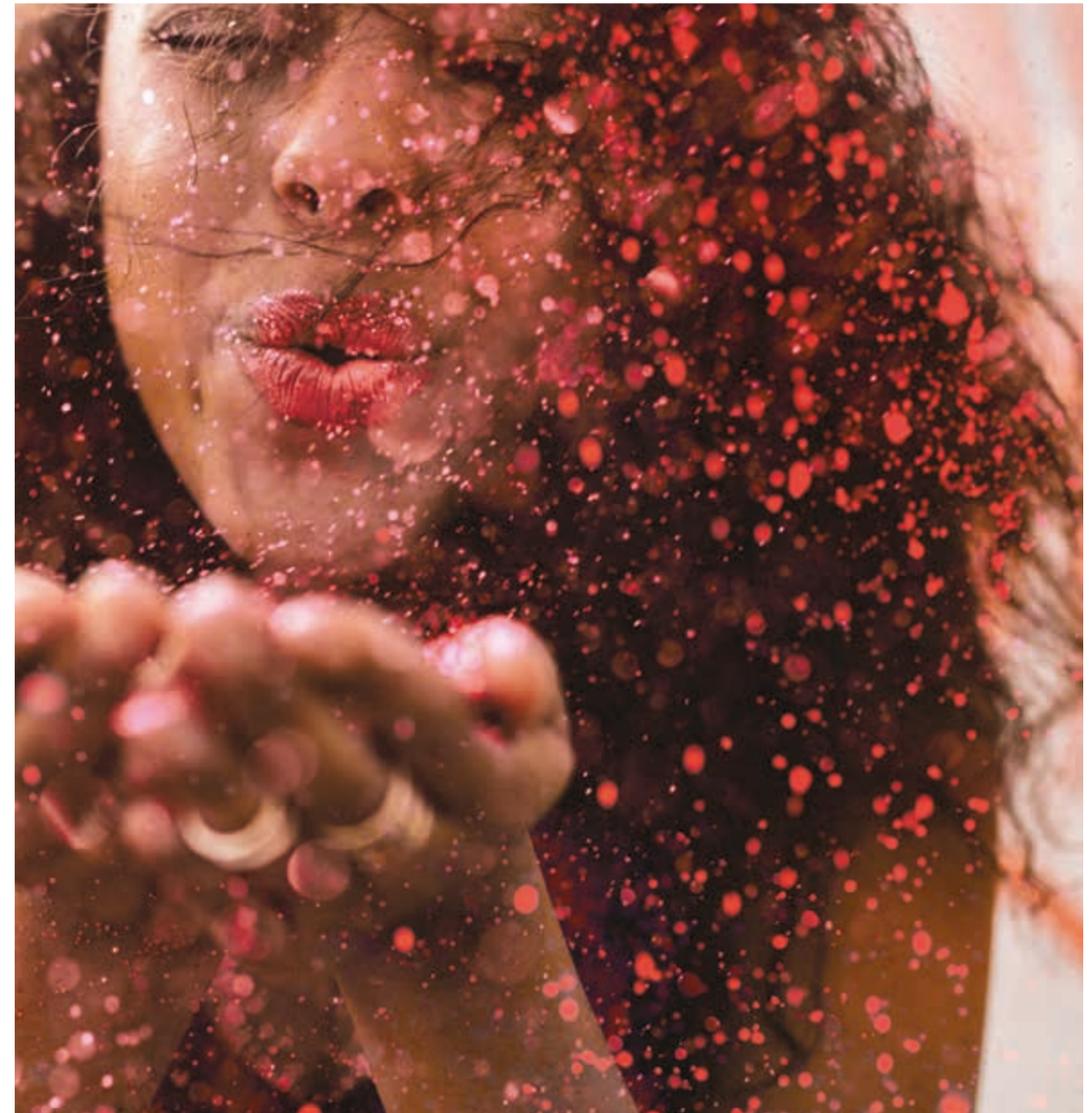


▲airlux

airlux



70 ans d'expérience

www.airlux.com

MARQUE FRANÇAISE


B - airlux

Profitant de toute l'expertise du groupe Glem Gas, référence internationale sur le marché de la cuisson, Airlux invente une nouvelle façon de vivre la cuisine, plus évoluée et plus sophistiquée. Forte de plus de 70 ans de savoir-faire dans l'univers de l'encastrable, la marque Airlux compte aujourd'hui parmi les spécialistes incontournables de l'électroménager. Au fil des ans, ses produits ont su s'imposer grâce à un design racé et épuré et à des performances à la pointe des dernières innovations. Au fil des pages ils vous suggéreront de nouvelles émotions.

**Un souffle
d'expérience**

Index

- 04. Hottes
- 46. Fours & micro-ondes
- 70. Tables
- 112. Caves à vin
- 118. Réfrigérateurs
- 130. Lave-vaisselle
- 142. Caractéristiques techniques



Hottes

Une gamme à couper le souffle !



Lieu de convivialité et de détente, l'espace cuisine tient une place centrale dans la maison. Pour y maintenir une atmosphère agréable, l'installation d'une hotte est primordiale. Airlux exprime aujourd'hui tout son savoir-faire à travers des modèles alliant efficacité, fonctionnalité et design. Quel que soit votre budget, que votre cuisine soit petite ou grande, que votre hotte s'efface ou caractérise votre intérieur, la gamme Airlux contient assurément le modèle qui vous convient.

Spot publicitaire de 1974 - Source : www.ina.fr



Design

Le design des hottes Airlux surpasse les concepts esthétiques traditionnels. La hotte lampe personnalise votre intérieur et diffuse une lumière idéale au centre des cuisines contemporaines. Les hottes plan de travail disparaissent dans vos meubles et se révèlent au gré de vos besoins. Les hottes inclinées séduiront les personnes attentives à leur liberté de mouvement à proximité de l'espace de cuisson.

En 1960, pour résoudre les problèmes d'émanations grasses, Airlux met au point la première hotte filtrante du marché européen. La découverte de l'utilité de ce produit fait que bon nombre d'industriels désirent la commercialiser. Les commandes affluent à une vitesse impressionnante. En 1974, Airlux étoffe sa gamme et devient un acteur incontournable de l'encastrable.

Histoire

Hottes



Laissez-vous guider, concrétisez !

Pour d'avantage **d'économies d'énergie** et pour le **renouvellement correct de l'air**, le débit de la hotte doit être choisi avec soin, en tenant compte de vos contraintes d'installation et de vos besoins.

Votre hotte s'adapte à votre environnement et à vos **habitudes**.

Plus forte, **plus calme**, plus longtemps.

Chaque cuisine possède ses propres contraintes d'aménagement. Pour vous aider à choisir votre hotte, Airlux vous informe sur les principaux aspects à prendre en compte. La première étape consiste à déterminer le juste débit d'air, exprimé en mètres cube par heure (m³/h). Pour être efficace, une hotte doit pouvoir renouveler le volume d'air total de la cuisine 10 fois par heure.

Le débit requis se calcule grâce à la formule suivante :
Surface (m²) x hauteur (m) de la cuisine x 10 = débit de la hotte en m³/h

Les facteurs ci-dessous peuvent toutefois justifier le choix d'une hotte plus puissante :

- Vos habitudes alimentaires : si vous cuisinez régulièrement des aliments générant des fumées grasses ou odorantes (fritures, poissons, grillades).
- Le manque d'espace : si vous êtes contraint d'installer une hotte dont la largeur est inférieure à celle de votre table de cuisson.
- Une installation en version évacuation (p. 14) : la surpuissance de la hotte compense les déperditions inhérentes au parcours de l'air à travers les tuyaux.
- Votre confort : une hotte plus puissante fournit l'aspiration nécessaire à une vitesse inférieure, plus silencieuse et garante d'une longévité accrue.

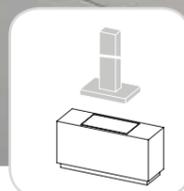
Airlux vous recommande d'allumer la hotte au moins une minute avant de cuisiner pour créer un flux d'air qui convoiera les vapeurs et les fumées vers la surface d'aspiration. Les premières vitesses sont en général suffisantes pour les cuissons à faibles émanations : pâtes, sauces... Les vitesses supérieures servent pour les cuissons à fortes émanations : fritures, grillades, cuissons simultanées. Si besoin est, la hotte peut rester allumée après la cuisson jusqu'à la disparition totale des vapeurs et des fumées.

Utilisation

Hottes *Typologies*

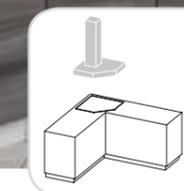
Hottes îlot

Prévues pour rejoindre un espace cuisson aménagé en îlot, elles se doivent d'offrir un système d'aspiration efficace et une solution d'éclairage idéale au centre des cuisines contemporaines.



