

eno

émailleur depuis 1909



Cent ans après ses débuts, Eno reste une entreprise indémodable, énergique et engagée, démontrant que le modèle industriel au 21^e siècle reste une aventure humaine toujours aussi moderne et indispensable au progrès économique et social de notre pays.

Laurent Colas - Antoine Thomas
Co-dirigeants d'ENO

L'exigence **eno**

Depuis 1909, notre entreprise n'a de cesse que de vous écouter, vous observer et se remettre chaque jour en question.

La richesse de notre histoire centenaire est notre première source d'inspiration et c'est vous, cuisinier averti, débutant en devenir ou tout simplement fin gourmet, qui nous poussez chaque jour à nous dépasser et à nous réinventer pour vous offrir de beaux produits, performants, robustes, durables et réparables.

Chaque produit que vous achetez valorise le savoir-faire exceptionnel d'Eno, participe à l'économie de la France, et au respect de l'environnement. Découvrez le secret de cette exceptionnelle longévité et de notre engagement.

Eno garantit à chaque instant, émotion, convivialité, saveurs et gourmandises à partager avec toutes les générations.









Mangez gourmand mangez sain !

Avec la cuisine à la plancha,
oubliez l'utilisation de matière grasse.

Véritable marque de fabrique d'Eno, la plaque en fonte émaillée est si épaisse, lisse et robuste que les aliments n'accrochent pas.

Les aliments ne sont pas en contact direct avec la flamme et les graisses sont évacuées directement dans le bol récupérateur.

La cuisson à la plancha permet de caraméliser sans dénaturer et sans dessécher la texture et le goût des aliments. On peut tout cuire.

Privilégiez les fruits et légumes au centre de l'assiette, les circuits courts et de saison pour un repas équilibré et sain.

L'explication du Chef

La réaction de Maillard

“ Les chefs vous le diront tous, bien maîtriser la réaction de Maillard, c'est obtenir une belle coloration caramélisée des aliments. On obtient ainsi une texture croustillante en surface qui préserve le moelleux et concentre les saveurs pour donner un aliment très juteux et savoureux sans le dénaturer. Contrairement au barbecue où les aliments sont en contact direct avec les flammes, la plancha permet de mieux contrôler la cuisson, et donc de la maîtriser. ”



enosign

enosign



Fruit d'une démarche de design innovante et ambitieuse, la nouvelle collection de plancha Enosign s'est largement inspirée de formes emblématiques de l'histoire d'Eno tout en reprenant les codes très modernes du design d'avant-garde. Ergonomique et ingénieuse, Enosign s'intègre parfaitement dans un environnement outdoor raffiné et répond aux plus grandes exigences des passionnés.

Les avantages

DESIGN

Conception innovante et fonctionnelle.

Liaison parfaite de la plaque avec le châssis (plaque à double rebord).

Finition soignée.

PRÉCISION

Manipulation facile et intuitive.

Réglage précis avec le robinet microcrauté.

Allumage intégré à la manette.

PERFORMANCE

Excellent rendement énergétique.

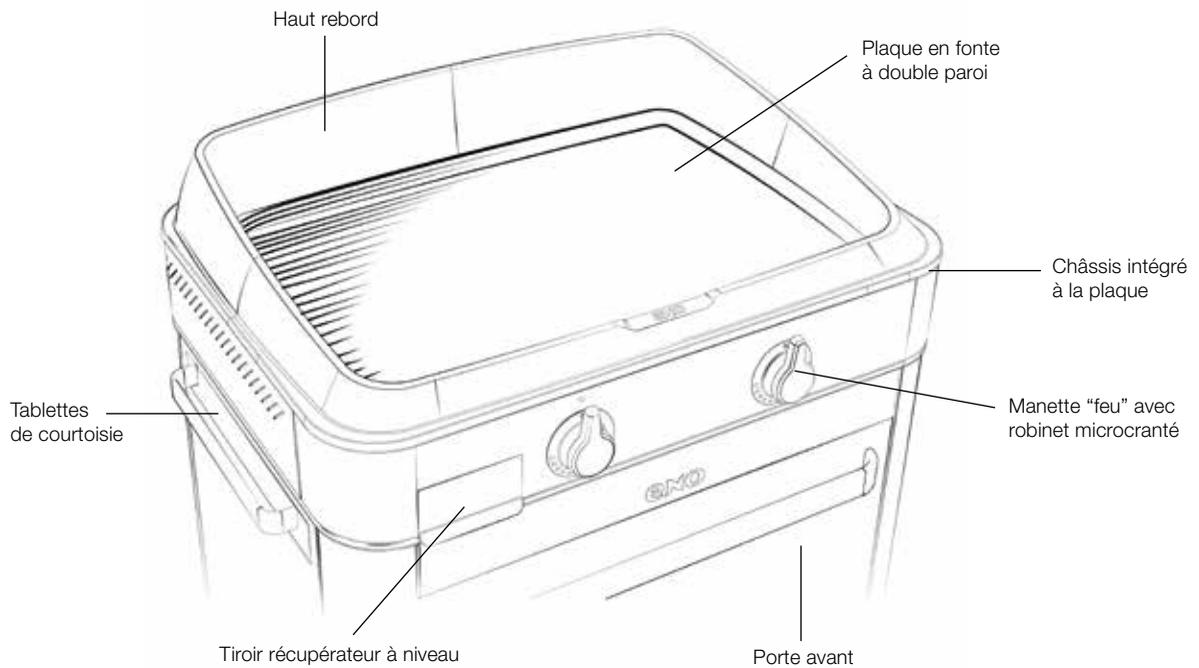
Grande tenue de la flamme au vent.

