



La Collection



PERFORMANCES



design



style





Nexus Steam Noir & SXS Noir



Esprit, Inox

Pourquoi FALCON?

Lorsqu'un piano de cuisson Falcon est au coeur de la cuisine... la cuisine prend toute sa dimension et devient à son tour, le coeur du foyer. C'est pourquoi vous trouverez majoritairement Falcon dans les foyers européens qui choisissent d'avoir un piano de cuisson ! Si le fait d'être le fabricant leader du marché n'est pas suffisant pour vous convaincre, continuez à lire notre brochure et vous comprendrez pourquoi Falcon est le choix préféré des Européens.



01

Choix et Style.

Falcon propose le plus large choix de styles, de tailles et de combustibles afin de vous aider à trouver le piano Falcon qui vous correspond.

02

A family of over 1 million owners.

Si vous découvrez le monde du piano de cuisson, vous ne souhaiterez plus jamais cuisiner avec un autre type d'appareil. Si vous êtes déjà l'heureux propriétaire d'un Falcon, et souhaitez équiper un autre logement, vous resterez fidèle à Falcon. Notre réputation d'innover et de penser des pianos de cuisson designs, pratiques, fonctionnels et de qualité supérieure nous permet à Falcon de continuer à jouer son rôle de leader, avec des pianos assemblés à la main.



03

Les bons ingrédients.

La fabrication d'un piano Falcon peut prendre jusqu'à plusieurs semaines. L'acier est pressé, découpé, lavé, poli, et enfin émaillé avec une finition spécialisée particulièrement résistante. Le chassis est plié à trois reprises, créant ainsi une base solide pour y assembler petit à petit l'ensemble des éléments qui composent votre Falcon.



04

Qualité & test.

Nous investissons beaucoup dans la recherche et le développement. Nous testons, re-testons et testons encore afin de créer les meilleurs produits. C'est pourquoi Falcon obtient de nombreuses distinctions, comme le Plus X Award, récompensant son innovation, sa qualité et ses fonctionnalités originales.

CONTENU

Pourquoi Falcon	5	Votre piano de cuisson - Semi-professionnel	
Définir son style	6 - 23	Mercury	52
Performances culinaires	24 - 26	Deluxe	53
Faites vos choix...		Continental	54
Choisissez la configuration de vos fours	28	900S	55
Choisissez votre table de cuisson	29 - 30	Les accessoires Falcon	
L'induction : pourquoi choisir Falcon ?	31	Hottes	57 - 59
Choisissez la couleur	32	Crédences	60
Votre style de piano de cuisson - Traditionnel / Contemporain		Refrigeration (pose libre)	
Nexus Steam	34 - 37	Caractéristiques et fonctionnalités	62
Nexus SE	38	DXD Multi Portes (2 Portes / 2 Tiroirs)	63
Nexus	39	SXS Style Américain (4 Portes)	64
Elise	40	SXS Deluxe Style Américain (4 portes + mise sous vide)	65
Elan Deluxe	41	Installation & Garantie	67
Professional+ FX / FXP	42		
Leckford Deluxe	43		
Professional Deluxe	44		
Professional+	45		
Classic Deluxe	46		
Classic	47		
Esprit	48		
Infusion	49		
Kitchener	50		

05

Lorsqu'il s'agit de bonne cuisine, l'expérience est essentielle.

L'usine Falcon de Leamington Spa en Angleterre a toujours visé l'excellence, et ce depuis plus de 185 ans. Des générations de familles ont participé à cette excellence et à cette aventure qui a contribué au succès de Falcon. Nos employés sont passionnés et fiers de fabriquer les meilleurs pianos de cuisson du marché, offrant ainsi leur inestimable expérience.

Nous pouvons réellement dire que nos produits sont issus d'une prodigieuse expérience.

VOTRE DESIGN...



Professional+ 90 Inox

VOTRE IDENTITÉ...

Un piano de cuisson POUR TOUS LES STYLES

Acheter un piano de cuisson est une décision importante. Afin de vous aider dans votre choix, nous vous invitons à découvrir une série de différentes inspirations déco. Pour une touche plus traditionnelle, vous pourrez naviguer entre le style Campagne Chic, un style Shaker Tendence, ou encore une inspiration Bistro Parisien. Quant à ceux qui aspirent à une ambiance plus moderne, vous trouverez nos idées au fil des pages consacrées à la déco Scandinave, Urbaine Industrielle ou encore tout simplement.... Moderne !

Enfin, nous avons également ajouté une section plus colorée à travers nos inspirations orientales et bord de mer.

Il ne vous reste qu'à explorer les pages de cette brochure Falcon et à trouver le style qui vous convient, plaçant ainsi votre cuisine au coeur de votre foyer. Bien sûr, nous vous guidons aussi dans le choix de votre piano de cuisson Falcon, suivant vos goûts et les fonctionnalités que vous recherchez.



Photo aimablement fournie par Lykkeda, Kristianstad, Suède - Elise 100, Blanc



Une cuisine COMPACTE ?

Soyez rassuré ; un piano de cuisson Falcon trouve sa place dans toutes les cuisines : petites ou grandes. Une cuisine compacte peut donc profiter pleinement de ce qu'un piano de cuisson Falcon offre. Pourquoi s'en priver ?

D'ailleurs, les architectes d'intérieur recommandent un point focal dans une petite cuisine... la meilleure solution ne serait-elle pas un piano de cuisson au centre de cette pièce ? Si l'espace est restreint, choisissez un piano en 90cm de large qui offre de très nombreuses fonctionnalités sans compromis.

INDUSTRIEL urbain

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style industriel urbain, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme et y trouver des informations produits plus détaillées (p 34 - 55).

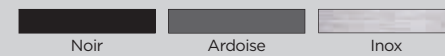
Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 57 - 60).



INFUSION

Disponible en : 90cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 49



NEXUS

Disponible en : 90cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : Chrome satiné

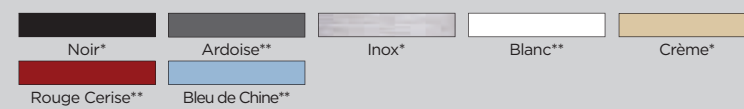
Pour plus de détails, voir page 39



900S

Disponible en : 90cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : * Chrome
** Chrome brossé

Pour plus de détails, voir page 55

Idéale pour les espaces ouverts ou les lofts, la déco industrielle urbaine invite les matériaux bruts, les briques, les étagères en bois brut, ou encore le béton, à donner le ton dans des espaces ultra designs et originaux.

Vous pouvez également accessoriser votre cuisine en choisissant de la robinetterie robuste, des carreaux rectangulaires, et en y ajoutant des touches déco métalliques avec du cuivre et de l'inox.



Vous pouvez également accessoriser votre cuisine en choisissant de la robinetterie robuste, des carreaux rectangulaires, et en y ajoutant des touches déco métalliques avec du cuivre et de l'inox.



Nexus 110 Blanc

ambiance BORD DE MER

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style bord de mer, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme et y trouver des informations produits plus détaillées (p 34 - 55).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 57 - 60).



CLASSIC

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction / Vitrocéramique

Couleurs :



Finition : Chrome
* Modèle 110 Mixte

Pour plus de détails, voir page 47



LECKFORD DELUXE

Disponible en : 90cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : Chrome

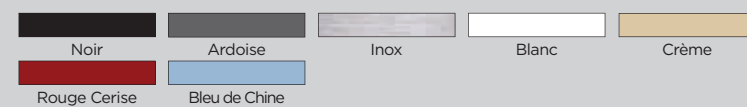
Leckford Deluxe n'est pas disponible en France.



ELISE

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : Nickel brossé

Pour plus de détails, voir page 40

La tendance bord de mer reste un classique qui peut associer le style Nouvelle-Angleterre à des tons bleus et blancs. Peignez ainsi vos meubles en bois, optez pour une surface de travail en marbre blanc et ajoutez quelques touches de chrome brossé, des carreaux brillants en guise de crédence, le tout pour une finition raffinée.



Accessoirisez enfin avec une lampe de pêcheur, des tissus rayés et un sol couleur sable.



Utilisez principalement des nuances de bleu, de blanc et de crème pour un thème déco bord de mer.



Bistro PARISIEN

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style Bistro Parisien, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme et y trouver des informations produits plus détaillées (p 34 - 55).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 57 - 60).

Le style Bistro Parisien est une invitation à la convivialité, à cette chaleur qui se dégage dans une cuisine toujours en mouvement ! Les matériaux bruts comme la brique rouge, le bois ou encore les métaux, sont incontournables pour conférer un côté bistro authentique. Vous pouvez également personnaliser votre cuisine bistro en y associant le style classique ou contemporain.



Pour un style bistro, le rouge, le blanc et le vert sont des couleurs à retenir, tout en les associant à des matériaux bruts comme l'ardoise.

Les accessoires utilisés apporteront la touche finale pour une cuisine qui vous ressemble.



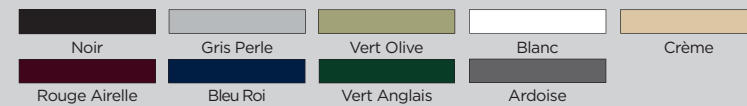
Photo aimablement fournie par Annette et Christian - Continental 1092 Noir



CLASSIC DELUXE

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction / Vitrocéramique

Couleurs :



Finition : Chrome ou Laiton

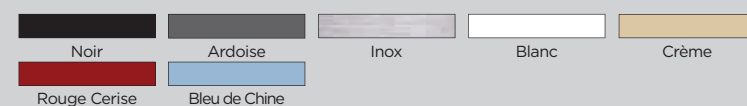
Pour plus de détails, voir page 46



ELISE

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction / Vitrocéramique

Couleurs :



Finition : Nickel brossé

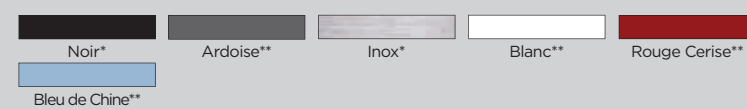
Pour plus de détails, voir page 40



CONTINENTAL

Disponible en : 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : * Chrome
** Nickel brossé

Pour plus de détails, voir page 54

CAMPAGNE chic

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style campagne chic, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme et y trouver des informations produits plus détaillées (p34 - 55).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 57 - 60).

Choisissez un style campagne chic pour une cuisine traditionnelle tendance et chaleureuse ! Le bois ici prédomine avec les teintes qui vous conviennent, et votre équipement doit être robuste et design.

Pourquoi ne pas ainsi mettre un évier blanc rétro en céramique et un sol en pierre ? Enfin, table et chaises doivent évidemment être en bois.



Des couleurs neutres, comme le blanc et le crème, associées à du bois clair permettent de conférer un style <<campagne chic>> à votre cuisine.



CLASSIC

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction / Vitrocéramique

Couleurs :
 Noir
 Crème
 Rouge Airelle

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 47




CLASSIC DELUXE

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction / Vitrocéramique

Couleurs :
 Noir
 Gris Perle
 Vert Olive
 Blanc
 Crème
 Rouge Airelle
 Bleu Roi
 Vert Anglais
 Ardoise

Finition : Chrome ou Laiton

Pour plus de détails, voir page 46



ELAN DELUXE

Disponible en : 90cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :
 Noir
 Gris Perle
 Vert Olive
 Crème
 Rouge Airelle

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 41




Classic Deluxe 90 Noir

tout simplement MODERNE

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style moderne, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme et y trouver des informations produits plus détaillées (p 34 - 55).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédenes (p 57 - 60).



PROFESSIONAL+ FX / FXP

Disponible en : 90cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction (FX uniquement)

Couleurs :

Noir Crème Rouge Airelle Ardoise* Inox

Finition : Chrome
*N'est pas disponible en France.

Pour plus de détails, voir page 42



PROFESSIONAL DELUXE


Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Noir Crème Rouge Airelle Ardoise Inox
Blanc

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 43



NEXUS STEAM

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Black Slate Stainless Steel Ivory

Finition : Chrome satiné

Pour plus de détails, voir page 34 - 37

Pour un style moderne, le minimalisme est de rigueur, accentué par des lignes symétriques. Les poignées des meubles de cuisine disparaissent, tout est lisse et moderne. Les palettes de blanc, de gris et l'association de chrome sont aussi une option parfaite pour une cuisine au design moderne.

Le rangement doit être bien pensé pour ne laisser que quelques objets déco originaux. Choisissez aussi des armoires intégrées avec des portes push-pull.



Les couleurs claires et naturelles créent une sensation de modernité.



Professional Deluxe 100 Blanc

inspiration ORIENTALE

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style Oriental, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme et y trouver des informations produits plus détaillées (p 34 - 55).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 57 - 60).

Une cuisine aux saveurs d'Orient ? Un moyen d'introduire de nouvelles couleurs et de nouveaux motifs dans votre cuisine ! Jouez avec les murs et le sol pour y mettre des imprimés vifs et complexes, Si vous avez une cuisine ouverte, choisissez un papier peint qui fait sensation, et ajoutez une sélection créative de plantes et épices exotiques.

