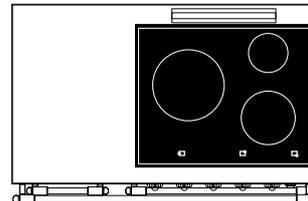
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique.
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140/210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

110 cm

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1132 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

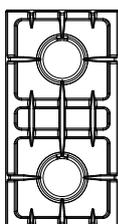
Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1132 CT

LVTR 1142 CT

LVI 1132 CT

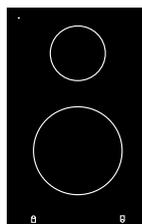
2 feux vifs



• 2 x 4 kW

LAG 024 R

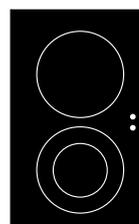
2 foyers induction



- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

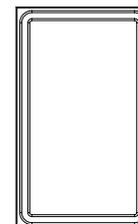
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

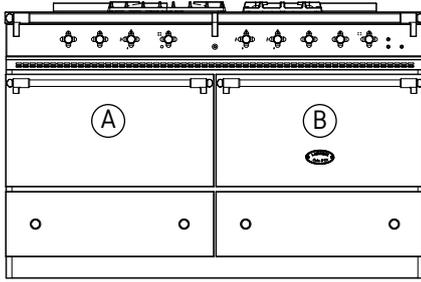
LAE 010 TPK

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.



FOURNEAU Série LC

SULLY Classic > 1405 mm > 2 fours



L.1405 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC1402
- Option manettes, embouts de barres: chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1402
- Option: précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)	
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)	

Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°

Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + grill
- chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°

LG 1432 GCT

Ⓐ - 1 four électrique statique 2,8 kW + grill, réglable de 60° à 260°

Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + grill
- chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°

LG 1432 ECT

Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + grill
- chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°

LG 1432 CTCT

Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + grill
- chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°

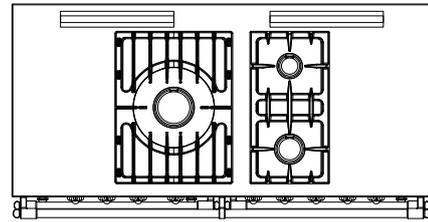
Ce fourneau peut être équipé d'une ou de deux armoires supplémentaires portant la largeur à 1805 mm (nous consulter) ou à 2205 mm (voir p. 36-37).

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre.

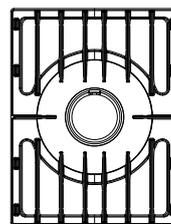
Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

Classique 3 feux



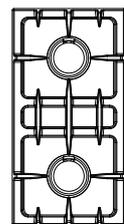
- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

1 feu vif



- 1 x 5 kW

2 feux vifs



- 2 x 3 kW

Réf.

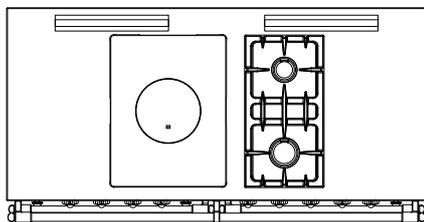
LAG 010 UR (2)

LAG 020 R (3)



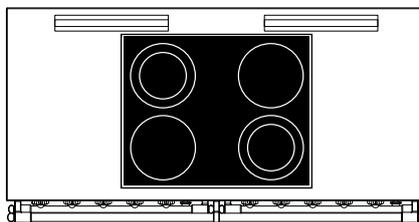
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



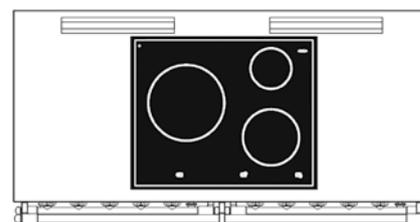
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique.
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance: 1 kW / 2,1 W
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1432 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1432 ECT

LVTR 1442 ECT

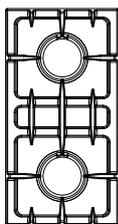
LVI 1432 ECT

LCF 1432 CTCT

LVTR 1442 CTCT

LVI 1432 CTCT

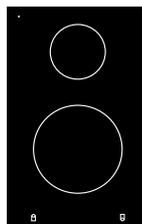
2 feux vifs



• 2 x 4 kW

LAG 024 R (3)

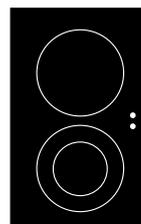
2 foyers induction



- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

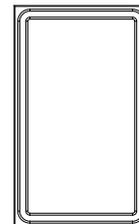
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique: 2,2 kW
- surface de cuisson: 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK (1)

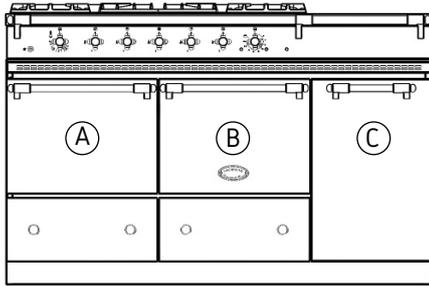
(1) Uniquement sur four électrique ou à chaleur tournante, à proximité de 2 feux vifs ou d'une table à foyers High-Light ou induction.

(2) Uniquement à proximité de 2 feux vifs.
(3) Uniquement à proximité d'une table gaz.

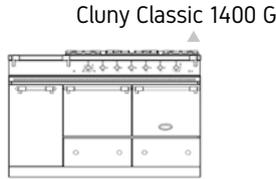


FOURNEAU Série LC

CLUNY Classic 1400 > 1405 mm > 2 fours

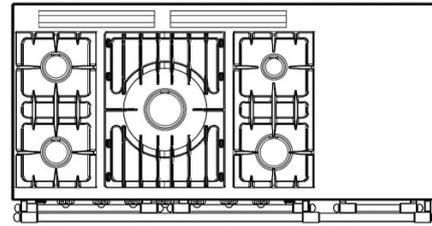


▶ Cluny Classic 1400 D



Cluny Classic 1400 G

Classique 5 feux



L.1405 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC1452
- Option manettes, embouts de barres: chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1452
- Option: précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

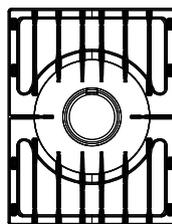
Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four électrique à chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	
Four "Grand chef"	L.880 x H.305 x P.405 (± 109 L)	

Ⓐ - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260°	LG 1452 GCT
Ⓑ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
Ⓐ - 1 four électrique statique 2,3 kW + grill, réglable de 60° à 260°	LG 1452 ECT
Ⓑ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
Ⓐ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	LG 1452 CTCT
Ⓑ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
Ⓐ + Ⓑ - 1 four électrique "Grand chef" bi-fonction 4,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill réglable de 60° à 250°	LG 1451 BCT
Ⓒ - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications page 5)	ETL 001

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre : ces éléments seront placés à droite sur le Cluny 1400D, ou à gauche sur le Cluny 1400G.

1 feu vif

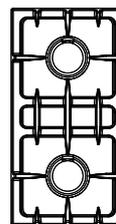


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

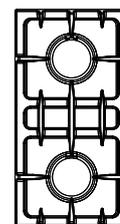
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

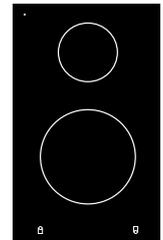
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

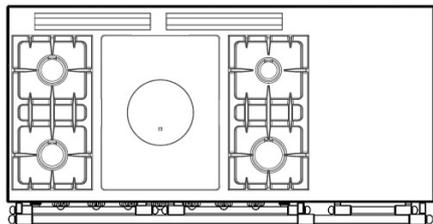


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW
booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW
booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

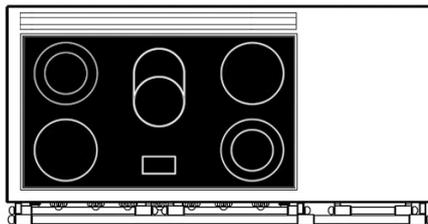
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



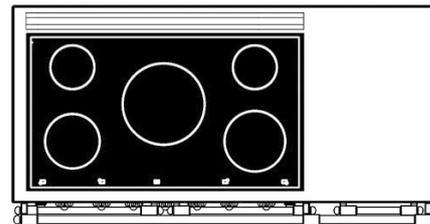
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique, foyers radiants
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140/210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer rond Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1452 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1452 ECT

LVTR 1452 ECT

LVI 1452 ECT

LCF 1452 CTCT

LVTR 1452 CTCT

LVI 1452 CTCT

LCF 1451 BCT

LVTR 1451 BCT

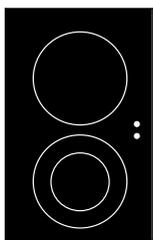
LVI 1451 BCT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

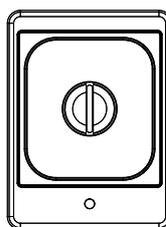
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

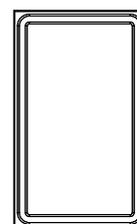
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

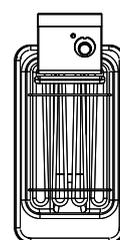
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse

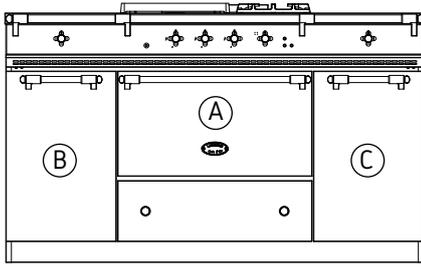


- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



L.1505 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

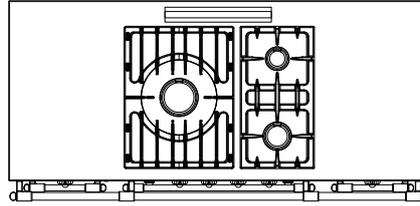
- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC1501
- Option manettes, embouts de barres: chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1501
- Option: précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

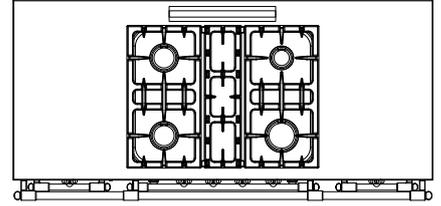
Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

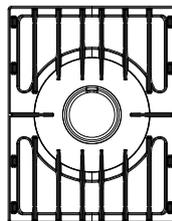
Fours	Dim. intérieures (en mm)	Réf.	Réf.
Four gaz:	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)		
Four élect. bi-fonction:	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)		
Four basse temp.:	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)		
(A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°		LG 1531 G	LG 1541 G
(A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°		LG 1531 CT	LG 1541 CT
(B) (C) - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications page 5)		ETL 001	ETL 001

Ce fourneau peut être équipé d'une ou de deux armoires supplémentaires portant la largeur à 1905 mm ou 2305 mm. Nous consulter.

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre. Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

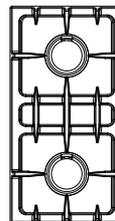


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

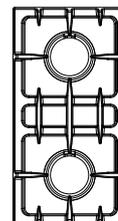
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

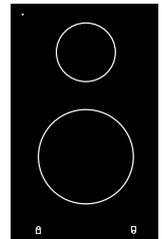
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction



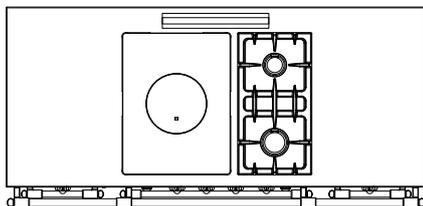
- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)



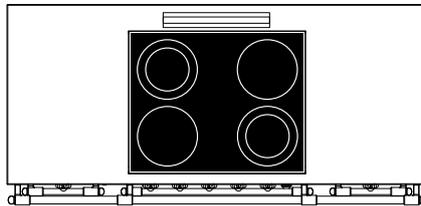
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



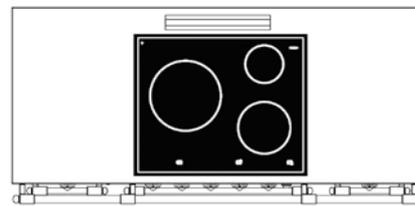
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique.
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1531 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1531 CT

LVTR 1541 CT

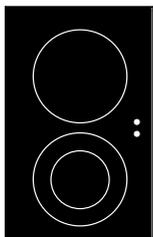
LVI 1531 CT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

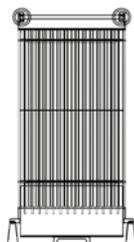
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

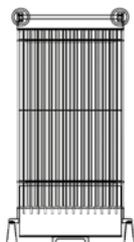
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

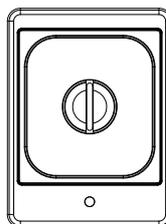
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

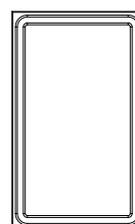
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

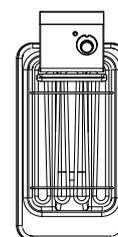
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse

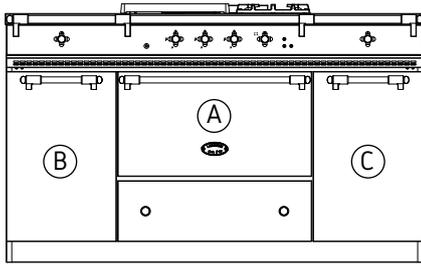


- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



L.1505 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

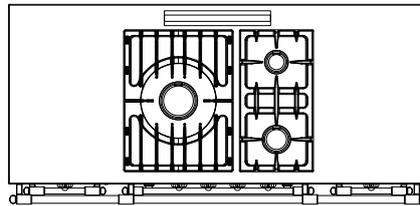
- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox
Réf. LOC1502
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1502
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

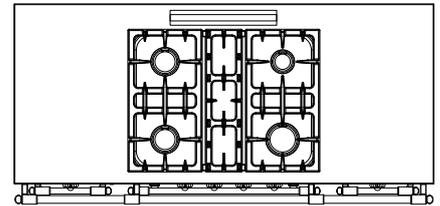
Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dim. intérieures (en mm)
Four gaz (A):	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four élect.bi-fonction (A):	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)
Four élect.bi-fonction (B):	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)
Four basse temp. (C):	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)

Réf.

Réf.

- (A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 1532 G

LG 1542 G

- (A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 1532 CT

LG 1542 CT

- (C) - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications p.5)

ETL 001

ETL 001

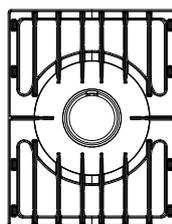
Ce fourneau peut être équipé d'une ou de deux armoires supplémentaires portant la largeur à 1905 mm ou 2305 mm. Nous consulter.

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre.

Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

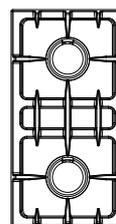


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

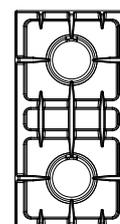
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

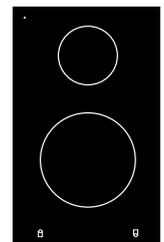
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction



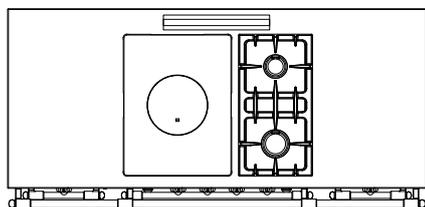
- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)



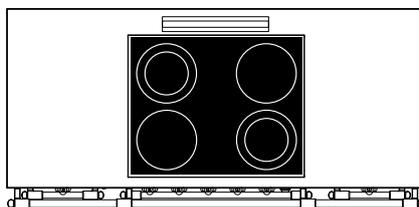
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



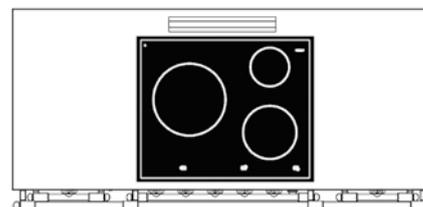
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- Témoins de chaleur résiduelle
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 1532 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 1532 CT

LVTR 1542 CT

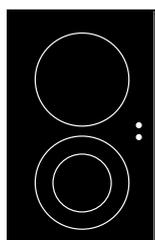
LVI 1532 CT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

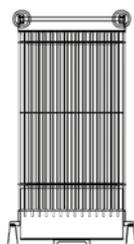
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

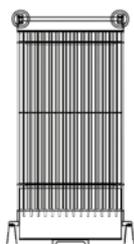
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG (4)

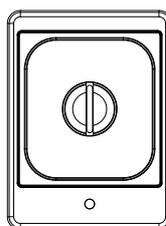
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG (4)

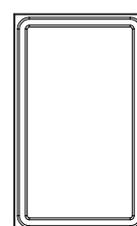
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

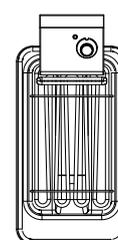
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.

(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four ou four basse température.

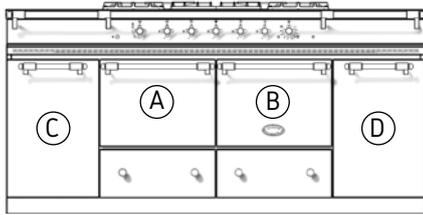
(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.

