La Collection | 2022

Performance | Design | Style

Nexus Steam | Noir, SXS | Noir, Hotte Plate | Noir

Esprit | Inox

CONTENU

Pourquoi Falcon 5
La Collection TERRE 6 - 7
Définir son style 8 - 25
Performances culinaires 26 - 28
Faites vos choix...
Choisir les fours 30
Choisir le combustible 32 - 35
Pourquoi l'induction Falcon ? 36
Choisir votre couleur 37
votre piano de cuisson - Traditionnel / Contemporain
Nexus Steam 40 - 43
Nexus SE 44
Nexus 45
Elise 46
Elan Deluxe 47
Professional+ FX 90 / FXP 90 48
Professional+ FX 100 49
Encore Deluxe 50
Longstock Deluxe 51
Professional Deluxe 52
Infusion 53
Classic Deluxe 54
Classic 55
Professional+ 56
Esprit 57
Kitchener 58
Votre piano de cuisson - Semi-Professionnel
Mercury 60
Deluxe 61
Continental 62
900S 63
Les accessoires Falcon
Hottes 66 - 69
Crédences 70
Réfrigération (pose libre)
Caractéristiques et fonctionalités 72
DXD Multi Portes (2 Portes / 2 Tiroirs) 73
SXS Style Américain (4 Portes) 74
Installation & Garantie 75

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 preféré 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

Une famille de plus d'un million de propriétaires

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 permet à Falcon de continuer à jouer son 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.

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.

La Collection TERRE

Vert Minéral (mat)

Roche Bleue

Charbon (mat satiné)

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 Tendance, 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 90 cm de large qui offre de très nombreuses fontionnalités 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 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

PROFESSIONAL+ FX 100

Disponible en : 100 cm
Options table de cuisson : Gaz

Couleurs :

Noir | Ardoise | Inox

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 49

NEXUS

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

Couleurs :

Noir | Ardoise | Inox | Blanc | Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome satiné

Pour plus de détails, voir page 45

900S

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

Couleurs :

Noir* | Ardoise** | Inox* | Blanc** | Crème*
Rouge Cerise** | Bleu de Chine**

Finition : * Chrome
** Nickel

Pour plus de détails, voir page 63

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 accessoiriser 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 accessoiriser 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 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

CLASSIC

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Ardoise*

Finition : Chrome
* Modèle 110 Mixte

Pour plus de détails, voir page 55

ELAN DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Gris Perle, Rouge Airelle, Crème, Vert Olive, Roche Bleue

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 47

ELISE

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

Couleurs :

Noir, Ardoise, Inox, Blanc, Crème, Rouge Cerise, Bleu de Chine, Charbon (mat satiné), Roche Bleue, Vert Minéral (mat)

Finition : Nickel

Pour plus de détails, voir page 46

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.

Image de courtoisie - www.loaf.com - Elise 110 | Bleu de Chine

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 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

CLASSIC DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Gris Perle, Vert Olive, Blanc, Crème
Rouge Airelle, Bleu Roi, Vert Anglais, Ardoise, Charbon (mat satiné)
Roche Bleue, Vert Minéral (mat)

Finition : Chrome ou Laiton

Pour plus de détails, voir page 54

ELISE

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

Couleurs :

Noir, Ardoise, Inox, Blanc, Crème
Rouge Cerise, Bleu de Chine, Charbon (mat satiné), Roche Bleue, Vert Minéral (mat)

Finition : Nickel

Pour plus de détails, voir page 46

CONTINENTAL

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

Couleurs :

Noir*, Ardoise**, Inox*, Blanc**, Rouge Cerise**
Bleu de Chine**

Finition : * Chrome
** Nickel

Pour plus de détails, voir page 62

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.

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

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.

Photo aimablement fournie par Annette et Christian – Continental 1092 | Noir

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 (p 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

CLASSIC

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Ardoise*

Finition : Chrome
*110 Mixte

Pour plus de détails, voir page 55

CLASSIC DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Gris Perle, Vert Olive, Blanc, Crème, Rouge Airelle, Bleu Roi, Vert Anglais, Ardoise, Charbon (mat satiné), Roche Bleue, Vert Minéral (mat)

Finition : Chrome ou Laiton

Pour plus de détails, voir page 54

ELAN DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Gris Perle, Vert Olive, Crème, Rouge Airelle, Roche Bleue

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 47

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 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 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

PROFESSIONAL+ FX 90 / FXP 90

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Ardoise, Inox

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 48

PROFESSIONAL DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Ardoise, Inox, Blanc, Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 52

NEXUS STEAM

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

Couleurs :

Black, Slate, Stainless Steel, Ivory, Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome satiné

Pour plus de détails, voir page 40 - 43

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 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

ESPRIT

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Inox

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 57

ELISE

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

Couleurs :

Noir, Ardoise, Inox, Blanc, Crème
Rouge Cerise, Bleu de Chine, Charbon (mat satiné), Roche Bleue, Vert Minéral (mat)

Finition : Nickel

Pour plus de détails, voir page 46

MERCURY

Disponible en : 100 cm / 110 cm / 120 cm
Options table de cuisson : Gaz / Induction

Couleurs :

Noir Mat / Noir Brillant, Inox

Finition : Inox poli

Pour plus de détails, voir page 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.

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 et y trouver des informations produits plus détaillées (p 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

PROFESSIONAL DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Ardoise, Inox, Blanc, Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 52

NEXUS SE

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

Couleurs :

Noir, Ardoise, Ivoire, Inox, Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome satiné

Pour plus de détails, voir page 44

DELUXE

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

Couleurs :

Noir*, Ardoise**, Blanc**, Inox*, Crème*, Rouge Cerise**, Bleu de Chine**, Fauve**

Finition : * Chrome
** Nickel

Pour plus de détails, voir page 61

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 coeur du style scandinave. Ajoutez cependant quelques touches colorées avec vos accessoires culinaires pour égayer votre cuisine et la personnaliser.

Photo aimablement fournie par Åraslövs & 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 et y trouver des informations produits plus détaillées (p 40 - 63).

Enfin, pour un équipement 100% Falcon, découvrez notre sélection de hottes et de crédences (p 66 - 70) et nos réfrigérateurs en pose libre (p 72 - 74).

PROFESSIONAL+

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

Couleurs :

Noir, Crème, Rouge Airelle, Inox

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 56

ELAN DELUXE

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

Couleurs :

Noir, Gris Perle, Vert Olive, Crème, Rouge Airelle, Roche Bleue

Finition : Chrome

Pour plus de détails, voir page 47

CONTINENTAL

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

Couleurs :

Noir*, Ardoise**, Inox*, Blanc**, Rouge Cerise**, Bleu de Chine**

Finition : * Chrome
** Nickel

Pour plus de détails, voir page 62

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 ardoise 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+ 90 | Inox

PERFORMANCE

Alexandra Dibble, notre experte en économie domestique, joue un role 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 serez enchanté(e) 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 fonctionalités uniques

PLANCHA

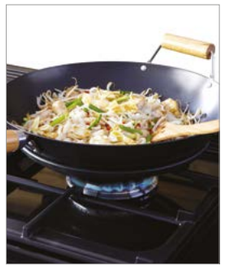
Cette plancha en fonte d'aluminium s'insère parfaitement sur le plan de cuisson lorsque vous en avez besoin. Le côté lisse est idéal pour la cuisson du bacon, tandis que le côté nervuré permet d'éliminer la graisse pour une cuisson saine des steaks et poissons grillés.

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 MULTI-COURONNE

Le foyer wok est equipé de flames 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 1,1 kW 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 gril séparé Falcon est equipé, 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 gril 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.

Tous les accessoires ne sont pas fournis avec chaque modèle. Veuillez vous référer aux pages produits pour plus de détails ou contactez votre revendeur Falcon.

Four Multifonction

Le four multifonction offre jusqu'à 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 gril 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 pieces 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

La fonction 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 cuisiné.

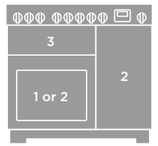
Tous les accessoires ne sont pas fournis avec chaque modèle. Veuillez vous référer aux pages produits pour plus de détails ou contactez votre revendeur Falcon.

Choisir
LES FOURS...