Pour la touche finale, utilisez de la vaisselle Mauresque, des lanternes, des coussins et des plantes feuillues.



Le bleu et le blanc sont les couleurs principales d'une déco orientale, avec des notes métalliques d'argent, d'or ou de cuivre.



ESPRIT

Disponible en : 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Noir Crème Rouge Airelle Inox

Finition : Chrome satiné

Pour plus de détails, voir page 48



ELISE


Disponible en : 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Black Slate Stainless Steel White Cream
Cherry Red China Blue

Finition : Nickel brossé

Pour plus de détails, voir page 40



MERCURY

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Noir Mat/Noir Brillant Inox

Finition : Inox poli

Pour plus de détails, voir page 52



Photo aimablement fournie par www.plainenglishdesign.co.uk - Mercury 1200 Noir

design SCANDINAVE

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style scandinave, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme (p 30-43).


Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédenes (p 57 - 60).

Le design scandinave est aéré et confère à la cuisine lumière et sensation de sérénité, grâce à des tons blancs et gris offrant un style épuré et contemporain. Des touches colorées peuvent cependant être introduites, ainsi que des luminaires coniques suspendus, de la vaisselle déco ou des tissus scandinaves avec un certain contraste.

Des imprimés patchwork, des mosaïques hexagonales et un petit espace avec un papier peint aux formes géométriques pourront aussi ajouter une touche unique à votre cuisine inspirée des tendances scandinaves.



Le blanc est indéniablement au cœur du style scandinave. Ajoutez cependant quelques touches colorées avec vos accessoires culinaires pour égayer votre cuisine et la personnaliser.



PROFESSIONAL DELUXE

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction


Couleurs :

Noir
 Crème
 Rouge Airelle
 Ardoise
 Inox

 Blanc

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 44



NEXUS SE


Disponible en : 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Noir
 Ardoise
 Ivoire
 Inox

Finition : Chrome satiné

Pour plus de détails, voir page 38



DELUXE

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Noir*
 Ardoise**
 Blanc**
 Inox*

Crème*
 Rouge Cerise**
 Bleu de Chine**
 Fauve**

Finition : * Chrome
** Nickel brossé

Pour plus de détails, voir page 53



Photo aimablement fournie par Årslövs & Inredningar, Suède - Deluxe 1092 Noir

style TENDANCE

CHOISIR SON PIANO DE CUISSON

Pour un style Shaker Tendance, nous recommandons les modèles de pianos de cuisson suivants. Vous pouvez cependant vous référer à l'ensemble de la gamme (p 34 - 55).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 57 - 60).

Pour une cuisine Tendance, il est essentiel de choisir des meubles de cuisine épurés, minimalistes et pourquoi pas avec de discrètes moulures de proportions classiques. Fonctionnel et pratique, on peut cependant ajouter à ce style traditionnel des touches plus tendances grâce à des tons ardoises, gris, des poignées nickel ou chrome, mais aussi quelques touches de couleurs. A vous d'inventer votre cuisine Tendance qui peut s'inviter dans toutes les tailles de cuisines !



Les tons verts, gris clairs et bleu ardoise sont idéals pour une cuisine de style Tendance.



PROFESSIONAL⁺

Disponible en : 90cm / 100cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : Chrome

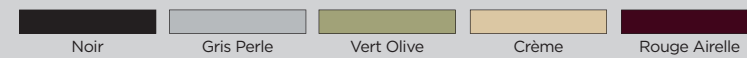
Pour plus de détails, voir page 45



ELAN DELUXE

Disponible en : 90cm / 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : Chrome

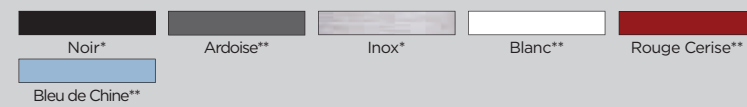
Pour plus de détails, voir page 41



CONTINENTAL

Disponible en : 110cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :



Finition : * Chrome
** Nickel brossé

Pour plus de détails, voir page 54



COOKING PERFORMANCE

Alexandra Dibble, notre experte en économie domestique, joue un rôle clé au sein de Falcon. Elle s'assure que nos produits correspondent aux attentes culinaires de nos utilisateurs. Que vous cuisiniez chaque jour pour une grande famille, que vous soyez un pâtissier dans l'âme, que la cuisine asiatique soit votre terrain de jeu favori, ou que vous soyez tout simplement un passionné de cuisine, vous par les résultats culinaires de nos pianos de cuisson Falcon.

Nos produits sont fabriqués à partir de composants de haute qualité, rigoureusement testés afin que vous puissiez faire cuire, sauter, bouillir, revenir et laisser mijoter vos plats avec votre Falcon, et ce, pendant de nombreuses années.

Quel que soit votre style en cuisine, vous trouverez chez Falcon un choix unique pour faciliter votre quotidien culinaire et le rendre encore plus agréable, tout en vous offrant d'excellents résultats à chaque fois.



Des fonctionnalités uniques



PLANCHA

Cette plancha en fonte d'aluminium s'insère parfaitement sur le plan de cuisson lorsque vous en avez besoin. Le côté lisse est idéal pour la cuisson du bacon, tandis que le côté nervuré permet d'éliminer la graisse pour une cuisson saine des steaks et poissons grillés.



PLAQUE DE STYLE TEPPAN YAKI

Inspiré de la cuisine japonaise où puissance des saveurs et cuisine diététique se marient à merveille, cet accessoire revêtu d'une surface anti-adhésive s'ajuste parfaitement sur les feux de la table de cuisson. Lorsque la plaque n'est pas utilisée, vous pouvez remettre les supports traditionnels en quelques secondes.



ZONE MODULABLE INDUCTION

Notre dernière génération de tables à induction est dotée d'une zone modulable qui peut utiliser deux foyers séparément ou bien former une seule large zone de cuisson sur laquelle vous pourrez poser notre plaque innovante spéciale induction.



FOYER WOK MULTICOURONNE

Le foyer wok est équipé de flammes annulaires qui permettent d'obtenir instantanément un puissant feu, idéal pour les cuissons de type <<sautées>>.



MULTIZONE

Pour une flexibilité maximum, vous pouvez choisir entre deux zones vitrocéramiques de 1,1kW ou placer une plancha anti-adhésive pour une cuisson diététique.



TIROIR DE POUSSE

Cette caractéristique, unique en son genre, permet de contrôler, dans un environnement chaud, la levée des pâtes à pain ou à pizza.



FOUR GRIL SÉPARÉ

Le four grill séparé Falcon est équipé, sur la plupart des modèles, d'un plateau coulissant qui permet de griller vos aliments de façon indépendante et très pratique. Vous pourrez ainsi rapidement griller vos toasts au chèvre, vos brochettes, ou toute autre idée de recettes croustillantes.



FOUR VAPEUR MÉTHODE ATMOSPHÉRIQUE

Une cavité dédiée à la vapeur injectée, dotée de programmes automatiques pour des préparations saines et savoureuses, qui peut aussi être utilisée comme un grill ou pour la cuisson sous-vide.



FOURS DE GRANDE CAPACITÉ

Avec de grands fours principaux de 79L minimum, et allant jusqu'à 114L, des fours classés A au niveau énergétique et avec un préchauffage ultra rapide grâce à la fonction Boost (Rapid Response) du four multifonction, les fours Falcon sont sans aucun doute les plus grands et les plus performants du marché.



EMAIL INRAYABLE

Notre finition Endurance™, écologique, résistera de nombreuses années. Pour nos pianos de cuisson, nous utilisons uniquement des peintures et des émaux respectueux de l'environnement, de première qualité, fournis par le leader mondial dans le domaine et appliqués dans notre usine au Royaume-Uni.

Four MULTIFUNCTION

Le four multifonction offre jusqu'à huit onze modes pour une cuisine variée allant du croustillant de la pâte de votre pizza au gratinage de votre plat de pâtes préféré !



CHALEUR BRASSÉE

L'alliance de la convection naturelle et de la chaleur tournante génère différentes zones de cuisson. La zone la plus chaude se situe dans la partie supérieure du four, idéale à la fois pour vos rôtis et pour vos tartes aux pommes.



FOUR GRIL VENTILÉ

Permet une cuisson au grill porte fermée pour une cuisson des plats plus homogène, tout en empêchant les odeurs de se répandre dans la pièce. Très utile, notamment pour la cuisson du poisson.



CONVECTION NATURELLE

Cette méthode de cuisson traditionnelle utilise la chaleur extraite des parties supérieures et inférieures du four, créant un processus de convection qui fixe la chaleur dans la partie supérieure du four. Convient particulièrement pour les pièces à rôtir et à cuire sur un seul niveau.



CHALEUR TOURNANTE

Un four à chaleur tournante prélève l'air à l'intérieur du four, puis le chauffe avant de le renvoyer dans la cavité. Dans un four à chaleur tournante, la chaleur est répartie de façon homogène pour une cuisson sur plusieurs niveaux sans mélange d'odeurs.



ÉLÉMENT DE BRUNISSAGE

Parfait pour créer de superbes gratins (pâtes, plats recouverts de fromage), l'élément de brunissage peut également être utilisé pour conserver les plats au chaud sans les assécher.



DÉCONGÉLATION

Méthode extrêmement fiable pour accélérer le processus de décongélation, utilisant la ventilation qui fait circuler de l'air non chauffé et qui évite de cuire les produits. Idéal pour décongeler en douceur les produits fragiles.



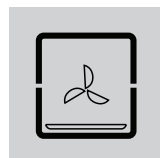
CHALEUR DE SOLE

Utilisant l'élément inférieur uniquement, cette méthode est souvent utilisée pour la cuisson lente des ragoûts, mais également pour obtenir des pizzas croustillantes avec une garniture cuite à la perfection.



DUO

Mode idéal pour cuire les tartes sans avoir à cuire la pâte à blanc.



DELICATE

Le mode Delicate est la fonction pour les cuissons plus exquises comme un cheesecake ou un soufflé, ou la cuisson au bain-marie.



ECO

Le mode ECO utilise la chaleur résiduelle du four pour finaliser la cuisson. Très utile pour les plats cuisinés à réchauffer et les biscuits sans levure (cookies, brownies).



BOOST (OU RAPIDE)

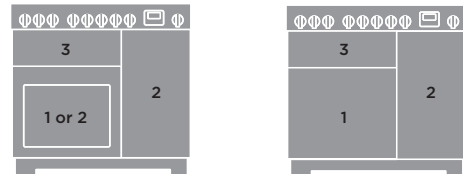
La fonction boost préchauffe le four 30% plus rapidement. Elle est particulièrement adaptée lorsqu'il s'agit de réchauffer rapidement un plat ou de faire cuire un plat cuisine.



FAITES VOS CHOIX ...



90CM

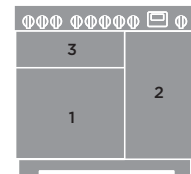


FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Classic Deluxe
- Nexus
- Professional Deluxe

2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE

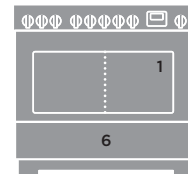
- Classic
- Infusion
- Kitchener
- Professional+



FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

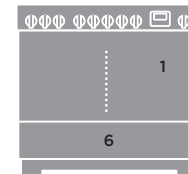
- Deluxe
- Elan Deluxe
- Elise
- Leckford Deluxe

MONO-FOUR
Avec éco-parois



FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE
(Mono-four et avec éco-parois)

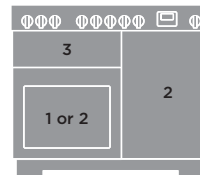
- Professional+ FX/FXP



FOUR MULTIFONCTION
(Mono-four et avec éco-parois)

- 900S

100CM

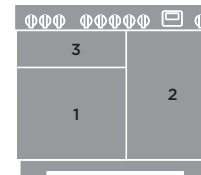


FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Classic Deluxe
- Professional Deluxe

2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE

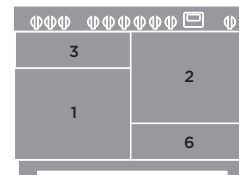
- Classic
- Kitchener
- Professional+



FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Deluxe
- Elise
- Mercury

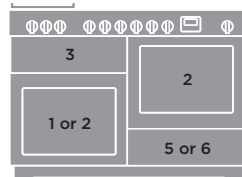
120CM



FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Mercury 1200

110CM

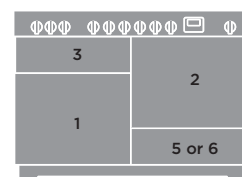


FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Classic Deluxe
- Nexus
- Professional Deluxe

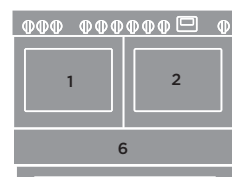
2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE

- Classic
- Infusion
- Kitchener
- Professional+



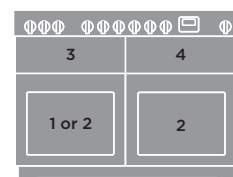
FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Deluxe
- Elan Deluxe
- Elise
- Leckford Deluxe
- Mercury



FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Continental



FOUR MULTIFONCTION/FOUR À CHALEUR TOURNANTE

- Nexus SE
- 2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE**
- Esprit

CLÉS

1. Four multifonction
2. Four à chaleur tournante
3. Four gril séparé avec plateau coulissant
4. Four à cuisson lente
5. Tirioir de pousse ou de rangement
6. Tirioir de rangement

Tous nos fours sont électriques. Cependant, vous pouvez choisir la table de cuisson qui vous convient le mieux.

