

BARBECUES



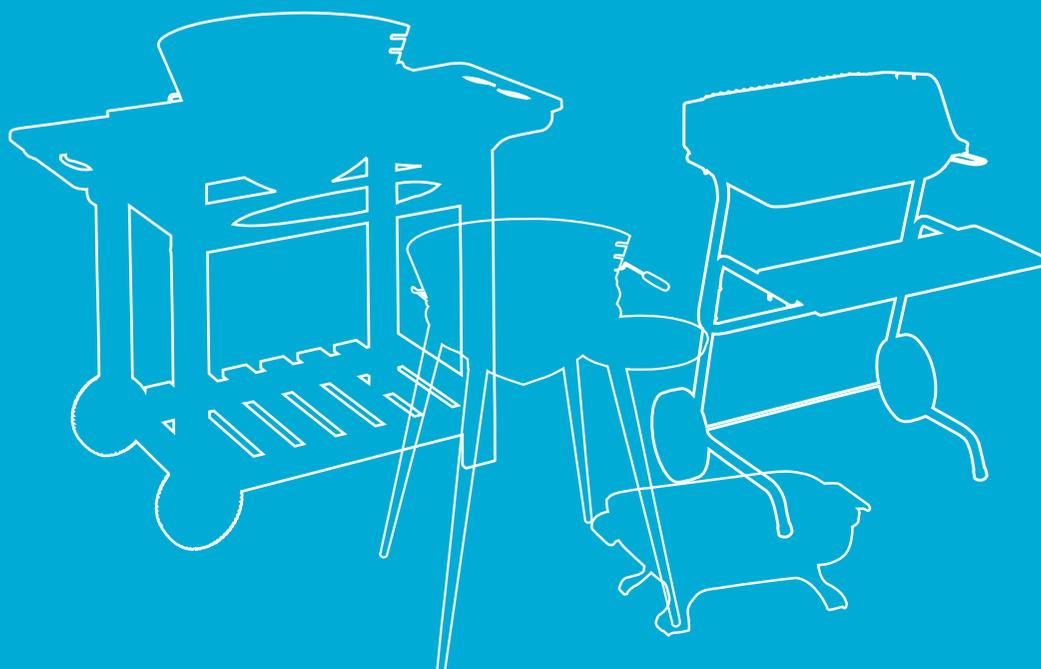
Chaque
repas
devient
une fête !





S o m a i r e

- P.4 FOUR À PAIN EN FONTE
- P.6 BARBECUES PRESTIGE AU CHARBON DE BOIS
- P.12 BARBECUES TRADITION AU CHARBON DE BOIS
- P.16 BARBECUES À POSER AU CHARBON DE BOIS
- P.18 BARBECUES À GAZ
- P.22 BARBECUES À GAZ PLANCHA
- P.26 ACCESSOIRES
- P.29 PIEDS DE PARASOL EN FONTE
- P.30 PRÉSENTOIRS





**Ce produit
a remporté :**

- la médaille d'or
avec félicitations du jury
au salon de l'innovation
de Genève en 2007.

- la médaille du ministère
de la santé au concours
Lépine 2008.

Tradition, saveurs et simplicité

TOUT EST POSSIBLE AVEC LE FOUR À BOIS MULTIFONCTIONS

Pizzas, pains, paëllas, grillades, pâtisseries...

Chaleureux, convivial, simple et pratique, notre four à bois multifonctions cuit pour vous, pizzas, pains, grillades.

On peut aussi y cuisiner une paëlla, réchauffer un plat, ou y poser un wok.

Très agréable d'aspect, robuste, facile à installer, à utiliser et à déplacer, ce nouveau four à bois vous procurera un immense plaisir à griller et à cuisiner été comme hiver au jardin ou en terrasse.

PAELLAS/PLATS



PIZZAS



GRILS



PAINS



FOUR À PAIN LO GOUSTAOU Réf. 760

Sole Réfractaire (en 2 parties) avec support fonte

- Surface de cuisson : 422 x 842 mm
- Partie en Fonte

8 éléments de fonte superposables

- 3 poignées amovibles
- Arceau de porte
- Porte avec registre d'allumage et trappe de visite
- Cône récupérateur de cendres avec trappe de vidange sécurisée

Partie Chariot

- En appui très stable, il est composé de 2 étagères
- 3 manchons (réglage de la hauteur)
- 2 poignées fixes
- 2 grandes roues fixes diamètre 30 cm
- 1 roue arrière multidirectionnelle avec frein

Poids Total de l'ensemble four + chariot : 174 kg

Montage

Chaque élément du four s'emboîte facilement, vous le monterez en moins de 10 mn sans aucun outil.

Accessoires

Pelle à défourner en inox, pelle à enfourner en bois, grille ronde pour barbecue, thermomètre inox à cadran, balayette à sole, housse de protection.



© ® Marques, modèles et brevets déposés

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
145 cm	98 cm	77 cm	42,2 x 84,2 cm	174 kg	NF EN 1860-1

FOUR À PAIN LO GOUSTAOU À POSER Réf. 750



Sole Réfractaire (en 2 parties) avec support fonte

- Surface de cuisson : 422 x 842 mm
- Partie en Fonte

7 éléments de fonte superposables

- 3 poignées amovibles
- Arceau de porte
- Porte avec registre d'allumage et trappe de visite

Accessoires

Pelle à défourner en inox, pelle à enfourner en bois, grille ronde pour barbecue, thermomètre inox à cadran, balayette à sole.

