



eno

MANUFACTURE

1909

COLLECTION 2025



Nos engagements pour la planète

Ensemble, soyons acteurs du changement

“ À l'heure où notre planète appelle chacun d'entre nous à faire un effort pour la sauvegarder, notre engagement en tant qu'industriel français en faveur du développement durable est une priorité dans chacune de nos actions.

Toutes nos planchas sont labellisées LONGTIME® et certifiées Origine France Garantie.

Notre engagement et notre expertise en matière de durabilité sont très concrets avec une grande transparence vis-à-vis de nos partenaires distributeurs et consommateurs.

Toujours avec une longueur d'avance, nous attachons une importance essentielle au design en innovant en permanence.

Découvrez notre collection outdoor toujours plus fonctionnelle pour des moments de partages uniques autour de la plancha.

Laurent Colas et Antoine Thomas
Co-dirigeants d'ENO





DURABLE

Choisir une plancha robuste qui dure

Du processus de fabrication au service après-vente, tout est mis en œuvre afin d'assurer la longévité de nos planchas.

La démarche de labellisation a été entreprise afin de justifier cette volonté et récompenser tous les efforts entrepris au quotidien.

Aujourd'hui, nous sommes fiers d'avoir toute notre gamme de planchas labellisée LONGTIME®, véritable gage de confiance pour nos clients.

FONTE ÉMAILLÉE

Garantie à vie,
matériau inaltérable
qui ne se raye pas

INOX DE QUALITÉ MARINE

5 fois plus résistant
à la corrosion
que l'inox brossé

PEINTURE POLYESTER

7 fois plus résistante
aux UV que
l'époxy classique

ACIER GALVANISÉ À CHAUD

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

LE +

Nous garantissons tous les produits que nous fabriquons, parce que nous savons que prioriser la durabilité permet de consommer moins d'énergie, de gaspiller moins d'eau et de créer moins de déchets.

Nos produits sont conçus et testés pour durer et être réparés

- Produits garantis. Pièces détachées disponibles pendant 20 ans et plus
- Réparation facile -> entièrement démontable
- Tests en laboratoire
- Contrôle à 100% sur la chaîne de production



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



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



Tests normatifs en laboratoire de chaque type de produits



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

500h

Nos aciers sont testés en brouillard salin -> résistent aux conditions extrêmes de l'outdoor



Qu'est-ce que le label LONGTIME® ?

LONGTIME® est le label des produits conçus pour durer.

Il vous apporte l'assurance que les produits porteurs du label sont fiables et réparables, en rupture avec l'obsolescence.

Le cahier des charges du label LONGTIME® est le résultat de 2 ans de consultation. Il s'articule autour de 3 piliers et dénombre 41 points de contrôle pour une approche globale de la durabilité : conception robuste, réparabilité, garantie et SAV.

www.longtimelabel.com

92%

des consommateurs souhaitent une information sur la durée de vie des produits





RECYCLABLE

À fond pour le recyclable

Que ce soient la fonte, l'inox, l'aluminium, le laiton ou le cuivre, tous ces matériaux entrant dans la composition de nos planchas sont 100% recyclables, et même fabriqués à partir de matières premières déjà recyclées.

Matériaux recyclés

- Produits éco-responsables.
- Emballages et catalogues : fabriqués et imprimés à partir de carton 70% recyclé - Suppression de tous les plastiques.
- Part de matière recyclée : acier/inox 17,7% - fonte 33,5%
- Tri systématique des déchets métal, plastique et carton au niveau de chaque poste de travail.
- Recyclage automatique des poudres dans les cabines de peinture et d'émaillage.

Produits recyclables

- 100% de nos produits et de leurs composants sont entièrement **désolidarisables et démontables** -> facilite le tri.
- Recyclage et revalorisation à 100% des déchets de production.
- Contribution aux filières de recyclage en adhérant à différents éco-organismes.



- Tous nos emballages sont conformes à la norme TRIMAN.



LE +

200 tonnes de métaux recyclés chaque année



EMPREINTE CARBONE

Cap sur le zéro carbone

Avec plusieurs actions engagées pour tendre vers le “zéro carbone”, nous prouvons là aussi que l'éco-responsabilité n'est décidément pas un vain mot pour nous.

- Investissement dans un **parc de machines modernes et peu énergivores**.
- Utilisation de **techniques d'application propres**, sans solvants, sans eau et en circuit fermé, pour l'émaillage et la peinture.
- Récupération de la chaleur de certains fours pour chauffer les ateliers par **cogénération**.
- Passage à l'**usine “du futur” 4.0** : le numérique et la robotisation permettent de réduire la pénibilité au travail, mais aussi de passer au “zéro papier” et d'optimiser les flux.
- **Circuits courts** privilégiés dans les approvisionnements et le choix des fournisseurs.
- **Diminution de la consommation** d'eau de 23%, de gaz de 40% dans le processus d'émaillage.
- Traitement systématique de l'eau dans notre **station d'épuration** (60 points de contrôle avant rejet).





Gain d'énergie
25%
par rapport
aux produits
présents sur
le marché



CONSOMMATION ÉNERGÉTIQUE

L'énergie, c'est précieux

Chaque plancha reçoit le brûleur le plus adapté à sa taille, à l'épaisseur de la plaque et à la forme du châssis afin d'optimiser la consommation.

- **Brûleurs et foyers haute performance** : réduction de la consommation de 25% d'énergie par rapport aux planchas présentes sur le marché et 100% par rapport aux BBQ à gaz..
- **Châssis double paroi pour un confinement optimal de la flamme** : pas de déperdition d'énergie.
- **Plaque en fonte épaisse (7 mm) avec double paroi pour retenir la chaleur ; la fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur.**

Une plancha Eno émet **8 fois moins de gaz à effet de serre** qu'un BBQ au charbon de bois





FABRICATION FRANÇAISE



Fiers de produire en France depuis 1909

Premier fabricant français à obtenir la certification Origine France Garantie, notre entreprise centenaire affiche sa farouche volonté de toujours privilégier l'écosystème local.

<p>Niort un seul site de production</p>	<p>> 100 emplois</p>	<p>50 000 produits fabriqués par an</p>
	<p>85% à 97% du prix de revient des produits Eno est fabriqué en France</p>	<p>10% de nos collaborateurs est en situation de handicap</p>
<p>Soutien à l'économie locale et des savoir-faire français</p>		<p>Choix systématique de fournisseurs et sous-traitants de proximité pour leur démarche éco-responsable</p>



Découvrir les
savoir-faire ENO



Origine France Garantie depuis 2011

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



ENO, à l'honneur à l'Élysée

Exposée lors de la "Grande Exposition du Fabriqué en France" en janvier 2020, la plancha Enosign a été sélectionnée parmi 101 produits français invités à représenter les savoir-faire français.



Une entreprise humaine

Depuis plus de 15 ans, ENO facilite l'intégration des personnes en situation de handicap dans son usine.

Grâce à un accord unique avec une association, plus de 30 personnes ont pu collaborer au projet de l'entreprise, jusqu'à intégrer les effectifs pour certains, du fait de l'autonomie acquise progressivement.



FABRICATION FRANÇAISE

Un siècle d'héritage

En 1909, Arthur Haineaux crée à Revin, en France, la fonderie Arthur Haineaux & cie qui fabrique des cuisinières et des poêles en fonte.

La manufacture s'installe à Niort, dans les Deux-Sèvres, en 1916 .

La marque Eno est alors déposée en 1927 et l'entreprise va se développer rapidement avec l'export.

Aujourd'hui, Eno conçoit et fabrique des planchas pour l'outdoor et des cuisinières pour bateaux de plaisance.

Leader mondial sur le secteur du nautisme depuis 2006, Eno s'impose aujourd'hui comme la référence de la plancha en fonte émaillée haut de gamme.



CHALEUR, CONFORT ET SÉCURITÉ



voici le
RALLYE 66S



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

1909

1916

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



1927



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

1957

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



1994

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



2011

ENO reçoit le label Origine France Garantie pour ses planchas et le label Entreprise du Patrimoine Vivant, véritable reconnaissance pour son savoir-faire d'excellence.



2014

Robotisation de la chaîne d'émaillage avec l'émail en poudre pour une productivité 7 fois meilleure. Lancement de la gamme électrique.



2020

Lancement de la nouvelle collection signaturée Enosign.



2023

Eno obtient le label LONGTIME® pour la durabilité de ses produits et reçoit le 1^{er} prix JARDIN PLUS.





L'EXPERTISE ENO

La certification **Origine France Garantie** authentifie l'origine française d'un produit et valorise l'excellence des savoir-faire français.

1. **L'ÉMAILLAGE**

un savoir-faire d'excellence reconnu

2. **LE DESIGN**

l'innovation et la technicité depuis toujours

3. **LES MATÉRIAUX**

l'expérience du nautisme au service des planchas

4. **LES BRÛLEURS**

performants et économes en énergie

5. **LES SERVICES**

pour vous rendre la vie facile



Découvrez les
savoir-faire ENO



L'émaillage ENO



L'émaillage

Un savoir-faire d'excellence reconnu

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



LA FONTE SOLIDE ET DURABLE

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

Avec 7 mm d'épaisseur, la plaque ne se déforme pas à la chaleur et permet de saisir à cœur et de mijoter les aliments sans les dénaturer. La cuisson est uniforme et dorée.



L'ÉMAIL EXPERTISE ENO

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

Contact alimentaire

Exigée par les professionnels, la certification alimentaire est une totale sécurité alimentaire pour les utilisateurs. Toutes nos plaques sont certifiées.



**PLAQUE
GARANTIE
À VIE**

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

L'ÉMAILAGE DANS NOTRE ATELIER À NIORT



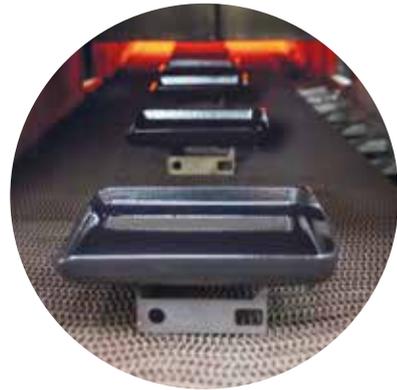
- 1 **Les plaques arrivent brutes de la fonderie.** Eno met au point avec la fonderie une qualité de fonte spéciale qui permet à l'émail de parfaitement adhérer.



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



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



- 4 **Chaque couche d'émail est cuite à 800°C,** afin d'assurer une finition parfaitement brillante et lisse, véritable expertise d'Eno.



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

Une cuisine saine

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



CONTACT
ALIMENTAIRE

UNE PLAQUE PAS COMME LES AUTRES



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



Un entretien **HYPER** facile

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



Comment
entretenir
la plancha

Le **MEILLEUR** rendement énergétique

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

“ Pour cette nouvelle gamme, notre ambition a été d'aller plus loin qu'un simple produit et de travailler sur un véritable concept. Nourris des racines de l'histoire d'Eno, ce concept Enosign exprime en formes, matières et couleurs toute la singularité et la technicité du savoir-faire de l'entreprise.