Hotte lampe

Lustre design ou hotte aspirante ? La hotte lampe AHL55IX joue avec les codes esthétiques et crée la surprise. Activée, la partie aspirante de la hotte descend au niveau nécessaire à la bonne absorption des vapeurs. Éteinte, elle se rétracte et laisse place à un éclairage subtil et original, permis par le choix des matériaux et leur graphisme.



Hottes plan de travail

Comme leur nom l'indique, ces hottes s'installent directement dans le plan de travail, à l'arrière de la table de cuisson. Lorsqu'elle fonctionne, la hotte s'élève délicatement et se positionne à la hauteur idéale pour capturer les graisses, les odeurs et les vapeurs de cuisson. L'aspiration périmétrique assure efficacité maximale et performance. Éteinte, elle est dissimulée dans le meuble, ne laissant apparaître que son élégant bandeau en verre. Les commandes sensibles contribuent au design épuré de l'appareil.

Hotte d'angle

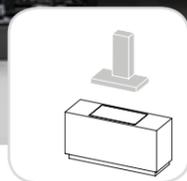
Parfaite pour superposer une table de cuisson configurée en angle, la hotte AHK128IX étoffe les espaces les plus soignés comme les plus fonctionnels. Large et puissante, elle donne un aspect professionnel à votre cuisine.

Hottes *Typologies*



Hottes inclinées

En supprimant tout risque de heurt, les hottes inclinées Airlux séduiront les personnes attentives à leur liberté de mouvement à proximité de l'espace cuisson. Leur forme oblique libère également le champ de vision des cuisiniers de grande taille. Leur verticalité les rend actrices de votre décoration. Airlux a misé sur la noblesse du verre qui confère élégance et luminosité à votre cuisine.



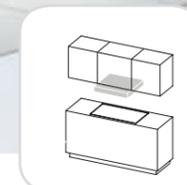
Hottes murales

Les hottes décoratives murales sont la typologie type et sont les modèles qui remportent le plus de succès. Elles sont conçues pour se suffire à elles-mêmes, avec une fixation murale aisée. Reflet du savoir-faire d'Airlux en matière d'aspiration, elles sont toutes équipées d'un moteur double turbine et ont une capacité d'extraction élevée. Airlux vous propose une large gamme, de 60 à 120 cm de large. Inox de qualité, mariage parfait de l'inox et du verre, les hottes murales Airlux se distinguent par leur design et personnalisent l'espace avec caractère.



Groupes filtrants

Discrets et efficaces, ils servent à optimiser l'espace et se dissimulent dans un meuble haut ou une hotte existante en maçonnerie. Airlux a mis l'accent sur leur puissance d'aspiration pour leur permettre de traiter l'intégralité des vapeurs de cuisson, dès 52 cm de large.



Hotte escamotable et hottes tiroir

Les hottes intégrables se fondent parfaitement dans le décor d'une cuisine. Elles s'installent à la place d'un meuble haut, la face visible devant être habillées d'un panneau décoratif. Grâce à un contact mécanique, les hottes tiroir se mettent en route automatiquement à l'ouverture de ce dernier.

Hottes casquettes

Les hottes à visières Airlux offrent de nombreuses possibilités d'installation : entre deux éléments hauts, sous un meuble ou contre un mur. En version évacuation, la sortie d'air peut se faire par le dessus ou l'arrière de la hotte. Elles sont simples d'installation et peu volumineuses.

Hottes *Systemes de filtration*



Version évacuation

Une installation en version évacuation garantit la meilleure performance d'aspiration de la hotte. Les vapeurs de cuisson sont acheminées vers l'extérieur de la maison. Un clapet anti-retour contrôle le sens de circulation de l'air et empêche l'air extérieur, froid en hiver et chaud en été, de rentrer dans la cuisine.

Clapet anti-retour inclus de série.



Version recyclage

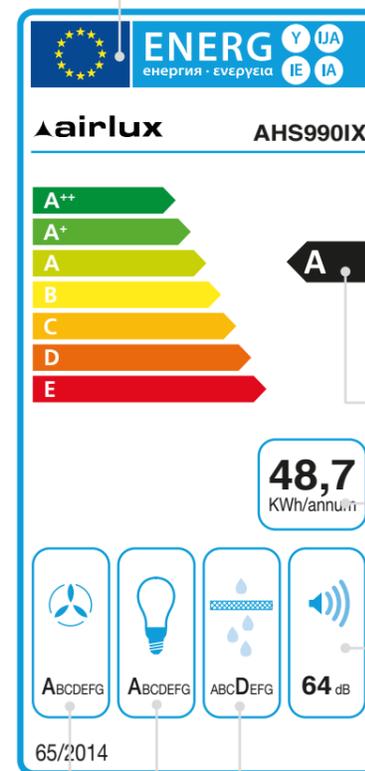
Une installation en version recyclage ne nécessite aucun conduit de raccordement vers l'extérieur. Les vapeurs de cuisson sont débarrassées des particules grasses par les filtres métalliques et des odeurs par les filtres à charbon actif. Une fois purifié, l'air est rejeté dans la cuisine au niveau des ouïes d'évacuation de la hotte ou de sa cheminée. L'absence d'échange d'air avec l'extérieur fait de ce type d'installation le plus écologique et économe.

Filtre(s) à charbon actif inclus de série.

Économies d'énergie !



01. Marque et référence commerciale du produit.



50 % des hottes Airlux sont classées A

Airlux a toujours mis sur le marché des hottes répondant à des critères stricts de performance, aujourd'hui clairement affichés. Le règlement européen 65/2014 impose depuis janvier 2015 la présence d'une étiquette énergétique sur les hottes, notamment du fait de leur potentiel élevé en matière d'économies d'énergie. En informant le consommateur sur les performances et la consommation annuelle de la hotte, cet étiquetage met en valeur les produits les plus vertueux, qu'Airlux a à cœur de vous proposer dans sa gamme.

90 % des hottes Airlux sont fabriquées en Europe

L'origine géographique des produits fait partie de la philosophie d'Airlux. En privilégiant une fabrication européenne, la marque réduit également son impact environnemental.

02. Classe d'efficacité énergétique.

03. AEC : Consommation annuelle d'énergie. Sur la base d'une heure de fonctionnement et de 2 heures d'activation de l'éclairage par jour.

07. SPE max : Niveau de bruit. Puissance sonore de la hotte à sa vitesse maximale dans des conditions normales d'utilisation.

04. FDEC : Efficacité fluidodynamique. Efficacité de la hotte à aspirer les vapeurs de cuisson.

05. LEC : Efficacité lumineuse. Rapport entre l'éclairage moyen de la surface de cuisson et la puissance du système d'éclairage.

07. GFEC : Efficacité de filtration des graisses. Part relative des graisses retenues dans les filtres à graisses de la hotte.

Hottes PLUS



Timer

La fonction Timer diffère l'arrêt de la hotte de quelques minutes après la fin de la cuisson pour permettre une évacuation totale des fumées et des odeurs. L'air ambiant continue à être filtré, même si vous avez quitté votre cuisine.



Clean'air

Cette fonction allume automatiquement la hotte quelques minutes par heure, à un niveau de puissance présélectionné. Elle vous permet de renouveler l'air de votre cuisine, même en votre absence. Elle se révèle particulièrement utile lors de cuissons longues, tel le mijotage d'un pot-au-feu.



Éclairage LED

Les lampes à diodes électroluminescentes associent une parfaite distribution de la lumière à une intensité plaisante et relaxante.

Écologiques et économiques elles consomment jusqu'à 80 % de moins que les lampes halogènes et ont une durée de vie très importante.



Indicateur de saturation des filtres

L'indicateur de saturation des filtres vous avertit lorsqu'il est nécessaire de changer les filtres charbon ou de laver les filtres métalliques. Ces derniers, qui purifient l'air en arrêtant les particules grasses, se démontent en un clin d'œil et se nettoient au lave-vaisselle.



Filtre à charbon actif fourni

Airlux fournit systématiquement le(s) filtre(s) à charbon actif de votre hotte. Installez le(s) en version recyclage ou conservez le(s) pour une possible utilisation future.

Booster ou vitesse intensive



Les nouvelles règles d'éco-conception limitent la puissance de la vitesse maximale à 650 m³/h. Très utile lors d'émanations abondantes de fumées, la fonction Booster permet d'accroître le débit d'aspiration de la hotte à une puissance supérieure sur une période maximale de 6 minutes. Elle revient ensuite automatiquement à son niveau de réglage précédent.



Aspiration périphérique

Certains modèles sont dotés d'un système d'aspiration périphérique performant. Celui-ci permet de capturer les vapeurs et les fumées issues de la cuisson en formant un rideau dépressionnaire sur la périphérie de la hotte. Outre son efficacité, l'aspiration périphérique offre une finition impeccable en dissimulant les filtres derrière une plaque esthétique et facile d'entretien.