CONCEPTION DU FOUR À PAIN

Ce four à bois s'appuie sur le principe de cuisson des fours traditionnels. La chambre de cuisson est en fonte. La chaleur se diffuse dans les interstices des parois et se transmet par conduction métallique de la fonte, tandis que les fumées sont expulsées sur le dessus sans entrer en contact avec les aliments.

Sa conception en forme de dôme engendre naturellement le principe de la chaleur tournante. Il est pourvu d'un système innovant d'évacuation des cendres froides.

Retenez enfin que la chambre de cuisson en fonte assure une excellente répartition de la chaleur et une économie d'énergie très appréciable.

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
46 cm	98 cm	77 cm	42,2 x 84,2 cm	132 kg	NF EN 1860-1



Chaque repas devient une fête !

LES SAVEURS DU PLEIN AIR SUR GRIL

Art culinaire ancré dans nos habitudes alimentaires, le barbecue, synonyme de convivialité et de simplicité, signe le retour des beaux jours et des longues soirées entre amis.

L'étude étymologique du mot barbecue donne lieu à quelques discordances : une légende voudrait que l'expression "barque à queue", signifiant cuire l'animal en broche de tout son long, de la barbe à la queue, en soit à l'origine par contraction. Une explication plus historique indique que ce terme anglo-saxon nous viendrait d'un idiome des Arawaks, habitants des Caraïbes, qui nommaient "barbacoa" la grille de bois sur laquelle cuisait leur viande. Quelle qu'en soit l'origine, le barbecue demeure un mode de cuisson apprécié de tous qui s'est perfectionné au fil du temps et qui se décline aujourd'hui en différentes versions, selon les goûts de chacun.

Le barbecue est quoi qu'il en soit devenu un évènement social, c'est un théâtre naturel qui permet de recevoir en toute simplicité, de satisfaire ses hôtes.

SHOGUN GRIL Réf. 510

Cuve design : B. Dequet

Descriptif :

- Chariot en bois facile à déplacer
- Une cuve entièrement en fonte y compris le pare-vent
- Un système de décendrage par le bas de la cuve
- Une aération centrale de la cuve avec diffuseur
- Une grille foyère pour le maintien du charbon de bois
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Tablettes en bois latérales
- Support d'ustensiles

Dimensions :

Hauteur	99 cm
Profondeur	60 cm
Largeur	124 cm
Surface de cuisson	Ø 50 cm
Poids	46 kg
Norme	NF EN 1860-1



SHOGUN Réf. 500

Design : B. Dequet

Descriptif :

- Une cuve entièrement en fonte y compris le pare-vent
- Un système de décendrage par le bas de la cuve
- Une aération centrale de la cuve avec diffuseur
- Une grille foyère pour le maintien du charbon de bois
- Une grille de cuisson réglable en hauteur
- Une planche de travail amovible à portée de main
- 4 pieds en bois traités



Dimensions :

Hauteur	92 cm
Profondeur	71 cm
Largeur	86 cm
Surface de cuisson	Ø 50 cm
Poids	45 kg
Norme	NF EN 1860-1

MADISSON GRIL Réf. 557

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
97,5 cm	64 cm	124 cm	53 x 39 cm	28 kg	NF EN 1860-1

Descriptif :

- Grande cuve en fonte
- Un chariot en bois facile à déplacer
- Deux tablettes de travail latérales en bois
- Plusieurs hauteurs de réglage de la grille
- Une grille de réchauffe, support d'ustensile
- Positions multiples pour la broche
- Une desserte inférieure
- Grilles, moteur et broche fournis



BROCHETTES DE GAMBAS AU BEURRE DE MANGUE

POUR 2 PERSONNES

Préparation : 20 min./ Cuisson : 20 min.

- 16 gambas crues
- 50 g. de beurre
- 2 mangues
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de rhum

- ❶ Pelez, coupez et réduisez une mangue en purée. Sur des pics en bambou réalisez quatre belles brochettes avec les gambas.
- ❷ Dans une poêle faites réduire le beurre, la purée de mangue et le rhum. Réservez au chaud.
- ❸ Pelez et coupez l'autre mangue en quatre gros morceaux. Faites cuire les gambas sur la grille 5 à 10 min. (selon grosseur) sur chaque face.
- ❹ Deux minutes avant la fin de la cuisson, prenez les quatre morceaux de mangue et mettez les sur la grille de façon à les saisir de chaque côté.
- ❺ Salez et poivrez les gambas. Servez avec du riz basmati et arrosez les gambas avec la purée de mangue.



