GLEM

COOK

CUISINIÈRES

CUISINIÈRES

2 À propos de Glem

8 Magnifica

18 Matrix

28 e-Cooker

36 Citycook

42 Alpha

56 Unica

PROJET *et* ÉMOTION MADE *in* ITALY

La marque Glem appartient au groupe italien Glem Gas créé en 1959 à quelques kilomètres de Modène, au coeur de l'Émilie-Romagne, région réputée pour l'excellence culinaire, la tradition artistique, la passion pour la terre, l'esprit d'innovation et la maîtrise artisanale de ses habitants. Le contenu technologique et esthétique de nos produits est notre valeur ajoutée, reflet rigoureux et emblématique du **Made in Italy**. Matériaux, formes et technologies des produits Glem sont développés au sein de notre département recherche et développement, en collaboration avec des designers de renommée internationale. Tous nos produits sont soumis à des contrôles qualité stricts, garantissant leur performance.

Glem Experience

IO CUCINO *con* GLEM

JE CUISINE avec GLEM

« Je cuisine avec Glem » : notre identité s'appuie sur un patrimoine merveilleux où le partage est la clé de voûte, où le produit devient l'élément principal de la vie et de l'histoire personnelle. Nous mettons un point d'honneur à connaître nos clients et leur expérience, à dialoguer avec eux sur les réseaux sociaux.

Partagez votre expérience

Voir notre carnet de recettes

www.glemgas.com

Io Cucino
con
GLEM
MADE IN ITALY

ESTHÉTIQUE *et* CONCEPTION INTELLIGENTES

Nous développons des produits parfaitement adaptés aux modes de vie contemporains. Formes et matériaux innovants leur confèrent beauté, ergonomie, facilité d'utilisation et d'entretien. Ils surpassent leur fonction pour devenir des éléments du mobilier à part entière, en phase avec les dernières tendances de l'aménagement intérieur. Le pragmatisme, l'expérience et la créativité ont permis à Glem de recevoir des prix prestigieux dans le monde du design.

DELL

GLEMGAS

VERS *de* NOUVELLES *émotions*

MAGNIFICA : une piste jamais explorée

Des détails de style et l'utilisation des matériaux les plus fins et les plus exclusifs donnent à MAGNIFICA tous les attribus de l'excellence italienne. Son design intemporel personnalise tout type de cuisine, toujours dans un esprit contemporain.

CUISINIÈRES

MAGNIFICA

SOLUTIONS INNOVANTES

MAXI FOUR MULTICHEF

Le four tout gaz ventilé Multichef des cuisinières MAGNIFICA, d'une capacité de 140 L est le plus vaste du marché. Vous y cuisinerez sans contrainte une multitude de plats ou des pièces généreuses, telles qu'un agneau entier.

MAXI GRIL

Le gril gaz des cuisinières MAGNIFICA et son tournebroche sont les plus larges du marché. Vos cuissons optimales raviront une multitude de convives.

DOUBLE TURBINE

La double ventilation assure une distribution homogène de la chaleur dans la vaste enceinte du four. Elle vous permet de cuire simultanément sur plusieurs niveaux, en réalisant des économies de temps et d'énergie de l'ordre de - 20%

LÈCHEFRITE INOX

La lèchefrite grande largeur en inox est exceptionnellement robuste et durable. De plus, elle distribue parfaitement la chaleur pour une cuisson homogène.

ON/OFF
MADE IN ITALY
GLEMGAS

DÉTAILS DE STYLE

BRÛLEURS HAUT RENDEMENT

Les cuisinières MAGNIFICA sont équipées de 6 brûleurs dont 3 brûleurs double couronne à haut rendement pour une puissance totale de 20 kW. Ces brûleurs nouvelle génération bénéficient d'émissions de CO_2 réduites et restent tout aussi performants.

PORTE FROIDE

La porte, épaisse de 4 cm, concentre la chaleur à l'intérieur de l'enceinte et évite les déperditions. Équipée de 3 vitres, elle reste froide au toucher, même lors de cuissons longues.

PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE

La surface intérieure de la porte est entièrement lisse et offre un nettoyage très rapide des projections de cuisson. Pratique, elle peut servir de support aux plats à leur sortie du four. À ce critère fonctionnel s'adjoint un aspect esthétique irréprochable, source indéniable de plaisir.

GUIDE TÉLESCOPIQUE

Une guide télescopique à toute épreuve équipe les cuisinières MAGNIFICA. Cet équipement a été développé pour rendre sûre et confortable la manipulation de la grille du four.

FONCTION MULTICHEF

Apprécié pour ses nombreuses qualités, le gaz est le mode de cuisson préféré des chefs cuisiniers. L'humidité générée par sa combustion prévient les aliments du dessèchement, révèle les saveurs et préserve leurs sels minéraux. C'est la garantie d'une cuisson savoureuse. La fonction Multichef, ou multifonction gaz, associe la rapidité et la flexibilité d'un four ventilé aux bénéfices de la cuisson au gaz.

GRILLES EN FONTE

La fonte est un matériau résistant à la chaleur et de ce fait durable. Les grilles en fonte confèrent à la table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité et leur conception a été faite de manière à assurer une parfaite stabilité de vos casseroles.

CATA
LYSE

NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux, revêtus d'un émail poreux. Lors d'une cuisson à plus de 220°C d'une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.

ALLUMAGE UNE MAIN

L'allumage électronique intégré aux manettes permet d'actionner et de régler le brûleur gaz d'une seule main.

VENTILATEUR DE REFROIDISSEMENT TANGENTIEL

Un système de refroidissement expulse l'air chaud de la cuisinière pour en réduire les températures de contact.

ENCASTRABLE

Cette cuisinière est homologuée pour être encastrée sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2.

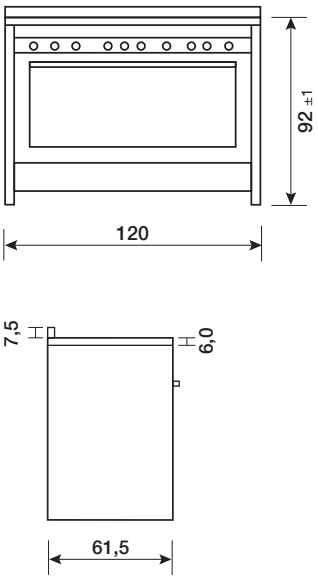
FS

SÉCURITÉ TOTALE GAZ

Une sécurité thermocouple et l'allumage électronique équipent les brûleurs du plan de cuisson, du four et du gril gaz.

120x60 MAXI FOUR

MAGNIFICA



Caractéristiques générales

Porte froide 3 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

6 foyers gaz dont 3 double couronne
à haut rendement
Puissance nominale gaz : 20 000 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
4 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel

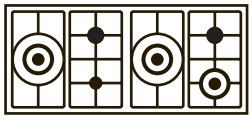
GM126CQIXC

Inox / Carbone 4 999 €

Maxi four Multichef tout gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
6 fonctions dont le gaz ventilé
Double turbine
Maxi gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Rail télescopique 1 niveau
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite en inox, 2 grilles
Volume de la cavité : 140 L

GM126CQIXC - INOX / CARBONE

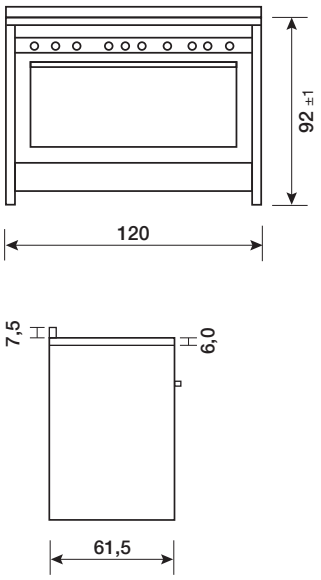


GM126CQIXC
6 foyers gaz dont
3 double couronne

Accessoires page 71

120x60 MAXI FOUR

MAGNIFICA



Caractéristiques générales

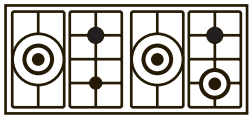
Porte froide 3 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

6 foyers gaz dont 3 double couronne
à haut rendement
Puissance nominale gaz : 20 000 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
4 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel



GM126CQIXR
6 foyers gaz dont
3 double couronne

GM126CQIXR

Inox / Rouge 4 999 €

Maxi four Multichef tout gaz catalyse

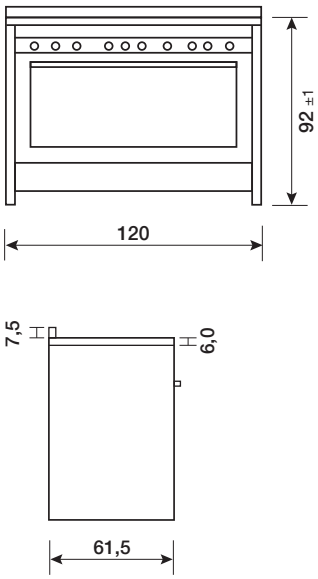
Minuteur sonore 60 minutes
6 fonctions dont le gaz ventilé
Double turbine
Maxi gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Rail télescopique 1 niveau
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite en inox, 2 grilles
Volume de la cavité : 140 L

GM126CQIXR - INOX / ROUGE

Accessoires page 71

120x60 MAXI FOUR

MAGNIFICA



Caractéristiques générales

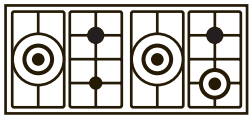
Porte froide 3 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

6 foyers gaz dont 3 double couronne
à haut rendement
Puissance nominale gaz : 20 000 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
4 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel



GM126CQIXX
6 foyers gaz dont
3 double couronne

GM126CQIXX

Inox / Inox — 4 999 €

Maxi four Multichef tout gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
6 fonctions dont le gaz ventilé
Double turbine
Maxi gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Rail télescopique 1 niveau
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite en inox, 2 grilles
Volume de la cavité : 140 L

GM126CQIXX - INOX / INOX

Accessoires page 71

LIFE
BEGINS
AFTER
COFFEE.

