



FOURS ENCASTRABLES ELECTRIQUES

Rétro

simples ou doubles

LA SELECTION

F & U
Fourneaux & Ustensiles

Les fonctions



Convection naturelle

Cuisson traditionnelles, rôtir, cuisson longue basse température



Sole

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



Voûte

Gratiner, finir une cuisson, colorer



Cuisson intensive

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



Sole ventilée

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



Cuisson douce

Cuire délicatement, Mijoter, Réchauffer ...



Décongélation

Brasser l'air, accélérer la décongélation naturelle



Chaleur tournante pulsée

Pièces volumineuses (chaleur homogène), cuissons sur plusieurs niveaux



Gril standard

Puissance fixe pour tout type de grillades



Gril variable

Puissance ajustable via le thermostat du four



Maxigrill

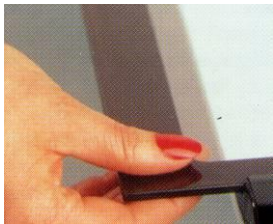
Gril double (économique ou pleine largeur) à puissance variable. Le Maxigrill Vitro (MGV) est un foyer radiant placé sous une plaque vitrocéramique.



Gril ventilé

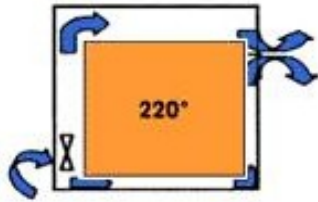
Gril rapide permettant de ne pas dessécher les mets délicats tels que filets de poisson, ventrèche, bacon...

Les caractéristiques spécifiques (selon modèle)



Slide&Clean

Intérieur de porte plein verre, amovible sans outil par simple coulissement



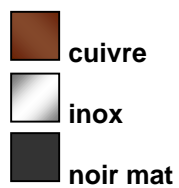
Powercool

Système de ventilation refroidissant le caisson ainsi que la porte du four afin de protéger le meuble et l'utilisateur.



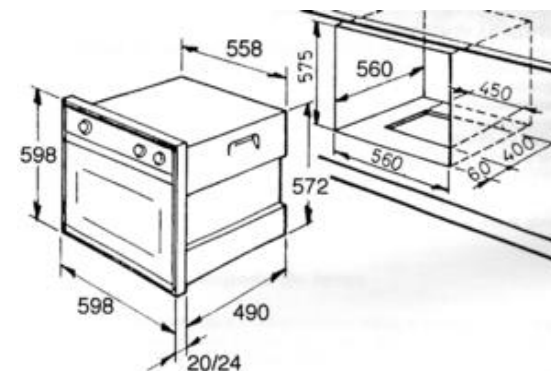
Cavité hydroformée

Cavité moulée d'une seule pièce par pression d'eau, plus robuste et dépourvue d'angles difficiles à nettoyer.

**FE5608B** - Four multifonction

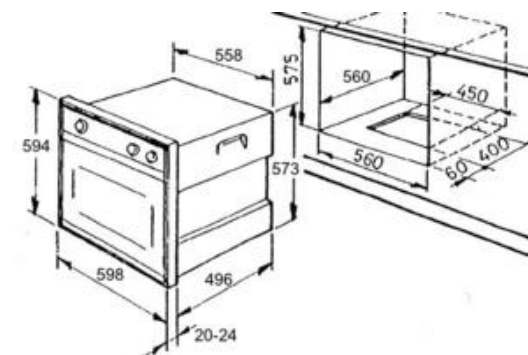
5 modes de cuisson / horloge + minuterie
 Cavité (53 litres brut) : L455 x P360 x H325 mm
 Les + : façade bomb e
 Alimentation 220-240V (1,9kW max.)

kit catalyse disponible en option

**FEA96R09** - Four multifonction

5 modes de cuisson / horloge + minuterie
 Cavité (53 litres brut) : L455 x P360 x H325 mm
 Alimentation 220-240V (1,9kW max.)

kit catalyse disponible en option

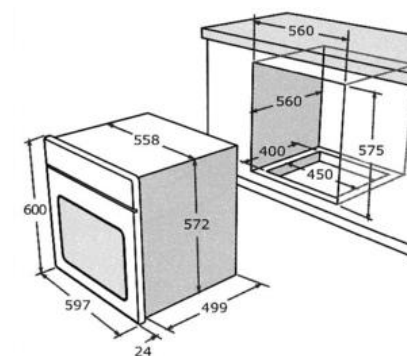


Finitions dorées

FEA5704B - Four multifonction

7 modes de cuisson / horloge + minuterie
 Cavité (53 litres brut) : L455 x P360 x H325 mm
 Alimentation 220-240V (2,2kW max.)

kit catalyse disponible en option





 **ivoire**

Finitions dorées

FEA5744B - Four multifonction

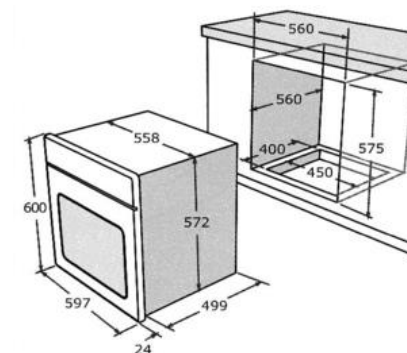


4 modes de cuisson

Cavité (53 litres brut) : L455 x P360 x H325 mm

Alimentation 220-240V (2,2kW max.)