GRILLADIN DE LUXE

Réf. 710

Descriptif :

- Très grande cuve en fonte
- Un foyer double en fonte : gril / rôtissoire
- Un hotte coulissante
- Une tablette latérale en bois avec tiroir
- Une planche en bois amovible
- Un chariot facile à déplacer
- Un porte-bouteille, un panier inférieur
- Un panier porte-condiments
- Moteur, broche, petites et grande grilles fournis



Séparateur de cuve



Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
170 cm	67 cm	157 cm	70 x 42 cm	52 kg	NF EN 1860-1



GOLDEN GRIL Réf. 700 ◻

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
99 cm	60 cm	127 cm	59 x 42 cm	33 kg	NF EN 1860-1

Descriptif :

- Cuve en fonte double fonction grill et rôtissoire
- Séparateur de cuve, aérateur de cuve
- 2 planches de travail en bois (une fixe et une amovible)
- Une poignée de transport
- Hauteur de grille réglable
- Multiples positions pour la broche
- Moteur, broche et grilles fournis



Séparateur et aérateur

SILVER Réf. 540 ◻

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
97 cm	74 cm	119 cm	Ø 50 cm	25 kg	NF EN 1860-1

Descriptif :

- Une cuve en fonte
- Un chariot facile à déplacer
- Deux planches de travail en bois dont une amovible
- Réglage de la hauteur de la grille par crémaillère
- Barre support d'ustensiles avec crochet
- Un panier inférieur amovible
- Pare-feu finition inox



MANAGUA Réf. 631

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
100 cm	72 cm	98 cm	63 x 31 cm	27 kg	NF EN 1860-1

Spécial brochettes

Descriptif :

- Cuve en fonte avec aérateur
- Un chariot facile à déplacer avec sa poignée
- Un plan de travail en façade
- Un diffuseur d'air
- Un pare-vent en inox
- Plusieurs hauteurs de réglage de grille
- Multiples positions pour la broche
- Grille, moteur et broche fournis



Réf. 3053
page 28

KITCH & COOK Réf. 705

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
128 cm	63 cm	130 cm	59 x 41 cm	34 kg	NF EN 1860-1

Descriptif :

- Cuve en fonte avec séparateur central
- Un chariot facile à déplacer
- 2 planches de travail latérales en bois
- Multiples réglages de la hauteur de la grille de cuisson
- Une grille de réchauffe, support d'ustensiles
- Plusieurs positions pour la broche
- Un panier inférieur
- Grilles, moteur et broche fournis



LAREDO Réf. 821L

Descriptif :

- Un chariot facile à déplacer
- 2 planches de travail en bois amovibles
- Une grille de cuisson avec poignées en bois
- Hauteur de la grille réglable
- Une grille de réchauffe,
- Aérateur de cuve avec diffuseur et soufflerie
- Un panier inférieur et une poignée de transport
- Grilles, moteur et broche fournis



Séparateur et aérateur

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
96 cm	55 cm	135 cm	59 x 41 cm	34 kg	NF EN 1860-1

DOUVRES Réf. 534

Descriptif :

- Cuve en fonte avec séparateur central
- Un chariot facile à déplacer
- Une planche de travail en façade
- Pare-feu finition inox
- Plusieurs hauteurs pour la grille
- Multiples positions pour la broche
- Grille, moteur et broche fournis



Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
97 cm	92 cm	66 cm	Ø 51 cm	22 kg	NF EN 1860-1

BROCHETTES DE BOEUF DE PAPA

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 15 min. / Cuisson : 10 min.

- 1 pièce de boeuf de 600 g.
- 4 oignons rouges de petite taille
- 12 tomates cocktail
- 8 beaux champignons de Paris
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Thym frais
- Romarin frais
- Laurier frais
- Poivre cinq baies
- Fleur de sel

❶ Coupez la viande en gros dés et les oignons en deux morceaux chacun. Hachez finement le thym, le romarin et le laurier. Dans un bol mélangez les herbes avec 4 cuillères à soupe d'huile d'olive.

❷ Confectionnez quatre belles brochettes sur des pics en métal, en alternant les dés de viande, les tomates entières, les morceaux d'oignons et les champignons. Badigeonnez chaque brochette avec le mélange herbes/ huile d'olive.

❸ Faites cuire sur la grille du barbecue pendant 10min. en retournant de temps à autre. Assaisonnez directement dans l'assiette avec le poivre cinq baies et la fleur de sel et servez avec des pommes de terre en « robe des champs ».

Petit plus : à la place des champignons, choisissez un beau poivron jaune qui donnera de la couleur à vos brochettes !



Convivialité de la gourmandise partagée...

CONSEILS D'UTILISATION

Quelques conseils pour un allumage correct :

- Déposer dans le fond du foyer une première couche de charbon de bois ;
- Prendre 3 ou 4 cubes d'alcool solide ou d'allumeurs spéciaux vendus dans le commerce. Les disposer sur le charbon de bois ;
- Etaler une nouvelle couche de charbon de bois sans dépasser le bord du foyer ;
- Allumer et mettre la grille en place.
- Avant la première cuisson, le barbecue doit être chauffé et le charbon de bois maintenu incandescent pendant 30 minutes.

Le foyer a été réalisé en fonte. Il s'agit d'un matériau noble qui emmagasine très bien la chaleur et qui ne se déforme pas.

Quelques conseils pour conserver votre appareil en bon état :

- Eviter les chocs violents, la matière risquerait de casser ou de se fissurer immédiatement, ou au cours du prochain allumage.
- Eviter les chocs thermiques, pour cela : pas d'allumage brutal, en tout cas, exclure alcool à brûler liquide et essence. Ne jamais refroidir le foyer avec de l'eau.
- Utiliser uniquement du charbon de bois vendu couramment dans le commerce.
- Eviter d'entreposer votre barbecue dans un endroit humide.
- Installer le barbecue sur un support horizontal stable.

Le barbecue doit être posé sur un sol résistant et ignifuge. Avant de commencer la cuisson, attendre qu'une couche de cendres recouvre le combustible.

