





Les contemporaines.

W1 - 75

Cuisinière contemporaine équipée d'un grand four et dotée d'une belle vision du feu.
 Les portes sont de la même couleur que les habillages sauf la finition inox qui possède des portes noires.
 Choisissez la position du four à gauche (sortie de fumées à gauche) ou à droite (sortie de fumées à droite).
 Volet d'allumage.
 L'intérieur du foyer est doublé en chamotte.
 Thermomètre de four.
 Pieds réglables + 2 cm.
 Option hauteur réhaussée à 90 cm.
 Directement raccordable à l'air extérieur.
 3 variantes de plaques de cuisson (voir page 7).



W1 - 75	
• Puissance nominale kW	8
• Rendement / CO à 13% d'O ₂	75% / 0.1%
• Puissance utile min./max. kW	3.8 - 7.9
• Indice i	0.6
• Poussière mg/Nm ³	37
• Sortie de fumées mm Ø	120
• Débit massique g/s	12.2
• Température des fumées	249 C°
• Tirage PA	12
• Longueur bûche cm	33
• Poids	171 kg
• Dimensions (HxLxP) mm sans couvercle	850/900x750x600
• Dessus de cuisson (LxP) mm	737/521
• Dimensions du foyer (LxP) mm	225x350
• Ouverture de la porte du foyer (LxH) mm	326x525
• Dimensions du four (LxHxP) mm	307x261x430
• Distances de sécurité : à partir des côtés (mm) / à l'arrière de la cuisinière (mm)	300 / 200



W1-75 blanc



W1-75 gris métallique brillant



W1-75 brun



W1-75 inox



W1-75 noir



W1-75 sable



Cuisinière contemporaine équipée d'un grand four et dotée d'une belle vision du feu.
 Portes noires.
 Choisissez la position du four à gauche (sortie de fumées à gauche) ou à droite (sortie de fumées à droite).
 Volet d'allumage.
 L'intérieur du foyer est doublé en chamotte.
 Thermomètre de four.
 Pieds réglables + 2 cm.
 Option hauteur réhaussée à 90 cm.
 Directement raccordable à l'air extérieur.
 3 variantes de plaques de cuisson (voir page 7).



Une cuisinière parfaitement adaptée aux éléments de votre cuisine.



Avec son équipement «ISOPPLUS», votre cuisinière W1-90 s'intègre parfaitement dans votre espace de cuisine sans coût supplémentaire. Les séparations incorporées garantissent une isolation thermique parfaite aux produits inflammables et réduisent les distances de sécurité à 3 mm.

W1 - 90

• Puissance nominale kW	8
• Rendement / CO à 13% d'O ₂	82% / 0,07%
• Puissance utile min./max. kW	4 - 8,3
• Indice i	0,45
• Poussière mg/Nm ³	27
• Sortie de fumées mm Ø	120
• Débit massique g/s	10,4
• Température des fumées	235 C°
• Tirage PA	12
• Longueur bûche cm	33
• Poids	188 kg
• Dimensions (HxLxP) mm sans couvercle	850/900/908/600
• Dessus de cuisson (LxP) mm	737/521
• Dimensions du foyer (LxP) mm	225x350
• Ouverture de la porte du foyer (LxH) mm	326x525
• Dimensions du four (LxHxP) mm	307x261x430
• Distances de sécurité : à partir des côtés (mm) / à l'arrière de la cuisinière (mm)	3 / 200

Les contemporaines.

W1 - 90



W1-90 inox



W1-90 gris métallique brillant



W1-90 noir



W1-90 blanc



W1-90 sable



W1-90 brun

La chambre de combustion du futur : «la Green Box» de la cuisinière W1.

Une conduite d'air triple pour une combustion plus propre. Avec son système «Air Triple», la W1 fait partie des cuisinières les plus propres de sa catégorie. Un air primaire réglable et un positionnement optimal de l'air secondaire et tertiaire permettent une combustion extrêmement efficace et une excellente post-combustion des gaz de fumée (aussi appelée double combustion).

Efficacité optimale

La cuisinière W1 est encore plus performante grâce au système «Fire Plus» optimisant l'effet de la postcombustion. Les plaques en vermiculite au-dessus de la chambre de combustion concentrent les flammes et permettent ainsi d'obtenir des températures de combustion extrêmement élevées, tandis que l'introduction d'air secondaire et tertiaire permet une combustion quasiment sans résidus. Ainsi, les plaques de vermiculite augmentent le rendement de votre cuisinière W1.

