



COLLECTION 2023

1909

# 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 fort en faveur du développement durable est une priorité dans chacune de nos actions.

En permanence, tout au long du processus de la conception et de la fabrication, nous sommes convaincus de la nécessité de vous proposer des produits toujours plus durables, réparables, recyclables... éco-responsables.

Nous sommes fiers aujourd'hui de proposer les premières planchas labellisées LONGTIME®. Ce label s'inscrit parfaitement dans la philosophie de notre entreprise, qui met un point d'honneur à lutter contre l'obsolescence programmée.

Cette nouvelle démarche de labellisation prouve que notre engagement en matière de durabilité est très concret. S'y inscrire volontairement, accepter de soumettre ses gammes de planchas à un contrôle pointu, par l'audit externe et impartial d'Apave, démontre que Eno va plus loin pour une plus grande transparence vis-à-vis de ses partenaires distributeurs et consommateurs.

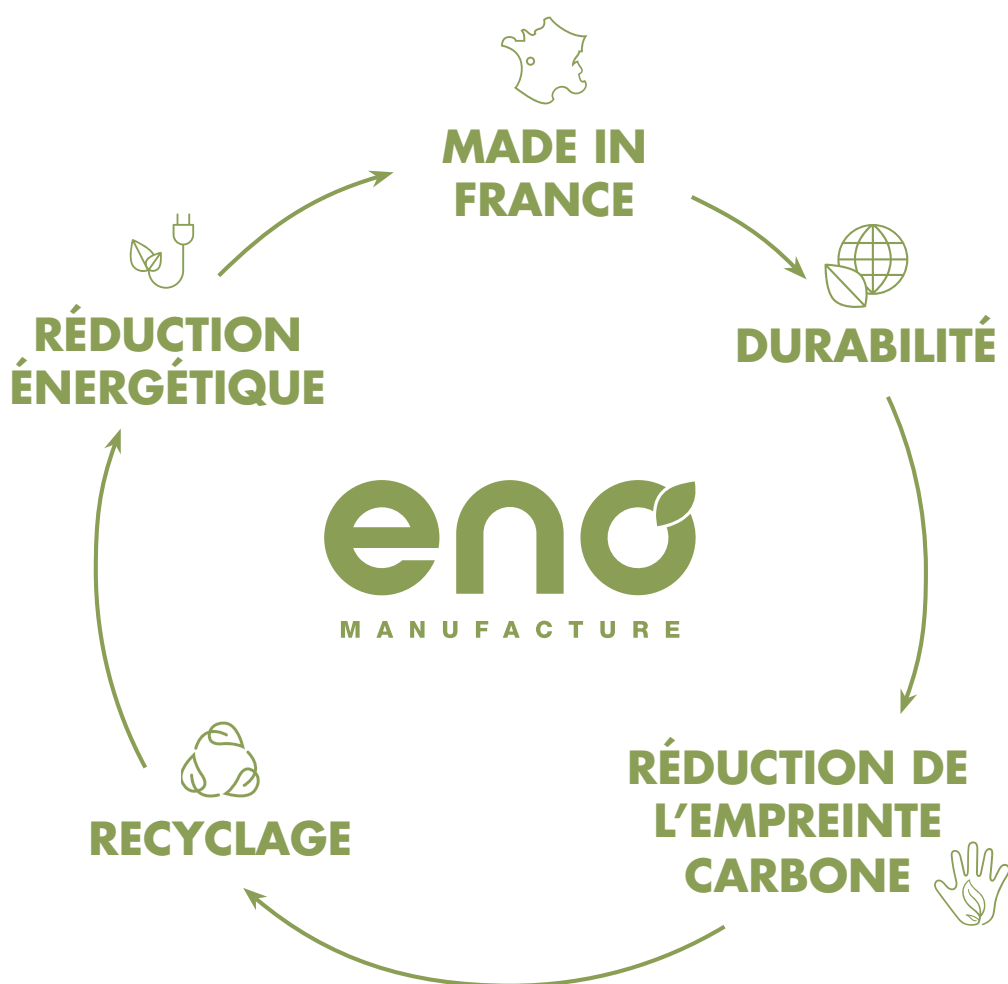
Ensemble, soyons acteurs du changement.

Laurent Colas et Antoine Thomas  
Co-dirigeants d'ENO





# NOS ENGAGEMENTS POUR LA PLANÈTE





# 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.

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.

## Fonte émaillée

Matériau

**INALTÉRABLE**

qui ne se raye pas

## Inox de qualité marine

**RÉSISTE 5 FOIS PLUS LONGTEMPS**

à la corrosion que l'inox brossé

## Acier galvanisé à chaud

protège l'acier sous la peinture

**EMPÊCHE L'OXYDATION**

en cas de rayure

## Peinture polyester

**7 FOIS PLUS RÉSISTANTE**

aux UV que l'époxy classique

## 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

# 500 h

**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](http://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 parfois fabriqués à partir de matières déjà recyclées.

## Des matériaux **RECYCLÉS** pour des 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.

## Des 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.

**écomobillier**  
COLLECTER - TRIER - RECYCLER

**ecosystem**  
recycler c'est protéger

- Pour mieux informer les consommateurs, nous indiquons sur tous nos emballages les modalités de tri grâce au logo TRIMAN.



**200 tonnes**  
de métaux recyclés chaque année

LE +



## RÉDUCTION DE L'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 de 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



RÉDUCTION 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 produits présents sur le marché.
- 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.

LE +

Une plancha Eno émet **10 fois moins de gaz à effet de serre** qu'un BBQ au charbon de bois



FABRICATION FRANÇAISE



# Fiers de produire en France depuis 1909

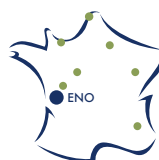
Premier fabricant français à obtenir le label Origine France Garantie, notre entreprise centenaire affiche sa farouche volonté de toujours privilégier l'écosystème local.

## Plus de produits fabriqués localement

|                            |            |                           |
|----------------------------|------------|---------------------------|
| <b>Niort</b>               | <b>100</b> | <b>50 000</b>             |
| un seul site de production | emplois    | produits fabriqués par an |

## Plus de respect de l'environnement

Choix systématique de fournisseurs et sous-traitants de proximité pour leur démarche éco-responsable



Fonte : Niederbronn les Bains (67)  
Émail : St Dizier (52)  
Inox : Nantes (44)  
Acier galvanisé : Reims (51)  
Robinets gaz : Tours (37)

## Plus de transparence

**91%**  
de la valeur ajoutée des produits Eno est produite en France

## Plus de diversité sociale

**15 %**  
de notre masse salariale est en situation de handicap



## Origine France Garantie depuis 2011

Ce label 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 nouvelle plancha Enosign a été sélectionnée parmi 101 produits français invités à représenter les savoir-faire français.



## ESAT de Niort, une démarche humaine d'insertion par le travail

Depuis plus de 15 ans, Eno permet aux personnes en situation de handicap d'exercer une activité professionnelle et de mettre ainsi en valeur leur capacité de travail. Les prestations réalisées, encadrées par des moniteurs, sont principalement du façonnage manuel, de l'étiquetage, et du conditionnement.





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.**



# 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 génération  
de plancha Enosign



Combo Enosign 65 inox

# L'EXPERTISE ENO

certifiée par des labels **Origine France Garantie**, qui authentifie l'origine française d'un produit, et **Entreprise du Patrimoine Vivant**, qui 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



Le label Entreprise du Patrimoine Vivant atteste la reconnaissance du savoir-faire centenaire et rare de la manufacture dans le domaine de l'émaillage, procédé complexe qui mobilise des compétences artisanales très pointues.