AMPARO Réf. 443

Descriptif :

- Cuve en fonte ovale ventilée
- Pare-vent en fonte
- Un chariot mobile
- Une planche de travail à portée de main
- Une aération centrale de la cuve avec diffuseur
- Une grille de cuisson facile à réhausser
- Grille, moteur et broche fournis



Dimensions :

Hauteur	82 cm
Profondeur	88 cm
Largeur	58 cm
Surface de cuisson	49 x 37 cm
Poids	18,5 kg
Norme	NF EN 1860-1



Cuve avec aérateur

MALAWI Réf. 280

Barbecue de table en fonte



Descriptif :

- Facile à transporter
- Livré avec une planche pour le poser
- Manique pour la manipulation de la grille

Dimensions :

Hauteur	14,5 cm
Profondeur	24,5 cm
Largeur	33 cm
Surface de cuisson	32 x 22 cm
Poids	7 kg
Norme	NF EN 1860-1

VICTORIA Réf. 414

Spécial rôtissoire

Descriptif :

- Une cuve en fonte convertible
- Passage de gril à rôtissoire par basculement de la cuve
- Un chariot facile à déplacer
- Une planche de travail en façade
- Plusieurs hauteurs de réglage de la grille
- Multiples positions pour la broche
- Grille, moteur et broche fournis



Position rôtissoire

Dimensions :

Hauteur	98 cm
Profondeur	71 cm
Largeur	66 cm
Surface de cuisson	56 x 28 cm
Poids	20 kg
Norme	NF EN 1860-1

SANTIAGO Réf. 411

Spécial rôtissoire

Descriptif :

- Une cuve en fonte convertible
- Passage de gril à rôtissoire par basculement de la cuve
- Un chariot facile à déplacer
- Une planche de travail en façade
- Plusieurs hauteurs de réglage de la grille
- Multiples positions pour la broche
- Grille, moteur et broche fournis

Dimensions :

Hauteur	84 cm
Profondeur	50 cm
Largeur	65 cm
Surface de cuisson	51 x 25 cm
Poids	17 kg
Norme	NF EN 1860-1



PAPILLOTES DE FILETS DE SAUMON

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 20 min. / Cuisson : 20 min.

- 4 filets de saumon frais
- 300 g. de tomates cerise
- 400 g. de champignons de Paris
- Basilic
- 2 citrons
- Sel et poivre

- ❶ Lavez les tomates cerise et coupez-les en deux. Epluchez les champignons et émincez-les. Pressez le jus d'un citron et coupez l'autre en rondelles.
- ❷ Préparez quatre grands morceaux de papier aluminium. Au centre de chacun déposez un filet de saumon et mettez dessus un peu de jus de citron et de basilic.
- ❸ Ajoutez les tomates et les champignons tout autour. Salez, poivrez et fermez les papillotes.
- ❹ Faites cuire sur la grille pendant 20 à 25 min. Servez avec du riz.

PANAMA Réf. 415

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
90 cm	76 cm	66 cm	53 x 39 cm	25 kg	NF EN 1860-1

Descriptif :

- Cuve en fonte
- Un chariot facile à déplacer
- Une planche de travail en façade
- Une grille de réchauffe
- Plusieurs hauteurs de réglage de la grille
- Multiples positions pour la broche
- Grilles, moteur et broche fournis



MOMBASSA Réf. 551

Descriptif :

- Cuve en fonte
- Large surface de cuisson
- Une grille de réchauffe
- Plusieurs hauteurs de réglage de la grille
- Multiples positions pour la broche
- Grilles, moteur et broche fournis



Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
86 cm	53 cm	67 cm	53 x 39 cm	19 kg	NF EN 1860-1



KASAMA Réf. 444

Descriptif :

- Une cuve en fonte avec diffuseur
- Un chariot facile à déplacer
- Une planche de travail en façade
- Une desserte inférieure
- Plusieurs hauteurs de réglage de la grille
- Un pare-feu en tôle peint



Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
85,5 cm	62 cm	85,5 cm	Ø 43 cm	15 kg	NF EN 1860-1

NAIROBI Réf. 410

Spécial rôtissoire

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
73 cm	65 cm	77 cm	51 x 25 cm	11,5 kg	NF EN 1860-1

Descriptif :

- Cuve en fonte convertible
- Passage de grill à rôtissoire par basculement de la cuve
- Une grille de cuisson facile à réhausser
- Plusieurs positions pour la broche
- Grille, moteur et broche fournis



Position rôtissoire

CUISSES DE POULET À LA MEXICAINE

Préparation : 15 min. / Cuisson : 20 min.

- 4 belles cuisses de poulet
- 3 piments rouges
- 3 grosses tomates
- 1 gousse d'ail
- 3 oignons hachés
- Sel et poivre

- 1 Pilez la gousse d'ail et émincez les piments. Hachez les tomates.
- 2 Faites chauffer l'huile dans une casserole et y ajouter l'ail, l'oignon, la tomate et les piments. Laissez mijoter à feu doux pendant 1 heure.
- 3 Laissez cuire 30 min. en remuant de temps à autre.
- 4 Répartissez le mélange sur les cuisses de poulet et faites griller sur le barbecue aussitôt. Laissez cuire environ 10 min. sur chaque face.



