

newWORLD®



Fourneaux inox **SPiRiT**



Les fourneaux **Spirit** sont construits sur la base des Newhome Range (fourneaux) du célèbre fabricant britannique **Stoves** (connu pour ses produits innovants, pour avoir breveté nombre d'avancées techniques et pour avoir reçu plusieurs distinctions pour la performance et la qualité de ses appareils de cuisson), et bénéficient de la même qualité de fabrication. **Les cavités de fours, moulées d'une seule pièce par pression d'eau** – une performance mondiale – sont dépourvues d'angles difficiles à nettoyer et les parois, complètement planes derrière les **gradins chromés amovibles**, s'essuient en un clin d'œil grâce à leur émail « easyclean ».



Les portes des fours se composent de 2 plaques vitrées entre lesquelles l'air extérieur peut circuler librement. De cette façon, la vitre extérieure reste tempérée. De plus, pas besoin de se baisser pour nettoyer l'intérieur des portes : les plaques vitrées se démontent sans outil, en les faisant simplement coulisser.



La table de cuisson est dotée de **7 foyers gaz** adaptés aux différentes tailles d'ustensiles d'usage courant et permettant d'en utiliser plusieurs simultanément. Le plan émaillé est moulé de façon à empêcher toute infiltration en cas de débordement. Les supports de casseroles affleurants s'y intègrent parfaitement, dessinant une surface continue, garantissant stabilité et confort d'utilisation. Le **brûleur triple couronne « WOK »**, très puissant, permet de saisir parfaitement et convient aux cuissons rapides dans des ustensiles de grande dimension.

pour tout renseignement, contacter :

HOMATECH

6a rue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan
Tél. : +33 (0)5 56 12 33 33 – Fax : +33 (0)5 56 34 29 60
www.homatech.fr

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



Dimensions

Largeur : 1000 mm
 Profondeur : 600 mm
 Hauteur : 900 mm

Fourneau mixte **SPIRIT 110DF**

Table gaz

7 brûleurs dont 1 triple couronne (WOK) central
 Puissances : 2x 1kW + 3x 2kW + 3kW + 3,5kW

Bandeau de commande

Allumage électrique des brûleurs et des fours
 Ventilateur tangentiel de refroidissement
 Minuteur digital

A : Cavité grill électrique

Gril double circuit variable (10 niveaux de puissance)
 Puissance : 1,8 / 2,7 kW
 Capacité : 35 litres
 Gradins chromés amovibles

B : Four électrique

Convection naturelle
 Puissance : 2,1kW
 Capacité : 60 litres
 Gradins chromés amovibles

C : Four électrique

Chaleur tournante (pulsée)
 Puissance : 1,7kW
 Capacité : 60 litres
 Gradins chromés amovibles

D : Compartiment rangement



1x Four électrique à chaleur tournante pulsée :

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



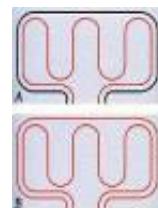
1x Four électrique à convection naturelle

La chaleur apportée par les éléments chauffants, haut et bas, se distribue naturellement en zones, plus chaud en haut et moins chaud en bas. On peut ainsi saisir les viandes, en haut, et cuire les légumes simultanément, plus bas.

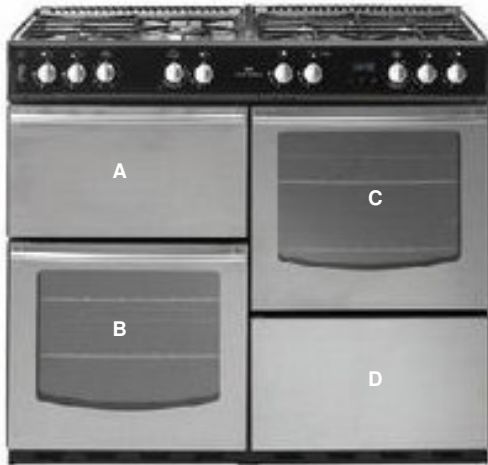


1x Gril électrique variable (double circuit) :

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



Gril électrique variable double circuit



GPL* uniquement

Dimensions

Largeur : 1000 mm
 Profondeur : 600 mm
 Hauteur : 900 mm

* GPL = butane ou propane

Fourneau tout gaz **SPiRiT 100TG**

Table gaz

7 brûleurs dont 1 triple couronne (WOK) central
 Puissances : 2x 1kW + 3x 2kW + 3kW + 3,5kW

Bandeau de commande

Allumage électrique des brûleurs et des fours
 Ventilateur tangentiel de refroidissement
 Minuteur digital

A : Cavité grill gaz

Gril plat multi rampes
 Puissance : 2,4 kW
 Capacité : 35 litres
 Gradins chromés amovibles

B et C : Fours gaz

Chauffe directe
 Puissance : 2,5 kW
 Capacité : 60 litres
 Gradins chromés amovibles

D : Compartiment rangement



2x Fours gaz à chauffe directe :

Le brûleur placé sur la sole, en fond de cavité, chauffe directement l'air du four. On obtient ainsi une convection naturelle améliorée, avec préchauffage plus rapide et possibilité d'obtenir des températures très douces en bas du four (environ 70°C).



1x Gril gaz (gril plat multi rampes) :

Totalement plat et incorporé dans la voûte, ce gril est **très puissant, facile à nettoyer, et ne réduit pas le volume utile de la cavité grill.**