MATRIX

Performance professionnelle

La nouvelle esthétique des cuisinières Matrix, développée grâce au précieux concours de Marcello Cutino, BCF Design, est un parfait compromis entre des lignes modernes et un style traditionnel. En matière de cuisson, les cuisinières Matrix mettent à profit le savoir-faire unique et l'expérience du groupe Glem Gas.

CUISINIÈRES

Matrix

TECHNOLOGIE *et* ESTHÉTIQUE

FINITION RUBY

Deux modèles “ruby” viennent colorer la gamme Matrix. À la fois raffinée et corsée cette couleur s’harmonise avec tous les intérieurs et se prête à de multiples associations. Le rouge “ruby” “ incarne la chaleur et la force des terres volcaniques italiennes.

FOYER TRIPLE COURONNE EXCENTRÉ

L’agencement inédit du plan de cuisson des cuisinières Matrix en optimise la fonctionnalité. La position latérale du foyer triple couronne 3,8 kW permet l’utilisation d’une casserole de taille conséquente sans qu’elle n’entrave les autres foyers.

PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE AMOVIBLE SANS OUTIL

La surface intérieure de la porte est parfaitement lisse. Outre sa finition irréprochable, elle s’entretient facilement et peut être démontée sans outil pour un nettoyage plus profond.

NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux revêtus d’un émail poreux. Lors d’une cuisson à plus de 220°C d’une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.

ALLUMAGE UNE MAIN

L’allumage électronique intégré aux manettes permet d’actionner et de régler le brûleur gaz d’une seule main.

FOUR MULTIFONCTION À CHALEUR TOURNANTE

Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur. Cela permet une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, sans mélange d'odeurs.

FONCTION MULTICHEF

Apprécié pour ses nombreuses qualités, le gaz est le mode de cuisson préféré des chefs cuisiniers. L'humidité générée par sa combustion prévient les aliments du dessèchement, révèle les saveurs et préserve leurs sels minéraux. C'est la garantie d'une cuisson savoureuse. La fonction Multichef, ou multifonction gaz, associe la rapidité et la flexibilité d'un four ventilé aux bénéfices de la cuisson au gaz.

SÉCURITÉ TOTALE GAZ

Une sécurité thermocouple et l'allumage électronique équipent les brûleurs du plan de cuisson, du four et du gril gaz.

GRILLES EN FONTE

La fonte est un matériau résistant à la chaleur et de ce fait durable. Les grilles en fonte confèrent à la table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité et leur conception a été faite de manière à assurer une parfaite stabilité de vos casseroles.

VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ

Un système de refroidissement tangentiel innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquilité sans sentir le flux d'air dans vos jambes ou dans votre dos si vous passez à table devant l'appareil.

ENCASTRABLE

Cette cuisinière est homologuée pour être encastrée sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2. Elle est réglable en hauteur pour s'ajuster aux meubles et ses pieds sont en retrait pour pouvoir être dissimulés derrière une plinthe.

SÉCURITÉ THERMOCOUPLE

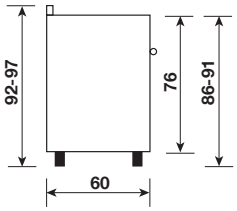
La sécurité thermocouple coupe instantanément l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

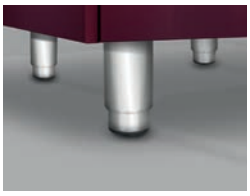
DÉCONGÉLATION

Le brassage de l'air ambiant par la turbine permet une décongélation rapide et délicate.

90x60 DOUBLE FOUR

Matrix





Pieds inox réglables en hauteur

Caractéristiques générales

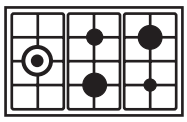
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne excentré 3 800 W
Puissance nominale gaz : 12 550 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds inox réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GXD96CVBR
5 foyers gaz dont
1 triple couronne
excentré 3800 W

GXD96CVBR

Ruby 1 599 €

Grand four multifonction catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 67 L

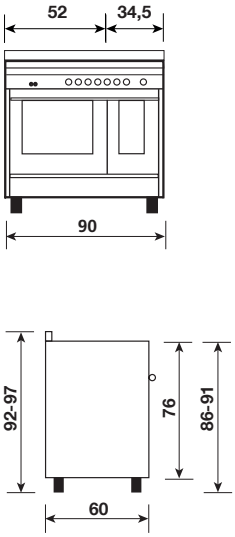
Petit four convection catalyse

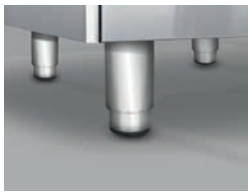
5 fonctions
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 41 L

Accessoires page 71

90x60 DOUBLE FOUR

Matrix





Pieds inox réglables en hauteur

Caractéristiques générales

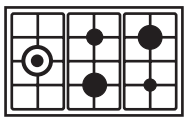
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne excentré 3 800 W
Puissance nominale gaz : 12 550 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds inox réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GXD96CVIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne
excentré 3800 W

GXD96CVIX

Inox 1 499 €

Grand four multifonction catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 67 L

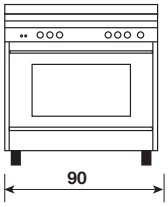
Petit four convection catalyse

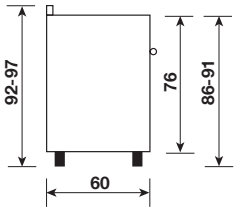
5 fonctions
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 41 L

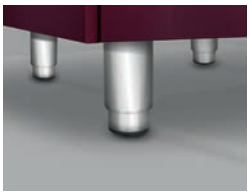
Accessoires page 71

90x60 MAXI FOUR

Matrix







Pieds inox réglables en hauteur

Caractéristiques générales

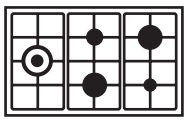
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne excentré 3 800 W
Puissance nominale gaz : 12 550 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds inox réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GX960CVBR
5 foyers gaz dont
1 triple couronne
excentré 3800 W

GX960CVBR

Ruby 1 329 €

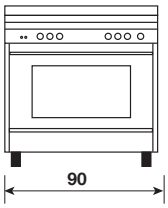
Four multifonction catalyse

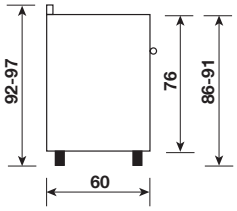
Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 104 L

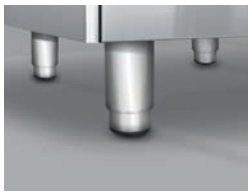
Accessoires page 71

90x60 MAXI FOUR

Matrix







Pieds inox réglables en hauteur

Caractéristiques générales

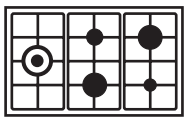
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne excentré 3 800 W
Puissance nominale gaz : 12 550 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds inox réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GX960CVIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne
excentré 3800 W

GX960CVIX

Inox 1 229 €

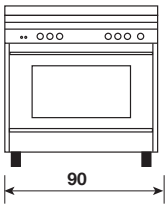
Four multifonction catalyse

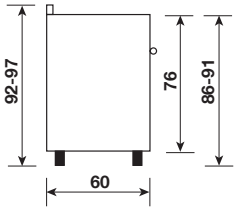
Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 104 L

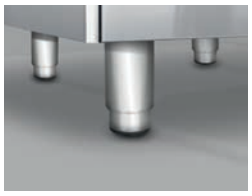
Accessoires page 71

90x60 MAXI FOUR

Matrix







Pieds inox réglables en hauteur

Caractéristiques générales

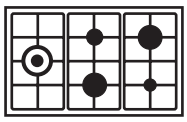
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne excentré 3 800 W
Puissance nominale gaz : 12 550 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds inox réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GX960CQIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne
excentré 3800 W

GX960CQIX

Inox 1 229 €

Four Multichef tout gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont le gaz ventilé
Gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 98 L

Accessoires page 71

MADE IN ITALY
VIGLIANI

GLEM

e-COOKER

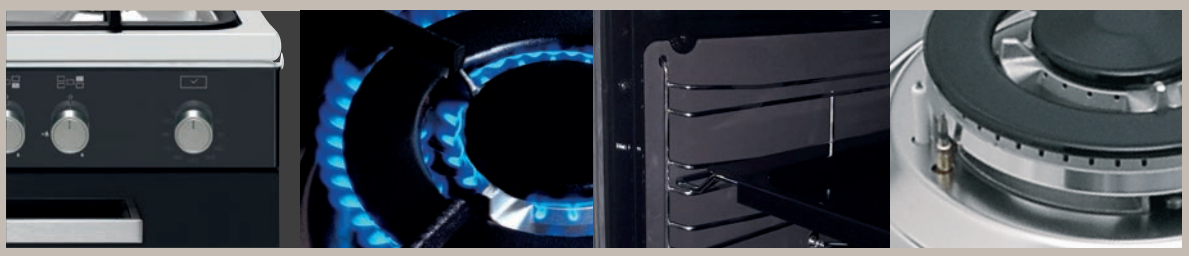
Plaisir et dynamisme

Ces modèles, union de qualités essentielles, sont conformes aux plus grandes exigences en termes de sécurité et d'efficacité.
Une attention particulière a été portée à la réduction des consommations énergétiques.
Les temps de cuisson sont réduits, les prestations améliorées. Autant de raisons de cuisiner.

CUISINIÈRES

e-Cooker

INTUITIVITÉ *et* RENDEMENT



FINITION BLACK PEARL

Deux modèles “black pearl”, ou noir brillant, viennent enrichir la gamme e-Cooker. Aujourd’hui classé parmi les couleurs tendance en décoration, le noir se marie aussi bien aux meubles en bois, qu’aux meubles modernes ou industriels.

FOYER TRIPLE COURONNE

Idéal pour les cuissons vives, le foyer triple couronne garantit une montée rapide en température et une cuisson homogène. Il accueille sans difficulté vos récipients les plus larges

CATA
LYSE

NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux, revêtus d’un émail poreux. Lors d’une cuisson à plus de 220°C d’une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.