Entretien facile (absence d'interstices).

RÉSISTANCE

Choix de matériaux durables et robustes.

L'inox est particulièrement adapté au bord de mer.



nouveau design

En s'inspirant des formes historiques des produits Eno, le studio La Racine dessine cette nouvelle collection ambitieuse avec la volonté d'allier à la technicité de la plancha, l'esprit de générosité de son art de vivre.

Entre lignes tendues et courbes voluptueuses, la collection Enosign crée le lien idéal entre les deux savoir-faire de la maison : l'émaillage de la fonte et le travail du métal.

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

www.la-racine.com





combo **enosign 65**

Chariot

- Structure : inox marin
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - Tablettes coulissantes sur glissières
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée (voir p.14)

Capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 69 kg

Ref. 57028301



combo **enosign 80**

Chariot

- Structure : inox marin
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - Tablettes coulissantes sur glissières
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée (voir p.14)

Capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids : 80 kg

Ref. 57038301



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie

inox



enosign 65

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs circulaires - 4 800 watts
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox marin
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot

- Acier galvanisé thermolaqué noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids : 37,5 kg
Ref. 57023201070C



enosign 80

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

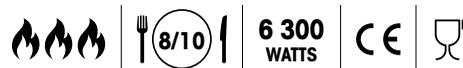
- 3 brûleurs circulaires - 6 300 watts
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox marin
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot

- Acier galvanisé thermolaqué noir
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



H 24 x L 81 x P 57 cm
Poids : 44 kg
Ref. 57033201070C



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie







combo **enosign 65**

Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Équipements :
 - 1 porte avec poignée aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - Tablettes coulissantes sur glissières
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée (voir p.18)

Capot intégré



H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 69 kg

Ref. 57028358



combo **enosign 80**

Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Équipements :
 - 2 portes avec poignées aluminium
 - 4 roues dont 2 tout-terrain et 2 pivotantes avec frein
 - Tablettes coulissantes sur glissières
- Garantie 2 ans

Plancha 80 encastrée (voir p.18)

Capot intégré



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids : 80 kg

Ref. 57038358



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie

bleu
navy



enosign 65

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs circulaires - 4 800 watts
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot

- Acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



6/8

4 800
WATTS



H 24 x L 66 x P 57 cm
Poids : 37,5 kg
Ref. 57023258070C



enosign 80

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs circulaires - 6 300 watts
- Boutons avec allumage électronique intégré
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 0,7 L avec indicateur de niveau

Capot

- Acier galvanisé thermolaqué bleu navy
- Poignée aluminium
- Charnière à frein



8/10

6 300
WATTS



H 24 x L 81 x P 57 cm
Poids : 44 kg
Ref. 57033258070C



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie





enoelektra

enoelektra



La plancha Elektra, grâce à une technologie issue du savoir-faire Eno, offre des performances équivalentes aux modèles au gaz et permet d'obtenir des cuissons parfaites. Installée sur un balcon ou une terrasse, la plancha Elektra est l'appareil idéal des urbains passionnés de cuisine sans compromis sur la taille, la qualité et la performance.

Les avantages

GRANDE DIMENSION

La plus grande plancha électrique du marché.

PRÉCISION

Système de chauffe radiant à haut rendement offrant une très large plage de température (de 80°C à 360°C).

RÉSISTANCE

L'inox marin résiste aux intempéries, à la corrosion et aux UV. Particulièrement adapté au bord de mer.

SÉCURITÉ

Utilisation intérieur / extérieur.
Étanche aux éclaboussures d'eau (Norme IPX4).

Témoin de chaleur résiduelle et limiteur de température.