Collection Hottes

Hotte lampe



AHL55IX □
ø 51 cm

Hottes îlot



AHIBF970IX □
90 cm



AHI380IX □
ø 30 cm



AHI981IX □
90 cm



AHI990IX □
90 cm

Hottes plan de travail télescopiques



AHV980WH □
90 cm



AHV980BK ■
90 cm



AHV680BK ■
60 cm

Hotte décorative d'angle



AHK128IX □
127 cm



AHG770IX □
70 cm



AHG570IX □
52 cm



AHF78IX □
70 cm



AHF58WH □ - BK ■ - IX □
52 cm



AHF55SI □
52 cm

Groupes filtrants

Hottes décoratives murales



AHB1280IX □
120 cm



AHW87BK ■
80 cm



AHWE87BK ■
80 cm



AHW88WH □ - BK ■
80 cm



AHW875IX □
80 cm

Hotte escamotable



AHE66WH □
60 cm



AHT93IXN □
90 cm



AHT63WH □ - BK ■ - IX □
60 cm

Hottes tiroirs



AHBS97IX □
90 cm



AHBF970IX □
90 cm



AHB980IX □
90 cm



AHP970WH □ - BK ■ - IX □
90 cm



AHP770IX □
70 cm



AHS670IX □
60 cm



AHBF670IX □
60 cm



AHB68IX □
60 cm



AHP670WH □ - BK ■ - IX □
60 cm

Hottes casquettes



AHC95IX □
90 cm



AHC85IX □
80 cm



AHC65WH □ - BK ■ - IX □
60 cm



AHC63WH □ - BK ■ - IX □
60 cm

Hotte lampe

Hotte lampe



Hotte éteinte



AHL55IX

Hotte lampe télescopique Ø 51,5 cm
 Évacuation (kit en option) ou recyclage
 Aspiration périmétrique
 Débit maximum : 540 m³/h
 1 moteur double turbine
 Télécommande fournie
 Commandes électroniques
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster - Clean'air
 1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
 2 filtres anti-odeurs à charbon actif
 Halogènes 4 x 20 W (partie mobile) + fluos 6 x 9 W (partie fixe)
 Niveau sonore (min/max/int) : 49/65/68 dB(A)

En option :

- Kit pour installation en évacuation extérieure AHACE
- Filtres charbon haute performance AHACFH
- Filtres charbon longue durée (3 ans) AHACFL

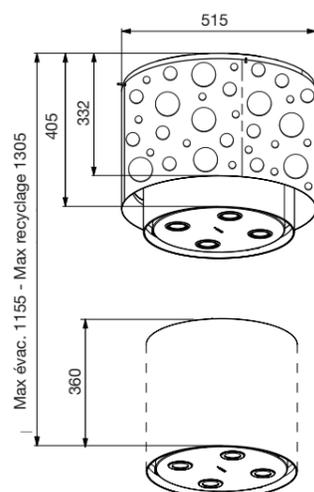


AHL55IX
 Inox / Polycarbonate blanc | Prix HT 1917 €
 | Prix TTC 2300 €



Télécommande fournie

Prévoir deux câbles électriques séparés : un pour la hotte et un pour le lustre



ACCESSOIRES



Kit pour installation en évacuation extérieure AHACE

Prix HT 83 €
 Prix TTC 99 €



Filtres charbon haute performance AHACFH

Prix HT 83 €
 Prix TTC 99 €



Filtres charbon longue durée (3 ans) AHACFL

Prix HT 117 €
 Prix TTC 139 €

Hottes îlot



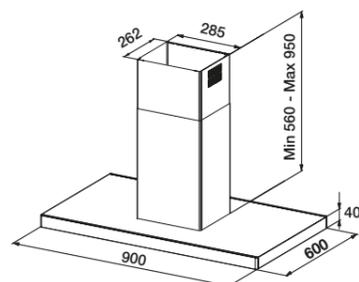
AHIBF970IX

Hotte décorative îlot 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 765 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques sensibles
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
3 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
LED 4 x 1,3 W
Niveau sonore (min/max/int) : 39/60/70 dB(A)



AHIBF970IX
Inox

Prix HT 799 €
Prix TTC 959 €



AHI380IX

Hotte décorative îlot Ø 37 cm
Évacuation ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 690 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster - Clean'air
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 1 W
Niveau sonore (min/max/int) : 52/65/68 dB(A)

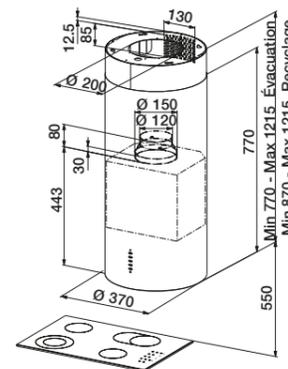
En option :

- Rallonge de cheminée hauteur 99 cm AHACC Prix HT 333 € / TTC 400 €
- Filtre charbon longue durée AHACFL2 Prix HT 83 € / TTC 100 €
- Télécommande - AHACT2 Prix HT 75 € / TTC 90 €



AHI380IX
Inox

Prix HT 917 €
Prix TTC 1100 €



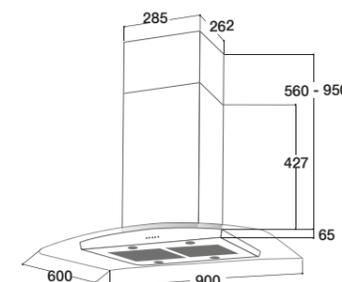
AHI981IX

Hotte décorative îlot 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 755 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration
Fonctions : Timer - Booster - Clean'air
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 4 x 1 W
Niveau sonore (min/max) : 40/52/60 dB(A)



AHI981IX
Verre / Inox

Prix HT 699 €
Prix TTC 839 €



Hottes îlot



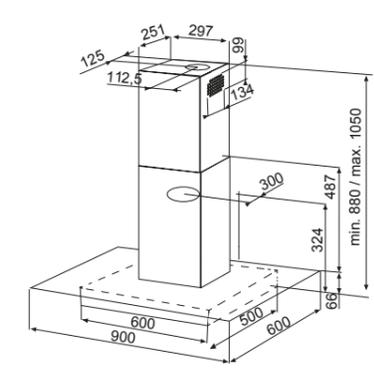
AHI990IX

Hotte décorative îlot 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 770 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 4 x 2,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 52/68/71 dB(A)



AHI990IX
Verre / Inox

Prix HT 699 €
Prix TTC 839 €



Hottes plan de travail télescopiques

Hottes plan de travail télescopiques



AHV980WH

Hotte plan de travail télescopique 90 cm
 Évacuation ou recyclage
 Aspiration périmétrique
 Débit maximum : 795 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques sensibles
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster
 2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 Indicateur de saturation des filtres
 Niveau sonore : (min/max/int) : 46/61/65 dB(A)
 Compatible avec l'utilisation d'une table gaz

En option :

- Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent AHAKD
- Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent en sortie latérale AHAKD + AHASL



AHV980WH
 Verre blanc / Inox

Prix HT 1899 €
 Prix TTC 2279 €

AHV980BK

Hotte plan de travail télescopique 90 cm
 Évacuation ou recyclage
 Aspiration périmétrique
 Débit maximum : 795 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques sensibles
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster
 2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 Indicateur de saturation des filtres
 Niveau sonore : (min/max/int) : 46/61/65 dB(A)
 Compatible avec l'utilisation d'une table gaz

En option :

- Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent AHAKD
- Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent en sortie latérale AHAKD + AHASL



AHV980BK
 Verre noir / Inox

Prix HT 1799 €
 Prix TTC 2159 €

AHV680BK

Hotte plan de travail télescopique 60 cm
 Évacuation ou recyclage
 Aspiration périmétrique
 Débit maximum : 795 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques sensibles
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster
 2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 Indicateur de saturation des filtres
 Niveau sonore : (min/max/int) : 46/61/65 dB(A)
 Compatible avec l'utilisation d'une table gaz

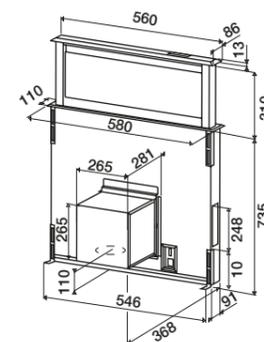
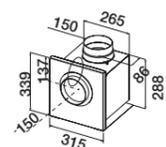
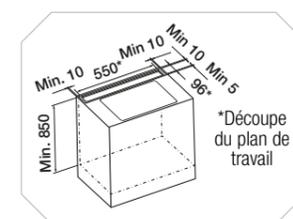
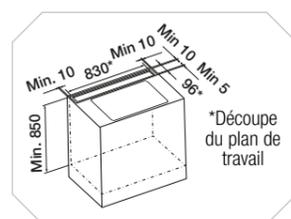
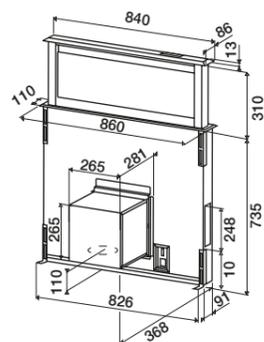
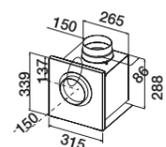
En option :

- Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent AHAKD
- Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent en sortie latérale AHAKD + AHASL



AHV680BK
 Verre noir / Inox

Prix HT 1667 €
 Prix TTC 2000 €



ACCESSOIRES

AHAKD
 Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent
 Prix HT 125 €
 Prix TTC 150 €

AHAKD + AHASL
 Kit de dissociation du moteur dans le meuble adjacent en sortie latérale
 Prix HT 125 € + 66 € = 191 €
 Prix TTC 150 € + 79 € = 229 €

Voir p.147

Hotte décorative d'angle



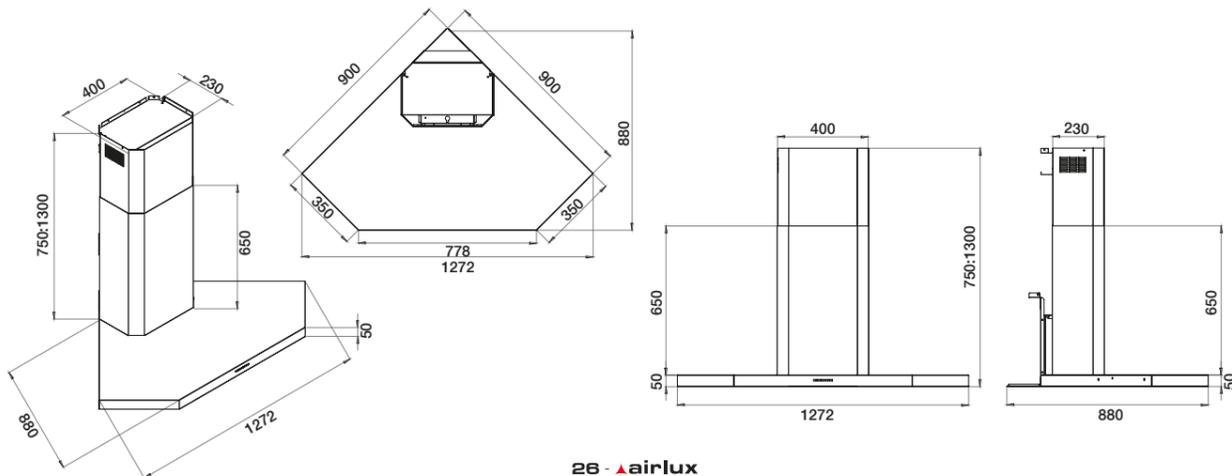
AHK128IX

Hotte décorative d'angle 127,2 cm
 Évacuation ou recyclage
 Débit maximum : 670 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster
 3 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 LED 4 x 1 W
 Niveau sonore : 50/60/67 dB(A)



AHK128IX
 Inox

Prix HT 899 €
 Prix TTC 1079 €



Hottes décoratives murales



AHB1280IX

Hotte décorative murale 120 cm
 Évacuation ou recyclage
 Débit maximum : 710 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques
 Affichage digital de la vitesse
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster - Clean'air
 4 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 Indicateur de saturation des filtres
 LED 3 x 1 W
 Fonction éclairage d'ambiance
 Niveau sonore (min/max/int) : 52/67/70 dB(A)

En option :

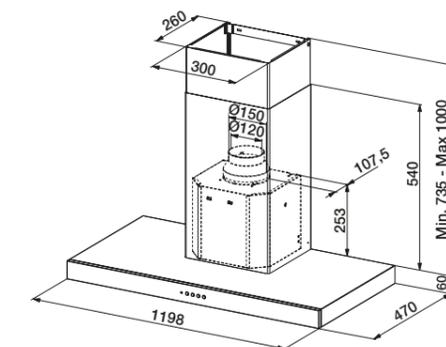
- Rallonge de cheminée hauteur 98 cm AHACC2
- Filtre charbon longue durée (3 ans) AHACFL2
- Télécommande AHACT2

Prix HT 117 € / TTC 140 €
 Prix HT 83 € / TTC 100 €
 Prix HT 75 € / TTC 90 €



AHB1280IX
 Inox

Prix HT 749 €
 Prix TTC 899 €



Hottes décoratives murales

Hottes décoratives murales



AHW87BK

Hotte décorative murale inclinée 80 cm
Évacuation (cheminée en option) ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 686 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques sensibles
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonction Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
LED 2 x 3,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 42/55/58 dB(A)

En option :

- Cheminée inox pour installation en version évacuation
AHWAC87IX Prix HT 83 € / TTC 100 €

AHWE87BK

Hotte décorative murale inclinée 80 cm
Évacuation (cheminée en option) ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 696 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques sensibles
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
LED 2 x 3,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 40/53/57 dB(A)

En option :

- Cheminée inox pour installation en version évacuation
AHWAC87IX Prix HT 83 € / TTC 100 €



AHW87BK
Verre noir / Inox

Prix HT 899 €
Prix TTC 1079 €

AHWE87BK
Verre noir / Inox

Prix HT 949 €
Prix TTC 1139 €



AHW88WH

Hotte décorative murale inclinée 80 cm
Évacuation (cheminée en option) ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 780 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques sensibles
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 Filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 2,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 49/66/70 dB(A)

En option :

- Cheminée inox pour installation en version évacuation
AHWAC88IX Prix HT 83 € / TTC 100 €

AHW875IX

Hotte décorative murale inclinée 80 cm
Évacuation (cheminée en option) ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 770 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques sensibles
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 2,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 49/66/70 dB(A)

En option :

- Cheminée inox pour installation en version évacuation
AHWAC88IX Prix HT 83 € / TTC 100 €

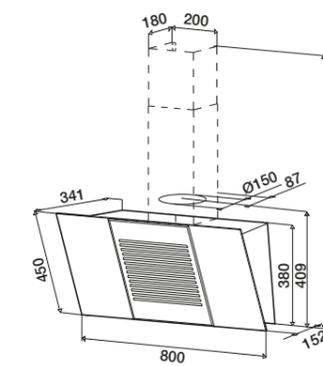
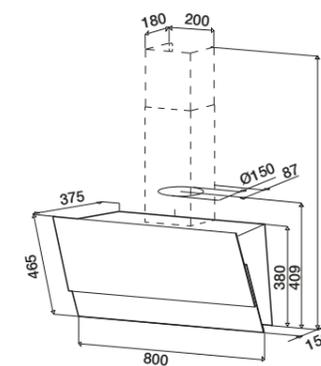
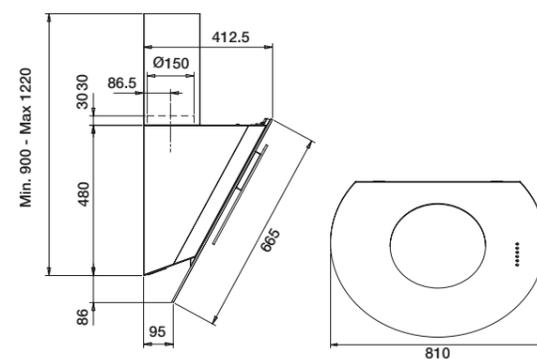
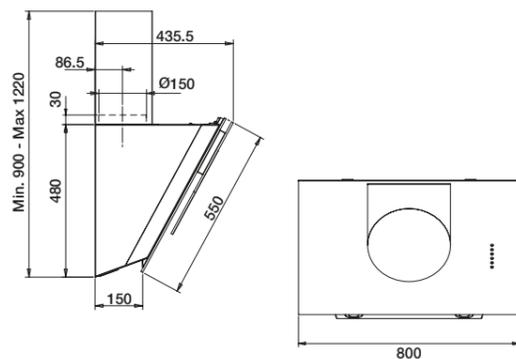


AHW88WH
Verre blanc
AHW88BK
Verre noir

Prix HT 699 €
Prix TTC 839 €
Prix HT 699 €
Prix TTC 839 €

AHW875IX
Verre noir / Inox

Prix HT 599 €
Prix TTC 719 €





Hottes décoratives murales



AHBF970IX

Hotte décorative murale 90 cm
 Évacuation ou recyclage
 Débit maximum : 765 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques sensibles
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions : Timer - Booster
 3 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 LED 2 x 1 W
 Niveau sonore (min/max/int) : 39/60/70 dB(A)



AHBS971X

Hotte décorative murale 90 cm
 Évacuation ou recyclage
 Aspiration périmétrique
 Débit maximum : 714 m³/h
 1 moteur double turbine
 Commandes électroniques sensibles
 3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
 Fonctions Booster
 1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
 1 filtre anti-odeurs à charbon actif
 Rampes LED 15 W
 Niveau sonore (min/max/int) : 49/52/55 dB(A)



