



Emailleur depuis 1909

PLANCHAS



www.plancha-eno.com

**Cent ans après ses débuts,
ENO reste une entreprise indémodable,
énergique et engagée, démontrant que
le modèle industriel au 21^e siècle reste
une aventure humaine toujours aussi
moderne et indispensable au progrès
économique et social de notre pays.**

LAURENT COLAS - ANTOINE THOMAS
CO-DIRIGEANTS D'ENO



L'AVENTURE ENO

unt, odit as aceaquodis quiamus rem quaerrumque sim
coritibus Apit, conse nos verum faccaep erupta velectur?
Genit offictem coreria plibust untempos etur aut estrum et
in ex ea volorepta sitatatur maiorem aut ulles accatem et
exceptatent aboribus es enimil ideratus pelliame quaepre
et fuga. Nequat entium estiis am accab ides dolori con cum
aut optios sus rest aut remporis sum fugit aut repelibus.

Offici core parcim fugita qui aut quis alitas entem rem que
vent, sinus, oditempos et aborem vellupti consed quas et
aut incitem res ent elest, ea volorem que eum vellupta is
rem sum ratqui conem sum necte velenis a is et, te dunt qui
reperorecto blaceatur rerum eos nobit voloreium sa si
ipis vendelendem. Nos rehent dus, es modi ut harum fugit
aut magnim quo dolo optatis assi doluptatet audaeperem
dessima ximolup tatur? Nemquiasped quiate et est pro con
essit, eumquo berroriant.





FABRIQUER FRANÇAIS

Depuis 2011, ENO certifie
ses planchas par le label
Origine France Garantie
qui authentifie l'origine de
sa production française.



UN SAVOIR-FAIRE D'EXCELLENCE

En 2011, le label Entreprise du
Patrimoine Vivant est attribué
à ENO pour son savoir-faire
d'excellence rare en émaillage.



DES PRODUITS RÉPARABLES

ENO s'engage à fabriquer
des produits réparables.
Les plaques sont garanties à vie
et les brûleurs 10 ans.



ECO-CONCEVOIR LA PRODUCTION

Économe en énergie, réparable,
durable et recyclable, chaque produit
portant la marque ENO est conçu
et fabriqué selon des principes
respectueux de l'environnement.



FAVORISER L'INSERTION

Depuis 2006, l'entreprise ENO
emploie 25% de travailleurs
handicapés (EPCNPH de Niort).



INNOVER ENSEMBLE AVEC LE LAB ENO

Un lieu ouvert à tous pour co-crée,
concevoir, développer, prototyper,
explorer, apprendre en s'amusant
et faire ensemble.

UNE ENTREPRISE ENGAGÉE
pour des moments uniques





une cuisine à la plancha

SAINE ET GOURMANDE



L'astuce du Chef

LA RÉACTION DE MAILLARD

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

En cuisine, la réaction de Maillard prend plusieurs formes.

Le but : favoriser par la cuisson le meilleur développement possible des arômes et optimiser le goût, la texture ou encore le croustillant des aliments concernés.

Explications du chef.

“ Contrairement au barbecue où les aliments sont en contact avec les flammes, la plancha permet de mieux contrôler la cuisson, et donc de mieux maîtriser la réaction de Maillard. Prenons la côte de bœuf : pour éviter d'obtenir une viande trop sèche, voire brûlée, il convient de ne pas la cuire trop violemment et trop longtemps. À bonne température et bonne durée de cuisson, un effet de caramélisation des protéines se produit, qui permet de maintenir à l'intérieur de la viande le jus et les saveurs. Le sang, qui n'aime pas la chaleur, se sera réfugié au cœur de la viande avant de se rediffuser partout au moment où la température baisse pour que la côte de bœuf soit au top au moment d'être mangée.

”

Avec la cuisine à la plancha, oubliez l'utilisation de matière grasse !

Véritable marque de fabrique d'ENO, la plaque en fonte émaillée est si épaisse, lisse et robuste que les aliments n'accrochent pas. Saisis ou cuits à basse température, chaque aliment conserve toutes ses saveurs ainsi que ses qualités nutritionnelles.

Contrairement au barbecue, les aliments ne sont pas en contact direct avec la flamme, les graisses des aliments cuisinés sont évacuées dans un bac amovible sans être brûlées pour une cuisine aussi savoureuse que diététique.

Il est possible de réaliser une très grande variété de recettes à la plancha : viandes, poissons, fruits de mer, légumes, fruits, brochettes, grosses pièces ou aliments délicats de petite taille... Vous pouvez tout cuisiner, laissez libre cours à toutes vos envies !

Conçue pour une utilisation facile. Conçue pour durer.





POUR TOUS LES JOURS

La plancha s'utilise au quotidien, quelque soit le nombre de personnes. Il suffit d'allumer un ou plusieurs brûleurs.



POUR TOUS LES ALIMENTS

La cuisson par contact permet de tout cuisiner, du petit déjeuner au dîner ! Poisson, légumes, viandes, oeufs et fruits s'enchaînent facilement sur la plancha grâce aux propriétés exceptionnelles de l'émail.

LA CUISINE À LA PLANCHA

c'est si facile !



POUR UNE CUISINE RAPIDE

La mise en route de la plancha est très rapide avec l'allumage électronique. Plus besoin d'allumettes ou de bois comme sur un BBQ. Grâce aux brûleurs hauts rendements, la plaque atteint 360°C en quelques minutes.



POUR UNE CUISINE PRÉCISE

Rien de plus facile que de régler la température selon les recettes. Les brûleurs permettent d'avoir une large plage de températures pour une cuisine précise. Plusieurs boutons de réglage offrent ainsi une véritable souplesse de cuisson.



POUR UN ENTRETIEN FACILE

L'émail multicouche lisse de la plaque évite aux aliments d'accrocher. Les plaques sont résistantes, ne se rayent pas et permettent un grattage efficace avec une boule inox pour enchaîner les cuissons. Un nettoyage par pyrolyse remet la plaque en état en quelques minutes. Les hauts rebords moulés évitent les projections et le bac récupérateur de graisse amovible passe au lave vaisselle.