Faire la cuisine comme les professionnels

Grâce à son système automatique, l'allumage devient un jeu d'enfant. Un thermostat intégré règle l'entrée d'air dans la chambre de combustion et amène ainsi automatiquement la quantité d'air nécessaire durant la phase d'allumage.

Pendant le fonctionnement, les boutons de contrôle vous permettent de régler la puissance de chauffe.

Plus besoin d'attendre

Les «Hot Spots» en vitrocéramique chauffent exceptionnellement vite. Ainsi, d'un seul coup d'oeil vous pouvez vous rendre compte des zones de cuisson sur lesquelles la chaleur est la plus élevée et vous pouvez en toute situation utiliser de manière optimale toute la zone de cuisson. Un système innovant de répartition de la chaleur permet d'obtenir des concentrations de chaleur variées sur la zone de cuisson. Pour cela, la chaleur est conduite directement entre des plaques en vermiculite et amenée en 3 endroits sur la plaque de cuisson.

Tandis que la chaleur agit immédiatement sur les 3 zones de cuisson, elle est accumulée en plus sous la zone de

cuisson restante, au moyen des plaques de vermiculite.

Gardez un oeil sur le feu sans souffrir de la chaleur

Avec le système «Cool and Clean» vous voyez clairement le jeu des flammes, tout en cuisinant sans souffrir de la chaleur. Un courant d'air frais, amené le long du côté intérieur de la vitre vers le dessous permet de garder une vitre claire. En outre, un air frais de convection joue un rôle d'isolant thermique de la vitre vers l'extérieur. L'air est conduit entre

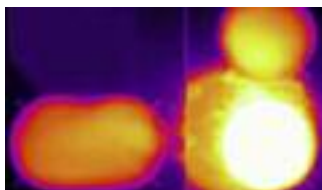


les parois du double vitrage par des ouvertures spécialement prévues à cet effet, réduisant ainsi les températures de la vitre. Avec le panneau «ISO Panel» en option que vous pouvez facilement accrocher sur la porte du foyer, vous réduisez énormément la chaleur de rayonnement de la porte pour cuisiner plus «au frais».

Système «Cool and clean»



«Hot Spots»



zone de cuisson rapide



zone de cuisson normale



zone de cuisson pour mijoter



zone de maintien au chaud

Prenez l'air de combustion où vous voulez

La cuisinière est équipée en série d'un raccordement à l'air externe, avec lequel vous pouvez amener l'air de combustion de l'extérieur. Ceci permet de maintenir chaud l'air ambiant de votre pièce d'habitation, tout en créant une ambiance agréable.



Des résultats parfaits pour cuire, rôtir, ou faire griller



Avec son volume de 35 litres, le four chauffe rapidement et la chaleur peut être utilisée immédiatement, ce qui permet des économies de combustible.

Grâce à l'éclairage et à la grande vitre du four, vous pouvez voir vos plats sans avoir à ouvrir la porte, ce qui évite

toute perte de chaleur. Un thermomètre intégré vous donne à tout moment la température dans le four. Nous avons équipé le four avec des supports coulissants, qui glissent facilement à l'extérieur et assurent un maintien en toute sécurité de la plaque de cuisson et de la grille.

Les contemporaines.

W1 - Détails

Une cuisinière qui vous apporte entière satisfaction.

Cuisiner est un moment de pur plaisir



Vous pouvez faire cuire des aliments sur le grill dans votre cuisine avec notre accessoire unique «Cook and Fire» en option. Vous laisserez vos poêles dans votre armoire, car avec la plaque de grill en fonte massive, vous pouvez faire griller directement sur le feu. Grâce à un système unique de chauffe, vous atteignez rapidement la température de cuisson ; le temps de préparation étant réduit, la viande, les brochettes et les légumes restent succulents tout en conservant leurs substances nutritives (accessoire spécial pour plaque de cuisson acier ou Hot Spot).

