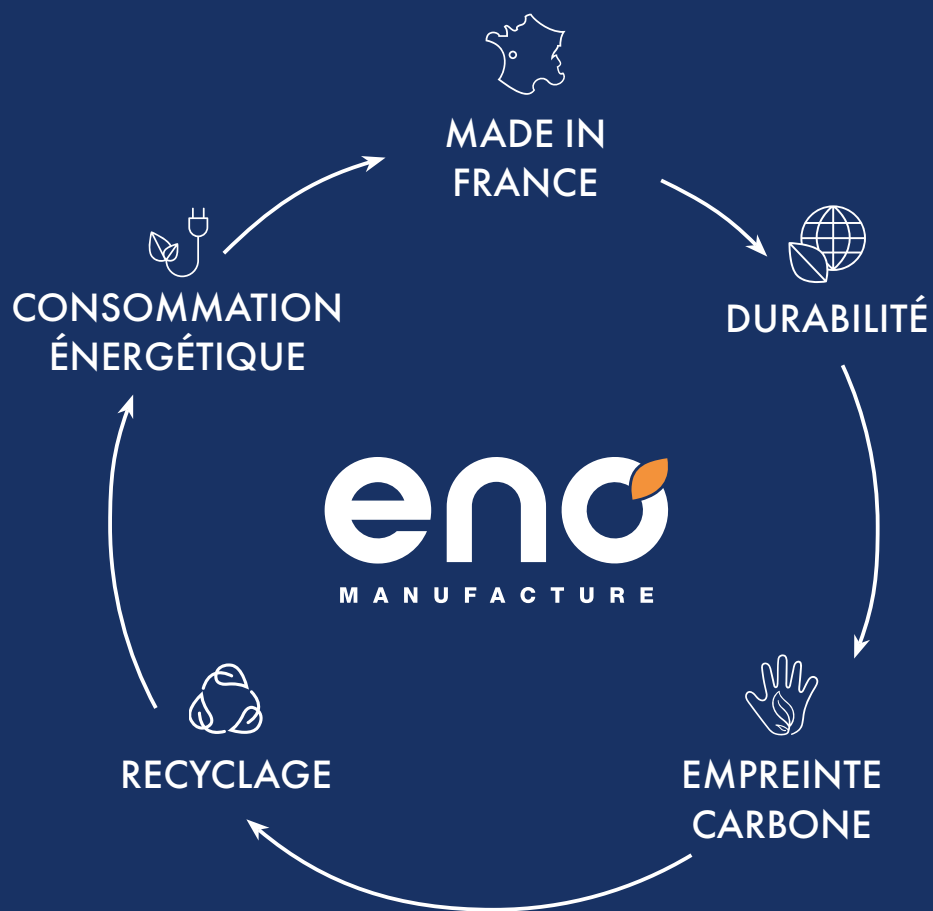






Nos engagements pour la planète

L'art de vivre à la française

“ Imaginez des repas conviviaux, des soirées entre amis, le tout agrémenté des saveurs délicieuses d'une cuisine préparée sur une plancha ENO.

Fabriquées en France avec des matériaux haut de gamme, nos cuisines d'extérieur et nos planchas résistent à l'épreuve du temps et des saisons, et permettent de réaliser de véritables chefs-d'œuvre culinaires.

La richesse de notre histoire centenaire est notre première source d'inspiration, et c'est vous, cuisinier averti, débutant en devenir ou tout simplement gourmet, qui nous poussez chaque jour à nous dépasser et à nous réinventer pour vous offrir de beaux produits performants, pour une utilisation durable.

Eno garantit à chaque instant, émotion, convivialité, saveurs et gourmandises à partager avec toutes les générations.

Laurent Colas et Antoine Thomas
Co-dirigeants d'ENO



Un siècle d'héritage

Fondée en 1909 par Arthur Haineaux, la fonderie fabrique alors des cuisinières et des poêles en fonte. Fort de son succès, la marque Eno est déposée en 1927 et l'entreprise se développe rapidement avec l'export.

Très vite, elle fabrique des appareils de cuisson spécialement conçus pour les yachts et devient leader mondial en 2006 avec le rachat de FORCE 10 au Canada.

En 1994, Eno développe la première plancha française et devient au fil des années, la référence de la plancha haut de gamme et des meubles de cuisine pour l'outdoor.



CHALEUR, CONFORT ET SÉCURITÉ



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



1916

Installation de l'usine à Niort.
De nouveaux bâtiments sont
construits dans la propriété
de la famille Haineaux.



1927



Arthur Haineaux décide
de remplacer ses initiales
AH par ENO et dépose la
marque.

1957

ENO obtient l'oscar de la productivité
avec la fabrication de radiateurs
mobiles et de réchauds au gaz.



1994

Fabrication de la première plancha en
fonte émaillée sous la marque ENO.



2006

Rachat Force 10. Eno devient
leader mondial des appareils
de cuisson pour le nautisme.

FORCE10
COOKING WITHOUT COMPROMISE



2011

ENO reçoit le label
Origine France Garantie
pour ses planchas.

2014



La première plancha
arrive au Canada.



Robotisation de la
chaîne d'émaillage.

2023

ENO earns the
LONGTIME® label
for the durability
of its products.



2024

Launch of the new
Enosign Signature
Collection.



Celebrating 10 years
of ENO planchas in
Canada.



Le savoir-faire français

Premier fabricant de planchas français, Eno est le seul fabricant à détenir le savoir-faire en émaillage au monde, savoir-faire qui se transmet depuis plusieurs générations à Niort, près de Bordeaux.

Origine France Garantie depuis 2011

Cette certification authentifie l'origine française de nos produits et démontre notre engagement industriel depuis plus de 10 ans.
www.originefrancegarantie.fr



50 000

produits fabriqués
par an



Niort

un seul site
de production

> 100

emplois



Une plancha[®] robuste pour toutes les saisons

Conçue pour résister aux conditions extrêmes de l'outdoor, la plancha s'utilise toute l'année.
En quelques minutes, la plancha atteint 680°F, température idéale pour saisir une grande quantité d'aliments.

Nos planchas sont labellisées Longtime, le label des produits conçus pour durer. Ce label apporte l'assurance que les produits sont fiables et réparables.
www.longtimelabel.com



Contrôle de l'émail (résistance aux chocs mécaniques et aux chocs thermiques)



Contrôle à 100% sur chaîne des appareils (puissance, fuites, sécurité).



Tests normatifs en laboratoire de chaque type de produits



L'expertise humaine permet à chaque étape de contrôler la fabrication et d'assurer une parfaite qualité

FONTE ÉMAILLÉE

Garantie à vie, matériau inaltérable qui ne se raye pas

PEINTURE POLYESTER

7 fois plus résistante aux UV que l'époxy classique

STAINLESS QUALITÉ MARINE

5 fois plus résistant à la corrosion que le stainless brossé

ACIER GALVANISÉ À CHAUD

Empêche l'oxydation de l'acier en cas de rayures

LE +

Nous garantissons tous les produits que nous fabriquons et nous assurons la commercialisation des pièces détachées jusqu'à 20 ans.



L'EXPERTISE ENO

1. **L'ÉMAILLAGE**

un savoir-faire d'excellence reconnu

2. **LE DESIGN**

l'innovation et la technicité depuis toujours

3. **LES MATÉRIAUX**

l'expérience du nautisme au service des planchas

4. **LES BRÔLEURS**

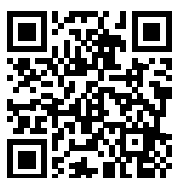
performants et économes en énergie

5. **LES SERVICES**

pour vous rendre la vie facile



Découvrez les
savoir-faire ENO



L'émaillage ENO



L'émaillage

Un savoir-faire d'excellence reconnu

Notre savoir-faire d'exception en émaillage permet de mettre au point un émaillage de très haute qualité et de garantir la longévité de la plaque.