Elektra est aussi performante
que les planchas gaz



enoelektra 45

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm

Foyers électriques

- 1 foyer radiant rectangulaire
- 1 500 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- 240 V / 6,5 A
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L

Usage extérieur ou intérieur



H 23 x L 52 x P 49 cm
Poids : 20,40 kg
Ref. 545132014201



enoelektra 60

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm

Foyers électriques

- 2 foyers radiants rectangulaires
- 3 000 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- 240 V / 13 A
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L

Usage extérieur ou intérieur



H 23 x L 65 x P 57 cm
Poids : 31,45 kg
Ref. 545232014201



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie

Équipements plancha



Capot anti-projections
Ref. CPE45
Ref. CPE60



Housse de protection
Elektra 45 : HPI45
Elektra 60 : HPI60



Chariot Félix
Ref. PMIP12085



Chariot Mobilot
Ref. CMV0900



combo **eno**elektra 60

Chariot

- Structure : inox
- Équipements :
 - Tablettes en inox repliables
 - 4 roues avec frein
 - 2 portes
 - Barre accroche ustensiles
- Garantie 2 ans

Plancha 60 encastrée Capot intégré



H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 86 kg
Ref. 54528301CP



3 224780 037576



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie



enobergerac

enobergerac



Référence de la plancha traditionnelle, la plancha Bergerac est fidèle au savoir-faire rare d'excellence d'Eno. De qualité irréprochable, elle permet une utilisation quotidienne et un entretien facile. Avec son coloris tendance, elle trouve facilement sa place dans le jardin ou sur une terrasse.

Les avantages

PERFORMANCE

Puissance jusqu'à 7,5 kW.
Chauffe rapide de la plaque jusqu'à 360°C.

ROBUSTESSE

Châssis double paroi en acier galvanisé peint polyester résiste aux UV et ne rouille pas.
Plaque en fonte émaillée garantie à vie.

DESIGN INTÉMPIREL

Le coloris gris taupe s'intègre à tous les extérieurs.

SÉCURITÉ

Système de surveillance de la flamme par thermocouple.





enobergerac 60

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 6 000 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 24 x L 60 x P 57 cm
Poids : 24 kg
Ref. 531432700701



enobergerac 75

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 7 500 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox 1,2 L



H 24 x L 77 x P 57 cm
Poids : 30,85 kg
Ref. 531732700701



enobergerac 45

H 24 x L 47 x P 49 cm
Ref. 531332700701



L'acier galvanisé thermolaqué peint polyester garantit la robustesse et la longévité du châssis.



pack **enobergerac** 60

Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué gris
- Plan de travail fixe en acier galvanisé thermolaqué gris
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 60 encastrée



H 100 x L 121 x P 57 cm
Poids : 46 kg
Ref. 53148370



pack **enobergerac** 75

Chariot

- Structure : acier galvanisé thermolaqué gris
- Plan de travail fixe en acier galvanisé thermolaqué gris
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 75 encastrée



H 100 x L 138 x P 57 cm
Poids : 56 kg
Ref. 53178370



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie



enochambord

enochambord



Conçue pour être utilisée par des professionnels, la plancha Chambord est fidèle au savoir-faire rare d'excellence d'Eno et offre une robustesse et une efficacité à toute épreuve. De qualité irréprochable, elle permet une utilisation intensive.

Avec son châssis en inox, elle est particulièrement facile à entretenir.

Les avantages

PERFORMANCE

Puissance jusqu'à 7,5 kW.
Chauffe rapide de la plaque jusqu'à 360°C.

ROBUSTESSE

Châssis double paroi en inox résiste aux UV et ne rouille pas.
Plaque en fonte émaillée garantie à vie.

PRÉCISION

Plage de réglage de température de 120° à 360°C.

SÉCURITÉ

Système de surveillance de la flamme par thermocouple.





enochambord 60

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 6 000 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,2 L



H 24 x L 60 x P 57 cm
Poids : 24 kg
Ref. 531432010701



enochambord 75

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 3 brûleurs double rampe
- 7 500 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Gaz Propane / Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)
- Garantie 10 ans

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox 1,2 L



H 24 x L 77 x P 57 cm
Poids : 30,85 kg
Ref. 531732010701



enochambord 45

H 24 x L 47 x P 49 cm
Ref. 531332010701



Eno choisit le meilleur inox pour une parfaite résistance aux intempéries et aux UV.



pack **enochambord** 60

Chariot

- Structure : inox
- Plan de travail fixe en inox
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 60 encastrée



H 100 x L 121 x P 57 cm
Poids : 46 kg
Ref. 53148385



pack **enochambord** 75

Chariot

- Structure : inox
- Plan de travail fixe en inox
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles
- Garantie 2 ans

Plancha 75 encastrée



H 100 x L 138 x P 57 cm
Poids : 56 kg
Ref. 53178385



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie



enoocéane

enoocéane



La plancha Océane concentre tout le savoir-faire d'Eno en proposant un produit simple et compact équipé d'une plaque en fonte émaillée de grande qualité. Avec son châssis inox, la plancha Océane peut être installée dans le jardin ou la terrasse, et la version intégrée sur chariot se déplace facilement.