3 variantes de plaques de cuisson

Si vous avez envie d'une combinaison idéale, optez pour nos plaques de cuisson en vitrocéramique. Très résistantes, elles sont également faciles à nettoyer et à entretenir. Les zones de cuisson sont repérées par un marquage au trait blanc. Si vous aimez ce qui est massif et épuré, vous choisirez alors notre robuste plaque en acier poli de 8 mm d'épaisseur. Vous pourrez alors profiter pleinement de la possibilité de raccordement par le dessus, et de l'accessoire «Cook on Fire». Pour tous ceux qui ne veulent pas se fixer sur un seul choix, nous proposons une combinaison des 2 variantes qui permettent de bénéficier de toutes les possibilités de votre cuisinière W1.

Un niveau ajustable

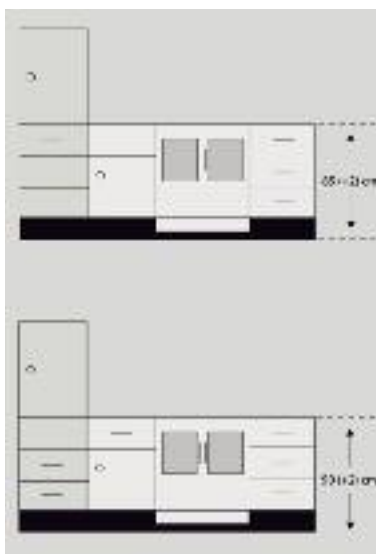
Pour aligner la cuisinière avec votre plan de travail, vous pouvez choisir entre 2 hauteurs de socle en acier inox : la hauteur standard de 85 cm ou la hauteur rehaussée à 90 cm en option. Des petites irrégularités du niveau du sol peuvent être compensées par les pieds réglables jusqu'à 2 cm de hauteur.



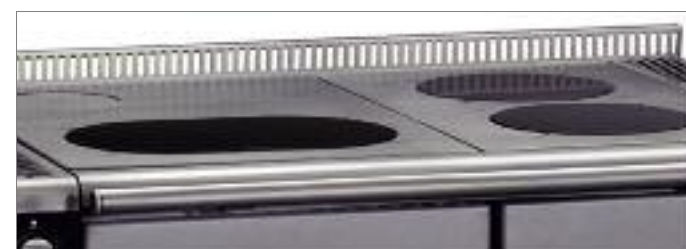
L'acier inox – un synonyme de qualité

Un design élégant dépend aussi du choix des matériaux, c'est pourquoi nous avons utilisé de l'acier inox pour de nombreux éléments de la cuisinière W1, le pourtour massif avec son

design «Soft Line», la décoration de la poignée du tiroir, le four et finalement tout le cadre du socle apportent une touche unique dans votre espace de cuisine.



Un niveau ajustable



3 variantes de plaques de cuisson

Les contemporaines.
W1 - Détails



K 128 F gris métallique brillant

Cuisinière classique équipée d'un grand four et dotée d'une belle vision du feu.
3 couleurs : blanc et noir, les plus classiques et l'originalité d'un gris métallique brillant.

Choisissez la position du four à gauche (sortie de fumées à gauche) ou à droite (sortie de fumées à droite).

Dessus de cuisson en deux finitions :

- Dessus en acier spécial avec une ouverture rectangulaire.
- Dessus en vitrocéramique pour un entretien aisé.

Poignées chromées et ventilées.

Thermomètre de four.

Pieds réglables (+ 5 cm).

L'intérieur du foyer est doublé en chamotte.

Lèche-frîte en option.

Couvercle en option (à la couleur de la cuisinière).

Le cadre du dessus de la cuisinière est livré en acier inoxydable.



Module de lame d'air d'écart au feu en option (55 mm d'épaisseur), pour intégration entre des meubles de cuisine.



	K 128 F	K 138 F
• Puissance nominale kW	7	7
• Rendement / CO à 13% d'O2	77% / 0.1%	77% / 0.1%
• Puissance utile min./max. kW	3.5 - 7.1	3.5 - 7.1
• Indice i	0.54	0.54
• Poussière mg/Nm³	38	38
• Sortie de fumées mm Ø	120	120
• Débit massique g/s	10.5	10.5
• Température des fumées	250 C°	250 C°
• Tirage PA	12	12
• Longueur bûche cm	33	33
• Poids	150 kg	170 kg
• Dimensions (HxLxP) mm sans couvercle	850(+50)x715x600	850(+50)x905x600
• Dessus de cuisson (LxP) mm	658x490	848/490
• Dimensions du foyer (LxP) mm	180/370	180/370
• Ouverture de la porte du foyer (LxP) mm	160/195	160/195
• Dimensions du four (LxHxP) mm	360/270/450	360/270/450
• Distances de sécurité : côté four/côté foyer/arrière (mm)	300/400/300	300/400/300

Les classiques.