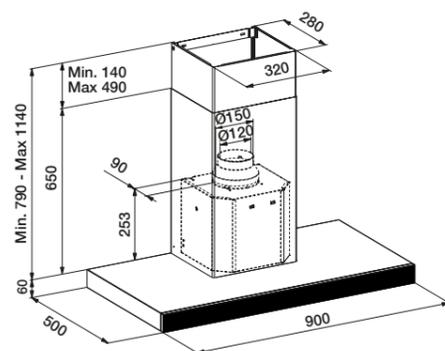
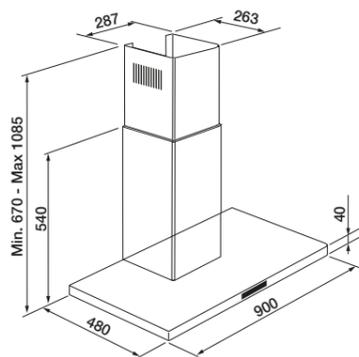
AHBF970IX
Inox

Prix HT 499 €
Prix TTC 599 €

AHBS971X
Verre noir / Verre blanc /Inox

Prix HT 750 €
Prix TTC 900 €

Détails lumineux



Hottes décoratives murales



AHB980IX

Hotte décorative murale 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 795 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
Affichage digital de la vitesse
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster - Clean'air
3 filtres à graisses métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 1 W
Fonction éclairage d'ambiance
Niveau sonore (min/max/int) : 55/68/72 dB(A)

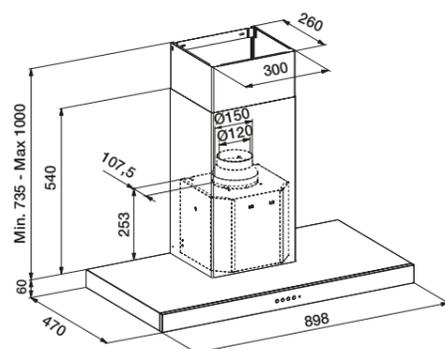
En option :

- Rallonge de cheminée hauteur 98 cm AHACC2 Prix HT 117 € / TTC 140 €
- Filtre charbon longue durée AHACFL2 Prix HT 83 € / TTC 100 €
- Télécommande AHACT2 Prix HT 75 € / TTC 90 €



AHB980IX
Inox

Prix HT 457 €
Prix TTC 549 €



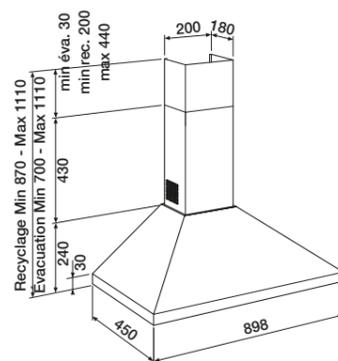
AHP970WH

Hotte décorative murale 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 765 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
3 filtres à graisses métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
Halogènes 2 x 20 W
Niveau sonore (min/max/int) : 54/66/70 dB(A)



AHP970WH
Blanche
AHP970BK
Noire
AHP970IX
Inox

Prix HT 258 €
Prix TTC 310 €
Prix HT 258 €
Prix TTC 310 €
Prix HT 296 €
Prix TTC 355 €



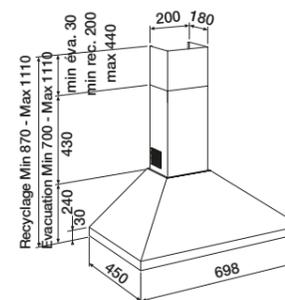
AHP770IX

Hotte décorative murale 70 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 765 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
Halogènes 2 x 20 W
Niveau sonore (min/max/int) : 54/66/70 dB(A)



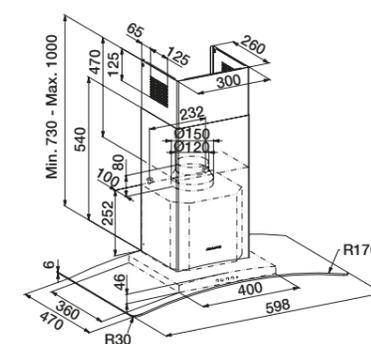
AHP770IX
Inox

Prix HT 258 €
Prix TTC 310 €



AHS670IX
Inox

Prix HT 417 €
Prix TTC 500 €



Hottes décoratives murales



AHS670IX

Hotte décorative murale 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 740 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonction : Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
LED 2 x 1 W
Niveau sonore (min/max/int) : 53/68/71 dB(A)

En option :

- Filtre charbon longue durée AHACFL2 Prix HT 83 € / TTC 100 €
- Rallonge de cheminée hauteur 98 cm AHACC2 Prix HT 117 € / TTC 140 €

Hottes décoratives murales



AHBF670IX

Hotte décorative murale 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 765 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques sensibles
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif
LED 2 x 1 W
Niveau sonore (min/max/int) : 39/60/70 dB(A)



AHB68IX

Hotte décorative murale 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 650 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Halogènes 2 x 20 W
Niveau sonore (min/max) : 64/69 dB(A)



AHP670WH

Hotte décorative murale 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 765 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
Halogènes 2 x 20 W
Niveau sonore (min/max/int) : 54/66/70 dB(A)

Hotte escamotable



AHE66WH

Hotte escamotable 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 800 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration
Fonctions : Timer - Booster
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
Halogènes 2 x 20 W
Niveau sonore (min/max/int) : 59/65/69 dB(A)



AHBF670IX
Inox

Prix HT 469 €
Prix TTC 563 €

AHB68IX
Inox

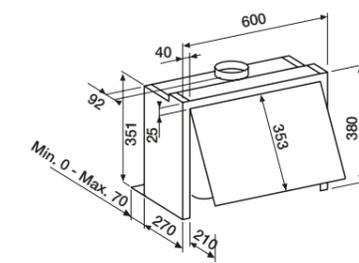
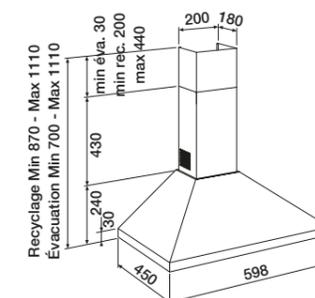
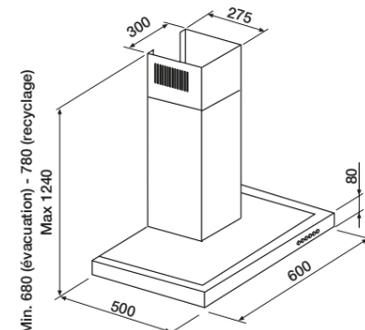
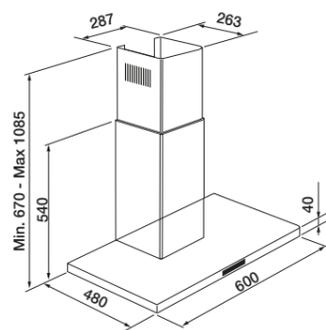
Prix HT 334 €
Prix TTC 400 €

AHP670WH
Blanche
 AHP670BK
Noire
 AHP670IX
Inox

Prix HT 183 €
Prix TTC 220 €
Prix HT 183 €
Prix TTC 220 €
Prix HT 208 €
Prix TTC 250 €

AHE66WH
Blanche

Prix HT 358 €
Prix TTC 430 €



Hottes tiroir

Groupes filtrants

HOTTES



AHT93IXN

Hotte tiroir télescopique 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 315 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes par curseur
3 vitesses d'aspiration
4 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Halogènes 2 x 20 W
Niveau sonore (min/max) : 51/64 dB(A)

AHT63WH

Hotte tiroir télescopique 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 315 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes par curseur
3 vitesses d'aspiration
2 filtres à graisse métalliques
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Halogènes 2 x 28 W
Niveau sonore (min/max) : 51/64 dB(A)



AHG770IX

Groupe filtrant 70 cm
Évacuation ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 720 m³/h
1 moteur double turbine
Télécommande fournie
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonction : Booster
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 1 W
Niveau sonore (min/max/int) : 56/69/72 dB(A)



AHG570IX

Groupe filtrant 52 cm
Évacuation ou recyclage
Aspiration périmétrique
Débit maximum : 720 m³/h
1 moteur double turbine
Télécommande fournie
Commandes électroniques
3 vitesses d'aspiration + 1 intensive
Fonction : Booster
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 1 W
Niveau sonore (min/max/int) : 57/71/73 dB(A)

En option :

- Filtres charbon haute performance AHACFH Prix HT 83 € / TTC 100 €
- Filtres charbon longue durée AHACFL Prix HT 117 € / TTC 140 €

En option :

- Filtres charbon haute performance AHACFH Prix HT 83 € / TTC 100 €
- Filtres charbon longue durée AHACFL Prix HT 117 € / TTC 140 €