Les avantages

ENCOMBREMENT

Compacte et légère pour tout type de chariots.

PERFORMANCE

Brûleurs double rampe pour une chauffe rapide jusqu'à 360°C.

ROBUSTESSE

Plaque en fonte émaillée garantie à vie.

RAPPORT QUALITÉ-PRIX

La plancha de qualité accessible pour tous.





enocéane 50

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 47 x 36 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

- 2 brûleurs double rampe
- 5 000 watts
- Allumage piezo
- Garantie 10 ans
- Gaz Propane / Butane

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox 0,75 L



enocéane 65

Plaque

- Fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 62 x 36 cm
- Garantie à vie

Brûleurs gaz

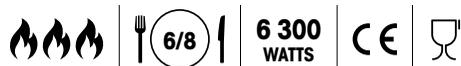
- 3 brûleurs double rampe
- 6 300 watts
- Allumage piezo
- Garantie 10 ans
- Gaz Propane / Butane

Châssis

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox 0,75 L



H 21 x L 49 x P 46 cm
Poids : 15,3 kg
Ref. 535532010701



H 23 x L 65 x P 46 cm
Poids : 22 kg
Ref. 536532010701



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie

Un châssis compact et léger.
La qualité pour un bon rapport qualité-prix.



pack **enoocéane** 50

Chariot

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille
- Garantie 2 ans

Plancha 50 encastrée



pack **enoocéane** 65

Chariot

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille
- Garantie 2 ans

Plancha 65 encastrée



H 95 x L 100 x P 50 cm
Poids : 26 kg
Ref. 53558385



H 95 x L 115 x P 50 cm
Poids : 39 kg
Ref. 53658385



BVCert. 6012057

Plaque garantie à vie



ENO

enonomad





Desserte compatible avec la cuisine extérieure Modulo p.58

Félix inox

Meuble

- Structure en inox
- Plateau en acier galvanisé thermolaqué noir

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- Crédence haute et portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- 1 chaîne de fixation bouteille de gaz

Garantie 2 ans

Desserte

- Structure en inox
- Plateau en HPL

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 étagère
- 1 porte noire en acier galvanisé thermolaqué noir
- Barre accroche torchon en inox

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 115 x L 120 x P 62 cm
Poids : 45 kg
Ref. PMIP12085



3 224780 040002



**PLANCHA
45/60**

H 85 x L 60 x P 60 cm
Poids : 30 kg
Ref. PMIP06085



3 224780 040118



BVCert. 6012057



Desserte compatible avec la cuisine extérieure Modulo p.60

Félix acier

Meuble

- Structure et plateau en acier galvanisé thermolaqué gris

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- Crédence haute et portes en acier galvanisé thermolaqué noir
- 1 étagère
- 1 chaîne de fixation bouteille de gaz

Garantie 2 ans

Desserte

- Structure et plateau acier galvanisé thermolaqué gris

Équipements

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 étagère
- 1 porte noire en acier galvanisé thermolaqué noir
- Barre accroche torchon en inox

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 115 x L 120 x P 62 cm
Poids : 45 kg
Ref. PMAP12070



3 224780 040019



**PLANCHA
45/60**

H 85 x L 60 x P 60 cm
Poids : 30 kg
Ref. PMAP06070



3 224780 040125



BVCert. 6012057







Oscar inox

Matériaux

- Acier inoxydable

Équipements

- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille

Garantie 2 ans



Oscar acier

Matériaux

- Acier galvanisé thermolaqué noir

Équipements

- 2 roues tout terrain
- 2 tablettes latérales fixes
- 2 rideaux cache bouteille

Garantie 2 ans



PLANCHA
45/60

H 83 x L 112 x P 42 cm

Poids : 14 kg

Ref. CF152



3 224780 040132



PLANCHA
45/60

H 83 x L 112 x P 42 cm

Poids : 14 kg

Ref. CFA52



3 224780 036876



BVCert. 6012057





Émile bois

Matériaux

- Structure en robinier
- Plateau en HPL

Équipements

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 1 étagère basse
- 2 rideaux cache bouteille de gaz
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 85 x L 136 x P 58 cm
Poids : 25 kg
Ref. DPN53