K 128 F / K 138 F



K 128 F, blanc



K 128 F, noir



K 128 F, gris métallique brillant



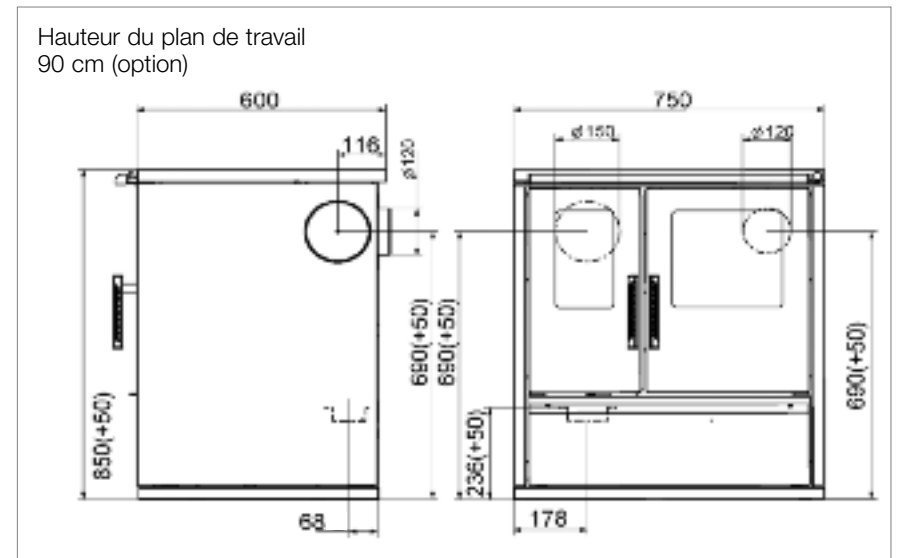
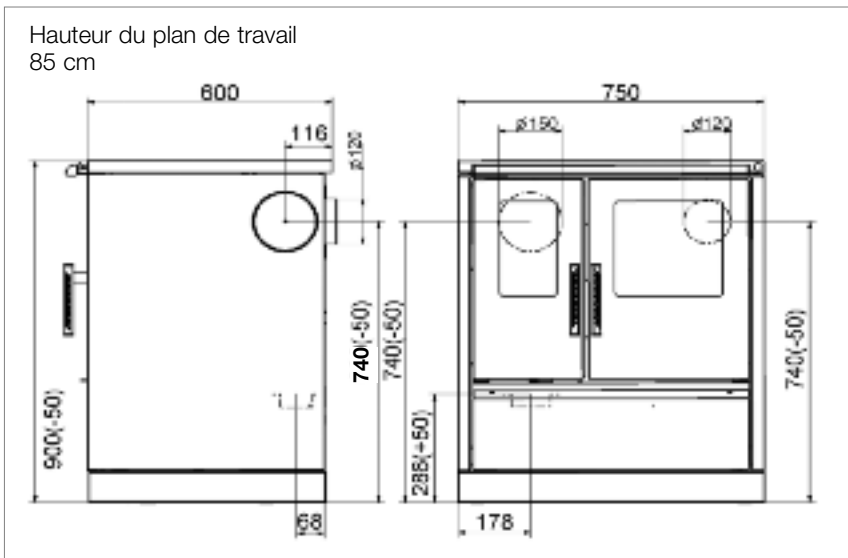
K 138 F, blanc