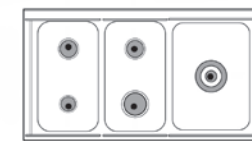
GAZ (MODÈLES MIXTE)

Modèle le plus apprécié, la version combustible mixte allie la réactivité du gaz (table de cuisson) aux fours électriques. Nos pianos de cuisson sont actuellement livrés en gaz de ville et convertibles au butane/propane. L'installation doit se faire par un professionnel.

COLLECTION TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE

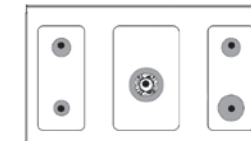
MODÈLES

- Classic 90 / 100
- Classic Deluxe 90 / 100
- Elan Deluxe 90
- Infusion 90
- Kitchener 90 / 100
- Leckford Deluxe 90
- Nexus 90
- Professional+ 90 / 100
- Professional+ FX/FXP



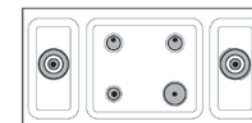
MODÈLES

- Elise 90



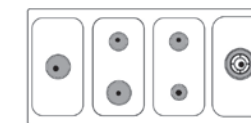
MODÈLES

- Elise 110



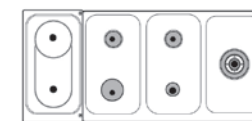
MODÈLES

- Classic 110
- Infusion 110
- Kitchener 110
- Professional Deluxe 110
- Professional+ 110



MODÈLES

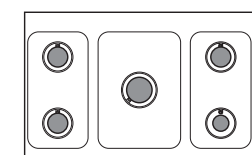
- Classic Deluxe 110
- Elan Deluxe 110
- Leckford Deluxe 110
- Nexus 110
- Nexus SE
- Nexus Steam



COLLECTION SEMI-PROFESSIONNELLE

MODÈLES

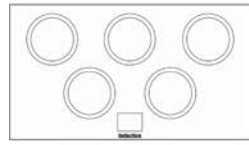
- 900S
- Continental
- Deluxe 900 / 1000 / 1092
- Mercury 1000 / 1082 / 1200



INDUCTION

Grâce à sa rapidité, sa précision et sa finesse de réglage, l'induction est devenue une référence incontournable. De plus, grâce à son système de détection de récipient, son témoin de chaleur résiduelle et sa fonction anti-surchauffe, l'induction est également devenue le mode de cuisson le plus sûr et le plus économique. Enfin, tous nos foyers (nouvelle technologie G5 et bientôt G5 MK2) sont équipés d'une fonction boost pour plus de rapidité.

COLLECTION TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE



MODÈLES

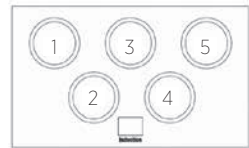
- Classic Deluxe 90 / 100 / 110
- Classic 90 / 100 / 110
- Professional+ FX
- Professional+ 90 / 110
- Professional Deluxe 90 / 110
- Infusion 90 / 110



MODÈLES

- Elan Deluxe 90 / 110
- Elise 90 / 100 / 110
- Leckford Deluxe 90 / 110
- Nexus 90 / 110
- Nexus SE

DIMENSIONS DES ZONES



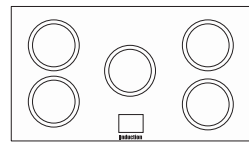
Zones 1, 4, 5: Intérieur 140mm
Zone 2: Intérieur 120mm
Zone 3: Intérieur 160mm

DIMENSIONS DES ZONES



Zones 1, 2, 4: Intérieur 180mm
Zone 3: Intérieur 210mm
Zone 5: Intérieur 145mm

COLLECTION SEMI-PROFESSIONNELLE



MODÈLES

- 900S
- Continental
- Deluxe 900 / 1000 / 1092
- Mercury 1000 / 1082 / 1200

DIMENSIONS DES ZONES



Zones 1, 4, 5: Intérieur 140mm
Zone 2: Intérieur 120mm
Zone 3: Intérieur 160mm

VITROCÉRAMIQUE

Alliant des temps de chauffe impressionnants et des commandes réactives, les plaques vitrocéramiques constituent l'alternative parfaite au gaz et sont souvent préférées du fait de leur surface lisse facile à nettoyer.

COLLECTION SEMI-PROFESSIONNELLE



MODELS

- Classic 90
- Classic Deluxe 110



MODELS

- Classic 110
- Classic Deluxe 110

DIMENSIONS DES ZONES

90cm	Zone vitrocéramique	Zone 1 (mm)	Zone 2 (mm)	Zone 3 (mm)	Zone 4 (mm)	Zone 5 (mm)
Classic		200	165	165	200/125	230/144
Classic Deluxe		200	165	165	200/125	230/144

110cm	Zone vitrocéramique	Zone 1 (mm)	Zone 2 (mm)	Zone 3 (mm)	Zone 4 (mm)	Zone 5 (mm)	Zone 6 (mm)
Classic Deluxe		230/144	200	165	165	200/125	165
Classic		230/144	200	165	165	200/125	165



Pourquoi L'INDUCTION FALCON ?

Les pianos de cuisson Falcon sont équipés de notre technologie induction premium - astucieuse, intelligente et ultra-efficace.



RÉGLAGE PUISSANCE AUTOMATIQUE

Mise en route de la température maximum de la zone sélectionnée pour une courte période. Idéal pour faire cuire le riz et les pâtes.



RÉGLAGE DES PUISSANCES DE 1 À 9

9 Réglages de puissance pour une réactivité immédiate grâce à un contrôle simplifié avec les boutons de commande Falcon.



TOUT DOUX

Température pré-réglée à 44°C. Faire fondre le chocolat ou le beurre devient un jeu d'enfant.



RÉGLAGE BOOSTER

Offre une puissance de chauffe additionnelle, rapide, permettant une grande réactivité.



MAINTIEN AU CHAUD

Température pré-réglée à 70°C. Parfait pour garder un plat au chaud lorsqu'il est cuit.



INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît lorsque la partie utilisée est encore chaude, soit à plus de 60°C, pouvant engendrer des brûlures.



MIJOTAGE OPTIMAL

Température pré-réglée sur 90°C pour faire mijoter soupes, sauces, ragouùts, etc.

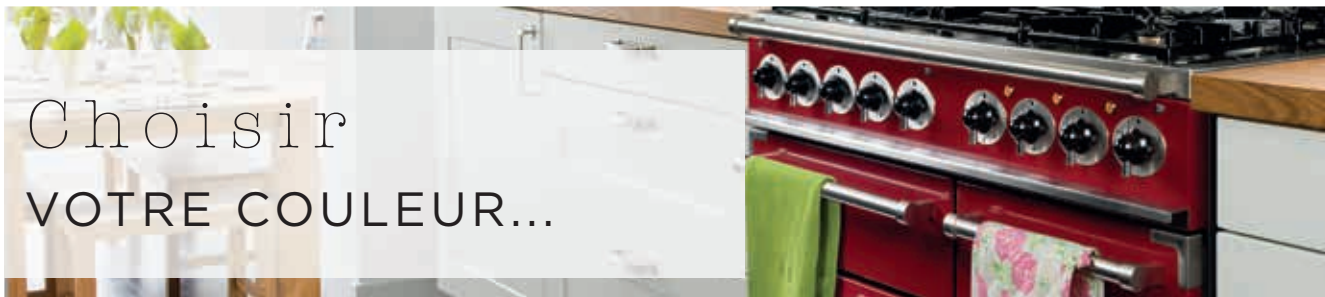


VERROU ENFANTS

Pendant l'arrêt, verrouillage des zones de cuisson afin d'éviter une utilisation intempestive par des enfants.

Les modes pré-programmés en basse température (L1 L2 L3) ne sont pas disponibles sur tous les modèles.

Les personnes portant un pacemaker ou une pompe à insuline doivent s'assurer que leurs implants ne sont pas affectés par les plaques de cuisson à induction.



Choisir VOTRE COULEUR...

Si l'inox offre un style très chic dans de nombreuses cuisines, il n'est pas la seule option possible. Donnez vie à votre cuisine en choisissant un piano de cuisson coloré parmi le large choix de couleurs qui vous est proposé.

- | | | | |
|----|---------------|----|---|
| 01 | Inox | 02 | Crème |
| 03 | Cherry Red | 04 | Noir / Noir mat*
<small>*Mercury</small> |
| 05 | Bleu Roi | 06 | Blanc |
| 07 | Ivoire | 08 | Rouge Airelle |
| 09 | Ardoise | 10 | Vert Anglais |
| 11 | Gris Perl | 12 | Vert Olive |
| 13 | Bleu de Chine | 14 | Fauve |

Finitions:

- Chrome
- Laiton
- Chrome satiné
- Nickel brossé
- Inox poli
- Nickel

La couleur et la finition dépendent du produit choisi.



Choisir votre PIANO DE CUISSON...



COLLECTION TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE

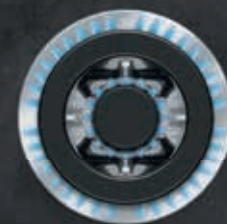
Performance, qualité et simplicité d'utilisation sont les atouts incontestés des pianos de cuisson Falcon. De plus, que vous souhaitiez un style traditionnel avec des lignes sophistiquées ou un design plus contemporain, votre piano de cuisson sera l'objet de toutes les attentions et deviendra indispensable pour que cuisiner ne soit synonyme que de plaisir.

NEXUS Steam

La suprême expérience culinaire...

De nombreux accessoires Falcon peuvent être nettoyés au lave-vaisselle comme les grilles support de casseroles, la plancha, les plateaux du gril et du four à vapeur, les étagères de fours.

Bandeau de commande unique et chic en verre avec boutons de contrôle premium, ergonomiques et durables.



Cinq brûleurs gaz dont un brûleur multi-couronne de 3.5kW pour une cuisson nécessitant une flamme puissante, et un support wok.

Multizone pour une cuisson saine.



Interface électronique digitale (LED) pour cuisiner du bout des doigts.



Gammes de températures électroniques très précises allant de 40°C à 260°C. Idéal pour les cuissons lentes comme pour la cuisson d'une viande pendant 12 heures à 85°C.

Four à vapeur de 35 litres :

- Cuissons diverses
- Meilleure conservation des nutriments
- Contrôle précis de la température
- Innovant
- Cuisiner en toute simplicité et en toute sécurité



Four multifonction programmable de 11 modes dont les nouveaux : Duo, idéal pour les tartes sans avoir à cuire la pâte à blanc, et Delicate pour les cuissons plus exquises comme un cheesecake, ou un soufflé, la cuisson au bain-marie.



Vérifiez la cuisson en toute sécurité grâce Aux étagères de four télescopiques.

Plinthe Falcon.