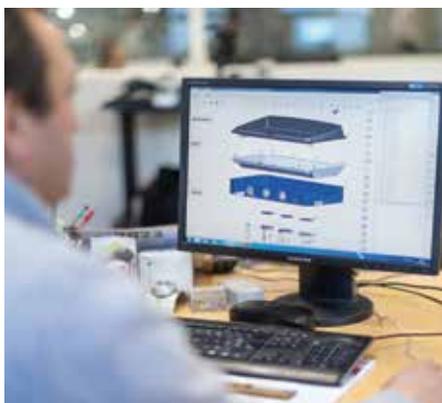
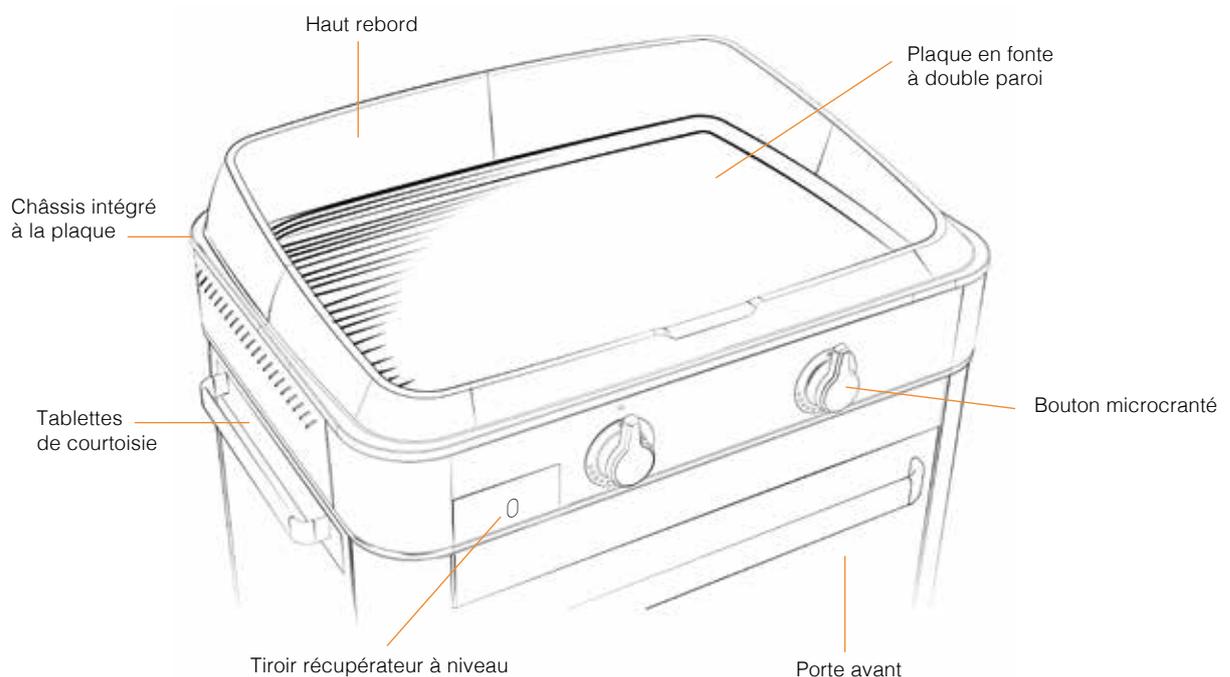
Tiphaine Chouillet et Tania Clemente
www.la-racine.com



Le design

L'innovation et la technicité depuis toujours

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



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

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



LE SAVEZ-VOUS ?

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

eno-marine.com

Les matériaux

l'expérience du nautisme au service des planchas

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



L'INOX DE QUALITÉ, FINITION MARINE

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

> Collections Enosign, Fusion et Initial

L'ACIER GALVANISÉ THERMOLAQUÉ

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

3 coloris : noir, gris cargo et bleu navy.

> Collections Enosign, Fusion

	Tenue aux UV	Résistance à la corrosion	Dureté contre les rayures	Facilité de nettoyage	Score /5
Inox recuit brillant	*****	*****	**	*****	4,25
Inox brossé	*****	***	****	*	3,5
Acier galvanisé + peinture polyester	****	****	***	****	3,75
Acier galvanisé + peinture époxy	**	****	***	***	3
Acier époxy	**	***	***	***	2,75



Les brûleurs

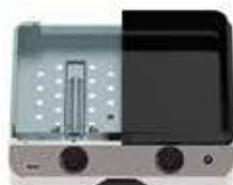
performants et économes en énergie

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



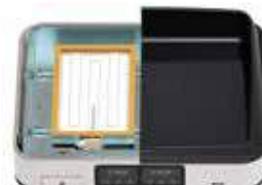
CIRCULAIRE FONTE

Très haut rendement
Ultra précis
Diffusion rapide de la chaleur
Aucun entretien



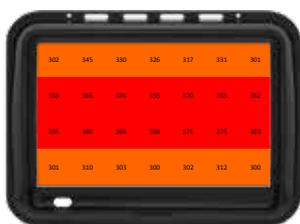
DOUBLE RAMPE

Puissants
Robustes
Diffusion rapide de la chaleur
Entretien facile



RADIANT

Haut rendement
Diffusion rapide de la chaleur
Précis



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

C'est nouveau !

Notre laboratoire d'essais obtient l'agrément de laboratoire autorisé pour la certification CE des appareils au gaz



Les 5 avantages des brûleurs Eno

1. Excellent rendement énergétique

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

2. Atteindre 360°C en quelques minutes

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

3. Répartition idéale de la chaleur

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

4. Une cuisson précise

Les boutons de commande avec plusieurs positions permettent de régler la température souhaitée. Une plage de température allant de 80 à 360°C (Enosign) permet une excellente maîtrise de cuisson.

5. La sécurité thermocouple

Si la flamme s'éteint accidentellement, le gaz est automatiquement coupé (sauf INITIAL).

GARANTIES

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

**PLAQUE
GARANTIE
À VIE**

Les services

pour vous rendre la vie facile

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



ASSISTANCE EN LIGNE

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

<https://www.plancha-eno.com/EU/fr/blog/category/service-apres-vente>



SERVICE CONSOMMATEURS

Un seul numéro pour répondre à toutes vos questions

☎ +33(0)5 49 28 60 00 option 1



RÉPARATION À DOMICILE

Un problème avec votre plancha électrique ? Contactez votre magasin ou votre revendeur qui sollicitera notre service de réparation à domicile.



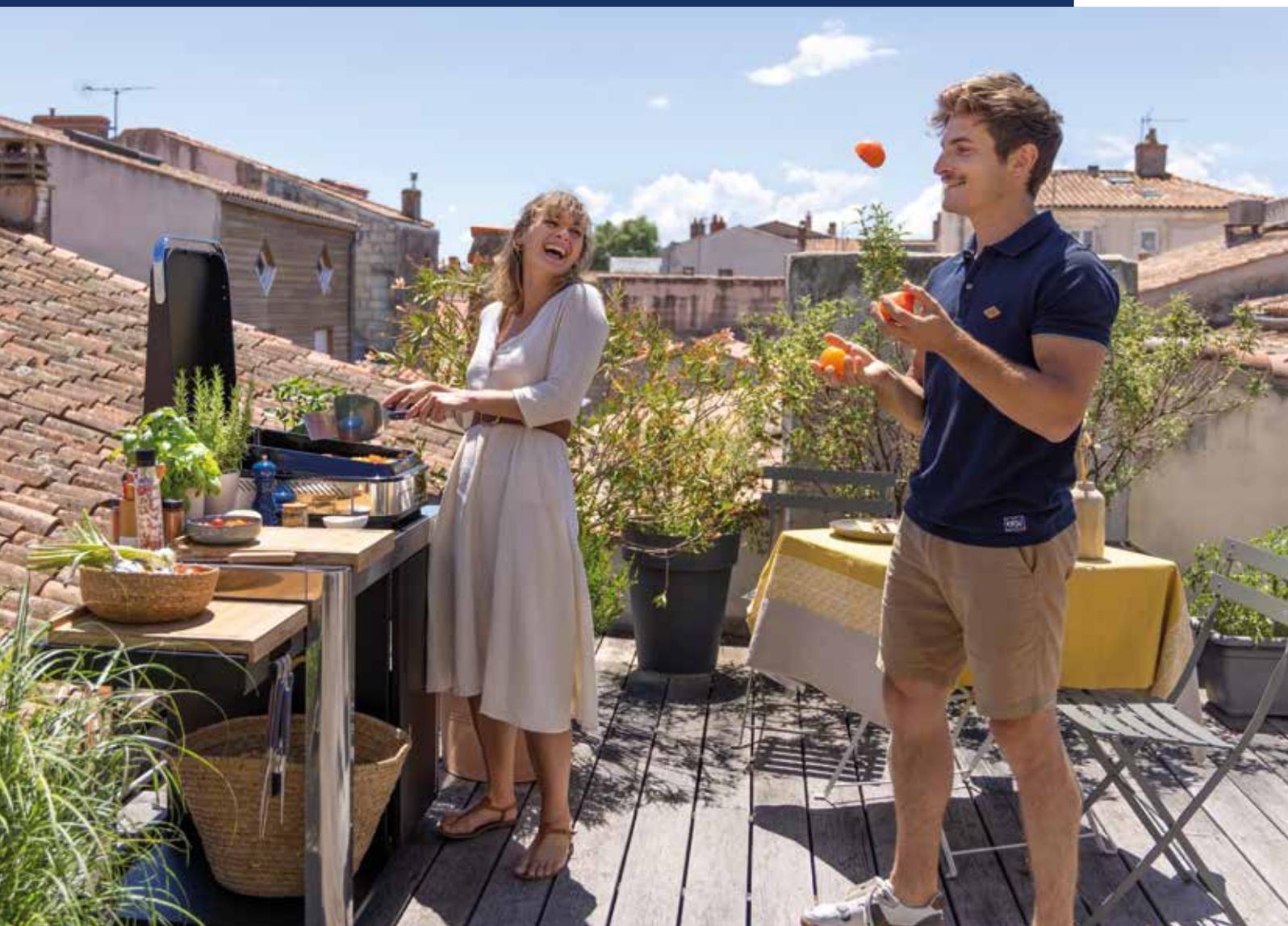
STATION TECHNIQUE ENO

Prolongez la vie de votre plancha avec nos forfaits.

3 FORFAITS ENTRETIEN	ESSENTIEL	EXPERT	EXPERT PLUS
<ul style="list-style-type: none">• Nettoyages / contrôles• Remplacement des pièces défectueuses• Délais prise en charge• Prêt d'une plancha de remplacement• Assistance téléphonique• Prolongation de la garantie contractuelle	★	★★	★★★

L'art de partager des moments
uniques tout au long de l'année

eno
MANUFACTURE
1909



Enosign 40 électrique - Chariot Achille inox



Fusion 60 inox



Menu ensoleillé
pour toutes
les générations





Savourer les longues
soirées d'été entre amis

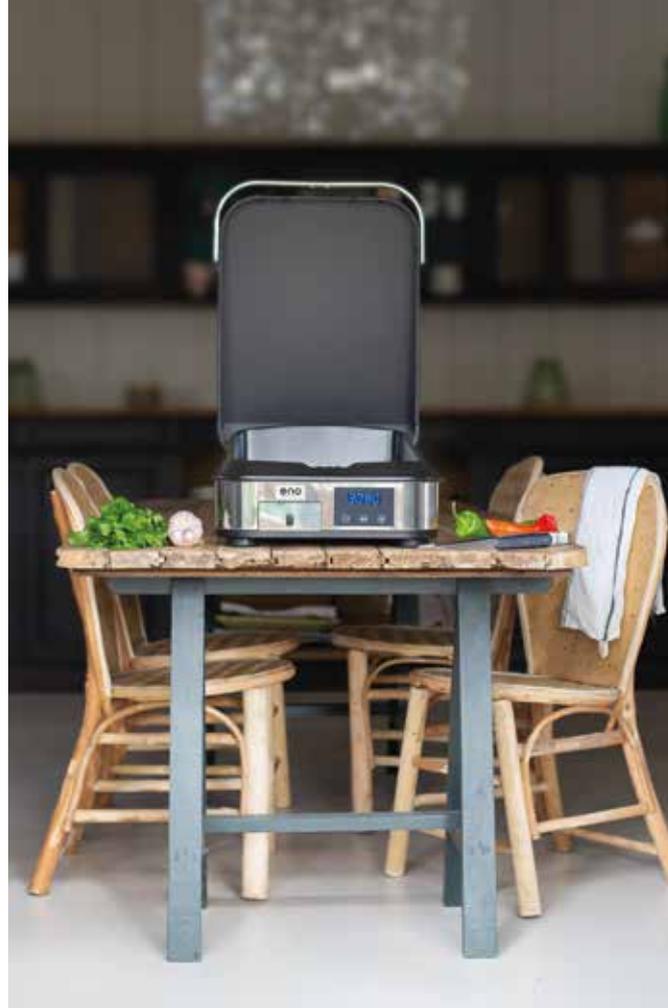


Combo Ensign 80 noir et inox





Combo Enosign 65 bleu navy



Enosign 40 électrique

La plancha à l'intérieur
ou à l'extérieur



Initial 50 électrique



Menu brunch
pendant
les vacances



Combo Fusion 60 gris cargo



Combo Enosign 80 bleu navy



Quelle cuisson la côte de bœuf ?