[www.institut-metiersdart.org/epv](http://www.institut-metiersdart.org/epv)

# 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.

# UNE PLAQUE PAS COMME LES AUTRES



Le design de notre plaque 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](http://www.la-racine.com)

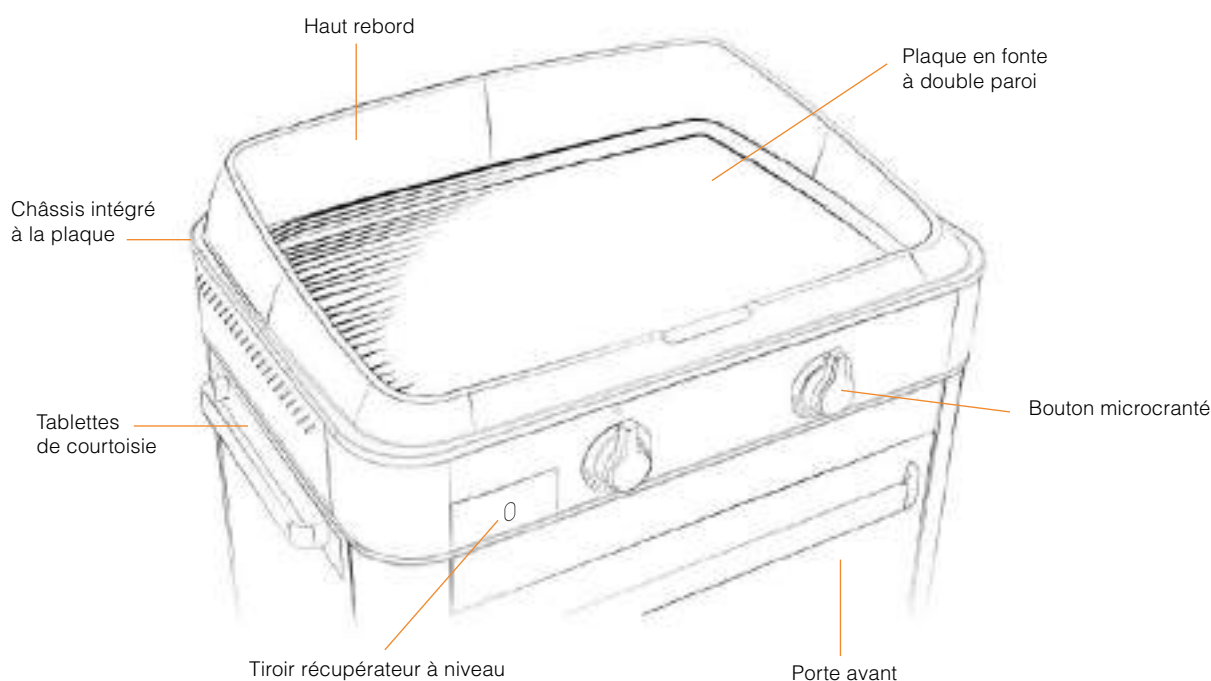


Enosign 65 inox

# 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 studio La Racine dessine les nouvelles collections Enosign et Fusion** 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](http://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

Les châssis de nos planchas et de nos meubles en acier subissent **un traitement renforcé pour une longévité optimale.**

L'acier est galvanisé avec une couche très fine de zinc identique au mobilier urbain et l'application d'une peinture polyester renforcée permet 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.



### CIRCULAIRES FONTE

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



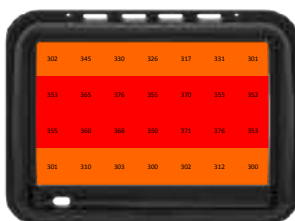
### DOUBLE RAMPE

- Puissants
- Robustes
- Diffusion rapide de la chaleur
- Entretien facile



### RADIANTS

- Haut rendement
- Diffusion rapide de la chaleur
- Précis



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

**Les laboratoires indépendants** délivrent un certificat de conformité pour chaque marquage.



## 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

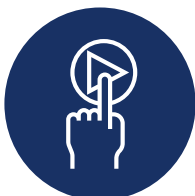
Tous nos produits sont garantis et nous assurons la commercialisation des pièces détachées jusqu'à 20 ans et plus.

**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

[www.plancha-eno.com/blog/service-apres-vente](http://www.plancha-eno.com/blog/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"><li>• Nettoyages / contrôles</li><li>• Remplacement des pièces défectueuses</li><li>• Délais prise en charge</li><li>• Prêt d'une plancha de remplacement</li><li>• Assistance téléphonique</li><li>• Prolongation de la garantie contractuelle</li></ul> | ★         | ★★     | ★★★         |





Enosign 40 électrique • Achille porte inox et noir



Combo Enosign 80 inox

## Simple, sain, beau et bon

Cuisiner sans salir sa cuisine et profiter de chaque moment en famille ou entre amis, c'est précieux.

À peine le temps de l'apéro et la plancha est prête pour saisir les légumes du marché. On peut alors cuisiner une grande variété de plats avec un temps de préparation et de cuisson réduit.





Ensign inox



## Quelle cuisson la côte de boeuf ?

- Si vous possédez une plancha à deux feux, faites chauffer une partie de la plancha thermostat 10 et une autre partie thermostat 8.
- Snakez la côte de boeuf 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 boeuf d'environ 1 kg.
- Assaisonnez en fin de cuisson puis laissez reposer environ 10 mn hors du feu. Au moment de servir, snakez à nouveau pour redonner une sensation de chaleur.
- Laissez reposer quelques instants avant de servir.



Combo Enosign 65 bleu navy





Profiter des amis



Enosign 65 inox



## Une plancha à la maison



Enosign 40 électrique



Fusion 75 gris cargo • Modulo gris cargo et noir



Combo Fusion 75 gris cargo



Combo Fusion 60 gris cargo et noir



## Un dimanche à la campagne en famille







Ensign 65 bleu navy

Un petit air  
de vacances







Combo Itinial 65



## Cuisiner sur la terrasse







La plancha,  
les pieds dans  
la neige



Combo Enosign 80 bleu navy





Bonheur d'été



Modulo inox et noir

Pratique, le Modulo et ses rangements



Achille porte bleu navy et noir • Enosign 65 bleu navy



Combo Initial 50



Envie folle  
d'essentiel

Initial 50



# 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](http://www.plancha-eno.com)

## La réaction de Maillard

Griller, saisir, rôtir, braiser, torréfier... 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.”

# Espadon aux raisins et aux pignons

## Ingrédients

4 steaks d'espadon  
(150 g chacun environ)  
2 aubergines  
6 feuilles de menthe  
1 gousse d'ail  
1 ½ c. à soupe de pignons de pin  
1 ½ c. à soupe de raisins secs  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
Sel et poivre

Lavez et hachez les feuilles de menthe.  
Lavez et coupez les extrémités des aubergines, puis détaillez-les en petits dés. Faites gonfler les raisins secs dans un bol d'eau bouillante pendant 5 minutes. Pelez et hachez l'ail.

Dans une poêle antiadhésive, faites griller à sec les pignons. Faites ensuite revenir l'ail dans 2 cuillerées à soupe d'huile d'olive avec les dés d'aubergines et la menthe pendant 10 minutes environ.

Salez et poivrez, puis ajoutez les raisins égouttés et les pignons, et mélangez.

Éteignez le feu et gardez au chaud avec un couvercle. Huilez et préchauffez la plancha, puis faites cuire les steaks d'espadon 3 à 5 minutes de chaque côté. Servez aussitôt les steaks d'espadon accompagnés des aubergines.



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 40 électrique

#### OPTION CAPOT DE PROTECTION



- Extra plat
- Charnière à frein
- 2 coloris : noir ou inox

## Plancha électrique

# Enosign



### 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.

### 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.

### SIMPLE D'UTILISATION

Écran de commande tactile.  
Plusieurs zones de cuisson.

### UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR

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



### FOYERS RADIANTS ULTRA PERFORMANTS

Très haut rendement.  
Économie d'énergie : 25%.  
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.



### ÉCRAN DE COMMANDE PRÉCIS

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

# Enosign 1 et 2 foyers électriques

**NOUVEAU**

## ● 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



3 224780 040972

**NOUVEAU**

## ● 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



3 224780 040989

## 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



**NOUVEAU**



### Sonde à viande

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

Ref. K72768



3 224780 042853

## 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



3 224780 040958



Housse  
Ref. HPI45



3 224780 037316

### Enosign 65



Capot  
Ref. CPS6585



3 224780 040965



Housse  
Ref. HPI65



3 224780 040286



**NOUVEAU**

## ● Combo Ensign 65

Plancha électrique 2 foyers  
Sur chariot, noir et inox



Compact pour  
le rangement

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

### CARACTÉRISTIQUES

- Plancha Ensign 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



PLAQUE  
GARANTIE  
À VIE



### OPTIONS

#### Housse de protection :

Tissu déperlant noir  
Imputrescible  
Anti-UV  
Système Pop Up

#### Combo Ensign 65



Housse  
Ref. HCI065



3 224780 040309





Très facile à nettoyer, la plancha ENOSIGN est la plus performante du marché avec le

**MEILLEUR RENDEMENT ÉNERGÉTIQUE.**

#### OPTION CAPOT DE PROTECTION



- Extra plat
- 3 coloris : noir, inox ou bleu
- Charnière à frein

## Plancha gaz

# Enosign



### 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 D'EXCEPTION

Moderne et innovant.

Assemblages précis.

### 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 microcrantés.

7 positions.

Plusieurs zones de cuisson.

Allumage en une main.



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

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.

# Enosign plancha 2 feux gaz

## ● Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs  
Inox



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



4,8 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm

Poids : 36 kg

Ref. 570232010701



3 224780 042969

## ● Enosign 65

Plancha gaz 2 brûleurs  
Bleu navy



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



4,8 KW

H 24 x L 66 x P 57 cm

Poids : 36 kg

Ref. 570232580701



3 224780 042983



### 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 65



Capot inox  
Ref. CPS6501



3 224780 043003



Capot acier noir  
Ref. CPS6585



3 224780 040965



Capot acier bleu navy  
Ref. CPS6558



3 224780 043027



Housse plancha  
Ref. HPI65



3 224780 040286



## 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 microcrantés 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



### ACIER 100% OUTDOOR

- > Résiste aux UV
- > Anticorrosion
- > Robuste

CAPOT  
EN  
OPTION

# Enosign plancha 3 feux gaz

## ● Enosign 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



3 224780 042976

## ● Enosign 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



3 224780 042990



CAPOT  
EN  
OPTION

### 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

### Enosign 80



Capot inox

Ref. CPS8001



3 224780 043010



Capot acier noir

Ref. CPS8085



3 224780 043195



Capot acier bleu navy

Ref. CPS8058



3 224780 043034



Housse plancha

Ref. HPI80



3 224780 040293



## 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

### 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"

### 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

### Garanties

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



Enosign 80 bleu navy • Achille porte bleu navy

# Enosign **combo 2 feux gaz**

## ● 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



## ● 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



### FONCTIONNEL

Plan de travail optimisé avec poignées de déplacement.

Accroche torchons et ustensiles.

Rangements.

Capot de protection.



## ● 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



6/8

4,8 KW

H 100 x L 126 x P 57 cm

Poids : 74,5 kg

Ref. 57028358



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 microcraqués 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



Housse  
Ref. HCI065



3 224780 040309

## Combo Enosign 65

# Enosign **combo 3 feux gaz**

## ● 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



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids : 84 kg

Ref. 57038301



## ● 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



H 100 x L 140 x P 57 cm

Poids : 84 kg

Ref. 57038385





## ● Combo Enosign 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



3 224780 040057



## 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 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 80



Housse  
Ref. HC1085



3 224780 040316

Avec un design innovant, la  
nouvelle plancha FUSION est

ROBUSTE ET  
PUISSANTE



Plancha Fusion 60 inox • Chariot Achille noir et inox

**OPTION CAPOT  
DE PROTECTION**



- Extra plat
- Coloris noir

## Plancha gaz

# Fusion



BV Cert 6012057



### 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.



### 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.

# Fusion plancha 2 et 3 feux gaz

## ● Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs  
Inox



Châssis : inox  
2 brûleurs : 5000 watts  
Surface de cuisson : 55 x 39 cm



5 KW

H 19 x L 60 x P 58 cm

Poids : 29,3 kg

Ref. 580232010701



3 224780 041764

## ● Fusion 60

Plancha gaz 2 brûleurs  
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo  
2 brûleurs : 5000 watts  
Surface de cuisson : 55 x 39 cm



5 KW

H 19 x L 60 x P 58 cm

Poids : 29,3 kg

Ref. 580232700701



3 224780 041757



## 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





**NOUVEAU**

## ● Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs  
Inox



Châssis : inox  
3 brûleurs : 6000 watts  
Surface de cuisson : 70 x 39 cm



H 19 x L 75 x P 58 cm

Poids : 36,5 kg

Ref. 580332010701



3 224780 043058

**NOUVEAU**

## ● Fusion 75

Plancha gaz 3 brûleurs  
Gris cargo



Châssis : acier gris cargo  
3 brûleurs : 6000 watts  
Surface de cuisson : 70 x 39 cm



H 19 x L 75 x P 58 cm

Poids : 36,5 kg

Ref. 580332700701



3 224780 043041



### 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

# Fusion **combo 2 et 3 feux gaz**

## ● 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





**NOUVEAU**

## ● 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 39 cm



H 100 x L 120 x P 58 cm

Poids : 73 kg

Ref. 58038301



**NOUVEAU**

## ● 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 39 cm



H 100 x L 120 x P 58 cm

Poids : 73 kg

Ref. 58038370



**CAPOT  
EN  
OPTION**

### 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

Capot acier noir

Housse combo



Ref. CPX60

Ref. HC1065



Combo 60

Combo 75

Ref. CPX75

Ref. HC1085



A man and a woman are grilling on a compact outdoor grill on a rooftop terrace. The woman, wearing a red dress, is using tongs to flip food on the grill. The man, wearing a dark t-shirt, is standing behind her, also looking at the grill. The grill is black with a wooden top and is mounted on a stand with wheels. There are various items on the wooden top, including a cutting board with fruit, a container of sticks, and some potted plants. The background shows a residential area with tiled roofs and a clear sky.

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.

**OPTION CAPOT  
DE PROTECTION**



- Extra plat
- Coloris noir

## Plancha gaz

# Initial



### 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.  
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.



### 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.

### MATÉRIAUX 100% OUTDOOR

Plaque en fonte très robuste.  
Inox de qualité très résistant à la corrosion.  
Anti UV.

### ÉCO CONCEPTION

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

# Initial 2 et 3 feux gaz

## Initial 50

Plancha gaz 2 brûleurs  
Inox



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



4/6

5 KW

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



6/8

6,3 KW

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



CAPOT  
EN  
OPTION



## ● Combo Initial 50

Plancha gaz 2 brûleurs  
Sur chariot, noir



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



5 KW

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



6,3 KW

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
- Garantie 2 ans
- Réglage de la pente de la plaque



### OPTIONS

**Capot de protection :**  
Extra plat en acier noir  
Poignée aluminium

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

Capot



Ref. CPI50



Housse plancha



Ref. HPI45



Housse combo



Ref. HCI065



### NOUVEAU

Tablette amovible  
noire fonction  
plateau pour  
Combo Initial



Ref. EPA5585



Initial 50

Initial 65

Ref. CPI65



Ref. HPI65



Ref. HCI065







Dès les premiers rayons du soleil, la

## CUISINE D'EXTÉRIEUR

est le point stratégique du jardin.

