


SCANIX



Fourneaux d'exception
une pièce de collection

EXKIS

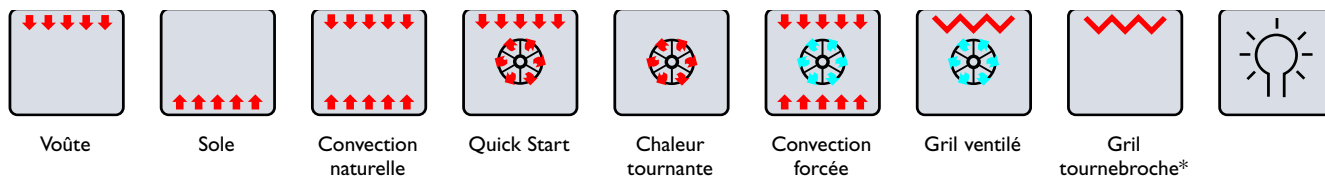
sélection 2008



aux 3 marmitons

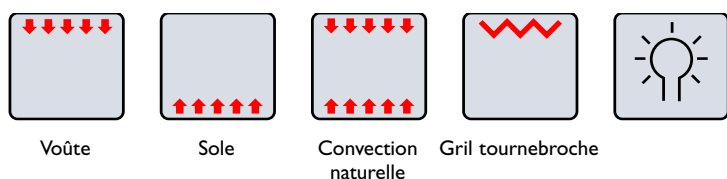
Les fours de série

- Les grands fours de série (60-90) sont électriques multifonctions.
- Les fours sont équipés d'un programmateur pour un départ différé.
- Tous nos fours sont classe **A**, porte froide.



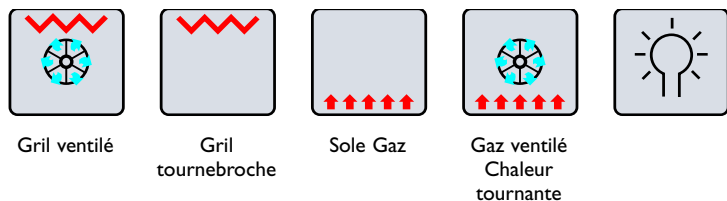
* tournebroche uniquement dans les fours de 90

- Les petits fours (30-40) rôtissoires électriques



Porte froide homologuée sur tous les fours

Les grands fours à gaz ventilé (en option + 300 €)



(précisez référence **VG**)

Les fonctions de cuisson



Le coup de feu est une plaque en fonte massive chauffée par un foyer gaz (profond) de 2,6 kW, avec un ralenti pouvant atteindre 0,62 kW au minimum. Sa grande surface permet la cuisson de grandes marmites. Généralement utilisée fermée pour obtenir une cuisson lente de longue durée (confiture), elle dispose de 6 couronnes amovibles permettant de cuisiner à foyer ouvert en fonction de la taille de la casserole. Véritable cuisson traditionnelle, elle tire son nom du monde de la restauration, utilisée pour servir les assiettes en cuisine en maintenant plusieurs plats au chaud.



La friteuse électrique incorporée contient un panier recevant près de 1 kg d'aliments. La contenance d'huile est de 2,5 litres dans un bac en inox amovible, facile à vidanger. La puissance maximum est de 2300 W. En fonction des fritures, on règle la température grâce à un thermostat de 0 à 200 degrés (contrôlé par une double sonde). Indispensable pour les grandes cuisines...



La plancha ou "fry top" en langue anglo-saxonne est une plaque en acier inoxydable de 8 mm d'épaisseur dont l'inclinaison fait couler le jus qui est récupéré dans une cavité à l'avant. Elle est chauffée de façon homogène par un foyer gaz allongé dont la puissance est réglable de 1 à 3,1 kW. La plancha donne une cuisson diététique à haute température, sans ajout de matières grasses. Pour saisir rapidement légumes, viandes émincées, poissons, gambas, œufs... La plaque est amovible et peut être remplacée par des "grilles à poisson" disponible en accessoire.



Brûleur à triple couronne très puissant pour les cuissons rapides à la poêle, pour amener l'eau à ébullition et particulièrement étudié pour la cuisson au "wok". (Poêle en tôle à fond bombé de grande capacité). En chauffant le centre de la poêle, le brûleur répartit parfaitement la chaleur et intensifie la cuisson. Sa puissance maximum est de 4,3 kW et peut être réduite à 1,7 kW.



GOURMET est né de l'alliance parfaite du rustique au moderne. L'élégance des pieds en harmonie avec les contours en inox des portes pleines procure une singulière apparence qui devient le point de référence dans une cuisine, à la fois moderne ou rustique.

Un piano à l'esthétique raffinée (en 60 cm de profondeur)

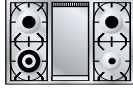
90 cm (deux fours 60+30)

QDC-90 prix unique **4385 €**



Table de cuisson

Fry-Top / Poissonnière



QDC-90F-MP
QDC-90FW-MP

1 zone vitrocéramique



QDC-90V-MP
QDC-90VW-MP

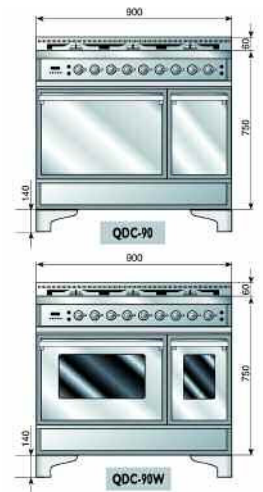
Vitrocéramique



QDCE-90-MP
QDCE-90W-MP



main courante sur demande
(+ 250 €)



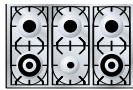
100 cm (deux fours 60+40)

QDC-100 prix unique **4850€**



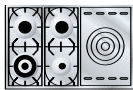
Table de cuisson

6 feux



QDC-1006-MP
QDC-1006W-MP

Coup De Feu



QDC-100S-MP
QDC-100SW-MP

Fry-Top / Poissonnière

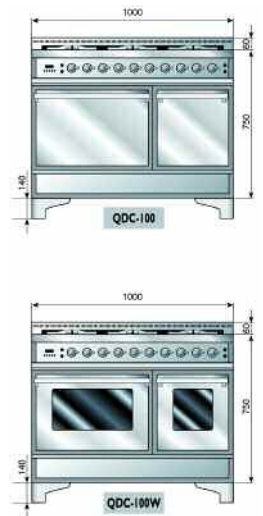


QDC-100F-MP
QDC-100FW-MP

Vitrocéramique



QDCE-100-MP
QDCE-100W-MP



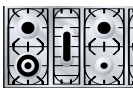
120 cm (deux fours 60+60)

QDC-120 prix unique **7350 €**



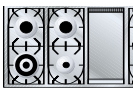
Table de cuisson

7 feux



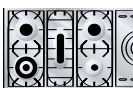
QDC-1207-MP
QDC-1207W-MP

Fry-Top / Poissonnière



QDC-120F-MP
QDC-120FW-MP

Coup De Feu



QDC-120S-MP
QDC-120SW-MP