CLÉS

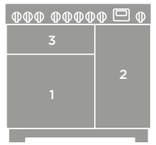
1. Four multifonction
2. Four à chaleur tournante
3. Four gril séparé avec plateau coulissant
4. Four à cuisson lente
5. Tiroir de pousse ou de rangement
6. Tiroir de rangement
7. Four vapeur

90 CM



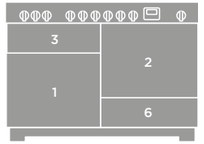
FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Classic Deluxe
- Encore Deluxe
- Longstock Deluxe
- Nexus
- Professional Deluxe

2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE
- Classic
- Kitchener
- Professional+



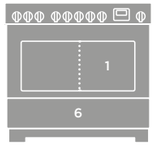
FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Deluxe
- Elan Deluxe
- Elise

120 CM

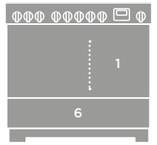


FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Mercury 1200

MONO-FOUR
Avec éco-paroi

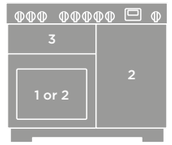


FOUR MULTIFONCTION (sans et avec éco-parois)
- Professional+ FX 90
- Professional+ FXP 90



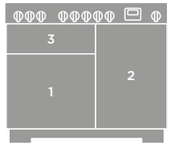
FOUR MULTIFONCTION
- 900S

100 CM

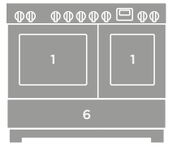


FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Classic Deluxe
- Professional Deluxe

2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE
- Classic
- Kitchener
- Professional+

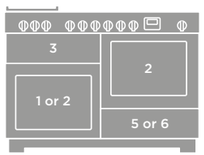


FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Deluxe
- Elise
- Mercury 1000 / 1082



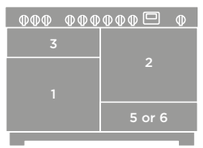
2 FOURS MULTIFONCTION
- Professional+ FX 100

110 CM

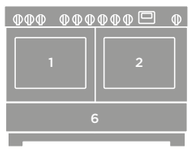


FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Classic Deluxe (5)
- Encore Deluxe 110 (5)
- Longstock Deluxe (5)
- Nexus (5)
- Professional Deluxe (5)

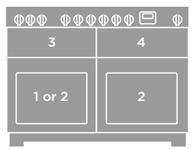
2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE
- Classic (6)
- Infusion (6)
- Kitchener (6)
- Professional+ (6)



FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Deluxe (6)
- Elan Deluxe (5)
- Elise (6)

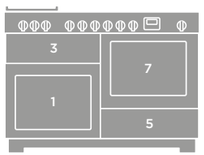


FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Continental (6)



FOUR MULTIFONCTION / FOUR À CHALEUR TOURNANTE
- Nexus SE

2 FOURS À CHALEUR TOURNANTE
- Esprit



FOUR MULTIFONCTION / FOUR VAPEUR
- Nexus Steam

Choisir
LE COMBUSTIBLE...

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

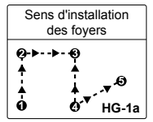
GAZ (MODÈLES MIXTES)

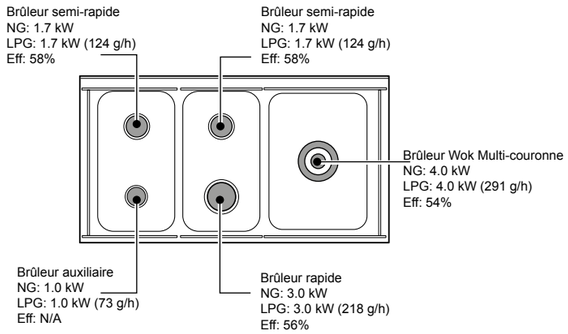
Modèle le plus apprecié, la version combustible mixte allie la réactivité du gaz (table de cuisson) aux fours électriques. Nos pianos de cuisson sont actuellement livrés en gaz de ville et convertibles au butane/propane. L'installation doit se faire par un professionnel.

COLLECTION TRADITIONELLE ET CONTEMPORAINE

MODÈLES

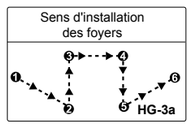
- Classic 90 / 100
- Classic Deluxe 90 / 100
- Elan Deluxe 90
- Infusion 90
- Kitchener 90 / 100
- Longstock Deluxe 90
- Nexus 90
- Professional Deluxe 90 / 100
- Professional+ 90 / 100
- Professional+ FX 90 / FXP 90

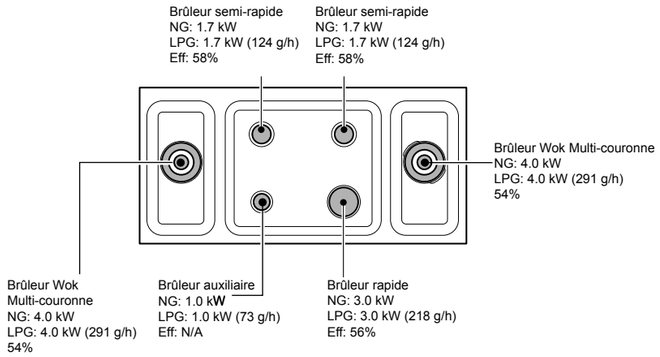




MODÈLES

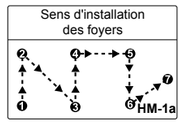
- Elise 110

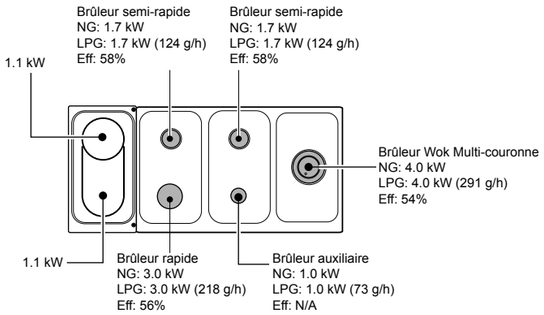




MODÈLES

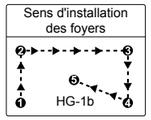
- Classic Deluxe 110
- Elan Deluxe 110
- Encore Deluxe 110
- Longstock Deluxe 110
- Nexus 110
- Nexus SE
- Nexus Steam
- Professional Deluxe 110

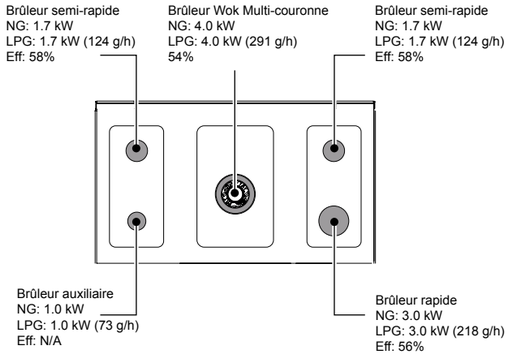




MODÈLES

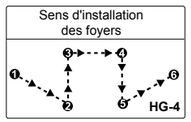
- Elise 90

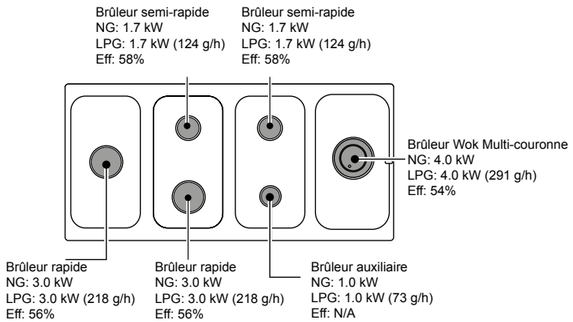




MODÈLES

- Classic 110
- Esprit
- Infusion 110
- Kitchener 110
- Professional+ 110

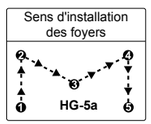


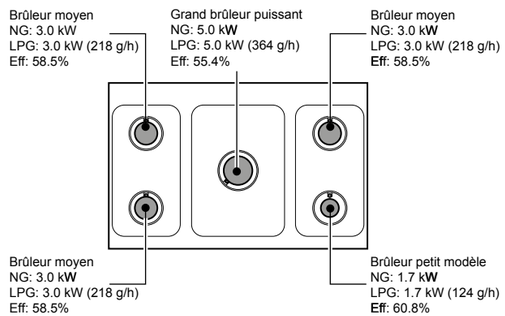


COLLECTION SEMI-PROFESSIONNELLE

MODÈLES

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





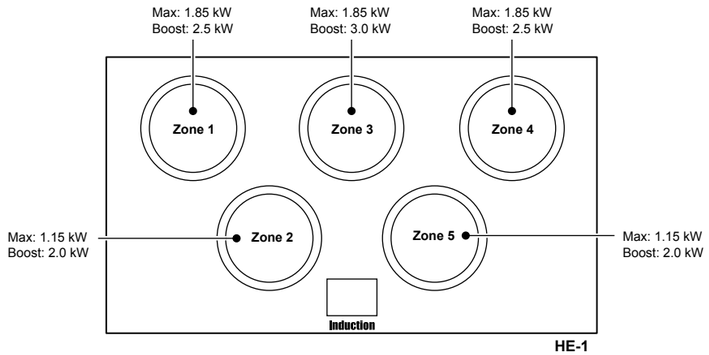
INDUCTION

Grâce a sa rapidité, sa précision et sa finesse de réglage, l'induction est devenue une référence incontournable. De plus, grâce a 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.