LA FONTE

SOLIDE ET DURABLE

La fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur pour la restituer lentement et uniformément.

Avec 1/4" d'épaisseur, la plaque ne se déforme pas à la chaleur et permet de saisir à cœur et de mijoter les aliments sans les dénaturer. La cuisson est uniforme et dorée.



L'ÉMAIL

EXPERTISE ENO

L'émaillage est une finition de protection de la plaque qui facilite l'entretien en fin de cuisson. Les aliments n'accrochent pas contrairement au stainless. La plaque ne retient pas les odeurs, permettant d'enchaîner les cuissons.

Contact alimentaire

La certification alimentaire est une totale sécurité alimentaire pour les utilisateurs. Toutes nos plaques sont certifiées.



**PLAQUE
GARANTIE
À VIE**

Gage de qualité et de durabilité, la plaque émaillée de votre plancha est garantie à vie.

L'ÉMAILAGE DANS NOTRE ATELIER À NIORT



- 1 **Les plaques arrivent brutes de la fonderie.** Eno met au point avec la fonderie une qualité de fonte spéciale qui permet à l'émail de parfaitement adhérer.



- 2 **Grenaillage : opération qui consiste à décaper la plaque avant l'application de l'émail.**
Cette même opération est utilisée pour recycler les plaques.



- 3 **Application de 2 ou 3 fines couches d'émail par pulvérisation,** afin d'obtenir une couche uniforme et lisse. Plusieurs robots permettent une manipulation facile et rapide.



- 4 **Chaque couche d'émail est cuite à 1472°F,** afin d'assurer une finition parfaitement brillante et lisse, véritable expertise d'Eno.



- 5 **Contrôle de l'émail :** la qualité et l'épaisseur de l'émail sont rigoureusement contrôlées sur chaque plaque par un opérateur qualifié.

Une cuisine santé

La fonte émaillée conserve les saveurs et les valeurs nutritionnelles des aliments. Elle est utilisée par tous les professionnels de la cuisine.



CONTACT
ALIMENTAIRE

UNE PLAQUE PAS COMME LES AUTRES

Le design de notre plaque Enosign est unique et innovant. Éco-conçue dans notre laboratoire, elle est le fruit de nombreux tests et études afin d'obtenir la plaque la plus aboutie et la plus facile à entretenir du marché.



Un entretien **HYPER** facile

- La liaison parfaite de la plaque avec le châssis évite aux aliments de s'incruster.
- Les hauts rebords moulés limitent les projections.
- Email expertise Eno.



Comment
entretenir
la plancha

Le **MEILLEUR** rendement énergétique

- La forme de la plaque avec sa double paroi est conçue pour éviter les déperditions d'énergie.
- La flamme est mieux protégée du vent.
- La fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur.

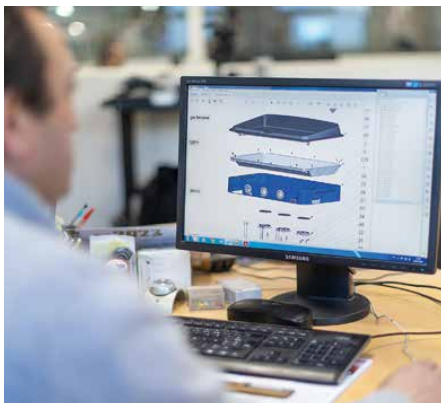
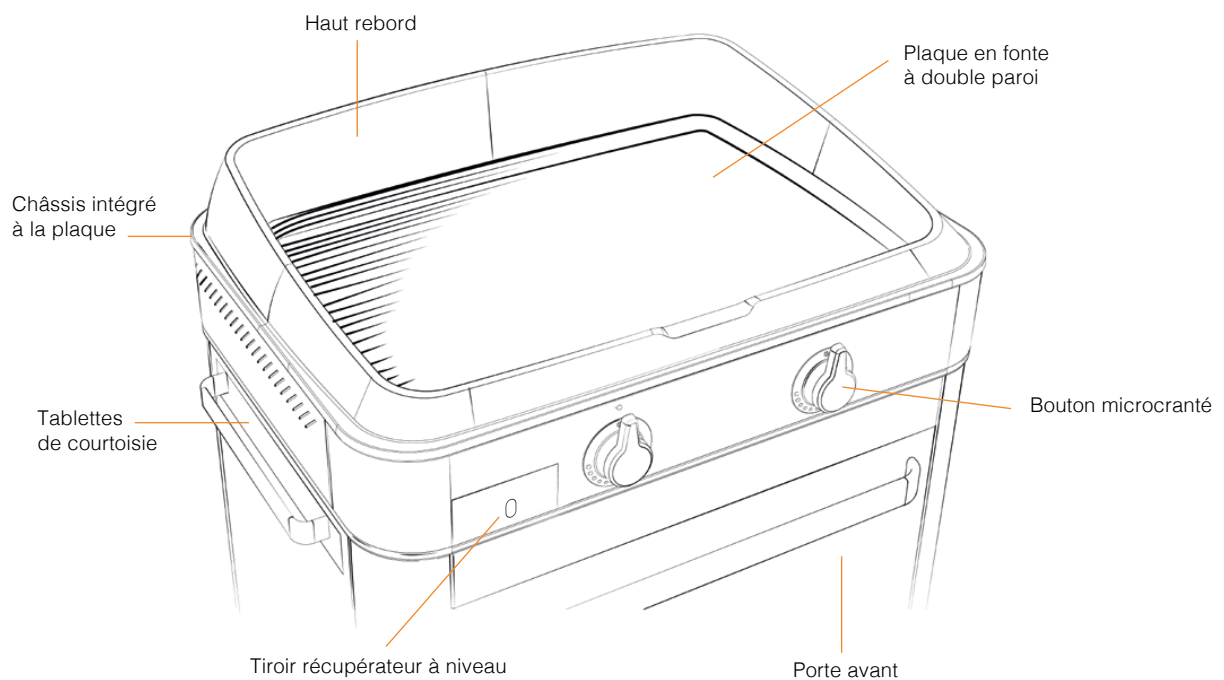


Enosign 65 Stainless
Couvercle Stainless en commande spéciale

Le design

L'innovation et la technicité depuis toujours

Depuis l'origine, la question du design a toujours été une priorité de l'entreprise. Mais pas n'importe quel design. Un design qui parle d'Eno, part de ses racines et fait sens avec son marché. Un design identitaire qui marque de manière forte l'empreinte de l'entreprise.



En s'inspirant des formes historiques des produits Eno, **le bureau d'études dessine les nouvelles collections** avec la volonté d'allier à la technicité de la plancha, l'esprit de générosité de son art de vivre.

Leur design moderne révèle des assemblages précis qui valorisent une plaque élégante et innovante.

LE SAVEZ-VOUS ?

Leader mondial des appareils de cuisson pour les bateaux de plaisance, nos exigences de fabrication sont les mêmes pour les planchas et les meubles que nous fabriquons.

eno-marine.com



Les matériaux

L'expérience du nautisme au service des planchas

Tous nos produits sont conçus dans nos ateliers pour résister aux conditions extrêmes de l'outdoor.



STAINLESS 304 FINITION MARINE

Au cours de leur conception, nos appareils sont rigoureusement testés pendant 500 heures en brouillard salin selon un protocole précis. Seuls les stainless ayant subi un traitement "recuit brillant" entrent dans nos fabrications. **Eno est le seul fabricant à proposer cette qualité de stainless.**

ACIER GALVANISÉ THERMOLAQUÉ

L'acier de nos planchas et de nos meubles, identique au mobilier urbain, est galvanisé avec une double application de peinture polyester renforcée permettant de durcir la surface contre les rayures et de résister aux UV, **contrairement à l'époxy** dont le coloris passera dans le temps.

