

LA SOURCE D'ÉNERGIE



Énergie

GDF : Les gaz ont des pressions différentes. Les injecteurs doivent être adaptés à des différents gaz.

Naturel ou Lacq :
diam injecteur 0,76 - 1,4

Air propane ou de ville
(sous réseau de GDF, comme Vitogaz):
diam injecteur 1,3 - 2,7



Bouteille à l'extérieur



Bouteille à l'intérieur

Rappel

Nos tables sont montées avec un injecteur gaz naturel.
Le changement de ce dernier s'effectue simplement par le dessus du foyer avec une clé à pipe de 8 mm, (les injecteurs propane/butane sont fournis avec toutes nos tables).

T A B L E S G A Z

Réglementation

Réglementation du gaz :

Depuis juillet 96, le système Vissogaz est obligatoire pour toute installation neuve, modifiée ou complétée avec un remplacement du robinet d'arrêt.



Raccordements

Tube gaz souple « Vissogaz »

Illimité (+ cher mais + sûr).

- Embouts vissables pour une installation simple et en toute sécurité = système Vissogaz recommandé par Gaz de France.
- Durée de vie illimitée : un flexible gaz pour la vie.
- Spécialement recommandé pour les appareils encastrés.

Canalisation rigide

Plus de 2 mètres. Fermeture accessible et pas de raccord soudé.

T A B L E S G A Z

Les composants du Design

Deux supports :

1. L'acier (émailé ou inoxydable) :

- C'est le meilleur support pour exprimer l'esthétique.
- Les formes (grâce aux emboutis) peuvent être variées.
- Les couleurs (grâce aux émaux) sont illimitées.



T A B L E S G A Z

Les composants du Design

Deux supports :

2. Le verre (trempé ou vitrocéramique) :

- Avec ou sans cadre – verre biseauté ou droit.
- Épaisseur : de 4 à 8 mm.
- Les formes peuvent être variées.
- Les couleurs sont limitées.



T A B L E S G A Z

Prestations

La diversité des brûleurs :

Types de brûleurs classiques	Diamètre	Puissance en Watts à débit réduit minimum	Puissance en Watts à plein débit
Auxiliaires Semi-rapide	4 à 5 cm	76 à 385	230 à 1160
Rapide	5 à 7,5 cm	385 à 585	2300 à 3500
Ultra rapide	8 cm et +	585 et +	Plus de 3500

Petit brûleur auxiliaire d'1 kW pour les réductions et les sauces.

Brûleur rapide de 1 à 2,5 kW pour les cuissons courantes.

Brûleur ultra rapide de 3 kW (et plus) pour saisir les viandes, faire des cuissons vives et chauffer de grand volume.

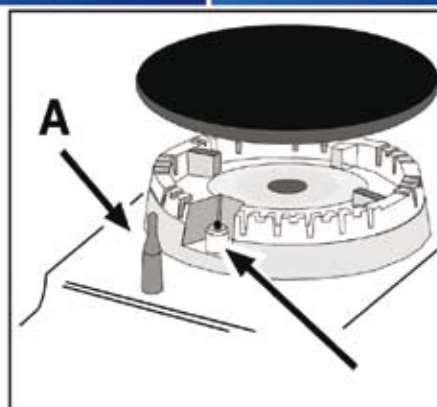
T A B L E S G A Z

Facilité d'utilisation

L'allumage :

- Allumage automatique « une main »
- Allumage électronique « deux mains »
- Allumage manuel

Pour stabiliser la flamme, on utilise un brûleur à « flamme pilote » ou « flamme auto-stabilisée ».



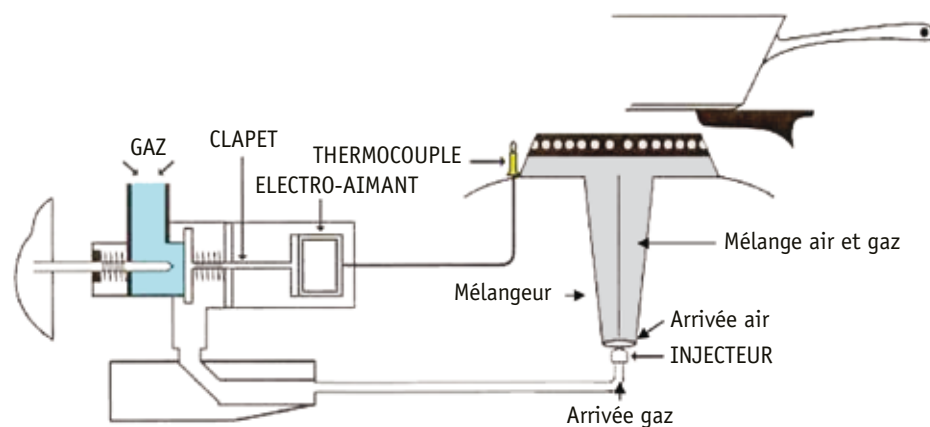
Bougie d'allumage intégrée

T A B L E S G A Z

Sécurité

La « sécurité gaz » :