COLLECTION TRADITIONELLE ET CONTEMPORAINE

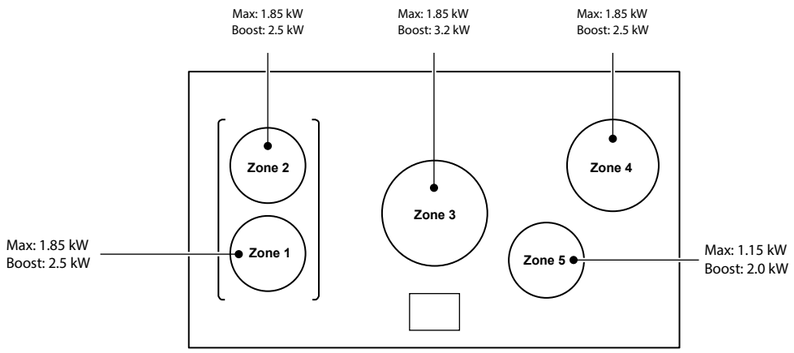
MODÈLES (MK1)

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



MODÈLES (MK2)

- Elan Deluxe 90 / 110
- Elise 90 / 100 / 110
- Encore Deluxe 90 / 110
- Longstock Deluxe 110
- Nexus 90 / 110
- Nexus SE
- Nexus Steam



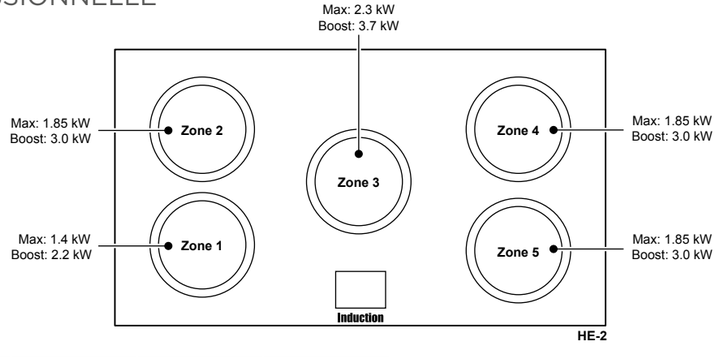
DIMENSIONS DES ZONES

Modelle	Zone 1 (mm)	Zone 2 (mm)	Zone 3 (mm)	Zone 4 (mm)	Zone 5 (mm)
HE-1	155	185	185	185	155
HE-6	180	180	210	180	145

COLLECTION SEMI-PROFESSIONNELLE

MODÈLES (MK1)

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



DIMENSIONS DES ZONES

Modelle	Zone 1 (mm)	Zone 2 (mm)	Zone 3 (mm)	Zone 4 (mm)	Zone 5 (mm)
HE-2	155	185	215	185	185

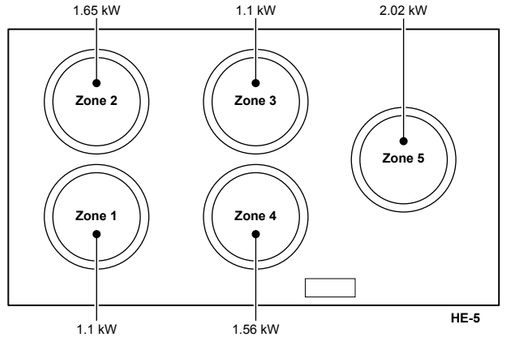
VITROCÉRAMIQUE

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

COLLECTION TRADITIONNELLE ET CONTEMPORAINE

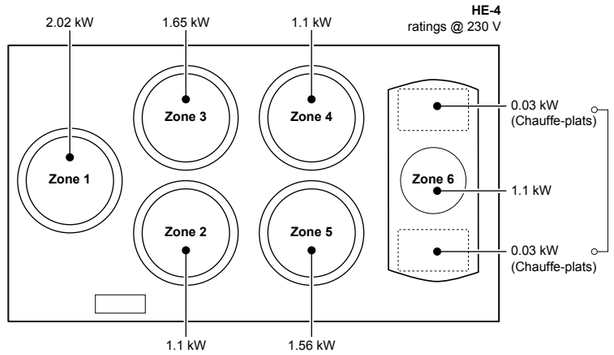
MODÈLES

- Classic 90
- Classic Deluxe 90



MODÈLES

- Classic 110
- Classic Deluxe 110



DIMENSIONS DES ZONES

Modelle	Zone 1 (mm)	Zone 2 (mm)	Zone 3 (mm)	Zone 4 (mm)	Zone 5 (mm)	Zone 5 (mm)
HE-5	145	185	145	185	210	-
HE-4	185	145	185	145	145	145

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.

G5MK1 ET G5MK2 : TOUT DOUX

Température pré-reglée à approximativement 40 °C, parfait pour faire fondre du chocolat ou du beurre.

G5MK1 : MIJOTAGE OPTIMAL / G5MK2 : MAINTIEN AU CHAUD

G5MK1 : Température pré-reglée à approximativement 90 °C, parfait pour faire mijoter soupes, sauces, ragoûts, etc.

G5MK2 : Température pré-reglée à approximativement 70 °C, idéal pour garder un plat au chaud lorsqu'il est cuit.

G5MK2 : MIJOTAGE OPTIMAL

Température pré-réglée à approximativement 94 °C pour faire mijoter soupes, sauces, ragoûts, etc.

ZONE MODULABLE

L'induction G5MK2 comporte une zone modulable avec au choix deux zones de cuisson ou une large zone de cuisson sur laquelle peut être utilisée notre plancha spéciale induction.

RÉGLAGE DES PUISSANCES DE 1 À 9

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

RÉGLAGE BOOSTER

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

INDICATEUR DE CHALEUR RÉSIDUELLE

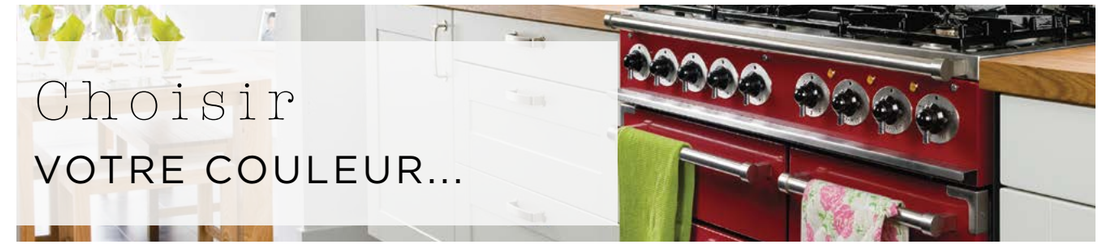
L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît lorsque la partie utilisée est encore chaude, soit à plus de 60 °C, pouvant engendrer des brûlures.

VERROU ENFANTS

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

Réglages basses temperatures disponibles en fonction du produit et du modèle choisi.

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 Rouge Cerise
- 04 Noir / Noir mat* *Mercury
- 05 Bleu Roi
- 06 Blanc
- 07 Ivoire
- 08 Rouge Airelle
- 09 Ardoise
- 10 Vert Anglais
- 11 Gris Perle
- 12 Vert Olive
- 13 Bleu de Chine
- 14 Fauve
- 15 Vert Minéral (mat)
- 16 Roche Bleue
- 17 Charbon (mat satiné)

Finitions :

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

Le choix de couleur et de finition dépendent du produit choisi.

Choisir votre
PIANO DE CUISSON...

Professional+

Professional+ FX / FXP

Professional Deluxe

Nexus Steam

Longstock Deluxe

Nexus

Kitchener

Elise

Encore Deluxe

Elan Deluxe

Classic

Esprit

Classic Deluxe

Nexus SE

Professional+ FX 100

Infusion

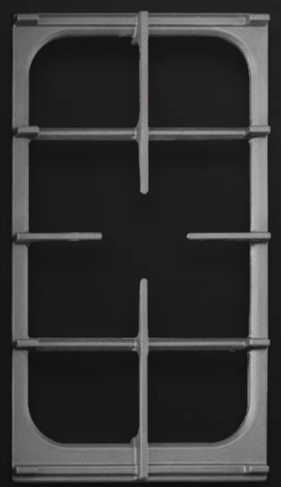
COLLECTION TRADITIONELLE ET CONTEMPORAINE

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.

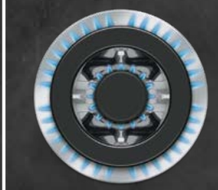
NEXUS Steam

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 verrre avec boutons de contrôle premium, ergonomiques et durables.



Cinq brûleurs gaz dont un brûleur multi-couronne de 4,0 kW 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

Tiroir de pousse pour parfaitement lever les pâtes.

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.

NEXUS STEAM

110 cm

Noir | Ardoise | Ivoire | Inox

Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome satiné

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Four multifonction programmable de 11 modes, dont Duo, Delicate et ECO, plus Rapid Response
- Four vapeur d'injection programmable avec gril 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 gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille 4 positions
- Table de cuisson :
  - Gaz : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Induction G5MK2 : 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 trois réglages de températures basses (approximativement 40 °C, 70 °C, 90 °C) et une fonction haute puissance (arrêt auto après 10 mn)
- Tiroir de pousse / de rangement
- Bandeau de commande en verre

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

110 cm

Induction

110 cm

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	
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 / 653
Poids (kg)	143	131
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
	4,00	1,15 / 2,00
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	Multizone (2 x 1,10 kW)	Modulable (1 x 1,85 kW)
Puissance totale du plan (kW)	Gaz (mixte) : 11,40 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	13,55
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	FM : 260 ; FV : 100 ; Gril : 200	FM : 260 ; FV : 100 ; Gril : 200
Four cuisson lente °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 Télescopiques ; FV : 3 (Grille / Perforé / Plaque)	FM : 2 Télescopiques ; FV : 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)	FM : C - FV : I	FM : C - FV : I

FM = Four multifonction
FV = Four vapeur

TABLE DE CUISSON GAZ / MULTIZONE

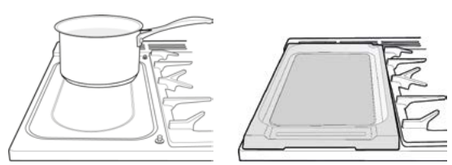
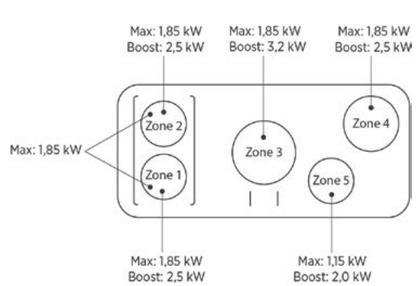


TABLE DE CUISSON INDUCTION / ZONE MODULABLE



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

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

NEXUS SE

110 cm

Noir | Ardoise | Ivoire | Inox | Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome satiné

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Trois fours électriques :
  - Four multifonction programmable (8 modes)
  - Four à chaleur tournante
  - Four à cuisson lente
- Handyrack
- Rapid Response
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Induction G5MK2 : 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 10 mn).