On prépare, on cuisine, on dresse  
une belle table... et on savoure de  
bons plats entre amis.



Modulo noir et inox • Plancha Enosign 80 inox

# Modulo

MODULO permet de composer une cuisine modulable personnalisée, conçue pour s'adapter à son espace extérieur !

Choisissez parmi les différentes combinaisons de taille et de fonctionnalité, celle qui vous correspond exactement.

Vous aurez une cuisine d'extérieur solide et au design intemporel dont vous profiterez saison après saison.



Modulo acier gris cargo • Fusion 75 acier gris cargo

**UN CHOIX DE 2 COLORIS**  
pour créer votre ambiance

INOX ou ACIER ? Choisissez le style de votre cuisine d'extérieur et concevez la sur mesure. Préférez des modules en inox pour le bord de mer et l'acier pour une cuisine intemporelle et moderne.





Nos cuisines sont conçues avec des matériaux 100% outdoor. Les plans de travail sont très résistants et faciles à entretenir. Ils gardent leur aspect neuf pendant de nombreuses années.



NOIR  
ET  
INOX

Inox de qualité, finition marine.  
Testé en brouillard salin.  
Portes et plan de travail acier galvanisé noir.

## UNE CUISINE OUTDOOR ADAPTÉE à tous les extérieurs

La cuisine Modulo est une véritable cuisine outdoor : rangements, évier, plan de travail, four, frigo et bien sûr la plancha.

### Choisissez le module adapté pour cuisiner

- > Plancha à poser
- > Table de cuisson à encastrer
- > Combiné table de cuisson + four
- > Combiné frigo



Plateau d'angle



Évier prêt à l'emploi



Système de liaison entre module

Roulettes et pieds réglables

Poignées de déplacement

Rangements tiroirs et étagères



**NOUVEAU !**  
La table de cuisson  
à encastrer

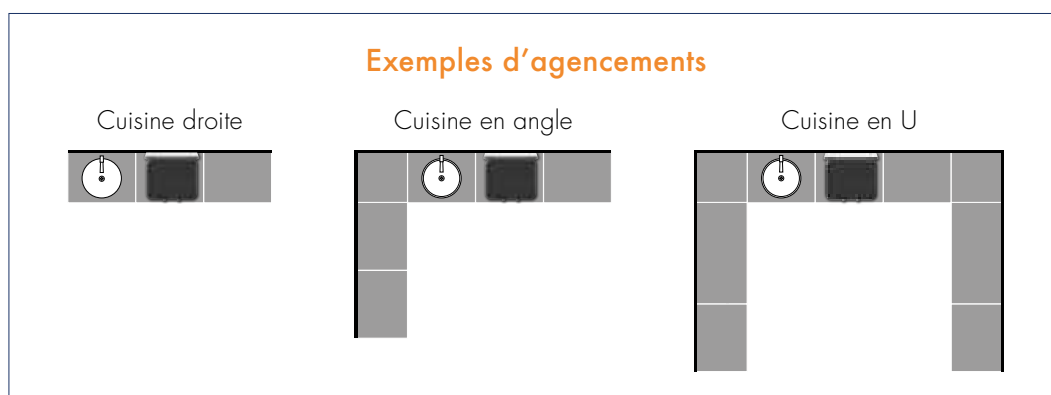


## DES ÉLÉMENTS MODULABLES pour toutes les configurations



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.

Ils existent en plusieurs largeurs (modules plan de travail) pour faciliter l'agencement.



## UNE INSTALLATION FACILE

Livrés à plat, les meubles s'assemblent facilement (seul le module combiné est livré monté).

Chaque meuble est équipé de pieds réglables afin d'ajuster le niveau selon le terrain.

Les modules et les crédences se fixent entre eux.

Il ne reste plus qu'à équiper l'intérieur des modules.



## DES MODULES FONCTIONNELLS

pour avoir tout sous la main



### Modules plan de travail

3 largeurs possibles :

- Module standard 1 porte (étagère et tiroir en option).
- Module 2 portes Félix, équipé d'une étagère.
- Module desserte Félix, équipé d'une étagère et d'une barre accroche ustensiles.



**NOUVEAU**

Pratique, le réchaud X TREM 2 à poser sur le plan de travail.



### Module avec évier

Idéal pour éviter les allers retours à la cuisine, ce module permet d'avoir un point d'eau dans sa cuisine d'extérieur.

#### Évier inox inclus

Siphon

Bonde

Mitigeur prêt à raccorder (tuyau d'arrosage)

1 porte



## Fabrication française

Les meubles sont conçus et fabriqués dans nos ateliers à NIORT



### Module plancha

Plateau surbaissé -> la plancha est à la hauteur.  
Conçu pour un raccord parfait des meubles.  
Idéal pour ranger la bouteille de gaz.

Module à équiper :

Plancha Enosign / Initial -> module noir et inox

Plancha Fusion -> module gris cargo



Module pour frigo 65 L



Module pour frigo 115 L

### Modules frigo

**NOUVEAU**

Spécialement conçus pour encastrer un frigo de 60L ou de 115L, ces modules permettent de garder au frais les aliments.

Découpe encastrement frigo 60L ou 115L

Crédence noire

Module à équiper



### Module combiné four + table de cuisson

**Table de cuisson Master encastrée incluse**

2 brûleurs gaz 1kW – 2,2 kW

Sécurité thermocouple

Allumage électronique

Inox de qualité, finition marine

**Four gaz 24 L inclus**

Puissance 1500 W

Allumage électronique

Sécurité thermocouple

Enceinte four : inox de qualité, finition marine

Livré monté

Prévoir module plan de travail à proximité pour bouteille gaz



### Module Master

**NOUVEAU**

Découpe plateau pour encastrement de la table de cuisson.

1 porte noire.

Crédence noire.

Module à équiper : Table de cuisson Master

Four et table :  
composants et  
matériaux de qualité  
marine comme pour  
l'équipement des  
bateaux

## CHOISIR LES MODULES



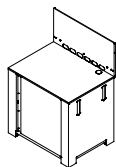
NOIR ET INOX



GRIS CARGO ET NOIR



### MODULES CUISSON



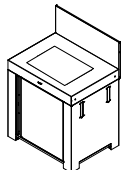
#### Module plancha à poser

Haut. 77 cm (+crédence 38 cm)  
Larg. 80 cm - Prof. 62 cm - Poids : 40 kg

PMOD8502



PMOD7002



#### Module Master

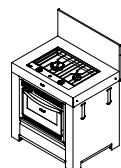
Haut. 85 cm (+crédence 30 cm)  
Larg. 80 cm  
Prof. 62 cm  
Poids : 34 kg

NOUVEAU

PMOD8506



PMOD7006



#### Module combiné

#### table de cuisson et four déjà monté

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm)  
Larg. 80 cm  
Prof. 62 cm  
Poids : 80 kg

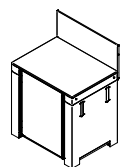
MOD8505



MOD7005



### MODULE FRIGO



#### Module FRIGO

Module de cuisine pour frigo 115l

#### A monter

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm)  
Larg. 80 cm  
Prof. 62 cm  
Poids : 36 kg

NOUVEAU

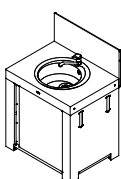
PMOD8507



PMOD7007



### MODULE ÉVIER



#### Module évier, mitigeur, bonde et siphon inclus

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm)  
Larg. 80 cm  
Prof. 62 cm  
Poids : 46 kg

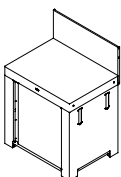
PMOD8503



PMOD7003



### MODULES PLAN DE TRAVAIL



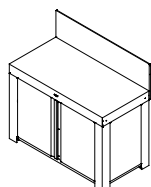
#### Module 1 porte

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm)  
Larg. 80 cm  
Prof. 62 cm  
Poids : 44 kg

