

belling®



Fourneaux **SANDRINGHAM**

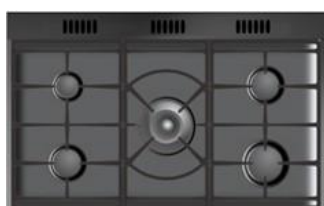
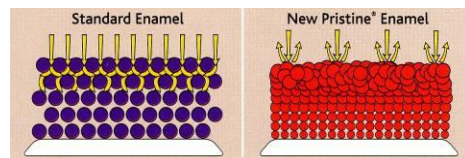
Caractéristiques générales



Les fourneaux **Sandringham** sont construits sur la base des range cookers (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 revêtement spécial **Pristine®**.



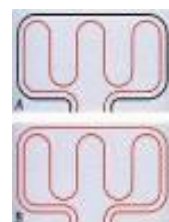
L'émail haute densité Pristine® a une structure 3 fois plus compacte que celle d'un émail standard, ce qui diminue considérablement l'accrochage des projections de cuisson de telle façon qu'un simple « essuyage » des parois suffit.









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 de type « bac »**, fabriqué d'une seule pièce, empêche toute infiltration en cas de débordement. Intégrant des **grilles en fonte massive avec revêtement émaillé lisse**, 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 cuissons rapides dans des ustensiles de grande dimension.



La cavité grill permet de griller vos viandes ou poissons les plus épais, grâce à sa grande hauteur et ses gradins à 5 niveaux. Chauffant au centre en mode économique (fig. A) ou sur toute sa largeur (fig. B), selon le volume à cuire, le grill offre **5 niveaux de puissance dans chaque mode** pour des grillades parfaites.



Four principal multifonctions (6 modes de cuisson)

 <p>Décongélation Brasser l'air, accélérer la décongélation</p>	 <p>Sole Cuire les fonds de tartes, finir les quiches, pizza ...</p>	 <p>Cuisson intensive Cuire pains, pâtisseries, pâtes à lever, contenu humecté...</p>
 <p>Convection naturelle Cuisson traditionnelles, rôtir, cuisson longue basse température</p>	 <p>Voûte Gratiner, finir une cuisson, colorer</p>	 <p>Chaleur tournante pulsée Pièces volumineuses (chaleur homogène), cuissons multiples</p>



Programmeur digital (four principal)
3 fonctions :
- minuterie
- durée cuisson
- départ différé.

Accessoires inclus



Plateau à grillade
doté d'une grille et d'une poignée chromées amovibles



Plat à rôtir émaillé



Four secondaire à chaleur tournante



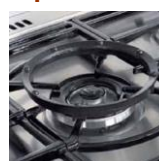
Chaleur tournante pulsée
Pièces volumineuses (chaleur homogène), cuissons multiples

Four étuve / cuisson lente (sauf Sandringham 90DF)



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.

Options disponibles (tous modèles)



Support Wok
en fonte massive



Plaque à griller
en fonte massive



Couleurs :

- noir mat
- crème

Finitions :

boutons et poignées dorés

Dimensions

Largeur : 996 mm

Profondeur : 600 mm

Hauteur : 900 à 930 mm

Fourneau **Sandringham 100DF**

Table gaz

7 brûleurs dont 1 triple couronne (WOK)

Puissances : 2x 1kW + 3x 2kW + 3kW + 3,5kW

A : Cavité Gril électrique

Gril double à puissance variable : 1.7/2.5 kW

Capacité utile / brute : 28 / 35 litres

Gradins amovibles à 5 niveaux de grille

1 grille fournie

B : Four électrique à chaleur tournante

Chaleur pulsée : 2.3kW

Capacité utile / brute : 52 / 62 litres

Classe énergétique : A

Gradins amovibles à 20 niveaux de grille

2 grilles fournies

C : Four principal électrique multifonctions

Puissance max : 2.3kW

Capacité utile / brute : 47 / 62 litres

Classe énergétique : A

Gradins amovibles à 15 niveaux de grille

2 grilles fournies

D : Etuve / Four à cuisson lente

Électrique : 160W

Capacité brute : 35 litres



Couleurs :

- noir mat
- crème

Finitions :

Boutons et poignées dorés

Dimensions

Largeur : 1096 mm
Profondeur : 600 mm
Hauteur : 900 à 930 mm

Fourneau **Sandringham 110DF**

Table gaz

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

A : Cavité Gril électrique

Gril double à puissance variable : 1.7/2.6 kW
Capacité utile / brute : 31 / 39 litres
Gradins amovibles à 5 niveaux de grille
1 grille fournie

B : Four électrique à chaleur tournante

Chaleur pulsée : 2.3kW
Capacité utile / brute : 59 / 69 litres
Classe énergétique : A
Gradins amovibles à 20 niveaux de grille
2 grilles fournies

C : Four principal électrique multifonctions

Puissance max : 2.3kW
Capacité utile / brute : 54 / 69 litres
Classe énergétique : A
Gradins amovibles à 15 niveaux de grille
2 grilles fournies

D : Etuve / Four à cuisson lente

Électrique : 160W
Capacité brute : 39 litres

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.