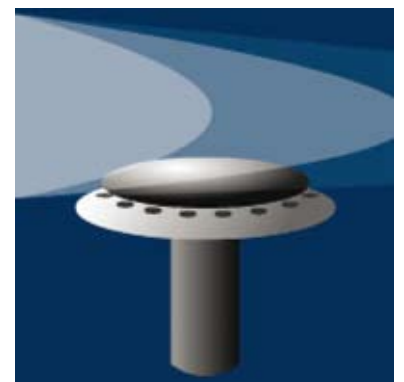
La coupure de la flamme arrête la production d'électricité. L'électro-aimant ne retient plus le « Clapet-Gaz » qui empêche le passage du gaz.



Le thermocouple :

Coupe automatiquement le gaz en cas d'extinction de la flamme.

Courant d'air ou débordement



Gaz coupé

TABLES ÉLECTRIQUES

Installation électrique

Quelques points importants
à respecter :

- L'ampérage pour le fusible.
- 1 fusible différentiel pour chaque appareil.
- La section du câble.
- Utilisation de prise encastrée non apparente.



TABLES ÉLECTRIQUES

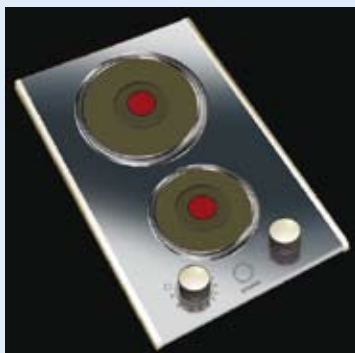
Esthétique - Design

Deux supports :

1. L'acier (émaillé ou inoxydable) :



2. Le verre trempé :



TABLES ÉLECTRIQUES

Prestations

Les plaques sont constituées d'une résistance noyée dans un isolant électrique qui transmet la chaleur à une plaque de fonte.

Il existe deux types de plaques :

- Plaques normales.
- Plaques rapides reconnaissables par le point rouge (limiteur de température) au centre. Leur montée en température est plus rapide, le thermostat est plus précis, elles permettent aussi bien le maintien au chaud que les fritures à haute température.



TABLES ÉLECTRIQUES

Esthétique - Design

Des possibilités limitées :

- Épaisseur : 4 mm.
- Couleur du verre : noir ou blanc.
- Cadre : inox (ou couleur).
- Sans cadre :
 - verre biseauté
 - verre droit
- Les formes extérieures peuvent être variées.
- Les couleurs des sérigraphies sont limitées.



TABLES VITROCÉRAMIQUES

Prestations

Un verre particulier :
Hightrans[®]

AUCUNE DILATATION :

- Résistance mécanique
72 kg/cm², soit un poids de 1.8 kg lâché 10 fois d'une hauteur de 50 cm.
- Résistance thermique
Jusqu'à 800°C sans risque.
- Résistance à l'entretien
Sérigraphie inaltérable incrustée lors de la céramisation.

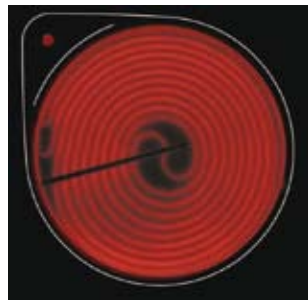


TABLES VITROCÉRAMIQUES

Prestations

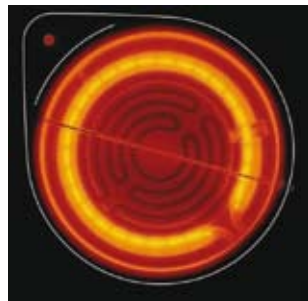
Des foyers adaptés
à toutes les cuissons :

- Le foyer Radiant :



Pour les cuissons lentes et les mijotages. Foyer fonctionnant à 80% par conduction et 20% par rayonnement. Il est composé d'une résistance en spire (foyers normaux) ou plate (foyers rapides = Quickring ou Highlight). Le temps de « rougeoiement » dépend de la résistance : de 20 à 30 s pour les normaux à 3 s pour les Quickring.