PMOD8501



PMOD7001



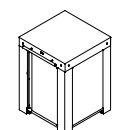
#### Module 2 portes (Félix)

Haut. 85 cm (+crédence 30 cm)  
Larg. 120 cm  
Prof. 62 cm  
Poids : 61 kg

PMIP12085



PMAP12070



#### Module desserte

Haut. 85 cm  
Larg. 60 cm  
Prof. 60 cm  
(Crédence MOD1285 en option)  
Poids : 36 kg

PMIP06185



PMAP06070



MODULES GARANTIE 2 ANS

## ÉQUIPEMENTS

NOUVEAU



**Table Master**  
Encastrable, compacte  
gaz 2 feux 4,25 kW  
en inox avec allumeur.  
**Ref. 432340010701**



3 224780 042952

NOUVEAU



**Couvercle Master**  
Verre trempé.

**Ref. 001905888801**



3 224780 017950

NOUVEAU



**Foyer tripatte**  
3 pieds démontables  
en fonte. À poser. 5 kW.  
**Ref. 004600860701**



3 224780 035312

NOUVEAU



**Réchaud Xtrem 2**  
2 feux gaz 4,25 kW en acier gris  
avec couvercle. À poser.

**Ref. 162790620201**



3 224780 033554

NOUVEAU



**Frigo 115i**  
à encastrer dans  
module frigo

Porte verre réversible  
2 clayettes  
Compartment légumes  
Classe énergétique E

**Ref. KMOFC115**



3 224780 043324



**Frigo 60i**  
à encastrer dans  
module 1 porte

Porte verre réversible  
1 clayette  
Classe énergétique F

**Ref. KMOFC60**



3 224780 043317



**Frigo 60l**  
à encastrer dans  
module 2 portes  
Félix

Porte verre réversible  
1 clayette  
Classe énergétique F

**Ref. KMAFC60**



3 224780 043300

## AMÉNAGEMENTS



**Étagère**  
Acier galvanisé noir.  
2 maxi par module.

**Ref. MOD1610**



3 224780 039419



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

**Ref. MOD1710**



3 224780 039426



**Crédence arrière**  
60 cm. Acier galvanisé noir.  
Permet de fermer l'arrière  
du module Félix.

**Ref. MOD1910**



3 224780 041276



**Crédence latérale**  
62 cm. Acier galvanisé noir.  
Permet de fermer le côté  
d'un module. Compatible  
desserte Félix.

**Ref. MOD1285**



3 224780 038986

**Plateau d'angle**  
Acier galvanisé.  
Ferme l'angle  
entre 2 modules.



**Noir et inox  
MOD1585**



3 224780 042143



**Gris cargo  
MOD1570**



3 224780 039402

NOUVEAU



**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

## ACCESSOIRES



**Tapis de protection**  
Anti tâche pour protéger  
le sol devant la cuisine  
d'extérieur. Lavable.

**Ref. TCI24058**



3 224780 043430



**Housse de protection**  
Protège les modules  
pour un bon hivernage.

**HCI080**

**HCI125**

**HCI065**

Voir tableau p.108

NOUVEAU



**Crédence gastronorm**  
Crédence avec 4 bacs  
gastro 1/6 et couvercles.  
Tiroirs de réfrigération.

**Ref. MOD2185**



3 224780 042877

NOUVEAU



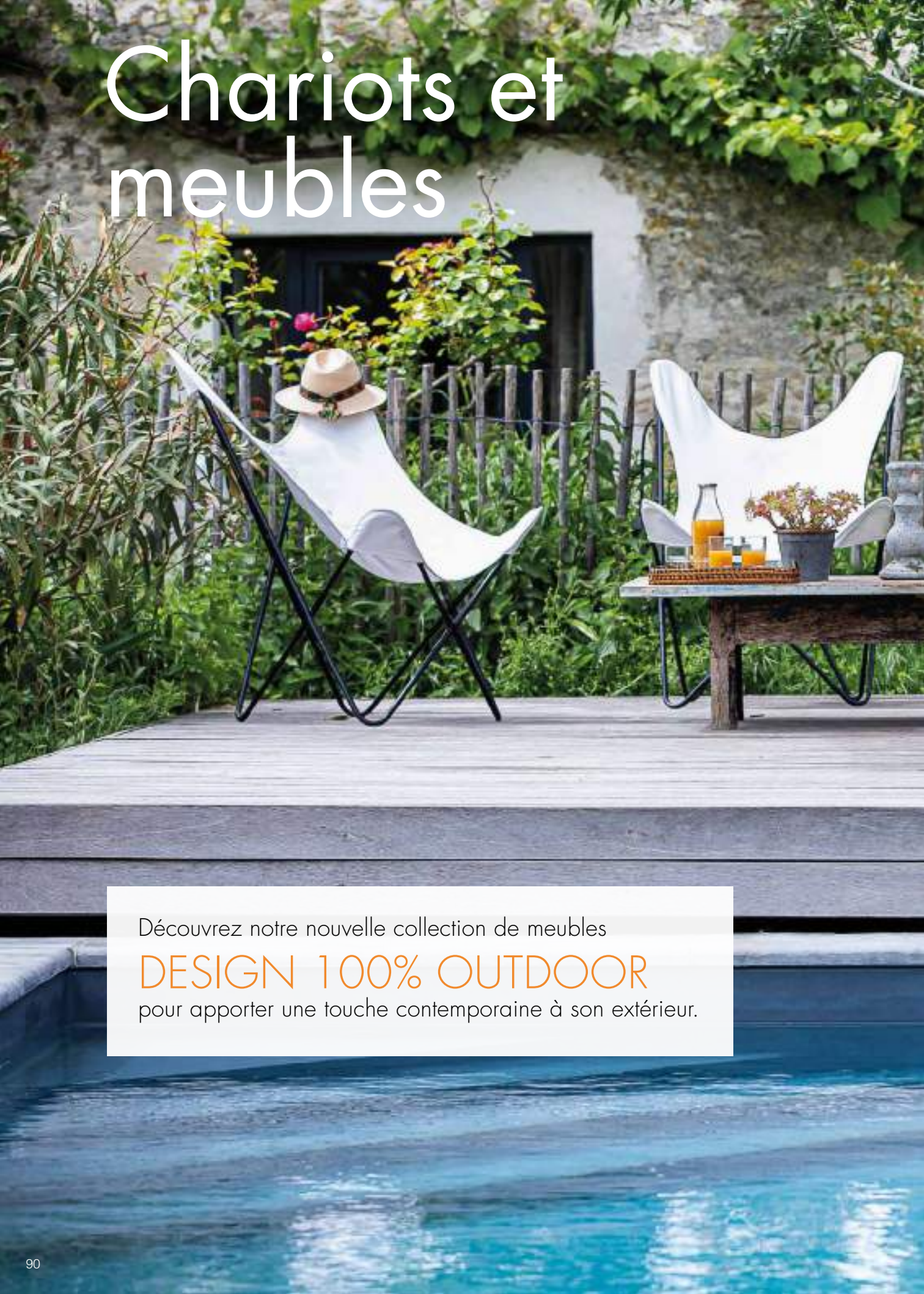
**Kit accessoires inox**  
Dérouleur d'essuie-tout.  
Bac gastro suspendu.  
Support livre de cuisine.  
Rangement épices.

**Ref. MOD2301**



3 224780 043423

# Chariots et meubles



Découvrez notre nouvelle collection de meubles

**DESIGN 100% OUTDOOR**

pour apporter une touche contemporaine à son extérieur.