	Tenue aux UV	Résistance à la corrosion	Dureté contre les rayures	Facilité de nettoyage	Score /5
Stainless recuit brillant	*****	*****	**	*****	5
Stainless brossé	*****	***	****	*	3
Acier galvanisé + peinture polyester	****	****	***	****	4
Acier galvanisé + peinture époxy	**	****	***	***	3
Acier époxy	**	***	***	***	2



Les brûleurs

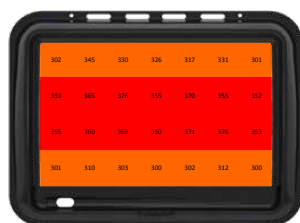
Performants et économes en énergie

Chaque plancha reçoit le brûleur adapté à sa taille, l'épaisseur de la plaque et la forme du châssis, pour obtenir le meilleur rendement.



DOUBLE RAMPE

Puissants
Robustes
Diffusion rapide de la chaleur
Entretien facile



Faible écart de température sur la surface de la plaque pour une cuisson homogène.

Les 5 avantages des brûleurs Eno

1. Excellent rendement énergétique

Les brûleurs haute performance, avec la forme unique des châssis permettent d'avoir un excellent rendement énergétique. Économie d'énergie Enosign 25 %.

2. Atteindre 680°F en quelques minutes

Cette température est indispensable pour saisir une grande quantité d'aliments dans les conditions extérieures, le vent et le froid faisant perdre de précieux fahrenheit nécessaires à la caramélisation des aliments.

3. Répartition idéale de la chaleur

La fonte permet de garder la chaleur et de la restituer lentement et uniformément sur toute la plaque.
Les saveurs et qualités nutritionnelles sont préservées.

4. Une cuisson précise

Les boutons de commande avec plusieurs positions permettent de régler la température souhaitée.
Une plage de température allant de 175 à 680°F (Enosign) permet une excellente maîtrise de cuisson.

5. La sécurité thermocouple

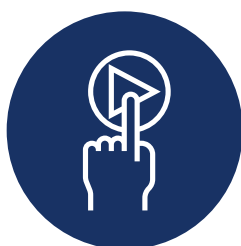
Si la flamme s'éteint accidentellement, le gaz est automatiquement coupé.



Les services

pour vous rendre la vie facile

Nos experts vous conseillent et vous accompagnent tout au long de la durée de vie de votre plancha partout dans le monde.



ASSISTANCE EN LIGNE

- Tutos d'aide à l'utilisation et à l'assistance technique
- Notices d'utilisation, formulaire SAV



SERVICE CONSOMMATEURS

Un seul numéro pour répondre à toutes vos questions

☎ 1-800-663-8515



GARANTIES

Tous nos produits sont garantis et nous assurons la commercialisation des pièces détachées jusqu'à 20 ans et plus.

La cuisine qui rassemble toute l'année

En toutes saisons, profitez de la performance de nos brûleurs pour atteindre facilement 680°F pour une saisie et une caramélisation réussies. En seulement quelques minutes, votre plaque sera à température idéale pour une cuisson parfaite.



Combo Enosign 80 bleu navy



Bergerac 3000 gris cargo



Un brunch gourmand à la plancha®



La cuisson par contact permet de tout cuisiner, sans contact direct avec la flamme.

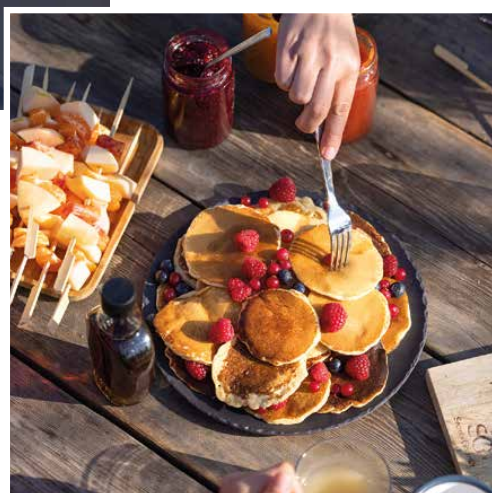
Pour le brunch, enchaînez facilement sur une plancha à feu moyen, la cuisson des pancakes ainsi que les œufs miroir ou brouillés après avoir rissolé les pommes de terre et doré le bacon. Grâce à la grande surface de cuisson, il est facile de cuire plusieurs aliments simultanément et de les maintenir au chaud si besoin.



Enosign 80 stainless



Combo Enosign 80 stainless





Combo Enosign 80 bleu navy



Quelle cuisson la côte de bœuf ?

- Si vous possédez une plancha® à deux feux, faites chauffer un côté puissance maximale et l'autre puissance minimale.
- Snackez la côte de bœuf sur toutes les faces pour créer une enveloppe caramélisée. Lorsque toutes les faces sont colorées, mettez-la sur le côté le moins chaud et retournez de temps en temps. Comptez environ 12 à 15 min pour cuire une côte de bœuf d'environ 2,2 lbs.
- Assaisonnez en fin de cuisson puis laissez reposer environ 10 min hors du feu. Au moment de servir, snackez à nouveau pour redonner une sensation de chaleur.
- Laissez reposer quelques instants avant de servir.

La cuisine qui fait du bien

La plancha® permet de tout cuisiner, du brunch au snack sans fumée nocive. Enchaînez les cuissons des poissons, viandes, fruits et légumes et régalez vos invités toute l'année.



Besoin d'inspiration ?
Découvrez nos 80 recettes
faciles et variées.
**Cuisiner à la plancha
toute l'année !**
Éditions Solar

Retrouvez toutes nos
recettes gourmandes sur
www.plancha-eno.ca

La réaction de Maillard



Griller, saisir, rôti, braiser, torréfier... En cuisine, la réaction de Maillard prend plusieurs formes. Le but : favoriser par la cuisson le meilleur développement possible des arômes et optimiser le goût, la texture ou encore le croustillant des aliments concernés.

Explications de Fabrice Gendrier, chef Eno et Meilleur Ouvrier de France.

“ Pour qu'il donne son meilleur en matière de goût et d'aspect avant d'être servi, un aliment a sa température et sa durée de cuisson optimales. Une belle réaction de Maillard est la conséquence d'une bonne conduite de cuisson qui va, par les interactions chimiques des aliments et avec l'action de la chaleur, développer les arômes, le goût, la texture, le croustillant, la couleur... Contrairement au barbecue où les aliments sont en contact avec les flammes, la plancha® permet de mieux contrôler la cuisson, et donc de mieux maîtriser la réaction de Maillard.





Découvrir
ENOSIGN

La plancha® ENOSIGN est la plus performante du marché avec le

MEILLEUR RENDEMENT
ÉNERGÉTIQUE





25% D'ÉCONOMIE D'ÉNERGIE LE MEILLEUR RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE

Brûleurs double rampe très solides
Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 680°F.
Très bonne protection de la flamme au vent.
Cuisson précise de 300 à 680°F.
Excellente inertie thermique.



ENTRETIEN ULTRA FACILE

Liaison parfaite de la plaque et du châssis :
les aliments ne peuvent pas s'incruster.
Hauts rebords.
Plaque très résistante - Ne se raye pas.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants :
stainless 304, finition marine ou acier
traitement spécial outdoor.
Excellent rendement énergétique.
Produit réparable et recyclable.
Fabrication française certifiée.