(4) Ne peut pas être placé au-dessus du four "CT" vertical.

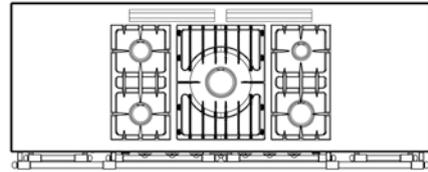


FOURNEAU Série LC

CLUNY Classic 1800 > 1805 mm > 2 fours



Classique 5 feux



L.1805 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC1852
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF1852
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. Détails fours : voir page 5.

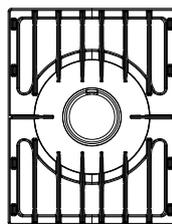
Fours	Dim. intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four électrique chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	
Four "Grand chef"	L.880 x H.305 x P.405 (± 109 L)	

(A) - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260°	LG 1852 GCT
(B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
(A) - 1 four électrique statique 2,3 kW + grill, réglable de 60° à 260°	LG 1852 ECT
(B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
(A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	LG 1852 CTCT
(B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
(A) + (B) - 1 four électrique "Grand chef" bi-fonction 4,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill réglable de 60° à 250°	LG 1851 BCT
(C) (D) - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW, réglable de 30° à 110° (description et indications p.5)	ETL 001

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre. Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

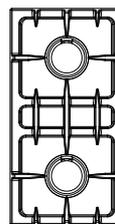


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

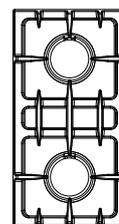
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

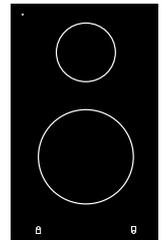
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

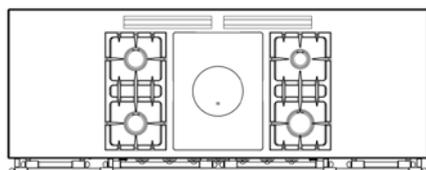


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW
booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW
booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

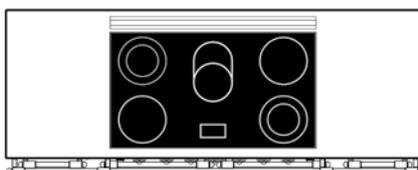
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



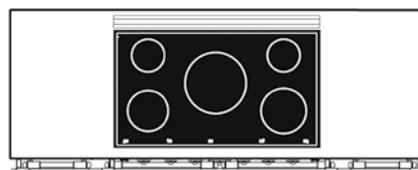
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique, foyers radiants
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140/210 mm puissance: 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer rond Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

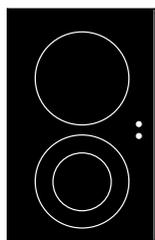
Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.	Réf.	Réf.
LCF 1852 GCT	Appareil non commutable. Voltage à préciser.	Appareil non commutable. Voltage à préciser.
LCF 1852 ECT	LVTR 1852 ECT	LVI 1852 ECT
LCF 1852 CTCT	LVTR 1852 CTCT	LVI 1852 CTCT
LCF 1851 BCT	LVTR 1851 BCT	LVI 1851 BCT
ETL 001	ETL 001	ETL 001

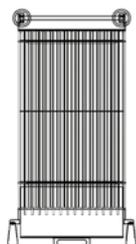
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

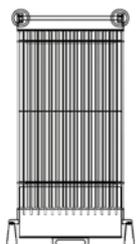
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

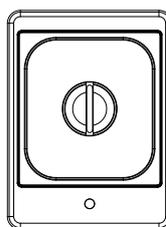
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

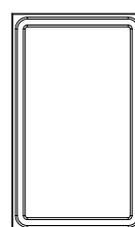
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

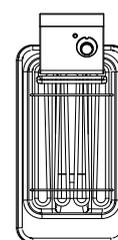
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

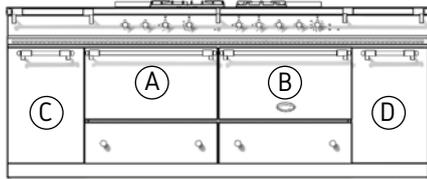
(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



FOURNEAU Série LC

SULLY Classic 2200 > 2205 mm > 2 fours



L.2205 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

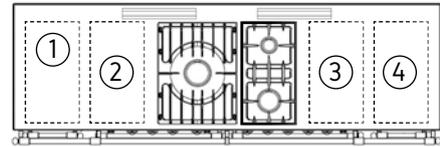
- Émail: noir
- Manettes, embouts de barres: laiton

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox
Réf. LOC2202
- Option manettes, embouts de barres : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LF2202
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. Détails fours : voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)	
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	

- (A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
 (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 2232 GCT

- (A) - 1 four électrique statique 2,8 kW + gril, réglable de 60° à 260°
 (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 2232 ECT

- (A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
 (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LG 2232 CTCT

- (C) (D) - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications p.5)

ETL 001

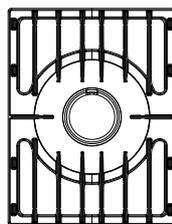
Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer 4 éléments de cuisson illustrés ci-contre (2 à gauche et 2 à droite). Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).



Nous consulter pour validation de la configuration de ce fourneau de 2200 mm.

1 feu vif

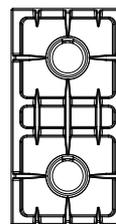


- 1 x 5 kW

① ③ ④ ⑤ ⑧

LAG 010 UR

2 feux vifs

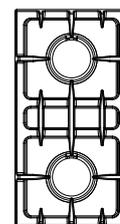


- 2 x 3 kW

① ② ③ ④ ⑤ ⑧

LAG 020 R

2 feux vifs

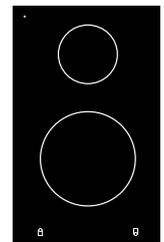


- 2 x 4 kW

① ② ③ ④ ⑤ ⑧

LAG 024 R

2 foyers induction



- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

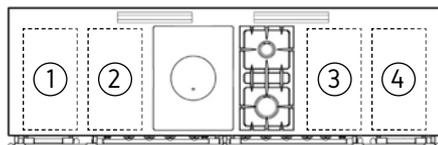
① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

LAE 020 I (1)

Réf.

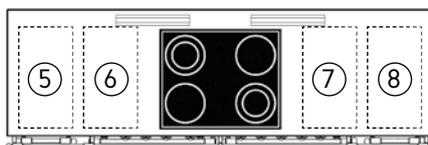
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



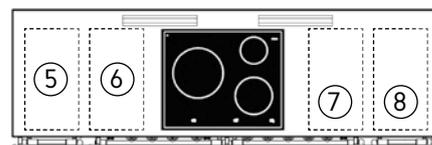
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique.
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance: 1 kW / 2,1 W
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LCF 2232 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LCF 2232 ECT

LVTR 2242 ECT

LVI 2232 ECT

LCF 2232 CTCT

LVTR 2242 CTCT

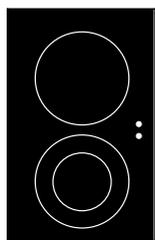
LVI 2232 CTCT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

2 foyers High-Light

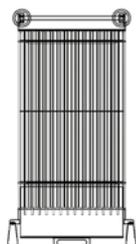


- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

LAE 020 VTR (1)

Gril électrique à briquettes réfractaires

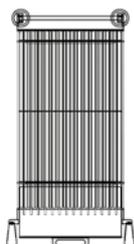


- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

① ④ ⑤ ⑧

LAE 010 CKG

Gril gaz à briquettes réfractaires

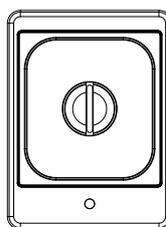


- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

① ④ ⑤ ⑧

LAG 010 CKG

Polycuiseur

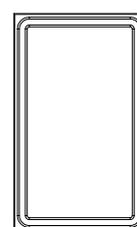


- bain-marie/cuiseur vapeur/cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

① ④ ⑤ ⑧

LAE 010 CV (2) (3)

Plancha / Teppan Yaki

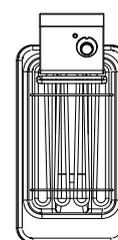


- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

① ④ ⑤ ⑧

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut être placé au-dessus de l'option four basse température.
(2) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.

(3) Ne peut être placé au-dessus du four gaz.

OFFRE/BON DE COMMANDE LACANCHE* (* Barrer la mention inutile)

Distributeur:

Tél.:

Adresse mail:

Votre ref.:

Date de livraison souhaitée:

Nouvel appareil

Outlet appareil

Nouvel appareil pour expo

Particulier:

Adresse:

CP. Ville:

E-mail :

Tél.:

1. Choix de la gamme

- Série LC "Classic"
- Série LM "Modern"

2. Choix du modèle

- | | | | | |
|--|---------------------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|---|
| <input type="checkbox"/> Cormatin | <input type="checkbox"/> Chambertin | <input type="checkbox"/> Chassagne | <input type="checkbox"/> Cîteaux | <input type="checkbox"/> Entablement |
| <input type="checkbox"/> Beaune <input type="checkbox"/> Bussy | <input type="checkbox"/> Savigny | <input type="checkbox"/> Saulieu | <input type="checkbox"/> Cluny 1800 | <input type="checkbox"/> 700 |
| <input type="checkbox"/> Vougeot <input type="checkbox"/> Volnay | <input type="checkbox"/> Sully | | <input type="checkbox"/> Sully 2200 | <input type="checkbox"/> 1000 |
| <input type="checkbox"/> Cluny 1000 | <input type="checkbox"/> Cluny 1400 D | <input type="checkbox"/> Cluny 1400 G | <input type="checkbox"/> Salamandre | <input type="checkbox"/> 1100 D <input type="checkbox"/> 1100 G |
| <input type="checkbox"/> Chagny | <input type="checkbox"/> Fontenay | | <input type="checkbox"/> Autre: | <input type="checkbox"/> 1500 |

3. Choix de la table de cuisson

- | | | |
|---|---|--|
| <input type="checkbox"/> Classique 3 feux | <input type="checkbox"/> Classique 6 feux | <input type="checkbox"/> Vitro. High-Light |
| <input type="checkbox"/> Classique 4 feux | <input type="checkbox"/> Tradition | <input type="checkbox"/> Vitro. Induction |
| <input type="checkbox"/> Classique 5 feux | | |

4. Choix des fours: Indiquer la référence dans le cadre ex. LCF 1051 CT :

- ETL 001 Option Four Basse Température: (impossible en dessous de la friteuse et/ou polycuiser) (d'origine sur VOUGEOT/VOLNAY)

5. Choix des Options : Indiquer l'emplacement des options

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1 feu vif LAG010UR | <input type="checkbox"/> 2 foyers induction LAE020I | <input type="checkbox"/> Polycuiser LAE010CV |
| <input type="checkbox"/> 2 feux vifs LAG020R | <input type="checkbox"/> 2 foyers high-light LAE020VTR | <input type="checkbox"/> Teppan yaki LAE010TPK |
| <input type="checkbox"/> 2 feux vifs LAG024R | <input type="checkbox"/> Gril gaz LAG010CKG | <input type="checkbox"/> Friteuse LAE413FR |
| | <input type="checkbox"/> Gril électrique LAE010CKG | <input type="checkbox"/> Plan neutre |

6. Choix de la couleur émaillée:

- Noir (couleur de base)
- Autre (à préciser):

7. Choix de la finition:

- Laiton (Base Lacanche "LC") Chrome Brillant (Base Lacanche "LM")
- Inox Brossé (Base Lacanche "LM") Nickel (Uniquement Lacanche "LC")

8. Type de gaz:

- Naturel (Belgique G20mb) Propane (Belgique G31mb) Butane (Belgique G30mb) Autre (Préciser le pays et la pression)

9. Raccordement électrique:

- Monophasé 230 V Triphasé 230 V Triphasé 400 V+N Précâblage CAB2
- Raccord flexible installation gaz BE
- 1,50m: 2,00m

10. Hauteur (en mm):

- 930/944 (hauteur standard) 900/914 915/929 945/959 960/974

11. Hotte

Indiquer la référence dans le cadre :

- RA-SMALL-80 RA-SMALL-110
- 2x RA-SMALL-80

12. Compléments

- Crédence Dossieret Accessoires:

Signature + Nom:

Date:

Prix TVAC :

- Acompte reçu

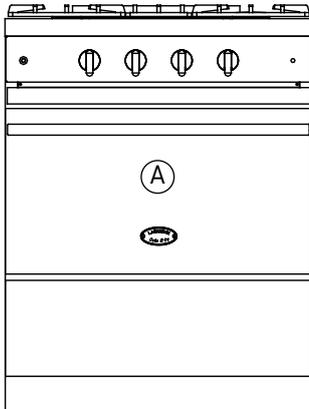


Les MODERN

Série LM

Dans un style épuré, la ligne Modern recompose l'esprit et l'élégance d'une Lacanche.





L.700 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

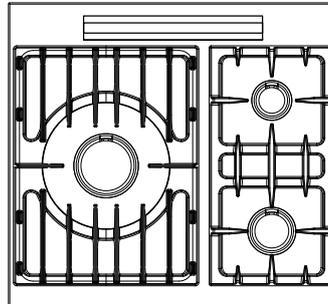
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC701
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

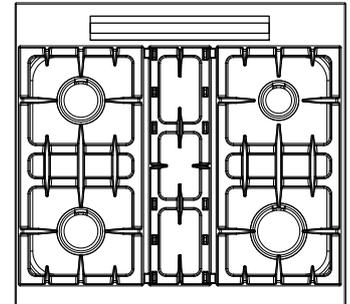
Détails fours : voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dimensions intérieures (en mm)
Four gaz :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four élect. bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)

Réf.

Réf.

Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°

LMG 731 G

LMG 741 G

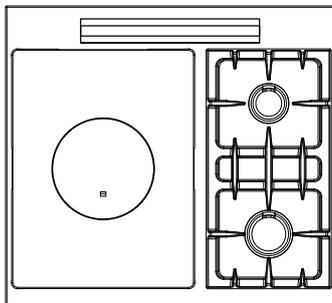
Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + grill
- chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°

LMG 731 CT

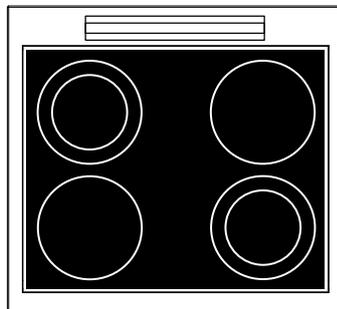
LMG 741 CT

Tradition



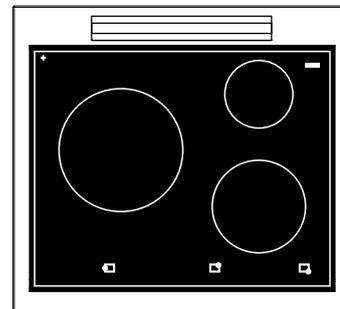
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

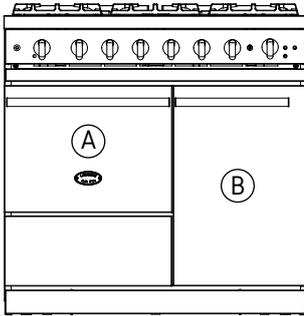
Réf.	Réf.	Réf.
LMCF 731 G	Appareil non commutable. Voltage à préciser.	Appareil non commutable. Voltage à préciser.
LMCF 731 CT	LMVTR 741 CT	LMVI 731 CT



FOURNEAU Série LM

BEAUNE Modern > 900 mm > 2 fours

ATTENTION ! À préciser lors de la commande : nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane / voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N



L.900 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

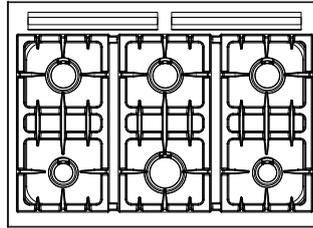
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC902
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

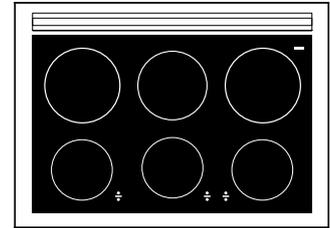
Détails fours : voir page 5.

Classique 6 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 3 brûleurs de 3 kW
- 2 brûleurs de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Induction

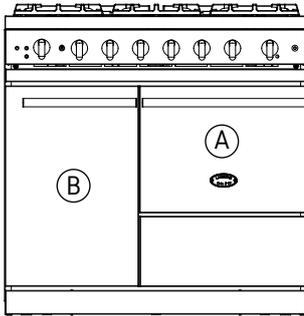


- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer arrière central Ø 160 mm de 1,4 kW, booster 2,0 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant central Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant droit Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)		
Four électrique bi-fonction :	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)		
(A) - 1 four gaz horizontal 3,5 kW, réglable de 90° à 260° (B) - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°		LMG 962 GCT	Appareil non commutable. Voltage à préciser.
(A) - 1 four électrique statique horizontal 2,3 kW + gril, réglable de 60° à 260° (B) - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°		LMG 962 ECT	LMVI 962 ECT
(A) - 1 four électrique horizontal à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250° (B) - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°		LMG 962 CTCT	LMVI 962 CTCT



ATTENTION ! À préciser lors de la commande : nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane / voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N



L.900 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

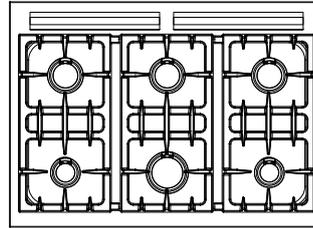
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC902
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

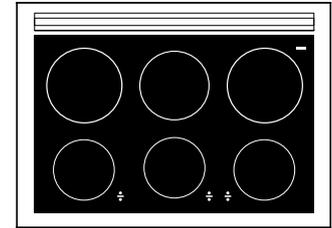
Détails fours : voir page 5.