- Si vous possédez une plancha à deux feux, faites chauffer un côté puissance maximale et l'autre puissance minimale.
- Snacez la côte de bœuf sur toutes les faces pour créer une enveloppe caramélisée. Lorsque toutes les faces sont colorées, mettez-la sur le côté le moins chaud et retournez de temps en temps. Comptez environ 12 à 15 mn pour cuire une côte de bœuf d'environ 1 kg.
- Assaisonnez en fin de cuisson puis laissez reposer environ 10 mn hors du feu. Au moment de servir, snacez à nouveau pour redonner une sensation de chaleur.
- Laissez reposer quelques instants avant de servir.

La cuisine qui fait du bien

La plancha permet de tout cuisiner, du déjeuner au dîner, sans contact direct avec la flamme pour préserver toutes les saveurs et propriétés des aliments. Enchaînez facilement les cuissons des poissons, viandes ou des fruits et légumes et régalez vos invités.



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

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

La réaction de Maillard



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

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

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



Cuisines d'extérieur



Créez des souvenirs inoubliables autour
de la cuisine d'extérieur Modulo



Une cuisine parfaitement conçue pour vivre dehors



Gamme complète de produits **fonctionnels**

Appareils de cuisson, réfrigérateurs, évier, comptoir bar, rangements, angle...



Personnalisable

Concevez vous-même votre cuisine selon votre espace



Concept **évolutif** à posteriori

Nos modules s'ajoutent à l'infini



Conçus pour **durer**

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



Installation **simplifiée**

Roulettes et poignées, ajustement de niveau selon le terrain



Design sobre et intemporel

2 coloris au choix



Cuisine **éco responsable**

Fabrication française certifiée
Produits durables, réparables et recyclables



Découvrir le
concept Modulo

Une qualité exceptionnelle

Inox de qualité

finition marine

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



Inox lisse

Acier galvanisé

finition thermolaquée

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



Gris Cargo
RAL 7022



Noir
RAL9005

A chacun son style ! 2 coloris



Inox

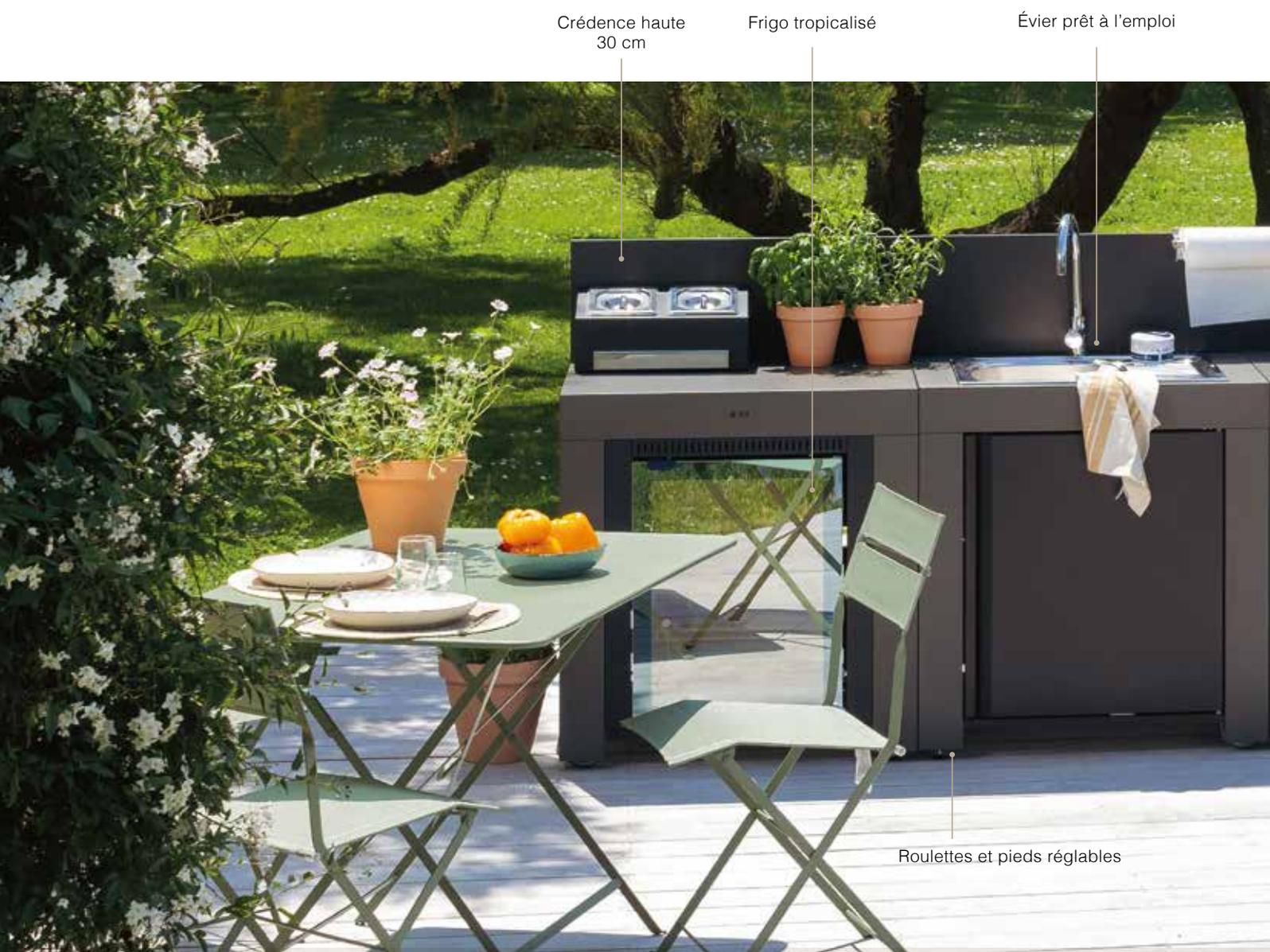
La cuisine Premium

Gris Cargo

La cuisine intemporelle



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



Système de liaison des modules par les crédences et les plateaux



Pieds réglables en hauteur pour ajuster le niveau



Roulettes pour une installation facile

- ☑ Choix de l'espace cuisine : le long d'un mur ou au milieu d'un espace, en L ou en U
- ☑ Équipements possibles : plancha, table de cuisson, four, évier, frigo, comptoir bar...
- ☑ Coloris : Inox ou Gris Cargo
- ☑ Alimentation : prise électrique à prévoir si plancha électrique (uniquement Europe)
- ☑ Point d'eau à proximité pour l'évier



Poignées escamotables pour une bonne prise en main

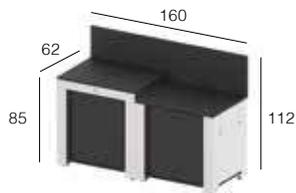


Crédence haute pour une bonne protection du mur

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

Les cuisines complètes

pour tous les budgets et envies



NOUVEAU

Essential 2 modules

Module surbaissé pour plancha à poser*
Module plan de travail 80

2 coloris au choix

-  Noir et Inox
-  Gris Cargo et Noir

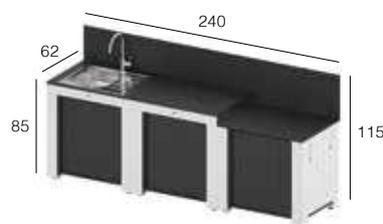
PMOD852M PMOD702M



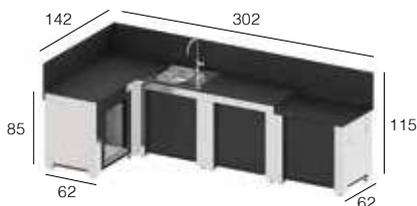
NOUVEAU

Classic 3 modules

Module surbaissé pour plancha à poser*
Module plan de travail 80
Module évier, mitigeur, bonde et siphon inclus



PMOD853M PMOD703M



NOUVEAU

Comfort 4 modules avec angle

Module surbaissé pour plancha à poser*
Module plan de travail 80
Module évier, mitigeur, bonde et siphon inclus
Module 80 avec frigo tropicalisé 75L inclus
Plateau d'angle

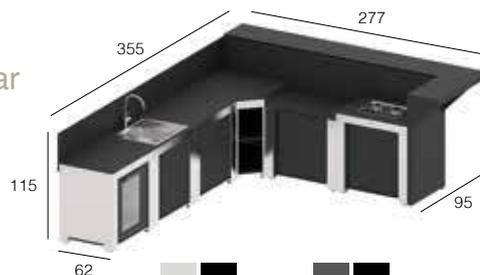
PMOD854M PMOD704M



NOUVEAU

Deluxe 6 modules avec angle et comptoir bar

Module surbaissé pour plancha à poser*
Module Master 2 feux gaz (plaque de cuisson incluse)
Module plan de travail 80 avec 2 grands tiroirs
Module évier, mitigeur, bonde et siphon
Module 80 avec frigo tropicalisé 75L inclus
Module d'angle
Comptoir bar



PMOD856M PMOD706M



*Plancha non incluse



CLASSIC I Noir et Inox



 **MODULES
GARANTIE
2 ANS**

DELUXE I Gris Cargo et Noir

Composer sa cuisine

pour la rendre unique

Contre un mur ou en pose libre, nos modules offrent une infinité de configurations adaptées à tous les espaces : avec un ou plusieurs angles, ou tout simplement droite. Vous aurez une cuisine d'extérieur solide au design intemporel dont vous profiterez saison après saison.



#1. Modules de cuisson



#2. Plan de travail



#6. Comptoir bar



#4. Frigo



#3. Évier



#5. Angle



#7. Accessoires



Découvrir en ligne
la cuisine d'extérieur



#1. Modules de cuisson

Découvrez nos modules de cuisson pour une expérience culinaire extérieure sublimée. Choisissez vos modules selon vos attentes de cuisson, plancha à poser ou déjà encastrée, plaque de cuisson et four spécialement conçus pour l'extérieur.