AHT93IXN
Bandeau inox / Corps silver

Prix HT 334 €
Prix TTC 400 €



AHT63WH
Blanche

AHT63BK
Noire

AHT63IX
Bandeau inox / Corps silver

Prix HT 208 €
Prix TTC 250 €

Prix HT 208 €
Prix TTC 250 €

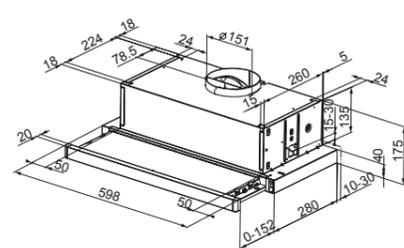
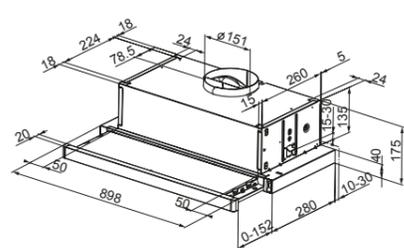
Prix HT 250 €
Prix TTC 300 €



AHT63IX



AHT63BK

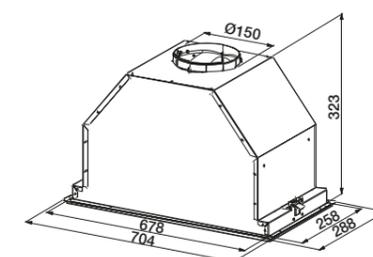
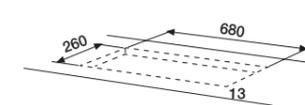


AHG770IX
Inox

Prix HT 500 €
Prix TTC 600 €



Télécommande fournie

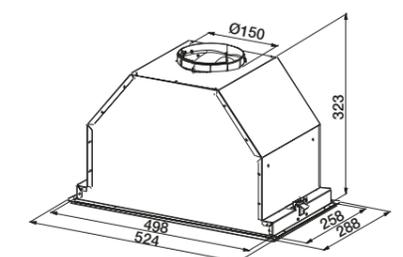
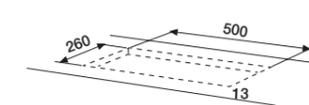


AHG570IX
Inox

Prix HT 458 €
Prix TTC 550 €



Télécommande fournie



Groupes filtrants



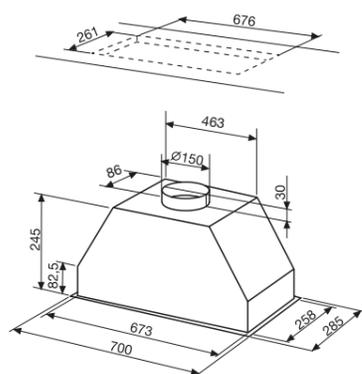
AHF78IX

Groupe filtrant 70 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 775 m³/h
Commandes électroniques
Affichage digital de la vitesse
3 vitesse d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 2,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 51/65/69 dB(A)



 **AHF78IX**
Inox

Prix HT 333 €
Prix TTC 400 €



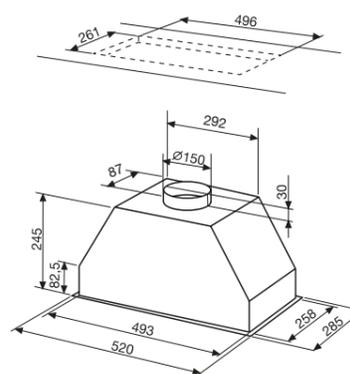
AHF58WH

Groupe filtrant 52 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 775 m³/h
Commandes électroniques
Affichage digital de la vitesse
3 vitesse d'aspiration + 1 intensive
Fonctions : Timer - Booster
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Indicateur de saturation des filtres
LED 2 x 2,5 W
Niveau sonore (min/max/int) : 51/65/69 dB(A)



 **AHF58WH**
Blanc
 **AHF58BK**
Noir
 **AHF58IX**
Inox

Prix HT 249 €
Prix TTC 299 €
Prix HT 249 €
Prix TTC 299 €
Prix HT 275 €
Prix TTC 330 €



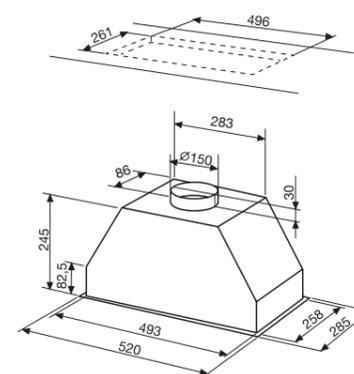
AHF55SI

Groupe filtrant 52 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 480 m³/h
1 moteur double turbine
Commandes par curseur
3 vitesses d'aspiration
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
2 filtres anti-odeurs à charbon actif
Halogènes 2 x 28 W
Niveau sonore (min/max) : 52/64 dB(A)



 **AHF55SI**
Silver

Prix HT 158 €
Prix TTC 190 €



Hottes casquettes

Hottes casquettes



AHC95IX

Hotte casquette 90 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 399 m³/h
2 moteurs
Commandes par boutons poussoirs
3 vitesses d'aspiration
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif plat
LED 2 x 4 W
Niveau sonore (min/max) : 50/66 dB(A)
Visière en verre

AHC85IX

Hotte casquette 80 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 399 m³/h
2 moteurs
Commandes par boutons poussoirs
3 vitesses d'aspiration
1 filtre à graisse métallique
1 filtre anti-odeurs à charbon actif plat
LED 2 x 4 W
Niveau sonore (min/max) : 50/66 dB(A)
Visière en verre

AHC65WH

Hotte casquette 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 399 m³/h
2 moteurs
Commandes par boutons poussoirs
3 vitesses d'aspiration
2 filtres à graisse métalliques, lavables au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif plat
LED 2 x 4 W
Niveau sonore (min/max) : 50/66 dB(A)
Visière en verre

AHC63WH

Hotte casquette 60 cm
Évacuation ou recyclage
Débit maximum : 265 m³/h
1 moteur
Commandes par boutons poussoirs
3 vitesses d'aspiration
1 filtre à graisse métallique, lavable au lave-vaisselle
1 filtre anti-odeurs à charbon actif plat
Halogène 1 x 28 W
Niveau sonore (min/max) : 51/69 dB(A)
Visière en verre

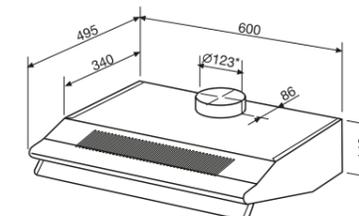
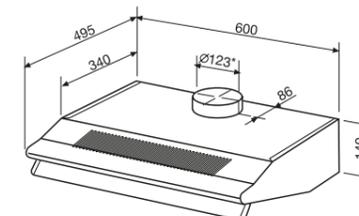
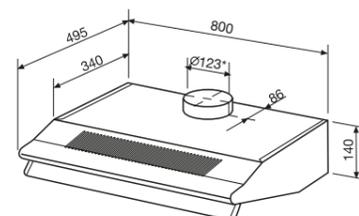
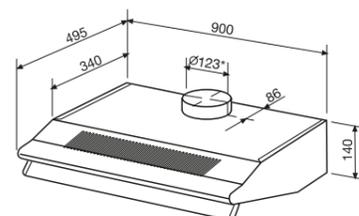


AHC95IX
Inox | Prix HT 225 €
Prix TTC 270 €

AHC85IX
Inox | Prix HT 200 €
Prix TTC 240 €

AHC65WH
Blanche | Prix HT 150 €
Prix TTC 180 €
AHC65BK
Noire | Prix HT 150 €
Prix TTC 180 €
AHC65IX
Inox | Prix HT 175 €
Prix TTC 210 €

AHC63WH
Blanche | Prix HT 108 €
Prix TTC 130 €
AHC63BK
Noire | Prix HT 108 €
Prix TTC 130 €
AHC63IX
Inox | Prix HT 133 €
Prix TTC 160 €



* Sortie d'air sur le dessus ou l'arrière de la hotte

* Sortie d'air sur le dessus ou l'arrière de la hotte

* Sortie d'air sur le dessus ou l'arrière de la hotte

* Sortie d'air sur le dessus ou l'arrière de la hotte

Filtres à charbon spéciaux

Haute performance

Ces filtres sont hautement concentrés en granules de charbon. Ils garantissent l'absorption de plus de 80% des fumées de cuisson et peuvent être changés tous les 6 mois, contre 3 pour des filtres classiques.



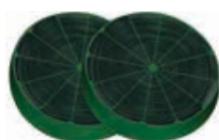
AHACFH
x 2 pièces | Prix HT 83 €
Prix TTC 100 €

Hottes compatibles :
AHL55IX - AHG770IX - AHG570IX

Longue durée

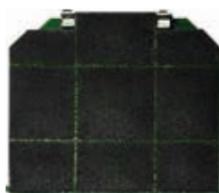
La technologie multicouche de ces filtres en améliore le filtrage. Une première couche retient les particules les plus larges, et une seconde, plus concentrée, garantit un filtrage optimal.