SÉCURITÉ THERMOCOUPLE

La sécurité thermocouple coupe instantanément l’arrivée du gaz en cas d’extinction accidentelle de la flamme.

DÉPART DE CRÉDENCE

Le départ de crédence contribue à l’esthétique générale du produit en le professionnalisant. D’un point de vue utilitaire, surmonter votre cuisinière d’une crédence protégera le mur des éventuelles projections de cuisson.

FOUR MULTIFONCTION À CHALEUR TOURNANTE

Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur. Cela permet une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, sans mélange d'odeurs.

GRILLES EN FONTE

La fonte est un matériau résistant à la chaleur et de ce fait durable. Les grilles en fonte confèrent à la table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité et leur conception a été faite de manière à assurer une parfaite stabilité de vos casseroles.

FOUR MULTIFONCTION À CHALEUR BRASSÉE

La chaleur est distribuée dans toute l'enceinte grâce à un ventilateur située sur la paroi arrière. Les cuissons sont plus rapides et uniformes.

GRILLES ÉMAILLÉES MATES

Les nouvelles grilles émaillées aspect fonte confèrent robustesse et richesse au plan de cuisson. Cette finition, mate et rugueuse, fait en outre fonction d'antidérapant pour les casseroles.

PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE

La surface intérieure de la porte est entièrement lisse et offre un nettoyage très rapide des projections de cuisson. Pratique, elle peut servir de support aux plats à leur sortie du four. À ce critère fonctionnel s'adjoint un aspect esthétique irréprochable, source indéniable de plaisir.

ENCASTRABLE

Cette cuisinière est homologuée pour être encastrée sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2. Elle est réglable en hauteur pour s'ajuster aux meubles et ses pieds sont en retrait pour pouvoir être dissimulés derrière une plinthe.

VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ

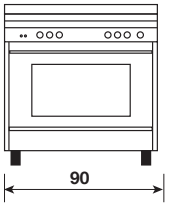
Un système de refroidissement tangentiel innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquilité sans sentir le flux d'air dans vos jambes ou dans votre dos si vous passez à table devant l'appareil.

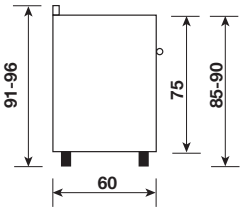
DÉCONGÉLATION

Le brassage de l'air ambiant par la turbine permet une décongélation rapide et délicate.

90x60 MAXI FOUR

e-Cooker





Plinthes cache-pieds noires
livrées de série

GE960CVBK

Caractéristiques générales

Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Plinthes cache-pieds noires, livrées de série
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré

GE960CVBK

Black pearl 999 €

Four multifonction catalyse

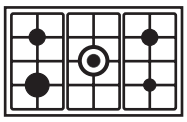
Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 120 L

GE960CMBK

Black pearl 899 €

Four gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 132 L

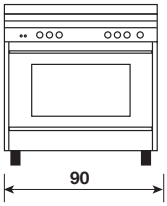


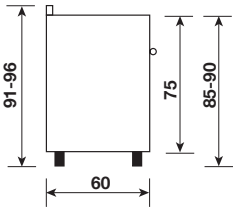
GE960CVBK - GE960CMBK
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

Accessoires page 71

90x60 MAXI FOUR

e-Cooker





Plinthes cache-pieds noires
livrées de série

GE960CMIX

Caractéristiques générales

Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Plinthes cache-pieds noires, livrées de série
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré

GE960CVIX

Inox 999 €

Four multifonction catalyse

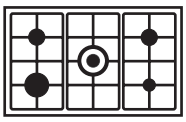
Minuteur sonore 60 minutes
8 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 120 L

GE960CMIX

Inox 899 €

Four gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 132 L

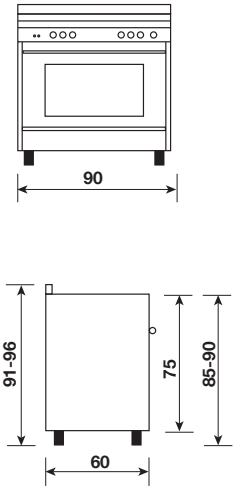


GE960CVIX - GE960CMIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

Accessoires page 71

90x60 MAXI FOUR

e-Cooker



Caractéristiques générales

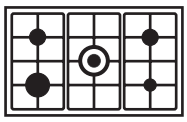
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles émaillées mates, aspect fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GE960CBIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

GE960CBIX

Inox 849 €

Four multifonction catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
6 fonctions dont la chaleur brassée
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 120 L

Accessoires page 71

GLEM
1234
GLEM

CITYCOOK

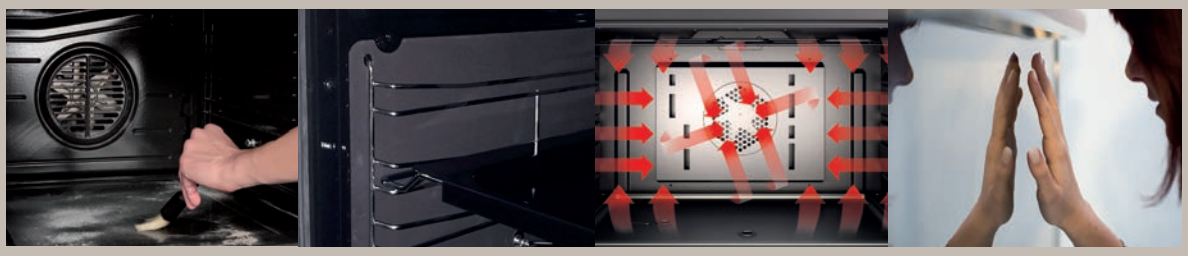
Concentré de technologie

Les cuisinières Citycook répondent parfaitement aux exigences urbaines en matière de cuisson : cuisiner vite et bien.
Elles n'entravent pas l'espace et offrent pour autant tout le confort nécessaire pour transformer la préparation du repas en instant de plaisir.

CUISINIÈRES

Citycook

SOLUTIONS INTELLIGENTES



PYROLYSE

La chaleur générée par la fonction pyrolyse (500°C) transforme les résidus de graisse déposés sur les parois internes en cendres. À la fin du cycle, un simple coût d'éponge humide suffit à les ramasser.

CATA
LYSE

NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux revêtus d'un émail poreux. Lors d'une cuisson à plus de 220°C d'une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.

FOUR MULTIFONCTION À CHALEUR TOURNANTE

Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur. Cela permet une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, sans mélange d'odeurs.

PORTE FROIDE

Grâce à 3 ou 4 vitres et à un système de ventilation ingénieux, la température de la porte reste toujours inférieure au seuil de brûlure. Elle est gage de sécurité et d'économies d'énergie grâce à une parfaite isolation.

TÉMOINS DE CHALEUR RÉSIDUELLE

À la fin de votre cuisson, un voyant reste allumé tant que la température de la surface n'est pas redescendue en dessous de 60°C.

PIZZA

Cette fonction permet de cuire parfaitement les pizzas en reproduisant les conditions de cuisson d'un four à bois traditionnel, en quelques minutes seulement. Elle vous permettra également d'obtenir un pain croustillant et parfumé ou des frites au four dorées à souhait.

ENCASTRABLE

Cette cuisinière est homologuée pour être encastrée sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2.

DÉCONGÉLATION

Le brassage de l'air ambiant par la turbine permet une décongélation rapide et délicate.

PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE AMOVIBLE SANS OUTIL

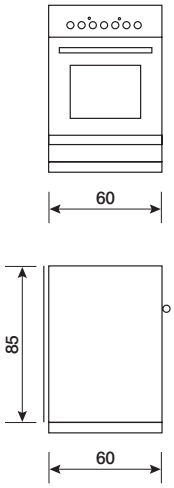
La surface intérieure de la porte est parfaitement lisse. Outre sa finition irréprochable, elle s'entretient facilement et peut être démontée sans outil pour un nettoyage plus profond.

VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ

Un système de refroidissement expulse l'air chaud de la cuisinière pour en réduire les températures de contact.

60x60 INDUCTION

Citycook



Caractéristiques générales

Porte froide 4 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Tiroir de rangement sur roulettes

Plan de cuisson

4 foyers induction
Puissance électrique totale : 7 400 W
4 boosters dont 2 de 3 kW
Commandes sensitives centralisées
10 allures de chauffe par foyer
Sécurité totale induction dont témoins de chaleur résiduelle

Installation

Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel

GCI66PVIX
4 foyers induction
7 400 W

GCI66PVIX

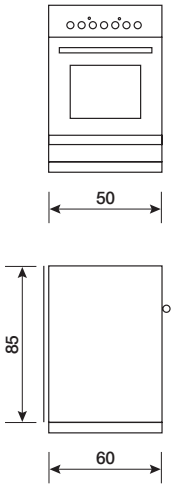
Inox 1 149 €

Four multifonction pyrolyse

Programmateur électronique
10 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Guide de cuisson sérigraphié sur intérieur de porte
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 65 L

50x60 VITROCÉRAMIQUE

Citycook



Caractéristiques générales

Porte froide 3 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable sans outil
Éclairage intérieur
Tiroir de rangement sur roulettes

Plan de cuisson

4 foyers High-Light
Puissance électrique totale : 5 800 W
Commandes par manettes
6 allures de chauffe par foyer
Témoins de chaleur résiduelle

Installation

Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel

GCV56CVIX
4 foyers High-Light
5 800 W

GCV56CVIX

Inox 549 €

Four multifonction catalyse

Programmateur électronique
12 fonctions dont la chaleur tournante
Thermostat réglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Guide de cuisson sérigraphié sur intérieur de porte
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 2 grilles
Volume de la cavité : 65 L

GLEM
GLEM

ALPHA

Simplicité et polyvalence

Pour un usage quotidien et durable, les cuisinières Alpha se caractérisent par des lignes essentielles, extrêmement fonctionnelles. Cette gamme offre un large choix de dimensions et comporte assurément le modèle adapté à votre espace.