Module Plancha

Plancha à poser

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

* Plancha non incluse

NOUVEAU

Module Tribu

Plancha encastrée

- Encastrement semi-affleurant
- Plancha Tribu 2 brûleurs gaz 2,5 kw incluse
- Entretien du plan de travail facile
- Espace de stockage bouteille de gaz



OPTION

Couvercle Tribu

CP5331



3 224780 042068



NOUVEAU

Module Master

Table de cuisson encastrée

- Encastrement semi-affleurant
- Table Master en inox 2 brûleurs gaz 4,25 kw incluse
- 2 brûleurs performants
- Espace de stockage bouteille de gaz



OPTION

Couvercle Master

001905888801



3 224780 017950



Module Combiné

Four et table de cuisson encastrés

- Four de 24 L puissant en inox inclus
- Table Master en inox 2 brûleurs gaz 4,25 kw incluse
- Prévoir à proximité un module pour le stockage de la bouteille de gaz
- Livré monté, prêt à l'emploi



#2. Modules plan de travail

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



NOUVEAU

Module 80 tiroirs

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



Module 80 porte

- Étagère (3 max) ou tiroir (2 max) en option
- Espace de stockage bouteille de gaz
- Façade double tiroirs en option
- Équipement possible d'un frigo tropicalisé de 75 L



Module Félix 120

- Étagère
- Large plan de travail
- Espace de stockage bouteille de gaz
- 4 roulettes dont 2 directionnelles
- Équipement possible de 1 ou 2 frigos tropicalisés de 75 L



Module Félix 60

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

OPTION



Crédence latérale pour tous les modules

MOD1285



3 224780 038986

Crédence arrière pour module Félix 60

MOD1910



3 224780 041276

2 coloris au choix :

 Noir et Inox

 Gris Cargo et Noir

MODULES
GARANTIE
2 ANS



#3. Modules évier

Indispensable pour avoir un point d'eau dans sa cuisine, choisissez le module évier qui vous convient le mieux.



NOUVEAU

Module Évier rectangulaire

- Évier rectangulaire encastré
- Égouttoir réversible
- Prêt à l'emploi : mitigeur col de cygne, siphon, bonde inclus
- Inox de qualité marine
- Se branche sur tuyau d'arrosage



Module Évier rond

- Cuve ronde encastrée
- Prêt à l'emploi : mitigeur col de cygne, siphon, bonde inclus
- Inox de qualité marine
- Se branche sur tuyau d'arrosage

#4. Module frigo

Finis les allers-retours à la cuisine ! Conçu pour résister aux températures extérieures les plus chaudes, nos réfrigérateurs tropicaux garantissent fraîcheur et saveurs aux aliments même en plein soleil.



NOUVEAU

Module Frigo 75L



- Frigo 75 L encastré inclus
- Classe climatique Tropicale
- 2 clayettes
- Éclairage intérieur
- Non compatible Amérique du Nord

LE +

PENSEZ-Y

Équipez votre meuble plan de travail avec un frigo tropicalisé

Meuble 120

+



Frigo KMAFC60
(possible 1 ou 2 frigos)



3 224780 043300



Meuble 80

+



Frigo KMOFC60



3 224780 043317



#5. Modules d'angle

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



Découvrir en ligne
la cuisine d'extérieur



Module Angle

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



NOUVEAU

Module Angle avec Kamado

- Pour encastrement Kamado M ou L diamètre 60 cm max
- Permet de faire un angle profond
- Étagère



Plateau d'angle

- Permet de faire un angle 60 x 60 cm



2 coloris au choix :

 Noir et Inox

 Gris Cargo et Noir

MODULES
GARANTIE
2 ANS



#6. Comptoir bar

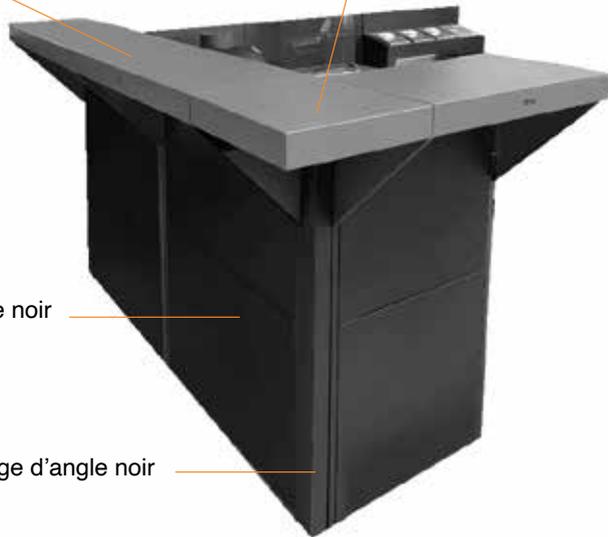
Rassemblez vos amis et votre famille autour d'un bar convivial, profitant des rires et des conversations animées autour d'un délicieux repas en plein air.

Comptoir bar
Noir ou Gris Cargo

Plateau d'angle
Noir ou Gris Cargo

Habillage arrière noir

Cornière habillage d'angle noir



- ☑ Compatible avec tous les modules
- ☑ Angle possible
- ☑ Supporte jusqu'à 80 kg
- ☑ Confortable : 35 cm de large
- ☑ Ajout possible à posteriori
- ☑ Garantie 2 ans



#7. Accessoires

Aménagement malin pour rangement optimisé



NOUVEAU



Tiroirs façade

1 tiroir charge max.25 Kg
1 grand casseroles max.25 kg
Ouverture push pull.
Glissière à frein.
Ref. MOD3185



3 224780 044437



Tiroir intérieur

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

Ref. MOD1710



3 224780 039426



Étagère

Acier galvanisé noir.
2 maxi par module.

Ref. MOD1610



3 224780 039419



Support sac poubelle

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

Ref. MOD1885



3 224780 043416



Support accessoires

Permet de suspendre les accessoires sur la porte.

Ref. MOD2201



3 224780 043409



Kit accessoires inox

Dérouleur d'essuie-tout.
Bac gastro suspendu.
Support livre de cuisine.
Rangement épices.

Ref. MOD2301



3 224780 043423

Conservation au frais pour les étés chauds

NOUVEAU



Bacs gastro

2 bacs gastro 1/6 et couvercles inox.
Tiroir de réfrigération.

Ref. MOD3085



3 224780 044307



Frigo 75L

Porte verre réversible
2 clayettes
Classe tropicalisée pour temp. ext. de 18 à 43°C
Ref. KMAFC60



3 224780 043300

Compatible Module Félix 120



Frigo 75L

Porte verre réversible
2 clayettes
Classe tropicalisée pour temp. ext. de 18 à 43°C
Ref. KMOFC60



3 224780 043317

Compatible Module 80

Appareil de cuisson pour tous les usages



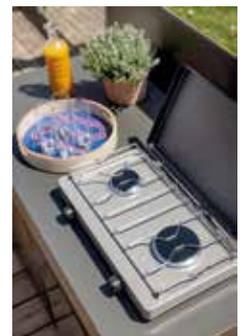
Réchaud Xtrem 2

2 feux gaz 4,25 kW en acier gris avec couvercle.
A poser.

Ref. 162790620201



3 224780 033554



Protection des meubles pour des années de plaisir

Housses de protection	Assemblables	Non assemblables
Largeur 120 cm	HMI120 3 224780 043898	HCI125 3 224780 041269
	HMI080 3 224780 043904	HCI080 3 224780 039655
Largeur 60 cm	-	HCI065 3 224780 040309
	Angle HMIA060 3 224780 043911	-



LE +

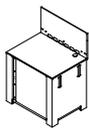
Les housses s'assemblent entre elles à l'infini par des zip pour s'adapter à la configuration de la cuisine.
Toile déperlante imputrescible, anti UV.

Une rayure, un éclat sur votre module ?

Commandez le pinceau retouche de la couleur d'origine.
Voir p.104

Composer soi-même sa cuisine

CUISSON



Module plancha à poser
H.77 cm (+crédence 38 cm)
L.80 x P.62 cm
40 kg



Module table cuisson Master
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
43 kg



OPTION : Couvercle Master



Module table de cuisson Master et four inclus
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
80 kg - Livré monté



Module plancha Tribu
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
53 kg



OPTION : Couvercle Tribu

ÉVIER



Module évier rectangulaire
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
42 kg



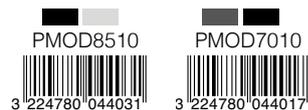
Module évier rond
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
40 kg



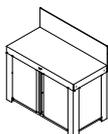
FRIGO



Module 80 avec frigo 75L
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
70 kg - A monter



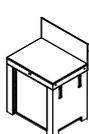
PLAN DE TRAVAIL



Module Félix 120
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.120 x P.62 cm
61 kg



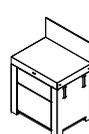
OPTION :
Frigo 75L KMAFC60
(Possibilité 2 frigos)



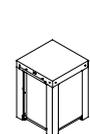
Module porte 80
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
40 kg



OPTION :
Frigo 75L KMOFC60
Kit 2 tiroirs MOD3185



Module double tiroirs 80
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
40 kg

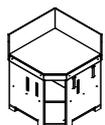


Module Félix 60
H.85 x L.60 x P.62 cm
36 kg

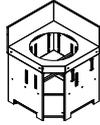


OPTION :
Crédence arrière MOD1910
Crédence latérale MOD1285

FINITION ANGLE



Module d'angle
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
40 kg



Module d'angle découpe Kamado
H.85 cm (+crédence 30 cm)
L.80 x P.62 cm
40 kg



Plateau d'angle
H.40 x L.62 x P.62 cm
12 kg - Livré en kit



Coloris

- Noir et Inox
- Gris Cargo et Noir

Noir : RAL 9005
Gris Cargo : RAL 7022
Inox : Lisse, qualité marine



**MODULES
GARANTIE
2 ANS**

Tous les modules sont fournis avec une crédence de 30 cm au dessus du plan de travail (sauf desserte Félix 60) .
Les crédences sont amovibles (sauf Module Félix 120)



Aussi performante que la plancha gaz, la nouvelle plancha électrique ENOSIGN est conçue pour

L'INTÉRIEUR OU L'EXTÉRIEUR.

Ses fonctionnalités et sa technicité permettent une cuisine précise.



Enosign

plancha électrique

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

Foyers radiants ultra performants.
Très haut rendement.
Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.
Cuisson précise de 40°C à 360°C.
Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque.



UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR

Résistance aux projections d'eau : norme IPX4.
Conforme norme EN certifié LCIE.



ÉCRAN DE COMMANDE PRÉCIS

Affichage LED.
Indicateur de chaleur résiduelle.
Réglage de la température 10 positions.
Programmation de la durée de chauffe avec minuteur.



Entretien ultra rapide

Liaison parfaite de la plaque et du châssis :
les aliments ne peuvent pas s'incruster.
Hauts rebords anti-projections.

Plaque expertise ENO

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

Design exclusif

Moderne et innovant.
Assemblages précis.

Économie d'énergie

Conception innovante.
Double paroi pour un meilleur rendement.
Inox de qualité, finition marine très résistant (testé en brouillard salin).

Pieds réglables en hauteur antidérapants.



Simple d'utilisation

Écran de commande tactile.
Plusieurs zones de cuisson.

Une cuisine saine

Goulotte de récupération des jus de cuisson.
Tiroir récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push and pull.



40 ●



65 ●

OPTION



Capot de protection

● Enosign 40

Plancha électrique 1 foyer
Inox



Châssis : inox
1 foyer électrique : 1800 watts
Surface de cuisson : 40 x 30 cm



H 24 x L 41 x P 57 cm
Poids : 22 kg
Ref. 575132014201



● Enosign 65

Plancha électrique 2 foyers
Inox



Châssis : inox
2 foyers électriques : 3000 watts
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids : 36 kg
Ref. 575232014201



Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7mm
- Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Certifiée contact alimentaire

Foyers électriques

- Foyers radiants haute performance
- Sécurité par sonde thermostatique
- Ecran de commande :
 - Affichage LED
 - Indicateur de chaleur résiduelle
 - Réglage de la température 10 positions
 - Programmation de la durée de chauffe avec minuteur
- Prise électrique 16A

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Double paroi
- Pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push & pull

Garanties

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

Capot en option



Sonde à viande

Permet un contrôle parfait de la température à cœur pour plancha électrique.