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

110 cm

Induction

110 cm

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 SE 110	
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)	138	141
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
	4,00	1,15 / 2,00
	-	
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	Multizone (2 x 1,10 kW)	Modulable (1 x 1,85 kW)
Puissance totale du plan (kW)	Gaz (mixte) : 11,40 Electricité : 2,20	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	52,00	74,00
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	11,80	17,00
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240
Four cuisson lente °C max	120	120
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 chaleur tournante (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante (litres)	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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)	2 Fours : C	2 Fours : C

FM = Four multifonction
FCT= Four chaleur tournante

NEXUS

110 cm

90 cm

Noir | Ardoise | Inox | Blanc | Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome satiné

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
  - Four multifonction programmable (7 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 90 cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
  - Gaz 110 cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Induction G5MK2 : 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 10 mn).
- Tiroir de pousse / de rangement

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

110 cm

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 90		NEXUS 110	
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)	111	111	143	130
Puissances du plan (kW)	1,00	1,85 / 2,50	3,00	1,15 / 2,00
	1,70	1,85 / 2,50	1,70	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 3,20	1,70	1,85 / 3,00
	3,00	1,15 / 2,00	1,00	1,85 / 2,50
	4,00	1,85 / 2,50	4,00	1,15 / 2,00
	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	Modulable (1 x 1,85 kW)	Multizone (2 x 1,10 kW)	Modulable (1,85 kW)
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	Gaz (mixte) : 11,40 Electricité : 2,20	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	64,35	42,83	65,17
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	9,85	14,99
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
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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	FM	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) / Email lisse (E)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

FM = Four multifonction
FCT= Four chaleur tournante

ELISE

110 cm

100 cm

90 cm

Noir | Ardoise | Inox | Blanc
Crème | Rouge Cerise | Bleu de Chine | Charbon (mat satiné)
Roche Bleue | Vert Minéral (mat)

Finition : Nickel

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 (7 modes)
  - Four à chaleur tournante
- Handyrack
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Tables de cuisson :
  - Gaz 90 cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, et un support wok
  - Gaz 110 cm : 6 brûleurs, dont deux puissants brûleurs multi-couronne, et un support wok
  - Induction G5MK2 : 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 10 mn).
- Table d'âtre en inox premium (modèles gaz)
- Tiroir de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

100 cm

110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	ELISE 90		ELISE 100	ELISE 110	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	ELS90DF	ELS90EI	ELS100EI	ELS110	ELS110EI
Largeur (mm)	900	900	994	1092	1092
Hauteur (mm) min / max	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
Poids (kg)	129	126	134	135	149
Puissances du plan (kW)	1,00	1,85 / 2,50	1,85 / 2,50	4,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 2,50	1,85 / 2,50	1,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 3,20	1,85 / 3,20	1,70	1,85 / 3,20
	3,00	1,85 / 2,50	1,85 / 2,50	1,70	1,85 / 2,50
	4,00	1,15 / 2,00	1,15 / 2,00	3,00	1,15 / 2,00
	-	-	-	4,00	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	Modulable (1 x 1,85 kW)	Modulable (1 x 1,85 kW)	-	Modulable (1 x 1,85 kW)
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	7,40	15,40	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	64,35	64,35	32,17	64,30
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	7,40	14,80	14,80	7,40	14,80
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °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	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante (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 chaleur tournante (litres)	67	67	82	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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 (1 x Télescopique)	FM : 2 - FCT : 2 (1 x Télescopique)
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-	-	-	-
Eclairage four	FM	FM	FM	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

FM = Four multifonction
FCT= Four chaleur tournante

ELAN DELUXE

110 cm

90 cm

Noir | Gris Perle | Vert Olive | Crème
Rouge Airelle | Roche Bleue

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
- Handyrack
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Tables de cuisson :
  - Gaz 90 cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
  - Gaz 110 cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Induction G5MK2 : 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 10 mn).
- Tiroir de pousse / rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	ELAN DELUXE 90		ELAN DELUXE 110	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	ELA90DF	ELA90EI	ELA110DF	ELA110EI
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)	1,00	1,85 / 2,50	3,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 2,50	1,70	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 3,20	1,70	1,85 / 3,20
	3,00	1,15 / 2,00	1,00	1,85 / 2,50
	4,00	1,85 / 2,50	4,00	1,15 / 2,00
	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	Modulable (1 x 1,85 kW)	Multizone (2 x 1,10 kW)	Modulable (1 x 1,85 kW)
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	Gaz : 11,40 Electricité : 2,20	7,40
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
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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	FM	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

FM = Four multifonction
FCT= Four chaleur tournante

PROFESSIONAL+ FX 90 / FXP 90

90 cm

Avec éco-paroi

Noir | Crème | Rouge Airelle | Ardoise*

Inox

Finition : Chrome

*Professional+ FX Induction – Ardoise / Professional+ FXP Mixte – Ardoise : Exclusivité Darty

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 un four multifonction plus petit (7 modes)
- Gril intégré avec berceau extractible, grille et support lèchefrite total avec 2 lèchefrites et grilles
- Tables de cuisson :
  - Gaz : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plaque de style Teppan Yaki
  - Induction G5MK1 : Modèle FX : 5 foyers
    Chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un 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 reduite, 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

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

(FX - Allumage deux mains)
(FXP - Allumage une main)

Induction

90 cm
FX uniquement

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	PROFESSIONAL+ FX 90 / FXP 90		
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)	1,00	1,85 / 2,50	1,00
	1,70	1,15 / 2,00	1,70
	1,70	1,85 / 3,00	1,70
	3,00	1,15 / 2,00	3,00
	4,00	1,85 / 2,50	4,00
	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	11,40
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
Four cuisson lente °C max	-	-	-
Dimensions – Four multifonction / Mono-four (LxHxP)	752 x 377 x 402	752 x 377 x 402	752 x 377 x 402
Capacité - Four multifonction / Mono-four (litres)	114	114	114
Classement énergétique - Four multifonction / Mono-four	A	A	A
Dimensions - Four multifonction / Eco-parois (LxHxP)	363 x 393 x 396	363 x 393 x 396	363 x 393 x 397
Capacité - Four multifonction / Eco-parois (litres)	49	49	49
Classement énergétique - Four multifonction / Eco-parois	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)	Mono-four + Avec éco-paroi : E	Mono-four + Avec éco-paroi : E	Mono-four + Avec éco-paroi : P

PROFESSIONAL+ FX 100

100 cm

Noir | Ardoise | Inox

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 multifonction :
  - Gauche : Programmable, 7 modes
    Décongélation / Chaleur tournante / Four gril ventilé / Chaleur brassée / Convection naturelle / Elément de brunissage / Chaleur de sole
  - Droit : 5 modes
    Décongélation / Chaleur tournante / Duo / Délicate / Chaleur de sole
- Portes abattantes démontables pour un nettoyage facile
- Table de cuisson gaz : 3 zones anti-débordement, 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
- Large tiroir de rangement
- Bandeau de commande de couleur assortie
- Plinthe magnétique, robuste et facile à installer

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

100 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	PROFESSIONAL+ FX 100
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)
Référence Falcon	PROPL100FXDF
Largeur (mm)	994
Hauteur (mm) min / max	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 641
Poids (kg)	114
Puissances du plan (kW)	1,00
	1,70
	1,70
	3,00
	4,00
	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40
Branchement (en monophasé) (A)	26,00
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16
Puissance électrique max (kW @ 230V)	6,10
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,35
Four gril séparé	-
Température max des fours °C	240
Four cuisson lente °C max	-
Dimensions – Four gauche (LxHxP)	465 x 444 x 384
Capacité - Four gauche (litres)	80
Classement énergétique - Four gauche	A
Dimensions - Four droit (LxHxP)	340 x 410 x 390
Capacité - Four droit (litres)	55
Classement énergétique - Four chaleur droit	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FG : 2, 1 plaque four et grille deluxe - FD : 2, 1 lèchefrite et grille
Support de casserole	Fonte / Amovible
Type de minuteur	2 Boutons rotatifs / Affichage blanc
Eclairage four	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FG : E - FD : E

FG = Four gauche
FD = Four droit

ENCORE DELUXE

Gamme exclusive Darty

110 cm

90 cm

Noir | Ardoise | Ivoire | Inox

Charbon (mat satiné)

Finition : Chrome

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux grands fours électriques :
  - Four multifonction programmable (8 modes)
  - Four chaleur tournante
- Rapid Response
- Grille télescopique (four multifonction)
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz 90 cm : 5 Brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plaque de style Teppan Yaki
  - Gaz 110 cm : 5 Brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90°C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Tiroir de pousse / de rangement (modèles 110)
- Bandeau de commande de couleur assortie

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

110 cm

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	ENCORE DELUXE 90		ENCORE DELUXE 110	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	EDL90DF	EDL90EI	EDL110DF	EDL110EI
Largeur (mm)	900	900	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 650	608 / 650	604 / 650	608 / 650
Poids (kg)	118	117	140	137
Puissances du plan (kW)	1,00	1,85 / 2,50	3,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,15 / 2,00	1,70	1,15 / 2,00
	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00
	3,00	1,15 / 2,00	1,00	1,15 / 2,00
	4,00	1,85 / 2,50	4,00	1,85 / 2,50
	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	Multizone (2 x 1,10 kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	11,40	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	37,39	69,57	47,83	70,43
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 25	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	8,60	16,00	2,30	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
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 3 (1 x télescopique) FCT : 4 (+1)	FM : 3 (1 x télescopique) FCT : 4 (+1)	FM : 2 (1 x télescopique) FCT : 2	FM : 2 (1 x télescopique) FCT : 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	FM	FM	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