Tiroir de pousse pour parfaitement lever les pâtes



NEXUS STEAM



110cm



Finition: Chrome satiné

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Four multifonction programmable de 11 modes, don't Duo, Delicate et ECO, plus Rapid Response
- Four vapeur d'injection programmable avec grill intégré
- Etagères des fours :
 - Four multifonction : 2 x grilles télescopiques
 - Four vapeur : 1 x grille, 1 x plaque, 1 x plateau perforé
- Contrôle électronique précis de la température en incréments de 1°C
- Four grill séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille 4 positions
- Table de cuisson :
 - Gaz : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
 - Induction hob options:
 - Induction: cinq foyers, dont une large zone centrale et une zone modulable avec, au choix, deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée la plancha spéciale induction livrée avec ce modèle, et 3 réglages de températures basses (approximativement 40°C, 70°C, 90°C)
- Tiroir de pousse / de rangement
- Bandeau de commande en verre

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	NEXUS STEAM 110	
	Gaz (mixte)	Induction
Combustible table de cuisson	Gaz (mixte)	Induction
Référence Falcon	NEX110SODF	NEX110SOEI
Largeur (mm)	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 648	608 / 685
Poids (kg)	143	143
Puissances du plan (kW)	3.00	1.85 / 2.50
	1.70	1.85 / 2.50
	1.70	1.85 / 3.20
	1.00	1.85 / 2.50
	3.50	1.15 / 2.00
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	Multizone (2 x 1.10kW)	Zone modulable
Puissance totale du plan (kW)	Gaz (mixte) : 10.90 Electricité : 2.20	7.40
Branchement (en monophasé) (A)	30.29	66.00
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	6.95	15.30
Puissance électrique - Four grill (kW)	2.30	2.30
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	FM : 260; VF : 100; Grill : 200	FM : 260; VF : 100; Grill : 200
Slow cook oven °C max	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	420 x 215 x 387	420 x 215 x 387
Capacité - Four vapeur (litres)	35	35
Classement énergétique - Four vapeur	-	-
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2; VF : 3 (Grille/Perforé/Plaque)	FM : 2; VF : 3 (Grille/Perforé/Plaque)
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	LED / Affichage blanc	LED / Affichage blanc
Eclairage four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	MF : C - SC : SS	MF : C - SC : S/S

TABLE DE CUISSON GAZ / MULTIZONE

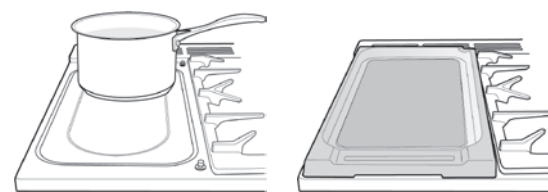
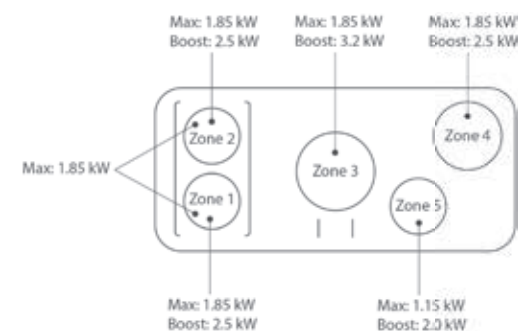


TABLE DE CUISSON INDUCTION / ZONE MODULABLE



- Piano de cuisson **unique** avec un four **dédié à la vapeur**
- Thermostat électronique - **précision à 1°C** dans le four multifonction et le four vapeur
- Interface électronique pour **une précision** et un **contrôle exceptionnels**
- Bandeau de commande unique et **chic en verre**, avec des boutons de contrôle rotatifs premium et des **marquages scellés**

The possibilities are endless:

Cuire, bouillir, gratiner, sécher, rôtir, griller, préserver, pousser, sauter, mijoter, cuire sous-vide, cuire à la vapeur, stériliser, frire

Le modèle Induction est susceptible de changer

NEXUS SE



110cm



Finition: Chrome satiné

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Trois fours électriques :
 - Four multifonction programmable (8 modes)
 - Four à chaleur tournante
 - Four à cuisson lente
- Handyrack
- Rapid
- Four grill séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Table de cuisson :
 - Gaz : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
 - Induction: 5 foyers, dont une large et puissante zone centrale et une zone modulable avec, au choix, deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée la plancha spéciale induction livrée avec ce modèle. Chaque foyer possède 3 réglages de températures basses (approximativement 40°C, 70°C, 90°C) et une fonction haute puissance (arrêt auto après 10mn).

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Gaz (mixte)
(Allumage une main)



110cm



Induction



110cm

NEXUS



110cm



Finition: Chrome satiné

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Trois fours électriques:
 - Four multifonction programmable (7 modes)
 - Four à chaleur tournante
 - Four à cuisson lente
- Rapid
- Four grill séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Handyrack
- Table de cuisson :
 - Gaz 90cm: 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une plancha
 - Gaz 110cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
 - Induction: 5 foyers, dont une large et puissante zone centrale et une zone modulable avec, au choix, deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée la plancha spéciale induction livrée avec ce modèle. Chaque foyer possède 3 réglages de températures basses (approximativement 40°C, 70°C, 90°C) et une fonction haute puissance (arrêt auto après 10mn).
- Tiroir de pousse / de rangement

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Gaz (mixte)
(Allumage une main)



90cm



110cm



Induction



90cm



110cm

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

Modèle	NEXUS SE 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	NEXSE110DF	NEXSE110EI
Largeur (mm)	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 648	608 / 646
Poids (kg)	140	141
Puissances du plan (kW)	300	185 / 250
	170	185 / 250
	170	185 / 320
	100	185 / 250
	350	115 / 200
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	Oui	Incl. bridging zone
Puissance totale du plan (kW)	Gaz (mixte) : 10,9kW Electricité : 2,20kW	740
Branchement (en monophasé) (A)	5200	7400
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	1180	1700
Puissance électrique - Four grill (kW)	230	230
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240
Slow cook oven °C max	140	Oui - Max. 140
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc
Eclairage four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	2 Fours : C	2 Fours : E



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

Modèle	NEXUS 90		NEXUS 110	
	GAS (DF)	INDUCTION	GAS (DF)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAS (DF)	INDUCTION	GAS (DF)	INDUCTION
Référence Falcon	NEX90DF	NEX90EI	NEX110DF	NEX110EI
Largeur (mm)	900	900	1092	1092
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	608 / 648	608 / 648	608 / 648	608 / 648
Poids (kg)	120	120	143	130
Puissances du plan (kW)	100	185 / 250	300	115 / 200
	170	185 / 250	170	185 / 250
	170	185 / 320	170	185 / 300
	300	115 / 200	100	185 / 250
	350	185 / 250	350	115 / 200
	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	Multi-zone (2 x 11kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	1090 + Multi-zone 220	740
Branchement (en monophasé) (A)	3217	6435	4283	6517
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	740	1480	985	1499
Puissance électrique - Four grill (kW)	23	23	23	23
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	73	73
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc
Eclairage four	FM Four	FM Four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

ELISE



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction (7 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Handyrack
- Four grill séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes Handyrack
- Tables de cuisson :
 - Gaz 90cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, et un support wok
 - Gaz 110cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
 - Induction: 5 foyers, dont une large et puissante zone centrale et une zone modulable avec, au choix, deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée la plancha spéciale induction livrée avec ce modèle. Chaque foyer possède 3 réglages de températures basses (approximativement 40°C, 70°C, 90°C) et une fonction haute puissance (arrêt auto après 10mn).
- Table d'âtre en inox premium (modèles gaz)
- Tiroir de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

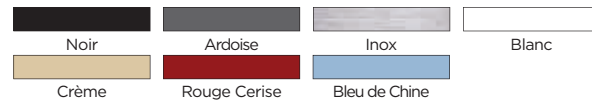


110cm



100cm

90cm



Finition: Nickel brossé

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	ELISE 90		ELISE 100		ELISE 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	INDUCTION
Référence Falcon	ELS90DF	ELS90EI	ELS100EI	ELS110	ELS110EI	ELS110EI
Largeur (mm)	900	900	994	1092	1092	1092
Hauteur (mm) min / max	910 / 935	910 / 935	910 / 935	910 / 935	910 / 935	910 / 935
Profondeur sans / avec poignées (mm)	598 / 650	600 / 650	600 / 650	598 / 650	600 / 650	600 / 650
Poids (kg)	129	126	134	135	149	149
Puissances du plan (kW)	100	185 / 250	185 / 250	350	185 / 250	185 / 250
	170	185 / 250	185 / 250	170	185 / 250	185 / 250
	170	185 / 320	185 / 320	100	185 / 320	185 / 320
	300	185 / 250	185 / 250	170	185 / 250	185 / 250
	350	115 / 200	115 / 200	350	115 / 200	115 / 200
	-	-	-	300	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	Zone modulable	-	Zone modulable	Zone modulable
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	740	1440	740	740
Branchement (en monophasé) (A)	3217	64.35	64.35	3217	64.30	64.30
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 16	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	740	1480	1480	740	1480	1480
Puissance électrique - Four grill (kW)	230	230	230	230	230	230
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	82	79	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	-	Fonte / Amovible	-	-
Type de minuteur	-	-	-	-	-	-
Eclairage four	FM Four	FM Four	FM Four	2 Fours	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

ELAN DELUXE



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction programmable (8 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Handyrack
- Four grill séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Gas hob options:
 - Gaz 90/100cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une grille plancha
 - Gaz 110cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
 - Induction: 5 foyers, dont une large et puissante zone centrale et une zone modulable avec, au choix, deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée la plancha spéciale induction livrée avec ce modèle. Chaque foyer possède 3 réglages de températures basses (approximativement 40°C, 70°C, 90°C) et une fonction haute puissance (arrêt auto après 10mn).
- Tiroir de pousse / rangement (modèles 110)

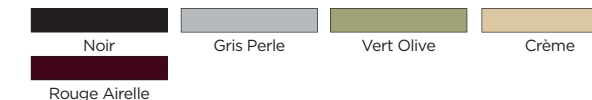
OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



110cm



90cm



Finition: Chrome

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	ELAN DELUXE 90		ELAN DELUXE 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	ELA90DF	ELA90EI	ELAT10DF	ELAT10EI
Largeur (mm)	900	900	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	608 / 685	608 / 685	608 / 685	608 / 685
Poids (kg)	129	128	143	143
Puissances du plan (kW)	100	185 / 250	300	185 / 250
	170	185 / 250	170	185 / 250
	170	185 / 320	170	185 / 320
	300	115 / 200	100	185 / 250
	350	185 / 250	350	115 / 200
	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	Multizone (2 x 110kW)	Zone modulable (1.85kW)
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	GAZ : 1090 Electricité : 220	740
Branchement (en monophasé) (A)	3739	6957	4783	7043
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	860	1100	1100	1620
Puissance électrique - Four grill (kW)	230	230	230	230
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc
Eclairage four	FM Four	FM Four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	2 Fours	2 Fours

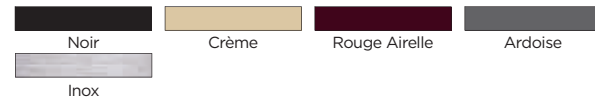
PROFESSIONAL+ FX / FXP



90cm



Avec éco-paroi



Finition : Chrome

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

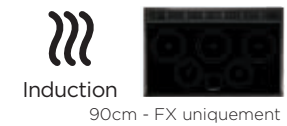
CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Grand mono-four multifonction (7 modes) comprenant 2 ventilateurs
- Eco-paroi permettant de créer deux fours multifonction plus petits (7 modes)
- Gril intégré avec berceau extractible, grille et support lèche-frite total avec 2 lèche-frites et grilles
- Tables de cuisson :
 - Gaz : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une plaque de style Teppan Yaki
- Induction hob options:
 - Induction : Modèle FX : 5 foyers. Chaque foyer est équipé de : 2 réglages basse température L1 40°C et L2 90°C, 1 réglage Haute Puissance et Chauffe automatique.
- Large tiroir de rangement
- Nettoyage par pyrolyse (modèles FXP)

ECO-PAROI

Cette technologie innovante et révolutionnaire vous permet de transformer rapidement le spacieux mono-four en une cavité plus petite, idéale pour préparer des repas en duo ou en famille réduite, mais aussi pour maîtriser sa consommation d'énergie ! La cavité de gauche peut être utilisée comme chauffe assiette grâce à la chaleur résiduelle du four de droite.

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	PROFESSIONAL+ FX / FXP 90		
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)
Référence Falcon	PROP90FXDF	PROP90FXEI	PROP90FXPDF
Largeur (mm)	900	900	900
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	608 / 642	608 / 642	617 / 662
Poids (kg)	122	119	133
Puissances du plan (kW)	100 170 170	185 / 250 115 / 200 185 / 300	100 170 170
	300 350	115 / 200 185 / 250	300 350
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	1090
Branchement (en monophasé) (A)	16,09	48,26	16,09
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 16	3 x 16
Puissance électrique max (kW @ 230V)	3,70	11,12	3,59
Puissance électrique - Four gril (kW)	3,50	3,50	3,50
Four gril séparé	-	-	-
Température max des fours °C	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	752 x 377 x 402	752 x 377 x 402	752 x 377 x 402
Capacité - Four multifonction (litres)	114 (mono-four)	114 (mono-four)	114 (mono-four)
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	363 x 393 x 396	363 x 393 x 396	363 x 393 x 397
Capacité - Four vapeur (litres)	49 (avec éco-paroi)	49 (avec éco-paroi)	49 (avec éco-paroi)
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Mono-four : 2 Avec éco-paroi : 3	Mono-four : 2 Avec éco-paroi : 3	Mono-four : 2 Avec éco-paroi : 3
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible
Type de minuteur	2 Boutons rotatifs / Affichage blanc	2 Boutons rotatifs / Affichage blanc	6 Boutons rotatifs / Affichage vert
Eclairage four	Mono-four + Avec éco-paroi	Mono-four + Avec éco-paroi	Mono-four + Avec éco-paroi
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) - Inox (I)	Mono-four : E Avec éco-paroi : E	Mono-four : E Avec éco-paroi : E	Mono-four : P Avec éco-paroi : P



LECKFORD DELUXE



110cm



90cm



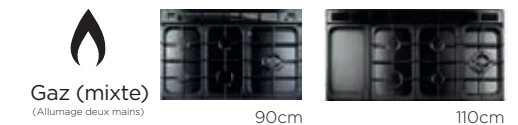
Finition : Chrome

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction programmable (8 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Handyrack
- Table de cuisson :
 - Gaz 90cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une grille plancha
 - Gaz 110cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
- Induction hob options:
 - Induction : 5 foyers, dont une large zone centrale et une zone modulable avec, au choix, deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée la plancha spéciale induction livrée avec ce modèle, et 3 réglages de températures basses (approximativement 40°C, 70°C, 90°C)
- Tiroir de pousse / de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