Ces filtres sont lavables au lave-vaisselle tous les 3 ou 4 mois (pendant une durée de 3 ans). Ils sèchent à température ambiante, en position verticale pour favoriser l'évacuation de l'eau, ou éventuellement au four à 50°C.



AHACFL
x 2 pièces | Prix HT 117 €
Prix TTC 140 €

Hottes compatibles :
AHL55IX - AHG770IX - AHG570IX



AHACFL2
x 1 pièce | Prix HT 83 €
Prix TTC 100 €

Hottes compatibles :
AHI380IX - AHB980IX AHS670IX - AHB1280IX

Filtres à charbon

| | Prix HT | Prix TTC | Hottes compatibles |
|-------------------------|---------|----------|---|
| CR480 x 2 pièces | 30,13 € | 36,16 € | AHL55IX - AHG770IX - AHG570IX |
| CR470 | 29,75 € | 35,7 € | AHI380IX - AHB1280IX - AHB980IX - AHS670IX |
| CR380 | 24,9 € | 29,88 € | AHI990IX |
| CR440 | 29,75 € | 35,7 € | AHV980WH - AHV980BK - AHV680BK |
| CR350 x 2 pièces | 18,4 € | 22,08 € | AHW87BK - AHWE87BK - AHW88WH - AHW88BK - AHW875IX - AHF78IX - AHF58WH - AHF58BK - AHF58IX - AHF55SI |
| CR430 x 2 pièces | 18,4 € | 22,08 € | AHP970WH - AHP970BK - AHP970IX - AHP770IX - AHP670WH - AHP670BK - AHP670IX |
| CR200 x 2 pièces | 18,4 € | 22,08 € | AHB68IX - AHE66WH |
| CR490 x 2 pièces | 12,9 € | 15,48 € | AHT93IXN - AHT63WH - AHT63BK - AHT63IX |
| CR340 | 10,2 € | 12,24 € | AHC95IX - AHC85IX |
| CR330 | 9,2 € | 11,04 € | AHC65WH - AHC65BK - AHC65IX - AHC63WH - AHC63BK - AHC63IX |
| CR400 | 19,9 € | 23,88 € | AHK128IX - AHIBF970IX - AHBF970IX - AHBF670IX - AHI981IX |

Entretien des filtres



Filtres métalliques

Airlux recommande de laver les filtres métalliques tous les mois, à la main ou, pour un confort maximum, au lave-vaisselle.



Filtres à charbon

Il est recommandé de changer les filtres à charbon traditionnels tous les 3 mois. Certaines hottes Airlux peuvent être équipées de filtres optionnels. Les filtres haute performance sont fortement concentrés en granules de charbon et peuvent être changés tous les 6 mois. La technologie multicouche des filtres longue durée en améliore le filtrage. Ces derniers peuvent être lavés au lave-vaisselle tous les 3 à 4 mois sur une durée de 3 ans. Ils sècheront en position verticale, à température ambiante ou au four à 50°C.



Collections Fours & Micro-ondes

Fours pyrolyse



AFP211IX □
Série 200



AFP211WH □
Série 200



AFP211BK ■
Série 200



AFP110IX □
Série 100

Fours catalyse



AFC106IX □
Série 100



AFC106WH □
Série 100



AFC106BK ■
Série 100



AFE106IX □
Série 100

Four émail lisse

Micro-ondes



AMI253IX □
Niche 38 cm



AMF253IX □
Pose libre

Fours gaz catalyse



AFSCW21WHN □



AFSCW21BKN ■



AFSCW21IXN □

Accessoires



AFARAIL □



AFAPIERRE ■

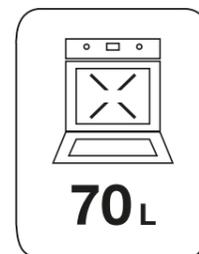
Fours PLUS

Le confort nouvelle génération



70 L pour voir en grand

La nouvelle cavité des fours électriques Airlux atteint 70 L, soit 20 % de plus que celle des modèles précédents. Elle vous permet de cuisiner sans contrainte de grosses pièces de viande ou sur plusieurs niveaux simultanément.



Les fours Airlux sont conçus pour s'adapter à votre façon de cuisiner. Ils ont fait de la simplicité d'utilisation leur devise : vous choisissez votre façon de cuisiner.

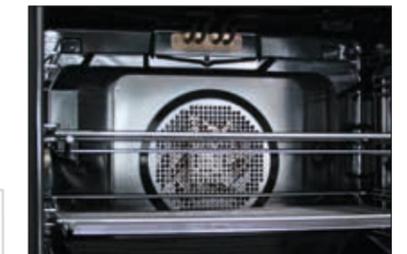
Flux d'air

Le système de ventilation des fours Airlux assure un parfait équilibre entre la température et le degré d'humidité dans l'enceinte du four. Il garantit de parfaits résultats de cuisson et des économies d'énergie substantielles.



Ventilateur de refroidissement

Les fours Airlux sont équipés d'un ventilateur tangential qui se met en route lorsque le four atteint une certaine température, créant une circulation d'air entre le bandeau de commandes et la partie supérieure du moufle. La température extérieure du four est ainsi réduite et le mobilier environnant préservé.



Un seul mot d'ordre : simplicité

Cuisiner doit être facile. Avec les fours Airlux, la praticité n'est jamais reléguée au second plan. Toujours plus sûrs et intuitifs, les fours Airlux n'ont jamais renoncé à cette caractéristique essentielle. Programmeurs intuitifs et manettes ergonomiques vous permettent d'effectuer facilement vos réglages, à l'abri de toute erreur.



Gestion électronique de la température

Quelqu'en soit le programmeur, la température de cuisson s'affiche clairement sur l'écran des nouveaux fours pyrolyse Airlux et se règle facilement. Soyez aussi exigeant avec votre four que vous ne l'êtes avec vous-même lorsque vous cuisinez.



Porte intérieure plein verre amovible sans outil

La surface intérieure de la porte est parfaitement lisse. Outre sa finition irréprochable, elle s'entretient facilement et peut être démontée sans outil pour un nettoyage plus profond.



Fours PLUS

Sécurité totale

Pour un maximum de sûreté, la porte des fours Airlux se verrouille automatiquement pendant un cycle de pyrolyse. Sur les modèles électriques, une sécurité coupe le fonctionnement du four lorsque la porte est ouverte. Pour éviter tout démarrage intempestif, une sécurité enfants permet le verrouillage du bandeau de commandes des modèles sensitifs.

Porte froide 4 vitres

Grâce à 4 vitres et à un système de ventilation ingénieux, la température de la porte reste toujours inférieure au seuil de brûlure. Elle est gage de sécurité et d'économies d'énergie grâce à une parfaite isolation.

Préchauffage rapide automatique

La fonction P.R.H., ou préchauffage rapide automatique, équipe les fours Airlux série 200. Lorsqu'une fonction compatible est sélectionnée, la sole, la résistance circulaire et le ventilateur s'activent conjointement pour un préchauffage rapide et peu énergivore. Une fois la température requise atteinte, le four bascule automatiquement sur la fonction souhaitée.

Facilité de nettoyage

La qualité des matériaux utilisés et la finition des surfaces garantissent une grande facilité de nettoyage de tous les fours Airlux.

Pyrolyse à 3 niveaux

La chaleur générée par la fonction pyrolyse (environ 500 °C pour une consommation inférieure à 3 kW) transforme les résidus de graisse déposés sur les parois internes en cendre. À la fin du cycle, un simple coût d'éponge humide suffit à les ramasser. Les fours pyrolyse Airlux possèdent 3 niveaux de pyrolyse en fonction de leur degré de salissure.

- P1 (60 minutes) : pour un nettoyage de four peu sale.
- P2 (90 minutes) : pour un nettoyage de four sale.
- P3 (120 minutes) : pour un nettoyage de four très sale.



Catalyse

Les parois des fours catalyse sont habillées de panneaux revêtus d'un émail poreux. Lors d'une cuisson à plus de 220°C et d'une durée minimum de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.



Allumage une main

L'allumage électronique intégré aux manettes permet d'actionner et de régler le brûleur gaz d'une seule main.

Sécurité thermocouple

La sécurité thermocouple coupe instantanément l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.

FOURS GAZ

Chaleur tournante

Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur dans l'enceinte du four. Vous pouvez cuire simultanément des plats de natures différentes, sans mélange d'odeurs et de saveurs.

Cuisson basse température

Cette fonction permet de conserver tout le fondant d'une viande en sauce, à l'étouffée, etc. Les chaleurs de sole et de voûte se combinent à faible température pour de longues et savoureuses préparations.

Eco

Cette fonction, associant le grill et le ventilateur, permet la cuisson des aliments tout en générant une consommation énergétique moindre.

Fonction pizza

La chaleur de sole associée au ventilateur permet de cuire parfaitement pizzas, tourtes, tartes et gâteaux aux fruits en reproduisant les conditions de cuisson d'un four à bois traditionnel, en quelques minutes seulement.