Grille foyère

ALEXANDRIE Réf. 680

Descriptif :

- Grande cuve en fonte
- Un grand tiroir pour les cendres
- Plusieurs hauteurs pour la grille de cuisson
- Positions multiples pour la broche
- Une grille foyère en fonte supporte le charbon de bois
- Pour la rôtissoire, le charbon de bois chauffe par radiation et évite l'inflammation des graisses
- Grille, moteur et broche fournis

Dimensions :

Hauteur	36,5 cm
Profondeur	44,5 cm
Largeur	68,5 cm
Surface de cuisson	67 x 40 cm
Poids	45 kg
Norme	NF EN 1860-1





ASSOUAN Réf. 483



Descriptif :

- Cuve en fonte
- Un tiroir pour les cendres
- Plusieurs hauteurs pour la grille de cuisson
- Positions multiples pour la broche
- Une grille en fonte supporte le charbon de bois
- Pour la rôtissoire, le charbon de bois chauffe par radiation et évite l'inflammation des graisses
- Grille, moteur et broche fournis

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
32 cm	36 cm	47 cm	45 x 33 cm	28 kg	NF EN 1860-1

LOUQSOR Réf. 485



Descriptif :

- Grande cuve en fonte avec séparateur
- Un grand tiroir pour les cendres
- Plusieurs hauteurs pour la grille de cuisson
- Positions multiples pour la broche
- Une grille en fonte supporte le charbon de bois
- Pour la rôtissoire, le charbon de bois chauffe par radiation et évite l'inflammation des graisses
- Grille, moteur et broche fournis

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Norme
32 cm	36 cm	67 cm	65 x 34 cm	40 kg	NF EN 1860-1

CÔTE DE BOEUF ET LÉGUMES DU SOLEIL FAÇON WOK

POUR 5/6 PERSONNES

Préparation : 30 min./ Cuisson : 15 min. (côte de bœuf)

- 1 belle côte de boeuf (1,5 kg)
- 2 poivrons jaunes
- 2 poivrons verts
- 15 pommes de terre de Noirmoutier (de petite taille)
- 15 tomates cocktail
- 500 g. de haricots verts frais
- Huile d'olive
- Herbes de Provence
- Poivre et sel

- ❶ Lavez et découpez en dés les poivrons jaunes et verts. Lavez et gardez entières les tomates et les pommes de terre.
- ❷ Equeutez les haricots verts. Mettez les légumes dans le wok et arrosez d'un filet d'huile d'olive, poivrez, salez et parsemez d'herbes de Provence.
- ❸ Laissez cuire 30 min. en remuant de temps à autre.
- ❹ Dès que les légumes sont prêts, réservez au chaud et faites griller votre côte de boeuf 7 min. sur chaque face (ou plus selon votre goût). Salez et poivrez en fin de cuisson.

NASHVILLE Réf. 3207

Descriptif :

- 5 brûleurs inox de 4,25 kW
- Un brûleur latéral indépendant de 3 kW
- Un brûleur arrière pour la fonction rôtissoire de 3,6 kW
- 3 grilles de cuisson inox
- Une grille de réchauffe inox
- Allumage automatique
- Déflecteurs
- Couvercle inox double paroi avec thermomètre
- Meuble avec armoire 1 porte et 2 tiroirs
- 4 roues solides dont 2 avec système de blocage
- Kit tourne broche avec moteur



Livré pré-assemblé

Dimensions :

Hauteur fermé	124 cm
Profondeur	63 cm
Largeur	177 cm
Surface de cuisson	90 x 45 cm
Poids	89 kg
Puissance	27,85 kw
Norme	CE

MIDDELTON

Réf. 3206

Descriptif :

- Couvercle en inox avec thermomètre et poignée faciale
- Chariot en inox et tôle peinte
- Une grille de cuisson en fonte et une planche en fonte
- 4 brûleurs en fonte et un brûleur latéral indépendant
- Allumage piézo
- Meuble de rangement avec portes en inox
- Une tablette latérale
- 4 roues dont 2 avec freins de blocage et 2 de très grande taille
- Tiroir récupérateur de graisse



Dimensions :

Ht. fermé	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Puissance	Norme
108 cm	60 cm	125 cm	80 x 48 cm	67 kg	20 kw	CE

PORTLAND

Réf. 3209

Descriptif :

- Couvercle avec thermomètre et poignée
- Un chariot en bois avec desserte inférieure
- Un gril, une plancha et un wok en fonte émaillée
- 3 brûleurs en fonte
- Allumage piézo rotatif
- 2 tablettes latérales en bois
- 2 roues de grande taille
- Tiroir récupérateur de graisse



Dimensions :

Ht. fermé	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Puissance	Norme
114 cm	65 cm	145 cm	79 x 45 cm	60 kg	15,75 kw	CE

EASTWOOD

Réf. 3201

Descriptif :

- 3 brûleurs fonte
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- Gril et plancha en fonte émaillée
- Capot acier haute résistance avec poignée
- Grille de protection du brûleur pour empêcher les graisses de brûler
- Chariot en bois traité avec 2 planches latérales
- 2 grandes roues
- Tiroir récupérateur de graisse



Dimensions :

Ht. fermé	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Puissance	Norme
112 cm	60 cm	125 cm	59 x 45 cm	60 kg	14,4 kw	CE





CAMPBELL Réf. 1020

Descriptif :

- Chariot en bois traité
- Allumage par piézo incorporé
- Gril + plancha en fonte
- Couvercle de protection
- Tiroir récupérateur de graisse, amovible
- 2 tablettes latérales
- 2 roues
- 3 brûleurs en fonte