Classique 6 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 3 brûleurs de 3 kW
- 2 brûleurs de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer arrière central Ø 160 mm de 1,4 kW, booster 2,0 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 200 mm de 2,3 kW, booster 3,0 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant central Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- 1 foyer avant droit Ø 160 mm de 1,1 kW, booster 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfant

90 cm

Fours :	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)		
Four électrique bi-fonction :	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)		

Ⓐ - 1 four gaz horizontal 3,5 kW, réglable de 90° à 260°
 Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 962 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Ⓐ - 1 four électrique statique horizontal 2,3 kW + gril, réglable de 60° à 260°
 Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 962 ECT

LMVI 962 ECT

Ⓐ - 1 four électrique horizontal à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250°
 Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction vertical 2,65 kW :
 • statique + gril
 • chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 962 CTCT

LMVI 962 CTCT



Trucs & astuces

Pourquoi certains modèles portent-ils deux noms ?

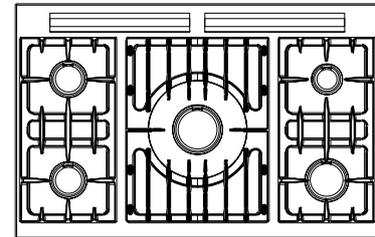
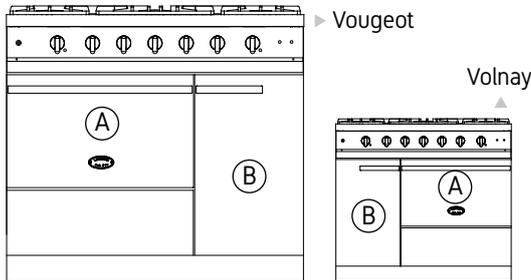
Les fourneaux qui ont une porte verticale à gauche (ex. Bussy) portent un autre nom que ceux qui ont une porte verticale à droite (ex. Beaune).

Quelle importance et comment faire votre choix ?

- Êtes-vous droitier ou gaucher ? Faites le test et déterminez avec quelle main il vous est plus aisé d'ouvrir le four.
- Où se trouve le plan de travail par rapport au fourneau ?
- L'implantation de la cuisine permet-elle les 2 dispositions ? Est-elle en forme de « L » ?
- ⚠ L'ouverture de porte risque de gêner !



Classique 5 feux



L.1000 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option: émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1051
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

Détails fours : voir page 5.

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)	
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	

- Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
- Ⓑ - 1 four électrique basse température 0,95 kW, réglable de 30° à 110°
(Description et indications page 5)

LMG 1051 G

- Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- Ⓑ - 1 four électrique basse température 0,95 kW, réglable de 30° à 110°
(Description et indications page 5)

LMG 1051 CT



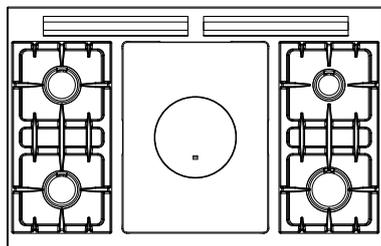
Trucs & astuces

Les avantages du four basse température :

- “Slow cooking” et cuisson “sous vide”
- Maintenir les assiettes et les plats cuisinés à température
- Idéal pour lever la pâte à pain, pizza, ...
- Conserver les vitamines et manger plus sainement.

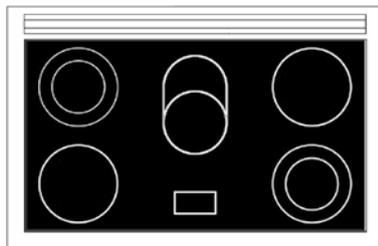
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



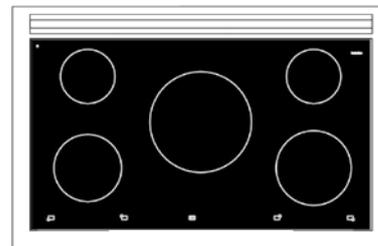
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manettes frontales et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

LMCF 1051 G

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1051 CT

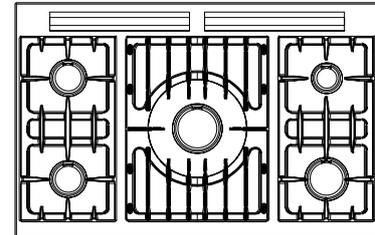
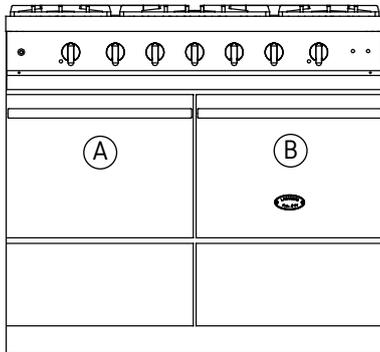
LMVTR 1051 CT

LMVI 1051 CT

100
cm



Classique 5 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

L.1000 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1052
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

Détails fours : voir page 5.

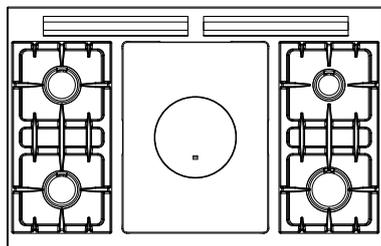
Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four électrique à chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four "Grand chef"	L.880 x H.305 x P.405 (± 109 L)	
(A) - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°		LMG 1052 GCT
(A) - 1 four électrique statique 2,3 kW + grill, réglable de 60° à 260° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°		LMG 1052 ECT
(A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°		LMG 1052 CTCT
(A) + (B) - 1 four électrique "Grand chef" bi-fonction 4,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill réglable de 60° à 250°		LMG 1051 BCT

Ce fourneau peut être équipé d'1 ou de 2 armoires supplémentaires portant la largeur à 1405 mm (voir p. 56-57) ou 1805 mm (voir p. 62-63).



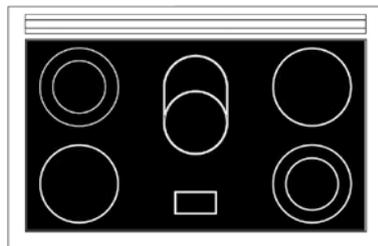
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230V, Tri 230 V ou Tri 400V + N

Tradition



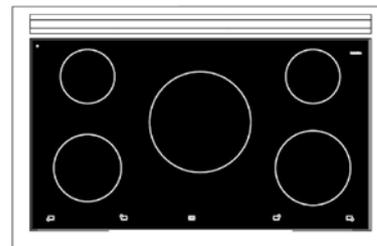
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manettes frontales et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

100 cm

Réf.

LMCF 1052 GCT

LMCF 1052 ECT

LMCF 1052 CTCT

LMCF 1051 BCT

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMVTR 1052 ECT

LMVTR 1052 CTCT

LMVTR 1051 BCT

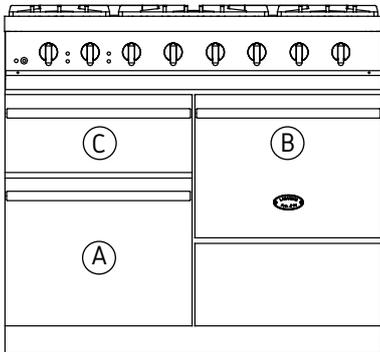
Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

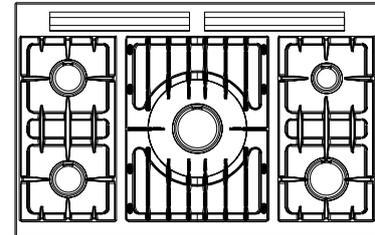
LMVI 1052 ECT

LMVI 1052 CTCT

LMVI 1051 BCT



Classique 5 feux



L.1000 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1053
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

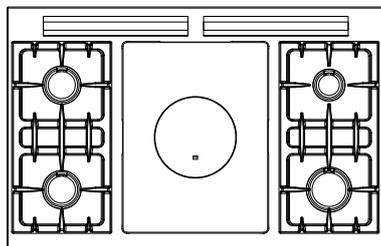
Détails fours : voir page 5.

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four élect. à chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four grilloir :	L.410 x H.145 x P.440 (± 26 L)	
(A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250° (B) - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260° (C) - 1 four grilloir électrique 2,4 kW		LMG 1053 CTG
(A) - 1 four électrique statique 2,3 kW + gril, réglable de 60° à 260° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250° (C) - 1 four grilloir électrique 2,4 kW		LMG 1053 ECT
(A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250° (B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250° (C) - 1 four grilloir électrique 2,4 kW		LMG 1053 CTCT

Ce fourneau peut être équipé d'1 ou de 2 armoires supplémentaires portant la largeur à 1405 mm ou 1805 mm. Nous consulter.

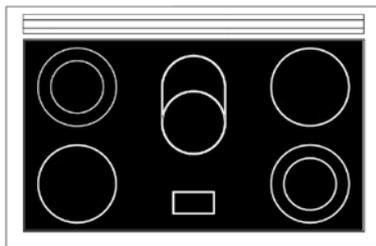
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



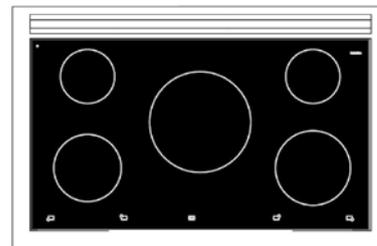
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 1053 CTG

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1053 ECT

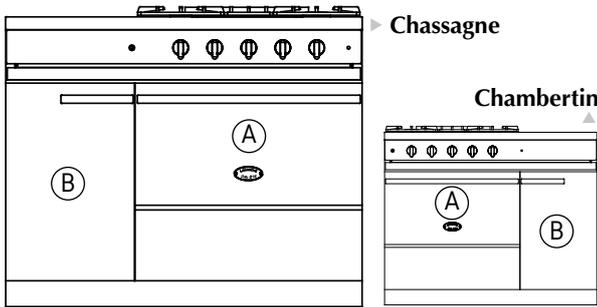
LMVTR 1053 ECT

LMVI 1053 ECT

LMCF 1053 CTCT

LMVTR 1053 CTCT

LMVI 1053 CTCT



L.1105 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail : noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

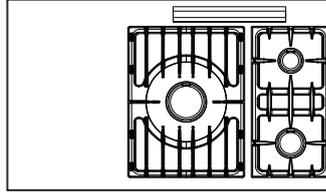
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1101
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

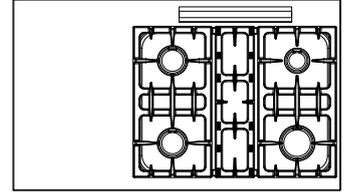
Détails fours : voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

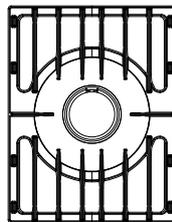
Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.	Réf.
Four gaz :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)		
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)		
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)		

Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°	LMG 1131 G	LMG 1141 G
Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill, réglable de 60° à 250°	LMG 1131 CT	LMG 1141 CT
Ⓑ - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (Description et indications page 5)	ETL 001	ETL 001

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre : ces éléments seront placés à droite sur le modèle Chambertin, ou à gauche sur le modèle Chassagne.

1 feu vif

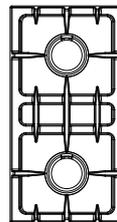


• 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

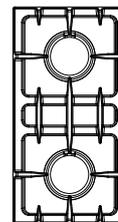
2 feux vifs



• 2 x 3 kW

LAG 020 R

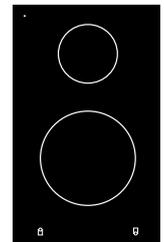
2 feux vifs



• 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

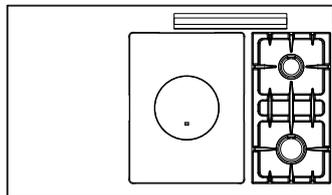


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

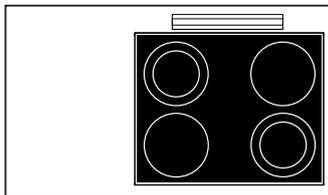
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



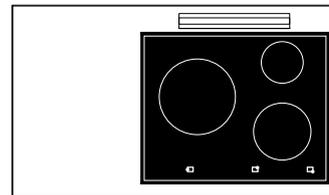
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

110 cm

Réf.

LMCF 1131 G

LMCF 1131 CT

ETL 001

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMVTR 1141 CT

ETL 001

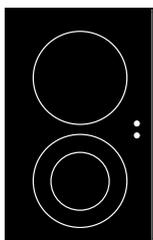
Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMVI 1131 CT

ETL 001

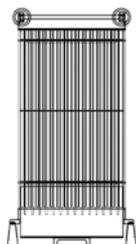
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

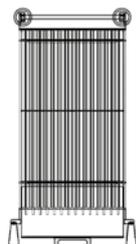
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

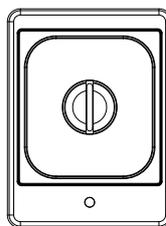
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

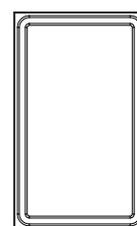
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

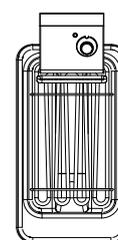
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse

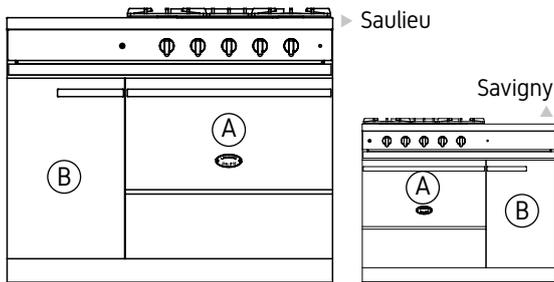


- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



L.1105 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail : noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

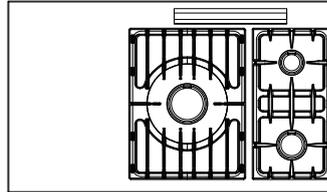
Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1102
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5m Réf. S1054 - 2,0m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8.

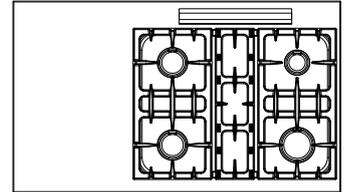
Détails fours : voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dimensions intérieures (en mm)
Four gaz (A) :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four électrique bi-fonction (A) :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)
Four électrique bi-fonction (B) :	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)

Réf.

Réf.

- (A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- (A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1132 G

LMG 1142 G

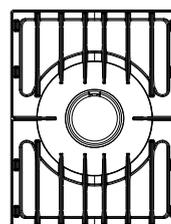
LMG 1132 CT

LMG 1142 CT

Options de table :

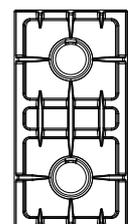
Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre : ces éléments seront placés à droite sur le modèle Savigny, ou à gauche sur le modèle Saulieu.

1 feu vif



- 1 x 5 kW

2 feux vifs



- 2 x 3 kW

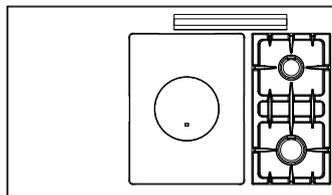
Réf.

LAG 010 UR

LAG 020 R

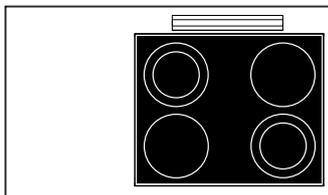
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



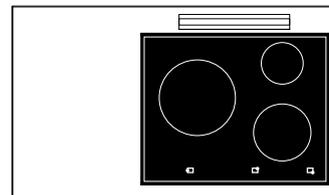
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 1132 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

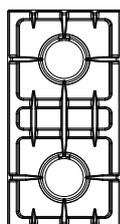
Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1132 CT

LMVTR 1142 CT

LMVI 1132 CT

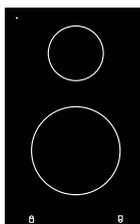
2 feux vifs



• 2 x 4 kW

LAG 024 R

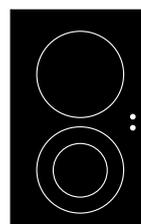
2 foyers induction



• 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW
booster : 1,8 kW
• 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW
booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

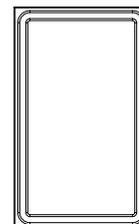
2 foyers High-Light



• vitrocéramique
• 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
• 1 x Ø 140/210 mm -
1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

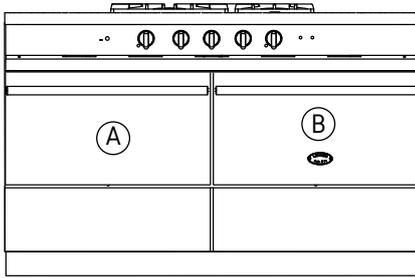
Plancha / Teppan Yaki



• gril électrique : 2,2 kW
• surface de cuisson : 245 x 460 mm
• couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.