CUISINIÈRES

Alpha

la CUISSON *sur* MESURE

FINITION RUBY

À la fois raffinée et corsée cette couleur s'harmonise avec tous les intérieurs et se prête à de multiples associations. Le rouge "ruby" " incarne la chaleur et la force des terres volcaniques italiennes.

GRILLES ÉMAILLÉES MATES

Les nouvelles grilles émaillées aspect fonte confèrent robustesse et richesse au plan de cuisson. Cette finition, mate et rugueuse, fait en outre fonction d'antidérapant pour les casseroles.

ÉMAIL LISSE TITANIUM

La faible porosité de l'émail lisse Titanium évite aux salissures d'adhérer aux parois, en facilitant ainsi le nettoyage. Cet émail résiste aux attaques acides, garantissant le maintien de sa couleur dans le temps, même en cas d'usage intensif.

SÉCURITÉ THERMOCOUPLE

La sécurité thermocouple coupe instantanément l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

CUISINIÈRES GAIN DE PLACE

La gamme Alpha accueille plusieurs modèles "gain de place". Leur profondeur de 50 cm leur permet de s'intégrer dans les petites cuisines. C'est la solution idéale pour les personnes bénéficiant de peu d'espace.

FOYER TRIPLE COURONNE

Idéal pour les cuissons vives, le foyer triple couronne garantit une montée rapide en température et une cuisson homogène. Il accueille sans difficulté vos récipients les plus larges

CATA LYSE

NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux, revêtus d'un émail poreux. Lors d'une cuisson à plus de 220°C d'une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.

GRILLES EN FONTE

La fonte est un matériau résistant à la chaleur et de ce fait durable. Les grilles en fonte confèrent à la table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité et leur conception a été faite de manière à assurer une parfaite stabilité de vos casseroles.

ALLUMAGE UNE MAIN

L'allumage électronique intégré aux manettes permet d'actionner et de régler le brûleur gaz d'une seule main.

FS

SÉCURITÉ TOTALE GAZ

Une sécurité thermocouple et l'allumage électronique équipent les brûleurs du plan de cuisson, du four et du gril gaz.

PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE

La surface intérieure de la porte est entièrement lisse et offre un nettoyage très rapide des projections de cuisson. Pratique, elle peut servir de support aux plats à leur sortie du four. À ce critère fonctionnel s'adjoint un aspect esthétique irréprochable, source indéniable de plaisir.

COUVERCLE EN VERRE

Abaissé, il sert de plan de travail sans craindre les chocs ou les rayures. Levé, il fait office de crédence et protège votre mur des projections de cuisson. Un système en facilite l'extraction pour vous permettre un nettoyage complet de votre plan de cuisson.

VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ

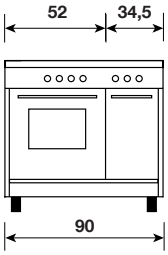
Un système de refroidissement tangentiel innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquilité sans sentir le flux d'air dans vos jambes ou dans votre dos si vous passez à table devant l'appareil.

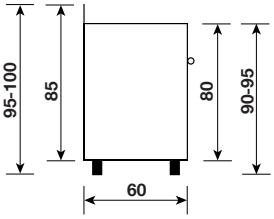
ENCASTRABLE

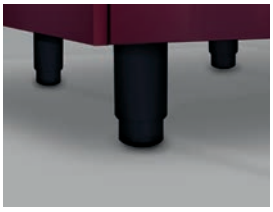
Cette cuisinière est homologuée pour être encastrée sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2. Elle est réglable en hauteur pour s'ajuster aux meubles et ses pieds sont en retrait pour pouvoir être dissimulés derrière une plinthe.

90x60 BUTAMAX

Alpha







Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

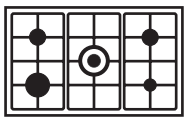
Porte 2 vitres
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz butane
Injecteurs gaz naturel fournis
Encastrable entre 2 meubles



GA96PCGBR
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

GA96PCGBR

Ruby 999 €

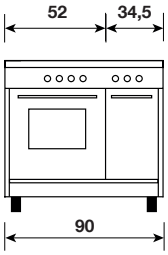
Four tout gaz catalyse

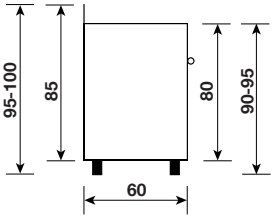
Minuteur sonore 60 minutes
5 fonctions
Gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 66 L

Accessoires page 71

90x60 BUTAMAX

Alpha





Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

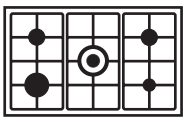
Porte 2 vitres
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz butane
Injecteurs gaz naturel fournis
Encastrable entre 2 meubles



GA96PCGIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

GA96PCGIX

Inox 899 €

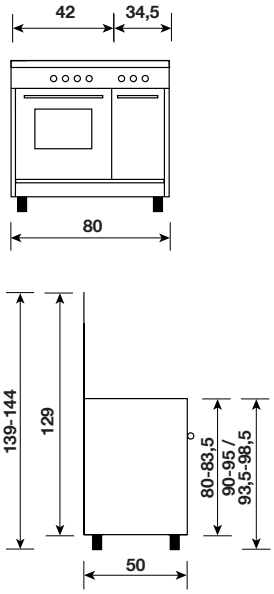
Four tout gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
5 fonctions
Gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 66 L

Accessoires page 71

80x50 BUTANETTE

Alpha



Inclus :

Lot de 2 étagères émaillées

Caractéristiques générales

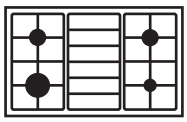
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

4 foyers gaz
Puissance nominale gaz : 7 500 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées mates, aspect fonte
1 repose-plats en fils d'inox
Couvercle en verre amovible

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz butane
Injecteurs gaz naturel fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GA85PMIX
4 foyers gaz

GA85PMIX

Inox 749 €

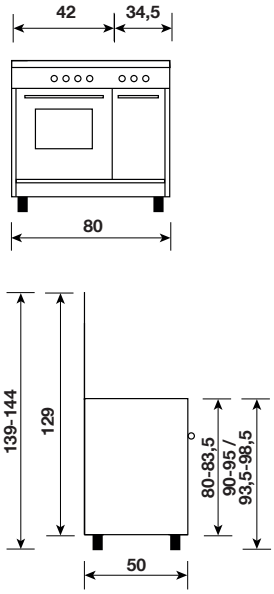
Four gaz émail lisse

Minuteur sonore 60 minutes
3 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Cavité émail lisse Titanium à faible porosité
Gradins emboutis
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 49 L

Accessoires page 71

80x50 BUTANETTE

Alpha



Inclus :

Lot de 2 étagères émaillées

Caractéristiques générales

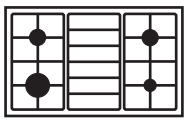
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

4 foyers gaz
Puissance nominale gaz : 7 500 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées mates, aspect fonte
1 repose-plats en fils d'inox
Couvercle en verre amovible

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz butane
Injecteurs gaz naturel fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GA85PMWH
4 foyers gaz

GA85PMWH

Blanche/plan inox 699 €

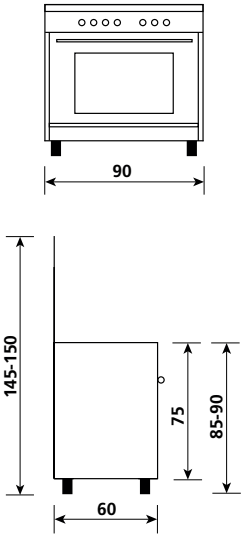
Four gaz émail lisse

Minuteur sonore 60 minutes
3 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Cavité émail lisse Titanium à faible porosité
Gradins emboutis
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 49 L

Accessoires page 71

90x60

Alpha



Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

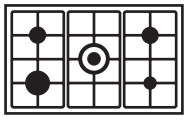
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 kW
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles émaillées mates, aspect fonte
Couvercle en verre amovible

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GA960MIX
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

GA960MIX

Inox 799 €

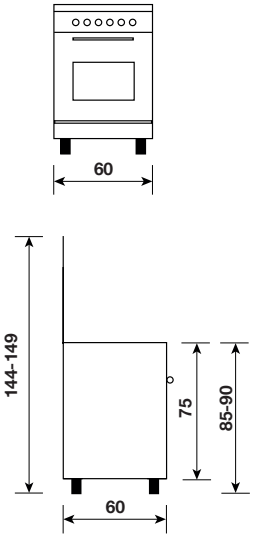
Four gaz émail lisse

Minuteur sonore 60 minutes
4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Cavité émail lisse Titanium à faible porosité
Gradins emboutis
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 130 L

Accessoires page 71

60x60

Alpha



Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

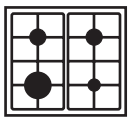
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

4 foyers gaz
Puissance nominale gaz : 7 500 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées mates, aspect fonte
Couvercle en verre amovible

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GA660CMIX - GA660MIX
4 foyers gaz

GA660CMIX

Inox 579 €

Four gaz catalyse

4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 67 L

GA660MIX

Inox 549 €

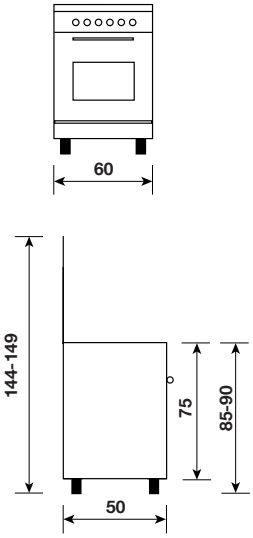
Four gaz émail lisse

4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Cavité émail lisse Titanium à faible porosité
Gradins emboutis
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 67 L

Accessoires page 71

60x50

Alpha



Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

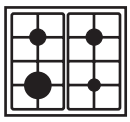
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

4 foyers gaz
Puissance nominale gaz : 7 500 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées mates, aspect fonte
Couvercle en verre amovible