POUR UNE CUISINE CONVIVIALE

La plancha se place au milieu du jardin parmi les convives pour profiter de chaque instant. Finis les désagréments de la fumée ou du feu qui s'éteint en un coup de vent ! On prend enfin l'apéro ensemble.

Placée au centre, chacun y va de sa petite touche, rajoute une épice, une herbe fraîchement cueillie... Cuisiner à la plancha, c'est si facile !



L'ÉMAILLAGE

UN SAVOIR-FAIRE UNIQUE EN FRANCE !

Seul fabricant de plancha en France à posséder le savoir-faire en émaillage, ENO obtient en 2011 le label **Entreprise du Patrimoine Vivant** pour son savoir-faire d'excellence en émaillage, procédé complexe qui mobilise des compétences artisanales très pointues.



Toutes les planchas ENO sont certifiées **Origine France Garantie** depuis 2011, unique label qui authentifie l'origine de fabrication d'un produit. La fonte des plaques est coulée en Alsace, puis émaillée dans nos ateliers à Niort.



1 PRÉPARATION DE L'ÉMAIL
La silice est mélangée à divers oxydes et du potassium, puis broyée pour obtenir une préparation homogène.



2 SÉCHAGE À 235°C
L'eau est évaporée avant la vitrification pour former le biscuit.



3 APPLICATION DE L'ÉMAIL
2 à 3 couches sont nécessaires pour obtenir une tenue parfaite de l'émail sur la fonte et un rendu bien lisse.



4 CUISSON À 800°C
L'émail se vitrifie. Robuste, il résiste aux chocs thermiques et aux rayures.

Parfaitement lisse, la surface émaillée permet d'enchaîner les cuissons sans ajout de graisse, et facilite le nettoyage.



UNE PLAQUE GARANTIE À VIE

Une qualité d'excellence et durable

Une goulotte d'évacuation

pour une cuisson saine. Les graisses et les résidus sont ainsi évacués dans le bac prévu à cet effet.



Une plaque en fonte très épaisse.

Solide et durable, la fonte est le matériau qui retient le mieux la chaleur, la diffuse lentement et la redistribue de façon homogène. Une fois la plaque chaude, les propriétés de rétention de la chaleur de la plaque en fonte permettent de réduire le feu au minimum et de réduire ainsi la consommation de gaz ou d'électricité. Épaisse de 7 mm, les plaques ENO ne se déforment pas à la chaleur (jusqu'à 360°) et permettent de saisir les aliments sans les dénaturer.



EMAIL
CERTIFIÉ
ALIMENTAIRE

Un émailage multicouche lisse

extrêmement robuste, évite toute oxydation, imperméabilise la surface de la plaque et facilite ainsi le grattage et le déglacage en fin de cuisson. Grâce à un émailage de qualité, on peut parfaitement enchaîner différentes cuissons et entretenir facilement sa plancha.

Une plaque thermomoulée aux rebords hauts anti-projections

permet de cuisiner en sécurité et proprement. Les angles arrondis facilitent le nettoyage.

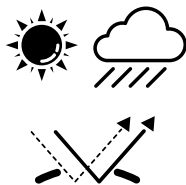
Les points forts

- Fonte très épaisse 7 mm.
- Excellente conduction thermique sur toute la surface de la plaque.
- Email lisse multicouche.
- Sans ajout de graisse.
- Ne retient pas les odeurs.
- Certification alimentaire.
- Garantie à vie.
- Résistante et indéformable.
- Retient la chaleur, la restitue lentement et longtemps (répartition uniforme).
- Anti-adhérent - Ne raye pas (entretien facile).
- Cuisine saine.
- Enchaînement des cuissons.
- Sécurité pour les consommateurs.
- ENO, le seul fabricant à garantir à vie la plaque pour une utilisation durable et éco-responsable.



DES CHÂSSIS RÉSISTANTS

Résistant et tout terrain pour rester dehors par tous les temps.



La plancha été comme hiver !

La plancha doit pouvoir rester en extérieur quelle que soit la saison. Les **châssis en inox de qualité marine** résistent à l'air salin et à la corrosion. L'**acier galvanisé thermolaqué** assure une parfaite protection contre les intempéries. Tous les châssis résistent aux UV. Avec le **capot de protection ou la housse**, la plancha reste propre jusqu'à la prochaine utilisation.



Votre terrain est accidenté ?

Avec les **pieds réglables**, l'inclinaison de la plaque peut être ajustée sans difficulté et facilite l'écoulement des graisses dans le **récupérateur de graisses**.



Trop de vent dans votre jardin ?

La flamme ne doit pas s'éteindre en cas de vent. Le **châssis en inox double paroi** permet une meilleure protection de la flamme sans déperdition de la chaleur et consomme ainsi moins de gaz.



Les points forts

- | | |
|----------------------------------|---|
| • Double paroi. | ➤ Chaleur confinée pour économie d'énergie. |
| • Matériaux robustes. | ➤ Résiste aux intempéries. |
| • Inox marin ou acier galvanisé. | ➤ Anti-corrosion et anti-UV. |
| • Pieds réglables. | ➤ Inclinaison de la plaque. |
| • Bacs récupérateurs de résidus. | ➤ Cuisine propre et saine. |



DES BRÛLEURS PERFORMANTS

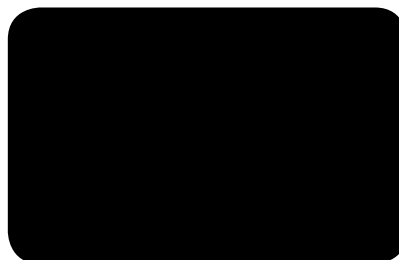
Faciles d'utilisation, performants et la sécurité avant tout !



L'expertise ENO : depuis plus de 70 ans, Eno conçoit et développe des appareils de cuisson au gaz pour le nautisme. Grâce à ce savoir faire, l'entreprise est aujourd'hui leader mondial dans le nautisme.