FM = Four multifonction
FCT = Four chaleur tournante

LONGSTOCK DELUXE

Gamme exclusive Boulanger

110 cm

90 cm

Noir | Ardoise | Ivoire | Inox

Finition : Nickel

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
  - Four multifonction programmable (8 modes)
  - Four chaleur tournante
- Rapid Response
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz 90 cm : 5 Brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne
  - Gaz 110 cm : 5 Brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Induction G5MK2 : 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 une plancha spéciale induction (en option). Chaque foyer possède 3 réglages de temperatures basses (approximativement 40 °C, 70 °C, 90 °C) et une fonction haute puissance (arrêt auto après 10 mn).
- Tiroir de pousse / de rangement (modèles 110)
- Bandeau de commande de couleur assortie

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

110 cm

Induction

90 cm
(Plancha en option)

110 cm
(Plancha en option)

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	LONGSTOCK DELUXE 90		LONGSTOCK DELUXE 110	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	LSKD90DF	LSKD90EI	LSKD110DF	LSKD110EI
Largeur (mm)	900	900	1092	1100
Hauteur (mm) min / max	905 / 930	905 / 930	905 / 930	905 / 930
Profondeur sans / avec poignées (mm)	604 / 656	608 / 659	604 / 656	608 / 659
Poids (kg)	118	115	131	128
Puissances du plan (kW)	1,00	1,85 / 2,50	3,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 2,50	1,70	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 3,20	1,70	1,85 / 3,20
	3,00	1,15 / 2,00	1,00	1,15 / 2,00
	4,00	1,85 / 2,50	4,00	1,85 / 2,50
	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	Modulable (1 x 1,85 kW)	Multizone (2 x 1,10 kW)	Modulable (1 x 1,85 kW)
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	11,40	7,40
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
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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	FM	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

FM = Four multifonction
FCT = Four chaleur tournante

PROFESSIONAL DELUXE

110 cm

100 cm

90 cm

Noir | Crème | Rouge Airelle | Ardoise
Inox | Blanc | Charbon (mat satiné)

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 90 / 100 cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
  - Gaz 110 cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha spéciale vitrocéramique
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Tiroir de pousse / rangement (modèles 110 cm)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

100 cm

110 cm

Induction

90 cm

110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	PROFESSIONAL DELUXE 90		PROFESSIONAL DELUXE 100	PROFESSIONAL DELUXE 110	
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)	1,00	1,85 / 2,50	1,00	3,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,15 / 2,00	1,70	1,70	1,15 / 2,00
	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,70	1,85 / 3,00
	3,00	1,15 / 2,00	3,00	1,00	1,15 / 2,00
	4,00	1,85 / 2,50	4,00	4,00	1,85 / 2,50
	-	-	-	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-	Multizone (2 x 1,10 kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	11,40	Gaz (mixte) : 11,40 Electricité : 2,20	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	37,39	69,57	37,39	47,83	70,43
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25	3 x 16	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	8,60	16,00	8,60	11,00	16,20
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °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	79
Classement énergétique - Four multifonction	A	A	A	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante (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 chaleur tournante (litres)	67	67	82	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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	FM	FM	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : E	FM : C - FCT : C	FM : C - FCT : C

FM = Four multifonction
FCT= Four chaleur tournante

INFUSION

110 cm

90 cm

Noir | Ardoise | Inox | Charbon (mat satiné)
Roche Bleue | Vert Minéral (mat)

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 à chaleur tournante, four de gauche programmable
- Four gril séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz 90 cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, et une plaque de type Teppan Yaki
  - Gaz 110 cm : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, et une plaque de type Teppan Yaki
- Induction hob options :
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Tiroir de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage deux mains)

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	INFUSION 90		INFUSION 110	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	INF90DF	INF90EI	INF110DF	INF110EI
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	1,85 / 2,50	3,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 3,00	3,00	1,15 / 2,00
	1,70	3,00	1,70	1,85 / 3,00
	3,00	1,15 / 2,00	1,70	1,85
	4,00	1,15	1,00	1,85 / 2,50
	-	-	4,00	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	14,40	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 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
Four cuisson lente °C max	-	-	-	-
Dimensions – Four chaleur tournante - Main gauche (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante - Main gauche (litres)	79	79	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main gauche	A	A	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante - Main droite (LxHxP)	297 x 577 x 389	297 x 577 x 389	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante - Main droite (litres)	67	67	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main droite	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FCTG : 3 (1 x Télescopique) FCTD : 4 (+1)	FCTG : 3 (1 x Télescopique) FCTD : 4 (+1)	FCTG : 3 (1 x Télescopique) FCTD : 2	FCTG : 3 (1 x Télescopique) FCTD : 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	FCTG	FCTG	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : C	FCTG : C - FCTD : C

FCTG = Four chaleur tournante - Main gauche
FCTD = Four chaleur tournante - Main droite

CLASSIC DELUXE

110 cm

100 cm

90 cm

Finition : Chrome ou Laiton

Noir
Gris Perle
Vert Olive
Blanc
Crème
Rouge Airelle
Bleu Roi
Vert Anglais
Ardoise
Charbon (mat satiné)
Roche Bleue
Vert Minéral (mat)

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
- Handyrack
- Four gril séparé deluxe (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant quatre hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz : 90 / 100 cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
  - Gaz : 110 cm : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une multizone avec deux zones vitrocéramiques et une plancha
  - Vitrocéramique : 90 cm : 5 foyers
  - Vitrocéramique : 110 cm : 5 foyers et une zone double-fonction avec un foyer de 1.1 kW et deux chauffe-plats
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un 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

Gaz
(Allumage une main)

90 cm

100 cm

110 cm

Vitrocéramique

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

100 cm

110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	CLASSIC DELUXE 90			CLASSIC DELUXE 100		CLASSIC DELUXE 110		
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)	1,00	1,10	1,15 / 2,00	1,00	1,15 / 2,00	3,00	1,10	1,85 / 2,50
	1,70	1,65	1,85 / 2,50	1,70	1,85 / 2,50	1,70	2,02	1,15 / 2,00
	1,70	1,10	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,65	1,85 / 3,00
	3,00	2,02	1,15 / 2,00	3,00	1,85 / 2,50	4,00	1,10	1,15 / 2,00
	4,00	1,56	1,85 / 2,50	4,00	1,15 / 2,00	1,00	1,10	1,85 / 2,50
	-	-	-	-	-	-	1,56	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-	-	-	Multizone (2 x 1,10 kW)	Double-fonction (1 x 1,10 kW / 2 x 0,03 kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,43	7,40	11,40	7,40	Gaz: 11,40 Electrique: 2,20	8,59	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	37,39	64,35	69,57	37,39	69,57	47,83	75,65	70.43
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)	8,60	14,80	16,00	8,60	16,00	11,00	17,40	16,20
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °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 multifonction	A	A	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante (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 chaleur tournante (litres)	67	67	67	82	82	79	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	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	-	-
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	FM	FM	FM	FM	2 Fours	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	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

FM = Four multifonction
FCT= Four chaleur tournante

CLASSIC

110 cm

100 cm

90 cm

Noir
Rouge Airelle
Crème
Ardoise*

Finition : Chrome
* 110 Mixte

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 à chaleur tournante, four de gauche programmable
- Handyrack
- Four gril séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz : 90 / 100 cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, et une grille plancha
  - Gaz : 110 cm : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, et une plancha
  - Vitrocéramique : 90 cm : 5 foyers
  - Vitrocéramique : 110 cm : 5 foyers et une zone double-fonction avec un foyer de 1.1 kW et deux zones chauffe-plats
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Tiroir de rangement (modèles 110)
- Mini crédence Classic détachable

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage deux mains)

90 cm

100 cm

110 cm

Vitrocéramique

90 cm

110 cm

Induction

90 cm

100 cm

110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	CLASSIC 90			CLASSIC 100		CLASSIC 110		
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	INDUCTION	GAZ (MIXTE)	VITROCÉRAMIQUE	INDUCTION
Référence Falcon	CLA90DF	CLA90EC	CLA90EI	CLA100DF	CLA100EI	CLA110DF	CLA110EC	CLA110EI
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)	1,00	1,65	1,15 / 2,00	1,00	1,15 / 2,00	3,00	2,02	1,15 / 2,00
	1,70	1,65	1,15 / 2,00	1,70	1,85 / 2,50	3,00	1,65	1,85 / 2,50
	1,70	1,10	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,10	1,85 / 3,00
	3,00	1,10	1,15 / 2,00	3,00	1,85 / 2,50	1,70	1,10	1,85 / 2,50
	4,00	2,02	1,85 / 2,50	4,00	1,15 / 2,00	4,00	1,56	1,15 / 2,00
	-	-	-	-	-	1,00	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-	-	-	-	Double-fonction (1 x 1,10 kW / 2 x 0,03 kW)	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,43	7,40	11,40	7,40	14,40	8,59	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	64,35	64,35	32,17	64,35	32,30	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)	7,40	14,80	14,80	7,40	14,80	7,43	16,04	14,83
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °C max	-	-	-	-	-	-	-	-
Dimensions – FCTG (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 - FCTG (litres)	79	79	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - FCTG	A	A	A	A	A	A	A	A
Dimensions - FCTD (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 - FCTD (litres)	67	67	67	82	82	79	79	79
Classement énergétique - FCTD	A	A	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FCTG : 2 FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 FCTD : 2	FCTG : 2 FCTD : 2	FCTG : 2 FCTD : 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	FCTG	FCTG	FCTG	FCTG	FCTG	2 Fours	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : C	FCTG : C - FCTD : C	FCTG : C - FCTD : C

