



FOURS ENCASTRABLES A GAZ

4 technologies au choix

- chauffe conventionnelle
- chauffe conventionnelle ventilée
- chauffe directe
- chaleur tournante pulsée *EXCLUSIF*

LA SELECTION

F & U
Fourneaux & Ustensiles

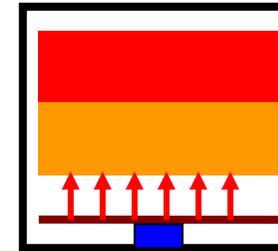


Four gaz conventionnel (convection naturelle)

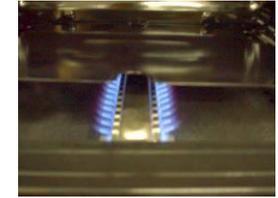
Principe : le **brûleur** gaz est placé sous la **sole** du four (base de la cavité). La sole transfère ainsi sa chaleur à l'air dans la cavité et émet aussi des radiations, dans la partie basse du four. L'air chaud montant naturellement (convection naturelle), l'air est plus chaud en haut, qu'au milieu du four.

Les températures obtenues varient, selon le réglage du thermostat et la hauteur de grille, de 150°C à 270°C environ.

Principe

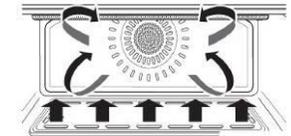
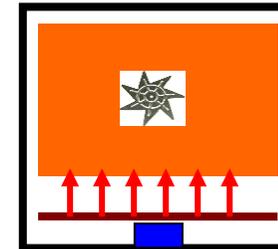


Brûleur



Four gaz conventionnel ventilé (chaleur tournante brassée)

Principe : En ajoutant un **ventilateur** sur la paroi arrière d'un four gaz conventionnel, la chaleur est répartie uniformément, entre le milieu et le haut du four. La cuisson des grosses pièces, que l'on placera au centre du four, est ainsi plus uniforme par rapport à une cuisson par simple convection naturelle.

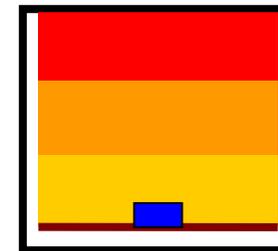


Four gaz à chauffe directe (convection rapide)

Principe : Le **brûleur** de four est placé sur la **sole**, caché derrière un bouclier émaillé, en fond de cavité. De cette façon, la flamme ne chauffe pas la sole du four, comme sur un four gaz conventionnel, mais directement l'air.

Les avantages sont multiples : temps de préchauffage très court (seulement 5min pour atteindre 200°C), possibilité d'atteindre des températures très douces en bas du four (75°C à peine contre au moins 150°C pour un four gaz conventionnel) et retrait aisé des projections de cuissons (non caramélisées par les parois, qui ne sont pas surchauffées inutilement).

La convection du four gaz à chauffe directe procure 3 zones de températures : au centre du four, la température correspond au réglage du thermostat (de 100°C à 250°C environ), en haut, la température est plus élevée (de 135°C à 300°C environ) et en bas la température est plus douce (de 75°C à 160°C environ). On peut ainsi, par exemple, saisir les viandes en haut et cuire les légumes en bas simultanément.



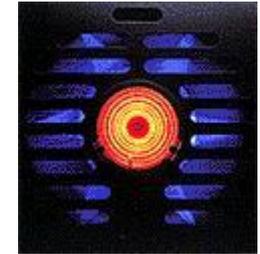
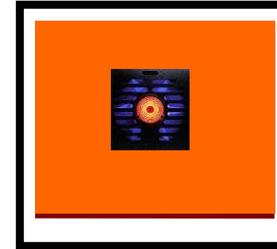


Four gaz à chaleur tournante pulsée (technologie exclusive ROTOSTAR)

Principe : le brûleur est placé au centre du ventilateur, lui même fixé sur la paroi arrière de la cavité. L'air chaud est "pulsé" à travers toute la cavité, assurant ainsi une montée en température très rapide et homogène.

En brevetant la technologie exclusive ROTOSTAR, STOVES a réussi à combiner les performances de la chaleur tournante pulsée* et de la cuisson gaz qui, ensemble, garantissent rapidité et excellents résultats culinaires.

* rapidité de chauffe, chaleur homogène dans toute la cavité (idéal pour les cuissons identiques sur plusieurs niveaux), circulation d'air chaud (pour une cuisson uniforme des grosses pièces, tels que rôtis et volailles), pas de mélange d'odeurs entre les niveaux (pour la cuisson simultanée de plats et desserts par exemple)



Décongélation



Gril électrique



Gril électrique sous vitrocéramique (radiant double circuit à puissance variable)



Cuisson douce électrique (mijotage, réchauffage ...)

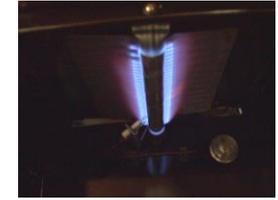
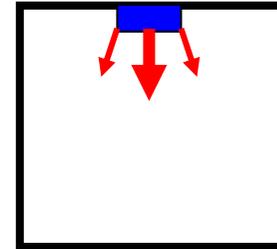


Rôtisserie (tournebroche)



Gril gaz conventionnel

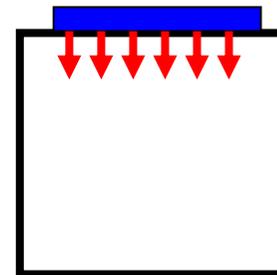
Principe : le **brûleur** de gril est composé d'une rampe gaz centrale avec 2 réflecteurs placés de part et d'autre. La source de chaleur est plus importante au centre du gril qu'à ces extrémités mais les grosses pièces (poulets, rôtis ...) peuvent être grillées uniformément grâce à l'utilisation d'un tournebroche.