L.1405 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

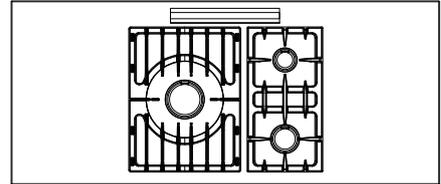
- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1402
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)	
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)	

(A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°

(B) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
• statique + gril
• chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1432 GCT

(A) - 1 four électrique statique 2,8 kW + gril, réglable de 60° à 260°

(B) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
• statique + gril
• chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1432 ECT

(A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + gril
- chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

(B) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :

- statique + gril
- chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1432 CTCT

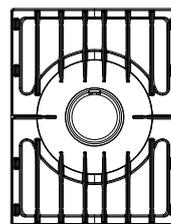
Ce fourneau peut être équipé d'une ou de deux armoires supplémentaires portant la largeur à 1805 mm (nous consulter) ou à 2 205 mm (voir p. 64-65).

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre.

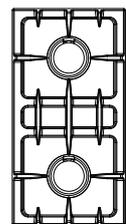
Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif



- 1 x 5 kW

2 feux vifs



- 2 x 3 kW

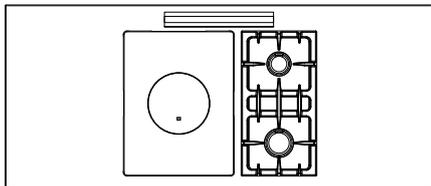
Réf.

LAG 010 UR (2)

LAG 020 R (3)

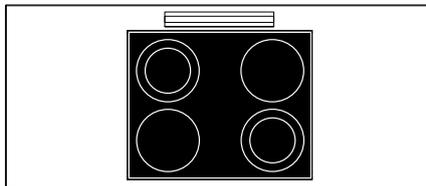
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



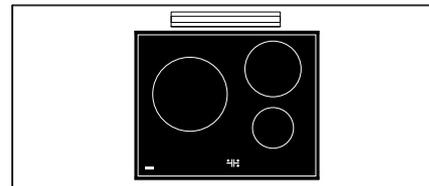
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 1432 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1432 ECT

LMVTR 1442 ECT

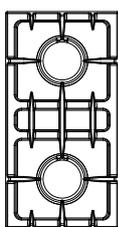
LMVI 1432 ECT

LMCF 1432 CTCT

LMVTR 1442 CTCT

LMVI 1432 CTCT

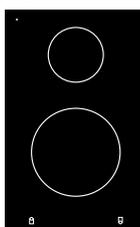
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R (3)

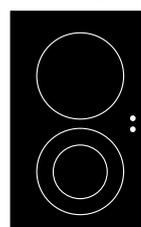
2 foyers induction



- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

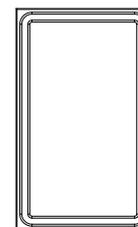
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

Plancha / Teppan Yaki



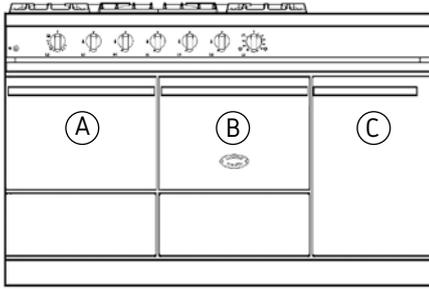
- gril électrique: 2,2 kW
- surface de cuisson: 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK (1)

(1) Uniquement sur four électrique ou à chaleur tournante, à proximité de 2 feux vifs ou d'une table à foyers High-Light ou induction.

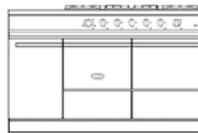
(2) Uniquement à proximité de 2 feux vifs.

(3) Uniquement à proximité d'une table gaz.



▶ Cluny Modern 1400 D

Cluny Modern 1400 G



L.1405 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1452
- Option : pré-cablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

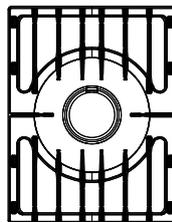
Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four électrique à chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	
Four "Grand chef"	L.880 x H.305 x P.405 (± 109 L)	

Ⓐ - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260°	LMG 1452 GCT
Ⓑ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250°	
Ⓐ - 1 four électrique statique 2,3 kW + gril, réglable de 60° à 260°	LMG 1452 ECT
Ⓑ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250°	
Ⓐ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250°	LMG 1452 CTCT
Ⓑ - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + gril, réglable de 60° à 250°	
Ⓐ + Ⓑ - 1 four électrique "Grand chef" bi-fonction 4,8 kW : • statique + gril • chaleur tournante + gril réglable de 60° à 250°	LMG 1451 BCT
Ⓒ - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications page 5)	ETL 001

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre : ces éléments seront placés à droite sur le Cluny 1400D, ou à gauche sur le Cluny 1400G.

1 feu vif

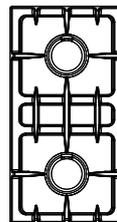


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

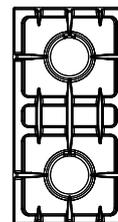
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

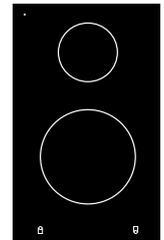
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

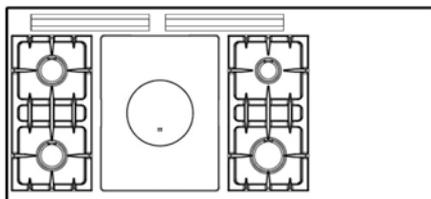


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

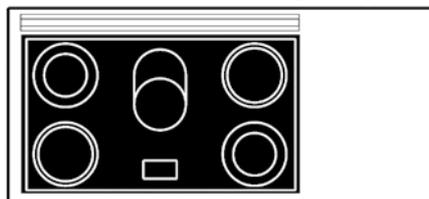
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



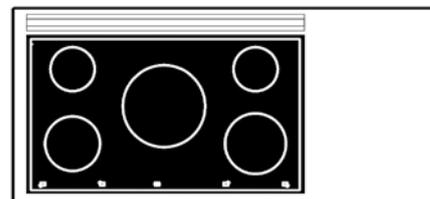
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique, foyers radiants
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140/210 mm puissance : 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer rond Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 1452 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1452 ECT

LMVTR 1452 ECT

LMVI 1452 ECT

LMCF 1452 CTCT

LMVTR 1452 CTCT

LMVI 1452 CTCT

LMCF 1451 BCT

LMVTR 1451 BCT

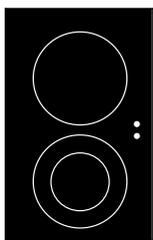
LMVI 1451 BCT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

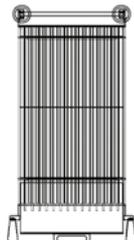
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

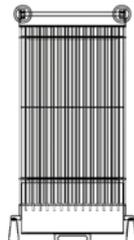
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

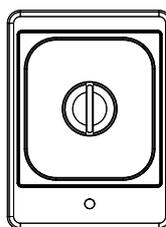
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

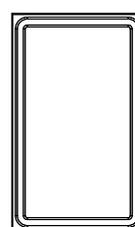
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

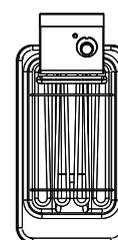
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



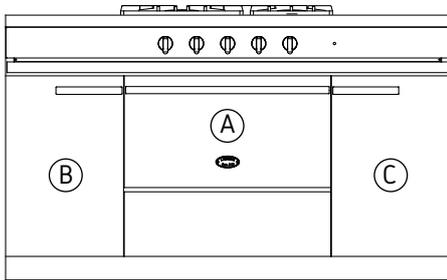
- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.

(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



L.1505 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

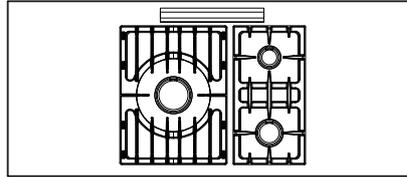
- Émail : noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1501
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

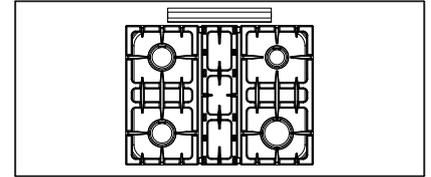
Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dim. intérieures (en mm)
Four gaz :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four élect. bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)
Four basse temp. :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)

Réf.

Réf.

Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°

LMG 1531 G

LMG 1541 G

Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
• statique + gril
• chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1531 CT

LMG 1541 CT

Ⓑ Ⓒ - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications page 5)

ETL 001

ETL 001

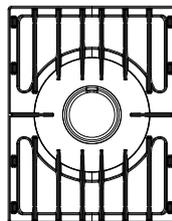
Ce fourneau peut être équipé d'une ou de deux armoires supplémentaires portant la largeur à 1905 mm ou 2305 mm. Nous consulter.

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre.

Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

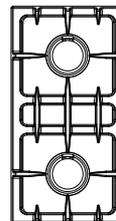


• 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

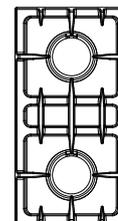
2 feux vifs



• 2 x 3 kW

LAG 020 R

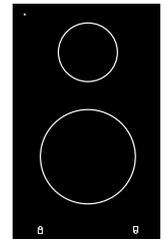
2 feux vifs



• 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction



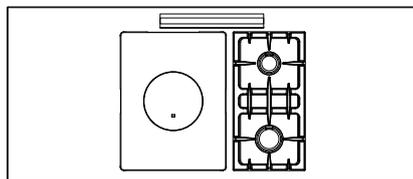
- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)



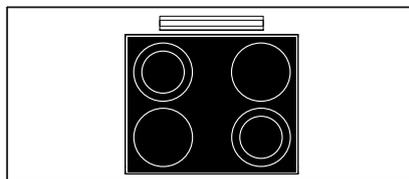
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230V, Tri 230 V ou Tri 400V + N

Tradition



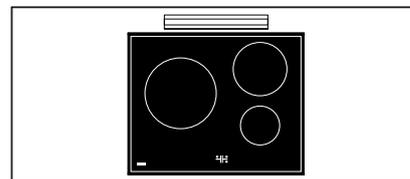
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

LMCF 1531 G

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Réf.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1531 CT

LMVTR 1541 CT

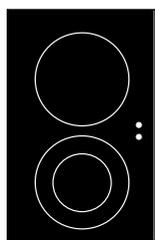
LMVI 1531 CT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

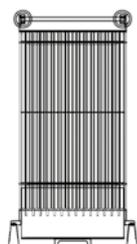
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

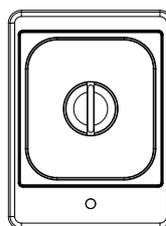
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

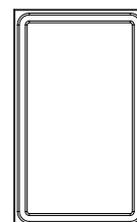
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

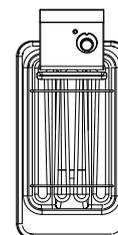
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse

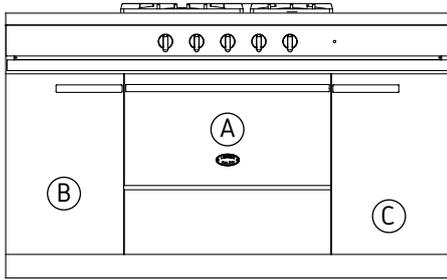


- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



L.1505 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

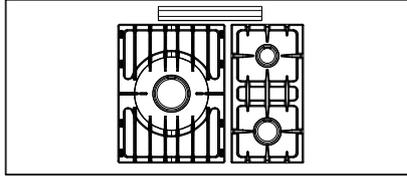
- Émail : noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1502
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

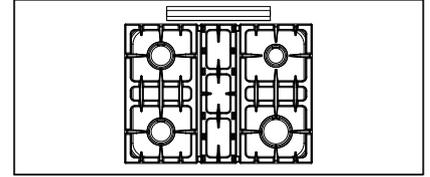
Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dim. intérieures (en mm)
Four gaz (A):	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)
Four élect.bi-fonction (A):	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)
Four élect.bi-fonction (B):	L.325 x H.450 x P.410 (± 60 L)
Four basse temp. (C):	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)

Réf.

Réf.

- (A) - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1532 G

LMG 1542 G

- (A) - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- (B) - 1 four électrique bi-fonction 2,65 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 1532 CT

LMG 1542 CT

- (C) - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications p.5)

ETL 001

ETL 001

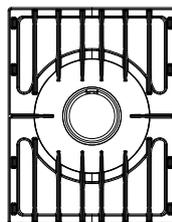
Ce fourneau peut être équipé d'une ou de deux armoires supplémentaires portant la largeur à 1905 mm ou 2305 mm. Nous consulter.

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre.

Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

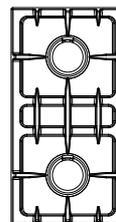


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

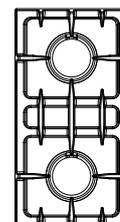
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

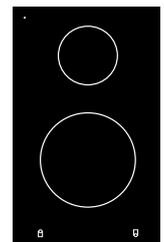
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction



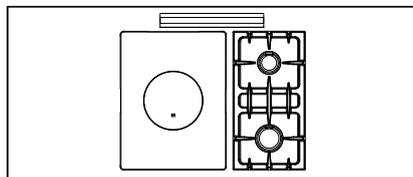
- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)



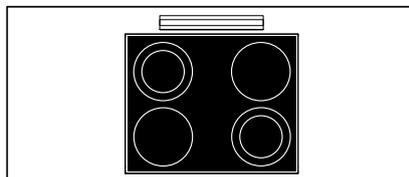
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



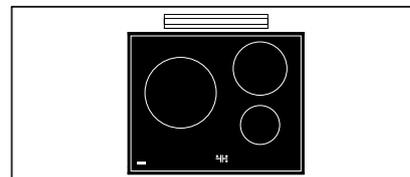
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- Témoins de chaleur résiduelle
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 1532 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1532 CT

LMVTR 1542 CT

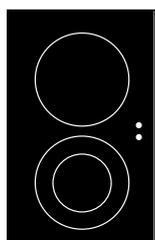
LMVI 1532 CT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

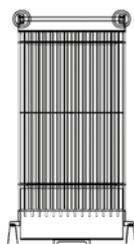
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

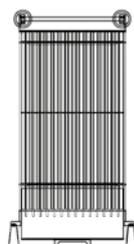
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG (4)

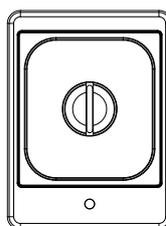
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG (4)

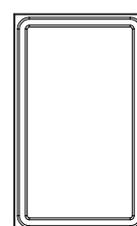
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

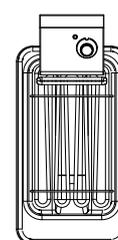
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.

(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four ou four basse température.

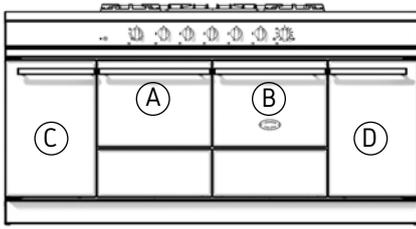
(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.

(4) Ne peut pas être placé au-dessus du four "CT" vertical.



FOURNEAU Série LM

CLUNY Modern 1800 > 1805 mm > 2 fours



L.1805 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

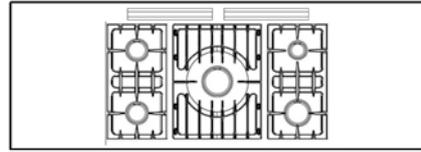
- Émail: noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC1852
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. **Détails fours :** voir page 5.