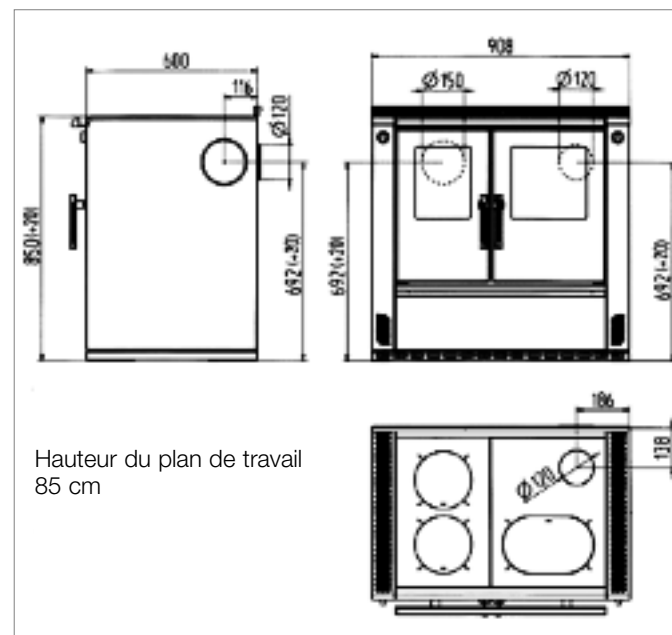
K 138 F, noir



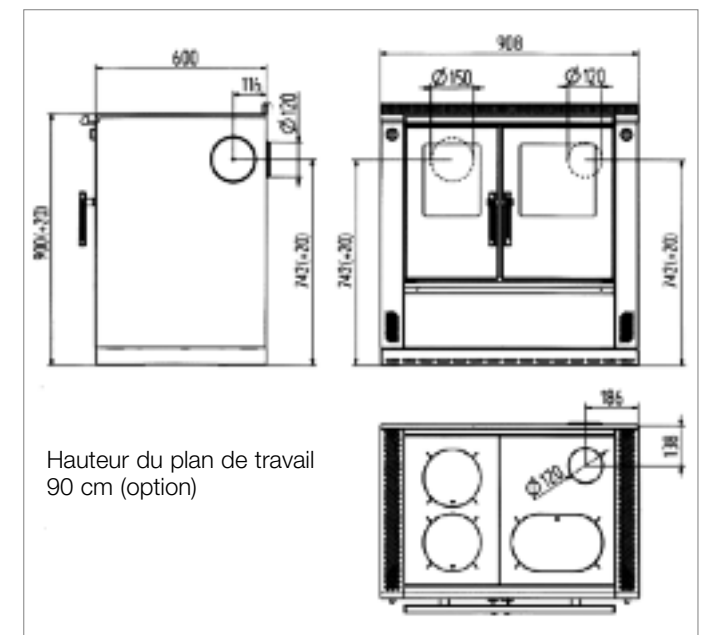
K 138 F, gris métallique brillant



W1 - 75

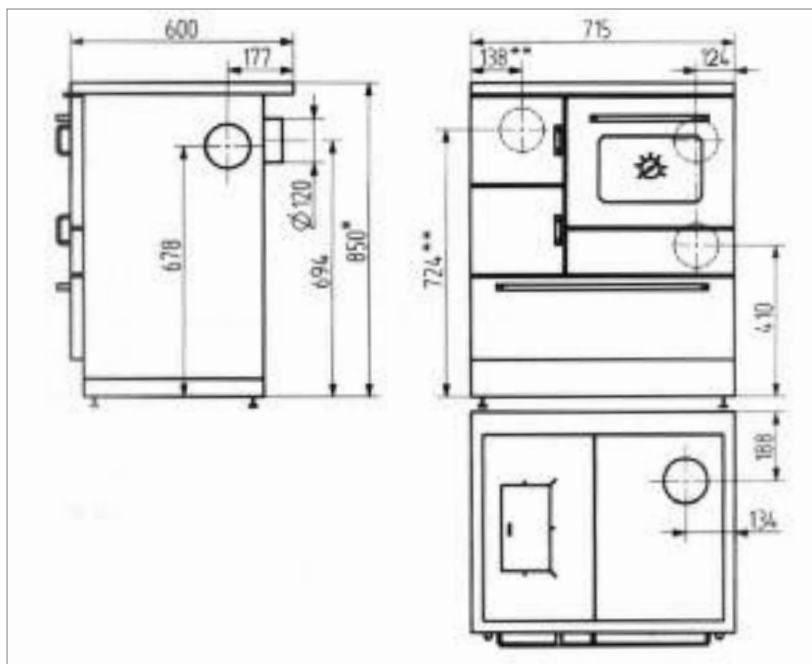


W1 - 90

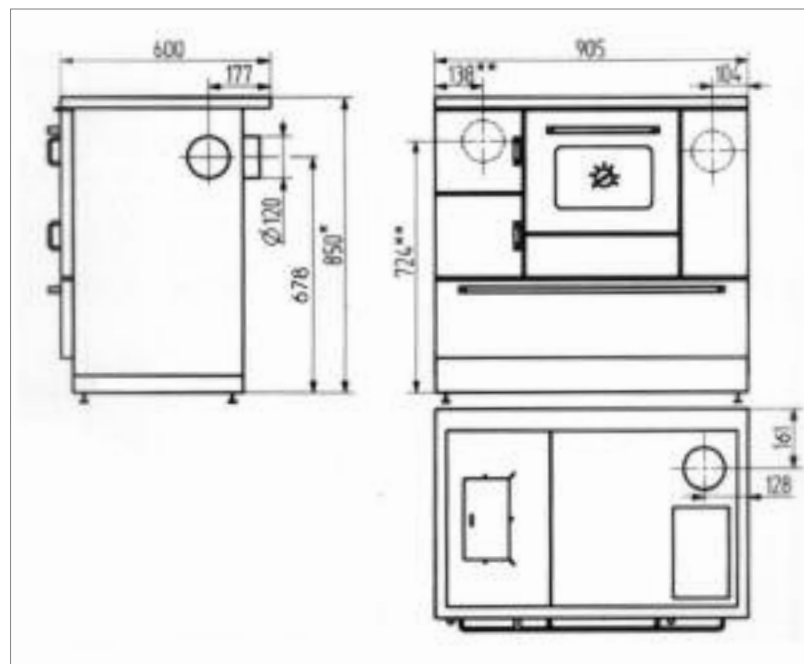


Pour en savoir plus.

Caractéristiques techniques



K 128 F



K 138 F

Mise en garde / Mentions légales :

- Les cuisinières sont garanties 2 ans à compter de la date de livraison, contre tout vice de fabrication ou défaut de matière reconnu par nos services.
- Les vitres, la vermiculite et la chamotte sont garanties 6 mois contre tout défaut de fabrication.
- La garantie n'est valable que si l'appareil est installé :
 - 1) conformément aux recommandations incluses dans la notice d'installation.
 - 2) conformément aux normes françaises DTU 24-1 et à la norme européenne EN 15287-1.
- La garantie consiste au remplacement des pièces reconnues défectueuses par nos services, dans des conditions normales d'utilisation, et à l'exclusion de toute autre indemnité.
- Les frais de transport, les frais de main d'oeuvre, de dépose et de pose, ainsi que les frais d'immobilisation sont à la charge de l'acquéreur.

Pour garantir une combustion propre et préserver notre environnement, les chambres de combustion des foyers doivent être les plus chaudes possible. Pour cela certaines sont isolées avec des plaques de vermiculite ou de chamotte. La vermiculite