INFORMATIONS TECHNIQUES

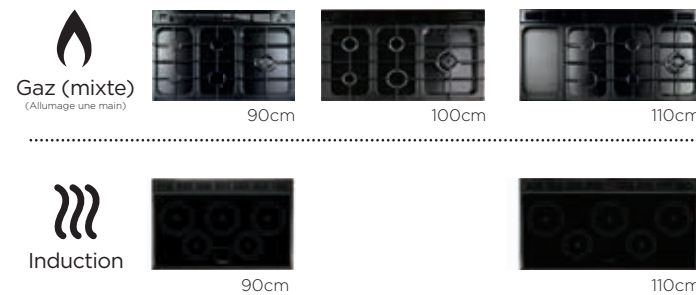
Modèle	LECKFORD DELUXE 90		LECKFORD DELUXE 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	LKD90DF	LKD90EI	LKD110DF	LKD110EI
Largeur (mm)	900	900	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	605 / 685	605 / 685	605 / 685	605 / 685
Poids (kg)	129	128	142	143
Puissances du plan (kW)	100 170 170	185 / 250 185 / 250 185 / 320	300 170 185 / 320	185 / 250 185 / 250 185 / 320
	300 350	115 / 200 185 / 250	100 350	115 / 200 185 / 250
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	Zone modulable	Multizone (2 x 1,1kW)	Zone modulable (1,85kW)
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	Gaz : 10,90 Electricité : 2,20	740
Branchement (en monophasé) (A)	37,39	69,57	47,83	70,43
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	8,60	16,00	11,00	16,20
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	Fonte / Amovible
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc	3 Boutons / Affichage blanc
Eclairage four	FM Four	FM Four	FM Four	FM Four
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) - Inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

PROFESSIONAL DELUXE

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction programmable (8 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permet tant quatre hauteurs différentes
- Handyrack
- Table de cuisson :
 - Gaz 90/100cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une grille plancha
 - Gaz 110cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha spéciale vitrocéramique
 - Induction : 5 foyers. Chaque foyer est équipé de : 2 réglages basse température L1 40°C et L2 90°C, 1 réglage Haute Puissance et Chauffe automatique.
- Tiroir de pousse / rangement (modèles 110cm)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Finition : Chrome

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

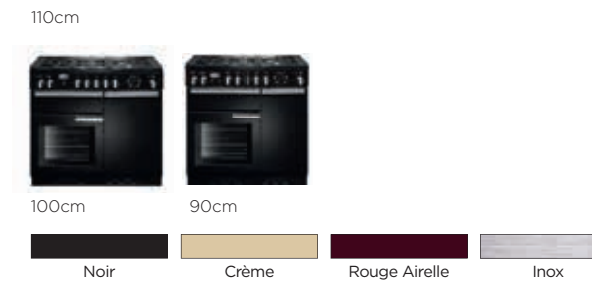
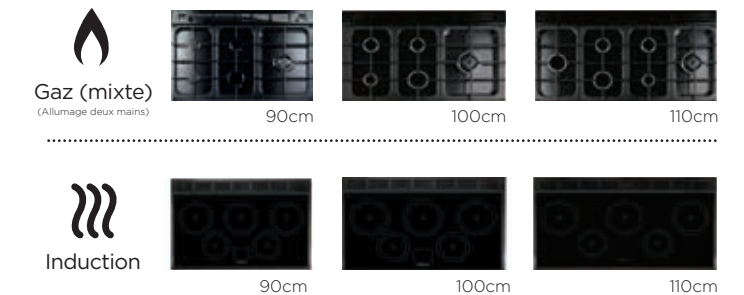
Modèle	PROFESSIONAL DELUXE 90		PROFESSIONAL DELUXE 100	PROFESSIONAL DELUXE 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	PDL90DF	PDL90EI	PDL100DF	PDL110DF	PDL110EI
Largeur (mm)	900	900	994	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 649	608 / 649	604 / 645	604 / 641	608 / 645
Poids (kg)	125	119	127	123	137
Puissances du plan (kW)	100	185 / 250	100	300	185 / 250
	170	115 / 200	170	170	185 / 200
	170	185 / 300	170	170	185 / 300
	300	115 / 200	300	100	115 / 200
	350	185 / 250	350	350	185 / 250
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-	Multizone (2 x 1.1kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	1090	Gaz (mixte) : 1090 Electrique : 220	740
Branchement (en monophasé) (A)	3739	6957	3739	4783	7043
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	860	1600	860	1100	1620
Puissance électrique - Four gril (kW)	230	230	230	230	230
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	73
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	82	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 - FCT : 2	FM : 2 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert
Eclairage four	FM Four	FM Four	FM Four	2 Fours	2 Fours
Pariois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

PROFESSIONAL⁺

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques, avec four de gauche programmable
- Four gril séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Handyrack
- Table de cuisson :
 - Gaz 90/100cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une grille plancha
 - Gaz 110cm : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une grille plancha
 - Induction : 5 foyers. Chaque foyer est équipé de : 2 réglages basse température L1 40°C et L2 90°C, 1 réglage Haute Puissance et Chauffe automatique.
- Tiroir de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Finition: Chrome

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	PROFESSIONAL ⁺ 90		PROFESSIONAL ⁺ 100		PROFESSIONAL ⁺ 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	PROP90DF	PROP90EI	PROP100DF	PROP100EI	PROP110DF	PROP110EI
Largeur (mm)	900	900	994	994	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 642	608 / 645	604 / 642	608 / 645	604 / 642	608 / 646
Poids (kg)	113	119	123	120	135	144
Puissances du plan (kW)	100	115 / 200	100	115 / 200	300	115 / 200
	170	185 / 250	170	185 / 250	300	185 / 250
	170	185 / 300	170	185 / 300	170	185 / 300
	300	115 / 200	300	115 / 200	170	115 / 200
	350	185 / 250	350	185 / 250	100	185 / 250
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-	-	350	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	740	1090	740	1390	740
Branchement (en monophasé) (A)	3217	6435	3217	6435	3230	6448
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 25	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	740	1480	740	1480	743	1483
Puissance électrique - Four gril (kW)	230	230	230	230	230	230
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	82	82	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Gauche : 2 Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 Droit : 4	Gauche : 2 Droit : 4
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert	2 Boutons rotatifs / Affichage vert
Eclairage four	LH Oven	LH Oven	LH Oven	RH Oven	2 Fours	2 Fours
Pariois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) inox (I)	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : C	Gauche : C - Droit : C

CLASSIC DELUXE



110cm



100cm

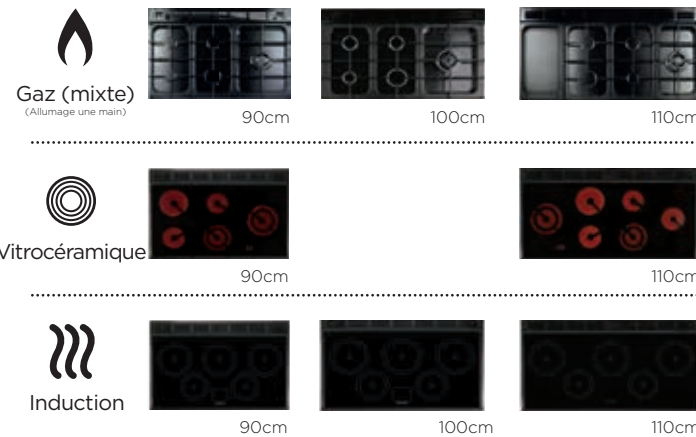
90cm



CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction programmable (8 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Handyrack
- Four grill séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Table de cuisson :
 - Gaz : 90/100cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une grille plancha
 - Gaz : 110cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multicouronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
 - Vitrocéramique : 90cm : 5 foyers
 - Vitrocéramique : 110cm : 5 foyers et une zone double-fonction avec un foyer de 1.1kW et deux chauffe-plats
 - Induction : 5 foyers. Chaque foyer est équipé de : 2 réglages basse température L1 40°C et L2 90°C, 1 réglage Haute Puissance et Chauffe automatique.
- Rapid Response
- Tiroir de pousse / de rangement (modèles 110)
- Mini crédence Classic détachable

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



CLASSIC

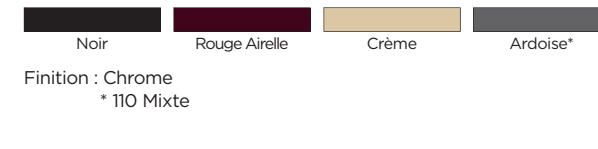


110cm



100cm

90cm

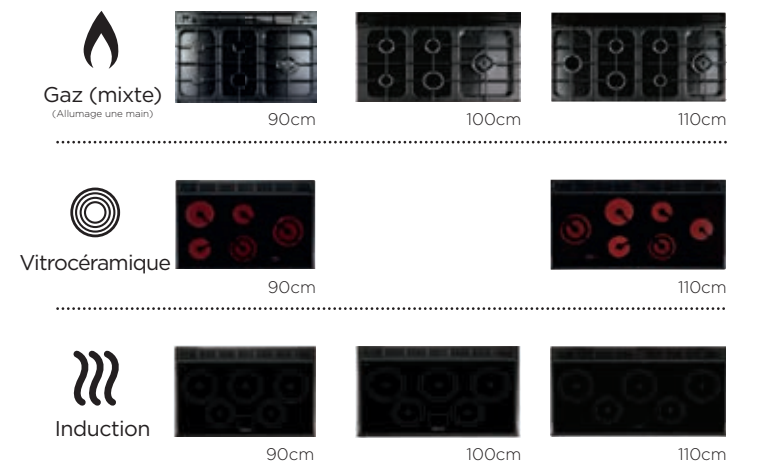


Finition : Chrome
* 110 Mixte

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques programmables
- Handyrack
- Four grill séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
 - Gaz : 90/100cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, et une grille plancha
 - Gaz : 110cm : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, et une grille plancha
 - Vitrocéramique : 90cm : 5 foyers
 - Vitrocéramique : 110cm : 5 foyers et une zone double-fonction avec un foyer de 1.1kW et deux zones chauffe-plats
 - Induction : Chaque foyer est équipé de : 2 réglages basse température L1 40°C et L2 90°C, 1 réglage Haute Puissance et Chauffe automatique.
- Tiroir de rangement (modèles 110)
- Mini crédence Classic détachable

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	CLASSIC DELUXE 90			CLASSIC DELUXE 100		CLASSIC DELUXE 110		
	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION
Référence Falcon	CDL90DF	CDL90EC	CDL90EI	CDL100DF	CDL100EI	CDL110DF	CDL110EC	CDL110EI
Largeur (mm)	900	900	900	994	994	1092	1100	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670
Poids (kg)	124	109	125	134	126	144	133	140
Puissances du plan (kW)	100	110	115 / 200	100	115 / 200	300	110	185 / 250
	170	165	185 / 250	170	185 / 250	170	202	185 / 200
	170	110	185 / 300	170	185 / 300	170	165	185 / 300
	300	202	115 / 200	300	185 / 250	350	110	115 / 200
	350	156	185 / 250	350	115 / 200	100	110	185 / 250
	-	-	-	-	-	-	156	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-	-	-	Multizone (2 x 1.1kW)	Zone double-fonction (2 x 0.03kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	743	740	1090	740	1090	859	740
Branchement (en monophasé) (A)	3739	6435	6957	3739	6957	4783	7565	7043
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 16	3 x 16	3 x 16	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	860	1480	1600	860	1600	1100	1740	1620
Puissance électrique - Four grill (kW)	230	230	230	230	230	230	230	230
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multi-	A	A	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	67	82	82	79	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM:2 - FCT:4 (+1)	FM:2 - FCT:4 (+1)	FM:2 - FCT:4 (+1)	FM:2 - FCT:4 (+1)	FM:2 - FCT:4 (+1)	FM:2 - FCT:2	FM:2 - FCT:2	FM:2 - FCT:2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible
Type de minuteur	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert
Eclairage four	FM Four	FM Four	FM Four	FM Four	FM Four	2 Fours	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	FM: C - FCT: E	FM: C - FCT: E	FM: C - FCT: E	FM: C - FCT: E	FM: C - FCT: E	FM: C - FCT: C	FM: C - FCT: C	FM: C - FCT: C