Coloris ENO

-  Noir : RAL 9005
-  Bleu Navy : RAL 5004

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.
Très robuste - ne se raye pas.
Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.
Garantie à vie.

Design d'exception

Moderne et innovant.
Assemblages précis.

Conception innovante

Brûleurs très haute performance.
Châssis ergonomique avec une double
paroi pour un meilleur rendement.

Matériaux résistants

Stainless ou acier traitement
spécial outdoor.

Cuisine santé

Goulotte de récupération des jus de cuisson.
Tiroir récupérateur stainless 0,5 L avec
indicateur de niveau et ouverture push and pull.

Cuisson précise

Boutons de commande microcrantés.
7 positions.
Plusieurs zones de cuisson.
Allumage en une main.

Pieds réglables en hauteur
antidérapants.



65  



80  

OPTION



Couvercle de protection

NOUVEAU

● Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, noir et stainless



Structure et châssis : stainless
Couvercle, portes et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 22" x 16"



15696 BTU

H 39" x L 50" x P 22,5"

Poids : 164 lbs

Plancha #570232014801

Chariot #570282858801

Couvercle #CPS6585

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ

NOUVEAU

● Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, bleu navy



Structure et châssis : acier bleu navy
Couvercle, portes et côtés : acier bleu navy
Surface de cuisson : 22" x 16"



15696 BTU

H 39" x L 50" x P 22,5"

Poids : 164 lbs

Plancha #570232584801

Chariot #570285588801

Couvercle #CPS6558

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ

Caractéristiques

PLANCHA

Châssis

- Double paroi
- 1 bac récupérateur de jus 0,5L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque

Plaque

- Fonte épaisse 1/4"
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 2 ou 3 brûleurs gaz double rampe
- 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane
- Gaz naturel : kit sur commande page 64

CHARIOT

- Stainless 304 finition marine ou acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- 2 portes avec poignées aluminium
- 2 tablettes coulissantes avec poignées aluminium
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes avec frein
- Barre accroche ustensiles

COUVERCLE

- Extra plat
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



Garanties

- Plaque : à vie
- Brûleurs : 10 ans
- Châssis : 10 ans
- Structure combo : 2 ans



NOUVEAU

● Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, noir et stainless



Structure et châssis : stainless
Couvercle, portes et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 27" x 16'



21496 BTU

H 39" x L 55" x P 22,5"

Poids : 185 lbs

Plancha #570332014801

Chariot #570382858801

Couvercle #CPS8085

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ

NOUVEAU

● Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, bleu navy



Structure et châssis : acier bleu navy
Couvercle, portes et côtés : acier bleu navy
Surface de cuisson : 27" x 16'



21496 BTU

H 39" x L 55" x P 22,5"

Poids : 185 lbs

Plancha #570332584801

Chariot #570382588801

Couvercle #CPS8058

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ

Options

Housse de protection

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Combo Enosign 65



Housse
#HCI065

Combo Enosign 80



Housse
#HCI085



NOUVEAU

Ensign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Stainless



Châssis : stainless

2 brûleurs

Surface de cuisson : 22" x 16"



15696 BTU

H 9,5" x L 26" x P 22,5"

Poids : 79 lbs

#570232014801

NOUVEAU

Ensign 65

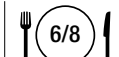
Plancha gaz 2 brûleurs
Bleu navy



Châssis : acier bleu navy

2 brûleurs

Surface de cuisson : 22" x 16"



15696 BTU

H 9,5" x L 26" x P 22,5"

Poids : 79 lbs

#570232584801

Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 1/4"
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Émail multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée contact alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 2 ou 3 brûleurs gaz double rampe
- 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane
- Gaz naturel : kit sur commande page 64

Châssis

- Stainless 304 finition marine ou acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Double paroi
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- Bac récupérateur de jus 0,5L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"

Garanties

- Plaque : à vie
- Brûleurs : 10 ans
- Châssis : 10 ans

Couvercle et housse en option



Options

Couvercle de protection

Extra plat en acier noir ou bleu navy.
Poignée aluminium
Charnière à frein

Housse de protection

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Couvercle

Ensign 65



Acier noir
#CPS6585

Acier bleu navy
#CPS6558

Ensign 80



Acier noir
#CPS8085

Acier bleu navy
#CPS8058

Housse



Ensign 65
#HPI65

Ensign 80
#HPI80



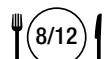
NOUVEAU

● Ensign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Stainless



Châssis : stainless
3 brûleurs
Surface de cuisson : 27" x 16"



21496 BTU

H 9,5" x L 31" x P 22,5"
Poids : 89 lbs
#570332014801

NOUVEAU

● Ensign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Bleu navy



Châssis : acier bleu navy
3 brûleurs
Surface de cuisson : 27" x 16"



21496 BTU

H 9,5" x L 31" x P 22,5"
Poids : 89 lbs
#570332584801





Découvrir
Bergerac

Avec un design innovant,
la plancha BERGERAC est

**ROBUSTE ET
PUISSANTE**





PERFORMANCE

Double paroi pour un meilleur rendement et une bonne tenue de la flamme au vent.

Brûleurs puissants.

Boutons de commandes précis.



FONCTIONNEL

Boutons de commande antidérapants pour une bonne prise en main.

Bac récupérateur des jus de cuisson.

Allumage électronique.

4 pieds réglables.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants.

Acier traitement spécial outdoor.

Excellent rendement énergétique.

Produit réparable et recyclable.

Fabrication française certifiée.

Coloris ENO

- Gris Cargo : RAL 7002
- Stainless

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.

Très robuste - ne se raye pas.

Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.
Garantie à vie.

Pieds réglables en hauteur et antidérapants.



Châssis 100% outdoor

Stainless ou acier galvanisé thermolaqué : résistant, anticorrosion, anti UV.

Cuisine santé

Goulotte de récupération des jus de cuisson.
1 ou 2 tiroirs récupérateurs stainless 1L.



1800 ● ●



2400 ● ●



3000 ● ●

OPTION



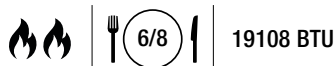
Couvercle de protection

● Bergerac 2400

Plancha gaz 2 brûleurs
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo
2 brûleurs
Surface de cuisson : L 22" x P 15"
Housse #HPI60 et ensemble connexion gaz inclus



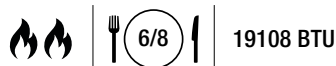
H 9.46" x L 23.64" x P 22.46"
Poids : 54.01 lbs
#531432704801

● Bergerac 2400

Plancha gaz 2 brûleurs
Stainless



Châssis : stainless
2 brûleurs
Surface de cuisson : L 22" x P 15"
Housse #HPI60 et ensemble connexion gaz inclus



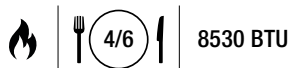
H 9.46" x L 23.64" x P 22.46"
Poids : 54.01 lbs
#531432014801

● Bergerac 1800

Plancha gaz 1 brûleur
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo
1 brûleur circulaire
Surface de cuisson : L 17,32" x P 11,81"
Housse #HCI45 et ensemble connexion gaz inclus



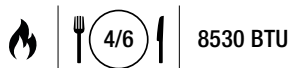
H 9,45" x L 18,5" x P 19,29"
Poids : 37,49 lbs
#531332704801

● Bergerac 1800

Plancha gaz 1 brûleur
Stainless



Châssis : stainless
1 brûleur circulaire
Surface de cuisson : L 17,32" x P 11,81"
Housse #HCI45 et ensemble connexion gaz inclus



H 9,45" x L 18,5" x P 19,29"
Poids : 37,49 lbs
#531332014801

Options

Couvercle de protection

Acier noir
Poignée aluminium

Housse de protection

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Couvercle acier noir



Bergerac 1800 #CPB45
Bergerac 2400 #CPB60
Bergerac 3000 #CPB75

Housse



#HCI45
#HPI65
#HPI80

TOUTE L'ANNÉE

Au quotidien, cuisiner sans salir sa cuisine en profitant de chaque moment en famille ou entre amis, c'est précieux ! Quelle que soit la saison, allumez un ou plusieurs brûleurs et brisez la routine de vos repas ! La plancha®, c'est toute l'année !