Ref. K72768



Options

Capot de protection :

Extra plat en acier noir
Poignée aluminium
Charnière à frein

Housse de protection :

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Enosign 40



Capot
Ref. CPS4085



Housse
Ref. HPI45



Enosign 65



Capot
Ref. CPS6585



Capot
Ref. CPS6501



Housse
Ref. HPI65





● Combo Enosign 65

Plancha électrique 2 foyers
Sur chariot, noir et inox



Compact pour le rangement

Caractéristiques

- Plancha Enosign électrique 65
- Structure et tablettes en inox de qualité, finition marine
- 2 tablettes coulissantes
- 2 roues pivotantes avec frein
- 2 roues tout terrain
- 1 porte acier noir
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- Barre accroche ustensiles
- Capot acier noir intégré
- Garantie 2 ans



Structure et châssis : inox
Capot, portes et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



6/8



3 KW

H 100 x L 126 x P 57 cm
Poids : 77 kg
Ref. 57528385



3 224780 040996

Options

Housse de protection :

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Combo Enosign 65



Housse
Ref. HC1065



3 224780 040309





Découvrir
ENOSIGN

La plancha ENOSIGN est la plus performante du marché avec le

**MEILLEUR RENDEMENT
ÉNERGÉTIQUE**





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

Brûleurs circulaires en fonte très solides (utilisés par les professionnels).

Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.

Très bonne protection de la flamme au vent.

Cuisson précise de 80 à 360°C.

Excellente inertie thermique.



ENTRETIEN ULTRA FACILE

Liaison parfaite de la plaque et du châssis : les aliments ne peuvent pas s'incruster.

Hauts rebords.

Plaque très résistante - Ne se raye pas.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants : inox ou acier traitement spécial outdoor.

Excellent rendement énergétique.

Produit réparable et recyclable.

Fabrication française certifiée.

Design d'exception

Moderne et innovant.

Assemblages précis.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.

Très robuste - ne se raye pas.

Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.

Garantie à vie.

Conception innovante

Brûleurs très haute performance.

Châssis ergonomique avec une double paroi pour un meilleur rendement.

Matériaux résistants

Inox ou acier traitement spécial outdoor.



Pieds réglables en hauteur antidérapants.

Cuisine saine

Goulotte de récupération des jus de cuisson.

Tiroir récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau et ouverture push and pull.

Cuisson précise

Boutons de commande microcraentés.

7 positions.

Plusieurs zones de cuisson.

Allumage en une main.



65



80

OPTION



Capot de protection

● Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, inox



Structure et châssis : inox
Capot, portes et côtés : inox
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 74,5 kg

Ref. 57028301

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



3 224780 040026

● Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox
Capot, portes et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 74,5 kg

Ref. 57028385

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



3 224780 041245



Fonctionnel

Plan de travail optimisé avec poignées de déplacement.

Accroche torchons et ustensiles.

Rangements.

Capot de protection.

Coloris ENO

■ Inox : Lisse, qualité marine

■ Noir : RAL 9005

■ Gris Cargo : RAL 7022

■ Bleu Navy : RAL 5004



● Combo Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, bleu navy



Structure et châssis : acier bleu navy
Capot, portes et côtés : acier bleu navy
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 74,5 kg

Ref. 57028358

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



3 224780 040040



Caractéristiques

Structure combo

- Acier ou inox
- 1 porte avec poignées aluminium
- 2 tablettes coulissantes avec poignées aluminium
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes avec frein

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcraintés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Double paroi
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque

Capot inclus

- Extra plat
- Poignée aluminium
- Charnière à frein

Garanties

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



Options

Housse de protection :

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Combo Enosign 65



Housse
Ref. HC1065



3 224780 040309

● Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, inox



Structure et châssis : inox
Capot, portes et côtés : inox
Surface de cuisson : 69 x 40 cm

  **6,3 KW**

H 100 x L 140 x P 57 cm
Poids : 84 kg

Ref. 57038301

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



● Combo Enosign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox
Capot, portes et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 69 x 40 cm

  **6,3 KW**

H 100 x L 140 x P 57 cm
Poids : 84 kg

Ref. 57038385

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ





● Combo Ensign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, bleu navy



Structure et châssis : acier bleu navy
Capot, portes et côtés : acier bleu navy
Surface de cuisson : 69 x 40 cm



6,3 KW

H 100 x L 140 x P 57 cm
Poids : 84 kg

Ref. 57038358

LIVRÉ PRÉ-MONTÉ



Caractéristiques

Structure combo

- Acier ou inox
- 2 portes avec poignées aluminium
- 2 tablettes coulissantes avec poignées aluminium
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes avec frein
- Barre accroche ustensiles

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 3 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcrantés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Double paroi
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque

Capot inclus

- Extra plat
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



Garanties

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



Options

Housse de protection :

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Combo Ensign 80



Housse
Ref. HCI085



● Ensign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Inox



Châssis : inox
2 brûleurs : 4800 watts
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids : 36 kg
Ref. 570232010701



● Ensign 65

Plancha gaz 2 brûleurs
Bleu navy



Châssis : acier bleu navy
2 brûleurs : 4800 watts
Surface de cuisson : 56 x 40 cm



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids : 36 kg
Ref. 570232580701



Options

Capot de protection :

Extra plat en acier noir
Poignée aluminium
Charnière à frein

Housse de protection :

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Ensign 65



Capot inox
Ref. CPS6501



Capot acier noir
Ref. CPS6585



Capot acier bleu navy
Ref. CPS6558



Housse plancha
Ref. HPI65





Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Émail multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 2 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcraintés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Double paroi
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"

Garanties

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

Capot en option



CAPOT
EN
OPTION

ACIER 100% OUTDOOR
> Résiste aux UV
> Anticorrosion
> Robuste

● Ensign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Inox



Châssis : inox
3 brûleurs : 6300 watts
Surface de cuisson : 69 x 40 cm



6,3 KW

H 24 x L 79 x P 57 cm

Poids : 40,5 kg

Ref. 570332010701



● Ensign 80

Plancha gaz 3 brûleurs
Bleu navy



Châssis : acier bleu navy
3 brûleurs : 6300 watts
Surface de cuisson : 69 x 40 cm



6,3 KW

H 24 x L 79 x P 57 cm

Poids : 40,5 kg

Ref. 570332580701



INOX DE QUALITÉ

- > Finition marine (idéal bord de mer)
- > Résistant
- > Anticorrosion

Options

Capot de protection :

Extra plat en acier noir
Poignée aluminium
Charnière à frein

Housse de protection :

Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Ensign 80



Capot inox
Ref. CPS8001



Capot acier noir
Ref. CPS8085



Capot acier bleu navy
Ref. CPS8058



Housse plancha
Ref. HPI80





Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Double paroi
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Émail multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Très haut rendement
- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 3 zones de cuisson indépendantes
- Boutons de commande microcraintés avec 7 positions de chauffe
- Allumage électronique une main
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel : kit sur commande

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Double paroi
- 4 pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur de jus 0,7L avec indicateur de niveau et ouverture "push & pull"

Garanties

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

Capot en option



Ensign 80 bleu navy • Achille porte bleu navy



Découvrir
FUSION

Avec un design innovant, la
nouvelle plancha FUSION est
**ROBUSTE ET
PUISSANTE**





PERFORMANCE

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

Brûleurs puissants.

Boutons de commandes précis.



FONCTIONNEL

Boutons de commande antidérapants pour une bonne prise en main.

Bac récupérateur des jus de cuisson.

Allumage électronique.

4 pieds réglables.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants : inox ou acier traitement spécial outdoor.

Excellent rendement énergétique.

Produit réparable et recyclable.

Fabrication française certifiée.

Nouveau design

Unique et moderne.

Liaison parfaite de la plaque et du châssis pour un meilleur confinement.

Très facile à nettoyer.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.

Très robuste - ne se raye pas.

Double paroi pour une parfaite répartition de la chaleur.

Garantie à vie.

Pieds réglables en hauteur et antidérapants.



Châssis 100% outdoor

Inox ou acier : résistant, anticorrosion, anti UV.

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

Cuisine saine

Goulotte de récupération des jus de cuisson.

Tiroir récupérateur inox 0,7 L.



60 ● ●



75 ● ●

OPTION



Capot de protection

● Combo Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox
Porte et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 55 x 39 cm



H 100 x L 120 x P 58 cm
Poids : 54,5 kg

Ref. 58028301P



● Combo Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, gris cargo et noir



Structure et châssis : acier gris cargo
Porte et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 55 x 39 cm



H 100 x L 120 x P 58 cm
Poids : 54,5 kg

Ref. 58028370P



Caractéristiques

Structure combo

- Plancha Fusion 60 ou 75 encastrée
- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes à frein
- 2 tablettes rabattables acier noir
- Porte-épices acier noir
- 1 porte noire

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Réglage de l'inclinaison
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Email multicouche
- Hauts rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Boutons de commande antidérapants
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel (Kit sur commande)

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Double paroi
- Tiroir récupérateur inox 0,7 L

Capot en option

Garanties

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



Coloris ENO

- Inox : Lisse, qualité marine
- Noir : RAL 9005
- Gris Cargo : RAL 7022



● Combo Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, noir et inox



Structure et châssis : inox
Porte et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 70 x 41 cm



H 100 x L 135 x P 58 cm
Poids : 65 kg
Ref. 58038301



● Combo Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, gris cargo et noir



Structure et châssis : acier gris cargo
Porte et côtés : acier noir
Surface de cuisson : 70 x 41 cm



H 100 x L 135 x P 58 cm
Poids : 65 kg
Ref. 58038370



Options

Capot de protection :
Extra plat en acier noir
Poignée aluminium

Housse de protection :
Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Capot acier noir



Ref. CPX60



Housse combo



Ref. HCI065



Combo 60

Combo 75

Ref. CPX75



Ref. HCI085



Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs
Inox



Châssis : inox
2 brûleurs : 5000 watts
Surface de cuisson : 55 x 41 cm



H 19 x L 60 x P 58 cm
Poids : 29,3 kg
Ref. 580232010701



Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo
2 brûleurs : 5000 watts
Surface de cuisson : 55 x 41 cm



H 19 x L 60 x P 58 cm
Poids : 29,3 kg
Ref. 580232700701



Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Liaison parfaite de la plaque avec le châssis
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- 2 ou 3 zones de cuisson indépendantes
- Allumage électronique
- Boutons de commande antidérapants
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane
- Gaz naturel (Kit sur commande)

Châssis

- Inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué gris cargo
- Double paroi
- Pieds réglables en hauteur
- Tiroir récupérateur inox 0,7 L

Garanties

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

Capot en option

CERTIGAZ





Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs
Inox



Châssis : inox
3 brûleurs : 6000 watts
Surface de cuisson : 70 x 41 cm



H 19 x L 75 x P 58 cm
Poids : 36,5 kg
Ref. 580332010701



Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo
3 brûleurs : 6000 watts
Surface de cuisson : 70 x 41 cm



H 19 x L 75 x P 58 cm
Poids : 36,5 kg
Ref. 580332700701



Options

Capot de protection :
Extra plat en acier noir
Poignée aluminium

Housse de protection :
Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Capot acier noir



Ref. CPX60



3 224780 041948

Housse plancha



Ref. HPI65



3 224780 040286

Fusion 60

Fusion 75

Ref. CPX75



3 224780 043102

Ref. HPI80



3 224780 040293



Découvrir
INITIAL

INITIAL est la plancha parfaite pour les petits espaces.

COMPACTE ET PERFORMANTE

elle atteint en quelques minutes 360°C pour bien saisir les aliments sans les dénaturer.





PERFORMANCE OPTIMALE

Résistance blindée en serpentín.
Montée rapide en température.
Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.
Cuisson précise de 40°C à 360°C.
Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque.



UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR

Résistance aux projections d'eau avec la norme IPX4.