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	CLASSIC 90			CLASSIC 100		CLASSIC 110		
	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION
Référence Falcon	CLAS90DF	CLAS90EC	CLAS90EI	CLAS100DF	CLAS100EI	CLAS110DF	CLAS110EC	CLAS110EI
Largeur (mm)	900	900	900	994	994	1092	1100	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670	608 / 670
Poids (kg)	111	105	116	120	114	120	112	131
Puissances du plan (kW)	100	165	115 / 200	100	115 / 200	300	202	115 / 200
	170	165	115 / 200	170	185 / 250	300	165	185 / 250
	170	110	185 / 300	170	185 / 300	170	110	185 / 300
	300	110	115 / 200	170	185 / 250	170	110	185 / 250
	350	202	185 / 250	100	115 / 200	350	156	115 / 200
	-	-	-	-	-	350	2 X 0.03	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-	-	-	-	Zone double-fonction	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	743	740	1090	740	1390	859	740
Branchement (en monophasé) (A)	3217	6435	6435	3217	6435	3230	69.74	64.48
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	740	1480	1480	740	1480	743	16.04	14.83
Puissance électrique - Four grill (kW)	230	230	230	230	230	230	230	230
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multi-	A	A	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	67	82	82	79	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Gauche: 2 Droit: 4 (+1)	Gauche: 2 Droit: 4 (+1)	Gauche: 2 Droit: 4 (+1)	Gauche: 2 Droit: 4 (+1)	Gauche: 2 Droit: 6 (+1)	Gauche: 2 Droit: 2	Gauche: 2 Droit: 2	Gauche: 2 Droit: 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	-
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge
Eclairage four	Gauche	Gauche	Gauche	Gauche	Gauche	2 Fours	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	Gauche: C Droit: E	Gauche: C Droit: E	Gauche: C Droit: E	Gauche: C Droit: E	Gauche: C Droit: E	Gauche: C Droit: C	Gauche: C Droit: C	Gauche: C Droit: C

ESPRIT



110cm



Finition : Chrome

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques, four de gauche programmable
- Four à cuisson lente contrôlée (80°C - 140°C)
- Four grill séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
 - Gaz : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne
 - Induction : 5 foyers
- Coloris coordonnés au bandeau de commandes
- Plinthe facilement démontable, avec une simple pièce magnétique

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	ESPRIT 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	ESPI0DF	ESPI0EI
Largeur (mm)	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 642	608 / 646
Poids (kg)	142	148
Puissances du plan (kW)	3,00 3,00 1,70 1,70 1,00 3,50	1,85 / 2,50 1,15 / 2,00 1,85 / 3,00 1,15 / 2,00 1,85 / 2,50 -
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-
Puissance totale du plan (kW)	13,90	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	36,96	15,80
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	36,96	68,70
Puissance électrique - Four grill (kW)	2,30	2,30
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	140	140
Slow cook oven °C max	Oui	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Gauche : 2 - Droit : 2	Gauche : 2 - Droit : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge
Eclairage four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	Gauche : C - Droit : C	Gauche : C - Droit : C



INFUSION



110cm

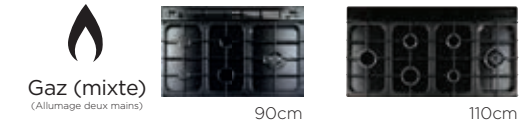


Finition : Chrome

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques chaleur tournante, four de gauche programmable
- Four grill séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
 - Gaz 90cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, et une plaque de type Teppan Yaki
 - Gaz 110cm : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multicouronne, et une plaque de type Teppan Yaki
- Induction hob options:
 - Induction : Chaque foyer est équipé de : 2 réglages basse température L1 40°C et L2 90°C, 1 réglage Haute Puissance et Chauffe automatique.
- Tiroir de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	INFUSION 90		INFUSION 110	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	INF90DF	INF90EI	INF10DF	INF10EI
Largeur (mm)	900	900	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 652	608 / 656	604 / 652	608 / 656
Poids (kg)	113	113	133	128
Puissances du plan (kW)	1,00 1,70 1,70 3,00 3,50	1,85 / 2,50 1,85 / 3,00 3,00 1,15 / 2,00 1,15	3,00 1,70 1,70 1,00 3,50	1,85 / 2,50 1,15 / 2,00 1,85 / 3,00 1,70 1,85 1,85 / 2,50
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	10,90	7,40	13,90	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	64,35	32,30	64,48
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	7,40	14,80	7,43	14,83
Puissance électrique - Four grill (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Gauche : 2 + 1 Télescopique Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 + 1 Télescopique Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 + 1 Télescopique Droit : 2	Gauche : 2 + 1 Télescopique Droit : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge	3 Boutons / Affichage rouge
Eclairage four	Droit	Droit	2 Four	2 Four
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : C	Gauche : C - Droit : C

KITCHENER



90cm



100cm

110cm



Finition: Chrome

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours à chaleur tournante ; four de gauche programmable
- Handyrack
- Four grill séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
 - Gaz 90/100cm : 5 brûleurs, dont un brûleur multicouronne
 - Gaz 110cm : 6 brûleurs, dont un brûleur multicouronne
- Tiroir de rangement (modèle 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Gaz (mixte)
(Allumage deux mains)

90cm

100cm

110cm

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	KITCHENER 90	KITCHENER 100	KITCHENER 110
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	GAZ (MIXTE)	GAZ (MIXTE)
Référence Falcon	KCH90DF	KCH100DF	KCH110DF
Largeur (mm)	900	994	1092
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 652	604 / 652	604 / 652
Poids (kg)	102	118	129
Puissances du plan (kW)	100	100	300
	170	170	300
	170	170	170
	300	300	170
	350	350	100
	-	-	350
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	1090	1090	1390
Branchement (en monophasé) (A)	3217	3217	3230
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 16	3 x 16
Puissance électrique max (kW @ 230V)	740	740	743
Puissance électrique - Four grill (kW)	230	230	230
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	82	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Gauche : 2 - Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 - Droit : 4 (+1)	Gauche : 2 - Droit : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	Fonte / Amovible	Fonte / Amovible
Type de minuteur	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert	6 Boutons / Affichage vert
Eclairage four	Gauche	Gauche	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : E	Gauche : C - Droit : C

Choisir votre PIANO DE CUISSON...



900S



Continental



Deluxe



Mercury

COLLECTION SEMI-PROFESSIONNELLE

Le piano de cuisson Falcon est pensé pour de grandes performances et est aussi conçu pour être admiré. Notre gamme semi-professionnelle se définit par sa capacité à vous insuffler une vraie passion tant au niveau culinaire qu'au niveau design. Les cuisinières semi-professionnelles Falcon sont des chefs-d'œuvre modernes ; ils sont fabriqués en acier inoxydable épais de 1,2 mm, les brûleurs sont en laiton massif et en une seule pièce pour un nettoyage facile. Ils ont longtemps établi la norme professionnelle, à la maison et dans l'environnement commercial, et sont conçus pour offrir la meilleure expérience culinaire.

MERCURY



1200mm



1082mm

1000mm

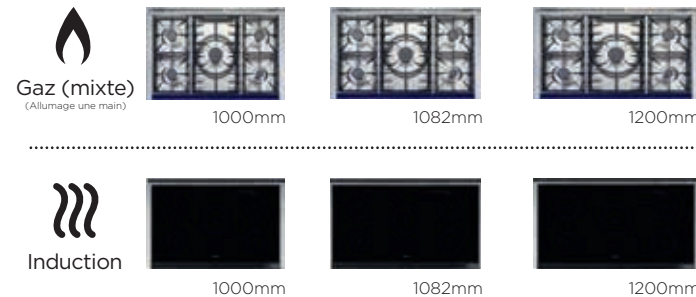


Finition: Inox poli

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction (8 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Four grill séparé avec plateau coulissant et grille 4 positions
- Table de cuisson :
 - Gaz : 5 brûleurs en laiton, dont un puissant brûleur de 5kW, et un support wok
 - Induction : 5 foyers dont une zone centrale puissante de 3.7kW
- Grilles de fours professionnelles avec système de sécurité
- Tiroir de rangement push-pull avec tapis antidérapant (modèles 1200mm)
- Plaque de protection de sole amovible (1000/1082 : four multifonction; 1200 : 2 fours)
- Modèle d'induction plus puissant, plus rapide, plus efficace
- Joints en inox, signature design Mercury
- Poignées et plinthe gravées Mercury
- Grille premium (en option sur les modèles gaz)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	MERCURY 1000		MERCURY 1082		MERCURY 1200	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	MCY1000DF	MCY1000EI	MCY1082DF	MCY1082EI	MCY1200DF	MCY1200EI
Largeur (mm)	990	990	1082	1082	1190	1190
Hauteur (mm) min / max	920 / 945	920 / 945	920 / 945	920 / 945	920 / 945	920 / 945
Profondeur sans / avec poignées (mm)	638 / 700	638 / 700	638 / 700	638 / 700	638 / 700	638 / 700
Poids (kg)	155	143	163	155	178	174
Puissances du plan (kW)	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00
	3,00	1,40 / 2,20	3,00	1,40 / 2,20	5,00	1,40 / 2,20
	3,00	2,30 / 3,70	5,00	2,30 / 3,70	3,00	2,30 / 3,70
	5,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00
	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00
	-	-	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	1110	-	1110	-	1110
Puissance totale du plan (kW)	15,70	9,25 / 14,90	15,70	9,25 / 14,90	15,70	9,25 / 14,90
Branchement (en monophasé) (A)	3217	-	3217	-	3217	-
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	7,40	18,50	7,40	18,50	7,40	18,50
Puissance électrique - Four grill (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	69	69	82	82	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 1 Télescopique, 1, 1 FCT : 4 (+1)	FM : 1 Télescopique, 1, 1 FCT : 4 (+1)	FM : 1 Télescopique, 1, 1 FCT : 4 (+1)	FM : 1 Télescopique, 1, 1 FCT : 4 (+1)	FM : 1 Télescopique, 1, 1 FCT : 2	FM : 1 Télescopique, 1, 1 FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-	-	-	-	-
Eclairage four	-	-	-	-	-	-
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

DELUXE

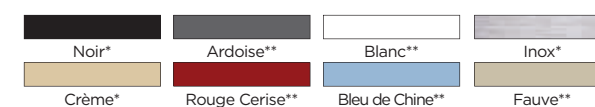


1092mm



1000mm

900mm



Finition: * Chrome
** Nickel brossé

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

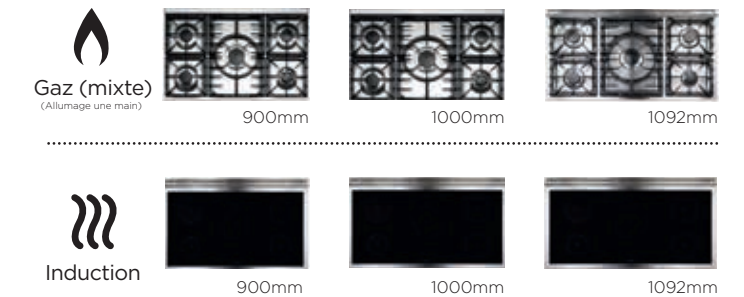
INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	900 DELUXE		1000 DELUXE		1092 DELUXE	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	F900DXDF	F900DXEI	F1000DXDF	F1000DXEI	F1092DXDF	F1092DXEI
Largeur (mm)	900	900	990	990	1092	1092
Hauteur (mm) min / max	912 / 937	912 / 937	912 / 937	912 / 937	912 / 937	915 / 942
Profondeur sans / avec poignées (mm)	600 / 660	600 / 660	600 / 660	600 / 660	600 / 660	600 / 660
Poids (kg)	131	133	138	132	144	141
Puissances du plan (kW)	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00
	3,00	1,40 / 2,20	5,00	1,40 / 2,20	3,00	1,40 / 2,20
	5,00	2,30 / 3,70	3,00	2,30 / 3,70	5,00	2,30 / 3,70
	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00	3,00	1,85 / 3,00
	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00
	-	-	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-	-	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	11,10	15,70	11,10	15,70	11,10
Branchement (en monophasé) (A)	3217	8043	3217	8043	3217	8043
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	7,40	18,50	7,40	18,50	7,40	18,50
Puissance électrique - Four grill (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four grill séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Slow cook oven °C max	-	-	-	-	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	67	67	82	82	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 2 + 1 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 + 1 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 + 1 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 + 1 - FCT : 4 (+1)	FM : 2 + 1 - FCT : 2	FM : 2 + 1 - FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-	-	-	-	-
Eclairage four	-	-	-	-	-	-
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) Inox (I)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction (7 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Four grill séparé avec plateau coulissant et grille 4 positions
- Table de cuisson :
 - Gaz : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur de 5kW, et un support wok
 - Induction : 5 foyers, dont une zone centrale puissante de 3,7kW
- Tiroir de rangement avec tapis antidérapant (modèles 1092mm)
- Grilles de fours professionnelles avec système de sécurité
- Plaque de protection de sole amovible (900/1000 : four multifonction; 1092 : 2 fours)
- Table d'âtre premium une seule pièce, en inox
- Bandeau de commande avec graphisme durable (encre injectée)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

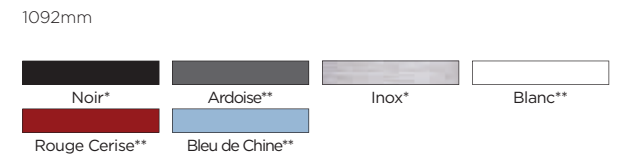


CONTINENTAL

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
 - Four multifonction (7 modes)
 - Four à chaleur tournante
- Grilles de fours professionnelles avec système de sécurité
- Plaque de four de luxe (grillade / cuisson au four) avec sous-plat réglable en hauteur (2 hauteurs)
- Gril intégré, largeur totale
- Table de cuisson :
 - Gaz : Table d'âtre premium en inox, 5 brûleurs 1 pièce en laiton, dont un puissant brûleur de 5kW, et un support woke
 - Induction : 5 foyers puissants et rapides
- Supports de casserole individuels, lavables au lave-vaisselle (modèle mixte)
- Large tiroir de rangement avec tapis antidérapant
- Bandeau de commande avec graphisme durable (encre injectée)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Finition: * Chrome
** Nickel brossé