Aussi, Eno conçoit, teste et met au point dans ses laboratoires les meilleurs brûleurs adaptés à ses planchas pour :

- atteindre 360°C en quelques minutes pour bien saisir.
- optimiser la répartition de la chaleur sur la plaque en fonte pour une cuisson homogène.
- avoir une large plage de température pour une cuisson précise.



Les points forts

- | | |
|--|---|
| • Brûleurs haut rendement. | ➤ Faible consommation de gaz. |
| • Chauffe rapide de la plaque jusqu'à 360°C. | ➤ Cuisson rapide et saisie parfaite sans dénaturer les aliments |
| • Réglage précis de la flamme. | ➤ Finesse de cuisson. |
| • Sécurité thermocouple. | ➤ Sécurité en cas de vent. |
| • Garantie 10 ans. | ➤ Durable et éco-responsable. |



RIVIERA

14



ELEKTRA

22



BERGERAC

30



OCÉANE

40





COLLECTION

RIVIERA



RIVIERA

Ultra performante, la nouvelle gamme Riviera permet une réelle économie d'énergie grâce à ses brûleurs nouvelle génération et à la conception de ses châssis. La plancha Riviera est incontestablement l'alliée d'une cuisine précise d'exception, à la fois savoureuse et saine.

Les points forts

PERFORMANCE

Montée en température rapide

Saisie parfaite

Économie d'énergie
20% de gaz en moins

PRÉCISION

Les brûleurs circulaires en fonte
permettent une souplesse
de réglage et de cuisson
de 80°C à 360°C.

RESISTANCE

L'inox marin résiste
aux intempéries, à la corrosion
et aux UV

SÉCURITÉ GAZ

Système de surveillance de
la flamme par thermocouple.



ÉCONOMIE
D'ÉNERGIE
**20% DE GAZ
EN MOINS**



Les pieds réglables permettent
d'**adapter la plancha à tous les
supports ou terrains**

Le châssis

Le châssis double paroi permet de confiner la chaleur et ainsi réaliser une économie d'énergie avec **une consommation de gaz réduite de 20%**. Il offre également **une meilleure protection de la flamme**.

Reconnu pour son savoir-faire dans les appareils de cuisson pour le nautisme, ENO choisit le meilleur inox marin pour ses planchas.

Les brûleurs

Les brûleurs circulaires en fonte à haut rendement produisent **une puissance de chauffe inégalée** ; la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

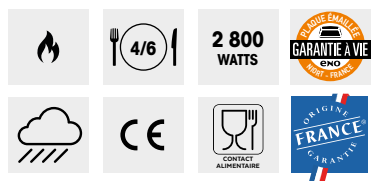
La souplesse de réglage et de cuisson (de 80°C à 360°C) **permet une cuisine précise**.

Les brûleurs sont **garantis 10 ans**.



CHÂSSIS **DOUBLE PAROI** INOX MARIN
BRÛLEURS **HAUT RENDEMENT** CHAUFFE RAPIDE
ÉCONOMIE D'ÉNERGIE **20% DE GAZ EN MOINS**

RIVIERA 45



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 1 brûleur gaz circulaire en fonte
- 2 800 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleur garanti 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Inox marin poli
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,3 L

H 23 x L 52 x P 49 cm

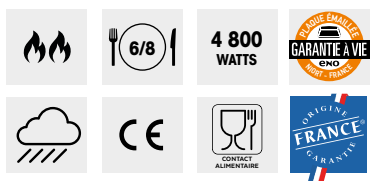
Poids : 20,4 kg

Ref. 530132010701



3 224780 036319

RIVIERA 60



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Plaque garantie à vie

BRÛLEURS

- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 4 800 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Inox marin poli
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox 1,3 L

H 23 x L 65 x P 57 cm

Poids : 31,45 kg

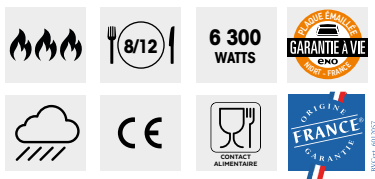
Ref. 530232010701



3 224780 036326

ENO choisit le meilleur inox
pour une parfaite résistance
aux intempéries et aux UV.

RIVIERA 75



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 39 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- 6 300 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Inox marin poli
- Double paroi
- Pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox 1,3 L

H 25 x L 82 x P 57 cm

Poids : 39 kg

Ref. 530332010701



3 224780 036333

PENSEZ-Y



CAPOT DE PROTECTION

Acier galvanisé thermolaqué noir et inox

Ref. CPE 45

Ref. CPE 60

Ref. CPE 75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

BERGERAC 45 : HPI45

BERGERAC 60 : HPI60

BERGERAC 75 : HPI75



CHARIOT MOBILOT

Ref. CMV0900



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53

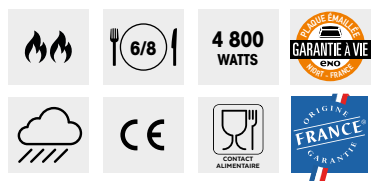


CHARIOT LÉON

Ref. MIP12085

Le Combo, tout le monde l'adore ! Alliant robustesse et design, il s'impose comme une valeur sûre pour un moment de convivialité et de gourmandise toute l'année. Pratique et fonctionnel avec ses rangements et son capot, rien de plus simple que de le mettre à l'honneur dans le jardin.