FCTG = Four chaleur tournante - Main gauche
FCTD = Four chaleur tournante - Main droite

PROFESSIONAL+

110 cm

100 cm

90 cm

Noir | Crème | Rouge Airelle | Inox

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

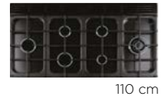
- Deux fours électriques à chaleur tournante, avec four de gauche programmable
- Four gril séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Handyrack
- Table de cuisson :
  - Gaz 90 / 100 cm : 5 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
  - Gaz 110 cm : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne, un support wok et une plancha
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Tiroir de rangement (modèles 110)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage deux mains)

90 cm

100 cm

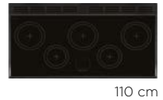


110 cm

Induction

90 cm

100 cm



110 cm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	PROFESSIONAL+ 90		PROFESSIONAL+ 100		PROFESSIONAL+ 110	
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)	1,00	1,15 / 2,00	1,00	1,15 / 2,00	3,00	1,15 / 2,00
	1,70	1,85 / 2,50	1,70	1,85 / 2,50	3,00	1,85 / 2,50
	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00	1,70	1,85 / 3,00
	3,00	1,15 / 2,00	3,00	1,15 / 2,00	1,70	1,15 / 2,00
	4,00	1,85 / 2,50	4,00	1,85 / 2,50	1,00	1,85 / 2,50
	-	-	-	-	4,00	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	7,40	11,40	7,40	14,40	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	64,35	32,17	64,35	32,30	64,48
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)	7,40	14,80	7,40	14,80	7,43	14,83
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °C max	-	-	-	-	-	-
Dimensions – Four chaleur tournante - Main droite (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 chaleur tournante - Main droite (litres)	79	79	79	79	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main droite	A	A	A	A	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante - Main gauche (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 chaleur tournante - Main gauche (litres)	67	67	82	82	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main gauche	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FCTG : 2 - FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 - FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 - FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 - FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 - FCTD : 4	FCTG : 2 - FCTD : 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	FCTG	FCTG	FCTG	FCTG	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : C	FCTG : C - FCTD : C

FCTG = Four chaleur tournante - Main gauche
FCTD = Four chaleur tournante - Main droite

ESPRIT

110 cm

Noir | Crème | Rouge Airelle | Inox

Finition : Chrome

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Trois fours électriques :
  - Deux fours à chaleur tournante, four de gauche programmable
  - Four à cuisson lente contrôlée (80 °C – 120 °C)
- Four gril séparé (double-circuit) avec plateau coulissant et grille permettant deux hauteurs différentes
- Table de cuisson :
  - Gaz : 6 brûleurs dont un puissant brûleur multi-couronne
  - Induction G5MK1 : 5 foyers ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Coloris coordonnés au bandeau de commandes
- Plinthe facilement démontable, avec une simple pièce magnétique

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage deux mains)

110 cm

Induction

110 cm

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	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	ESP110DF	ESP110EI
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	1,85 / 2,50
	3,00	1,15 / 2,00
	1,70	1,85 / 3,00
	1,70	1,15 / 2,00
	1,00	1,85 / 2,50
	4,00	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-
Puissance totale du plan (kW)	14,40	7,40
Branchement (en monophasé) (A)	36,96	68,70
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	8,50	15,80
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240
Four cuisson lente °C max	120	120
Dimensions – Four chaleur tournante - Main gauche (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante - Main gauche (litres)	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main gauche	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante - Main droite (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante - Main droite (litres)	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main droite	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FCTG : 2 - FCTD : 2	FCTG : 2 - FCTD : 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)	FCTG : C - FCTD : C	FCTG : C - FCTD : C

FCTG = Four chaleur tournante - Main gauche
FCTD = Four chaleur tournante - Main droite

KITCHENER

90 cm

100 cm

110 cm

Noir | Crème | Inox

Finition : Chrome

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

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

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz
(Allumage deux mains)

90 cm

100 cm

110 cm

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)	1,00	1,00	3,00
	1,70	1,70	3,00
	1,70	1,70	1,70
	3,00	3,00	1,70
	4,00	4,00	1,00
	-	-	4,00
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	11,40	11,40	14,40
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	32,17	32,30
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 16	3 x 16
Puissance électrique max (kW @ 230V)	7,40	7,40	7,43
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240
Four cuisson lente °C max	-	-	-
Dimensions – Four chaleur tournante - Main gauche (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante - Main gauche (litres)	79	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main gauche	A	A	A
Dimensions - Four chaleur tournante - Main droite (LxHxP)	297 x 577 x 389	362 x 577 x 389	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante - Main droite (litres)	67	82	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante - Main droite	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FCTG : 2 - FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 - FCTD : 4 (+1)	FCTG : 2 - FCTD : 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	FCTG	FCTG	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : E	FCTG : C - FCTD : C

FCTG = Four chaleur tournante - Main gauche
FCTD = Four chaleur tournante - Main droite

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 pianos de cuisson semi-professionnels 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

1200 mm

1082 mm

1000 mm

Noir Mat / Brillant — Inox

Finition : Inox poli

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 (7 modes)
  - Four à chaleur tournante
- Four gril séparé avec plateau coulissant et grille 4 positions
- Table de cuisson :
  - Gaz : 5 brûleurs en laiton, dont un puissant brûleur de 5,0 kW, et un support wok
  - Induction : 5 foyers dont une zone centrale puissante de 3,7 kW ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Grilles de fours professionnnelles avec système de sécurité
- Tiroir de rangement push-pull avec tapis antidérapant (modèles 1200 mm)
- Plaque de protection de sole amovible (1000 / 1082 : four multifonction ; 1200 : 2 fours)
- Modèle d'induction plus puissant, plus rapide, plus efficace
- Joues en nox, signature design Mercury
- Poignées et plinthe gravées Mercury
- Plancha (en option sur les modèles gaz)

OPTIONS DE LA TABLE DE CUISSON

Gaz (Allumage une main)

1000 mm

1082 mm

1200 mm

Induction

1000 mm

1082 mm

1200 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	MERCURY 1000		MERCURY 1082		MERCURY 1200	
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 double-fonction	-	-	-	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	11,10	15,70	11,10	15,70	11,10
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	80,43	32,17	80,43	32,17	80,43
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 gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (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 chaleur tournante (litres)	67	67	82	82	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 1 (Télescopique) FCT : 4 (+1)	FM : 1 (Télescopique) FCT : 4 (+1)	FM : 1 (Télescopique) FCT : 4 (+1)	FM : 1 (Télescopique) FCT : 4 (+1)	FM : 1 (Télescopique) FCT : 2	FM : 1 (Télescopique) FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-	-	-	-	-
Eclairage four	-	-	-	-	-	-
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (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 = Four multifonction
FCT = Four chaleur tournante

DELUXE

1092 mm

1000 mm

900 mm

Noir* — Ardoise** — Blanc** — Inox*
Crème* — Rouge Cerise** — Bleu de Chine** — Fauve**

Finition : * Chrome
** Nickel

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 (7 modes)
  - Four à chaleur tournante
- Four gril séparé avec plateau coulissant et grille 4 positions
- Table de cuisson :
  - Gaz : 5 brûleurs, dont un puissant brûleur de 5,0 kW, et un support wok
  - Induction : 5 foyers, dont une zone centrale puissante de 3,7 kW ; chaque foyer est équipé de deux réglages basse température L1 40 °C et L2 90 °C, un réglage haute puissance et chauffe automatique
- Tiroir de rangement avec tapis antidérapant (modèles 1092 mm)
- Grilles de fours professionnelles avec système de securité
- 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

Gaz (Allumage une main)

900 mm

1000 mm

1092 mm

Induction

900 mm

1000 mm

1092 mm

INFORMATIONS TECHNIQUES

Modèle	900 DELUXE		1000 DELUXE		1092 DELUXE	
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 double-fonction	-	-	-	-	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	11,10	15,70	11,10	15,70	11,10
Branchement (en monophasé) (A)	32,17	80,43	32,17	80,43	32,17	80,43
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 gril (kW)	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30	2,30
Four gril séparé	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique	Télescopique
Température max des fours °C	240	240	240	240	240	240
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (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 chaleur tournante (litres)	67	67	82	82	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	A	A	A	A	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 3 (1 x Drop) FCT : 4 (+1)	FM : 3 (1 x Drop) FCT : 4 (+1)	FM : 3 (1 x Drop) FCT : 4 (+1)	FM : 3 (1 x Drop) FCT : 4 (+1)	FM : 3 (1 x Drop) FCT : 2	FM : 3 (1 x Drop) FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-	-	-	-	-
Eclairage four	-	-	-	-	-	-
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (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 = Four multifonction
FCT = Four chaleur tournante