3 224780 038276



Mobilot bois

Matériaux

- Structure en robinier
- Plateau en inox

Équipements

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 2 étagères
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- 1 grand tiroir en façade
- Barre accroche torchons
- Range bouteilles

Garantie 2 ans



**PLANCHA
DE 45 À 80**

H 88 x L 153 x P 57 cm
Poids : 39,9 kg
Ref. CMV0900



3 224780 035862



BVCert. 6012057



enomodulo

enomodulo



Prolongez votre maison avec la cuisine d'extérieur et cuisinez à la plancha comme un chef. Rien de plus facile que de concevoir sur mesure sa cuisine outdoor. Les modules se choisissent séparément et se combinent en toute harmonie.

Les avantages

RÉSISTANT

Les modules en inox ou acier galvanisé thermolaqué avec plateau en HPL noir résistent aux intempéries et ne rouillent pas.

Chaque module est garanti 2 ans.

MODULABLE

Parfaitement adaptés à la plancha gaz ou électrique, les différents modules se fixent entre eux et permettent de composer sa cuisine selon ses envies, ses besoins en rangements, équipée ou non d'évier... et de rendre sa cuisine unique.

ESTHÉTIQUE

Les modules et équipements au design épuré apportent une touche contemporaine à son extérieur.

L'espace plancha devient une véritable extension de la maison.

FONCTIONNEL

La cuisine Modulo est une véritable cuisine outdoor. Tout est prévu pour avoir tout sous la main : rangements, évier, plan de travail et plancha.



Composez votre cuisine d'extérieur sur mesure en combinant les différents modules



Mobile

Équipés de roulettes, les modules se déplacent facilement grâce aux deux poignées escamotables.

Les pieds réglables permettent de s'adapter à tout type de terrain.



module plancha

- Structure et porte en inox
- Plateau surbaissé en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables



**PLANCHA
DE 45 À 80**

avec crédence :
H.115 x L.80 x P.60 cm
sans crédence :
H.77 x L.80 x P.60 cm
Poids : 36,5 kg
Ref. MOD4102



3 224780 039372



module plan de travail

- Structure et porte en inox
- Plateau en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables



avec crédence :
H.115 x L.80 x P.60 cm
sans crédence :
H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 40,5 kg
Ref. MOD4101



3 224780 039365



module évier

- Structure et porte en inox
- Plateau en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables
- Évier inox avec bonde et siphon
Mitigeur prêt à brancher



avec crédence :
H.115 x L.80 x P.60 cm
sans crédence et robinet :
H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 42,5 kg
Ref. MOD4103



3 224780 039389



BVCert. 6012057

Garantie 2 ans



Étagère

Acier galvanisé
2 maxi par module
Ref. MOD1610



3 224780 039419



Tiroir

Acier galvanisé
Glissières à billes
3 maxi par module
Ref. MOD1710



3 224780 039426



Plateau d'angle

Permet de fermer l'angle
entre 2 modules
Cadre inox et plateau HPL noir
Crédence d'angle coloris noir
Ref. MOD1485



3 224780 039396



Support sac

Pour sac poubelle 50 L
Ref. MOD1810



3 224780 039785



Kit accessoires inox

Dérouleur d'essuie-tout
Bac gastro suspendu
Support livre de cuisine
Ref. MOD1301



3 224780 039068

acier
gris



module plancha

- Acier galvanisé thermolaqué
- Structure et plateau surbaissé gris
- Porte et crédence coloris noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables



**PLANCHA
DE 45 À 80**

avec crédence :
H.115 x L.80 x P.60 cm
sans crédence :
H.77 x L.80 x P.60 cm
Poids : 39 kg
Ref. MOD7002



3 224780 039341



module plan de travail

- Acier galvanisé thermolaqué
- Structure et plateau coloris gris
- Porte et crédence coloris noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables



avec crédence :
H.115 x L.80 x P.60 cm
sans crédence :
H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 41 kg
Ref. MOD7001



3 224780 039334



module évier

- Acier galvanisé thermolaqué
- Structure et plateau coloris gris
- Porte et crédence coloris noir
- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables
- Évier inox avec bonde et siphon
Mitigeur prêt à brancher



avec crédence :
H.115 x L.80 x P.60 cm
sans crédence et robinet :
H.85 x L.80 x P.60 cm
Poids : 44,5 kg
Ref. MOD7003



