



Fourneaux **STERLING**



LA LIGNE CONTEMPORAINE
de **STOVES**TM

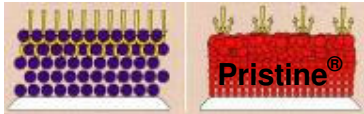
MEILLEURE OPTIMISATION DE L'ESPACE

Les fourneaux Sterling sont disponibles en 3 largeurs différentes : **80, 100 et 110 cm** afin de pouvoir trouver leur place dans toutes les cuisines ... même les plus compactes.

ENCORE PLUS D'INNOVATION DANS LA FABRICATION



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



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

PLUS DE CONFORT SUR LES PLANS DE CUISSON

Fabriqués d'une seule pièce, sans jointures, les plans de cuisson combinent confort d'utilisation et facilité d'entretien. Les plans émaillés bénéficient d'une innovation STOVES, le **Direct Email**, très résistant aux chocs.

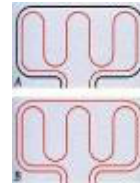


Le plan de type « bac » des tables à gaz, empêche toute infiltration en cas de débordement. Intégrant des **grilles en fonte massive**, complètement planes, il offre une surface de cuisson continue et très stable. Le **brûleur triple couronne « WOK »**, très puissant, permet de saisir parfaitement et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



Une table vitrocéramique à la pointe de la technologie alliant rapidité et sécurité grâce à :
- **4 foyers à induction** (dont 2 avec booster)
- 2 foyers radiants rapides
- 1 zone chauffe-plats.

PLUS DE PERFORMANCES POUR LE GRIL



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



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

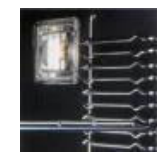
PLUS DE FONCTIONNALITES DANS LES FOURS



Programmeur digital



Supports de grilles télescopiques



Gradins amovibles



Four gaz à chauffe directe



Four électrique à chaleur tournante pulsée :

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



Four gaz à chauffe directe :

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



Four électrique à cuisson lente / étuve :

Idéal pour les cuissons longues (plus de 3h) à basse température (90°C environ), ce four s'utilise également pour garder les plats au chaud ou comme chauffe-assiettes.



Four électrique multifonctions :

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



Décongélation

Brasser l'air, accélérer la décongélation



Sole

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



Cuisson intensive

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



Convection naturelle

Cuisson traditionnelles, rôtir, cuisson longue basse température



Voûte

Gratiner, finir une cuisson, colorer



Chaleur tournante pulsée

Pièces volumineuses (chaleur homogène), cuissons multiples



Sole ventilée

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



Gril large

Griller de grandes quantités ou des pièces épaisses



Gril ventilé

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

ACCESSOIRES INCLUS



Plateau à grillade

Plat émaillé avec grille et poignée chromées amovibles



Plat à rôtir

Plat émaillé



ACCESSOIRES EN OPTION



Support Wok

en fonte en noir mat



Plaque à snacker

en fonte massive, à poser sur 2 feux gaz





Ligne **CONTEMPORAINE**

Les **STERLING 800, 1000 & 1100**

- Fourneaux au style moderne aux lignes épurées et aux surfaces lisses faciles à entretenir.
- Trois largeurs : 80, 100 ou 110 cm pour 5 à 7 feux gaz et 2 ou 3 fours
- Une cavité étuve/cuisson lente et un tiroir de rangement viennent s'ajouter au(x) four(s) même sur le modèle le plus compact.



STERLING 800

- Largeur 80 cm -



STERLING 1000

- Largeur 100 cm -



STERLING 1100

- Largeur 110 cm -

Référence	800DF	1000DF	1100G	1100E
Table				
FP Four principal				
FS Four secondaire	-			
CL Four cuisson lente				
TR Tiroir de rangement	double	simple	simple	simple

MODELE		STERLING			
		800DF	1000DF	1100G	1100E
Caractéristiques					
Dimensions (L x P 600 x H 900 à 915 mm)		Largeur 800 mm	Largeur 1000 mm	Largeur 1100 mm	
Tables de cuisson	5 feux gaz dont un triple couronne (1kW, 2x 2kW, 3kW, 3.5kW)	1			
	7 feux gaz dont un triple couronne (2x 1kW, 3x 2kW, 3kW, 3.5kW)		1	1 <i>Gaz Naturel uniquement</i>	
	4 induction (2x 1.8 à 3kW, 2x 1.2kW) + 2 radiants (1.1kW, 1.7kW) + zone de maintien au chaud (0.1kW)				1
Fours	Nombre de fours	2 fours	3 fours		
	Gril élect. double variable (1.7/2.7kW) - intégré au four principal -	1	1	1	1
	Four gaz à chauffe directe (2.5kW)			2 <i>Gaz Naturel uniquement</i>	
	Four électrique multifonctions (2.3kW)	1	1		1
	Four électrique à chaleur pulsée (2.3kW)		1		1
	Four électrique à cuisson lente (0.2kW)	1	1	1	1
Finitions	Inox brossé	disponible	disponible	disponible	disponible
	Verre noir	disponible	disponible	disponible	disponible

HOTTES ASPIRANTES ASSORTIES



DECOR 1000 & 1100

Largeur 100 ou 110 cm
Finitions : noir ou inox

LUXE 900

Largeur 90 cm
Finition : inox



FLAT 900 & 1100

Largeur 90 ou 110 cm
Finition : inox



PROFESSIONAL 900

Largeur 90 cm
Bandeau verre noir
Finition : inox



MILLENIUM

Largeur 90 cm
Bandeau verre noir
Finition : inox

pour tout renseignement, contacter :

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.