Gril gaz plat (multi-rampes)

Principe : Le **brûleur** de gril est composé d'une plaque en inox micro-percée, intégrée dans la voûte du four (pas de perte de place et nettoyage aisé). Les rampes de flammes ainsi générées offrent une cuisson directe et uniforme sur toute la surface du gril.

Principe



Brûleur





 **inox**

FM96



Four gaz conventionnel
Gril électrique

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane



 **inox**
 **cuivre**

FR4M



Four gaz conventionnel
Gril électrique

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane



 **blanc**

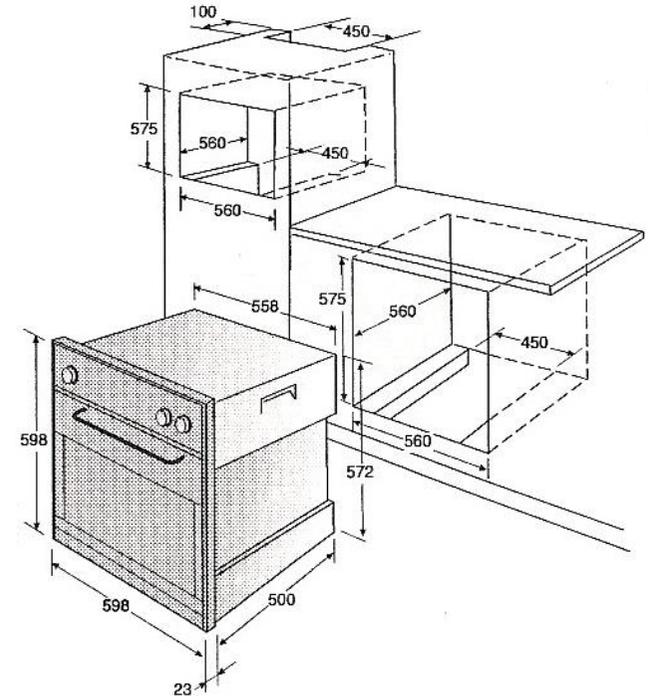
FG96



Four gaz conventionnel
Gril gaz conventionnel

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane





 inox

900DCa

En haut :



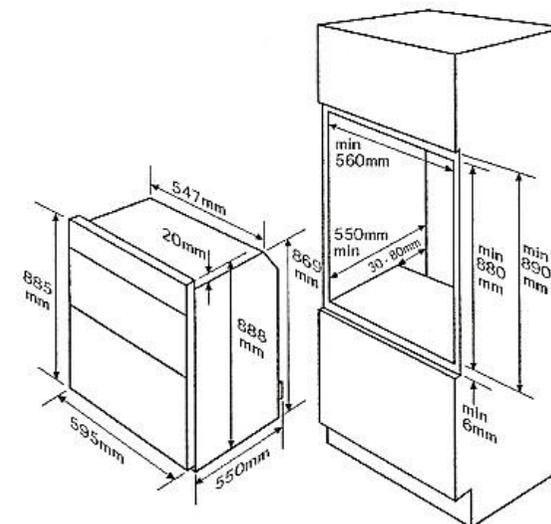
Four électrique ventilé
Gril électrique sous vitrocéramique

En bas :



Four gaz à chauffe directe
Programmable

Compatible :
- Gaz Naturel





 inox

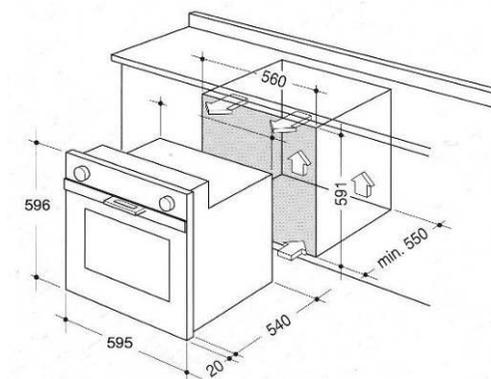
FGV512X



Four gaz conventionnel + ventilation
Gril gaz conventionnel

Compatible :

- Gaz Naturel
- Butane
- Propane





 **inox**

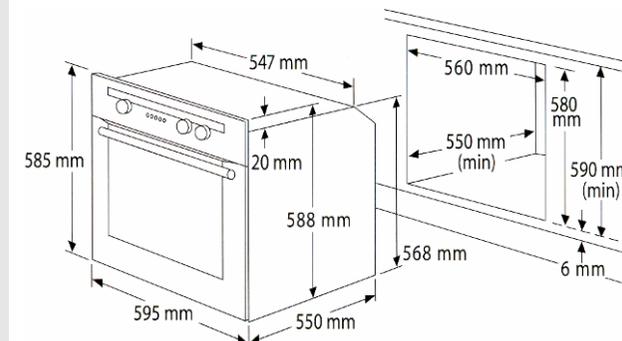
600GR



Four gaz ROTOSTAR
Gril gaz plat

Programmable

Compatible :
- Gaz Naturel uniquement



pour tout renseignement, contacter :

F & U
Fourneaux & Ustensiles

6A rue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan
Tél. : +33 (0)5 56 34 29 41 – Fax : +33 (0)5 56 34 29 60
www.fourneaux.fr

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