Dimensions :

Hauteur fermé	88 cm
Profondeur	66 cm
Largeur	133 cm
Surface de cuisson	64 x 48 cm
Poids	59 kg
Puissance	15,9 kw
Norme CE	

SIMBEL MIXTE Réf. 1620

Descriptif :

- 2 brûleurs fonte, puissance 2 x 5,3 kw
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- Plancha et gril en fonte émaillée
- Couvercle avec poignée utilisable en pare-vent
- Tiroir récupérateur de graisse
- 4 pieds



Dimensions :

Hauteur fermé	27 cm
Profondeur	57 cm
Largeur	60 cm
Surface de cuisson	59 x 45 cm
Poids	26 kg
Puissance	10,6 kw
Norme	CE



CÔTE DE VEAU GRILLÉE AUX HERBES FOLLES

Préparation : 15 min./ Cuisson : 20 min.

- 1 belle côte de veau de 4 cm d'épaisseur
- 1 petit bouquet de persil plat
- Cerfeuil frais
- Thym frais
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- Poivre du moulin
- Fleur de sel

- ❶ Badigeonnez d'huile d'olive les deux faces de la côte de veau. Lavez et coupez le persil, le cerfeuil et le thym (veillez à ne pas les ciseler trop finement).
- ❷ Mélangez les herbes dans un saladier. Posez la côte de veau sur la grille du barbecue et répartissez dessus la moitié des herbes.
- ❸ Faites la cuire 10 min. puis retournez-la et répétez l'opération.
- ❹ Salez et poivrez la côte. Servez aussitôt avec une belle salade mêlée.

ADÉLAÏDE Réf. 3215 ◻

Descriptif :

- Un chariot en bois exotique
- Un couvercle rabattable en inox
- 2 brûleurs indépendants
- Une plancha et un gril en fonte émaillée
- Desserte inférieure en bois exotique
- Support de bouteille de gaz avec sangle
- 2 grandes tablettes de travail latérales
- Allumage piézo, pierres de lave
- Deux roues

Dimensions :

Hauteur fermé	108 cm
Profondeur	50 cm
Largeur	120 cm
Surface de cuisson	64 x 41 cm
Poids	42 kg
Puissance	12 kw
Norme	CE



ROSETOWN Réf. 1606 ◻

Descriptif :

- Cuve et couvercle en fonte d'aluminium avec thermomètre et poignée bois
- 2 brûleurs inoxydables
- Une grille de cuisson émaillée
- Une grille de réchauffe basse avec rebord arrière
- Une grille de réchauffe haute
- Allumage piézo
- 2 tablettes latérales rabattables en bois
- Un chariot structure métal, façade bois
- Un panier porte-condiments
- Un support de bouteille de gaz avec sangle
- 4 roues dont 2 avec freins et 2 de grande taille



Dimensions :

Hauteur	125 cm
Profondeur	53 cm
Largeur	128 cm
Surface de cuisson	60 x 36 cm
Poids	33 kg
Puissance	12 kw
Norme	CE

KINGSTON Réf. 1230 ◻

Descriptif :

- 2 brûleurs acier
- Allumage piézo
- Cuve en acier avec poignée faciale
- Capot acier haute résistance
- Grille support pierre de lave
- Chariot en bois imputrescible
- 2 planches latérales
- 2 grandes roues



Dimensions :

Hauteur fermé	100 cm
Profondeur	55 cm
Largeur	114 cm
Surface de cuisson	50 x 35 cm
Poids	22 kg
Puissance	5 kw
Norme	CE



IBIZA GRIL Réf. 676

Descriptif :

- Chariot en bois traité
- Grande plancha en fonte émaillée "vitromasse"
- 2 brûleurs en fonte
- Bac récupérateur de graisse amovible
- Allumage par piézo incorporé
- 2 tablettes de travail latérales en bois
- 2 grandes roues pour faciliter le déplacement
- Support d'ustensiles
- Desserte inférieure

Dimensions :

Hauteur fermé	91 cm
Profondeur	63 cm
Largeur	124 cm
Surface de cuisson	55 x 46 cm
Poids	60 kg
Puissance	8 kw
Norme	EN 498



Réf. 3003
page 26



ROUGETS GRILLÉS AU THYM

POUR 4 PERSONNES

Préparation : 5 min./ Cuisson : 15 min.

- 4 beaux rougets
- 20 cl d'huile d'olive
- Thym frais
- 2 citrons
- Fleur de sel

- 1 Videz et écaillez les rougets. Avec un pinceau, répartissez l'huile d'olive sur chaque côté du poisson.
- 2 Choisissez quelques belles branches de thym frais et répartissez-les sur les rougets.
- 3 Laissez cuire sur la grille du barbecue pendant 10 min.
- 4 Salez selon votre goût en fin de cuisson et servez avec des pommes de terre grenaille.