COMPACTE ET LÉGÈRE

Idéale pour les terrasses.
Se pose sur le plan de travail de sa cuisine ou en bout de table.
Se range facilement.
Facile à déplacer.
Idéale pour les jeunes urbains.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.
Très robuste - ne se raye pas.
Garantie à vie.

Simple à utiliser

Écran de commande tactile.
Chauffe rapide.
Se branche sur une prise domestique de 10 ampères.
Entretien facile.

Châssis résistant

Inox de qualité, finition marine.
100% outdoor.



Pieds réglables en hauteur antidérapants.

Une cuisine saine

Récupération des jus de cuisson.
Tiroir récupérateur en inox.

Écran de commande précis

Écran digital pour contrôle de température.
Réglages précis de température de 40°C en 40°C.
Affichage LED.



50 ●

OPTION



Capot de protection

● Initial 50

Plancha électrique 1 résistance
Inox



Châssis : inox
1 résistance électrique : 2200 watts
Surface de cuisson : 48 x 36 cm



H 16 x L 49 x P 46 cm
Poids : 17 kg
Ref. 555132014201



Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Email multicouche
- Rebords moulés anti projections
- Goulotte récupération des jus
- Certifiée contact alimentaire

Foyer électrique

- Résistance blindée
- Écran de commande :
 - Affichage LED
 - Indicateur de chaleur résiduelle
- Réglages précis de température de 40°C en 40°C
- Prise électrique 10 ampères

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Pieds réglables inclinaison de la plaque
- 1 bac récupérateur inox

Garanties

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

Capot en option



Options

Capot de protection :
Acier noir
Poignée intégrée

Housse de protection :
Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Initial 50



Capot
Ref. CPI50



3 224780 042181



Housse
Ref. HPI45



3 224780 037316

Coloris ENO

- Inox : Lisse, qualité marine
- Noir : RAL 9005

Combo Initial 50

Plancha électrique 1 résistance
Sur chariot noir



Structure : acier galvanisé thermolaqué noir
Châssis : inox finition marine
Surface de cuisson : 48 x 36 cm



H 95 x L 100 x P 53 cm
Poids : 26,5 kg
Ref. 55518385



Caractéristiques

- Plancha Initial électrique 50 encastrée
- Structure : acier galvanisé noir
- 2 tablettes amovibles noires (3 positions) fonction plateau
- 2 roues tout terrain
- 1 étagère intérieure basse
- 1 rideau noir
- Réglage de la pente de la plaque
- Capot en option
- Garantie structure 2 ans



Options

Capot de protection :
Acier noir
Poignée intégrée

Housse de protection :
Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Combo Initial 50



Capot
Ref. CPI50



Housse
Ref. HCI065





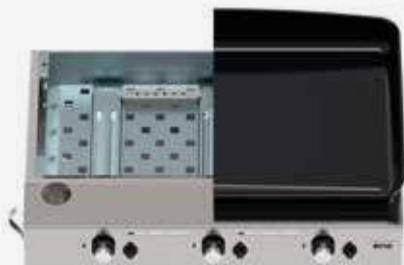
Découvrir
INITIAL





BRÛLEURS PERFORMANTS

Double rampe.
Diffusion rapide de la chaleur jusqu'à 360°C.
Cuisson précise de 120°C à 360°C.
Répartition uniforme de la chaleur sur la plaque.



FONCTIONNEL

Boutons de commande antidérapants pour une bonne prise en main.
Bac récupérateur des jus de cuisson.
Allumage piezo.
4 pieds réglables.

ÉCO CONCEPTION

Matériaux durables et très résistants : inox ou acier traitement spécial outdoor.
Excellent rendement énergétique.
Produit réparable et recyclable.
Fabrication française certifiée.

Nettoyage facile

Rebords anti projections.
Émail lisse - ne se raye pas.
Bol récupérateur compatible lave-vaisselle.

Plaque expertise ENO

Fonte émaillée très facile à nettoyer.
Robuste - ne se raye pas.
Garantie à vie.



Châssis résistant

Inox de qualité, finition marine, très résistant à la corrosion.
Anti UV. 100% outdoor.

Cuisine saine

Goulotte de récupération des jus de cuisson.
Bol récupérateur inox 0,70 L.

Facile à utiliser

Boutons de réglage précis.
Allumage piezo.
Pieds réglables en hauteur.

Compacte et légère

Pour les petits espaces.
Facile à déplacer.



50 ●



65 ●

OPTION



Capot de protection

Initial 50

Plancha gaz 2 brûleurs
Inox



Châssis : inox
2 brûleurs : 5000 watts
Surface de cuisson : 48 x 36 cm



H 20 x L 49 x P 47 cm
Poids : 18 kg
Ref. 555032010701



Initial 65

Plancha gaz 3 brûleurs
Inox



Châssis : inox
3 brûleurs : 6300 watts
Surface de cuisson : 62 x 36 cm



H 23 x L 65 x P 47 cm
Poids : 24 kg
Ref. 556532010701



Caractéristiques

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Certifiée Contact Alimentaire

Brûleurs gaz

- Brûleurs double rampe
- Zones de cuisson indépendantes
- Allumage piezo
- Gaz Propane / Butane

Châssis

- Inox de qualité, finition marine
- Pieds réglables
- Bol récupérateur inox 0,70 L

Garanties

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



Coloris ENO

- Inox : Lisse, qualité marine
- Noir : RAL 9005



● Combo Initial 50

Plancha gaz 2 brûleurs
Sur chariot, noir



Structure : acier noir
Châssis : inox
Surface de cuisson : 48 x 36 cm



H 95 x L 100 x P 53 cm
Poids : 26,5 kg
Ref. 55508385



● Combo Initial 65

Plancha gaz 3 brûleurs
Sur chariot, noir



Structure : acier noir
Châssis : inox
Surface de cuisson : 62 x 36 cm



H 95 x L 115 x P 55 cm
Poids : 33 kg
Ref. 55658385



Caractéristiques

- Plancha Initial 50 ou 65 encastrée
- Structure : acier galvanisé thermolaqué noir
- 2 tablettes amovibles noires fonction plateau
- 2 roues tout terrain
- 1 étagère intérieure basse
- 1 rideau noir
- Réglage de la pente de la plaque
- Capot en option
- Garantie structure 2 ans



Possibilité de rajouter une tablette

Options

Capot de protection :
Acier noir
Poignée intégrée

Housse de protection :
Tissu déperlant noir
Imputrescible
Anti-UV
Système Pop Up

Capot



Ref. CPI50



Housse plancha



Ref. HPI45



Housse combo



Ref. HCI065



Tablette amovible
noire fonction
plateau pour
Combo Initial



Ref. EPA5585



Initial 50

Initial 65

Ref. CPI65



Ref. HPI65

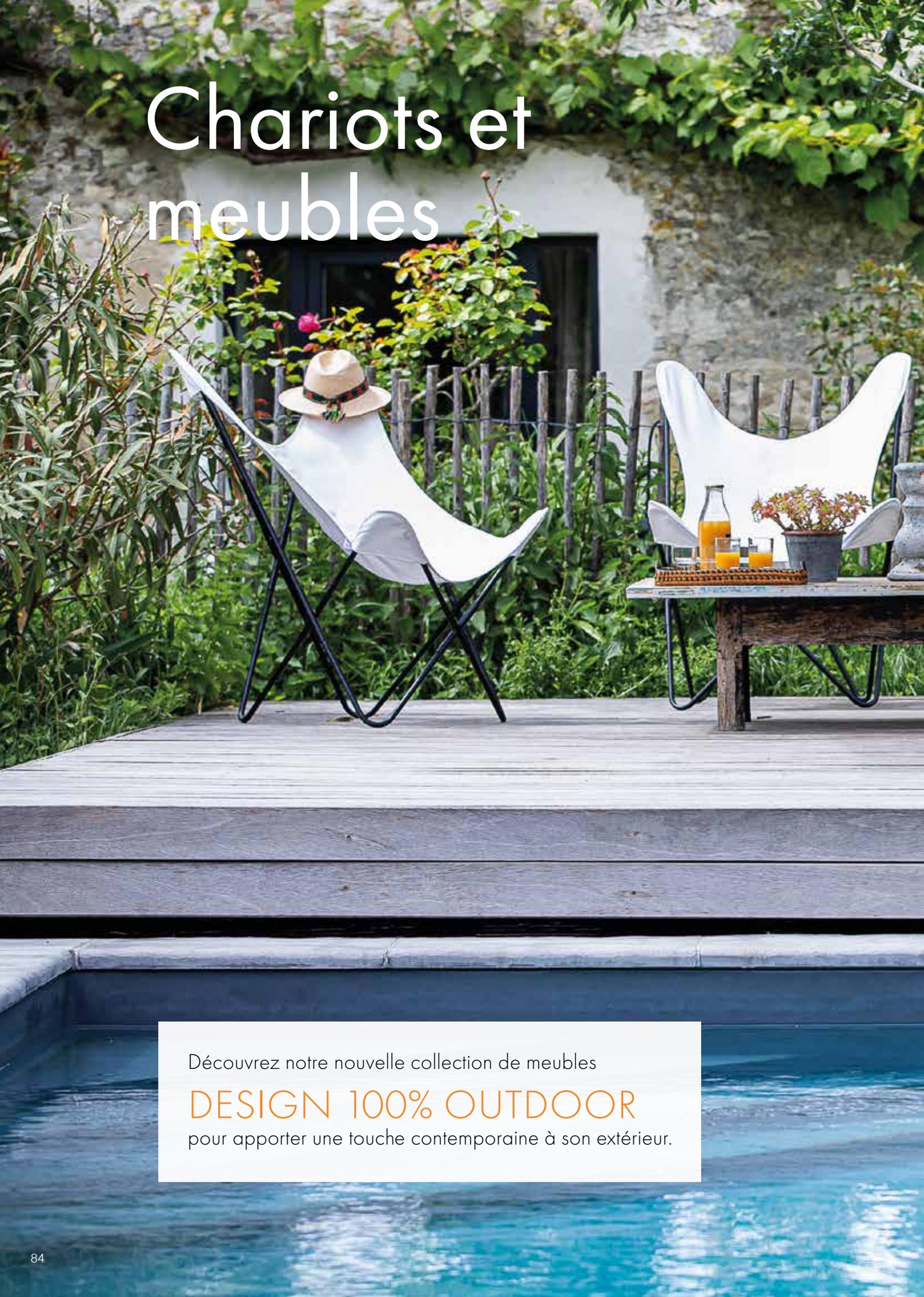


Ref. HCI065



3 224780 042563

Chariots et meubles



Découvrez notre nouvelle collection de meubles

DESIGN 100% OUTDOOR

pour apporter une touche contemporaine à son extérieur.





Félix

● Meuble noir et inox



Structure : inox de qualité, finition marine
Crédence, côtés, porte, plan de travail : acier galvanisé thermolaqué noir

H 115 x L 120 x P 62 cm
Poids : 59 kg

Ref. **PMIP12085**



● Meuble gris cargo et noir



Structure, plan de travail : acier galvanisé thermolaqué gris cargo
Crédence, côtés, porte : acier galvanisé thermolaqué noir

H 115 x L 120 x P 62 cm
Poids : 59 kg

Ref. **PMAP12070**



Caractéristiques

- Inox ou acier
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Crédence haute noire (30 cm)
- Chaîne de fixation bouteille de gaz
- Pour plancha 40 à 80
- Garantie 2 ans

LE +

Le meuble Félix est compatible avec la cuisine d'extérieur MODULO

Equipez votre meuble Félix avec un ou deux frigos

Pratique pour garder les produits au frais et tout avoir sous la main !