3 224780 039358

ORIGINE
FRANCE®
GARANTIE

BVCert. 6012057

Garantie 2 ans



Étagère

Acier galvanisé.
2 maxi par module
Ref. MOD1610



3 224780 039419



Tiroir

Acier galvanisé.
Glissières à billes
3 maxi par module
Ref. MOD1710



3 224780 039426



Plateau d'angle

Permet de fermer l'angle
entre 2 modules
Cadre et plateau coloris gris
Crédence d'angle coloris noir
Ref. MOD1570



3 224780 039402



Support sac

Pour sac poubelle 50 L
Ref. MOD1810



3 224780 039785



Kit accessoires inox

Dérouleur d'essuie-tout
Bac gastro suspendu
Support livre de cuisine
Ref. MOD1301



3 224780 039068

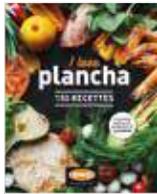


enoessentiel

enoessentiel



Préparer, cuisiner...



Livre de recettes

I love plancha

150 recettes gourmandes
Ref. LRP1500



3 224780 038641



Planche à découper

Planche réversible en bambou
4 x 30 x 28 cm
Ref. PAD53



3 224780 038870



Billot avec bac gastro

Billot bois et tiroir bac gastro G1/2 inox
7 x 41 x 34 cm
Ref. PADBG53



3 224780 040149



Spatule large inox

Pour tous les usages
Largeur 12 cm
Ref. SP150



3 224780 032434



Spatule longue inox

Pour tous les usages
Longueur 21 cm
Ref. SP210



3 224780 035718



Kit 2 micro spatules inox

Ultra fines et flexibles pour
manipuler les aliments
Ref. SPK2



3 224780 038108



Cloche inox poli

Idéale pour affiner les
cuissons et étuver
Diamètre 28 cm
Ref. CI 22



3 224780 033783



Grille de repos

Pour laisser reposer
viandes et poissons,
utilisable sous la cloche
Diamètre 27 cm
Ref. GRP28



3 224780 038146



Étagère inox

À poser sur la plaque pour maintien au chaud

Ref. ERP45

Modèles 45
(6 x 48 x 12,5 cm)

Ref. ERP60

Modèles 60
(6 x 65 x 12,5 cm)

Ref. ERP75

Modèles 75
(6 x 80 x 12,5 cm)



3 224780 038269



3 224780 038122



3 224780 038139



Tous les ustensiles sont compatibles avec le lave-vaisselle



Coffret découpe inox

Pic et couteau lame trempée inox
Longueur 30 cm
Ref. KD2



3 224780 038115



Pinceau silicone inox

Pour badigeonner les aliments
Largeur 4 cm
Ref. PS04



3 224780 036081



Tablier noir

100% coton lavable machine
85 x 69 cm
Ref. TPM53



3 224780 035947



Pince large inox

Pour manipuler les grosses pièces
Longueur 30 cm
Ref. PIL30



3 224780 038092



Pince inox

Pour les manipulations délicates
Longueur 30 cm
Ref. PI30



3 224780 033776



Pelle à moules

Pelle inox bords relevés
Largeur 12 cm
Ref. PL120



3 224780 039815



Dôme anti-projections

Dôme en grillage fin inox
34 x 28 cm
Ref. DAP53



3 224780 038153



Vaporisateur d'huile

Pour un ajout modéré d'huile
Capacité : 100 ml
Ref. VH3 00



3 224780 035725



Coffret du Chef

Bac gastro G1/3 inox
Spatule et pince large
Planche à découper bambou
6 x 17 x 33 cm
Ref. KE5301



3 224780 039839

Nettoyer



Plancha cleaner

Nettoyant 100 % naturel
à base d'argile
Pot 300 g avec éponge
Ref. PMC300



3 224780 035671



Support boule inox

Support
3 boules inox
Compatible lave-vaisselle
Ref. SBI53



3 224780 038160



Coffret nettoyage

Support
2 boules inox
Plancha cleaner
Microfibre
Ref. KN5301



3 224780 039822



Un nettoyage facile et rapide

Pyrolyse pour enchaîner les cuissons



Entre les cuissons, chauffez la plaque au maximum. Grattez avec une boule inox, retirez les résidus et essuyez avec un chiffon absorbant. Votre plancha est prête pour le plat suivant.

En fin de cuisson



Déglçage

Avant que votre plancha ne refroidisse, versez de l'eau ou du vinaigre blanc.

Grattage

Grattez la plaque avec la spatule et la boule inox. Renouvelez jusqu'à ce que l'eau soit claire.

Nettoyage

Laissez refroidir et appliquez le cleaner avec la boule inox, essuyez avec une éponge humide.

Protéger



Capot anti-projections Bergerac et Chambord

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et poignée aluminium.