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	1092 CONTINENTAL	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	FCON1092DF	FCON1092EI
Largeur (mm)	1092	1092
Hauteur (mm) min / max	600 / 660	600 / 660
Profondeur sans / avec poignées (mm)	912 / 937	915 / 942
Poids (kg)	158	134
Puissances du plan (kW)	3,00	185/3,00
	3,00	140/2,20
	5,00	230/3,70
	3,00	185/3,00
	1,70	185/3,00
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	110
Branchement (en monophasé) (A)	2217	70,43
Branchement (en triphasé) (A)	3 X 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	510	16,20
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,35	2,35
Four gril séparé	-	-
Température max des fours °C	240	240
Slow cook oven °C max	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four multifonction (litres)	79	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four vapeur (litres)	79	79
Classement énergétique - Four vapeur	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM:2+ - FCT:2	FM:2+ - FCT:2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-
Eclairage four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) - Inox (I)	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

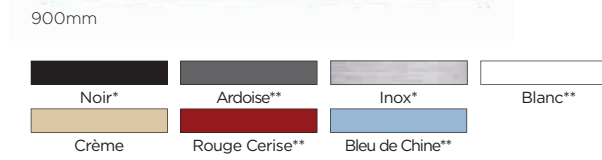
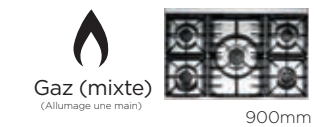


900S

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Grand mono-four multifonction (7 modes) avec gril intégré et deux ventilateurs
- Eco-paroi catalyse permettant de créer un four plus petit de 49L
- Grilles de fours professionnelles de différentes tailles avec système de sécurité
- Plaque de four (grillade / cuisson au four) avec 2 sous-plats réglables en hauteur (2 hauteurs)
- Gril intégré, largeur totale
- Table de cuisson :
 - Gaz : Table d'âtre premium en inox, 5 brûleurs 1 pièce en laiton, dont un puissant brûleur de 5kW, et un support wok
 - Induction : 5 foyers puissants et rapides
- Supports de casserole individuels, lavables au lave-vaisselle (modèle mixte)
- Large tiroir de rangement avec tapis antidérapant
- Bandeau de commande avec graphisme durable (encre injectée)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON



Finition: * Chrome
* Chrome brossé

Les dimensions des fours sont données à titre indicatif seulement. Dans le cadre d'achat d'accessoires de four qui ne conviendraient pas, Falcon ne saurait être tenu responsable. Tous nos pianos de cuisson sont livrés sans câble d'alimentation.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	900S	
	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	F900SDF	F900SEI
Largeur (mm)	900	900
Hauteur (mm) min / max	912 / 937	912 / 937
Profondeur sans / avec poignées (mm)	600 / 660	600 / 660
Poids (kg)	151	147
Puissances du plan (kW)	3,00	185 / 3,00
	3,00	140 / 2,20
	5,00	230 / 3,70
	3,00	185 / 3,00
	1,70	185 / 3,00
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone chauffante	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	110
Branchement (en monophasé) (A)	1565	54,00
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	3,60	14,80
Puissance électrique - Four gril (kW)	3,50	3,50
Four gril séparé	-	-
Température max des fours °C	240	240
Slow cook oven °C max	-	-
Dimensions - Four multifonction (LxHxP)	-	-
Capacité - Four multifonction (litres)	114 (mono-four)	114 (mono-four)
Classement énergétique - Four multifonction	A	A
Dimensions - Four vapeur (LxHxP)	752 x 377 x 402	752 x 377 x 402
Capacité - Four vapeur (litres)	49(avec éco-paroi)	49(avec éco-paroi)
Classement énergétique - Four vapeur	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Full:1+2 Avec éco-paroi:3	Full:1+2 Avec éco-paroi:3
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	Mono-four + Avec éco-paroi	Mono-four + Avec éco-paroi
Eclairage four	Mono-four + Avec éco-paroi	Mono-four + Avec éco-paroi
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E) - Inox (I)	Full C - Avec éco-paroi	Full C - Avec éco-paroi



Avec éco-paroi



Mono-four

HOTTES

HOTTES CONTEMPORAINES / TRADITIONNELLES / INTEGRÉES

HOTTE CLASSIC

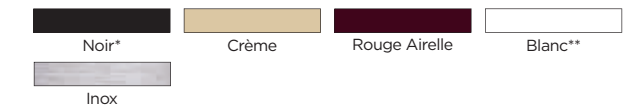
- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90cm, 100cm et 110cm
- Trois puissances d'extraction
- Slider controls
- Activated charcoal and dishwasher safe metal grease filters included
- Lumières LED (2x)



* Modèles 90/110 : Finition chrome ou laiton

HOTTE FALCON

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90cm, 100cm et 110cm
- Trois puissances d'extraction
- Slider controls
- Activated charcoal and dishwasher safe metal grease filters included
- Two LED lights



* Modèles 90/110 : Badge chrome ou laiton
**110cm / Badge chrome ou blanc

HOTTE FALCON PLUS

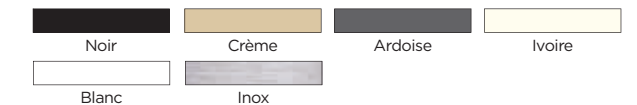
- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90cm et 110cm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Push button controls
- Activated charcoal and dishwasher safe metal grease filters included
- Lumières LED (2x)



* Badge chrome ou laiton

HOTTE PLATE

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90cm, 100cm et 110cm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Push button controls
- Activated charcoal and dishwasher safe metal grease filters included
- Lumières LED (2x)



LES ACCESSOIRES FALCON

Quoi de plus pour mettre en valeur votre piano de cuisson? Les accessoires Falcon bien sûr! Nous proposons une gamme de hottes et crédences pour compléter votre piano de cuisson, proposant un style traditionnel ou contemporain pour répondre à toutes vos envies.

GROUPES FILTRANTS

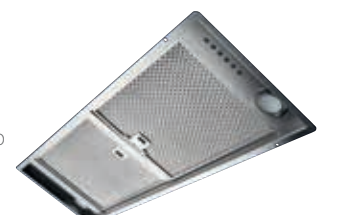
HOTTE INTÉGRÉE - 720mm

- Mode évacuation et recyclage
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Operated by integrated illuminated push button controls or remote control (optional extra)
- Activated charcoal and washable metal grease filters included
- Lumières LED (2x 35W)



HOTTE INTÉGRÉE - 900mm

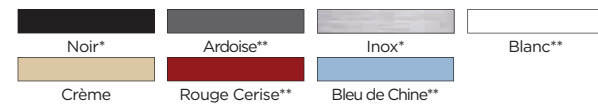
- Mode évacuation
- Recirculation conversion kit available (optional extra)
- Operated by illuminated push button controls
- Arrêt du ventilateur retardé de 10 minutes*
- Dishwasher safe metal grease filters included
- Lumières LED (2x)



HOTTES SEMI-PROFESSIONNELLES

HOTTE SUPER ASPIRANTE

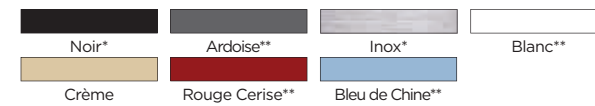
- Mode évacuation
- Disponible en 900mm, 1000mm et 1092mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Push button controls
- Arrêt du ventilateur retardé de 10 minutes
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Dishwasher safe metal grease filters
- Lumières LED (2x 2,6kW)



* Finition: Chrome ** Finition: Nickel brossé

HOTTE CONTEMPORAINE

- Mode évacuation
- Disponible en 900mm et 1092mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Push button controls
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Dishwasher safe metal grease filters
- Lumières LED (2x 2,6kW) lights



* Finition: Chrome ** Finition: Nickel brossé

HOTTE ULTRA-PLATE

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 110cm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Electronic push button controls
- Activated charcoal and dishwasher safe metal grease filters included
- Lumières LED (2x 2,6kW)



HOTTE MERCURY PC

- Mode évacuation
- Disponible en 1000mm, 1082mm et 1200mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Push button controls
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Dishwasher safe metal grease filters
- Lumières LED (2x 2,6kW)



HOTTE MERCURY PC

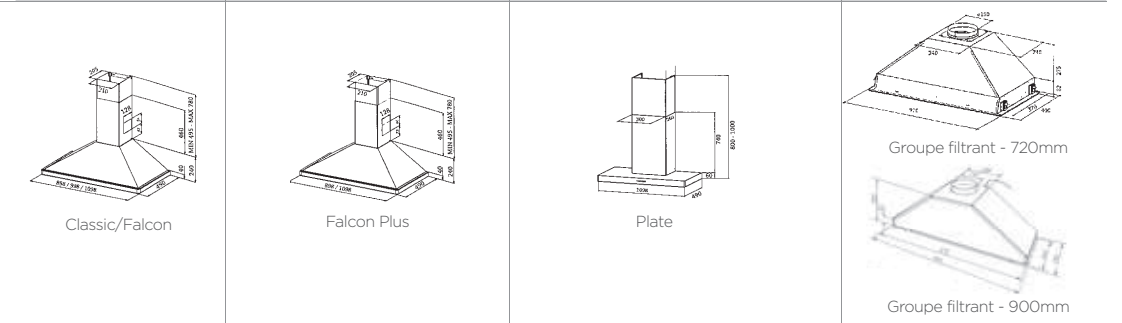
- Mode évacuation
- Disponible en 1000mm, 1082mm et 1200mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Push button controls
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Dishwasher safe metal grease filters
- Lumières LED (2x 2,6kW)



INFORMATIONS TECHNIQUES - HOTTES

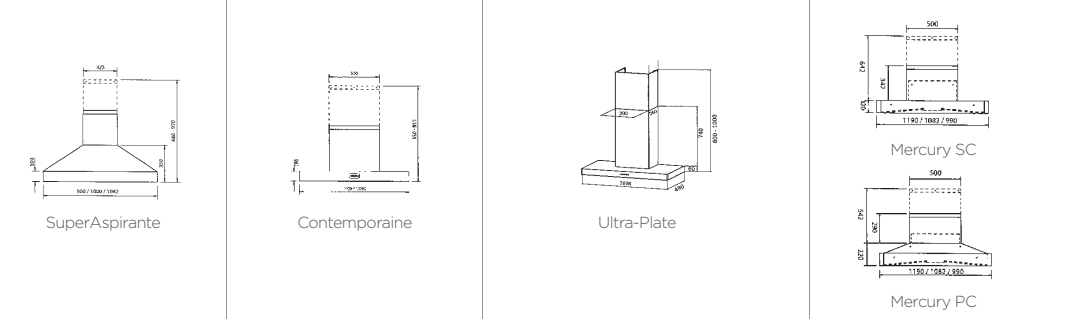
HOTTES CONTEMPORAINES / TRADITIONNELLES / GROUPES FILTRANTS

	Classic / Falcon				Falcon Plus				Plate				Groupes filtrants			
Vitesse	1	2	3		1	2	3	Boost	1	2	3	Boost	1	2	3	Boost
Puissance d'extraction en m ³ /H *	240	330	440		323	500	650	730	300	460	620	700	320	510	600	700
Puissance d'extraction en m ³ /H **	250	355	500		310	490	650	740	320	500	645	730	-	-	-	-
Pression PA	160	210	230		375	460	490	500	330	430	490	500	330	430	470	510
Contribution W	70	100	145		145	180	230	250	145	180	230	250	140	175	210	275
Niveau sonore en dB(A)***	55	64	69		55	64	70	73	52	62	69	71	55	66	69	73
Classement énergétique	D				C				B				C			



HOTTES SEMI-PROFESSIONNELLES

	Super Aspirante				Contemporaine				Ultra-Plate				Mercury SC / PC			
Vitesse	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	Boost	1	2	3	4
Puissance d'extraction en m ³ /H *	244	480	610	685	257	403	548	773	360	550	640	740	244	378	511	775
Puissance d'extraction en m ³ /H **	-	-	-	-	-	-	-	-	370	575	680	795	-	-	-	-
Pression PA	290	450	480	500	290	470	540	590	320	415	470	490	290	470	540	590
Contribution W	70	170	215	250	70	120	180	275	140	175	210	275	70	120	180	275
Niveau sonore en dB(A)***	46	62	67	70	46	53	61	69	55	65	68	72	45	53	61	70
Classement énergétique	A				A				D				A			



* IEC 61591 - en mode évacuation ** IEC 61591- en mode recyclage *** Methode EN 60704-2-13

CRÉDENCES

CLASSIC SPLASHBACK

- Disponible en 90cm et 110cm
- Badge Classic sérigraphié finition chrome ou laiton
- Acier émaillé noir d'épaisseur 1,2mm