COMBO RIVIERA 60



CHARIOT

- Structure : inox et acier galvanisé thermolaqué noir
- Plan de travail : tablettes en inox et repliables
- Équipements :
4 roues pivotantes avec frein
2 portes
Barre accroche ustensiles

PLANCHA RIVIERA 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz circulaires en fonte
- Châssis inox marin double paroi
- Capot de protection

Voir détail p.xx

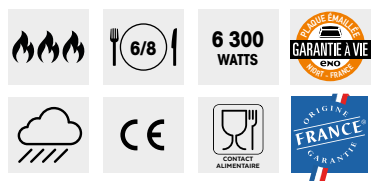
Chariot garanti 2 ans

H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 86 kg
Ref. 53028301CP



3 224780 037446

COMBO RIVIERA 75



CHARIOT

- Structure : inox et acier galvanisé thermolaqué noir
- Plan de travail : tablettes en inox et repliables
- Équipements :
4 roues pivotantes avec frein
2 portes
Barre accroche ustensiles

PLANCHA RIVIERA 75 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 3 brûleurs gaz circulaires en fonte
- Châssis inox marin double paroi
- Capot de protection

Voir détail p.xx

Chariot garanti 2 ans

H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 95 kg
Ref. 53038301CP



3 224780 037453







COLLECTION
ELEKTRA



ELEKTRA

La plancha Elektra, grâce à une technologie issue du savoir-faire ENO, offre des performances équivalentes aux modèles au gaz et permet d'obtenir des cuissons parfaites. Installée sur un balcon ou une terrasse, la plancha Elektra est l'appareil idéal des urbains passionnés de cuisine sans compromis sur la taille, la qualité et la performance.

Les points forts

GRANDE DIMENSION

La plus grande plancha électrique du marché

PRÉCISION

Système de chauffe radiant à haut rendement offrant une très large plage de températures

RÉSISTANCE

L'inox marin résiste aux intempéries, à la corrosion et aux UV

SÉCURITÉ

Utilisation Intérieur /extérieur
Étanche aux éclaboussures d'eau (Norme IPX4)

Témoin de chaleur résiduelle et limiteur de température.

ELEKTRA
EST AUSSI
PERFORMANTE
QUE LE GAZ



Les pieds réglables permettent d'**adapter la plancha à tous les supports ou terrains.**



Le châssis double paroi offre **une meilleure protection de la flamme pour peu de déperdition de chaleur.**

La conformité CE-IPX4 atteste que le châssis est adapté à toutes les conditions climatiques et résiste aux fortes projections d'eau pour une **utilisation intérieure ou extérieure.**

Les foyers radiants à haut rendement produisent **une puissance de chauffe inégalée**, la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

La souplesse de réglage et de cuisson de (80°C à 360°C) **permet une cuisine précise.**

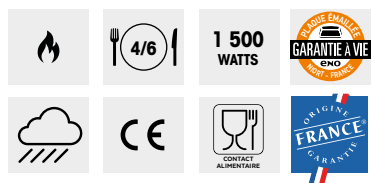
Les foyers radiants sont **garantis 10 ans.**

CHÂSSIS **DOUBLE PAROI** INOX MARIN FOYERS RADIANTS À **HAUT RENDEMENT**

Le saviez-vous ?

La plancha Elektra 60 offre la plus grande superficie de cuisson du marché se branchant sur une prise domestique.

ELEKTRA 45



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Plaque garantie à vie

FOYER

- 1 foyer radiant rectangulaire
- 2 800 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- Foyer garanti 10 ans
- 240V / 6,5A

CHÂSSIS

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 23 x L 52 x P 49 cm

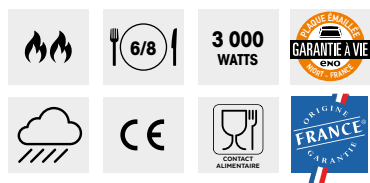
Poids : 20,4 kg

Ref. 545132014201



3 224780 036302

ELEKTRA 60



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 57 x 39 cm
- Plaque garantie à vie

FOYERS

- 2 foyers radiants rectangulaire
- 6 000 watts
- Sécurité par sonde thermostatique
- Foyers garantis 10 ans
- 240V / 13A

CHÂSSIS

- Inox marin
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 23 x L 65 x P 57 cm

Poids : 31,45 kg

Ref. 545232014201



3 224780 036210



PENSEZ-Y



CAPOT DE PROTECTION

Acier galvanisé thermolaqué noir et inox

Ref. CPE 45

Ref. CPE 60

Ref. CPE 75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

BERGERAC 45 : HPI45

BERGERAC 60 : HPI60

BERGERAC 75 : HPI75



CHARIOT MOBILOT

Ref. CMV0900



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53

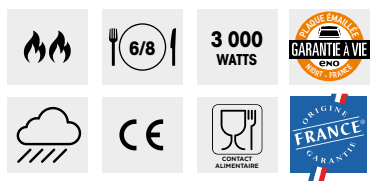


CHARIOT LÉON

Ref. MIP12085

Le Combo, tout le monde l'adore ! Alliant robustesse et design, il s'impose comme une valeur sûre pour un moment de convivialité et de gourmandise toute l'année. Pratique et fonctionnel avec ses rangements et son capot, rien de plus simple que de le mettre à l'honneur dans le jardin.

COMBO ELEKTRA 60



CHARIOT

- Structure : inox
- Plan de travail : tablettes en inox et repliables
- Équipements :
 - 4 roues pivotantes avec frein
 - 2 portes
 - Barre accroche ustensiles

PLANCHA ELEKTRA 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 foyers radiants garantis 10 ans
- Châssis inox double paroi
- Capot de protection

Voir détail p.xx

Chariot garanti 2 ans

H 106 x L 164/107 x P 66 cm
Poids : 96 kg
Ref. 54528301CP





LE PLAISIR DE CUISINER DEHORS

Des amis à l'improviste, des légumes
frais du marché et une belle côte de
bœuf, deux rayons de soleil... rien de
plus simple que de sortir la plancha !





COLLECTION
BERGERAC



BERGERAC

Référence de la plancha traditionnelle, la plancha Bergerac est fidèle au savoir-faire rare d'excellence d'ENO. De qualité irréprochable, elle permet une utilisation quotidienne et un entretien facile. Avec son coloris tendance, elle trouve facilement sa place dans le jardin ou sur une terrasse.

Les points forts

PERFORMANCE

Puissance jusqu'à 7,5 kW
Chauffe rapide de la plaque
jusqu'à 360°C

ROBUSTESSE

Châssis double paroi
en acier galvanisé peint polyester
résiste aux UV et ne se raye pas

Plaque en fonte émaillée
garantie à vie

DESIGN INTÉMPIREL

Le coloris gris taupe s'intègre
à tous les extérieurs.