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GA650CMIX
4 foyers gaz

GA650CMIX

Inox 549 €

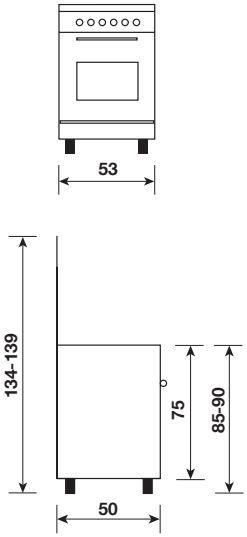
Four gaz catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 58 L

Accessoires page 71

53x50

Alpha



Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

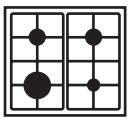
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur

Plan de cuisson

4 foyers gaz
Puissance nominale gaz : 7 500 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées mates, aspect fonte
Couvercle en verre amovible

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GA550CMIX - GA550MIX
4 foyers gaz

GA550CMIX

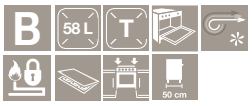
Inox 549 €

Four gaz catalyse

4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 58 L

GA550MIX

Inox 479 €



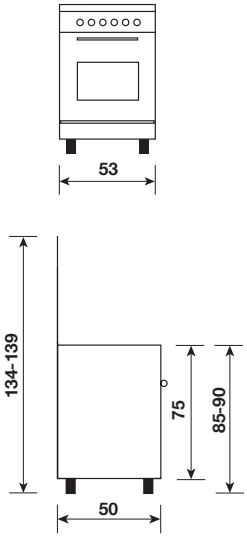
Four gaz émail lisse

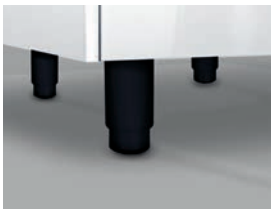
4 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
Cavité émail lisse Titanium à faible porosité
Gradins emboutis
Tournebroche
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 58 L

Accessoires page 71

53x50

Alpha




Pieds réglables en hauteur

Caractéristiques générales

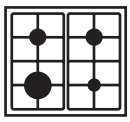
Porte 2 vitres
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur

Plan de cuisson

4 foyers gaz
Puissance nominale gaz : 7 500 W
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées mates, aspect fonte
Couvercle en verre amovible

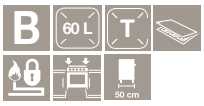
Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles


GA550GWH
4 foyers gaz

GA550GWH

Blanche/plan inox 329 €



Four tout gaz émail lisse

3 fonctions
Gril gaz
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Sécurité gaz par thermocouples
Cavité émail lisse Titanium à faible porosité
Gradins emboutis
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 60 L

Accessoires page 71

WOLEM

UNICA

Le raffinement à l'état pur

Mariage réussi de matériaux les cuisinières Unica sont le reflet d'une tradition artisanale perpétuée, d'une qualité de fabrication et d'une robustesse à toute épreuve. Ces modèles rustiques s'enorgueillissent d'une esthétique intemporelle, qui contribuera à la convivialité et au charme de votre intérieur.

CUISINIÈRES

Unica

Quand FONCTIONNALITÉ RIME *avec* SIMPLICITÉ

FOYER TRIPLE COURONNE

Idéal pour les cuissons vives, le foyer triple couronne garantit une montée rapide en température et une cuisson homogène. Il accueille sans difficulté vos récipients les plus larges.

SÉCURITÉ THERMOCOUPLE

La sécurité thermocouple coupe instantanément l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

DÉPART DE CRÉDENCE

Le départ de crédence contribue à l'esthétique générale du produit en le professionnalisant. D'un point de vue utilitaire, surmonter votre cuisinière d'une crédence protégera le mur des éventuelles projections de cuisson.

CUISINIÈRE GAIN DE PLACE

La gamme Unica accueille un modèle "gain de place". Sa profondeur de 50 cm lui permet de s'intégrer dans les petites cuisines.. C'est la solution idéale pour les personnes bénéficiant de peu d'espace.

CATA
LYSE

NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux, revêtus d'un émail poreux. Lors d'une cuisson à plus de 220°C d'une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.

GRILLES EN FONTE

La fonte est un matériau résistant à la chaleur et de ce fait durable. Les grilles en fonte confèrent à la table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité et leur conception a été faite de manière à assurer une parfaite stabilité de vos casseroles.

GRILLES ÉMAILLÉES MATES

Les nouvelles grilles émaillées aspect fonte confèrent robustesse et richesse au plan de cuisson. Cette finition, mate et rugueuse, fait en outre fonction d'antidérapant pour les casseroles.

ALLUMAGE UNE MAIN

L'allumage électronique intégré aux manettes permet d'actionner et de régler le brûleur gaz d'une seule main.

PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE

La surface intérieure de la porte est entièrement lisse et offre un nettoyage très rapide des projections de cuisson. Pratique, elle peut servir de support aux plats à leur sortie du four. À ce critère fonctionnel s'adjoint un aspect esthétique irréprochable, source indéniable de plaisir.

VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ

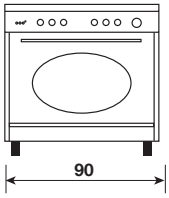
Un système de refroidissement tangentiel innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquilité sans sentir le flux d'air dans vos jambes ou dans votre dos si vous passez à table devant l'appareil.

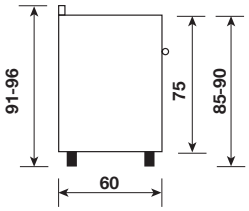
ENCASTRABLE

Cette cuisinière est homologuée pour être encastrée sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2. Elle est réglable en hauteur pour s'ajuster aux meubles et ses pieds sont en retrait pour pouvoir être dissimulés derrière une plinthe.

90x60 RUSTIQUE

Unica





Caractéristiques générales

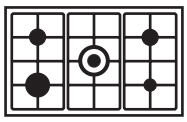
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GU960CMR
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

GU960CMR

Noire/plan inox 999 €

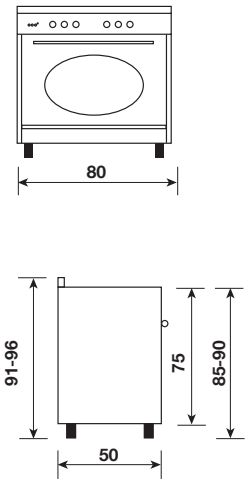
Four gaz catalyse

Minuteur sonore analogique
3 fonctions
Gril électrique
Thermostat réglable de 130°C à 250°C
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Panneaux catalytiques autonettoyants
Éclairage intérieur
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 130 L

Accessoires page 71

80x50 RUSTIQUE

Unica



Caractéristiques générales

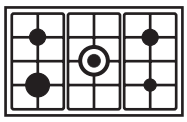
Porte 2 vitres
Porte intérieure plein verre
Vitre intérieure démontable
Éclairage intérieur
Coffre de rangement chauffe-plat

Plan de cuisson

5 foyers gaz dont 1 triple couronne 3 800 W
Puissance nominale gaz : 11 300 W
Allumage électronique "bouton"
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles émaillées mates, aspect fonte
Départ de crédence

Installation

Pieds réglables en hauteur
Équipée pour le gaz naturel
Injecteurs gaz butane/propane fournis
Encastrable entre 2 meubles
Ventilateur tangentiel aspiré



GU850CER
5 foyers gaz dont
1 triple couronne 3 800 W

GU850CER

Noire/plan inox 899 €

Four convection catalyse

Minuteur sonore 60 minutes
5 fonctions
Gril électrique
Thermostatréglable de 50°C à 250°C
Panneaux catalytiques autonettoyants
Gradins fils
1 lèchefrite émaillée, 1 grille
Volume de la cavité : 98 L

Accessoires page 71

la gamme

DIMENSIONS (CM)	RÉFÉRENCE	LIGNE	PHOTO	FOUR	TABLE	PAGE
50 x 60	**GCV56CVIX**	Citycook		PRH multifonction catalyse	4 foyers vitrocéramique	41
53 x 50	**GA550CMIX**	Alpha		gaz catalyse	4 foyers gaz	53
	GA550MIX	Alpha		gaz émail lisse	4 foyers gaz	53
	GA550GWH	Alpha		tout gaz émail lisse	4 foyers gaz	54
60 x 50	**GA650CMIX**	Alpha		gaz catalyse	4 foyers gaz	52
60 x 60	**GCI66PVIX**	Citycook		multifonction pyrolyse	4 foyers induction	40
	GA660CMIX	Alpha		gaz catalyse	4 foyers gaz	51
	GA660MIX	Alpha		gaz émail lisse	4 foyers gaz	51
80 x 50	**GU850CER**	Unica		convection catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	61
90 x 60	**GXD96CVBR**	Matrix		multifonction catalyse / convection catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	22
	GXD96CVIX	Matrix		multifonction catalyse / convection catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	23
	GX960CVBR	Matrix		multifonction catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	24
	GX960CVIX	Matrix		multifonction catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	25
	GX960CQIX	Matrix		Multichef tout gaz ventilé catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	26
	GE960CVBK	e-Cooker		multifonction catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	32

DIMENSIONS (CM)	RÉFÉRENCE	LIGNE	PHOTO	FOUR	TABLE	PAGE
90 x 60	**GE960CVIX**	e-Cooker		multifonction catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	33
	GE960CBIX	e-Cooker		multifonction catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	34
	GE960CMBK	e-Cooker		gaz catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	32
	GE960CMIX	e-Cooker		gaz catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	33
	GA960MIX	Alpha		gaz émail lisse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	50
	GU960CMR	Unica		gaz catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	60
120 X 61,5	**GM126CQIXC**	Magnifica		maxi four Multichef tout gaz ventilé catalyse	6 foyers gaz dont 3 double couronne	17
	GM126CQIXR	Magnifica		maxi four Multichef tout gaz ventilé catalyse	6 foyers gaz dont 3 double couronne	16
	GM126CQIXX	Magnifica		maxi four Multichef tout gaz ventilé catalyse	6 foyers gaz dont 3 double couronne	15
BUTANETTES	**GA96PCGIX** 90 x 60 cm	Alpha		tout gaz catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	47
	GA96PCGBR 90 x 60 cm	Alpha		tout gaz catalyse	5 foyers gaz dont 1 triple couronne	46
	GA85PMIX 80 x 50 cm	Alpha		gaz émail lisse	4 foyers gaz	48
	GA85PMWH 80 x 50 cm	Alpha		gaz émail lisse	4 foyers gaz	49