● Bergerac 3000

Plancha gaz 3 brûleurs
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo
3 brûleurs
Surface de cuisson : L 29" x P 15"
Housse #HPI80 et ensemble connexion gaz inclus



23544 BTU

H 9,5" x L 30" x P 22"

Poids : 68,4 lbs

#531732704801

● Bergerac 3000

Plancha gaz 3 brûleurs
Stainless



Châssis : stainless
3 brûleurs
Surface de cuisson : L 29" x P 15"
Housse #HPI80 et ensemble connexion gaz inclus



23544 BTU

H 9,5" x L 30" x P 22"

Poids : 68,4 lbs

#531732014801



Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 1/4"
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée contact alimentaire

Brûleurs gaz

- 1 circulaire - 2 ou 3 brûleurs double rampe
- 1, 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Boutons de commande antidérapants
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane
- Gaz naturel : kit sur commande page 64

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris cargo ou stainless
- Pieds réglables en hauteur
- 1 ou 2 tiroirs récupérateurs stainless 1L

Garanties

- Plaque : à vie
- Brûleurs : 10 ans
- Châssis : 10 ans



**Couvercle et housse
en option**



Chariots et meubles



Découvrez notre nouvelle collection de meubles
DESIGN 100% OUTDOOR
pour apporter une touche contemporaine à son extérieur.





Félix

● Meuble noir et stainless



Meuble

Structure : stainless
Plateau / crédence / étagère : acier noir
#MIP12085



Kit de fermeture

2 portes, fond et côtés, séparateur, étagère
#KMAP12085

● Meuble gris cargo et noir



Meuble

Structure : acier gris cargo
Crédence / étagère : acier noir
#MAP12070



Kit de fermeture

2 portes, fond et côtés, séparateur, étagère
#KMAP12085

Dimension totale : 45,28" x 47,24" x 24,41"
Poids total : 130,1 lbs

Caractéristiques

- Stainless finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- Crédence haute noire (11,8")
- Chaîne de fixation bouteille gaz
- Pour toutes les planchas
- Garantie 2 ans



LE +

Félix est compatible avec
la cuisine d'extérieur

OPTIONS



Housse chariot
#HCI125



Crédence 24,41"
Acier noir.
Permet de fermer le
côté du meuble.
#MOD1285



Support accessoires
Se fixe sur la porte à
l'intérieur du module
#MOD2201



Félix



● Desserte noir et stainless



Structure : stainless finition marine
Plan de travail, côtés, porte : acier noir

H 33,5" x L 24" x P 24"

Poids : 75 lb

#PMIP06185

● Desserte gris cargo et noir



Structure, plan de travail : acier gris cargo
Côtés, porte : acier noir

H 33,5" x L 24" x P 24"

Poids : 75 lb

#PMAP06070

Caractéristiques

- Stainless qualité marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 porte en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Barre accroche torchon ou ustensiles
- Garantie 2 ans

LE +

Félix est compatible avec la cuisine d'extérieur



OPTIONS



Housse desserte
#HCI065



Crédence 23,62"
Acier galvanisé noir.
Permet de rajouter une credence sur le fond de la desserte.
#MOD1910

ACHILLE est un nouveau meuble très contemporain avec ses angles arrondis et ses coloris tendances. Fonctionnel, il s'intègre dans tous les univers.



Achille porte NOUVEAU

● Chariot noir et stainless

● Chariot gris cargo et noir



Structure, plan de travail : stainless ou acier gris cargo

Porte, tablette amovible, plateau : acier noir

H 32" x L 36" x P 22"

Poids : 88 lb

Stainless #PDIS20185

Acier gris cargo #PDAS27085



Le plateau amovible avec fonction plateau

Achille rideau NOUVEAU

● Chariot stainless

● Chariot gris cargo



Structure, plan de travail : stainless ou acier gris cargo

H 32" x L 36" x P 22"

Poids : 44 lb

Stainless #DIS201

Acier gris cargo #DAS270

Caractéristiques

- Stainless finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes à frein
- 1 tablette acier noir amovible fonction plateau (Achille Porte)
- 1 tablette rabattable acier noir et 1 porte acier noir (Achille Porte)
- 2 rideaux noirs (Achille rideau)
- Pour toutes les planchas
- Garantie 2 ans

OPTIONS



Housse chariot
#HC1085



Plateau amovible
#EPA5885

NOUVEAU



Planche à découper
pour plateau
#PDD5004

Cuisines d'extérieur



Concevez votre cuisine d'extérieur pour des moments de partage inoubliables.



Cuisine d'extérieur gris cargo

Une cuisine parfaitement conçue pour vivre dehors



Gamme complète de produits **fonctionnels**

Plancha, évier, comptoir bar, rangements, angle...



Personnalisable

Concevez vous-même votre cuisine selon votre espace



Concept **évolutif** à posteriori

Nos modules s'ajoutent à l'infini



Conçus pour **durer**

Matériaux résistants à la corrosion, issus de notre savoir-faire dans le nautisme



Installation **simplifiée**

Roulettes et poignées, ajustement de niveau selon le terrain



Design sobre et intemporel

2 coloris au choix



Cuisine **éco responsable**

Fabrication française certifiée

Produits durables, réparables et recyclables



Découvrir le
concept Modulo

Une qualité exceptionnelle

Stainless de qualité

finition marine

Le stainless finition marine résiste 5 fois plus longtemps à la corrosion que le stainless brossé. Testé en brouillard salin pendant 500 heures, il est idéal pour une installation en bord de mer. Eno est le seul fabricant à proposer cette qualité de stainless utilisé par les professionnels du nautisme.



Stainless lisse

Acier galvanisé

finition thermolaquée

L'acier, identique au mobilier urbain, est galvanisé avec une double application de peinture polyester renforcée permettant de durcir la surface contre les rayures et de résister aux UV, contrairement à l'époxy dont le coloris passera dans le temps.