CAMPBELL PLANCHA

Réf. 1029



Descriptif :

- Chariot en bois traité
- Allumage par piézo incorporé
- plancha en fonte émaillée
- Couvercle de protection
- Tiroir récupérateur de graisse, amovible
- 2 tablettes latérales et 2 roues
- 3 brûleurs en fonte

Dimensions :

Hauteur fermé	88 cm
Profondeur	66 cm
Largeur	133 cm
Surface de cuisson	64 x 48 cm
Poids	59 kg
Puissance	15,9 kw
Norme	CE

BOLERO avec chariot Réf. 1601

Descriptif :

- Chariot facile à déplacer
- 1 brûleur inox
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- Plancha en fonte émaillée
- Récupérateur de graisse



Dimensions :

Hauteur	82 cm
Profondeur	58 cm
Largeur	98 cm
Surface de cuisson	45 x 49 cm
Poids	24 kg
Puissance	3,5 kw
Norme	CE

CORDOBA Réf. 1001

Descriptif :

- Plancha en fonte
- Pare-feu en tôle et pieds chromés
- 2 poignées de transport
- Desserte inférieure
- Récupérateur de graisse



Dimensions :

Hauteur	82 cm
Profondeur	58 cm
Largeur	55 cm
Surface de cuisson	Ø 46 cm
Poids	12 kg
Puissance	3,5 kw
Norme	CE





IBIZA Réf. 675



Descriptif :

- Grande plancha en fonte émaillée "vitromasse"
- 2 brûleurs en fonte de 4 kw chacun
- Norme EN 498
- Bac récupérateur de graisse amovible
- Allumage par piézo incorporé

Dimensions :

Hauteur	15,5 cm
Profondeur	56 cm
Largeur	70 cm
Surface de cuisson	55 x 46 cm
Poids	44 kg
Puissance	8 kw
Norme	EN 498

Accessoire Réf. 3190
page 28



SIMBEL PLANCHA Réf. 1610



Descriptif :

- 2 brûleurs fonte, puissance 2 x 5,3 kw
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- Plancha en fonte émaillée
- Couvercle avec poignée utilisable en pare-vent
- Tiroir récupérateur de graisse
- 4 pieds

Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Puissance	Norme
27 cm	57 cm	60 cm	59 X 45 cm	26 kg	10,6 kw	CE

BOLERO à poser Réf. 1600



Descriptif :

- 1 brûleur inox
- Allumage par piézo incorporé au bouton
- Plancha en fonte émaillée
- 4 pieds

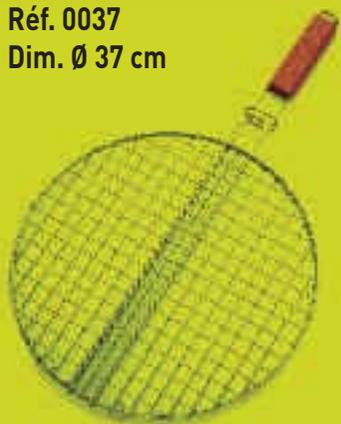
Dimensions :

Hauteur	Profondeur	Largeur	Surf. cuisson	Poids	Puissance	Norme
28 cm	58 cm	52 cm	45 X 49 cm	22 kg	3,5 kw	CE

Accessoire Réf. 3150
page 28



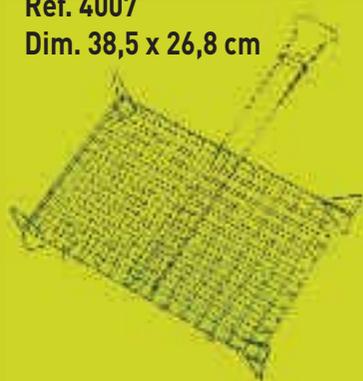
Réf. 0037
Dim. Ø 37 cm



Réf. 9720
Dim. 31,5 x 25 cm



Réf. 4007
Dim. 38,5 x 26,8 cm



Réf. 4133
Dim. Ø 32 cm



Réf. 4006
Dim. 34 x 22 cm



Réf. 4054
Dim. 40 x 25 cm



Réf. 106
24 bâtonnets



Réf. 2119



Réf. 107
24 cubes



Réf. 3003



Réf. 108
1 L



Réf. 4008



Réf. 109
1 L



Réf. 3093



Réf. 3082



Réf. 7171



Réf. 3083



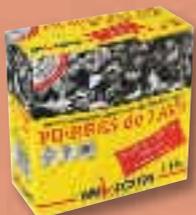
Réf. 3140



Réf. 3084



Réf. 6000
Ø de 30 à 50 mm
2,5 kg



Housse de protection :
Réf. 7000 : 100 x 50 x 90 cm
Réf. 7100 : 152 x 50 x 96 cm
Réf. 7200 : 160 x 64 x 110 cm