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

MAGNIFICA

RÉFÉRENCE		GM126CQIXC	GM126CQIXR	GM126CQIXX
Dimensions	cm	120 x 61,5	120 x 61,5	120 x 61,5
Couleur		Inox / Carbone	Inox / Rouge	Inox / Inox
PLAN DE CUISSON				
Nombre de foyers / zones		6	6	6
Foyer avant droit	Ø cm/kW	4 (Double couronne)	4 (Double couronne)	4 (Double couronne)
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	4 (Double couronne)	4 (Double couronne)	4 (Double couronne)
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer central	Ø cm/kW	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	5 (Double couronne)	5 (Double couronne)	5 (Double couronne)
Foyer centre gauche	Ø cm/kW	-	-	-
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE				
Sécurité gaz par thermocouples du plan de cuisson		•	•	•
Allumage électronique du plan de cuisson		•	•	•
Sécurité gaz par thermocouples du four		•	•	•
Allumage électronique du four		•	•	•
Type d'allumage	Bouton	-	-	-
	Allumage une main	•	•	•
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON				
Grilles émaillées mates		-	-	-
Grilles en fonte		•	•	•
FOUR				
Type de four		Maxi four Multichef tout gaz ventilé	Maxi four Multichef tout gaz ventilé	Maxi four Multichef tout gaz ventilé
FONCTIONS				
Nombre de fonctions		6	6	6
Éclairage		-	-	-
Pizza		-	-	-
Préchauffage booster		-	-	-
Convection naturelle		-	-	-
Sole		-	-	-
Sole pulsée		-	-	-
Voûte		-	-	-
Gril		-	-	-
Maxi gril		-	-	-
Maxi gril pulsé		-	-	-
Gril pulsé		-	-	-
Chaleur pulsée		-	-	-
Multifonction (chaleur tournante)		-	-	-
Décongélation		-	-	-
Gaz		•	•	•
Gril Gaz		•	•	•
Gaz ventilé		•	•	•
Gril gaz pulsé		-	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)				
Éclairage		•	•	•
Tournebroche		•	•	•
Ventilation (Multichef)		•	•	•
CAVITÉ FOUR				
Gradins fils		•	•	•
Nettoyage		Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques
TYPE DE PROGRAMMATION				
Minuteur		Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes
PORTE FOUR				
Plein verre		•	•	•
2 vitres		-	-	-
Porte froide		3 vitres	3 vitres	3 vitres
ACCESSOIRES				
Ventilateur tangentiel		•	•	•
Thermostat		•	•	•
Tournebroche		•	•	•
Éclairage		•	•	•
Grille(s)		2	2	2
Lèchefrite(s)		1 inox	1 inox	1 inox
Coffre de rangement chauffe-plat		•	•	•
Pieds réglables en hauteur		-	-	-
Couvercle en verre		-	-	-
CONSOMMATIONS				
Classe énergétique		B	B	B
Volume utile (1)	L	134	134	134
Puissance électrique totale	kW	0,098	0,098	0,098
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50 - 60 / <1	230 / 50 - 60 / <1	220 / 240 - 50 /60
DIMENSIONS				
H x L x P	cm	91/92x120x61,5	91/92x120x61,5	91/92x120x61,5
H x L x P emballé	cm	117x127x72	117x127x72	117x127x72
EAN	Inox / Carbone	8052745128572	-	-
	Inox / Rouge	-	8052745128589	-
	Inox / Inox	-	-	8052745128565

Conformément au Règlement UE 65/2014

Légende des couleurs : IXC = Inox / Carbone IXR = Inox / Rouge IXX = Inox / Inox

Matrix

RÉFÉRENCE		GXD96CV	GX960CV	GX960CQIX
Dimensions	cm	90 x 60	90 x 60	90 x 60
Couleur		IX - BR	IX - BR	IX
PLAN DE CUISSON				
Nombre de foyers / zones		5	5	5
Foyer avant droit	Ø cm/kW	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	-	-	-
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	-	-	-
Foyer central	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer centre gauche	Ø cm/kW	3,8 (Triple couronne)	3,8 (Triple couronne)	3,8 (Triple couronne)
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE				
Sécurité gaz par thermocouples du plan de cuisson		•	•	•
Allumage électronique du plan de cuisson		•	•	•
Sécurité gaz par thermocouples du four		-	-	•
Allumage électronique du four		-	-	•
Type d'allumage	Bouton	-	-	-
	Allumage une main	•	•	•
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON				
Grilles émaillées mates		-	-	-
Grilles en fonte		•	•	•
FOUR				
Type de four		Grand four: Four électrique multifonction Petit four: Four électrique convection	Four électrique multifonction	Four Multichef tout gaz ventilé
FONCTIONS				
Nombre de fonctions		8 / 5	8	8
Éclairage		• / •	•	-
Pizza		-	-	-
Préchauffage booster		-	-	-
Convection naturelle		• / •	•	-
Sole		- / •	-	-
Sole pulsée		• / -	•	-
Voûte		- / •	-	-
Gril		• / •	•	-
Maxi gril		• / -	•	-
Maxi gril pulsé		• / -	•	-
Gril pulsé		-	-	-
Chaleur pulsée		-	-	-
Multifonction (chaleur tournante)		• / -	•	-
Décongélation		• / -	•	-
Gaz		-	-	•
Gril Gaz		-	-	•
Gaz ventilé		-	-	•
Gril gaz pulsé		-	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)				
Éclairage		-	-	•
Tournebroche		-	-	Gaz + TB / Gril + TB /Gaz ventilé + TB
Ventilation (Multichef)		-	-	•
CAVITÉ FOUR				
Gradins fils		•	•	•
Nettoyage		Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques
TYPE DE PROGRAMMATION				
Minuteur		Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes
PORTE FOUR				
Plein verre		•	•	•
2 vitres		•	•	•
Porte froide 3 vitres		-	-	-
ACCESSOIRES				
Ventilateur tangentiel		•	•	•
Thermostat		•	•	•
Tournebroche		-	-	•
Éclairage		•	•	•
Grille(s)		2/1	2	2
Lèchefrite(s)		1/1	1	1
Coffre de rangement chauffe-plat		•	•	•
Pieds réglables en hauteur		•	•	•
Couvercle en verre		-	-	-
CONSOMMATIONS				
Classe énergétique		B	B	B
Consommation convection naturelle	kWh / MJ	0,99	1,20	2,61 / 9,41
Consommation convection forcée	kWh / MJ	1,04	1,31	3,08 / 11,10
BRANCHEMENTS				
Volume utile (1)	L	67 / 41	104	98
Puissance électrique totale	kW	3,598	2,517	0,062
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50 - 60 / 16	230 / 50 - 60 / 16	230 / 50 - 60 / <1
DIMENSIONS				
H x L x P	cm	86/91x90x60	86/91x90x60	86/91x90x60
H x L x P emballé	cm	88,5x95,5x69,5	88,5x95,5x69,5	88,5x95,5x69,5
EAN	Inox	8052745128596	8052745127810	8052745126790
	Ruby	8052745128602	8052745128619	-

Conformément au Règlement UE 65/2014

Légende des couleurs : IX = Inox BR = Ruby

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

e-Cooker

RÉFÉRENCE		GE960CV	GE960CM	GE960CBIX
Dimensions	cm	90 x 60	90 x 60	90 x 60
Couleur		IX - BK	IX - BK	IX
PLAN DE CUISSON				
Nombre de foyers / zones		5	5	5
Foyer avant droit	Ø cm/kW	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer central	Ø cm/kW	3,8 (Triple couronne)	3,8 (Triple couronne)	3,8 (Triple couronne)
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	-	-	-
Foyer centre gauche	Ø cm/kW	-	-	-
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE				
Sécurité gaz par thermocouples du plan de cuisson		•	•	•
Allumage électronique du plan de cuisson		•	•	•
Sécurité gaz par thermocouples du four		-	•	-
Allumage électronique du four		-	•	-
Type d'allumage	Bouton	•	•	•
	Allumage une main	-	-	-
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON				
Grilles émaillées mates		-	-	•
Grilles en fonte		•	•	-
FOUR				
Type de four		Four électrique multifonction	Four gaz + gril électrique	Four électrique multifonction
FONCTIONS				
Nombre de fonctions		8	4	6
Éclairage		•	-	•
Pizza		-	-	-
Préchauffage booster		-	-	-
Convection naturelle		•	-	•
Sole		-	-	•
Sole pulsée		•	-	•
Voûte		-	-	-
Gril		•	•	-
Maxi gril		•	-	-
Maxi gril pulsé		•	-	•
Gril pulsé		-	-	-
Chaleur pulsée		-	-	•
Multifonction (chaleur tournante)		•	-	-
Décongélation		•	-	-
Gaz		-	•	-
Gril Gaz		-	-	-
Gaz ventilé		-	-	-
Gril gaz pulsé		-	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)				
Éclairage		-	•	-
Tournebroche		-	•	-
Ventilation (Multichef)		-	-	-
CAVITÉ FOUR				
Gradins fils		•	•	•
Nettoyage		Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques
TYPE DE PROGRAMMATION				
Minuteur		Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes
PORTE FOUR				
Plein verre		•	•	•
2 vitres		•	•	•
Porte froide		-	-	-
ACCESSOIRES				
Ventilateur tangentiel		•	•	•
Thermostat		•	•	•
Tournebroche		-	•	-
Éclairage		•	•	•
Grille(s)		2	1	1
Lèchefrite(s)		1	1	1
Coffre de rangement chauffe-plat		•	•	•
Pieds réglables en hauteur		•	•	•
Couvercle en verre		-	-	-
CONSOMMATIONS				
Classe énergétique		B	B	B
Consommation convection naturelle	kWh / MJ	1,26	2,72 / 9,80	1,26
Consommation convection forcée	kWh / MJ	1,35	-	1,35
BRANCHEMENTS				
Volume utile [1]	L	120	132	120
Puissance électrique totale	kW	2,514	2,037	2,514
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50 - 60 / 10,9	230 / 50 - 60 / 8,9	230 / 50 - 60 / 10,9
DIMENSIONS				
H x L x P	cm	85/90x90x60	85/90x90x60	85/90x90x60
H x L x P emballé	cm	88x94x68	88x94x68	88x94x68
EAN	Inox	8052745126776	8052745126769	8052745127926
	Black pearl	8052745128626	8052745128633	-