Chariot Achille acier bleu navy - Plancha Enosign 80



Meuble Félix noir et inox • Plancha Enosign 65

## 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

NOUVEAU

### Equipez votre meuble Félix avec un ou deux frigos

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



**FRIGO 60l avec kit Félix**

Porte verre réversible  
1 clayette

Ref. KMAFC60



### OPTIONS



Housse chariot  
Ref. HCI125



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



NOUVEAU

Support accessoires  
Se fixe sur la porte à l'intérieur du module

Ref. MOD2201



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



Desserte Félix noir et inox - Plancha Enosign 40 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



### 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 ● Chariot gris cargo et noir ● Chariot bleu navy et noir



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



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



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





Chariot Achille inox • Plancha Initial 65

## Achille rideau

● Chariot inox

● Chariot gris cargo

● Chariot bleu navy



Structure :  
inox de qualité, finition marine

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

Ref. DIS201



Structure :  
acier galvanisé thermolaqué gris cargo

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

Ref. DAS270



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 75
- Garantie 2 ans

LE +

Espace de rangement  
bouteille de gaz optimal

### OPTIONS



Housse chariot  
Ref. HCI085



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.



Chariot Oscar inox • Plancha Initial 65

## Oscar

### ● Chariot inox



Structure : inox de qualité, finition marine

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

Ref. CFI52



3 224780 040132

### ● Chariot noir



Structure : acier galvanisé thermolaqué noir

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

Ref. CFA52



3 224780 036876

### 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



3 224780 041269



Chariot Oscar acier noir • Plancha Initial 65

# Émile / Mobilot Chariots bois



Chariot Émile • Plancha Fusion 75

## 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

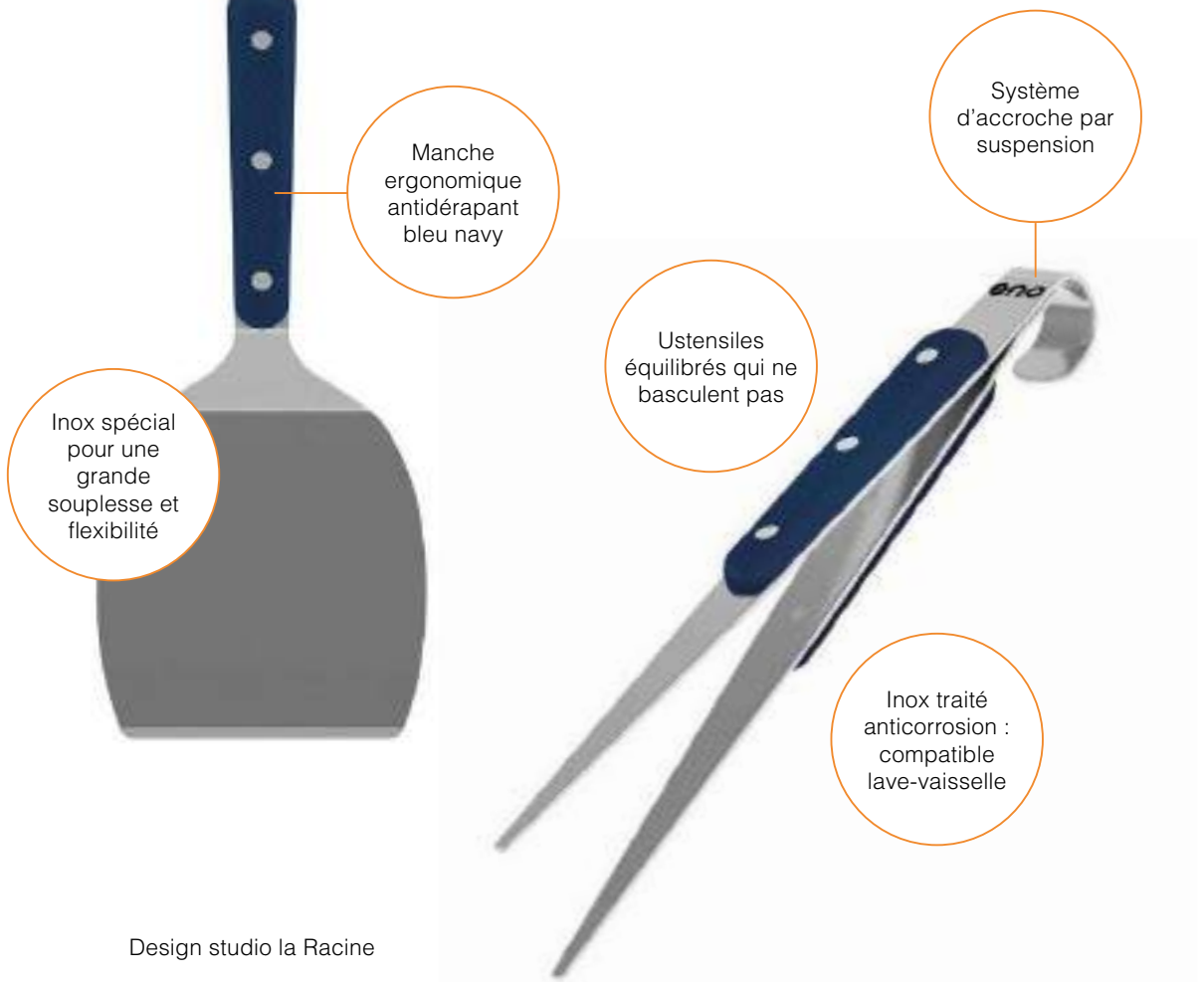


## Accessoires

# 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.”



## CUISINER



### Spatule ajourée

Idéal pour cuisiner et servir sans matière grasse. Inoxydable.

Ref. SPA12058



3 224780 040668



### Spatule à crêpes

Permet de retourner facilement les crêpes. Inoxydable.

Ref. SPF25058



3 224780 040675



### Spatule large

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

Ref. SP12058



3 224780 040637



### Spatule longue

Permet de manipuler les aliments longs. Inoxydable.

Ref. SP18058



3 224780 040644



### Spatule coupante

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

Ref. SPC12058



3 224780 040651



### Ciseaux

Cisaille finement les herbes aromatiques. Inoxydable.

Ref. CC8058



3 224780 040729



### 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



### Pelle à moules

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

Ref. PLM12058



3 224780 040682



### Coffret du Chef

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

Ref. KE5801



3 224780 043140



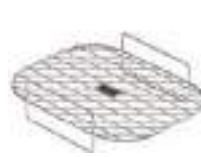
### Cloche de cuisson

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

Ref. CR3158



3 224780 040767



### Grille de repos

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. 34 x 28 x 13 cm

Ref. DAP3458



3 224780 040774

# PRÉPARER



## Coffret 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



## Sonde à viande

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

Ref. K72768



3 224780 042853



## Pinceau silicone

Pour badigeonner les marinades ou les sauces.  
Inoxydable.

Ref. PS4558



3 224780 040736



## Billot avec bac gastro

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

Ref. PADBG53



3 224780 040149



## Planche à découper

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

Ref. PAD53



3 224780 038870



## 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.  
Inoxydable.

Ref. ERP4558

Modèles 45/50



3 224780 040880

Ref. ERP5858

Modèles 60



3 224780 042679

Ref. ERP6058

Modèles 60/65



3 224780 040828

Ref. ERP7558

Modèles 75/80



3 224780 040835



**NOUVEAU**

## 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



**NOUVEAU**

## Livre de recettes

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

Ref. LPS080



3 224780 042709

## PROTÉGER

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



| CHARIOTS                                                                                      | HOUSSES                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Combo Enosign 65<br>Combo Initial 50<br>Combo Initial 65<br>Combo Fusion 60<br>Desserte Félix | HCI065<br><br>3 224780 040309 |
| Combo Enosign 80<br>Achille<br>Émile<br>Mobilot                                               | HCI085<br><br>3 224780 040316 |
| Meuble Félix<br>Oscar                                                                         | HCI125<br><br>3 224780 041269 |
| Combo Fusion 75                                                                               | HCI135<br><br>3 224780 038245 |

| CUISINE D'EXTÉRIEUR      | HOUSSES                                                                                                          |
|--------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Module<br>largeur 120 cm | HCI125<br><br>3 224780 041269 |
| Modules<br>largeur 80 cm | HCI080<br><br>3 224780 039655 |
| Module<br>largeur 60 cm  | HCI065<br><br>3 224780 040309 |

### CAPOT DE PROTECTION

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

### HOUSSE

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

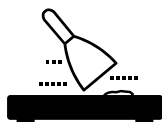


Cordon de serrage.  
Système POP'UP anti-flaque.