FRIGO 75 L avec kit Félix

Porte verre reversible
1 clayette

Ref. **KMAFC60**



OPTIONS



Housse chariot
Ref. **HC1125**



Crédence 62 cm
Acier galvanisé noir. Permet de fermer le côté du meuble.
Ref. **MOD1285**



Support accessoires
Se fixe sur la porte à l'intérieur du module
Ref. **MOD2201**



La desserte FÉLIX
est idéale en bout
de table pour y poser
la plancha électrique.



Félix

Desserte noir et inox



Structure : inox de qualité, finition marine
Plan de travail, côtés, porte : acier galvanisé thermolaqué noir

H 85 x L 60 x P 60 cm
Poids : 34 kg

Ref. **PMIP06185**



3 224780 042457

Desserte gris cargo et noir



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

H 85 x L 60 x P 60 cm
Poids : 34 kg

Ref. **PMAP06070**



3 224780 040125

Caractéristiques

- Inox ou acier
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 porte en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- Barre accroche torchon ou ustensiles
- Pour plancha 40 à 60
- Garantie 2 ans

LE +

La desserte Félix est compatible avec la cuisine d'extérieur MODULO



Desserte Félix gris cargo et noir - Plancha Initial 50 électrique

OPTIONS



Housse desserte
Ref. **HCI065**



3 224780 040309



Crédence 60 cm
Acier galvanisé noir.
Permet de rajouter une
crédence sur le fond
de la desserte.

Ref. **MOD1910**



3 224780 041276

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



Achille porte

● Chariot noir et inox



Structure, plan de travail :
inox de qualité, finition marine
Plateau, tablette amovible :
acier galvanisé thermolaqué noir

H 81 x L 92 x P 55 cm
Poids : 40 kg

Ref. PDIS20185



3 224780 043188

● Chariot gris cargo et noir



Structure, plan de travail :
acier galvanisé thermolaqué gris cargo
Plateau, tablette amovible :
acier galvanisé thermolaqué noir

H 81 x L 92 x P 55 cm
Poids : 40 kg

Ref. PDAS27085



3 224780 043164

● Chariot bleu navy et noir



Structure, plan de travail :
acier galvanisé thermolaqué bleu navy
Plateau, tablette amovible :
acier galvanisé thermolaqué noir

H 81 x L 92 x P 55 cm
Poids : 40 kg

Ref. PDAS25885



3 224780 043171

Caractéristiques

- Inox ou acier
- 3 coloris : inox, gris cargo ou bleu navy
- 2 roues tout terrain
- 2 roues pivotantes à frein
- 1 tablette acier noir amovible fonction plateau
- 1 tablette rabattable acier noir
- 1 porte acier noir
- Pour plancha 40 à 80
- Garantie 2 ans



Housse chariot
Ref. HCI085



3 224780 040316



Plateau amovible
Ref. EPA5885

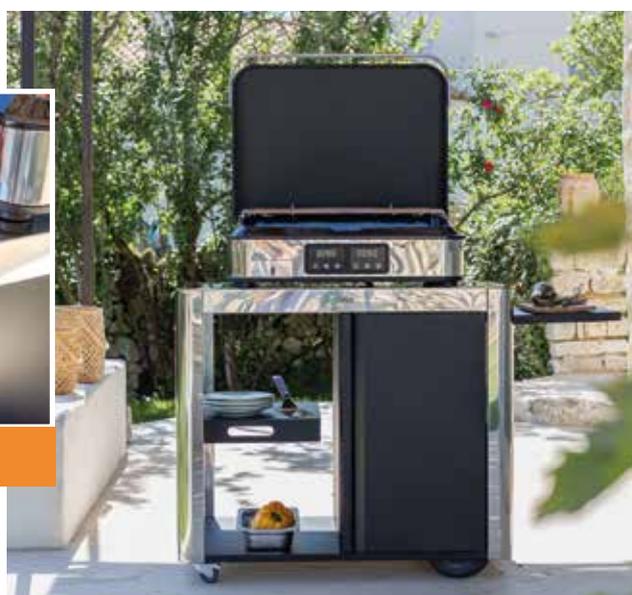


3 224780 042570

LE +



Le plateau amovible avec fonction plateau





Achille rideau

● Chariot inox



Structure :
inox de qualité, finition marine

H 81 x L 92 x P 55 cm
Poids : 20 kg

Ref. DIS201



● Chariot gris cargo



Structure :
acier galvanisé thermolaqué gris cargo

H 81 x L 92 x P 55 cm
Poids : 20 kg

Ref. DAS270



● Chariot bleu navy



Structure :
acier galvanisé thermolaqué bleu navy

H 81 x L 92 x P 55 cm
Poids : 20 kg

Ref. DAS258



Caractéristiques

- Inox ou acier
- 3 coloris : inox, gris cargo ou bleu navy
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 rideaux noirs
- Pour plancha 40 à 80
- Garantie 2 ans

LE +

Espace de rangement
bouteille de gaz optimal

OPTIONS



Housse chariot
Ref. HCI085



Coloris ENO

- Inox : Lisse, qualité marine
- Noir : RAL 9005
- Gris Cargo : RAL 7022
- Bleu Navy : RAL 5004



Chariot Achille rideau bleu navy • Plancha Enosign 65

OSCAR est un chariot en inox tout terrain avec ses 2 grosses roues que l'on peut installer partout dans son jardin, sur la terrasse ou sur la pelouse.



eng

Oscar

● Chariot inox



Structure : inox de qualité, finition marine

H 83 x L 112 x P 42 cm
Poids : 14 kg

Ref. CFI52



● Chariot noir



Structure : acier galvanisé thermolaqué noir

H 83 x L 112 x P 42 cm
Poids : 14 kg

Ref. CFA52



Caractéristiques

- Structure inox de qualité, finition marine ou acier galvanisé thermolaqué noir
- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille
- Pour plancha 40 à 60
- Garantie 2 ans

LE +

Facile à déplacer grâce
aux roues tout terrain

OPTIONS



Housse chariot
Ref. HCI125



Chariot Oscar acier noir • Plancha Initial 65



Émile

Chariot bois



Structure : bois
Plateau : HPL noir

H 85 x L 146 x P 56 cm
Poids : 25 kg

Ref. DPN53



3 224780 038276

Mobilot

Chariot bois



Structure : bois
Plateau : inox

H 88 x L 153 x P 57 cm
Poids : 40 kg

Ref. CMV0900



3 224780 035862

Caractéristiques

Émile

- Structure en robinier
- Plateau en HPL noir
- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 1 étagère basse
- 2 rideaux cache bouteille de gaz
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles
- Pour plancha 45 à 80
- Garantie 2 ans

LE +

Bois résistant imputrescible

Mobilot

- Structure en robinier
- Plateau en inox
- 2 roues tout terrain
- 2 roues directionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 2 étagères
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- 1 grand tiroir en façade
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles
- Pour plancha 45 à 80
- Garantie 2 ans



Chariot Mobilot • Plancha Enosign 80

OPTIONS



Housse chariot
Ref. HCI085



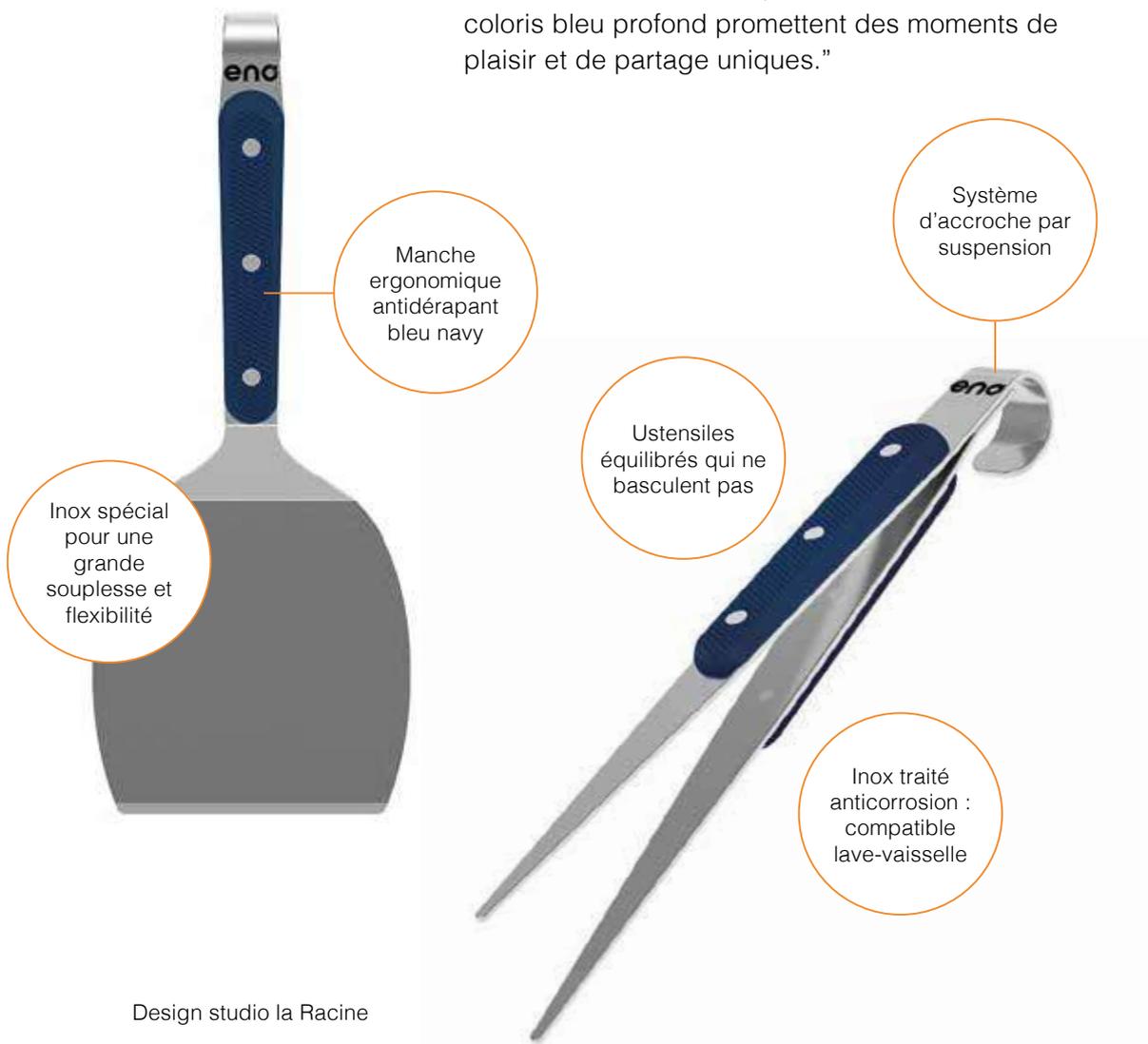
3 224780 403166



Les essentiels

Pour tous les passionnés de cuisine à la plancha, Eno redessine sa collection d'accessoires en adéquation avec le nouveau concept Enosign.

“ Ce nouveau design porte en son cœur la valorisation de notre savoir-faire. Les ustensiles aux courbes généreuses, aux nouvelles fonctionnalités, aux manches résistants coloris bleu profond promettent des moments de plaisir et de partage uniques.”



Design studio la Racine

Cuisiner



Spatule large coudée

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

Ref. SP12058



3 224780 040637



Spatule longue coudée

Permet de manipuler les aliments longs. Inoxydable.

Ref. SP18058



3 224780 040644



Spatule coupante coudée

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

Ref. SPC12058



3 224780 040651



Spatule ajourée coudée

Idéal pour cuisiner et servir sans matière grasse. Inoxydable.

Ref. SPA12058



3 224780 040668



Spatule à crêpes coudée

Permet de retourner facilement les crêpes. Inoxydable. Spatule coudée.