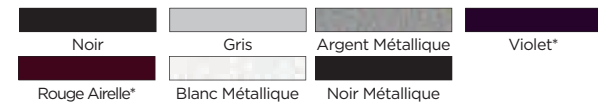
CRÉDENCE FALCON

- Disponible en 90cm, 100cm et 110cm
- Acier émaillé noir d'épaisseur 1,2mm



CRÉDENCE EN VERRE

- Disponible en 90cm, 100cm et 110cm
- Verre trempé
- Facile à nettoyer et à entretenir



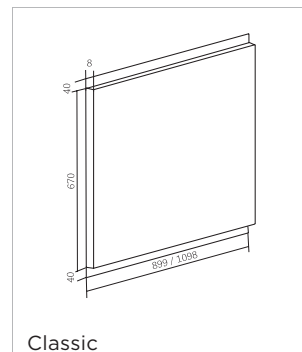
* 90cm

CRÉDENCES MERCURY / SEMI-PROFESSIONNELLES

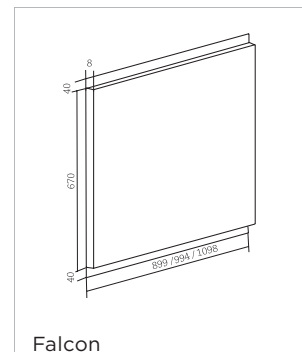
- Falcon disponible en 900mm et 1092mm
- Mercury disponible en 1000mm et 1200mm
- Stainless Steel



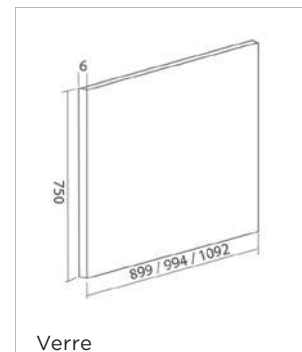
CRÉDENCE CLASSIC



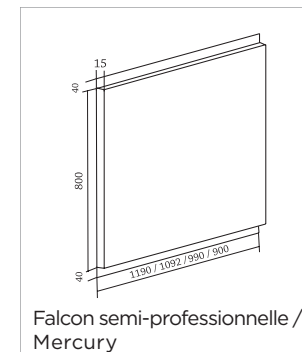
Classic



Falcon



Verre



Falcon semi-professionnelle / Mercury



RÉFRIGÉRATION (POSE LIBRE)

Connu pour ses appareils de cuisson performants et esthétiques, Falcon propose une collection de réfrigérateurs en pose libre. Cette nouvelle gamme de froid offre une technologie de pointe pour conserver vos aliments dans les meilleures conditions et dans le temps.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNALITÉS

IONIZER



Notre technologie Ionizer fonctionne en diffusant des ions négatifs à l'intérieur du réfrigérateur, qui a son tour neutralise odeurs et particules de poussière susceptibles de rester à l'intérieur de la cavité. En les retirant discrètement, la qualité de l'air est immédiatement améliorée et les odeurs sont ainsi éliminées.

EVEN CIRC



Conserver la fraîcheur des aliments est au cœur des priorités pour Falcon. C'est pourquoi les réfrigérateurs Falcon bénéficient du Even CIRC. Cette technologie de pointe minimise le transfert de chaleur depuis les parois à l'intérieur du refroidisseur, permettant ainsi aux aliments d'être conservés au froid dans un environnement optimal et pour un maximum de temps.

RANGEFRESH



Notre technologie unique RANGEFRESH permet de retirer l'éthylène de la cavité du réfrigérateur. Ce gaz est un produit sans danger qui provient naturellement des aliments frais. L'éliminer permet principalement de limiter les odeurs naturelles désagréables. Cela permet aussi de conserver la fraîcheur des aliments plus longtemps.

FONCTION BOISSON RAPIDE



Notre nouvelle gamme de réfrigérateurs innovants inclut une fonction boisson rapide qui permet de contrôler toute boisson mise dans la partie congélateur pour la refroidir rapidement. Il suffit simplement de mettre la minuterie entre 5 et 30 minutes selon vos besoins. Une alarme sonnera ainsi lorsque votre boisson sera fraîche et prête à être dégustée.

FONCTION ÉCONOMIE



Lorsque vous êtes absents, que ce soit pour quelques jours ou pour de longues vacances estivales, vous pouvez activer la fonction économie afin de réduire la puissance utilisée tout en conservant un environnement idéal pour les aliments.

FONCTION SUPER COOL



Notre fonction Super Cool est similaire à la fonction Super Freeze. En effet, elle permet d'atteindre la dernière température choisie après quatre heures, si la fonction n'a pas été désactivée manuellement. Ce mode est idéal pour refroidir une grande quantité d'aliments, après des courses importantes, ou pour refroidir boissons et vins blancs par exemple.

FONCTION SUPER FREEZE



Disponible avec nos nouveaux modèles de style américain (FSXS) et multi portes (FDXD), la fonction Super Freeze permet d'atteindre la dernière température choisie après quatre heures, si la fonction n'a pas été désactivée manuellement. Cette fonction est extrêmement pratique après avoir fait des courses importantes, ou pour congeler rapidement des aliments frais et conserver un maximum de nutriments.

ALARME PORTE OUVERTE



Il peut très facilement arriver que, par mégarde, la porte reste ouverte. Nos réfrigérateurs sont équipés d'une alarme qui sonne au bout de deux minutes si la porte n'est pas fermée.

FONCTION VACANCES



Si vous partez en vacances pendant de longues périodes, comme en été ou à Noël, vous pouvez utiliser la fonction vacances pour garder les parties du congélateur actives. Ainsi, vous n'utiliserez pas d'énergie inutilement dans votre partie réfrigérateur qui n'a plus besoin de fonctionner.

CLAYETTES EN VERRE

Nos réfrigérateurs sont équipés de clayettes grandes largeurs en verre qui retiennent les éclaboussures et permettent d'éviter les écoulements de liquide sur les étagères au-dessous. Les clayettes ont également une finition inox. Enfin, la hauteur peut être ajustée permettant de s'adapter à la tailles des aliments. Ceci est idéal pour les grandes bouteilles.

ECLAIRAGE LED PERFORMANT

L'éclairage LED intérieur est économique et durable, par conséquent, l'éclairage est placé au centre, en haut de l'appareil et sur les côtés à l'intérieur des compartiments. Cela procure un meilleur éclairage à l'intérieur de la cavité, permettant de trouver plus facilement les aliments, même ceux placés au fond.

TECHNOLOGIE NO FROST

Dites au revoir au dégivrage! Grâce à notre technologie Frost Free / No Frost, la glace ne se forme plus à l'intérieur du congélateur. Elle n'a en effet plus sa place dans nos vies trépidantes et nos cuisines sans cesse en action.

ZONES CONTRÔLÉES INDÉPENDANTES

Notre nouveau réfrigérateur-congélateur américain avec quatre portes offre deux zones de congélation qui se contrôlent de façon indépendante. La partie en bas à gauche est programmée depuis un panneau de contrôle extérieur et peut être sélectionnée pour fonctionner comme un réfrigérateur ou un congélateur suivant vos besoins.

FDXD MULTI PORTES (2 PORTES/2 TIROIRS)



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Volume utile de 557 litres
- Classe énergétique A
- Double tiroirs congélateurs incluant un panier caché
- Chiller/Defrost compartiment
- Différentes clayettes pour plus de flexibilité
- Entièrement No Frost
- Fonctions Super Freeze et Super Cool
- Fonctions Économie et Vacances
- Alarme porte ouverte
- Sécurité enfant
- Eclairage LED
- Panneau de contrôle extérieur digital
- Dimensions européennes pour s'insérer parfaitement dans la cuisine



Tiroir de congélation inférieur grande capacité



Conservateur Rangefresh



Compartiment à boisson

INFORMATION TECHNIQUES

Modèle	DXD
Classement énergétique	A+
Largeur (mm)	910
Profondeur (mm)	763
Hauteur (mm)	1850
Volume total brut (litres)	653
Volume total net (litres)	557
Volume net - (litres)	38
Volume net - Réfrigérateur (litres)	390
Volume net - Congélateur (litres)	167
Niveau sonore dB(A)	45
Conservateur Rangefresh	Oui
Even Circ	Oui
Ionizer	Oui
Alarme porte ouverte	Oui
Technologie no frost	Oui
Eclairage LED	Oui
Nombre de clayettes - Réfrigérateur	3
Nombre de clayettes - Congélateur	0
Nombre de tiroirs - Réfrigérateur	3
Nombre de tiroirs - Congélateur	2
Casier à vin	Non
Fonction Economie	Oui
Fonction vacances	Oui
Fonction boissons rapides	Oui
Fonction Super Freeze	Oui
Fonction Super Cool	Oui
Sécurité enfant	Oui
Dégagement - Haut (mm)	150
Dégagement - Arrière (mm)	75

FSXS AMÉRICAN (4 PORTES)



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Volume utile de 560 litres
- Classe énergétique A
- Zones de congélation contrôlées de façon indépendante
- 4 Bacs et 2 clayettes dans la partie congélation
- Profondes clayettes pour le réfrigérateur
- Entièrement No Frost
- Fonctions Super Freeze et Super Cool
- Fonctions Économie et Vacances
- Alarme porte ouverte
- Sécurité enfant
- Eclairage LED
- Panneau de contrôle extérieur digital



Tiroir de congélation

INFORMATION TECHNIQUES

Modèle	SXS
Classement énergétique	A+
Largeur (mm)	910
Profondeur (mm)	750
Hauteur (mm)	1850
Volume total brut (litres)	630
Volume total net (litres)	560
Volume net - (litres)	38
Volume net - Réfrigérateur (litres)	390
Volume net - Congélateur (litres)	170
Niveau sonore dB(A)	46
Conservateur Rangefresh	Oui
Even Circ	Oui
Ionizer	Oui
Alarme porte ouverte	Oui
Technologie no frost	Oui
Eclairage LED	Oui
Nombre de clayettes - Réfrigérateur	3
Nombre de clayettes - Congélateur	2
Nombre de tiroirs - Réfrigérateur	3
Nombre de tiroirs - Congélateur	4
Casier à vin	Non
Fonction Economie	Oui
Fonction vacances	Oui
Fonction boissons rapides	Oui
Fonction Super Freeze	Oui
Fonction Super Cool	Oui
Sécurité enfant	Oui
Dégagement - Haut (mm)	150
Dégagement - Arrière (mm)	75



Even Circ



Compartiments de portes avec finition inox

FSXS DELUXE AMÉRICAN



CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Volume utile de 560 litres
- Classe énergétique A
- Zones de congélation contrôlées de façon indépendante
- 4 Bacs et 2 clayettes dans la partie congélation
- Profondes clayettes pour le réfrigérateur
- Entièrement No Frost
- Fonctions Super Freeze et Super Cool
- Fonctions Économie et Vacances
- Coolpac: removable chiller caddy for drinks
- Odour seal box: air tight box for foods with strong odours
- Vseal: Vacuum seal feature for food storage or sous-vide cooking
- Alarme porte ouverte
- Sécurité enfant
- Eclairage LED
- Panneau de contrôle extérieur digital



VSeal

INFORMATION TECHNIQUES

Modèle	SXS DELUXE
Classement énergétique	A+
Largeur (mm)	910
Profondeur (mm)	750
Hauteur (mm)	1850
Volume total brut (litres)	630
Volume total net (litres)	566
Volume net - (litres)	38
Volume net - Réfrigérateur (litres)	390
Volume net - Congélateur (litres)	170
Niveau sonore dB(A)	45
Conservateur Rangefresh	Oui
Even Circ	Oui
Ionizer	Oui
Alarme porte ouverte	Oui
Technologie no frost	Oui
Eclairage LED	Oui
Nombre de clayettes - Réfrigérateur	3
Nombre de clayettes - Congélateur	2
Nombre de tiroirs - Réfrigérateur	3
Nombre de tiroirs - Congélateur	4
Casier à vin	Non
Fonction Economie	Oui
Fonction vacances	Oui
Fonction boissons rapides	Oui
Fonction Super Freeze	Oui
Fonction Super Cool	Oui
Sécurité enfant	Oui
Dégagement - Haut (mm)	150
Dégagement - Arrière (mm)	75



Ionizer



Odour seal box



Distributeur / Point de vente :

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2020
Les marques, mots et logos sont déposés par AGA Rangemaster Limited

Falcon est une marque d'AGA Rangemaster Limited
Société enregistrée en Angleterre et Pays de Galles sous le numéro 3872754
Société enregistrée à l'adresse suivante: AGA Rangemaster, Meadow Lane, Long Eaton, Nottingham NG10 2GD, Angleterre

Falcon est fidèle à sa politique d'amélioration continue des spécifications, de la conception et de la fabrication de ses produits. De ce fait, des modifications sont régulièrement apportées. Bien que nous nous efforcions de produire une documentation à jour, cette brochure ne doit pas être considérée comme un guide infallible des spécifications actuelles et ne constitue pas une offre de vente d'un équipement spécifique. Par ailleurs il se peut que certains produits ne soient pas encore ou ne soient plus disponibles au moment de l'édition de cette brochure.



02/20 D008047