# ENTRETIEN FACILE ET RAPIDE

LE +

## 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  
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 désinfectant

Toutes surfaces  
Biodégradable. Écocertifié.  
Agréé contact alimentaire  
Fabrication française  
500 ml

Ref. SD500



3 224780 042211



### Spray nettoyant émail

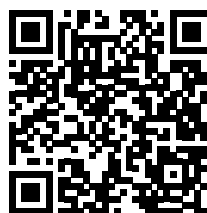
Surfaces émaillées  
Biodégradable  
Agréé contact alimentaire  
Fabrication française  
250 ml

Ref. NP250



3 224780 042204

## LES VIDÉOS TUTO



Nettoyage et entretien  
de votre plancha



Installation  
et branchement de  
votre plancha

## RACCORDER

### Raccord Flexigaz inox

Durée de vie illimitée.  
Longueur 1 m

Ref. P010630



3 430650 086708



### Raccord coudé G1/2

Raccord coudé 90°  
G1/2 M/F

Ref. K59973



3 224780 042174



### Kit injecteur raccord gaz naturel

Ref. 530204

Fusion 60  
Enosign 65



3 224780 035961

Ref. 580304

Fusion 75



3 224780 043492

Ref. 530304

Enosign 80



3 224780 038603





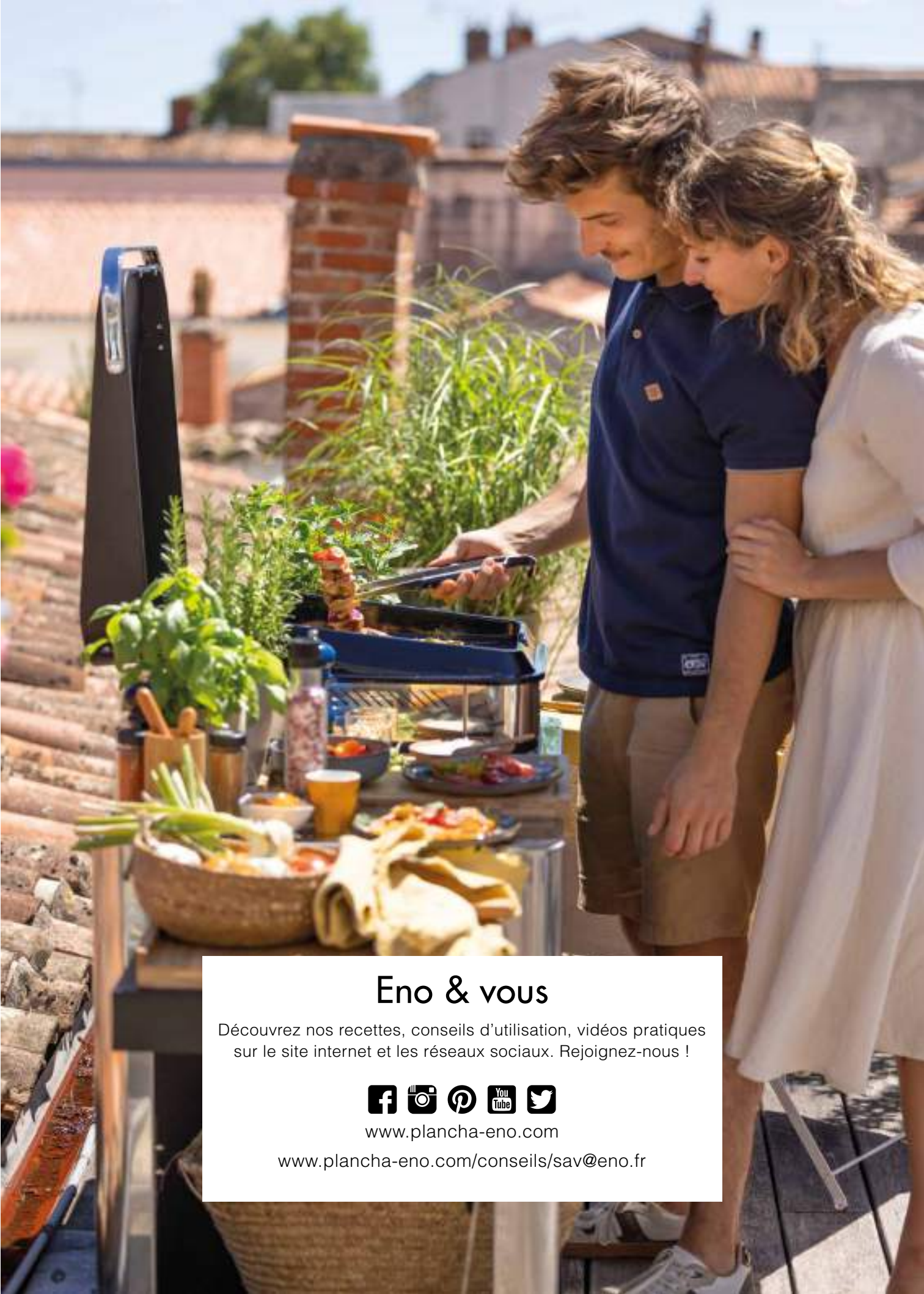
# Cuisiner à la plancha toute l'année !



Que vous soyez à l'ombre d'un parasol ou les pieds dans la neige, invitez la convivialité et la simplicité à votre table grâce à 80 recettes rapides et originales.

Découvrez vite notre nouveau livre « Cuisiner à la plancha », vous ne pourrez plus vous en passer !

Éditions SOLAR



## Eno & vous

Découvrez nos recettes, conseils d'utilisation, vidéos pratiques sur le site internet et les réseaux sociaux. Rejoignez-nous !



[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

[www.plancha-eno.com/conseils/sav@eno.fr](mailto:www.plancha-eno.com/conseils/sav@eno.fr)

# Ensign



Ensign 65  
Inox



Ensign 80  
Inox



Combo Ensign 65  
Inox



Combo Ensign 80  
Inox



Combo Ensign 65  
Noir et inox



Combo Ensign 80  
Noir et inox



Ensign 65  
Bleu navy



Ensign 80  
Bleu navy



Combo Ensign 65  
Bleu navy



Combo Ensign 80  
Bleu navy

## ELECTRIQUE



Ensign 40  
Inox



Ensign 65  
Inox



Combo Ensign 65  
Noir et inox

# Fusion



Fusion 60  
Inox



Fusion 60  
Gris cargo



Combo Fusion 60  
Noir et inox



Combo Fusion 60  
Gris cargo et noir



Fusion 75  
Inox



Fusion 75  
Gris cargo



Combo Fusion 75  
Noir et inox



Combo Fusion 75  
Gris cargo et noir

# Initial



Initial 50  
Inox



Initial 65  
Inox



Combo Initial 50  
Noir



Combo Initial 65  
Noir



Meuble et desserte Félix  
Noir et inox



Meuble et desserte Félix  
Gris cargo et noir

## Félix



Achille rideau  
Inox



Achille porte  
Noir et inox



Achille rideau  
Gris cargo



Achille porte  
Gris cargo et noir



Achille rideau  
Bleu navy



Achille porte  
Bleu navy et noir

## Achille



Oscar  
Inox



Oscar  
Noir

## Oscar

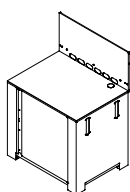


Émile  
Bois

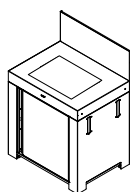


Mobilier  
Bois

## Émile Mobilier



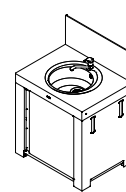
Module plancha à poser  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



