



# *Fourneaux*

**STERLING** *continental*



LA LIGNE CONTEMPORAINE

de **STOVES**<sup>TM</sup>

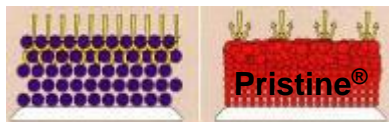
## MEILLEURE OPTIMISATION DE L'ESPACE

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.

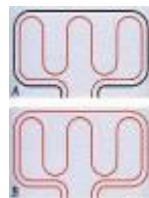
## PLUS DE CONFORT SUR LES PLANS DE CUISSON

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.

## 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

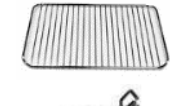
Griller délicatement filets de poisson, ventrèche, bacon...

## 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 noir mat



### Plaque à snacker


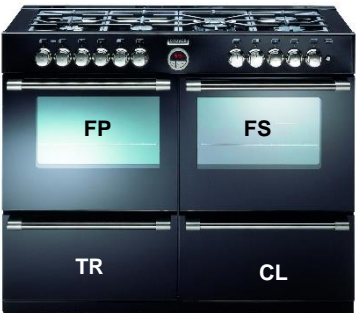







en fonte massive, à poser sur 2 feux gaz



# Ligne **CONTEMPORAINE**

## Les **STERLING 800 & 1100**

- Fourneaux au style moderne aux lignes épurées et aux surfaces lisses faciles à entretenir.
- Deux largeurs : 80 ou 110 cm pour 5 à 7 foyers 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.

Référence	<b>STERLING 800DF</b>	<b>STERLING 1100G</b>
Largeur	80cm	110cm
		
Table		
<b>FP</b> Four principal		
<b>FS</b> Four secondaire	-	
<b>CL</b> Four cuisson lente		
<b>TR</b> Tiroir de rangement	double	simple

MODELE		STERLING	
		800DF	1100G
Caractéristiques			
Dimensions (L x P 600 x H 900 à 915 mm)		Largeur 800 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 <i>Gaz Naturel uniquement</i>
Fours	Nombre de fours	<b>2 fours</b>	<b>3 fours</b>
	Gril élect. double variable (1.7/2.7kW) - intégré au four principal -	1	1
	Four gaz à chauffe directe (2.5kW)		2 <i>Gaz Naturel uniquement</i>
	Four électrique multifonctions (2.3kW)	1	
	Four électrique à chaleur pulsée (2.3kW)		
	Four électrique à cuisson lente (0.2kW)	1	1

## HOTTES ASPIRANTES ASSORTIES



### DECOR 1100

Largeur 110 cm  
Finitions : noir ou inox

### LUXE 900 & 1200

Largeur 90 ou 120 cm  
Finition : inox



### FLAT 900 & 1100

Largeur 90 ou 110 cm  
Finition : inox



### XP

Largeur 90 cm  
Finition : inox



### TRAPEZE 900 & 1200

Largeur 90 ou 120 cm  
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](http://www.homatech.fr)



### MILLENIUM

Largeur 90 cm  
Finition : inox + verre

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.