



ALIMENTATION GAZ

PLANCHA RIVIERA



Emailleur depuis 1909

La gamme PLANCHA RIVIERA est idéalement conçue pour les cuisiniers exigeants sur le design des produits et sur la qualité de cuisson parfaitement maîtrisée. Avec 3 tailles différentes la plancha Riviera vient parfaitement s'intégrer sur une terrasse ou dans un jardin.

Fidèle aux exigences de la marque ENO, la plancha Riviera propose une plaque en fonte épaisse avec un émailage multicouche pour garantir une saisie parfaite des aliments en toute circonstance, un nettoyage facile et un châssis en inox marin pour résister aux intempéries.

Les + Produits



Fabrication Française certifiée

Design soigné

Le châssis à double paroi en inox marin:

- protection de la flamme contre le vent
- confinement de la chaleur pour économiser l'énergie
- résiste au milieu marin
- pose encastrable

Les brûleurs circulaires à haut rendement:

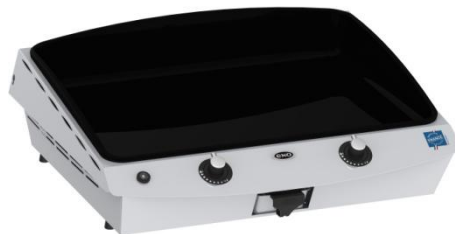
- montée rapide en chauffe en 5 min
- plage de réglage de température de 80°C à 360°C
- sécurité gaz par thermocouple

La plaque en fonte émaillée garantie à vie:

- excellente répartition de la chaleur
- nettoyage facile
- grande inertie de la chaleur
- surface de cuisson certifiée alimentaire
- hauts rebords antiprojection



Plancha Riviera 45
530132010701



Plancha Riviera 60
530232010701



Plancha Riviera 75
530332010701



Combo Riviera 60
53028301CP



Combo Riviera 75
53038301CP

En option



CPE45



CPE60



CPE75



ALIMENTATION GAZ

PLANCHA RIVIERA



Emalleur depuis 1909

Une cuisine **enormément** créative, saine *et gourmande* !



FICHE TECHNIQUE

code article	530132010701	530232010701	530332010701	53028301CP	53038301CP
nom article	PLANCHA RIVIERA 45	PLANCHA RIVIERA 60	PLANCHA RIVIERA 75	COMBO RIVIERA 60	COMBO RIVIERA 75
description courte	Plancha gaz en fonte émaillée, 1 brûleur, bâti inox marin	Plancha gaz en fonte émaillée, 2 brûleurs, bâti inox marin	Plancha gaz en fonte émaillée, 3 brûleurs, bâti inox marin	Plancha Riviera 60 encastrée sur chariot Combo avec couvercle.	Plancha Riviera 75 encastrée sur chariot Combo avec couvercle
description longue	Plancha à usage extérieur, installation posée ou encastrée, brûleurs circulaires à haut rendement avec sécurité gaz - allumage électronique, plaque de cuisson en fonte d'épaisseur 7mm, émail multicouche brillant antiadhérent - bâti en inox marin poli protégeant la flamme du vent - tiroirs récupérateurs de graisse en inox grande capacité - Marquage CE	Plancha à usage extérieur, installation posée ou encastrée, brûleurs circulaires à haut rendement avec sécurité gaz - allumage électronique, plaque de cuisson en fonte d'épaisseur 7mm, émail multicouche brillant antiadhérent - bâti en inox marin poli protégeant la flamme du vent - tiroirs récupérateurs de graisse en inox grande capacité - Marquage CE	Plancha à usage extérieur, installation posée ou encastrée, brûleurs circulaires à haut rendement avec sécurité gaz - allumage électronique, plaque de cuisson en fonte d'épaisseur 7mm, émail multicouche brillant antiadhérent - bâti en inox marin poli protégeant la flamme du vent - tiroirs récupérateurs de graisse en inox grande capacité - Marquage CE	plancha Riviera avec Couvercle de protection encastrée sur chariot en inox marin et acier galvanisé thermolaqué noir - 2 portes - 2 tablettes repliables, 4 roues pivotantes avec frein, barre accroche ustensiles.	plancha Riviera avec Couvercle de protection encastrée sur chariot en inox marin et acier galvanisé thermolaqué noir - 2 portes - 2 tablettes repliables, 4 roues pivotantes avec frein, barre accroche ustensiles.
gencode	3224780036319	3224780036326	3224780036333	3224780037446	3224780037453
PCB	1	1	1	1	1
NB colis/article	1	1	1	4	4
NB PCES/PAL	18	14	12	1	1
dimensions produit (H x L x P)	22 x 52 x 50 cm	23 x 65 x 57 cm	25 x 82 x 57 cm	105 x 156/105 x 67 cm	105 x 172/105 x 67 cm
poids net	20,4 kg	31,45 kg	39 kg	86 kg	95 kg
Dimensions Emballage (H x L x P)	29 x 56 x 53 cm	29 x 69 x 62 cm	30 x 87 x 62 cm	96 x 120 x 90 cm	96 x 120 x 90 cm
Poids Emballé	23,9 kg	35,45 kg	42 kg	96 kg	104 kg
securité	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple	Thermocouple
Type branchement	G1/2	G1/2	G1/2	G1/2	G1/2
energie	Gaz butane/propane/gaz naturel	Gaz butane/propane/gaz naturel	Gaz butane/propane/gaz naturel	Gaz butane/propane/gaz naturel	Gaz butane/propane/gaz naturel
Utilisation	extérieur	extérieur	extérieur	extérieur	extérieur
Finition	fonte émaillée, inox marin	fonte émaillée, inox marin	fonte émaillée, inox marin	fonte émaillée, inox marin, acier galva thermolaqué	fonte émaillée, inox marin, acier galva thermolaqué
Consommation	205 g/h	349 g/h	458 g/h	349 g/h	458 g/h
Allumage	electronique	electronique	electronique	electronique	electronique
Surface cuisson	44 x 30 cm	57 x 39 cm	74 x 39 cm	57 x 39 cm	74 x 39 cm
Puissance bruleurs	2,8 kW	4,8 kW	6,3 kW	4,8 kW	6,3 kW
nb foyers/bruleurs	1	2	3	2	3
Nb Personnes	4/6 Pers.	6/8 Pers.	8/12 Pers.	6/8 Pers.	8/12 Pers.
Taux TVA	20%	20%	20%	20%	20%
ORIGINE	France	France	France	France	France
GARANTIE	Plaque garantie à vie, brûleurs garantis 10 ans, autres composants 2 ans	Plaque garantie à vie, brûleurs garantis 10 ans, autres composants 2 ans	Plaque garantie à vie, brûleurs garantis 10 ans, autres composants 2 ans	Plaque garantie à vie, brûleurs garantis 10 ans, autres composants 2 ans	Plaque garantie à vie, brûleurs garantis 10 ans, autres composants 2 ans
HOMOLOGATION	CE	CE	CE	CE	CE
CODE DOUANIER	73211190	73211190	73211190	73211190	73211190



Emalleur depuis 1909

ENO, 95 rue de la terraudière 79000 NIORT – France

Service commercial: +33 5 4928 6001 / commercial@eno.fr – service export: +33 5 4928 6015 / sales@eno.fr – SAV: +33 5 4928 6019 / sav@eno.frwww.eno.frEntreprise
du Patrimoine
Vivant
l'excellence
des savoir-faire
français