Ref. SPF25058



3 224780 040675



Pince fine

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

Ref. PF0458



3 224780 040712



Pince large

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

Ref. PL8558



3 224780 040705



Ciseaux

Pour ciseler finement les herbes aromatiques. Inoxydable.

Ref. CC8058



3 224780 040729



Pelle à moules

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

Ref. PLM12058



3 224780 040682



Sonde de cuisson

Permet un contrôle parfait de la température à cœur pour plancha électrique Enosign.

Ref. K72768



3 224780 042853



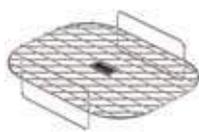
Cloche de cuisson

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

Ref. CR3158



3 224780 040767



Grille de cuisson indirecte

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

Ref. GR3258



3 224780 040781



Dôme anti-projections

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

Ref. DAP3458



3 224780 040774



Kit de fumage

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

Ref. KFCR5358



3 224780 044048

Préparer



Set de découpe

Pic et couteau pour découper viandes, volailles et poissons.

Ref. SD2A58



3 224780 040873



Fourchette à viande

Fourchette en inox pour bien tenir une pièce. Inoxydable.

Ref. FV13058



3 224780 040743



Couteau à viande

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

Ref. CV16058



3 224780 040750



Pinceau silicone

Pour badigeonner les marinades ou les sauces. Inoxydable.

Ref. PS4558



3 224780 040736



Réchaud trippette

3 pieds démontables en fonte. A poser. 5 kW.

Ref. 004600860701



3 224780 024002



Billot bac gastro

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

Ref. PADBG53



3 224780 040149



NOUVEAU

Plateau de service & planche à découper

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

Ref. PDD5058



3 224780 040842



NOUVEAU

Planche à découper

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

Ref. PDD5004



3 224780 044697



Planche à découper

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

Ref. PAD53



3 224780 038870



Coffret du Chef

- Bac gastro G1/3 inox
- Spatule et pince large
- Planche à découper en bambou

Ref. KE5801



3 224780 043133



Tablier

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

Ref. TPM58



3 224780 040866



Étagères

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

Ref. ERP4558

Modèles 45/50



3 224780 040880

Ref. ERP5858

Fusion



3 224780 042679

Ref. ERP6058

Modèles 60/65



3 224780 040828

Ref. ERP7558

Modèles 75/80



3 224780 040835



Tapis de protection

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

Plancha 120 x 80 cm

Ref. TPI12058



3 224780 043447

Cuisine d'extérieur 240 x 100 cm

Ref. TCI24058



3 224780 043430



Livre de recettes

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

Ref. LPS080



3 224780 042709

Protéger

PLANCHAS	HOUSES	CAPOTS
Enosign 40 électrique	HPI45  3 224780 037316	CPS4085  3 224780 040958
Enosign 65	HPI65  3 224780 040286	inox : CPS6501  3 224780 043003 noir : CPS6585  3 224780 040965 bleu : CPS6558  3 224780 043027
Enosign 80	HPI80  3 224780 040293	inox : CPS8001  3 224780 043010 noir : CPS8085  3 224780 043195 bleu : CPS8058  3 224780 043034
Fusion 60	HPI65  3 224780 040286	CPX60  3 224780 041948
Fusion 75	HPI80  3 224780 040293	CPX75  3 224780 043102
Initial 50	HPI45  3 224780 037316	CPI50  3 224780 042181
Initial 65	HPI65  3 224780 040286	CPI65  3 224780 042198



CHARIOTS	HOUSES
Combo Enosign 65 Combo Initial 50 Combo Initial 65 Combo Fusion 60 Desserte Félix	HCI065  3 224780 040309
Combo Enosign 80 Achille Émile Mobilier Combo Fusion 75	HCI085  3 224780 040316
Meuble Félix Oscar	HCI125  3 224780 041269

CAPOT DE PROTECTION

Solution pratique pour que la plancha reste propre entre chaque cuisson, le capot permet aussi de maintenir au chaud les aliments.

HOUSE

Indispensables pour un hivernage efficace et une bonne protection, les housses sont en toile déperlante imputrescible, anti UV.

LE +

MODULO	HOUSES	
	Assemblables	Non assemblables
Largeur 120 cm	HMI120  3 224780 043898	HCI125  3 224780 041269
	HMI080  3 224780 043904	HCI080  3 224780 039655
Largeur 80 cm	-	HCI065  3 224780 040309
Angle	HMI060  3 224780 043911	-

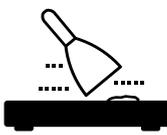


Cordon de serrage. Système POP'UP anti-flaque.

Les housses s'assemblent entre elles à l'infini par des zip pour s'adapter à la configuration de la cuisine.

Entretien facile et rapide

Nettoyage en 4 étapes sur plaque chaude



1. Raclez
les résidus
avec la spatule



2. Grattez
avec la
boule inox



3. Retirez
les résidus avec un
papier absorbant



4. Essuyez
avec une
éponge humide



Plancha cleaner

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

Ref. PMC300



3 224780 035671



Coffret nettoyage

Support avec réservoir
2 boules inox
Plancha cleaner
Microfibre

Ref. KN5301



3 224780 039822



Support boule inox

Support avec réservoir
3 boules inox
Compatible lave-vaisselle

Ref. SBI58



3 224780 043119



Kit 4 boules inox

4 boules inox
Compatible lave-vaisselle

Ref. KBI4



3 224780 043126



Spray nettoyant

Surfaces émaillées
Biodégradable
Agréé contact alimentaire
Fabrication française
250 ml

Ref. NP250



3 224780 042204

UNE RAYURE, UN ÉCLAT SUR VOTRE MODULE ?

Commandez le pinceau retouche de la couleur d'origine

Pinceau retouche **NOUVEAU**

Coloris Gris Cargo

Ref. PR7022



3 224780 043256

Coloris Noir

Ref. PR9055



3 224780 043263

Coloris Bleu Navy

Ref. PR5004



3 224780 043270



Conseils entretien



Aide au montage

Raccorder

Raccord Flexigaz inox

Durée de vie illimitée.
Longueur 1 m

Ref. P010630



3 430650 086708

NOUVEAU

Longueur 1,5 m

Ref. KRM1500V



3 224780 044703

Raccord coudé G1/2

Raccord coudé 90°. G1/2 M/F
Joint en caoutchouc inclus.

Ref. K59973



3 224780 042174

Kit injecteur raccord gaz naturel

Ref. 530204

Fusion 60
Enosign 65



3 224780 038016

Ref. 580304

Fusion 75



3 224780 043492

Ref. 530304

Enosign 80



3 224780 038603

Électrique



Enosign 40



Enosign 65



Combo Enosign 65



Enosign 65



Enosign 65



Enosign 80



Enosign 80



Combo Enosign 65



Combo Enosign 65



Combo Enosign 80



Combo Enosign 80



Combo Enosign 65



Combo Enosign 80

Gaz



Fusion 60



Fusion 60



Fusion 75



Fusion 75



Combo Fusion 60



Combo Fusion 60



Combo Fusion 75



Combo Fusion 75



Initial 50



Initial 50



Initial 65



Combo Initial 50



Combo Initial 50



Combo Initial 65

Coloris ENO

-  Inox : Lisse, qualité marine
-  Noir : RAL 9005
-  Gris Cargo : RAL 7022
-  Bleu Navy : RAL 5004

Félix



Meuble et desserte



Meuble et desserte



Achille

Rideau



Porte



Oscar



Émile Mobilier



Émile
Bois



Mobilier
Bois

Modulo



Module plancha à poser



Module Master



Module Tribu



Module combiné



Module évier rond



Module évier rectangulaire



Module frigo



Module d'angle

Existe pour Kamado



Module porte 80



Module double tiroirs 80



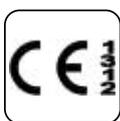
Module Félix 120



Module Félix 60



PLANCHAS	ENOSIGN 40 Inox	ENOSIGN 65 Inox	INITIAL 50 Inox	ENOSIGN 80 Inox	ENOSIGN 80 Bleu navy	ENOSIGN 65 Inox
RÉFÉRENCE	575132014201	575232014201	555132014201	570332010701	570332580701	570232010701
GENCODE	 3 224780 040972	 3 224780 040989	 3 224780 043713	 3 224780 042976	 3 224780 042990	 3 224780 042969
ÉNERGIE	 ÉLECTRIQUE 16 A	 ÉLECTRIQUE 16 A	 ÉLECTRIQUE 10 A	 GAZ	 GAZ	 GAZ
PLAQUE						
Plaque fonte émaillée multicouche 7 mm	•	•		•	•	•
Certification alimentaire	•	•	•	•	•	•
Double paroi fonte	•	•		•	•	•
Hauts rebords	•	•		•	•	•
Liaison parfaite avec le châssis	•	•		•	•	•
Garantie plaque	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie
CHÂSSIS						
Matériaux	Inox de finition, qualité marine	Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine			
Double paroi	•	•		•	•	•
Résistance corrosion, UV, rayures	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★
Récupérateur de jus	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L avec niveau
Pieds réglables	•	•	•	•	•	•
Capot	En option	En option	En option	En option	En option	En option
Garantie châssis	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
BRÛLEUR						
Type de brûleur	1 foyer radiant	2 foyers radiants	1 résistance blindée	3 brûleurs circulaires très haut rendement	3 brûleurs circulaires très haut rendement	2 brûleurs circulaires très haut rendement
Puissance	1,8 KW	3 KW	2,2 KW	6,3 KW	6,3 KW	4,8 KW
Température	40 à 360°C	40 à 360°C	40 à 360°C	80 à 360°C	80 à 360°C	80 à 360°C
Sécurité	Sonde thermostatique	Sonde thermostatique	Sonde thermostatique	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple
Allumage	Touche contrôle	Touche contrôle	Touche contrôle	Électronique 1 main	Électronique 1 main	Électronique 1 main
Réglage	Ecran tactile	Ecran tactile	Ecran tactile	Boutons microcrantés	Boutons microcrantés	Boutons microcrantés
Garantie brûleur	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans



ENOSIGN 65 Bleu navy	FUSION 60 Inox	FUSION 60 Gris cargo	FUSION 75 Inox	FUSION 75 Gris cargo	INITIAL 50 Inox	INITIAL 65 Inox
570232580701	580232010701	580232700701	580332010701	580332700701	555032010701	556532010701
 3 224780 042983	 3 224780 041764	 3 224780 041757	 3 224780 043058	 3 224780 043041	 3 224780 041818	 3 224780 041825
 GAZ	 GAZ	 GAZ	 GAZ	 GAZ	 GAZ	 GAZ
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•
Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie	Garantie à vie
Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine	Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine	Acier galvanisé thermolaqué	Inox de finition, qualité marine	Inox de finition, qualité marine
•	•	•	•	•	•	•
★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★
Tiroir 0,7 L avec niveau	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L	Tiroir 0,7 L	Bol 0,7 L	Bol 0,7 L
•	•	•	•	•	•	•
En option	En option	En option	En option	En option	En option	En option
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans
2 brûleurs circulaires très haut rendement	2 brûleurs double rampe	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe	2 brûleurs double rampe	3 brûleurs double rampe
4,8 KW	5 KW	5 KW	6 KW	6 KW	5 KW	6,3 KW
80 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C	120 à 360°C
Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	-	-
Électronique 1 main	Électronique	Électronique	Électronique	Électronique	Piezo	Piezo
Boutons microcraintés	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons antidérapants	Boutons	Boutons
10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans	10 ans



Découvrez les
savoir-faire ENO



1909



www.plancha-eno.com

95, rue de la Terraudière - 79000 Niort
commercial@eno.fr
sav@eno.fr



9 224780 037239

DOCPA-FRO



PEFC® 10-32-3010 / Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org