Ref. CPB45
Bergerac et Chambord 45



Ref. CPB60
Bergerac et Chambord 60



Ref. CPB75
Bergerac et Chambord 75



Capots anti-projections Elektra

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et poignée inox.

Ref. CPE45
Elektra 45



Ref. CPE60
Elektra 60



Toile déperlante
imputrescible anti UV
avec cordon de serrage
pour un meilleur maintien
en cas de vent.



Le système POP'UP
anti-flaque favorise le
ruissellement et
évite la stagnation
de l'eau de pluie.

Housses de protection pour plancha

Ref. HPI45
Chambord 45 / Bergerac 45
Elektra 45 / Océane 50



Ref. HPI60
Chambord 60 / Bergerac 60
Elektra 60 / Océane 65



Ref. HPI75
Chambord 75 / Bergerac 75



Ref. HPI65
Enosign 65



Ref. HPI80
Enosign 80



Housses de protection pour chariot

Ref. HPI100
Pack Océane 50



Ref. HCI120
Pack Chambord / Bergerac 60
Pack Océane 65
Combo Elektra 60
Émile / Oscar



Ref. HCI135
Pack Chambord / Bergerac 75
Pack 75 / Félix



Ref. HCI065
Combo enosign 65



Ref. HCI085
Combo enosign 80



Ref. HCI080
Modulo



Raccorder

Raccord Flexigaz inox



Durée de vie illimitée
Longueur 1 m
Ref. P010630



Kit injecteur raccord gaz naturel

Ref. 530104 Bergerac / Chambord 45
Ref. 531204 Bergerac / Chambord 60
Ref. 531504 Bergerac / Chambord 75
Ref. 530204 Enosign 65
Ref. 530304 Enosign 80



enoresponsable

Qu'il soit destiné à un usage sur terre ou en mer, chaque produit est conçu, testé, fabriqué dans nos ateliers à Niort, dans un souci constant de durabilité, de réparabilité et d'économie d'énergie. Ces engagements, toutes les équipes dirigeantes les ont encouragés au fil des époques.

Nous choisissons des matériaux recyclables avec soin en privilégiant les circuits courts et nous garantissons tous nos produits.

Nous soutenons la transparence totale sur l'origine de fabrication d'un produit. La labellisation de notre origine de fabrication (Label OFG), la certification de notre production (Certigaz), le tri systématique des déchets, la relocalisation de la sous-traitance, les achats de proximité... sont des engagements auxquels nous croyons.

En maintenant notre site de production à Niort, nous soutenons l'emploi local et devenons un véritable acteur dans notre région. En créant un fab lab au sein même de l'usine de production, Eno encourage les démarches collaboratives et la créativité autour de ses savoir-faire.

Être leader dans son métier, ce n'est pas une fierté ; c'est une exigence quotidienne de nos équipes pour offrir au consommateur le meilleur de notre savoir-faire.

« Il n'y a rien de plus sérieux que le plaisir. »





① **Préparation de l'émail.** La silice est mélangée à divers oxydes et du potassium, puis broyée pour obtenir une préparation homogène. ② **Séchage à 235°C.** L'eau est évaporée avant la vitrification pour former le biscuit. ③ **Application de l'émail.** 2 à 3 couches sont nécessaires pour obtenir une tenue parfaite de l'émail sur la fonte et un rendu bien lisse. ④ **Cuisson à 800°C.** L'émail se vitrifie. Robuste, il résiste aux chocs thermiques et aux rayures. Parfaitement lisse, la surface émaillée permet d'enchaîner les cuissons sans ajout de graisse, et facilite le nettoyage.



La plaque **garantie à vie**

Une qualité d'excellence et durable

Une goulotte d'évacuation

pour une cuisson saine. Les graisses et les résidus sont ainsi évacués dans le bac prévu à cet effet.



Une plaque en fonte très épaisse.

Solide et durable, la fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la redistribue de façon homogène. Une fois la plaque chaude, les propriétés de rétention de la chaleur de la plaque en fonte permettent de réduire le feu au minimum et de réduire ainsi la consommation de gaz ou d'électricité. Épaisse de 7 mm, les plaques Eno ne se déforment pas à la chaleur (jusqu'à 360°C) et permettent de saisir les aliments sans les dénaturer.



Un émailage multicouche lisse

extrêmement robuste, évite toute oxydation, imperméabilise la surface de la plaque et facilite ainsi le grattage et le déglacage en fin de cuisson. Grâce à un émailage de qualité, on peut parfaitement enchaîner différentes cuissons et entretenir facilement sa plancha.

Une plaque thermomoulée aux rebords hauts anti-projections

permet de cuisiner en sécurité et proprement. Les angles arrondis facilitent le nettoyage.