SÉCURITÉ

Système de surveillance de
la flamme par thermocouple.



LA PLANCHA
DE RÉFÉRENCE
**ROBUSTE ET
PERFORMANTE**



Le châssis double paroi offre **une meilleure protection de la flamme.**

En acier galvanisé thermolaqué peint en gris, le châssis **résiste aux intempéries et ne se raye pas.**

Les pieds réglables permettent d'**adapter la plancha à tous les supports ou terrains.**



Les brûleurs double rampe à haut rendement produisent **une puissance de chauffe inégalée**, la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

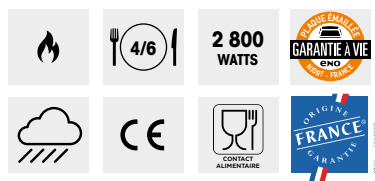
La souplesse de réglage et de cuisson (de 120°C à 360°C) **permet une cuisine précise.**

Grâce à l'allumage électronique, **l'utilisation est facile pour tous.**

Les brûleurs sont **garantis 10 ans.**

COLORIS **GRIS TAUPE** TENDANCE
CHÂSSIS **ACIER GALVANISÉ** THERMOLAQUÉ
FONTE ÉMAILLÉE MULTICOUCHE **INDÉFORMABLE**

BERGERAC 45



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 44 x 30 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 1 brûleur gaz circulaire en fonte
- 2 800 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleur garanti 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 24 x L 47 x P 49 cm

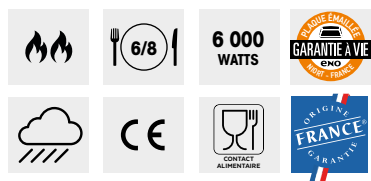
Poids : 16,65 kg

Ref. 531332700701



3 224780 037460

BERGERAC 60



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 56 x 38 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 2 brûleurs gaz double rampe
- 6 000 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel
(Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Double paroi
- Pieds réglables
- 1 bac récupérateur inox

H 24 x L 60 x P 57 cm

Poids : 24 kg

Ref. 531432700701



3 224780 037477

L'acier galvanisé thermolaqué peint polyester garantit la robustesse et la longévité du châssis.

BERGERAC 75



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Hauts rebords anti-projections
- Goulotte de récupération des jus
- Surface de cuisson 74 x 38 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 3 brûleurs gaz double rampe
- 7 500 watts
- Allumage électronique
- Sécurité thermocouple
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane et gaz naturel (Kit sur commande pour le gaz naturel)

CHÂSSIS

- Acier galvanisé thermolaqué gris
- Double paroi
- Pieds réglables
- 2 bacs récupérateurs inox

H 24 x L 77 x P 57 cm

Poids : 30,85 kg

Ref. 531732700701



3 224780 037484

PENSEZ-Y



CAPOT DE PROTECTION

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir

Ref. CPB45

Ref. CPB60

Ref. CPB75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

BERGERAC 45 : HPI45

BERGERAC 60 : HPI60

BERGERAC 75 : HPI75



CHARIOT MOBILOT

Ref. CMV0900



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53

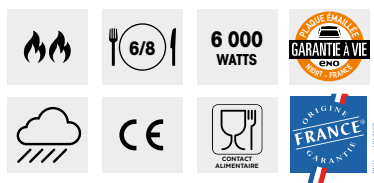


CHARIOT FÉLIX

Ref. MAP12070

Nem intessi llessul icitiquius hus. Valiemus cla perevid capercer ave, nossidet intem furorem mum cribus, sussulem cere, const virmiluis eto hem publis audem auconsu scesiaae nequam consulibus de es facchin te, tenteri bustebatus huidefachil vehemerfirte condiis iu

PACK BERGERAC 60



CHARIOT

- Structure : acier galvanisé thermolaqué gris
- Plan de travail : acier galvanisé thermolaqué gris et fixe
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles

PLANCHA BERGERAC 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis acier galvanisé thermolaqué gris double paroi

Voir détail p.8

Chariot garanti 2 ans

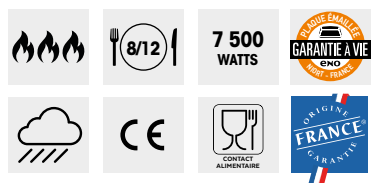
H 100 x L 121 x P 57 cm

Poids : 46 kg

Ref. 53148370



PACK BERGERAC 75



CHARIOT

- Structure : acier galvanisé thermolaqué gris
- Plan de travail : acier galvanisé thermolaqué gris et fixe
- Équipements :
 - 4 roues tout terrain avec blocage
 - 1 étagère intérieure basse
 - 2 rideaux cache bouteille de gaz
 - 1 rangement pour 4 bouteilles

PLANCHA BERGERAC 75 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 3 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis acier galvanisé thermolaqué gris double paroi

Voir détail p.9

Chariot garanti 2 ans

H 100 x L 138 x P 57 cm

Poids : 53 kg

Ref. 53178370



PENSEZ-Y



CAPOT DE PROTECTION

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir

BERGERAC 60 : CPB60

BERGERAC 75 : CPB75



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

PACK BERGERAC 60 : HCI120

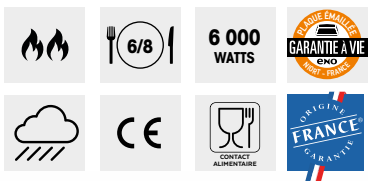
PACK BERGERAC 75 : HCI135





Véritable “cuisine” mobile, ce chariot design répond à toutes les attentes : confortable et fonctionnel pour cuisiner en ayant tout sous la main, mobile pour le placer où bon vous semble, compact pour le ranger en un clin d’œil ! Il permet d’encastrer une plancha Bergerac 60.