Gris Cargo
RAL 7022



Noir
RAL9005



A chacun son style ! 2 coloris

Stainless

La cuisine Premium

Gris Cargo

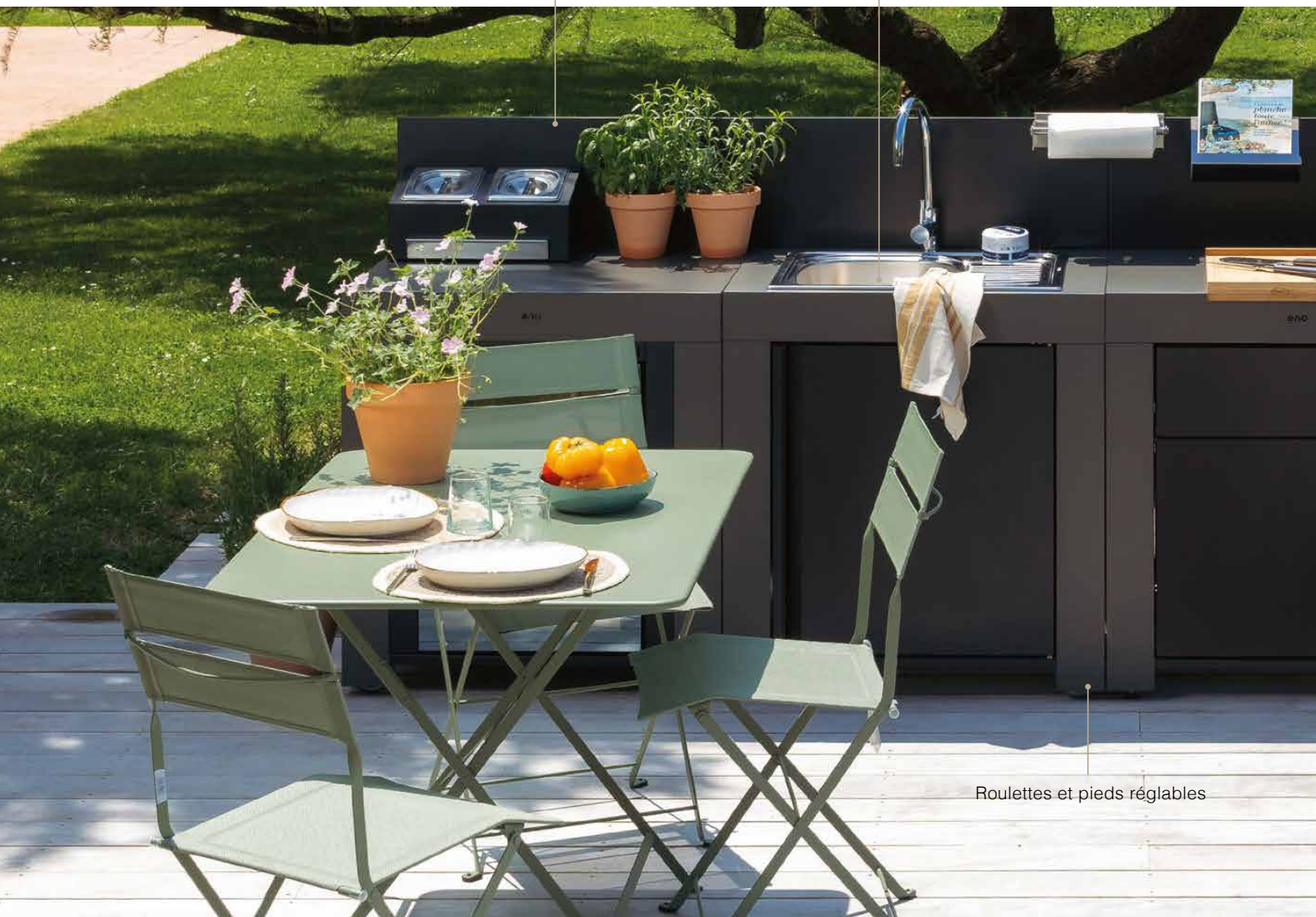
La cuisine intemporelle



Créez un espace convivial et accueillant avec **Modulo**

Crédence haute 11,81"

Évier prêt à l'emploi



Roulettes et pieds réglables



Système de liaison des modules par les crédences et les plateaux



Pieds réglables en hauteur pour ajuster le niveau



Roulettes pour une installation facile

- ☑ Choix de l'espace cuisine : le long d'un mur ou au milieu d'un espace, en L ou en U
- ☑ Équipements possibles : plancha, four, évier, comptoir bar...
- ☑ Coloris : Stainless ou Gris Cargo
- ☑ Point d'eau à proximité pour l'évier



Système de liaison

Module d'angle
avec ou sans kamado

Comptoir bar



Tiroirs de rangement



Poignées escamotables pour
une bonne prise en main



Crédence haute pour une
bonne protection du mur

Chaque détail est pensé
pour une cuisine facile
à vivre et à installer

#1. Module Plancha®

Ce module permet d'avoir la plancha® à la bonne hauteur et de cuisiner avec aisance.



Module Plancha®

Plancha® à poser

- Plateau surbaissé*
- Découpe crédence pour passage du raccord gaz
- Espace de stockage pour la bouteille de gaz
- Compatible avec toutes nos planchas : plancha-eno.ca

* Plancha non incluse



#2. Module évier

Indispensable pour avoir un point d'eau dans sa cuisine d'extérieur, le module est prêt à l'emploi.



Module Évier rectangulaire

- Cuve rectangulaire encastrée
- Prêt à l'emploi : mitigeur col de cygne, siphon, bonde inclus
- Stainless
- Se branche sur tuyau d'arrosage

2 coloris au choix :



Noir et Stainless



Gris Cargo et Noir

MODULES
GARANTIE
2 ANS





Découvrir en ligne
la cuisine d'extérieur



#3. Modules **plan de travail**

Tirez le meilleur parti de son espace de rangement en choisissant le module le plus adapté à sa configuration. Optimisez le plan de travail pour la préparation pour avoir tout sous la main et cuisiner avec confort.



NOUVEAU

Module 80 tiroirs

- 1 tiroir – charge maximale 25 kg
- 1 grand casserolier – charge maximale 25 kg
- Ouverture et fermeture push pull pour une manipulation en douceur



Module 80 porte

- Étagère (3 max) ou tiroir (2 max) en option
- Espace de stockage bouteille de gaz
- Façade double tiroirs en option



Module Félix 120

- Étagère
- Large plan de travail
- Espace de stockage bouteille de gaz
- 4 roulettes dont 2 directionnelles



Module Félix 60

- Étagère
- Barre accroche torchons, ustensiles
- 4 roulettes dont 2 directionnelles
- Crédence en option

OPTIONS



Crédence latérale pour
tous les modules
#MOD1285

Crédence arrière pour
module Félix 60
#MOD1910

2 coloris au choix :



Noir et Stainless



Gris Cargo et Noir

MODULES
GARANTIE
2 ANS



#4. Modules d'angle

Ce module ingénieux s'intègre parfaitement dans les configurations d'angle, permettant d'optimiser chaque recoin de sa terrasse ou de son jardin.



Découvrir en ligne
la cuisine d'extérieur



NOUVEAU

Module Angle

- Permet de faire un angle profond
- Étagère
- Large plan de travail



NOUVEAU

Module Angle avec Kamado

- Pour encastrement Kamado M ou L diamètre 23,62" max
- Permet de faire un angle profond
- Étagère



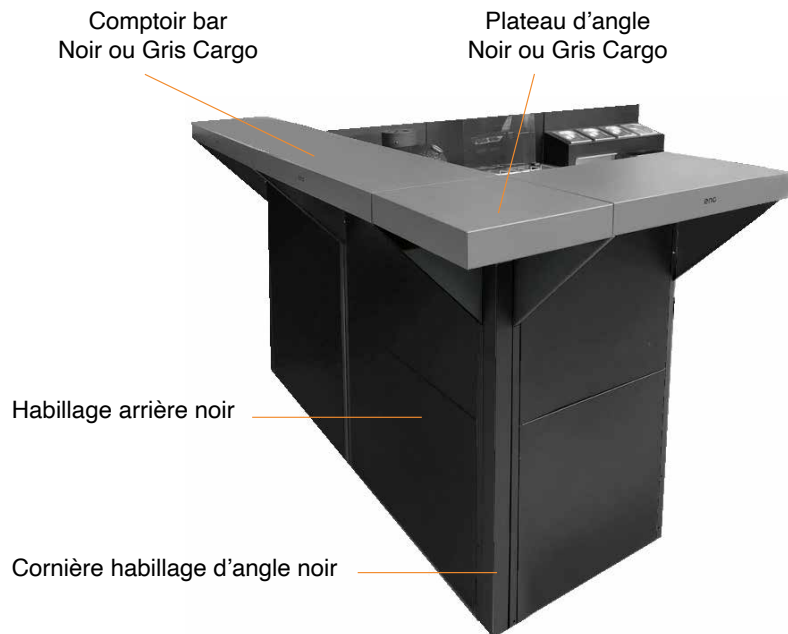
Plateau d'angle

- Permet de faire un angle 60 x 23,62"



#5. Comptoir bar

Rassemblez vos amis et votre famille autour d'un bar convivial, profitant des rires et des conversations animées autour d'un délicieux repas en plein air.