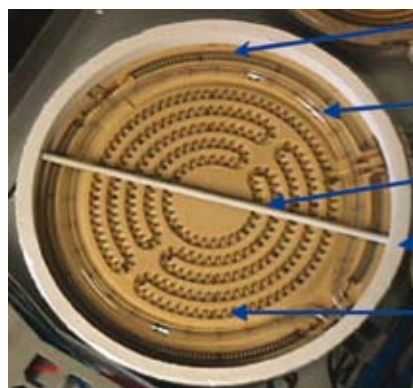
- Le foyer Halogène :



Saisie, fritures... Foyer fonctionnant à 80% par rayonnement et 20% par conduction. Il est constitué par 2/3 d'halogène et seulement 1/3 de radiant. Il permet de maintenir constantes les caractéristiques d'émission infrarouge. Ces foyers rougissent instantanément. Il est appelé également « Halogène mixte ». Il s'appelle « Haloring » lorsque la lampe est circulaire.

TABLES VITROCÉRAMIQUES

Remarques



Résistance périphérique

Tube halogène

Limiteur (sécurité)

Isolant

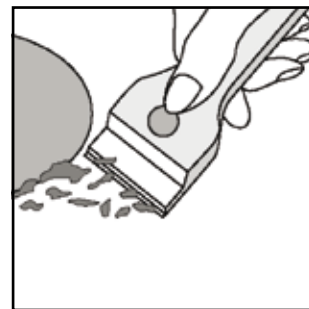
Résistance centrale
(fonctionne sur tous les modes de cuisson et est régulée avec les autres éléments chauffants).

TABLES VITROCÉRAMIQUES

Facilité d'utilisation

Le nettoyage :

Un morceau de verre,
lisse sans pièce rajoutée :
idéal pour le nettoyage.



Vitroclen :

- Grâce à ses micro-billes détachantes, vitroclen nettoie facilement et sans risque votre plaque vitrocéramique.
- Ses agents spécifiques créent un film protecteur invisible qui réduit l'adhérence des tâches.
- Jour après jour, votre plaque se nettoie de plus en plus facilement et conserve son éclat d'origine.

TABLES VITROCÉRAMIQUES

Facilité d'utilisation

Le type de commandes :

- Touches sensibles



- Manettes



TABLES VITROCÉRAMIQUES

En résumé...

- Surface parfaitement lisse, sans porosité d'où entretien facile.
- Zone de cuisson clairement définie d'où pas de déperdition de chaleur.
- Stabilité des récipients assurée par la surface parfaitement plane.
- Hors utilisation, elles servent de place de travail.
- Des témoins de chaleur résiduelle préviennent des foyers où la température est supérieure à 60°C.
- Une vitrocéramique se nettoie à froid avec une simple éponge.
- Ne jamais laisser recuire les salissures.
- Fixer la plaque pour éviter les phénomènes de déformation.

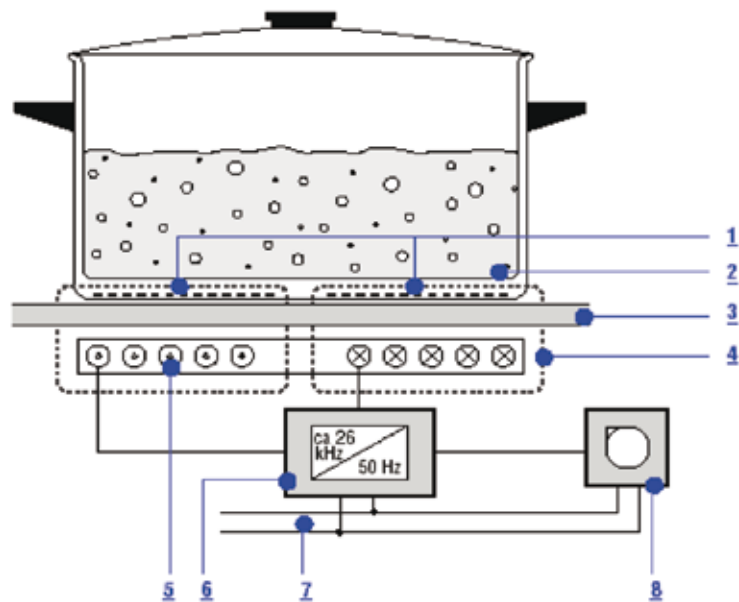


T A B L E S I N D U C T I O N

Prestations

L'induction :

- Le foyer n'émet aucune chaleur.
- C'est le contact du récipient sur la table qui déclenche la chaleur.
- Une plaque sur la puissance maximale sans rien y mettre, ne chauffera pas.