Conformément au Règlement UE 65/2014

Légende des couleurs : IX = Inox BK = Black pearl

Citycook

RÉFÉRENCE		GCI66PVIX	GCV56CVIX
Dimensions	cm	60 x 60	50 x 60
Couleur		IX	IX
PLAN DE CUISSON			
Nombre de foyers / zones		4	4
Foyer avant droit	Ø cm/kW	16 cm Booster / 1,2 - 1,4	15,5 cm / 1,2
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	21 cm Booster / 2,3 - 3,0	19 cm / 1,7
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	21 cm Booster / 2,3 - 3,0	19 cm / 1,7
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	16 cm Booster / 1,2 - 1,4	15,5 cm / 1,2
Foyer central	Ø cm/kW	-	-
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	-	-
Foyer droit	Ø cm/kW	-	-
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE			
Allures de chauffe par foyer		9+booster	6
Commandes		Sensitives	Manettes
Sécurité gaz par thermocouples du four		-	-
Allumage électronique du four		-	-
Type d'allumage	Bouton	-	-
	Allumage une main	•	•
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON			
Grilles émaillées mates		-	-
Grilles en fonte		-	-
FOUR			
Type de four		Four électrique multifonction	Four électrique multifonction
FONCTIONS			
Nombre de fonctions		10	12
Éclairage		-	-
Pizza		•	•
Préchauffage booster		-	•
Convection naturelle		•	•
Sole		•	•
Sole pulsée		-	-
Voûte		-	-
Gril		•	•
Maxi gril		•	•
Maxi gril pulsé		•	•
Gril pulsé		-	-
Chaleur pulsée		•	•
Multifonction (chaleur tournante)		•	•
Décongélation		•	•
Gaz		-	-
Gril Gaz		-	-
Gaz ventilé		-	-
Gril gaz pulsé		-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)			
Éclairage		-	-
Tournebroche		-	Gril + TB / Maxi gril + TB
Ventilation (Multichef)		-	-
CAVITÉ FOUR			
Gradins fils		•	•
Nettoyage		Pyrolyse	Panneaux catalytiques
TYPE DE PROGRAMMATION			
Minuteur		Programmateur électronique	Programmateur électronique
PORTE FOUR			
Plein verre		•	•
2 vitres		-	-
Porte froide		4 vitres	3 vitres
ACCESSOIRES			
Ventilateur tangentiel		•	•
Thermostat		•	•
Tournebroche		-	•
Éclairage		•	•
Grille(s)		2	2
Lèchefrite(s)		1	1
Coffre de rangement chauffe-plat		• (tiroir)	• (tiroir)
Pieds réglables en hauteur		-	-
Couvercle en verre		-	-
CONSOMMATIONS			
Classe énergétique		A	A
Consommation convection naturelle	kWh / MJ	0,99	0,99
Consommation convection forcée	kWh / MJ	0,88	0,88
BRANCHEMENTS			
Volume utile [1]	L	65	65
Puissance électrique totale	kW	10,5	8,9
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50-60 / 40	230 / 50-60 / 40
DIMENSIONS			
H x L x P	cm	85x60x60	85x50x60
H x L x P emballé	cm	98x63x72	98x54x68
EAN	Inox	8052745128466	8052745128459

Conformément au Règlement UE 65/2014

Légende des couleurs : IX = Inox

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Alpha

RÉFÉRENCE		GA96PCG	GA85PMIX	GA85PMWH	GA960MIX	GA660CMIX
Dimensions	cm	90 x 60	80 x 50	80 x 50	90 x 60	60 x 60
Couleur		IX - BR	IX	WH	IX	IX
PLAN DE CUISSON						
Nombre de foyers / zones		5	4	4	5	4
Foyer avant droit	Ø cm/kW	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer central	Ø cm/kW	3,8 (Triple couronne)	-	-	3,8 (Triple couronne)	-
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	-	-	-	-	-
Foyer centre gauche	Ø cm/kW	-	-	-	-	-
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE						
Sécurité gaz par thermocouples du plan de cuisson		•	•	•	•	•
Allumage électronique du plan de cuisson		•	•	•	•	•
Sécurité gaz par thermocouples du four		•	•	•	•	•
Allumage électronique du four		•	•	•	•	•
Type d'allumage	Bouton	•	-	-	•	•
	Allumage une main	-	•	•	-	-
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON						
Grilles émaillées mates		-	•	•	•	•
Grilles en fonte		•	-	-	-	-
FOUR						
Type de four		Four gaz + gril gaz	Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril électrique
FONCTIONS						
Nombre de fonctions		5	3	3	4	4
Éclairage		-	-	-	-	-
Pizza		-	-	-	-	-
Préchauffage booster		-	-	-	-	-
Convection naturelle		-	-	-	-	-
Sole		-	-	-	-	-
Sole pulsée		-	-	-	-	-
Voûte		-	-	-	-	-
Gril		-	•	•	•	•
Maxi gril		-	-	-	-	-
Maxi gril pulsé		-	-	-	-	-
Gril pulsé		-	-	-	-	-
Chaleur pulsée		-	-	-	-	-
Multifonction (chaleur tournante)		-	-	-	-	-
Décongélation		-	-	-	-	-
Gaz		•	•	•	•	•
Gril Gaz		•	-	-	-	-
Gaz ventilé		-	-	-	-	-
Gril gaz pulsé		-	-	-	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)						
Éclairage		•	•	•	•	•
Tournebroche		Gaz + TB / Gril + TB	-	-	•	•
Ventilation (Multichef)		-	-	-	-	-
CAVITÉ FOUR						
Gradins fils		•	-	-	-	•
Nettoyage		Panneaux catalytiques	Émail lisse Titanium	Émail lisse Titanium	Émail lisse Titanium	Panneaux catalytiques
TYPE DE PROGRAMMATION						
Minuteur		Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes	Minuteur sonore 60 minutes	-
PORTE FOUR						
Plein verre		-	•	•	•	•
2 vitres		•	•	•	•	•
Porte froide		-	-	-	-	-
ACCESSOIRES						
Ventilateur tangentiel		-	•	•	•	•
Thermostat		•	•	•	•	•
Tournebroche		•	-	-	•	•
Éclairage		•	•	•	•	•
Grille(s)		1	1	1	1	1
Lèchefrite(s)		1	1	1	1	1
Coffre de rangement chauffe-plat		•	•	•	•	•
Pieds réglables en hauteur		•	•	•	•	•
Couvercle en verre		-	•	•	•	•
CONSOMMATIONS						
Classe énergétique		B	B	B	B	B
Consommation convection naturelle	kWh / MJ	2,23 / 8,01	1,75 / 6,30	1,75 / 6,30	2,72 / 9,80	2,23 / 8,01
Consommation convection forcée	kWh / MJ	-	-	-	-	-
BRANCHEMENTS						
Volume utile (1)	L	66	49	49	130	67
Puissance électrique totale	kW	0,019	1,383	1,383	2,037	1,437
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50 - 60 / <1	230 / 50 - 60 / 6	230 / 50 - 60 / 6	230 / 50 - 60 / 8,9	230 / 50 - 60 / 6,2
DIMENSIONS						
H x L x P	cm	90/95x90x60	90/95x80x50	90/95x80x50	85/90x90x60	85/90x60x60
H x L x P emballé	cm	93x96x69	90x85x57	90x85x57	85x95x67	85x65x67
EAN	Inox	8052745126745	8052745126738	-	8052745126752	8052745126721
	Ruby	8052745128640	-	-	-	-
	Blanche	-	-	8052745126721	-	-