BISTRO BERGERAC 60



PRATIQUE !
LE PLAN DE TRAVAIL
SE REPLIE POUR
UN RANGEMENT
COMPACT



CHARIOT

- Structure : acier galvanisé thermolaqué noir et gris
- Plan de travail : inox et repliable
- Équipements :
4 roues multidirectionnelles
1 étagère intérieure basse
2 portes
Poignées accroche torchon et ustensiles
2 bacs gastro inox et rangements bouteilles/épices compatibles lave-vaisselle

PLANCHA BERGERAC 60 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis acier galvanisé thermolaqué gris double paroi

Voir détail p.8

Chariot garanti 2 ans

H 110 x L 147/102 x P 63 cm

Poids : 80 kg

Ref. 53148470



3 224780 038665

PENSEZ-Y



HOUSSE DE PROTECTION
Toile déperlante imputrescible anti UV
HCI120





COLLECTION
OCÉANE



OCÉANE

La plancha Océane concentre tout le savoir-faire d'ENO en proposant un produit simple et compact équipé d'une plaque en fonte émaillée de grande qualité. Avec son châssis inox, la plancha Océane peut être installée dans le jardin ou la terrasse, et la version intégrée sur chariot se déplace facilement.

Les points forts

ENCOMBREMENT

Compacte et légère
pour tout type de chariots

PERFORMANCE

Brûleurs double rampe
pour une chauffe rapide
(jusqu'à 360°C)

ROBUSTESSE

Plaque en fonte émaillée
garantie à vie

RAPPORT QUALITÉ-PRIX

La plancha de qualité
accessible pour tous



Le châssis en inox **résiste aux intempéries, à la corrosion et aux UV.**

Les pieds réglables permettent d'**adapter la plancha à tous les supports ou terrains.**



Les brûleurs double rampe à haut rendement produisent **une puissance de chauffe inégalée**, la plaque en fonte atteint 360°C en quelques minutes.

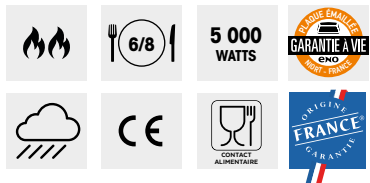
La souplesse de réglage et de cuisson (de 80°C à 360°C) **permet une cuisine précise.**

L'allumage piezo permet **une utilisation facile pour tous.**

Les brûleurs sont **garantis 10 ans.**

UN CHÂSSIS COMPACT ET LÉGER POUR XXXXXXXXXXXXXXXX LA QUALITÉ POUR UN BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX

OCÉANE 50



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 47 x 36 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 2 brûleurs gaz double rampe
- 5 000 watts
- Allumage piezo
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane

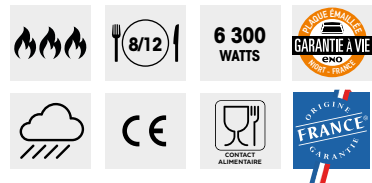
CHÂSSIS

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox

H 21 x L 49 x P 46 cm
Poids : 15,3 kg
Ref. 535532010701



OCÉANE 65



PLAQUE

- Plaque fonte épaisse 7 mm
- Émail multicouche
- Rebords anti-projections
- Surface de cuisson 62 x 36 cm
- Plaque garantie à vie

BRÔLEURS

- 3 brûleurs gaz double rampe
- 6 300 watts
- Allumage piezo
- Brûleurs garantis 10 ans
- Gaz Propane/Butane

CHÂSSIS

- Inox
- Pieds réglables
- 1 bol récupérateur inox

H 23 x L 65 x P 46 cm
Poids : 22 kg
Ref. 536532010701





ENO choisit le meilleur inox
pour une parfaite résistance
aux intempéries et aux UV.



PENSEZ-Y



HOUSSE DE PROTECTION

Toile déperlante imputrescible anti UV

OCÉANE 50 : HPI45

OCÉANE 65 : HPI60



CHARIOT ÉMILE

Ref. DPN53



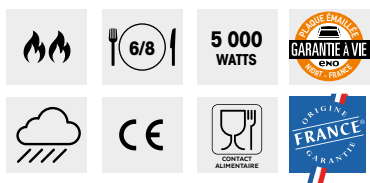
CHARIOT LÉON

Ref. MIP12085



Vlmpore, conse adi optae pratur mollaceaue volumquati omnis aut voluptatur simeni que volorest quae qui ulpa invenis dolorec atibus aut fugia est voloriam, conetur a ium nesequamenis aut et eicid etur molut volorum quamusapidi duci iuntis audam dolest etur alicil eatur

PACK OCÉANE 50



CHARIOT

- Structure : acier galvanisé noir
- Plan de travail : acier galvanisé noir et fixe
- Équipements :
 - 2 roues tout terrain
 - 1 étagère intérieure basse
 - 1 rideau cache bouteille

PLANCHA OCÉANE 50 (encastrée)

- Plaque fonte émaillée garantie à vie
- 2 brûleurs gaz double rampe garantis 10 ans
- Châssis inox

Chariot garanti 2 ans

H 95 x L 100 x P 50 cm

Poids : 26 kg

Ref. 53558385







COLLECTION
CHARIOTS

Fonctionnels, ces chariots permettent une installation facile et rapide de la plancha pour un usage quotidien et une mobilité adaptée à tout type de terrain.

CHARIOT LÉON



Pour planchas RIVIERA, ELEKTRA et OCÉANE

MATÉRIAUX

- Structure Inox
- Plateau, crédence et étagère basse en acier galvanisé thermolaqué noir

ÉQUIPEMENTS

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 crédence haute noire
- 1 étagère basse
- 1 chaîne de fixation pour bouteille de gaz

Chariot garanti 2 ans

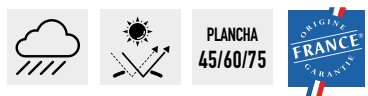
H 115 x L 120 x P 62 cm

Poids : 29 kg

Ref. MIP12085



CHARIOT FÉLIX



Pour planchas BERGERAC

MATÉRIAUX

- Structure et plateau en acier galvanisé thermolaqué gris

ÉQUIPEMENTS

- 4 roues dont 2 directionnelles à frein
- 1 crédence haute noire
- 1 étagère basse
- 1 chaîne de fixation pour bouteille de gaz

Chariot garanti 2 ans

H 115 x L 120 x P 62 cm

Poids : 29 kg

Ref. MAP12070





Émile et Mobilot sont des chariots mobiles en bois. Équipés de rangements et de tablettes, ils s'intègrent parfaitement aux jardins et aux terrasses pour un usage quotidien de la plancha.