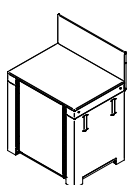
Module Master  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



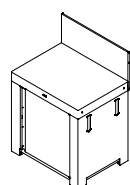
Module combiné  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



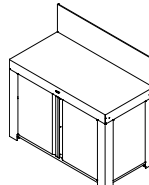
Module évier  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



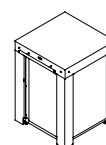
Module frigo  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



Module plan de travail  
1 porte  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



Module plan de travail  
2 portes  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



Module plan de travail  
Desserte  
Noir et inox  
Gris cargo et noir



## Modulo

## PLANCHAS

|                                        | ENOSIGN<br>40<br>Inox                                                                                | ENOSIGN<br>65<br>Inox                                                                                | ENOSIGN<br>80<br>Inox                                                                                | ENOSIGN<br>80<br>Bleu navy                                                                            | ENOSIGN<br>65<br>Inox                                                                                  | ENOSIGN<br>65<br>Bleu navy                                                                             |
|----------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| RÉFÉRENCE                              | 575132014201                                                                                         | 575232014201                                                                                         | 570332010701                                                                                         | 570332580701                                                                                          | 570232010701                                                                                           | 570232580701                                                                                           |
| GENCODE                                | <br>3 224780 040972 | <br>3 224780 040989 | <br>3 224780 042976 | <br>3 224780 042990 | <br>3 224780 042969 | <br>3 224780 042983 |
| ÉNERGIE                                | ÉLECTRIQUE<br>16 A                                                                                   | ÉLECTRIQUE<br>16 A                                                                                   | GAZ                                                                                                  | 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                                                                     | Inox de finition, qualité marine                                                                     | Inox de finition, qualité marine                                                                     | Acier galvanisé thermolaqué                                                                           | Inox de finition, qualité marine                                                                       | Acier galvanisé thermolaqué                                                                            |
| 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 avec niveau                                                                             | 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                                                                                    | 3 brûleurs circulaires très haut rendement                                                           | 3 brûleurs circulaires très haut rendement                                                            | 2 brûleurs circulaires très haut rendement                                                             | 2 brûleurs circulaires très haut rendement                                                             |
| Puissance                              | 1,8 KW                                                                                               | 3 KW                                                                                                 | 6,3 KW                                                                                               | 6,3 KW                                                                                                | 4,8 KW                                                                                                 | 4,8 KW                                                                                                 |
| Température                            | 40 à 360°C                                                                                           | 40 à 360°C                                                                                           | 80 à 360°C                                                                                           | 80 à 360°C                                                                                            | 80 à 360°C                                                                                             | 80 à 360°C                                                                                             |
| Sécurité                               | Sonde thermostatique                                                                                 | Sonde thermostatique                                                                                 | Thermocouple                                                                                         | Thermocouple                                                                                          | Thermocouple                                                                                           | Thermocouple                                                                                           |
| Allumage                               | Touche contrôle                                                                                      | Touche contrôle                                                                                      | Électronique 1 main                                                                                  | Électronique 1 main                                                                                   | Électronique 1 main                                                                                    | Électronique 1 main                                                                                    |
| Réglage                                | Ecran tactile                                                                                        | Ecran tactile                                                                                        | Boutons microcrantés                                                                                 | Boutons microcrantés                                                                                  | Boutons microcrantés                                                                                   | Boutons microcrantés                                                                                   |
| Garantie brûleur                       | 10 ans                                                                                               | 10 ans                                                                                               | 10 ans                                                                                               | 10 ans                                                                                                | 10 ans                                                                                                 | 10 ans                                                                                                 |

| FUSION<br>60<br>Inox                                                             | FUSION<br>60<br>Gris cargo                                                        | FUSION<br>75<br>Inox                                                              | FUSION<br>75<br>Gris cargo                                                        | INITIAL<br>50<br>Inox                                                             | INITIAL<br>65<br>Inox                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 580232010701                                                                     | 580232700701                                                                      | 580332010701                                                                      | 580332700701                                                                      | 555032010701                                                                      | 556532010701                                                                        |
|  |  |  |  |  |  |
| 3 224780 041764                                                                  | 3 224780 041757                                                                   | 3 224780 043058                                                                   | 3 224780 043041                                                                   | 3 224780 041818                                                                   | 3 224780 041825                                                                     |
| GAZ                                                                              | GAZ                                                                               | GAZ                                                                               | GAZ                                                                               | GAZ                                                                               | GAZ                                                                                 |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |
| •                                                                                | •                                                                                 | •                                                                                 | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |
| •                                                                                | •                                                                                 | •                                                                                 | •                                                                                 | •                                                                                 | •                                                                                   |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |
| •                                                                                | •                                                                                 | •                                                                                 | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |
| •                                                                                | •                                                                                 | •                                                                                 | •                                                                                 |                                                                                   |                                                                                     |
| Garantie à vie                                                                   | Garantie à vie                                                                    | Garantie à vie                                                                    | Garantie à vie                                                                    | Garantie à vie                                                                    | Garantie à vie                                                                      |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |
| Inox de finition,<br>qualité marine                                              | Acier galvanisé<br>thermolaqué                                                    | Inox de finition,<br>qualité marine                                               | Acier galvanisé<br>thermolaqué                                                    | Inox de finition,<br>qualité marine                                               | Inox de finition,<br>qualité marine                                                 |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |
| ★★★★★                                                                            | ★★★★                                                                              | ★★★★                                                                              | ★★★★                                                                              | ★★★★★                                                                             | ★★★★★                                                                               |
| 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                                                                           |
| 10 ans                                                                           | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                              |
|                                                                                  |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                     |
| 2<br>brûleurs<br>double rampe                                                    | 2<br>brûleurs<br>double rampe                                                     | 3<br>brûleurs<br>double rampe                                                     | 3<br>brûleurs<br>double rampe                                                     | 2<br>brûleurs<br>double rampe                                                     | 3<br>brûleurs<br>double rampe                                                       |
| 5 KW                                                                             | 5 KW                                                                              | 6 KW                                                                              | 6 KW                                                                              | 5 KW                                                                              | 6,3 KW                                                                              |
| 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                                                                      | -                                                                                 | -                                                                                   |
| Électronique                                                                     | Électronique                                                                      | Électronique                                                                      | Électronique                                                                      | Piezo                                                                             | Piezo                                                                               |
| Boutons<br>antidérapants                                                         | Boutons<br>antidérapants                                                          | Boutons<br>antidérapants                                                          | Boutons<br>antidérapants                                                          | Boutons                                                                           | Boutons                                                                             |
| 10 ans                                                                           | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                            | 10 ans                                                                              |



Photos :  
Mélanie Chaigneau  
Arnaud Childéric  
www.kalice.fr  
Victoire Duhot  
Claire Payen  
Dorian Nieto  
Conception :  
www.dockside.fr



100%



[www.plancha-eno.com](http://www.plancha-eno.com)

95, rue de la Terraudière - 79000 Niort  
[commercial@eno.fr](mailto:commercial@eno.fr)  
[sav@eno.fr](mailto:sav@eno.fr)



DOCPLA-FR M