Classique 5 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

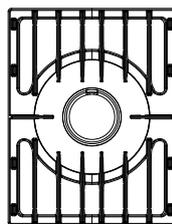
Fours	Dim. intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.410 x H.305 x P.455 (± 57 L)	
Four électrique chaleur tournante :	L.410 x H.305 x P.405 (± 50 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	
Four "Grand chef"	L.880 x H.305 x P.405 (± 109 L)	

(A) - 1 four gaz 3,5 kW, réglable de 90° à 260°	LMG 1852 GCT
(B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
(A) - 1 four électrique statique 2,3 kW + grill, réglable de 60° à 260°	LMG 1852 ECT
(B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
(A) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	LMG 1852 CTCT
(B) - 1 four électrique à chaleur tournante 2,4 kW + grill, réglable de 60° à 250°	
(A) + (B) - 1 four électrique "Grand chef" bi-fonction 4,8 kW : • statique + grill • chaleur tournante + grill réglable de 60° à 250°	LMG 1851 BCT
(C) (D) - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW, réglable de 30° à 110° (description et indications p.5)	ETL 001

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre. Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

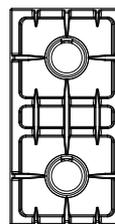


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

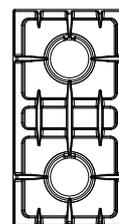
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

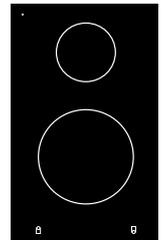
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

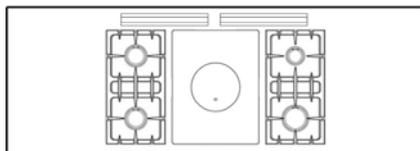


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

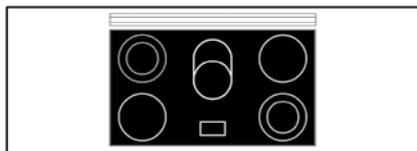
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



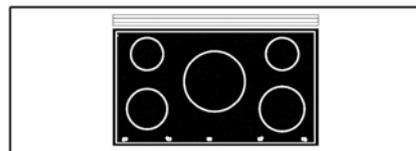
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Allumage électrique et sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique, foyers radiants
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140/210 mm puissance: 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer rond Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 1852 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 1852 ECT

LMVTR 1852 ECT

LMVI 1852 ECT

LMCF 1852 CTCT

LMVTR 1852 CTCT

LMVI 1852 CTCT

LMCF 1851 BCT

LMVTR 1851 BCT

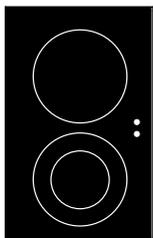
LMVI 1851 BCT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

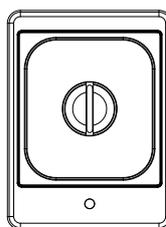
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

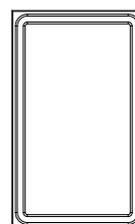
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

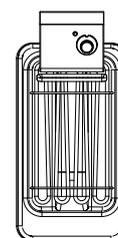
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR (2)

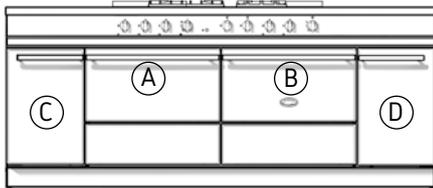
(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.
(2) Ne peut pas être placé au-dessus de l'option four basse température.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



FOURNEAU Série LM

SULLY Modern 2200 > 2205 mm > 2 fours



L.2205 x H.930/944 x P.650 mm

Finitions de base :

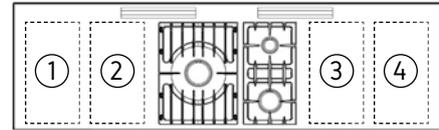
- Émail : noir
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Finitions spéciales :

- Option : émail couleur ou inox (porte et tiroir uniquement)
Réf. LMOC2202
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m Réf. S1054 - 2,0 m

Couleurs et finitions disponibles : voir page 8. Détails fours : voir page 5.

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Fours	Dimensions intérieures (en mm)	Réf.
Four gaz / électrique statique :	L.550 x H.305 x P.455 (± 76 L)	
Four électrique bi-fonction :	L.550 x H.305 x P.405 (± 68 L)	
Four basse température :	L.325 x H.455 x P.530 (± 78 L)	

- Ⓐ - 1 four gaz 4 kW, réglable de 90° à 260°
- Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 2232 GCT

- Ⓐ - 1 four électrique statique 2,8 kW + gril, réglable de 60° à 260°
- Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 2232 ECT

- Ⓐ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°
- Ⓑ - 1 four électrique bi-fonction 2,8 kW :
 - statique + gril
 - chaleur tournante + gril, réglable de 60° à 250°

LMG 2232 CTCT

- Ⓒ Ⓓ - En option : 1 four électrique basse température 0,95 kW réglable de 30° à 110° (description et indications p.5)

ETL 001

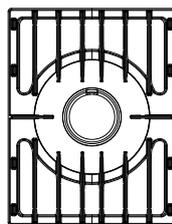
Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer 4 éléments de cuisson illustrés ci-contre (2 à gauche et 2 à droite). Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).



Nous consulter pour validation de la configuration de ce fourneau de 2200 mm.

1 feu vif

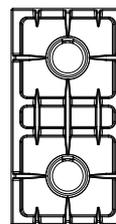


- 1 x 5 kW

① ③ ④ ⑤ ⑧

LAG 010 UR

2 feux vifs

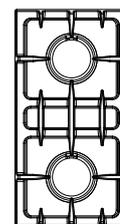


- 2 x 3 kW

① ② ③ ④ ⑤ ⑧

LAG 020 R

2 feux vifs

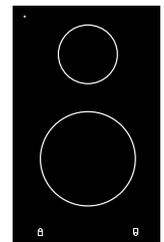


- 2 x 4 kW

① ② ③ ④ ⑤ ⑧

LAG 024 R

2 foyers induction



- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

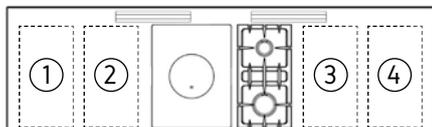
LAE 020 I (3)

Réf.



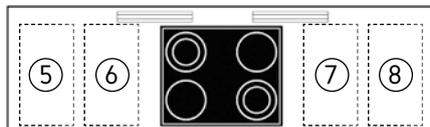
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230V, Tri 230V ou Tri 400V + N

Tradition



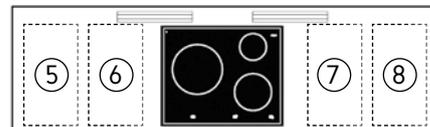
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance: 1 kW / 2,1 W
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

Réf.

Réf.

LMCF 2232 GCT

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

LMCF 2232 ECT

LMVTR 2242 ECT

LMVI 2232 ECT

LMCF 2232 CTCT

LMVTR 2242 CTCT

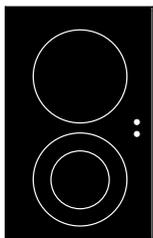
LMVI 2232 CTCT

ETL 001

ETL 001

ETL 001

2 foyers High-Light

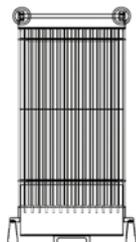


- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

LAE 020 VTR (3)

Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

① ④ ⑤ ⑧

LAE 010 CKG

Gril gaz à briquettes réfractaires

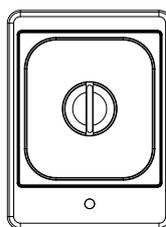


- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

① ④ ⑤ ⑧

LAG 010 CKG

Polycuiseur

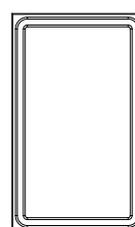


- bain-marie/cuiseur vapeur/cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

① ④ ⑤ ⑧

LAE 010 CV (1) (2)

Plancha / Teppan Yaki

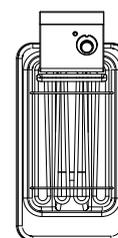


- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

① ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧

LAE 010 TPK (3)

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

① ④ ⑤ ⑧

LAE 413 FR(1)

(1) Ne peut être placé au-dessus de l'option four basse température.
(2) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.

(3) Ne peut être placé au-dessus du four gaz.

Hottes d'aspiration

Série LC et Série LM

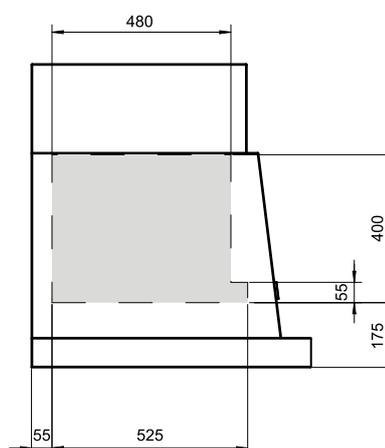
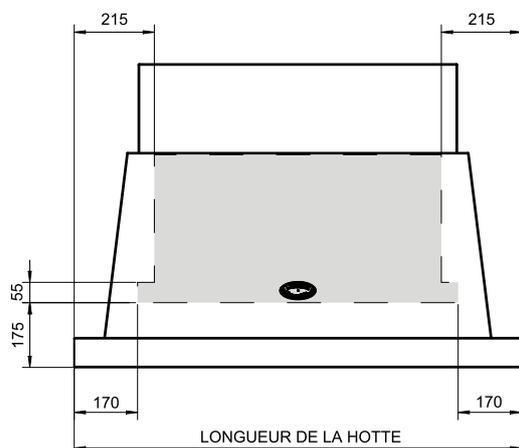


HOTTES MURALE (sans bloc d'aspiration)

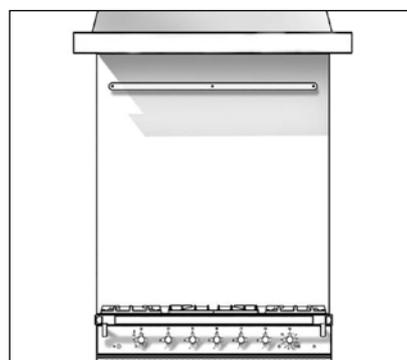
Largeur fourneau	700	900	1000	1100	1400	1500	1800	2200
Réf.	LHSP 900	LHSP 1100	LHSP 1200	LHSP 1300	LHSP 1600	LHSP 1700	LHSP 2000	LHSP 2400
Dimensions hors cache-conduit (mm)	L.900 P.750 H.580	L.1100 P.750 H.580	L.1200 P.750 H.580	L.1300 P.750 H.580	L.1600 P.750 H.580	L.1700 P.750 H.580	L.2000 P.750 H.580	L.2400 P.750 H.580
Largeur du cache-conduit (mm)	555	755	855	955	1255	1355	1655	1885
Dimensions maximum. Zone intégration du(es) groupes(s)	L.560 P.480	L.760 P.480	L.860 P.480	L.960 P.480	L.1260 P.480	L.1360 P.480	L.1660 P.480	L.2060 P.480

BLOC D'ASPIRATION À INCORPORER - VENDURO RA-SMALL [Sortie standard : verticale Sortie arrière sur demande

Réf.	Pas livrable	RA-SMALL-60	RA-SMALL-80	RA-SMALL-80	RA-SMALL-110	RA-SMALL-110	2 x RA-SMALL-80	2 x RA-SMALL-80
Finition	—	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox
Sortie au-dessus (mm)	—	150	150	150	150	150	2 x 150	2 x 150
Débit	—	940 m ³ /h	2 x 940 m ³ /h	2 x 940 m ³ /h				
Niveau sonore	—	44db (A) > 55db (A)	44db (A) > 55db (A)					
Eclairage LED - 3000K - Intensité variable	—	2 x 3,3 W	4 x 3,3 W	4 x 3,3 W				
Intensité absorbée	—	230 W	2 x 230 W	2 x 230 W				
Commande manuelle + télécommande	—	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Dimensions extérieures (mm)	—	600 x 300	800 x 300	800 x 300	1100 x 300	1100 x 300	2 x 800 x 300	2 x 800 x 300
Dimensions découpe encastrement	—	582 x 282	785 x 285	785 x 285	1085 x 285	1085 x 285	2 x 785 x 285	2 x 785 x 285



HABILLAGES ARRIERE EN INOX AVEC SUPPORT USTENSILES



LCHD : hauteur 890 mm - épaisseur 15 mm.

Largeur (en mm)	Réf.
700	LCHD 700
900	LCHD 900
1000	LCHD 1000
1100	LCHD 1100
1400	LCHD 1400
1500	LCHD 1500
1800	LCHD 1800
2200	LCHD 2200

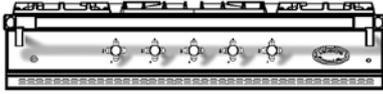


Entablements

Série Classic

Les entablements Lacanche offrent une belle alternative au monde de l'encastrable. La surface de cuisson généreuse est configurable aux besoins de chacun.





L.1000 x H.200 x P.650 mm

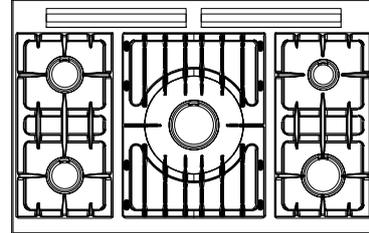
Finitions de base :

- Bandeau de commande noir
- Manettes Laiton

Finitions spéciales :

- Option émail couleur
Réf. LSOC1000
- Option manettes : chrome brillant, inox ou nickel
(à la place du laiton)
Réf. LSF1000
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m
Réf. S1054 - 2,0 m

Classique 5 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Réf.

LSG 1050

Les tables de cuisson peuvent être placées entre deux supports latéraux grâce à des équerres de fixation (fournies avec l'appareil) ou sur une structure en soubassement (caissons, meuble ou autre support aux dimensions).

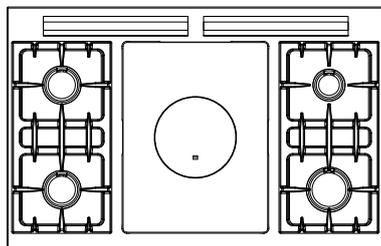
Elles sont équipées de foyers gaz ou électriques et peuvent être complétées par des options, à droite et/ou à gauche du plan de cuisson central (plancha, grill électrique, foyers gaz, foyers radiants, foyers induction) à partir de 110 cm.

Table gaz

- Les tables de cuisson gaz Lacanche sont équipées de brûleurs conçus pour un usage intensif. Leur puissance est échelonnée de 1,5 à 5 kW. Le corps du brûleur est en fonte d'aluminium, le chapeau en laiton massif.
- Le brûleur ultra rapide de 5 kW (également installable sous la PCF) est recommandé pour l'utilisation d'un wok et de grands ustensiles (jusqu'à 40 cm de diamètre).

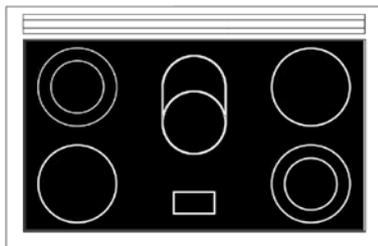
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230V, Tri 230V ou Tri 400V + N

Tradition



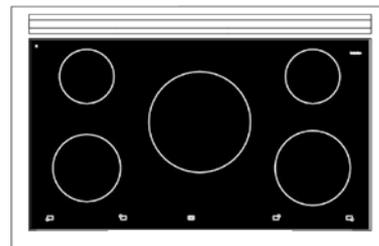
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- 1 brûleur de 4 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- 1 foyer ovale, 170 x 265 mm de 2,2 kW avec foyer Ø 170 mm de 1,4 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer arrière gauche Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant gauche Ø 180 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer central Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- 1 foyer arrière droit Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer avant droit Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

LSCF 1050

Réf.

LSVTR 1050

Réf.

LSVI 1050

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.



Trucs & astuces

Pourquoi choisir un entablement ?

- Le four peut être encastré séparément
- Conserver les tiroirs sous le plan de cuisson
- Idéal pour les personnes en chaise roulante, elles garderont plus d'autonomie.

Les entablements sont disponibles dans toutes les autres dimensions, mais aussi en version **Modern (LM)**.



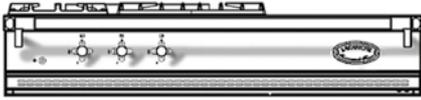
Prix et informations sur demande.



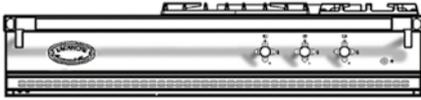
ENTABLEMENTS Série LC

LS 1100 - D & G > 1100 mm

► LS 1100 D (Option à droite)



► LS 1100 G (Option à gauche)



L.1000 x H.200 x P.650 mm

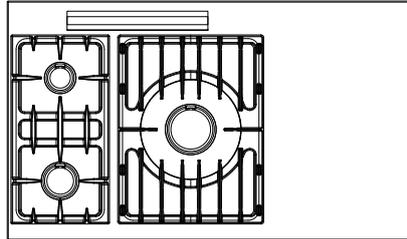
Finitions de base :

- Bandeau de commande noir
- Manettes Laiton

Finitions spéciales :

- Option émail couleur
Réf. LSOC1100
- Option manettes : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LSF1100
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m
Réf. S1054 - 2,0 m

Classique 3 feux

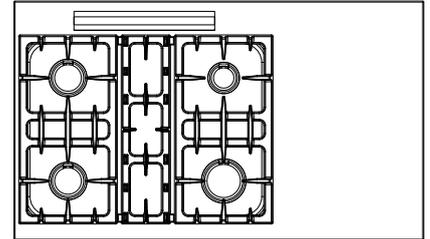


- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Réf.

LSG 1130 D

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Réf.

LSG 1140 D

Réf.

LSG 1130 G

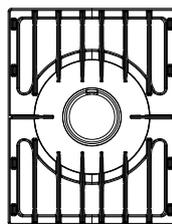
Réf.