Réf. 9530
Dim. 55 x 30 cm



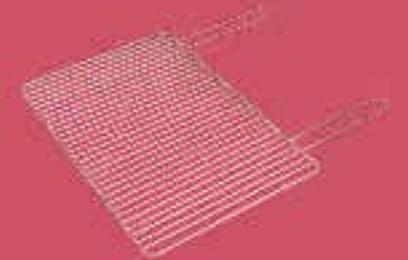
Réf. 9700
Dim. 58 x 30 cm



Réf. 9550
Dim. 53 x 39 cm



Réf. 9710
Dim. 60 x 40 cm



Réf. 9680
Dim. 67 x 40 cm



Réf. 9715
Dim. 68 x 40 cm



Plancha réversible :
32 x 48 cm - Réf. 1008



Plancha Duo Gril
50 x 27 cm - Réf. 1050



Grande Plancha :
64 x 48 cm - Réf. 1009



Planche en fonte émaillée :
59 x 45 cm - Réf. 1010



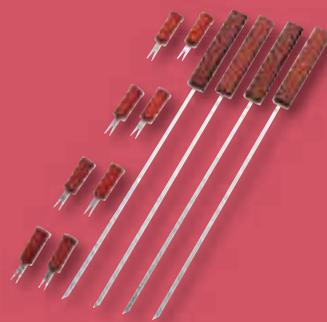
Set de 5 accessoires
Réf. 3190



Set de 3 accessoires
Réf. 3170



Set de 18 accessoires
Réf. 3180



Set de 3 accessoires
Réf. 3150



Set de 3 accessoires
Réf. 3160



Réf. 2129



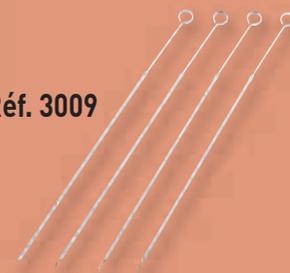
Réf. 3053



Réf. 3043



Réf. 3009



Réf. 3025



ROND

Réf. 4271-41 blanc

Dimensions :

Base	Ø 380 mm
Mat du parasol	Ø 36 mm
Poids	12 kg

Réf. 4273-41 blanc

Réf. 4273-42 vert

Dimensions :

Base	Ø 560 mm
Mat du parasol	Ø 39 mm
Poids	31 kg



CORDAGE

Réf. 4274-31 blanc

Réf. 4274-32 vert

Dimensions :

Base	Ø 600 mm
Mat du parasol	Ø 49 mm
Poids	35 kg

Réf. 4274-41 blanc

Réf. 4274-42 vert

Dimensions :

Base	Ø 600 mm
Mat du parasol	Ø 49 mm
Poids	50 kg



RÉTRO

Réf. 4270-41 blanc

Réf. 4270-42 vert

Dimensions :

Mat du parasol	Ø 35 mm
Poids	17 kg



CARRÉ

Réf. 4272-41 blanc

Dimensions :

Base	Ø 380 mm
Mat du parasol	Ø 36 mm
Poids	12 kg



L'été à l'abri du soleil.

Solides et stables, les pieds de parasols invicta accueillent tous types de parasols. La finition epoxy vert ou blanc garantit une forte résistance aux intempéries.



Réf. 0221

Descriptif :

- 6 grilles 68 x 40 cm - réf. 9715
- 6 grilles 60 x 40 cm - réf. 9710
- 6 grilles 58 x 30 cm - réf. 9700
- 20 brosses métalliques et racloir - réf. 2119



Réf. 0231

Descriptif :

- 12 grilles renforcées rectangle 67 x 40 cm - réf. 9680
- 12 grilles renforcées rectangle 53 x 39 cm - réf. 9550
- 10 grilles renforcées sur pieds 55 x 30 cm - réf. 9530
- 12 grilles cage 31,5 x 23 cm - réf. 9720
- 20 grilles doubles rondes Ø 37 cm - réf. 0037
- 30 brosses métalliques et racloir - réf. 2119



Des présentoirs

Réf. 0241

Descriptif :

- 10 grilles renforcées rectangles 67 x 40 cm - réf. 9680
- 10 grilles renforcées rectangles 53 x 39 cm - réf. 9550
- 10 grilles renforcées rectangles 48 x 28,5 cm - réf. 9502
- 5 grilles renforcées rondes Ø 50 cm - réf. 9536
- 7 grilles renforcées sur pieds 42 x 30 cm - réf. 9420
- 7 grilles renforcées sur pieds 55 x 30 cm - réf. 9530
- 6 grilles renforcées cage 45 x 31 cm - réf. 9450
- 4 grilles cage 31,5 x 25 cm - réf. 9720
- 10 grilles rectangles doubles 34 x 22 cm - réf. 4006
- 3 grilles doubles sur pieds 38,5 x 26,8 cm - réf. 4007
- 5 grilles doubles rondes Ø 37 cm - réf. 0037
- 30 brosses métalliques et racloir - réf. 2119



Réf. 0261

Descriptif :

- 28 lots de 4 brochettes manche bois - réf. 3043
- 30 lots de 4 brochettes métal - réf. 3009
- 24 lots de 3 accessoires - réf. 3003
- 30 pinces à viande - réf. 4008
- 30 brosses métalliques et racloir - réf. 2119
- 35 lots de 100 brochettes bambou - réf. 3025
- 7 moteurs à pile (non fournie) - réf. 3083
- 18 lots de 3 accessoires manche bois - réf. 3150
- 7 souffleries à pile (non fournie) - réf. 3084
- 30 grilles rectangulaires doubles : 40 x 25 cm - réf. 4054

pour vous servir

Réf. 0260

Descriptif :

- 56 lots de 4 brochettes manche bois - réf. 3043
- 36 lots de 3 accessoires - réf. 3003
- 45 pinces à viande - réf. 4008
- 20 brosses métalliques et racloir - réf. 2119
- 70 lots de 100 brochettes bambou - réf. 3025
- 14 moteurs à pile (non fournie) - réf. 3083
- 30 grilles rectangulaires doubles - réf. 4054
- 24 boîtes de 2,5 kg de pierres de lave - réf. 6000





B.P. 03 - 08350 DONCHERY
Tél. +33 (0) 3 24 27 71 71 - Fax. +33 (0) 3 24 26 62 42
www.invicta.fr

Modèles déposés. Tous droits réservés. Document non contractuel.
INVICTA se réserve le droit de modifier ses modèles sans préavis. Dimensions et poids approximatifs.