CHARIOT ÉMILE



Pour planchas RIVIERA, ELEKTRA, BERGERAC et OCÉANE

MATÉRIAUX

- Structure en robinier
- Plateau en HPL noir inaltérable

ÉQUIPEMENTS

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 1 étagère basse
- 2 rideaux cache bouteille
- Barre accroche torchons
- Rangement bouteilles

Chariot garanti 2 ans

H 85 x L 146/88 x P 56 cm

Poids : 25 kg

Ref. DPN53



CHARIOT MOBILOT



Pour planchas RIVIERA, ELEKTRA, BERGERAC et OCÉANE

MATÉRIAUX

- Structure en robinier
- Plateau en inox

ÉQUIPEMENTS

- 4 roues dont 2 multidirectionnelles à frein
- 2 tablettes coulissantes
- 2 étagères
- 1 rideau cache bouteille de gaz
- 1 grand tiroir en façade
- Barre accroche torchons
- Rangement bouteilles

Chariot garanti 2 ans

H 88 x L 150/88 x P 57 cm

Poids : 39,9 kg

Ref. CMV0900









CUISINE D'EXTÉRIEUR



MODULO

Prolongez votre maison avec la cuisine d'extérieur et cuisinez à la plancha comme un chef. Rien de plus facile que de concevoir sur mesure sa cuisine outdoor. Les modules se choisissent séparément et se combinent en toute harmonie.

Les points forts

RÉSISTANT

Les modules en inox avec plateau en HPL noir résistent aux intempéries et ne rouillent pas. Chaque module est garanti 2 ans.

MODULABLE

Parfaitement adaptés à la plancha gaz ou électrique, les différents modules se fixent entre eux et permettent de composer sa cuisine selon ses envies, ses besoins en rangements, équipée ou non d'évier... et de rendre sa cuisine unique.

ESTHÉTIQUE

Les modules et équipements au design épuré apportent une touche contemporaine à son extérieur. L'espace plancha devient une véritable extension de la maison.

FONCTIONNEL

La cuisine Modulo est une véritable cuisine outdoor. Tout est prévu pour avoir tout sous la main : rangements, évier, plan de travail et plancha.



COMPOSEZ VOTRE CUISINE D'EXTÉRIEUR SUR MESURE EN COMBINANT LES DIFFÉRENTS MODULES



Module plancha



Module plan de travail + Module plancha + Module évier



Module plan de travail + Module plancha



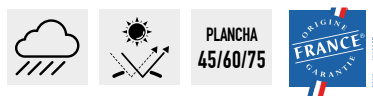
MOBILE

Équipés de roulettes, les modules se déplacent facilement grâce aux deux poignées escamotables.

Les pieds réglables permettent de s'adapter à tout type de terrain.

JE COMPOSE MA CUISINE

MODULE PLANCHA



MATÉRIAUX

- Structure et porte en inox
- Plateau surbaissé en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir

ÉQUIPEMENTS

- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

H.105 x L.80 x P.60 cm

Poids : 38 kg

Ref. MOD4102



MODULE PLAN DE TRAVAIL



MATÉRIAUX

- Structure et porte en inox
- Plateau en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir

ÉQUIPEMENTS

- 2 roues et 2 pieds réglables
- 2 poignées escamotables

H.105 x L.80 x P.60 cm

Poids : 38 kg

Ref. MOD4101



PENSEZ-Y



KIT 3 ACCESSOIRES INOX

Ces trois accessoires se fixent sur la crédence des modules, idéal pour avoir tout sous la main !

- Dérouleur d'essuie-tout
- Bac gastro suspendu
- Support livre de cuisine

Ref. MOD1301



MODULE ÉVIER



MATÉRIAUX

- Structure et porte en inox
- Structure et porte en inox
- Plateau en HPL noir
- Crédence en acier galvanisé noir

ÉQUIPEMENTS

- 2 poignées escamotables
- Évier inox avec bonde et siphon
- Mitigeur prêt à brancher

H.105 x L.80 x P.60 cm

Poids : 42,5 kg

Ref. MOD4103



MODULE ANGLE



Permet de fermer l'angle entre 2 modules.

MATÉRIAUX

- Cadre en inox avec plateau en HPL noir
- 2 crédences d'angle en acier galvanisé noir

H.10 x L.60 x P.60 cm

Poids : 11 kg

Ref. MOD1485



ÉTAGÈRE

- Acier galvanisé.
- 2 maxi par module.

Ref. MOD1610



TIROIR

- Acier galvanisé.
- Glissières à billes.
- 3 maxi par module.

Ref. MOD1710







LES ESSENTIELS



LES ESSENTIELS

INSTALLER



Raccord Flexigaz inox

Durée de vie illimitée.
Longueur 1 m.
Ref. P010630

gencode ?



PRÉPARER



Planche à découper

Planche réversible en bambou.
38 x 28 cm
Ref. PAD53



3 224780 038870



Tablier noir

100% coton lavable en machine.
85 x 69 cm
Ref. TPM53



3 224780 035947



Coffret découpe inox

Couteau lame trempée inox - Pic inox.
Dim. : 30 cm
Ref. KD2



3 224780 038115



Pinceau silicone inox

Pour badigeonner les aliments.
Largeur 4 cm
Ref. PS04



3 224780 036081



Vaporisateur d'huile

Pour un ajout modéré d'huile.
Capacité : 100 ml
Ref. VH300



3 224780 035725



Livre de recettes I love plancha

150 recettes gourmandes faciles à réaliser.
23 x 18,5 cm
Ref. LRP1500

gencode ?