LSG 1140 G

Options de table :

- se placent à droite sur le modèle LS 1100 D
- se placent à gauche sur le modèle LS 1100 G

1 feu vif

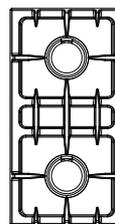


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

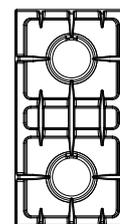
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

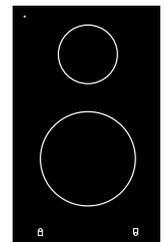
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction

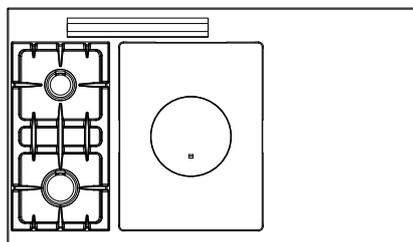


- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW
booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW
booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)

ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition

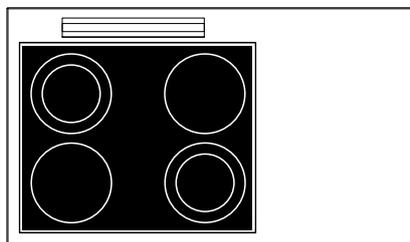


- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Réf.

LSCF 1130 D

Vitrocéramique High-Light



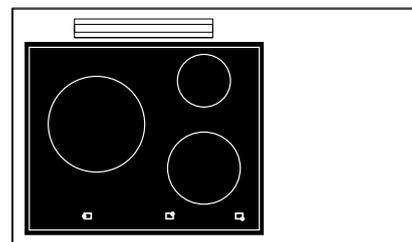
- Table vitrocéramique
- 2 foyers simple circuit Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers double circuit Ø 140 / 210 mm de 1 kW / 2,1 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Témoins de chaleur résiduelle

Réf.

LSVTR 1140 D

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

LSVI 1130 D

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Réf.

LSCF 1130 G

Réf.

LSVTR 1140 G

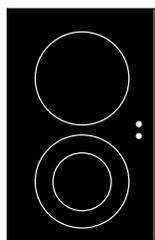
Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Réf.

LSVI 1130 G

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

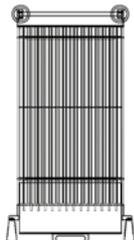
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

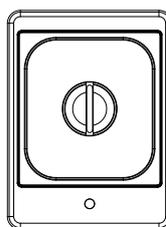
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

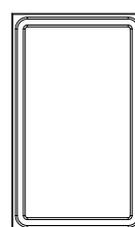
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

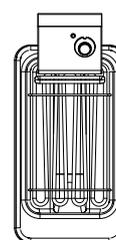
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



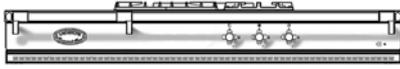
- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR(2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.

(2) Pour les tables de cuisson, s'assurer de l'accessibilité à la vidange en soubassement.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.



L.1500 x H.200 x P.650 mm

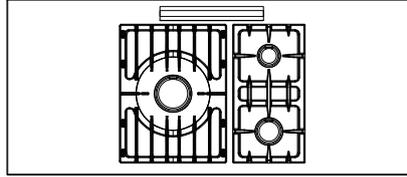
Finitions de base :

- Bandeau de commande noir
- Manettes Laiton

Finitions spéciales :

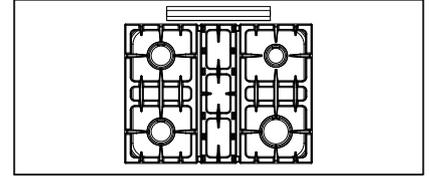
- Option émail couleur
Réf. LSOC1500
- Option manettes : chrome brillant, inox ou nickel (à la place du laiton)
Réf. LSF1500
- Option : précablé d'usine (cable de 2 m)
Réf. CAB2
- Raccord flexible pour installation gaz (voir p.81)
Réf. S1053 - 1,5 m
Réf. S1054 - 2,0 m

Classique 3 feux



- 1 brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Classique 4 feux



- 1 brûleur de 4 kW
- 2 brûleurs de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Réf.

LSG 1530

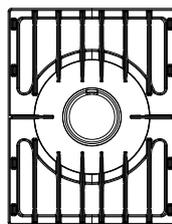
Réf.

LSG 1540

Options de table :

Pour compléter la table de cuisson, il est possible d'y intégrer les éléments de cuisson illustrés ci-contre. Préciser, lors de la commande, la position des éléments de cuisson, à droite ou à gauche du plan de cuisson central (appareil vu de face avant).

1 feu vif

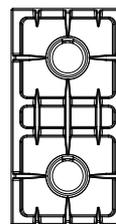


- 1 x 5 kW

Réf.

LAG 010 UR

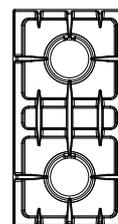
2 feux vifs



- 2 x 3 kW

LAG 020 R

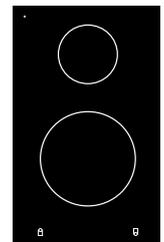
2 feux vifs



- 2 x 4 kW

LAG 024 R

2 foyers induction



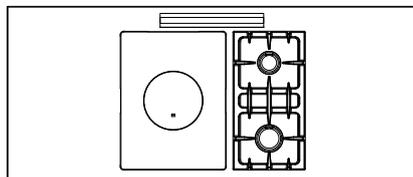
- 1 x Ø 145 mm, 1,4 kW booster : 1,8 kW
- 1 x Ø 180 mm, 1,8 kW booster : 2,5 kW

LAE 020 I (1)



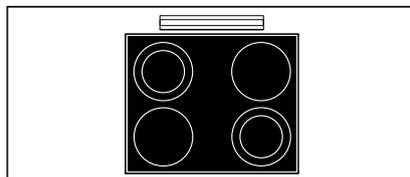
ATTENTION ! À préciser lors de la commande : - nature du gaz : Naturel, Butane ou Propane
- voltage : Mono 230 V, Tri 230 V ou Tri 400 V + N

Tradition



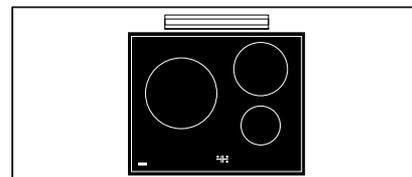
- 1 plaque coup de feu sur brûleur de 5 kW
- 1 brûleur de 3 kW
- 1 brûleur de 1,5 kW
- Sécurité par thermocouple sur tous les brûleurs
- Allumage électrique

Vitrocéramique High-Light



- Table vitrocéramique
- 2 foyers Ø 210 mm de 2,1 kW
- 2 foyers doubles Ø 140 / 210 mm puissance 1 kW / 2,1 kW
- Témoins de chaleur résiduelle
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie

Induction



- Table vitrocéramique, foyers induction
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,4 kW, booster 1,8 kW
- 1 foyer Ø 200 mm de 1,85 kW, booster 2,5 kW
- 1 foyer Ø 270 mm de 2,4 kW, booster 3,3 kW
- Commande rotative par manette frontale et doseur d'énergie
- Affichage électronique sous vitrocéramique
- Témoins de chaleur résiduelle
- Maintien à température : 42° et 70°C
- Sécurité enfant

Réf.

LSCF 1530

Réf.

LSVTR 1540

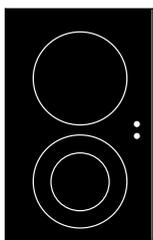
Réf.

LSVI 1530

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

Appareil non commutable.
Voltage à préciser.

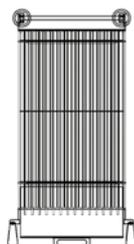
2 foyers High-Light



- vitrocéramique
- 1 x Ø 210 mm - 2,1 kW
- 1 x Ø 140/210 mm - 1 kW/2,1 kW

LAE 020 VTR (1)

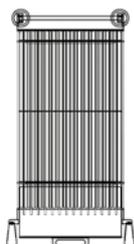
Gril électrique à briquettes réfractaires



- 2,5 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAE 010 CKG

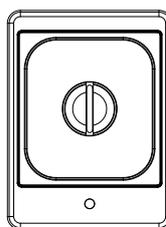
Gril gaz à briquettes réfractaires



- 4 kW
- grille "tuile" en inox
- surface de cuisson: 260 x 460 mm

LAG 010 CKG

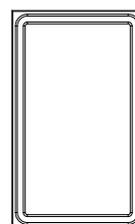
Polycuiseur



- bain-marie/ cuiseur vapeur/ cuiseur à pâtes
- électrique : 3,5 kW
- livré avec 1 bac inox BPGN 2/3 perforé et 1 couvercle

LAE 010 CV (2) (3)

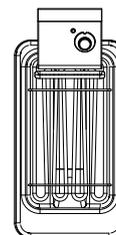
Plancha / Teppan Yaki



- gril électrique : 2,2 kW
- surface de cuisson : 245 x 460 mm
- couvercle autobloquant

LAE 010 TPK

Friteuse



- électrique : 3,3 kW
- 6 litres
- avec vidange
- couvercle autobloquant

LAE 413 FR(2)

(1) Ne peut pas être placé à côté de la plaque coup de feu.

(2) Pour les tables de cuisson, s'assurer de l'accessibilité à la vidange en soubassement.

(3) Prévoir alimentation en eau et raccordement vidange aux eaux usées.

Rôtissoire électrique

Série Classic et Série Modern

Griller, gratiner, caraméliser
tout en surveillant l'évolution de la cuisson.





RÔTISSOIRE ÉLECTRIQUE Séries LC & LM

SALAMANDRE

Infos culinaires :

La salamandre permet de griller et de cuire des poissons et des viandes, ou simplement faire gratiner les crèmes brûlées sans enfermer la préparation dans une enceinte fermée.

Grâce à un équipement spécialement adapté, la salamandre se transforme en rôtissoire pour cuire à la broche dans la tradition des vrais rôtisseurs.

Elle permet également de réchauffer vos plats ou de les maintenir à température.

Infos pratiques :

La salamandre se fixe sur un mur en hauteur.

Finition : voir page 8.

Dimensions : L.550 – P.500 – H.475 mm.

Largeur avec tournebroche : 740 mm.

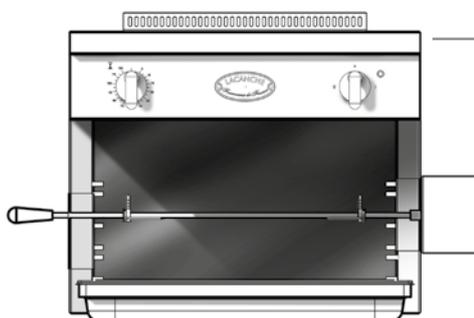
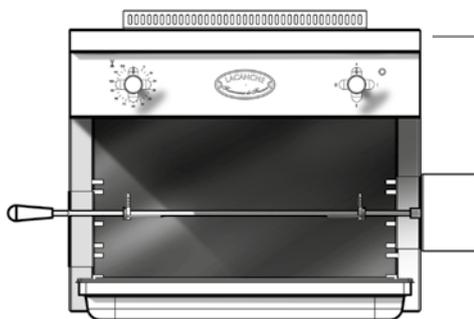
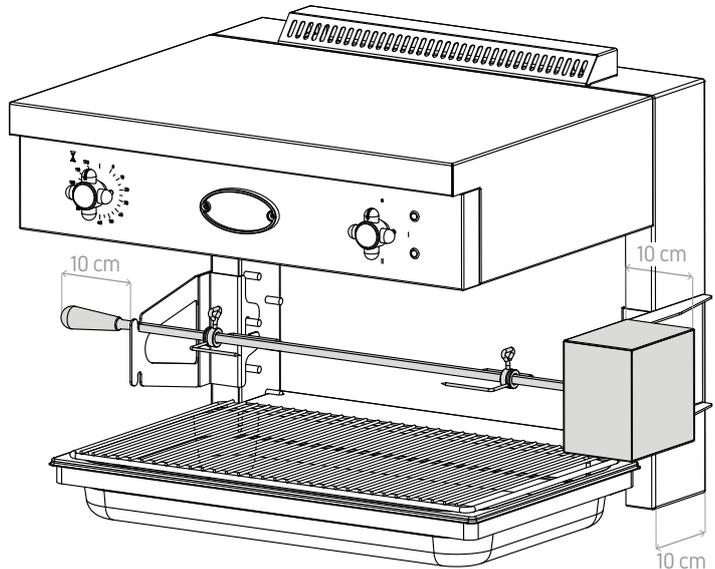
Infos techniques :

Salamandre électrique, support mural :

- Puissance de l'élément chauffant : 3 kW.
- 2 alimentations 230V mono (1 pour la salamandre et 1 pour le tournebroche).
- Chauffe modulable par doseur d'énergie.
- Minuterie réglable de 0 à 120 min.
- Élément chauffant articulé de 3 kW et déflecteur de chauffe amovible.
- Livré avec câble d'alimentation (sans fiche).
- Livré avec rail d'accrochage mural.
- Livré avec le bac gastronorme 1/1, profondeur 60 mm et une grille à toaster, réglable en hauteur.

Tournebroche électrique 230V Mono (inclus dans le prix de la salamandre)

- Livré avec broche carrée et 2 fourchettes de broche.
- Support broche positionnable en hauteur.
- Alimentation électrique, séparée de la salamandre, livrée avec fiche mono.



Réf.

Série LC **LSE610TB**

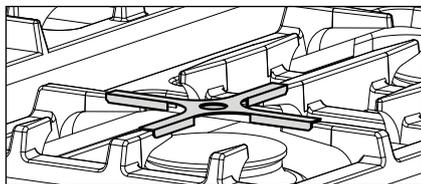
- Couleur de base : noir
- Supplément émail couleur - Réf. LOCS
- Manettes : laiton, chrome brillant, inox ou nickel

Réf.

Série LM **LMSE610TB**

- Couleur de base : inox
- Supplément émail couleur - Réf. LMOCS
- Manettes : chrome brillant ou inox brossé

Réf.



RÉDUCTEUR

LGR

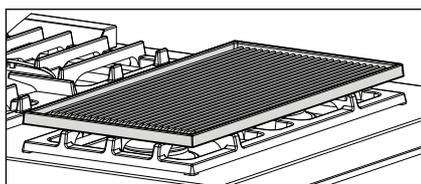
- Se pose au-dessus des feux de 1,5 kW, 3 kW et 4 kW pour l'utilisation des casseroles de faible diamètre.



RÉDUCTEUR CENTRAL

LGRC

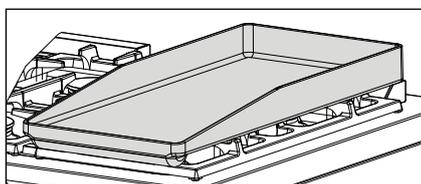
- Se place au-dessus du feu de 5 kW pour l'utilisation des casseroles de faible diamètre.
- Peut aussi se placer en lieu et place du tampon de la plaque coup de feu.



PLAQUE GRILLADE NERVURÉE

GRL

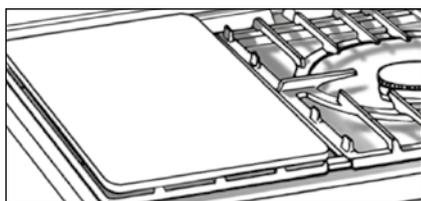
- Plaque en fonte émaillée nervurée.
- Se pose au-dessus de 2 brûleurs gaz latéraux.
- Idéale pour les grillades.
- Dim. : 510 x 260 mm.



PLAQUE GRILLADE LISSE

GSL

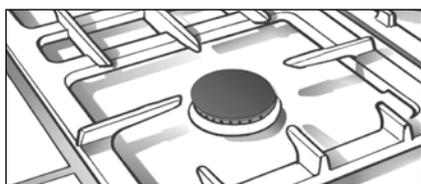
- Plaque en fonte émaillée lisse.
- Se pose au-dessus de 2 brûleurs gaz latéraux.
- Permet de cuire par contact direct.
- Dim. : 500 x 260 mm.



PLAQUE DE MIJOTAGE

PML

- Plaque en fonte émaillée.
- Se pose sur une des grilles latérales.
- Idéale pour mijoter, pour tenir au chaud.
- Dim.: 510 x 260 mm.
- Pour tous les modèles.

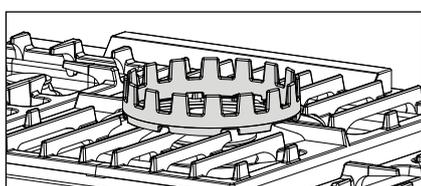


COUVERCLE DE BRÛLEUR

- Couvercle en fonte noire émaillée.
- Se pose sur le brûleur en laiton.
- Protège le brûleur.
- Peut rester sur le brûleur pendant la cuisson.
- Facilite l'entretien.

1,5 kW
3 kW
4 kW
5 kW

LCB 150
LCB 300
LCB 400
LCB 500



SUPPORT EN FONTE POUR WOK

LWK

- Ce support en fonte se pose sur chaque brûleur et en lieu et place du tampon de la plaque coup de feu. Il permet d'utiliser des poêles et des sauteuses à fond arrondi.



Réf.