- ✓ Compatible avec tous les modules
- ✓ Angle possible
- ✓ Supporte jusqu'à 55,12 lbs
- ✓ Confortable : 13,78" de large
- ✓ Ajout possible à posteriori
- ✓ Garantie 2 ans



#6. Accessoires

Rangement optimisé

NOUVEAU



Tiroirs façade

1 tiroir charge max.55,12 lbs
1 grand casseroles max.55,12 lbs
Ouverture push pull.
Glissière à frein.
#MOD3185



Tiroir intérieur

Acier galvanisé.
Glissières à billes.
3 maxi par module.
#MOD1710



Étagère

Acier galvanisé noir.
2 maxi par module.
#MOD1610



Support sac poubelle

Permet de fixer à
l'intérieur de la porte un
sac poubelle de 50 litres.
#MOD1885

NOUVEAU



Accessoires crédence

Dérouleur d'essuie-tout.
Bac gastro suspendu.
Support livre de cuisine.
#MOD1301



Support accessoires

Permet de suspendre
les accessoires
sur la porte.
#MOD2201



Conservation au frais pour les étés chauds

NOUVEAU



Bacs gastro

2 bacs gastro 1/6
et couvercles stainless.
Tiroir de réfrigération.
#MOD3085



Protection des meubles pour des années de plaisir

Housses de protection	Assemblables	Non assemblables
Largeur 47,24"	#HMI120	#HCI125
Largeur 31,50"	#HMI080	#HCI080
Largeur 23,62"	-	#HCI065
Angle	#HMIA060	-



LE +

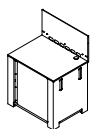
Les housses s'assemblent entre elles à l'infini par des zip pour s'adapter à la configuration de la cuisine.
Toile déperlante imputrescible, anti UV.

Une rayure, un éclat sur votre module ?

Commandez le pinceau retouche de la couleur d'origine.
Voir page 65

Composer soi-même sa cuisine

CUISON



Module plancha à poser

30" (crédence 15")
31,5" x 24,41"
81,59 lbs

#PMOD8502 #PMOD7002

ÉVIER



Module évier rectangulaire

33,5" (crédence 11,8")
31,5" x 24,41"
92,59 lbs

#PMOD8512 #PMOD7012

Coloris

Noir et Stainless
Gris Cargo et Noir

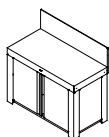
Noir : RAL 9005

Gris Cargo : RAL 7022



**MODULES
GARANTIE
2 ANS**

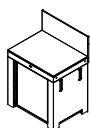
PLAN DE TRAVAIL



Module Félix 120 - 2 porte

33,5" (crédence 11,8")
47,24" x 24,41"
130,1 lbs

#MIP12085 #MAP12070
#KMAP12085 #KMAP12085

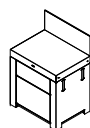


Module porte 80 - 1 porte

33,5" (crédence 11,8")
31,5" x 24,41"
81,59 lbs

#PMOD8501 #PMOD7001

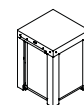
OPTION :
Kit 2 tiroirs MOD3185



Module double tiroirs 80

33,5" (crédence 11,8")
31,5" x 24,41"
100,33 lbs

#PMOD8511 #PMOD7011



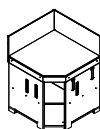
Module Félix 60

33,46" x 23,62" x 23,62"
74,97 lbs

#PMIPD06185 #PMAP06070

OPTION :
Crédence arrière MOD1910
Crédence latérale MOD1285

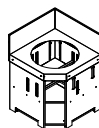
MODULE D'ANGLE



Module d'angle

33,5" (crédence 11,8")
32,28" x 32,28"
123,48 lbs

#PMOD8508 #PMOD7008



Module d'angle Kamado

33,5" (crédence 11,8")
32,28" x 32,28"
94,82 lbs

#PMOD8509 #PMOD7009



Plateau d'angle

15,75" x 23,62" x 23,62"
23,15 lbs - Livré en kit

#MOD1585 #MOD1570

COMPTOIR BAR

Kit comptoir bar*



Module 23,62":
47,24" x 23,62" x 13,78"

#MOD2885 #MOD2870



Module 31,50":
47,24" x 31,5" x 13,78"

#MOD2785 #MOD2770



Plateau de bar
47,24" x 47,24" x 13,78"
Cornière d'habillage angle
1,97" x 23,62" x 13,78"

#MOD2985 #MOD2970

Habillage arrière*

45,28" x 23,62" x 1,97"

#MOD2585



45,28" x 31,5" x 1,97"

#MOD2485

*Obligatoire avec
plateau de bar

Crédence latérale

11,81" x 24,41" x 0,79"

#MOD1285

Finition angle

Cornière habillage angle
1,97" x 23,62" x 13,78"

#MOD2685

Tous les modules sont fournis avec une crédence de 11,8" au dessus du plan de travail (sauf desserte Félix 60).
Les crédences sont amovibles (sauf Module Félix 120)

Notez les références de
 votre cuisine d'extérieur



Composez votre
cuisine d'extérieur

Accessoires



Spatule large coudée

Idéal pour nettoyer la plaque. Permet de manipuler les aliments. Stainless.

#SP12058



Spatule longue coudée

Permet de manipuler les aliments longs. Stainless.

#SP18058



Spatule coupante coudée

Permet de retourner et vérifier la cuisson grâce au rebord aiguisé. Pratique pour le service. Stainless.

#SPC12058



Spatule ajourée coudée

Idéal pour cuisiner et servir sans matière grasse. Stainless.

#SPA12058



Spatule à pancake coudée

Permet de retourner facilement les pancakes. Stainless. Spatule coudée.

#SPF25058



Pelle à moules

Permet de retourner les coquillages pendant la cuisson. Idéal pour le service. Stainless.

#PLM12058



Pince fine

Pour cuisiner avec précision. Permet de manipuler des aliments de petite taille ou fragiles. Stainless.

#PI30



Pince large

Pour cuisiner, retourner et prélever les aliments. Pratique pour le service. Stainless.

#PIL30



Set de découpe

Pic et couteau pour découper viandes, volailles et poissons.

#SD2A58



Couteau à viande

Idéal pour découper viandes, volailles et poissons. Couteau lame trempée stainless.

#CV16058



Pinceau silicone

Pour badigeonner les marinades ou les sauces. Stainless.

#PS04



Les accessoires

LE +



- Système d'accroche par suspension
- Ustensiles équilibrés qui ne basculent pas
- Manche ergonomique antidérapant bleu navy
- Compatible lave-vaisselle
- Stainless spécial pour une grande souplesse et flexibilité





Cloche de cuisson

Pour cuire à l'étouffée et mijoter. Maintien au chaud. Peut s'utiliser avec la grille de repos. Stainless.

#CR3158



Grille de cuisson indirecte

Pour laisser reposer viandes et poissons. Peut s'utiliser sous la cloche. Stainless.

#GR3258



Dôme anti-projections

Évite les projections et permet de surveiller la cuisson. Stainless.

#DAP3458

NOUVEAU

Kit de fumage

Avec cloche stainless ENO et sachet de copeaux de bois d'olivier.

#KFCR5358



Billot bac gastro

Idéal pour découper et réserver. Billot en bois debout. Tiroir bac gastro GN2/3 stainless.