Conformément au Règlement UE 65/2014

Légende des couleurs : IX = Inox BR = Ruby WH = Blanche

Alpha

RÉFÉRENCE		GA660MIX	GA650CMIX	GA550CMIX	GA550MIX	GA550GWH
Dimensions	cm	60 x 60	60 x 50	53 x 50	53 x 50	53 x 50
Couleur		IX	IX	IX	IX	WH
PLAN DE CUISSON						
Nombre de foyers / zones		4	4	4	4	4
Foyer avant droit	Ø cm/kW	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer central	Ø cm/kW	-	-	-	-	-
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	-	-	-	-	-
Foyer centre gauche	Ø cm/kW	-	-	-	-	-
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE						
Sécurité gaz par thermocouples du plan de cuisson		•	•	•	•	•
Allumage électronique du plan de cuisson		•	•	•	•	-
Sécurité gaz par thermocouples du four		•	•	•	•	•
Allumage électronique du four		•	•	•	•	-
Type d'allumage	Bouton	•	•	•	•	-
	Allumage une main	-	-	-	-	-
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON						
Grilles émaillées mates		•	•	•	•	•
Grilles en fonte		-	-	-	-	
FOUR						
Type de four		Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril électrique	Four gaz + gril gaz
FONCTIONS						
Nombre de fonctions		4	4	4	4	3
Éclairage		-	-	-	-	-
Pizza		-	-	-	-	-
Préchauffage booster		-	-	-	-	-
Convection naturelle		-	-	-	-	-
Sole		-	-	-	-	-
Sole pulsée		-	-	-	-	-
Voûte		-	-	-	-	-
Gril		•	•	•	•	-
Maxi gril		-	-	-	-	-
Maxi gril pulsé		-	-	-	-	-
Gril pulsé		-	-	-	-	-
Chaleur pulsée		-	-	-	-	-
Multifonction (chaleur tournante)		-	-	-	-	-
Décongélation		-	-	-	-	-
Gaz		•	•	•	•	•
Gril Gaz		-	-	-	-	•
Gaz ventilé		-	-	-	-	-
Gril gaz pulsé		-	-	-	-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)						
Éclairage		•	•	•	•	•
Tournebroche		•	•	•	•	-
Ventilation (Multichef)		-	-	-	-	-
CAVITÉ FOUR						
Gradins fils		-	•	•	-	-
Nettoyage		Émail lisse Titanium	Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques	Émail lisse Titanium	Émail lisse Titanium
TYPE DE PROGRAMMATION						
Minuteur		-	Minuteur sonore 60 minutes	-	-	-
PORTE FOUR						
Plein verre		•	•	•	•	-
2 vitres		•	•	•	•	•
Porte froide		-	-	-	-	-
ACCESSOIRES						
Ventilateur tangentiel		•	•	•	•	-
Thermostat		•	•	•	•	•
Tournebroche		•	•	•	•	-
Éclairage		•	•	•	•	•
Grille(s)		1	1	1	1	1
Lèchefrite(s)		1	1	1	1	1
Coffre de rangement chauffe-plat		•	•	-	-	-
Pieds réglables en hauteur		•	•	•	•	•
Couvercle en verre		•	•	•	•	•
CONSOMMATIONS						
Classe énergétique		B	B	B	B	B
Consommation convection naturelle	kWh / MJ	2,23 / 8,01	1,90 / 6,84	1,90 / 6,84	1,90 / 6,84	1,90 / 6,84
Consommation convection forcée	kWh / MJ	-	-	-	-	-
BRANCHEMENTS						
Volume utile (1)	L	67	58	58	58	60
Puissance électrique totale	kW	1,437	1,387	1,387	1,387	0,015
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50 - 60 / 6,2	230 / 50 - 60 / 6	230 / 50 - 60 / 6	230 / 50 - 60 / 6	230 / 50 - 60 / <1
DIMENSIONS						
H x L x P	cm	85/90x60x60	85/90x60x50	85/90x53x50	85/90x53x50	85/90x53x50
H x L x P emballé	cm	85x65x67	85x65x57	85x58x57	85x58x57	85x58x57
EAN	Inox	8052745126714	8052745126691	8052745126684	8052745126677	-
	Blanche	-	-	-	-	8052745126660

Conformément au Règlement UE 65/2014

Légende des couleurs : IX = Inox WH = Blanche

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Unica

RÉFÉRENCE		GU960CMR	GU850CER
Dimensions	cm	90 x 60	80 x 50
Couleur		R	R
PLAN DE CUISSON			
Nombre de foyers / zones		5	5
Foyer avant droit	Ø cm/kW	1 (Auxiliaire)	1 (Auxiliaire)
Foyer avant gauche	Ø cm/kW	3 (Rapide)	3 (Rapide)
Foyer arrière droit	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer arrière gauche	Ø cm/kW	1,75 (Semi-rapide)	1,75 (Semi-rapide)
Foyer central	Ø cm/kW	3,8 (Triple couronne)	3,8 (Triple couronne)
Foyer arrière centre	Ø cm/kW	-	-
Foyer centre gauche	Ø cm/kW	-	-
SÉCURITÉ ET ALLUMAGE			
Sécurité gaz par thermocouples du plan de cuisson		•	•
Allumage électronique du plan de cuisson		•	•
Sécurité gaz par thermocouples du four		•	-
Allumage électronique du four		•	-
Type d'allumage	Bouton	-	•
	Allumage une main	•	-
ACCESSOIRES PLAN DE CUISSON			
Grilles émaillées mates		-	•
Grilles en fonte		•	-
FOUR			
Type de four		Four gaz + gril électrique	Four électrique convection
FONCTIONS			
Nombre de fonctions		3	5
Éclairage		-	•
Pizza		-	-
Préchauffage booster		-	-
Convection naturelle		-	•
Sole		-	•
Sole pulsée		-	-
Voûte		-	•
Gril		•	•
Maxi gril		-	-
Maxi gril pulsé		-	-
Gril pulsé		-	-
Chaleur pulsée		-	-
Multifonction (chaleur tournante)		-	-
Décongélation		-	-
Gaz		•	-
Gril Gaz		-	-
Gaz ventilé		-	-
Gril gaz pulsé		-	-
FONCTIONS SPÉCIALES (Bouton)			
Éclairage		•	-
Tournebroche		-	-
Ventilation (Multichef)		-	-
CAVITÉ FOUR			
Gradins fils		•	•
Nettoyage		Panneaux catalytiques	Panneaux catalytiques
TYPE DE PROGRAMMATION			
Minuteur		Minuteur sonore analogique	Minuteur sonore 60 minutes
PORTE FOUR			
Plein verre		•	•
2 vitres		•	•
Porte froide		-	-
ACCESSOIRES			
Ventilateur tangentiel		•	•
Thermostat		•	•
Tournebroche		-	-
Éclairage		•	•
Grille(s)		1	1
Lèchefrite(s)		1	1
Coffre de rangement chauffe-plat		•	•
Pieds réglables en hauteur		•	•
Couvercle en verre		-	-
CONSOMMATIONS			
Classe énergétique		B	B
Consommation convection naturelle	kWh / MJ	2,69 / 9,70	1,15
Consommation convection forcée	kWh / MJ	-	-
BRANCHEMENTS			
Volume utile [1]	L	130	98
Puissance électrique totale	kW	2,033	2,483
Tension/Fréquence/Intensité	V/Hz/A	230 / 50 - 60 / 8,8	230 / 50 - 60 / 10,8
DIMENSIONS			
H x L x P	cm	85/90x90x60	85/90x80x50
H x L x P emballé	cm	85x95x67	90x85x57
EAN	Noire rustique	8052745126783	8052745128657

Conformément au Règlement UE 65/2014

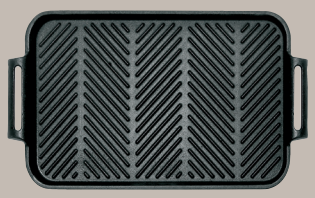
Légende des couleurs : R = Noire rustique

ACCESSOIRES

Sur commande

PLANCHE À GRILLER

La planche à griller en fonte est idéale pour la préparation des viandes, des poissons et des légumes.



CR520
Fonte 59 €

Planche à griller en fonte

SUPPORT WOK

Pour les amateurs de cuisine ethnique, une grille spéciale permet à votre plan de cuisson d'accueillir une poêle wok traditionnelle à fond rond.

CR570
Fonte 39 €

Support wok à fond rond en fonte

PIEDS INOX GRANDE HAUTEUR

Réglables en hauteur de 14,5 à 22 cm, permettent l'alignement de la cuisinière à des meubles bas grande hauteur.

CR1422
Inox 69 €

Pieds inox grande hauteur x 4 pièces

FONCTIONS

Cuisinières

ÉCLAIRAGE
S'allume dès qu'une fonction est sélectionnée.

PIZZA
Pour la cuisson spécifique des pizzas et du pain.

PRÉCHAUFFAGE BOOSTER
Cette fonction permet de porter la température de l'enceinte à 210 °C en 7 minutes seulement.

PYROLYSE
Fonction de nettoyage du four. D'une durée d'environ 1h30, un cycle de pyrolyse est recommandé toutes les 6 à 8 cuissons.

CONVECTION NATURELLE
La chaleur est produite par les résistances de voûte et de sole. C'est la cuisson électrique traditionnelle sur un niveau, idéale pour les pâtisseries car elle préserve le croustillant des aliments.

VOÛTE
Puissance minimum utilisée. Idéale pour le chauffage de portions d'aliments réduites.

SOLE
La chaleur provenant du bas optimise les cuissons lentes à basse température.

SOLE PULSÉE
La chaleur de la résistance inférieure est ventilée. Idéale pour les soufflés.

CHALEUR PULSÉE
La chaleur produite par les résistances de voûte et de sole est ventilée. Particulièrement indiquée pour la cuisson des pizzas, tartes, quiches….

GRIL
Utilisé pour gratiner. Optimal pour la cuisson des viandes.

MAXI GRIL
Le gril associé à la résistance de voûte permet de rôtir sur une surface plus large.

TURBO GRIL
Le gril, dont la chaleur est brassée et contrôlée par le thermostat, donne toute sa puissance. Vous pouvez cuire des poulets, des rôtis, ... avec un minimum d'interventions.

MAXI GRIL PULSÉ
Optimal pour la cuisson de tous les gratins.

CHALEUR TOURNANTE
Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur. Cela permet une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, sans mélange d'odeurs.

DÉCONGÉLATION
Le brassage de l'air ambiant par la turbine permet une décongélation rapide et délicate.

GAZ
Cuisson traditionnelle au gaz.

GRIL GAZ
Une rampe de gaz située sur la voûte permet de saisir, gratiner ou dorer délicatement.

GAZ VENTILÉ
La chaleur produite par le brûleur gaz est ventilée. Voir fonction Multichef ci-contre.

GRIL + TOURNEBROCHE
Idéal pour rôtir les volailles.

MARKETING
Glem Gas

Glem Gas S.p.A. se réserve le droit de modifier à tout moment et sans préavis les caractéristiques de ses produits sans mettre à jour le catalogue en conséquence.

Conformément à la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Les prix indiqués qui figurent sur ce document n'ont qu'une valeur indicative. Depuis le 15 novembre 2006, ces prix doivent être majorés de l'Eco-participation pour financer la filière de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques (décret n°2005-829 du 20 juillet 2005).

Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles.

013A94 10/2016

SIÈGE SOCIAL AIRLUX S.A.
ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

INFO CONSO
Tél. : 03 24 56 80 40
Fax : 03 24 56 19 54
info@airlux.com
www.glem-electromenager.com

SERVICE APRÈS-VENTE
Tél. : 03 24 56 67 04
sav@airlux.com

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Tél. : 03 24 56 80 48
Fax : 03 24 56 80 38