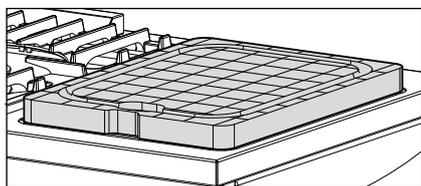
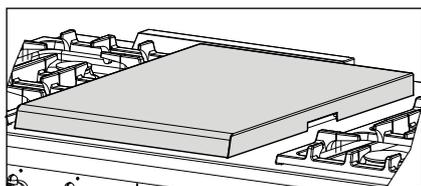


PLANCHE À DÉCOUPER (À POSER)

LPB

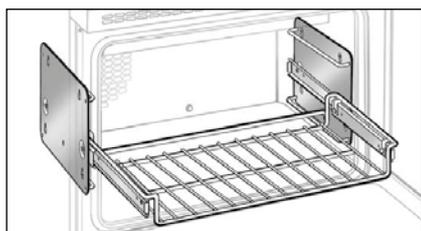
- Plaque en bois debout.
- Se pose sur un plan neutre ou sur le couvercle du polycuiseur.
- Dim. : 480 x 354 x 50 mm.



COUVERCLE PLAQUE COUP DE FEU

LCPCF

- Couvercle en inox "décoratif".
- Se pose sur la plaque coup de feu des modèles "Tradition" pour servir de plan de travail.



GRILLE COULISSANTE POUR LES FOURS HORIZONTAUX

Ensemble comprenant deux parois latérales avec échelles télescopiques et une grille fil.

- Pour les fours horizontaux de L. 410 mm
- Pour les fours horizontaux de L. 550 mm
- Pour les fours horizontaux de L. 880 mm "Grand chef"
Fourni d'origine : 1 x LGT 880. Possibilité d'en installer un 2^{ème}.

LGT 400

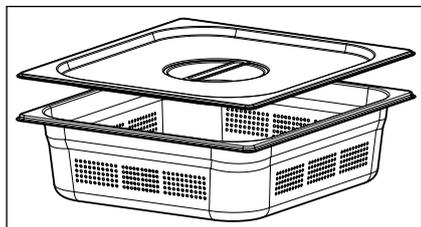
LGT 530

LGT 880

PLATERIE

	GRILLE FIL			TÔLE À PATISSERIE	PLAT LÈCHEFRITE	
	Plate (GFI-GF)	Coudée (GFD)	Avec butée (GFA)	Anti-adhésive	Classique (LF)	XL (PXL)
	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.	Réf.
FOUR DE "40"						
CLUNY - CHAGNY		GFD 400	GFA 400	TPS	PLF 400	
BEAUNE - BUSSY		GFD 400	GFA 400	TPS	PLF 400	
FOUR GASTRO						
CORMATIN	GFI 530	GFD 530	GFA 530	TPL	PLF 530	PXL 530
VOLNAY - VOUGEOT	GFI 530	GFD 530	GFA 530	TPL	PLF 530	PXL 530
CHAMBERTIN - CHASSAGNE	GFI 530	GFD 530	GFA 530	TPL	PLF 530	PXL 530
SAULIEU - SAVIGNY	GFI 530	GFD 530	GFA 530	TPL	PLF 530	PXL 530
SULLY	GFI 530	GFD 530	GFA 530	TPL	PLF 530	PXL 530
FONTENAY - CITEAUX	GFI 530	GFD 530	GFA 530	TPL	PLF 530	PXL 530
FOUR "GRAND CHEF"						
CLUNY					PLF 800	
FOUR DE "30"						
SAULIEU - SAVIGNY			GFA 325	TPS	PLF 325	
CITEAUX			GFA 325	TPS	PLF 325	
BEAUNE - BUSSY			GFA 325	TPS	PLF 325	
ARMOIRE / ETL						
TOUS MODÈLES	GFI 530		GFA 320		PLF 530	

Réf.

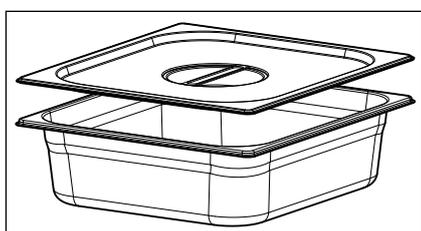


BACS GASTRO PERFORÉS AVEC COUVERCLE (CUISSON VAPEUR)

- Bacs en acier inoxydable, sans anse
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode cuisson vapeur
- GN 1/3 – H. 100 – Cap. : 3,7 litres – Dim. : 325 x 176 mm
- GN 2/3 – H. 100 – Cap. : 8,7 litres – Dim. : 354 x 325 mm

BP GN 1/3-100-C

BP GN 2/3-100-C



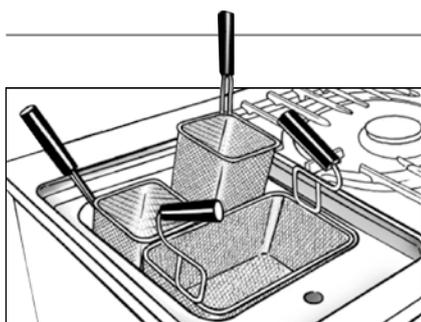
BACS GASTRO PLEINS AVEC COUVERCLE

- Bacs en acier inoxydable, sans anse
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode bain-marie
- GN 1/6 – H. 100 – Cap. : 1,7 litres – Dim. : 176 x 162 mm
- GN 1/3 – H. 100 – Cap. : 3,7 litres – Dim. : 325 x 176 mm
- GN 2/3 – H. 100 – Cap. : 8,7 litres – Dim. : 354 x 325 mm

B GN 1/6-100-C

B GN 1/3-100-C

B GN 2/3-100-C

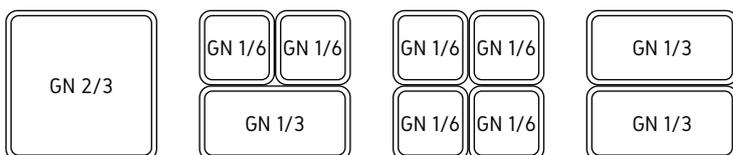


PANIER PERFORÉS

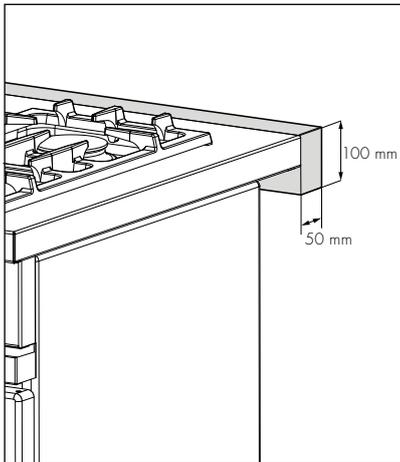
- Bacs en acier inoxydable, avec poignées
- Convient pour l'utilisation du polycuiseur en mode cuiseur à pâtes
- GN 1/3 – H. 160 – Dim. : 165 x 300 mm
- GN 1/6 – H. 160 – Dim. : 130 x 130 mm

LPP2

LPP4



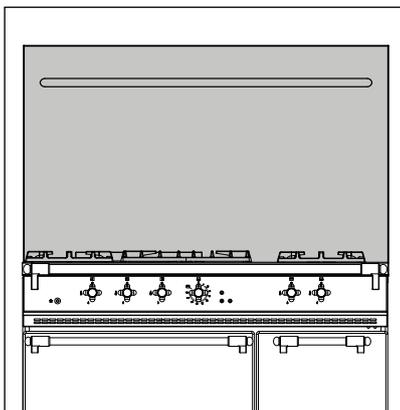
Exemples de combinaisons possibles des bacs gastronormes dans le cas de l'utilisation du polycuiseur en mode bain-marie et cuiseur pâtes.



DOSSERETS ARRIERE

Ils espacent l'appareil de 50 mm du mur et portent ainsi la profondeur du fourneau à 700 mm (hors barre de finition).

Largeur (en mm)	Réf.
700	DSD 700
900	DSD 900
1000	DSD 1000
1100	DSD 1100
1400	DSD 1400
1500	DSD 1500
1800	DSD 1800
2200	DSD 2200



HABILLAGES ARRIERE EN INOX AVEC SUPPORT USTENSILES

LCRD : hauteur 720 mm, épaisseur 15 mm - Pour ensemble fourneau / hotte, voir page 67 (LCHD).

Largeur (en mm)	Réf.
700	LCRD 700
900	LCRD 900
1000	LCRD 1000
1100	LCRD 1100
1400	LCRD 1400
1500	LCRD 1500
1800	LCRD 1800
2200	LCRD 2200



RACCORD FLEXIBLE POUR INSTALLATION GAZ "UNIQUEMENT" EN BELGIQUE

Les raccords flexibles sont spécialement conçus pour le raccordement au gaz naturel et propane des appareils de cuisson suivant la norme NBN EN 14800 :2007. Réalisé en acier inoxydable, ils sont recouverts d'une tresse métallique et d'une gaine plastique PVC, ils sont souples et entièrement ignifugés.

Extrémités des tuyaux gaz : • Côté vanne murale : ½ M & F
• Côté appareil de cuisson : ½ F

Longueur	Réf.
1,50 m	S 1053
2,00 m	S 1054



RACCORD FLEXIBLE INOX POUR RACCORDEMENT DU POLYCUISEUR À L'EAU

Extrémités des tuyaux : • Côté robinet mural : ¾ F
• Côté polycuiseur : ¾ F

Longueur	Réf.
2,00 m	LF3449035

INFORMATIONS PRODUITS

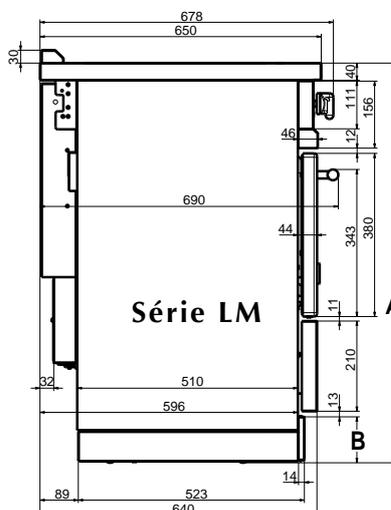
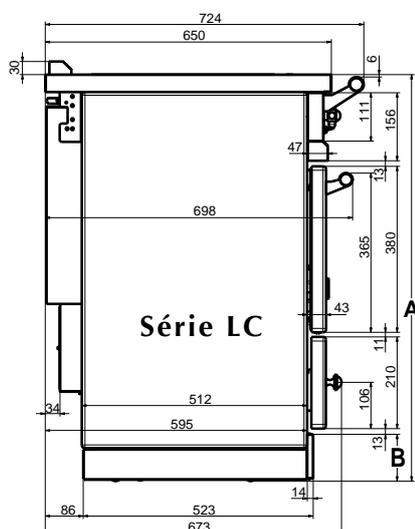
- Tous les fourneaux Lacanche sont commutables MONO 230 V / TRI 230 V / TRI 400 V + Neutre à l'exception des vitros et inductions.
- Les matériels sont conformes aux exigences essentielles des directives européennes appliquées aux matériels de cuisson à usage professionnel.
- Les Fourneaux de France Lacanche, conformes aux normes CE gaz (EN 203.1, EN203.2) et électriques (EN60335-1). Ils bénéficient du droit d'utilisation du marquage CE.
- Les puissances gaz sont données pour le gaz naturel (G 20 – 20 mbar).
- Tous les appareils sont munis d'un tuyau Male ISO 228-1 G ½ permettant de connecter le flexible Réf. S1053 et S1054.

DIMENSIONS FOURNEAUX LACANCHE - VUE DE PROFIL - TOUTES HAUTEURS.

Hauteur standard : 93 cm.

Possibilité de changement de hauteur sur demande :

Hauteur fourneau ajustable	900 à 914 mm	915 à 929 mm	930 à 944 mm	945 à 959 mm	960 à 974 mm
Réf.	LRF-900	LRF-915	-	LRF-945	LRF-960
A	900	915	930	945	960
B	77	92	107	122	137



**GARANTIE
5 ANS**

- > 2 ans de garantie légale contractuelle
- > **3 ans supplémentaires gratuits en s'inscrivant en ligne**

La garantie de 2 ans et son éventuelle extension de 3 ans s'applique uniquement aux appareils Lacanche neufs vendus par les Ets Abel Falisse, installés sur le territoire BELUX et utilisés dans un cadre "DOMESTIQUE". L'extension de garantie de 3 ans est conditionnée à une inscription en ligne validée par nos services. Voir conditions générales de vente, article 12.

Activez votre extension de
**GARANTIE DE
3 ANS SUPPLÉMENTAIRES**
en vous inscrivant en ligne sur
www.abel-falisse.be endéans les 30 jours
qui suivent la date de votre facture d'achat.

Et bénéficiez également d'un
CODE PROMO DE 250€.
Le code promo est valable sur l'ensemble
des produits en vente sur notre **E-shop**
(accessoires, casseroles, couteaux, etc.).

Ces 2 offres promotionnelles,
extension de garantie et code promo,
sont valables jusqu'au 30/09/2024.

- Les indications données dans ce catalogue ne sont pas contractuelles. Nous nous réservons le droit de procéder à toutes modifications des données techniques, dimensions, coloris, zones de cuisson,...
- La participation Recupel n'est pas incluse dans les prix de ce catalogue.
- Frais de modification pour les commandes "Confirmées": 150 € T.T.C.

ABEL FALISSE

Le **service**, la **fiabilité**, la **durabilité** et le **dynamisme**.

Quatre valeurs que les Ets. Abel Falisse proposent depuis leur création en 1948.

En tant qu'**importateur exclusif** (pour la Belgique et le Luxembourg), nous travaillons avec des fabricants portant nos valeurs, des femmes et des hommes utilisant leur savoir-faire dans différents domaines afin de vous proposer des produits **qualitatifs**, **durables** et **écoresponsables**.



« Nous n'existons
que par les services
que nous rendons »

Abel Falisse (1899-1985)

Mais au-delà de ça, de son expertise, d'un **réseau de distributeurs sélectionnés avec le plus grand soin**, et d'un **grand stock** d'appareils et de pièces détachées, les Ets. Abel Falisse, depuis toujours, mettent un point d'honneur à offrir le meilleur à sa clientèle... un **accueil individualisé et convivial**, une **équipe dynamique et efficace**, afin de vous fournir des conseils avisés et vous guider dans vos choix.

Alors, n'hésitez pas, prenez rendez-vous, et venez visiter notre **showroom**... nous vous y attendons !

Olivier Falisse
Directeur

Cuisinières

LACANCHE
PIANOS GASTRONOMES
CLASSIC OU MODERN

Fabriqué en France



PIANO'S VOOR GASTRONOMEN



VIKING

PERFORMANCES PROFESSIONNELLES
POUR LA MAISON

Fabriqué aux Etats-unis



AMBASSADE
DE BOURGOGNE
LA CUISINE DES CHEFS

Fabriqué en France



Cuisson



BERTAZZONI

FOUR MULTIFONCTION PYROLYSE ET VAPEUR
FOUR MICRO-ONDES
TIROIR CHAUFFANT

Fabriqué en Italie



Ventilation



VENDURO

GROUPES ASPIRANT INOX

Fabriqué en Belgique



HELIOS

MINI VENTILATEURS
POUR CUISINES
ET SALLES DE BAINS

Fabriqué en Allemagne



OPENCOOK

QUAND LA CUISINE PREND
SES QUARTIERS D'ÉTÉ

Fabriqué en France



Outdoor

VIKING

LES BARBECUES VIKING OFFRENT DES
PERFORMANCES PROFESSIONNELLES POUR
VOTRE AVENTURE CULINAIRE EN PLEIN AIR,
QUE VOUS SOYEZ À CÔTÉ DE LA PISCINE, SUR LA
TERRASSE OU N'IMPORTE OÙ ENTRE LES DEUX.

Fabriqué aux États-Unis





Sanitaire

SUTER

UNE LARGE GAMME
D'ÉVIERS INOX

Fabriqué en Suisse



Ustensiles

FALK

CASSEROLES EN CUIVRE « HAND MADE »

Fabriqué en Belgique



SALADINI

COUTEAUX DE CUISINE
ET TABLE « HAND MADE »

Fabriqué en Italie



ABEL FALISSE

IMPORTATEUR EXCLUSIF • EXCLUSIEVE INVOERDER

T 00 32 (0)4 252 71 73
info@abel-falisse.be | www.abel-falisse.be

Showroom à Awans :
ouvert au public uniquement sur rendez-vous en ligne

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

ARTICLE 1 : OBJET

La présente convention a pour objet de définir de manière précise le cadre juridique régissant, à l'exclusion de tout autre (en ce compris les éventuelles conditions d'achats de l'acheteur), toute commande passée par l'acheteur auprès de la SA Etablissements ABEL FALISSE (dénommée ci-après le fournisseur).

ARTICLE 2 : OFFRE ET DEMANDE

Toutes nos offres sont faites sans engagement. Le fournisseur et l'acheteur ne sont liés contractuellement qu'à partir du moment où l'acheteur a signé un bon de commande ou que la commande a été confirmée par fax ou par mail adressé au fournisseur.

ARTICLE 3 : DÉLAI DE LIVRAISON

- Les délais de livraison sont donnés à titre indicatif et sont en fonction des possibilités d'approvisionnement.
- Les retards ne peuvent, en aucun cas, justifier l'annulation ou la modification de la commande ni une demande de dommages et intérêts.
- L'acheteur ne peut en aucun cas refuser les livraisons partielles.
- Les commandes confirmées pour fournitures à une date convenue peuvent faire l'objet d'un report d'une durée maximale d'un mois pour autant que cette modification soit réalisée par écrit trois semaines avant la date de livraison convenue. Passé ce délai, l'acheteur versera une provision complémentaire de 30 % calculée sur la valeur totale de la commande pour toute demande de report de livraison de cette dernière. En cas de dépassement de plus de trois mois de la date initiale convenue de livraison, l'acheteur versera l'intégralité du solde restant dû.