#PADBG53



NOUVEAU

Plateau de service & planche à découper

Plateau acier noir 2 poignées. Planche avec rigole en bambou, réversible et amovible. Possibilité 2 planches.

#PDD5058



NOUVEAU

Planche à découper

Planche avec rigole en bambou, réversible. Compatible plateau de service. Compatible plateau de service et chariot Achille.

#PDD5004



Planche à découper

Réversible, avec arrêtoir de plan de travail, rigole et rebord. Bambou.

#PAD53



Coffret du Chef

- Bac gastro G1/3 stainless
- Spatule et pince large et rebord.

#KE5801



Tablier

Coton coloris bleu navy. Boucle de réglage en métal. Sangles en tissu enduit. Poche 2 compartiments.

#TPM58



Étagères

À fixer sur le rebord de la plaque pour maintien au chaud. Largeur réglable. Stainless.

#ERP6058

Modèles 2400 et 65

#ERP7558

Modèles 3000 et 80

#ERP45

Modèle 1800



Tapis de protection

Anthracite. Antiglis. Absorbant et étanche. Imperméable aux tâches de graisses. Nettoyage facile.

Plancha : 47,24" x 31,50"

#TPI12058

Cuisine d'extérieur : 94,49" x 39,37"

#TCI24058



NOUVEAU

Livre de recettes

Cuisiner à la plancha toute l'année ! 80 recettes gourmandes version française. Éditions Solar.

#LPS080

Protéger



COUVERCLE PROTECTEUR

- Solution pratique pour que la plancha® reste propre entre chaque cuisson.
- Permet aussi de maintenir au chaud les aliments.



HOUSSE

- Indispensable pour un hivernage efficace et une bonne protection.
- Toile déperlante imputrescible, anti UV.
- Cordon de serrage.
- Système POP'UP anti-flaque.
- Les housses s'assemblent entre elles à l'infini par des zip pour s'adapter à la configuration de la cuisine.



PLANCHA	HOUSSE	COUVERCLE
Enosign 65	#HPI65	Noir : #CPS6585 Bleu : #CPS6558
Enosign 80	#HPI80	Noir : #CPS8085 Bleu : #CPS8058
Bergerac 1800	#HCI45	#CPB45
Bergerac 2400	#HPI65	#CPB60
Bergerac 3000	#HPI80	#CPB75

TROLLEY	HOUSSE
Combo Enosign 65 Desserte Félix	#HCI065
Combo Enosign 80 Achille	#HCI085
Meuble Félix	#HCI125

CUISINE D'EXTERIEUR	HOUSSES	
	Assemblables	Non assemblables
Largeur 47,24"	#HMI120	#HCI125
Largeur 31,50"	#HMI080	#HCI080
Largeur 23,62"	-	#HCI065
Angle	#HMIA060	-



Kit injecteur raccord gaz naturel

Bergerac 1800	#530104
Bergerac 2400	#531204
Bergerac 3000	#531504
Enosign 65	#530204
Enosign 80	#530304



Entretien facile et rapide

L'émail multicouche ultra lisse de la plaque évite aux aliments d'accrocher et permet un entretien très facile.

En fin de cuisson, il suffit de gratter la plaque encore chaude avec notre laine d'acier sans aucun risque de la rayer. Notre plaque est très résistante et garantie à vie.

Sur plaque chaude

Sur plaque froide



1. Raclez
les résidus
avec la spatule



2. Gratter
avec la
laine d'acier



3. Retirer
les résidus avec
un papier absorbant



4. Nettoyer
avec plancha cleaner
puis essuyez avec
microfibre humide



Coffret nettoyage

Support avec réservoir
2 boules laine d'acier
Plancha cleaner
Microfibre
#KN5301



Plancha cleaner

Nettoyant 100% naturel à base d'argile
Pot 300 g avec éponge
Fabrication française
#PMC300



Kit support laine d'acier

Support avec réservoir
3 boules laine d'acier
Compatible lave-vaisselle
#SBI58



Support laine d'acier

Permet de ne pas se brûler
Se dévisse
3 boules laine d'acier
#SBI53



Kit 4 laine d'acier

4 boules laine d'acier
Compatible lave-vaisselle
#KBI4



Conseils entretien



UNE RAYURE, UN ÉCLAT SUR VOTRE MODULE ?
Commandez le pinceau retouche de la couleur d'origine

Pinceau retouche NOUVEAU

Coloris Gris Cargo #PR7022 Coloris Noir #PR9055 Coloris Bleu Navy #PR5004



Plancha Gaz



Enosign 65



Enosign 65



Enosign 80



Enosign 80



Combo Enosign 65



Combo Enosign 65



Combo Enosign 80



Combo Enosign 80



Bergerac 2400



Bergerac 2400



Bergerac 3000



Bergerac 3000



Bergerac 1800



Bergerac 1800



Coloris ENO

 Stainless : Lisse

 Noir : RAL 9005

 Gris Cargo : RAL 7022

 Bleu Navy : RAL 5004

Trolley



Meuble et desserte Félix



Meuble et desserte Félix



Achille Rideau



Achille Porte



Cuisine d'extérieur



Module plancha à poser



Module évier rond



Module d'angle



Module d'angle Kamado



Module Félix 80 1 porte



Module double tiroirs 80



Module Félix 120 2 portes



Module Félix 60





PLANCHAS®	ENOSIGN 80	ENOSIGN 65	BERGERAC 1800	BERGERAC 2400	BERGERAC 3000
Référence	Stainless #570332014801 Acier bleu #570332584801	Stainless #570232014801 Acier bleu #570232584801	Stainless #531332014801 Acier gris #531332704801	Stainless #531432014801 Acier gris #531432704801	Stainless #531432014801 Acier Gris #531732704801
Énergie	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ	GAZ
PLAQUE					
Plaque fonte émaillée multicouche 1/4"	•	•	•	•	•
Certification alimentaire	•	•	•	•	•
Double paroi fonte	•	•			
Hauts rebords	•	•	•	•	•
Liaison parfaite avec le châssis	•	•	•	•	•
Garantie plaque	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie
CHÂSSIS					
Matériaux	Stainless finition marine ou Acier galvanisé thermolaqué	Stainless finition marine ou Acier galvanisé thermolaqué	Stainless finition marine ou Acier galvanisé thermolaqué	Stainless finition marine ou Acier galvanisé thermolaqué	Stainless finition marine ou Acier galvanisé thermolaqué
Double paroi	•	•	•	•	•
Résistance corrosion, UV, rayures	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★
Récupérateur de jus	Tiroir 0,5 L avec niveau	Tiroir 0,5 L avec niveau	Tiroir 1 L	Tiroir 1 L	Tiroir 2 x 1 L
Pieds réglables	•	•	•	•	•
Couvercle	En option	En option	En option	En option	En option
Garantie châssis	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans	2 ans
BRÛLEUR					
Type de brûleur	3 brûleurs double rampe très haut rendement	2 brûleurs double rampe très haut rendement	1 brûleur circulaire	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe
Puissance	16378 BTU	21496 BTU	8530 BTU	19108 BTU	23544 BTU
Température	80 à 680°F	80 à 680°F	120 à 680°F	120 à 680°F	120 à 680°F
Sécurité	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple
Allumage	Électronique 1 main	Électronique 1 main	Électronique	Électronique	Électronique
Réglage	Boutons microcrantés	Boutons microcrantés	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants
Garantie brûleur	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans



Découvrez les
savoir-faire ENO



1
2
3



www.plancha-eno.ca

Eno North America
Unit 303 - 1515 Broadway Street V3C 6M2
Port Coquitlam BC
CANADA



DOCPLA-CA-B