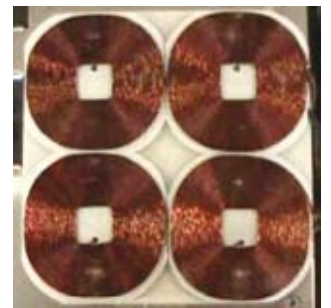
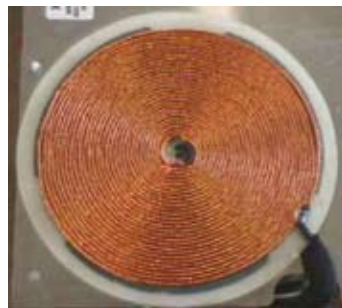
1. Les courants de Foucault chauffent le fond du récipient
2. Fond de récipient magnétique
3. Vitrocéramique
4. Champ alternatif magnétique
5. Bobine d'induction
6. Convertiseur
7. Réseau
8. Organe de commande

T A B L E S I N D U C T I O N

Prestations

Le foyer induction :

- C'est une simple bobine de cuivre montée sur une plaque d'aluminium.
- Le tout étant commandé par de nombreux circuits électroniques.



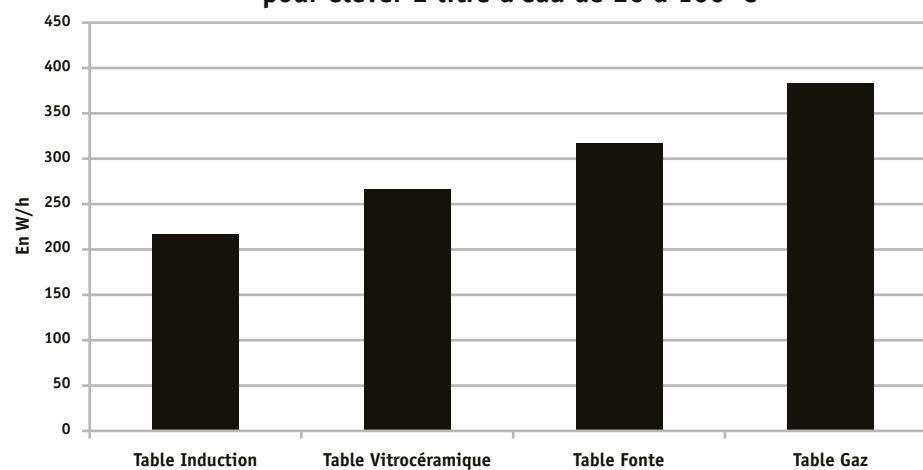
T A B L E S I N D U C T I O N

Prestations

Importante économie
d'énergie : de 40 à 60 %

- Marche / Arrêt uniquement par contact.
- Une consommation, proportionnelle à la taille du récipient.

Energie consommée
pour élever 2 litre d'eau de 20 à 100°C



T A B L E S I N D U C T I O N

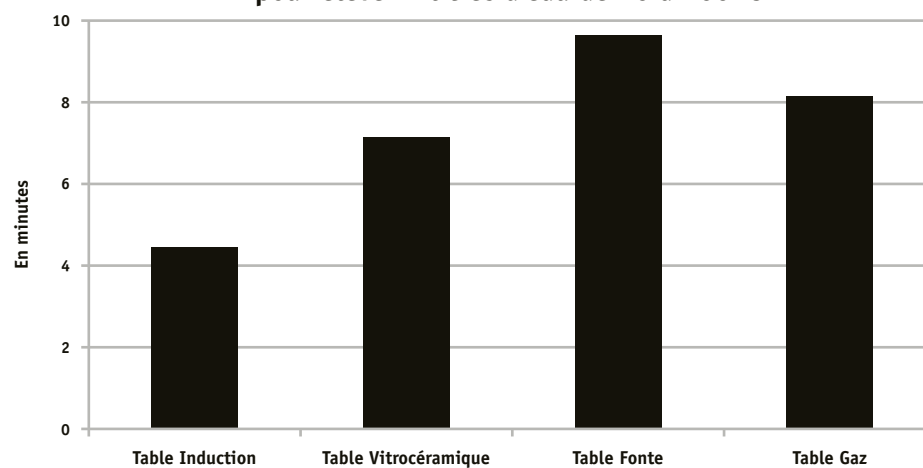
Prestations

Rendement :

- Il est quasiment deux fois supérieur à celui du gaz.
- Idéal pour saisir ou mijoter.



Temps de chauffe
pour élever 2 litres d'eau de 20 à 100°C



T A B L E S I N D U C T I O N

Prestations

Casserolerie :

Les ustensiles doivent avoir un fond ferro-magnétique pouvant être parcouru par le champ magnétique.



- | | |
|--------------------------------|-----|
| • L'acier émaillé | Oui |
| • La fonte | Oui |
| • L'inox avec fond multicouche | Oui |
| • Cuivre, Aluminium | Non |
| • Verre | Non |
| • Terre cuite, Céramique | Non |

T A B L E S D E C U I S S O N

En résumé...

La vitesse

La souplesse

L' économie

La sécurité

- Touche « sécurité enfants »
- Sécurité anti-surchauffe
- Sécurité extinction
- Indicateurs de chaleur résiduelle
- Système anti-débordement
- Détection casseroles...

Facilité d'entretien