ARTICLE 4 : LIEU DE LIVRAISON

Sauf stipulation écrite contraire, la délivrance a lieu au siège social de l'acheteur à condition que ce dernier dispose d'un quai de déchargement ou à tout le moins d'une infrastructure permettant la livraison aisée de marchandises sur palettes.

ARTICLE 5 : TRANSFERT DES RISQUES ET TRANSPORT DES MARCHANDISES

- Le transport est effectué aux risques et périls de l'acheteur, même si le moyen de transport dépend du fournisseur et même si le prix s'entend franco destination. Le fournisseur ne garantit en aucun cas tout dommage résultant directement ou indirectement du transport.
- Les risques sont transférés à l'acheteur dès le départ des établissements du fournisseur même si le transfert de propriété a été différé notamment par application de la clause de réserve de propriété visée à l'article 9.
- Toutes nos marchandises sont livrées durant les heures normales d'ouverture dans un entrepôt de plain-pied.

Dans le cas d'un livraison chez un particulier, un devis sera préalablement établi et devra faire l'objet d'une acceptation par l'acheteur.

ARTICLE 6 : DÉFAUT DE PRISE DE LIVRAISON DE L'ACHETEUR

En cas d'un refus de livraison de l'acheteur, le fournisseur mettra en demeure l'acheteur par lettre recommandée de prendre livraison dans un délai de 8 jours. À défaut de s'exécuter dans un tel délai, le fournisseur aura le choix soit de poursuivre l'exécution du contrat (sans préjudice d'éventuels dommages et intérêts), soit de résoudre le contrat, sans qu'une procédure judiciaire préalable soit nécessaire. Dans le cas d'une résolution judiciaire ou de plein droit, l'acheteur et le fournisseur conviennent qu'une indemnité forfaitaire de 30 % du prix de vente sera due par l'acheteur pour son défaut d'exécution (sans que le fournisseur ne doive justifier ce montant) et ce, sans préjudice du droit du fournisseur de prouver que le montant de son dommage est supérieur aux 30 % précités et de solliciter dans ce cas l'indemnisation complète de son préjudice.

ARTICLE 7 : PRIX

Sans préjudice de l'article 8, tous nos prix, lesquels ne sont remis qu'à titre indicatif, s'entendent marchandises livrées aux établissements de l'acheteur, hors frais et taxes et ne deviennent définitifs qu'au moment de la confirmation de la commande par courrier, fax ou par email par le fournisseur.

ARTICLE 8 : FRAIS D'ENLÈVEMENT ET D'EXPÉDITION

- Les frais d'enlèvement et d'expédition sont à charge de l'acheteur sauf en Belgique, lorsque la valeur de la commande est supérieure à 400 € et au Grand-Duché de Luxembourg ainsi qu'aux Pays-Bas lorsque la valeur de la commande est supérieure à 700 €.
- Dans l'hypothèse où le fournisseur n'a pas à supporter les frais d'expédition en vertu de l'article 8.1, ces derniers seront facturés selon les tarifs officiels en vigueur au jour de la livraison.

ARTICLE 9 : MODALITÉS DE PAIEMENT ET CLAUSE DE RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

- Sauf mention expresse reprise au bon de commande, les conditions de paiements suivantes sont d'application :
 - Paiement d'un acompte correspondant à 30 % du montant total de la commande dans les 8 jours de la passation de cette dernière.
 - En cas de refus de couverture par notre organisme de factoring : Paiement du solde restant dû avant la livraison avec escompte.

9.2. Toutes les factures du fournisseur sont payables à son siège social lequel est situé 4340 AWANS (Belgique) Rue de la Chaudronnerie 8, au comptant et sans escompte, sauf stipulation contraire expresse et écrite.

9.3. Le fournisseur pourra autoriser l'acheteur à payer les factures à 30 jours date facture. Cette autorisation sera impérativement stipulée par écrit sur la facture. Cette éventuelle autorisation ne pourra en aucun cas être considérée comme générale et concernera uniquement la facture sur laquelle elle figure. À défaut d'une telle mention, la facture devra être payée au comptant.

9.4. En cas d'inexécution par l'acheteur d'une de ses obligations et notamment à défaut de paiement d'une échéance pour quelque raison que ce soit, le fournisseur a le droit de suspendre de plein droit, sans mise en demeure ni indemnité, toutes nouvelles livraisons, exécutions ou prestations quelconques.

9.5. Toutes les fournitures du fournisseur restent sa propriété jusqu'au paiement intégral du prix par l'acheteur. Par conséquent, ce dernier ne peut disposer de la chose fournie avant d'avoir intégralement payé le fournisseur. En outre, l'acheteur prendra toutes dispositions nécessaires pour permettre d'identifier les marchandises non encore intégralement payées.

ARTICLE 10 : INTÉRÊTS DE RETARD ET CLAUSE PÉNALE

- Toute facture impayée à l'échéance porte de plein droit et sans mise en demeure un intérêt de retard au taux de 1% par mois.
- En outre, et à titre d'indemnité conventionnelle forfaitaire, le montant des factures impayées sera majoré de 15% avec un minimum de 100 €. Cette indemnité est due de plein droit et sans mise en demeure préalable.
- Un paiement partiel s'imputera d'abord sur les frais et intérêts avant d'être imputé sur le principal.
- En cas d'introduction d'une procédure à la suite d'une faute contractuelle de l'acheteur, ce qui vise notamment le cas du non-paiement d'une facture à l'échéance, le fournisseur se réserve le droit de réclamer les frais de défense (frais d'avocat, frais d'expert,...) exposés, lesquels font partie intégrante de son dommage.

ARTICLE 11 : SPÉCIFICATIONS

- Toutes les informations sur les produits du fournisseur publiées dans les catalogues, annonces et publicités sont indicatives et peuvent être modifiées sans préavis par le fournisseur.
- Les plans et spécifications dressés par le fournisseur restent sa propriété et ne peuvent être reproduits que moyennant l'autorisation écrite et préalable de ce dernier.
- Aucune copie ou extrait ne sera effectué ni transmis ou communiqué à des tiers, sans le consentement écrit et préalable du fournisseur.
- L'acheteur n'acquiert aucun droit sur les éléments de propriété industrielle, intellectuelle ou commerciale qui ont pu lui être fournis par le fournisseur au moyen notamment de ses catalogues, tarifs, documents publicitaires, fiches techniques, ceux-ci restant la propriété exclusive de ce dernier.
- En aucun cas, les produits vendus ne peuvent être commercialisés sous d'autres marques, d'autres références ou d'autres emballages que ceux utilisés par le fournisseur sauf autorisation écrite de ce dernier.

ARTICLE 12 : AGRÉATION, DÉLAI DE RÉCLAMATION ET GARANTIE

- L'acheteur doit faire valoir toute réclamation éventuelle par pli recommandé dans un délai de huit jours calendriers à dater de la réception des marchandises. À défaut, les fournitures du fournisseur seront réputées conformes et agréées définitivement. L'agrément couvre tous les défauts apparents.
- Sans préjudice de l'article 12.3, la garantie pour vices cachés ne peut être mise en œuvre que si les conditions suivantes sont réunies :
 - Le défaut rend, dans une mesure importante, le produit livré impropre à l'usage auquel il est actuellement destiné ou un usage spécial expressément mentionné dans les conditions particulières de la vente litigieuse;
 - Le produit livré a été monté et placé de manière appropriée et libre d'accès ;
 - Le produit livré est utilisé dans des conditions normales ; la garantie ne pourra notamment s'appliquer en cas d'utilisation du produit livré dans des conditions anormales ou spéciales qui n'auraient pas été expressément mentionnées dans les conditions particulières de la vente litigieuse, en cas de mauvais entretien, de modification, de démontage ou de réparation du produit livré par une personne ne présentant pas les qualifications nécessaires ;

Si les conditions de la garantie sont réunies, pour pouvoir invoquer le bénéfice de celle-ci, l'acheteur devra notifier toute réclamation relative à ces vices cachés par courrier, fax ou email dans les huit jours ouvrables suivant la découverte du vice et en tout cas au plus tard trois mois après la réception des marchandises, et ce, sans préjudice de l'article 12.3.

12.3. À condition d'avoir été payé intégralement, le fournisseur offre une garantie contractuelle comprenant les pièces de rechange (à l'exception des pièces d'usures ex. : ampoules, joints, verres et résistances), la main-d'œuvre et le déplacement pour tous les appareils distribués par ses soins et utili-

sés à des fins exclusivement domestiques, garantie de deux ans commençant à courir à dater de l'achat et uniquement valable sur le territoire Belux. Dans le cas où les appareils sont utilisés dans le cadre de l'exploitation d'un restaurant, d'un snack, d'une collectivité, d'une chambre d'hôtes ... la durée de la garantie contractuelle est limitée à 1 an sur le territoire Belux.

Cette garantie ne pourra être sollicitée que moyennant la production préalable de la facture d'achat et du numéro de série de l'appareil litigieux. Le dépannage interviendra uniquement durant les heures d'ouverture du fournisseur. Si l'acheteur sollicite l'intervention du fournisseur à un autre moment, le surcoût de main d'œuvre lui sera facturé.

12.4. Extension de garantie gratuite de 3 ans, pour les appareils LACANCHE, portant la durée de la garantie contractuelle (12.3) à 5 ans. Cette extension de garantie est offerte moyennant le respect des 6 conditions suivantes :

- Uniquement pour les appareils utilisés dans un cadre domestique.
- Uniquement pour les appareils vendus neuf à l'exclusion des appareils de démonstration et d'exposition.
- Une demande d'activation en ligne doit être introduite sur notre site www.abel-falisse.be et ce endéans les 30 jours qui suivent la date de facture d'achat du particulier. Copie de la facture faisant foi.
- Uniquement pour les appareils Lacanche facturés par nous ou nos distributeurs à partir du 01/10/2018
- Uniquement pour les appareils portant un N° de série supérieure à CC18-00000.
- La demande d'activation de l'extension de garantie doit être validée et confirmée par nos services.

12.5. En toute hypothèse, en cas de non-conformité du produit livré, de vices apparents ou vices cachés, le fournisseur est tenu uniquement au remplacement pur et simple du produit livré par un produit conforme, mais n'est tenu à aucune autre indemnisation pour quelque cause que ce soit, et notamment celle relative aux frais causés par le remplacement, les pertes, préjudice et manque à gagner éventuels y afférent.

12.6. Toutes réclamations ou contestations quant aux termes des factures émises par le fournisseur doivent être formulées par écrit dans les 8 jours de la date de la facture.

12.7. L'introduction d'une réclamation par l'acheteur ne peut suspendre ou retarder le paiement des factures émises par le fournisseur à leur échéance.

ARTICLE 13 : RESPONSABILITÉ

- Le fournisseur n'assume aucune autre responsabilité que celle prévue à l'article 12, et ce, dans les limites visées à l'article 12.4.
- En conséquence, le fournisseur ne sera tenu à aucuns dommages et intérêts pour accident aux personnes, dommages à des biens distincts des biens vendus, manque à gagner ou tout autre préjudice découlant directement ou indirectement de tout défaut affectant éventuellement les biens vendus.
- Le fournisseur n'est donc pas responsable des accidents corporels ni des dommages causés aux biens mobiliers et immobiliers découlant de l'utilisation des produits fabriqués par l'acheteur et dont le produit délivré par le fournisseur ferait partie intégrante.

ARTICLE 14 : CAS DE FORCE MAJEURE ET ENTRAVES

- Des circonstances telles que la grève, l'incendie, le bris de machine, les retards des fournisseurs, les problèmes d'organisation interne de l'entreprise du fournisseur, les épidémies, le danger de guerre, la guerre civile, le manque de ressources énergétiques, le fait du prince, la faillite des fournisseurs... sont à considérer comme des hypothèses de force majeure lorsqu'elles ont pour effet de retarder ou de rendre très difficiles les livraisons. Le fournisseur n'aura à établir ni l'imprévisibilité ni l'irrésistibilité de ces circonstances ni l'impossibilité d'exécution du contrat.
- Le fournisseur informera le plus rapidement possible l'acheteur de la survenance de l'une des circonstances visées au point 14.1.
- Le fournisseur se réserve le droit de prolonger le délai d'exécution éventuellement convenu d'une période égale à celle pendant laquelle le cas de force majeure a perduré. De même si ces faits peuvent compromettre l'exécution de la commande suivant les modalités prévues, le fournisseur se réserve le droit de résilier le contrat sans engagement ni responsabilité de sa part.

ARTICLE 15 : NULLITÉ D'UNE CLAUSE

La nullité d'une des clauses des présentes conditions n'affecte en rien la validité des autres clauses de ces dernières.

ARTICLE 16 : DROIT APPLICABLE

Les parties conviennent que le droit Belge est seul applicable aux présentes conditions.

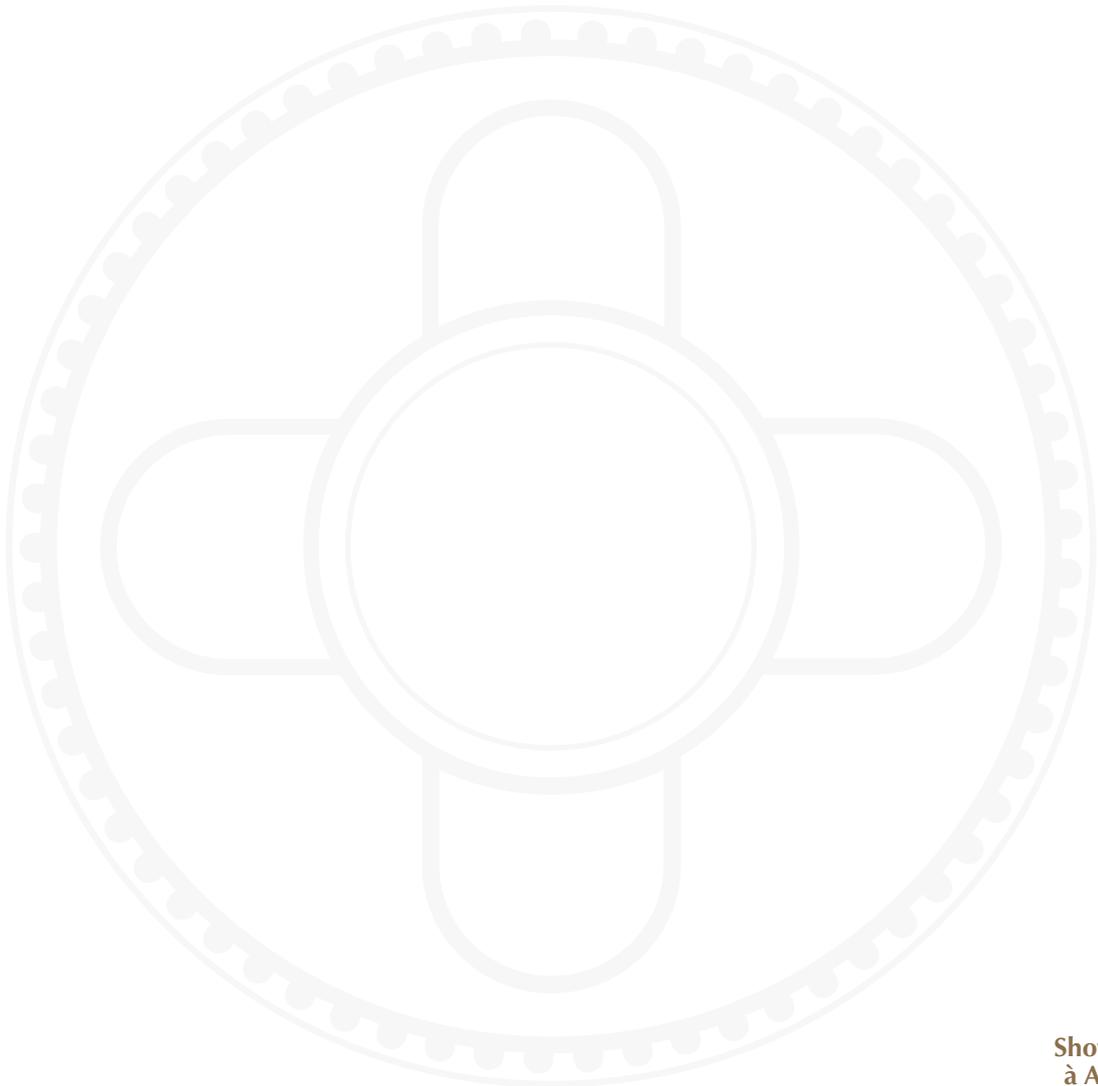
ARTICLE 17 : RECOURS EN JUSTICE

Les parties conviennent que tout litige relatif à l'interprétation ou à l'exécution des présentes conditions sera de la compétence exclusive des juridictions belges. Les tribunaux de l'arrondissement de Liège sont seuls compétents.

ABEL FALISSE

IMPORTATEUR EXCLUSIF • EXCLUSIEVE INVOERDER

T + 32 (0)4 252 71 73
info@abel-falisse.be
www.abel-falisse.be



DISTRIBUTEUR

**Showroom
à Awans:**
ouvert au public
uniquement
sur rendez-vous



PRENEZ RENDEZ-VOUS
EN LIGNE