CUISINER



Spatule coudée large inox

Pour tous les usages.
Largeur 12 cm
Ref. SP150



3 224780 032434



Spatule coudée longue inox

Pour tous les usages.
Longueur 21 cm
Ref. SP210



3 224780 035718



Kit 2 micro spatules inox

Ultra fines et flexibles pour manipuler les aliments.
Ref. SPK2



3 224780 038108



Pince inox

Pour les manipulations délicates.
Dim. : 30 cm
Ref. PI30



3 224780 033776



Pince large inox

Pour manipuler les grosses pièces
Dim. : 30 cm
Ref. PIL30



3 224780 038092



Cloche inox poli

Idéale pour affiner les cuissons et étuver.
Diamètre 28 cm
Ref. CI 22



3 224780 033783



Grille de repos

Pour laisser reposer viandes et poissons. Utilisable sous la cloche.
Diamètre 27 cm
Ref. GRP28



3 224780 038146



Étagère inox

A poser sur la plaque pour maintien au chaud.

ERP45 : Modèles 45
(6x48x12,5 cm)



3 224780 038146

ERP60 : Modèles 60
(6x61x12,5 cm)



3 224780 038146

ERP75 : Modèles 75
(6x77x12,5 cm)



3 224780 038146



Dôme anti-projections

Dôme en grillage fin inox.
38 x 28 cm
Ref. DAP53



3 224780 038153



NETTOYER



Plancha cleaner

Nettoyant 100% naturel à base d'argile.
Pot 300g avec éponge
Ref. PMC300



3 224780 035671



Kit nettoyage

2 chiffons microfibrés noirs
et 2 boules inox.
Ref. LMB40



3 224780 036456



Support boule inox

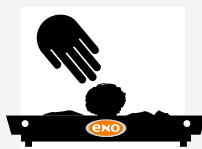
Nettoyer sans se salir les doigts
ni se brûler.
Ref. SBI53



3 224780 038160

UN ENTRETIEN FACILE

PYROLYSE POUR ENCHAÎNER LES CUISSONS



Entre les cuissons, chauffez la plaque au maximum.
Grattez avec une boule inox, retirez les résidus et essuyez avec un chiffon absorbant.
Votre plancha est prête pour le plat suivant.

EN FIN DE CUISSON



DÉGLAÇAGE

Avant que votre plancha ne refroidisse, versez de l'eau ou du vinaigre blanc.



GRATTAGE

Grattez la plaque avec la spatule et la boule inox.
Renouvelez jusqu'à ce que l'eau soit claire.



NETTOYAGE

Laissez refroidir et appliquez le cleaner avec la boule inox, essuyez avec une éponge humide.



PROTÉGER



Capots de protection BERGERAC

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir.

CPB45 : Bergerac 45



CPB60 : Bergerac 60



CPB75 : Bergerac 75



Capots de protection RIVIERA et ELEKTRA

Acier galvanisé thermolaqué polyester noir et inox.

CPE45 : Riviera et Elektra 45



CPE60 : Riviera et Elektra 60



CPE75 : Riviera 75



Le système POP'UP anti-flaque favorise le ruissellement et évite la stagnation de l'eau de pluie.



Housses de protection pour plancha

Toile déperlante imputrescible anti UV avec cordon de serrage pour un meilleur maintien en cas de vent.

HPI45

Riviera 45 / Bergerac 45
Elektra 45 / Océane 50



HPI60

Riviera 60 / Bergerac 60
Elektra 60 / Océane 65



HPI75

Riviera 75 / Bergerac 75



Housses de protection pour chariot

Toile déperlante imputrescible anti UV avec cordon de serrage pour un meilleur maintien en cas de vent.

HPI100

PACK Océane 50 / OSCAR



HCI120

PACK Bergerac 60 / Combo 60
ÉMILE



HCI135 : PACK Bergerac 75
Combo 75 / FÉLIX / LÉON



À VOUS DE JOUER !

RECETTES ET ASTUCES

LE SITE ET SUR
LES RÉSEAUX SOCIAUX

LA COMMUNAUTÉ ENO

LIVRE DE RECETTES

LES ATELIERS DE CUISINE



Demain avec **ENO**

Situé à Niort, le Lab est un lieu à part, ouvert à tous pour co-crée, concevoir, développer, prototyper, explorer, apprendre en s'amusant et faire ensemble.

Un lieu où cuisine à la plancha et mise à disposition d'outils de fabrication se côtoient pour faire émerger la cuisine et les projets de demain.

PLANCHA LAB

Un espace dédié aux cours de cuisine à la plancha dans une cuisine toute équipée.

Avec des chefs cuisiniers et des producteurs locaux, découvrons ensemble la cuisine à la plancha toujours plus innovante et créative ! Plusieurs planchas sont mises à disposition pour développer votre créativité gastronomique.

FAB LAB

Le Fab Lab Eno, facilitateur de projets collectifs pour demain.

Eno met à disposition de nombreux outils de conception et fabrication pour faciliter l'émergence de nouvelles idées à travers l'expérimentation et la fabrication de prototypes.

EMAUX LAB

Emaux Lab, le savoir-faire Eno en émaillage au service de la création !

Eno propose un lieu d'apprentissage des techniques d'émaillage sur métaux pour la réalisation d'objets artistiques en partenariat avec des artistes et artisans d'art. Mise à disposition du parc machine de l'usine : atelier d'application d'émail, fours d'émaillage.

Rendez-vous sur la page Facebook Le Lab ENO

pour suivre toutes les actualités et le programme des activités du Lab.



BESOIN D'AIDE ?

UN SERVICE APRÈS-VENTE EFFICACE

Les planchas ENO sont fabriquées avec des matériaux recyclables de qualité. Tous nos appareils sont conçus pour être réparables. Avant d'être emballé, chaque produit est numéroté, testé et contrôlé rigoureusement dans nos ateliers à Niort pour apporter une sécurité maximale aux utilisateurs. L'entreprise ENO est reconnue pour l'efficacité et le sérieux de son service après-vente.

www.plancha-eno.com



Emailleur depuis 1909