kit catalyse disponible en option



 **vert**

Finitions dorées

FRV09B - Four multifonction

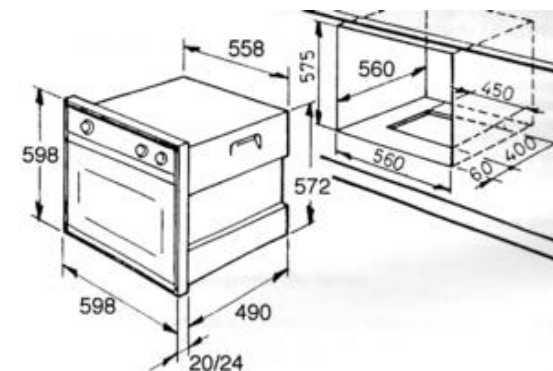


5 modes de cuisson / horloge + minuterie

Cavité (53 litres brut) : L455 x P360 x H325 mm

Alimentation 220-240V (1,9kW max.)

kit catalyse disponible en option





 noir mat

Finitions dorées

600EM - Four multifonction

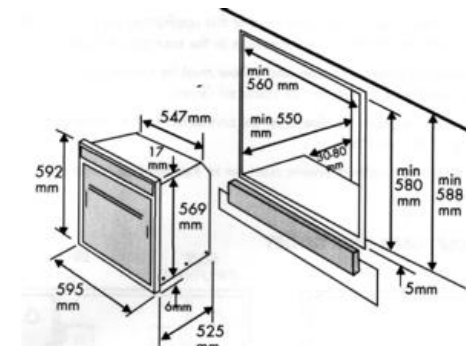


9 modes de cuisson / programmateur

Cavité **hydroformée** (65 litres brut) : L470 x P400 x H350 mm

Parois, angles et voûte auto dégraissants par catalyse

Les + : **Maxigrill, Powercool, Slide&Clean**



 vert anglais

Finitions dorées

600EMa - Four multifonction



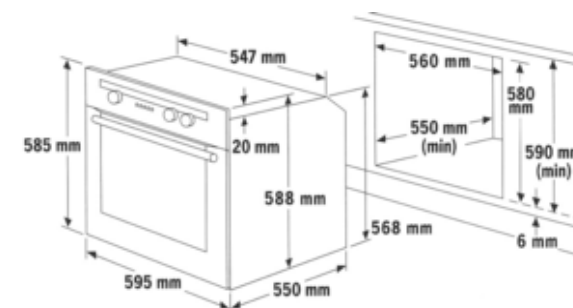
9 modes de cuisson / programmateur

Cavité **hydroformée** (65 litres brut) : L470 x P400 x H350 mm

Parois, angles et voûte auto dégraissants par catalyse

Les + : **Maxigrill Vitro, Powercool, Slide&Clean**

Alimentation 230V (2,7kW max.)



 noir mat

FI60MC - Four multifonction

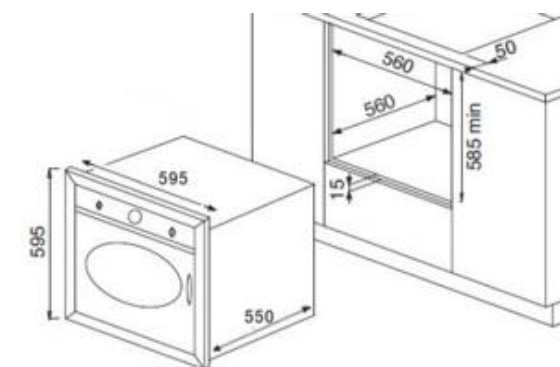


8 modes de cuisson / programmateur

Cavité (61 litres brut): L420 x P430 x H340 mm

Les + : porte à ouverture latérale, façade massive

Alimentation 230V (2,6kW max.)





 **bleu**

Finitions dorées

Q720EM - Four double multifonction

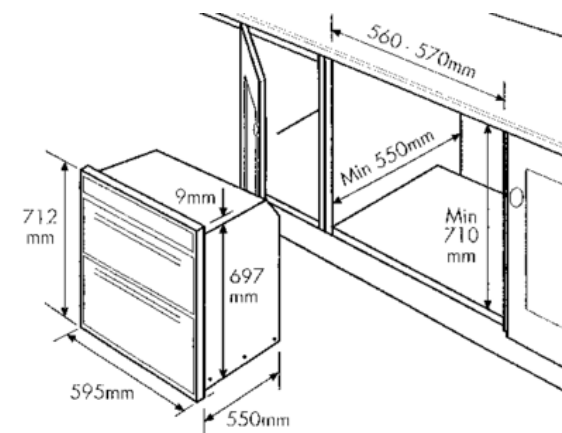


Four haut conventionnel : 4 modes de cuisson
Cavité **hydroformée** (39 litres brut) : L470 x P420 x H200 mm
Voûte auto dégraissante par catalyse



Four bas multifonction : 9 modes de cuisson / programmateur
Cavité **hydroformée** (56 litres brut) : L470 x P400 x H300 mm
Parois, angles et voûte auto dégraissants par catalyse

Les + : **Maxigrill Vitro, Powercool, Slide&Clean**
Alimentation 230V (5,2kW max.)



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. Les couleurs et dimensions sont données à titre indicatif et peuvent légèrement varier de l'illustration. Dans un souci permanent d'amélioration, F&U et les producteurs se réservent le droit de modifier les caractéristiques des hottes et groupes d'aspiration sans préavis. Les produits présentés sont distribués par F&U - Fourneaux & Ustensiles, 6A rue Jean Mermoz, 33185 Le Haillan.