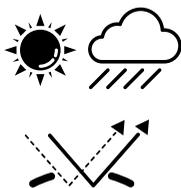
enoavantages

- Fonte très épaisse 7 mm.
- Excellente conduction thermique.
- Email lisse multicouche.
- Saisie à température élevée.
- Ne retient pas les odeurs.
- Certification alimentaire.
- Garantie à vie.
- Résistante et indéformable. Retient la chaleur, la restitue lentement et longtemps.
- Répartition uniforme de la chaleur.
- Anti-adhérent - Ne raye pas (entretien facile).
- Cuisine saine sans ajout de matière grasse.
- Enchaînement des cuissons.
- Sécurité pour les consommateurs.
- Eno, 1^{er} fabricant à garantir à vie la plaque pour une utilisation durable et éco-responsable.



Des châssis **résistants**

Robustes et tout terrain pour rester dehors par tous les temps



Eno privilégie les exigences du milieu marin

C'est parce que nous sommes fabricants de cuisinières pour les bateaux que nous choisissons pour nos châssis de plancha la finition d'inox la plus adaptée au milieu marin.

La finition lisse recuit brillant est la seule finition qui passe le test normatif en brouillard salin exigé par les constructeurs de bateau contrairement à l'inox brossé.



Votre terrain est accidenté ?

Avec les **pieds réglables**, l'inclinaison de la plaque peut être ajustée sans difficulté et facilite l'écoulement des graisses dans le **récupérateur de graisses**.



Trop de vent dans votre jardin ?

La flamme ne doit pas s'éteindre en cas de vent. Le **châssis en inox double paroi** permet une meilleure protection de la flamme sans déperdition de la chaleur et réduit la consommation de gaz.



enoavantages

- Matériaux robustes.
- Inox ou acier galvanisé.
- Pieds réglables.
- Bacs récupérateurs de jus inox.
- Résiste aux intempéries.
- Anti-corrosion et anti-UV.
- Inclinaison de la plaque.
- Cuisine propre et saine.



Des brûleurs **performants**

Faciles d'utilisation, performants et la sécurité avant tout !



Brûleurs circulaires en fonte



Brûleurs double rampe



Foyers radiants électriques

L'expertise Eno

Depuis plus de 70 ans, Eno conçoit et développe des appareils de cuisson au gaz pour le nautisme. Grâce à ce savoir-faire, l'entreprise est aujourd'hui leader mondial dans le nautisme.

Aussi, Eno conçoit, teste et met au point dans ses laboratoires les meilleurs brûleurs adaptés à ses planchas pour :

- **atteindre 360°C** en quelques minutes pour bien saisir
- **optimiser la répartition de la chaleur** sur la plaque en fonte pour une cuisson homogène
- **avoir une large plage de température** pour une cuisson précise.



■ T° 350/400°C

■ T° 300/350°C

■ T° 250/300°C

enoavantages

- Brûleurs ou foyers à haut rendement.
- Garantie 10 ans.
- Chauffe rapide de la plaque jusqu'à 360°C.
- Réglage précis de la flamme.
- Sécurité par thermocouple (sauf Océane).
- Faible consommation d'énergie.
- Durable et éco-responsable.
- Cuisson rapide et saisie parfaite sans dénaturer les aliments.
- Finesse de cuisson. Permet de cuisiner à basse température
- Coupure gaz (vent, débordement, chute...).

eno&vous



l'atelier PLANCHA®

Eno vous propose des cours de cuisine - Ateliers et Animations Plancha Eno - dans les magasins partenaires pour découvrir la cuisine à la plancha ou vous perfectionner. Ces cours sont dispensés par de vrais Chefs cuisiniers qui vous donnent de précieux conseils et vous apprennent les bons gestes pour devenir un vrai professionnel de la cuisine à la plancha.

www.plancha-eno.com



Situé à Niort, le Lab est ouvert à tous pour co-créer, concevoir, développer, prototyper, explorer, apprendre en s'amusant et faire ensemble.

Un lieu où cuisine à la plancha et mise à disposition d'outils de fabrication se côtoient pour faire émerger la cuisine et les projets de demain.

www.fablab-eno.fr



Retrouvez nos recettes, conseils
d'utilisation, vidéos pratiques sur
le site internet et les réseaux sociaux.

Rejoignez-nous !



www.plancha-eno.com

“Il n'y a rien
de plus sérieux
que le plaisir”

Jean Cocteau

www.plancha-eno.com

95, rue de la Terraudière - 79000 Niort
+33 (0)5 49 28 60 01/02
commercial@eno.fr
sav@eno.fr