CONTINENTAL

1092 mm

Noir* | Ardoise** | Inox* | Blanc**
Rouge Cerise** | Bleu de Chine**

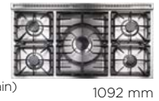
Finition : * Chrome
** Nickel

CARACTERISTIQUES PRINCIPALES

- Deux fours électriques :
  - Four multifonction (7 modes)
  - Four à chaleur tournante
- Grilles de fours professionnelles avec système de securité
- Plaque de four de luxe (grillade / cuisson au four) avec sous-plat réglable en hauteur (2 hauteurs)
- Table de cuisson :
  - Gaz : Table d'âtre premium en inox, 5 brûleurs 1 pièce en laiton, dont un puissant bruleur de 5,0 kW, et un support wok
  - Induction : 5 foyers puissants et rapides
- Supports de casseroles 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

Gaz
(Allumage une main)



1092 mm

Induction

1092 mm

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	
Combustible table de cuisson	GAZ (MIXTE)	INDUCTION
Référence Falcon	FCONI092DF	FCONI092EI
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	1,85 / 3,00
	3,00	1,40 / 2,20
	5,00	2,30 / 3,70
	3,00	1,85 / 3,00
	1,70	1,85 / 3,00
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	11,10
Branchement (en monophasé) (A)	22,17	70,43
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	3 x 25
Puissance électrique max (kW @ 230V)	5,10	16,20
Puissance électrique - Four gril (kW)	2,35	2,35
Four gril séparé	-	-
Température max des fours °C	240	240
Four cuisson lente °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 chaleur tournante (LxHxP)	467 x 438 x 385	467 x 438 x 385
Capacité - Four chaleur tournante (litres)	79	79
Classement énergétique - Four chaleur tournante	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	FM : 3 (1 x Plaque deluxe) FCT : 2	FM : 3 (1 x Plaque deluxe) FCT : 2
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-
Eclairage four	2 Fours	2 Fours
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	FM : C – FCT : C	FM : C – FCT : C

FM = Four multifonction
FCT = Four chaleur tournante

900S

900 mm

Noir* | Ardoise** | Inox* | Blanc**
Crème* | Rouge Cerise** | Bleu de Chine**

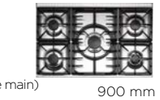
Finition : * Chrome
** Nickel

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 securité
- 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 5,0 kW, et un support wok
  - Induction : 5 foyers puissants et rapides
- Supports de casseroles 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

Gaz
(Allumage une main)



900 mm

Induction

900 mm

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	
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	1,85 / 3,00
	3,00	1,40 / 2,20
	5,00	2,30 / 3,70
	3,00	1,85 / 3,00
	1,70	1,85 / 3,00
	-	-
Multizone / Zone modulable induction / Zone double-fonction	-	-
Puissance totale du plan (kW)	15,70	11,10
Branchement (en monophasé) (A)	15,65	64,35
Branchement (en triphasé) (A)	3 x 16	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
Four cuisson lente °C max	-	-
Dimensions – Four multifonction / Mono-four (LxHxP)	-	-
Capacité - Four multifonction / Mono-four (litres)	114	114
Classement énergétique - Four multifonction / Mono-four	A	A
Dimensions - Four multifonction / Eco-parois (LxHxP)	752 x 377 x 402	752 x 377 x 402
Capacité - Four multifonction / Eco-parois (litres)	49	49
Classement énergétique - Four multifonction / Eco-parois	A	A
Grilles de four (+1 = chauffe-assiettes)	Mono-four : 2 (1 x plaque, 2 sous-plats) Avec éco-paroi : 3	Mono-four : 2 (1 x plaque, 2 sous-plats) Avec éco-paroi : 3
Support de casserole	Fonte / Amovible	-
Type de minuteur	-	-
Eclairage four	Mono-four : 2 Avec éco-parois : 1	Mono-four : 2 Avec éco-parois : 1
Parois des fours : Catalyse (C) - Email lisse (E)	Mono-four + Avec éco-parois : C	Mono-four + Avec éco-parois : C

Avec éco-paroi

Mono-four

Continental 1092 | Blanc

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.

HOTTES

HOTTES CONTEMPORAINES / TRADITIONNELLES / INTEGRÉES

HOTTE CLASSIC

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90 cm, 100 cm et 110 cm
- Trois puissances d'extraction
- Curseurs de commandes
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle et filtres à charbon inclus
- Lumières LED (2 x GU10 5W)

Noir* 90 / 100 / 110 — Crème 90 / 100 / 110 — Rouge Airelle 90 / 100 / 110

* Modèles 90 / 110 : Finition chrome ou Sans badge

Référence Falcon : FALHDC

HOTTE FALCON

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90 cm, 100 cm et 110 cm
- Trois puissances d'extraction
- Curseurs de commandes
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle et filtres à charbon inclus
- Lumières LED (2 x GU10 5W)

Noir* 90 / 100 / 110 — Rouge Airelle 90 / 110 — Blanc** 110 — Inox 90 / 100 / 110 — Ardoise 90 / 110 — Crème 110

* Modèle 110 : Badge chrome ou laiton
** Badge chrome/blanc

Références Falcon : LEIHDC / RMHDC / UNBHDC

HOTTE FALCON PLUS

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90 cm et 110 cm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle et filtres à charbon inclus
- Lumières LED (2x)

Noir* 90 / 110 — Inox 90 / 110

* Badge chrome ou laiton

Référence Falcon : FALHDCP

HOTTE PLATE

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 90 cm, 100 cm et 110 cm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle et filtres à charbon inclus
- Lumières LED (2 x S1000 1W)

Noir 90 / 100 / 110 — Crème 90 / 100 / 110 — Ardoise 90 / 100 / 110 — Blanc 90 / 100 / 110 — Inox 90 / 100 / 110

Référence Falcon : UNBHDS

HOTTES SEMI-PROFESSIONNELLES

HOTTE SUPER ASPIRANTE

- Mode évacuation
- Disponible en 900 mm, 1000 mm et 1092 mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs
- Arrêt du ventilateur retardé de 10 minutes
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle
- Lumières LED (2x 2,6 kW)

Noir* — Ardoise** — Inox* — Blanc** — Crème* — Rouge Cerise** — Bleu de Chine**

* Finition : Chrome ** Finition : Nickel

Référence Falcon : FHDSE

HOTTE CONTEMPORAINE

- Mode évacuation
- Disponible en 900 mm et 1090 mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle
- Lumières LED (2x 2,6 kW) lights

Noir* — Ardoise** — Inox* — Blanc** — Crème* — Rouge Cerise** — Bleu de Chine**

* Finition : Chrome ** Finition : Nickel

Référence Falcon : FHDCT

HOTTE ULTRA-PLATE

- Mode évacuation ou recyclage
- Disponible en 110 cm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes électroniques à boutons-poussoirs
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle et filtres à charbon inclus
- Lumières (3 x Halogen LV MR 20W)

Noir — Inox

Référence Falcon : FHDSF

GROUPES FILTRANTS

HOTTE INTÉGRÉE - 720 mm

- Mode évacuation et recyclage
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs lumineux intégrés ou télécommande (en option)
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle et filtres à charbon inclus
- Alarme de saturation des filtres
- Lumières Halogen (2 x HV 35W)

Inox

Référence Falcon : REXT720

HOTTE INTÉGRÉE - 900 mm

- Mode evacuation
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Filtres à graisse métalliques lavables au lave-vaisselle
- Alarme de saturation des filtres
- Commandes à boutons poussoirs lumineux intégrés ou télécommande (en option)
- Lumières LED (2 x 2,6W)

Inox

Référence Falcon : FM900

HOTTE MERCURY PC

- Mode évacuation
- Disponible en 1000 mm, 1082 mm et 1200 mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle
- Lumières LED (2x 2,6 kW)

Noir Mat / Brillant — Inox

Référence Falcon : MHDPC

HOTTE MERCURY SC

- Mode évacuation
- Disponible en 1000 mm, 1082 mm et 1200 mm
- Trois puissances d'extraction plus un mode intensif (Boost)
- Commandes à boutons-poussoirs
- Arrêt automatique après 4 heures d'inactivité
- Alarme de saturation des filtres
- Filtres à graisse métalliques compatibles lave-vaisselle
- Lumières LED (2x 2,6 kW)

Noir Mat / Brillant — Inox

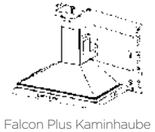
Référence Falcon : MHDSC

INFORMATIONS TECHNIQUES - HOTTES

HOTTES CONTEMPORAINES / TRADITIONNELLES

	Classic / Falcon FALHDC / LEIHDC / RMHDC / UNBHDC			Falcon Plus FALHDCP				Plate UNBHDS			
Vitesse	1	2	3	1	2	3	Boost	1	2	3	Boost
Puissance d'extraction en m³/H *	240	330	440	325	500	650	730	300	460	620	700
Puissance d'extraction en m³/H **	250	350	460	310	490	650	740	320	500	645	730
Pression PA	160	210	230	340	430	470	480	330	430	490	500
Contribution W	70	100	145	145	180	230	250	145	180	230	250
Niveau sonore en dB(A)***	55	64	69	55	64	70	73	52	62	69	71
Classement énergétique	D			C				B			

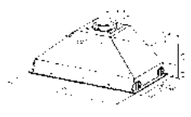
Kaminhaub Classic / Kaminhaube

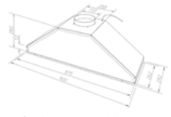

Falcon Plus Kaminhaube

Flat Hood

HOTTES INTÉGRÉES

	Hotte intégrée 720 mm REXT720				Hotte intégrée 900 mm FM900			
Vitesse	1	2	3	Boost	1	2	3	Boost
Puissance d'extraction en m³/H *	320	510	600	700	238	372	507	772
Puissance d'extraction en m³/H **	330	530	640	750	-	-	-	-
Pression PA	330	430	470	510	290	470	540	590
Contribution W	140	175	210	275	70	120	180	275
Niveau sonore en dB(A)***	55	66	69	73	44	54	62	71
Classement énergétique	C				A			