et la chamotte sont d'excellents isolants qui résistent au contact de la flamme mais qui sont sensibles aux chocs. Ces isolants sont des produits dit «consommables» et vous pourriez être amenés à les remplacer. La garantie de ces pièces est assurée pendant 6 mois contre tout défaut de fabrication.

Pour les préserver, respectez les quantités maximum de bois indiquées dans la notice et évitez les chocs lors de l'introduction des bûches. Ainsi vous pourrez profiter de votre foyer de nombreuses années.

Les cuisinières présentés dans ce catalogue sont de marques Wamsler (Allemagne).

Catalogue sous réserve de modifications. Les couleurs peuvent légèrement différer de la réalité. Photos non contractuelles. Les performances annoncées sont le résultat de tests réalisés en laboratoire conformément aux réglementations en vigueur. En fonction de l'installation (longueur du conduit de fumée par exemple) et des conditions d'utilisation (humidité du bois par exemple) certaines caractéristiques peuvent varier (le rendement par exemple). De légers écarts de poids et de dimensions peuvent également être constatés. Les valeurs de poussières sont mesurées avec la méthode gravimétrique (PM).



FONTE FLAMME

34 rue Pierre Boulanger - Z.I. du Brezet-Est
63100 CLERMONT-FERRAND - FRANCE

<http://www.fonte-flamme.com>
E-mail: contact@fonte-flamme.com

Votre distributeur

Collection 2015.
Cuisinières