Lüfterbaustein - 720 mm

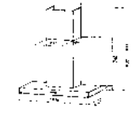

Lüfterbaustein - 900 mm

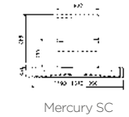
HOTTES SEMI-PROFESSIONNELLES

	Superextract Classic FHDSE				Superextract Modern FHDCT				Super Flat Hood FHDSF				Mercury SC / PC MHDPC / MHDSC			
Vitesse	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	Boost	1	2	3	4
Puissance d'extraction en m³/H *	244	378	511	775	257	403	548	773	360	550	640	740	244	378	511	775
Puissance d'extraction en m³/H **	-	-	-	-	-	-	-	-	370	575	680	795	-	-	-	-
Pression PA	290	470	540	590	290	470	540	590	320	415	470	490	290	470	540	590
Contribution W	70	120	180	275	70	120	180	275	140	175	210	275	70	120	180	275
Niveau sonore en dB(A)***	46	54	62	71	46	54	62	70	55	65	68	72	45	53	62	71
Classement énergétique	A				A				C				A			

Superextract Classic

Superextract Modern


Super Flat Hood


Mercury SC

Mercury PC

* Gemäß IEC 61591, wenn sich die Haube in Abluft befindet ** Gemäß IEC 61591 bei Umluft *** Methode gemäß EN 60704-2-13

CRÉDENCES

CRÉDENCE FALCON

- Disponible en 90 cm, 100 cm et 110 cm
- Inox: Acier inoxydable d'épaisseur 1,0 mm (90 / 110), 0,9 mm (100)
- Noir: Acier doux d'épaisseur 1,2 mm, émaillé noir

Noir Inox

Références Falcon : UNBSP / FALSP

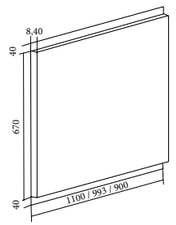
CRÉDENCES MERCURY / SEMI-PROFESSIONNELLES

- Falcon disponible en 900 mm et 1092 mm
- Mercury disponible en 1000 mm et 1200 mm
- Acier inoxydable d'épaisseur 1,0 mm (1200), 0,9 mm (900 / 1000 / 1092)

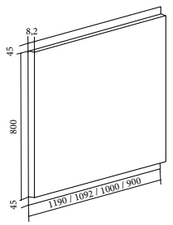
Inox

Références : Mercury - MSPL
Semi-Professionnelles - FPKRSPL

INFORMATIONS TECHNIQUES



Falcon



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.

CARACTÉRISTIQUES ET FONCTIONNALITÉS

IONIZER

Notre technologie Ionizer fonctionne en diffusant des ions négatifs à l'intérieur du réfrigérateur, qui à 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 coeur 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 24 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 taille des denrées. 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 de style 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.

DXD MULTI PORTES (2 PORTES / 2 TIROIRS)

Noir Inox

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Volume utile de 608 litres
- Classe énergétique F
- Double tiroir congélateur incluant un panier caché
- Zone de refroidissement (0 °C)
- 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 sur deux niveaux, de chaque côté (2 x 2)
- Panneau de contrôle extérieur digital
- Dimensions européennes pour s'insérer parfaitement dans la cuisine

Tiroir de congélation inférieur grande capacité

INFORMATION TECHNIQUES

Modèle	DXD
Classement énergétique	F
Largeur (mm)	910
Profondeur sans / avec poignées (mm)	763 / 817
Hauteur (mm	1850
Volume total net (litres)	608
Volume net - Réfrigérateur (litres)	398
Volume net - Congélateur (litres)	210
Volume net - Bac à légumes (litres)	2 x 21
Volume net - Compartiment refroidisseur (litres)	31
Niveau sonore dB(A)	43
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	1
Nombre de bacs - Réfrigérateur	3
Nombre de tiroirs - Congélateur	2
Fonction Economie	Oui
Fonction Vacances	Oui
Fonction Boissons rapides	Oui
Fonction Super Freeze	Oui
Fonction Super Cool	Oui
Sécurité enfant	Oui
Dégagement – Haut (mm)	100
Dégagement – Arrière (mm)	50

Conservateur Rangefresh

Compartiment à boisson

SXS STYLE AMÉRICAIN (4 PORTES)

Noir Inox

CARACTÉRISTIQUES PRINCIPALES

- Volume utile de 588 litres
- Classe énergétique F
- Zones de congélation controlées 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 sur deux niveaux, de chaque côté (2 x 2)
- Panneau de contrôle extérieur digital

IONIZER even circ RANGEfresh preserver

Tiroir de congélation

Even Circ

Compartiments de portes avec finition inox

INFORMATION TECHNIQUES

Modèle	SXS
Classement énergétique	F
Largeur (mm)	910
Profondeur sans / avec poignées (mm)	750 / 801
Hauteur (mm	1850
Volume total net (litres)	588
Volume net - Réfrigérateur (litres)	398
Volume net - Congélateur (litres)	190
Volume net - Bac à légumes (litres)	2 x 21
Volume net - Compartiment refroidisseur (litres)	31
Niveau sonore dB(A)	44
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 bacs - Réfrigérateur	3
Nombre de tiroirs - Congélateur	4
Fonction Economie	Oui
Fonction Vacances	Oui
Fonction Boissons rapides	Oui
Fonction Super Freeze	Oui
Fonction Super Cool	Oui
Sécurité enfant	Oui
Dégagement – Haut (mm)	100
Dégagement – Arrière (mm)	50

INFORMATIONS GÉNÉRALES

PLACEMENT DU PIANO

Laisser 5 mm de chaque côté de l'appareil pour le montage (2,5 mm pour le Professional FXP). S'il est monté près d'un coin, un dégagement de 130 mm est nécessaire pour permettre l'ouverture de la porte du four. Le piano de cuisson doit être sur place avant le montage final du plan de travail pour assurer un ajustement parfait.

Tous les pianos de cuisson doivent être installés par une personne qualifiée et en conformité avec les normes françaises. Les guides d'installation doivent être lus avant le montage.

GARANTIE

Les produits finis FALCON sont livrés avec une garantie de 2 ans pièces, main-d'oeuvre et déplacement.

Les pianos de cuisson de la gamme Semi-Professionnelle sont eux, garantis 3 ans pièces et 2 ans main-d'oeuvre et déplacement.

SERVICE CONSOMMATEUR

Si vous avez des questions concernant nos produits, ou en cas de problème avec votre appareil une fois qu'il a été installé, veuillez contacter votre revendeur Falcon.

NORMES

Les pianos de cuisson Falcon sont conçus et fabriqués selon un système de contrôle commun, qui répond aux exigences BS EN ISO 9001 et BS EN ISO 14001 en faveur des procédures environnementales.

Les pianos de cuisson Falcon respectent également les exigences de l'ensemble des directives européennes et portent le marquage CE.

COMPRENDRE LES RÉFÉRENCES FALCON

ENERGIE

CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS	DESCRIPTION
DF	Dual Fuel	Mixte	Fours électriques et table gaz ou mixte (gaz/vitrocéramique)
EC	Electric ceramic	Vitrocéramique	Fours électriques et table vitrocéramique
EI	Electric induction	Induction	Fours éléctriques et table induction

CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS
BL	Black	Noir
CA	China Blue	Bleu de Chine
CB	Charcoal Black	Charbon (mat satiné)
CR	Cream	Crème
CY	Cranberry	Rouge Airelle
FN	Fawn	Fauve
GB	Gloss Black	Noir Brillant
MB	Mat Black	Noir Mat
MG	Mineral Green	Vert Minéral (mat)

CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS
OG	Olive Green	Vert Olive
RB	Regal Blue	Bleu Roi
RD	Cherry Red	Rouge Cerise
RG	Racing Green	Vert Anglais
RP	Royal Pearl	Gris Perle
SB	Stone Blue	Roche Bleue
SL	Slate	Ardoise
SS	Stainless steel	Inox
WH	White	Blanc

CODES	SIGNIFICATION	FRANÇAIS
C	Chrome	Chrome
B	Brass	Laiton
N	Nickel	Nickel
FX	Drop down doors	Portes abattantes

EXEMPLES :

LES PIANOS DE CUISSON					
CLA110DFCR/C-EU					
CLAS	110	DF	CR	C	-EU
Nom du produit	Taille	Energie	Couleur	Finition	Produit Europe

LES HOTTES				
LEIHDC110BC/-EU				
LEIHDC	110	B	C	-EU
Nom du produit	Taille	Couleur	Finition	Produit Europe

LES CRÉDENCES			
MSPL1000SS/-EU			
MSPL	1000	SS	-EU
Nom du produit	Taille	Couleur	Produit Europe

RÉFRIGÉRATION (pose libre)				
FSXS21SS/C				
F	SXS	21	SS	C
Marque: Falcon	Nom du produit	Modèle	Couleur	Finition

Falcon France
14 Rue du Bois du Pont – ZI des Béthunes
BP 99006 Saint Ouen L'Aumône
95070 Cergy Pontoise Cédex
France

fr.agafalcon.com/fr

Devenez Fan de Falcon France

Copyright © AGA Rangemaster Limited 2021
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 infaillible 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.

MADE IN BRITAIN

02/23 D008003