Pour le plaisir de vos sens, Airlux a pris soin d'équiper ses fours pyrolyse d'un catalyseur de fumées agissant dès le début de la cuisson, même à basse température. Une fois purifié, l'air qui s'échappe du four ne restitue que les saveurs olfactives de vos plats. Autre avantage : l'air est assaini lors d'un cycle de pyrolyse.

Catalyseur,
les fumets
sans les
fumées

La cuisson comme maître mot

Les fours électriques Airlux sont polyvalents et aussi pratiques pour la préparation des plats du quotidien que pour les menus d'exception.

Fours électriques multifonction



Fours multifonction à chaleur tournante

Dans les fours à chaleur tournante, une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur. Cela permet une cuisson de natures différentes sur plusieurs niveaux, sans mélange d'odeurs et de saveurs.



Fours multifonction à chaleur brassée

La chaleur est distribuée dans toute l'enceinte grâce à un ventilateur situé sur la paroi arrière. Les cuissons sont plus rapides et uniformes.

La cuisson électrique

- Polyvalente
- Préchauffage rapide : quelques minutes après l'allumage
- Cuissons croustillantes : pains, fougasses...



Cuissons efficaces

Rapide, la cuisson électrique recrée les conditions idéales pour cuire parfaitement le pain, les pizzas, les desserts et bien d'autres plats !

Gaz : la cuisson préférée des Chefs

Fort du constat que 40% des cuisinières vendues en France fonctionnent au gaz, l'offre Airlux comprend en exclusivité un four gaz encastrable, disponible en 3 couleurs. Cet appareil, aux normes esthétiques et technologiques actuelles, permet aux gourmets de bénéficier de ce mode de cuisson non-desséchant.

Four gaz ventilé



Apprécié pour ses nombreuses qualités, le gaz est le mode de cuisson préféré des chefs cuisiniers. L'humidité générée par sa combustion garantit une cuisson savoureuse qui ne dessèche pas les aliments et préserve leurs sels minéraux. Pour inviter le gaz dans toutes les cuisines, Airlux propose le premier four à gaz encastrable du marché : le modèle AFSCW21. Avec sa fonction «gaz ventilé», il diffuse une chaleur parfaitement homogène, gage de saveurs pleinement révélées. Quand à son gril gaz, il est le secret des plats croustillants et dorés à souhait.

Le premier four à gaz encastrable

- Chaleur pulsée, cuisson homogène
- Nettoyage catalyse
- Allumage une main
- Sécurité totale par thermocouples

Installation simple et rapide dans votre meuble : raccordement direct au gaz.

La cuisson au gaz

- Ne dessèche pas les aliments
- Révèle les saveurs
- Préserve les sels minéraux

La cuisson au gaz préserve le fondant des aliments tout en étant apte à rendre les surfaces dorées et croustillantes.

Cuissons savoureuses



Fours *Guide de cuisson*

Économies d'énergie Classe A

Fonctions PLUS

Chaleur tournante



Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur dans l'enceinte du four. Vous pouvez cuire simultanément des plats de natures différentes, sans mélange d'odeurs et de saveurs.

Eco



Cette fonction, associant le grill et le ventilateur, permet la cuisson des aliments tout en générant une consommation énergétique moindre.

Cuisson basse température



Cette fonction permet de conserver tout le fondant d'une viande en sauce, à l'étouffée, etc. Les chaleurs de sole et de voûte se combinent à faible température pour de longues et savoureuses préparations.

Fonction pizza



La chaleur de sole associée au ventilateur permet de cuire parfaitement pizzas, tourtes, tartes et gâteaux aux fruits en reproduisant les conditions de cuisson d'un four à bois traditionnel, en quelques minutes seulement.

Chaleur brassée



Le ventilateur répartit uniformément la chaleur produite par les résistances de voûte et de sole, tout en réduisant le temps et la température de cuisson. Particulièrement indiquée pour la cuisson des rôtis et pâtisseries.

Convection naturelle



La chaleur est produite par les résistances de voûte et de sole. C'est la fonction idéale pour une cuisson traditionnelle, propice aux recettes de nos grand-mères.

Sole



Seule la partie inférieure du four dégage de la chaleur. Cette fonction est idéale pour chauffer des plats ou faire lever la pâte des pâtisseries et autres.

Maxi grill ventilé



Le grill, associé au ventilateur, permet de rôtir uniformément et de dorer la surface. Vous pouvez cuire, entre autres, des poulets ou des rôtis, sans tournebroche et avec un minimum d'interventions. Il est recommandé de disposer la pièce de viande sur la grille du four et de placer la lèche-frite en dessous, pour l'écoulement du jus.

Maxi grill



Le grill, associé à la résistance de voûte, permet de rôtir sur une surface plus large. Il dore rapidement tous vos gratins, soufflés et grillades.

Gril économique



Le grill petite surface, ou grill économique, est idéal pour les petites pièces à griller et permet d'économiser l'énergie.

Gril + sole



C'est la fonction idéale pour finir la cuisson d'un gratin.

Décongélation



Le brassage de l'air ambiant par la turbine permet une décongélation rapide et délicate.

Éclairage



S'allume dès qu'une fonction est sélectionnée ou indépendamment lorsque la fonction existe.

Gaz pulsé



La chaleur produite par le brûleur gaz est ventilée. Cette fonction associe la rapidité et la flexibilité d'un four ventilé aux bénéfices de la cuisson au gaz.

Gril Gaz



Une rampe de gaz située sur la voûte permet de saisir, gratiner ou dorer délicatement.

Gaz + tournebroche



Idéal pour rôtir les volailles.

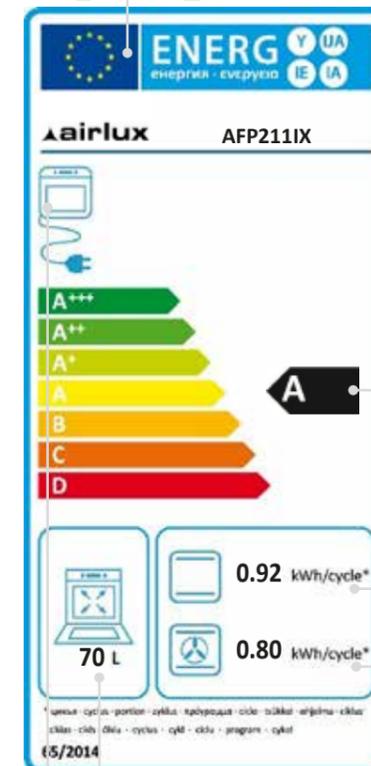
FOURS
GAZ

Tous les fours Airlux, y compris ceux à gaz, sont en classe A. Cela souligne à la fois l'efficacité des produits et leur potentiel dans la réduction des dépenses énergétiques. Entrée en vigueur en 2015, la nouvelle étiquette énergétique des fours fournit des informations précises et comparables sur les performances énergétiques des appareils. Calquée sur les derniers progrès technologiques, elle a pour vocation d'inciter les fabricants à se différencier en terme d'efficacité énergétique, pour un plus grand respect de l'environnement.

Classe A

A

La conception avancée des fours Airlux, du plus simple au mieux équipé, permet à l'ensemble de la gamme d'être noté A. La faible déperdition de chaleur améliore la qualité de cuisson et fait des fours Airlux des produits très économiques et respectueux de l'environnement.



01. Marque et référence du four

02. Classe d'efficacité énergétique.

03. Consommation d'énergie en kWh par cycle de fonctionnement en mode cuisson conventionnelle (convection naturelle).

04. Consommation d'énergie en kWh par cycle de fonctionnement en mode air pulsé (chaleur pulsée ou chaleur tournante).

06. TYPE D'ÉNERGIE DU FOUR : Indique si le four est électrique ou gaz.

05. LITRAGE : Volume utile de la cavité du four en litres.

Série 200

Les techniques de séduction

La Série 200 se distingue par son élégance et sa modernité. Détail précieux, les manettes ergonomiques, sont rétractables pour un plaisir visuel agrandi et un entretien facilité du bandeau de commandes.



Série 200 PLUS

Programmateur TFT la cuisson haute définition



Soft System

La gamme des fours Airlux série 200 est équipée du dispositif Soft System : grâce à des charnières spéciales, ce système accompagne la porte du four pour qu'elle s'ouvre et se ferme délicatement.

Faits pour répondre à tous les besoins de l'utilisateur, les nouveaux fours Airlux série 200 ont été développés pour être intuitifs et faciles d'utilisation. En quelques effleurements du doigt, le nouveau programmateur TFT à écran couleur devient votre assistant personnel de cuisson : préconisation de la température, recettes automatiques préprogrammées...

Assistante personnel de cuisson

Assistante personnel de cuisson

Après la sélection d'un plat dans les 15 recettes automatiques préprogrammées, et le réglage de son poids s'il est requis, le programmateur vous soumet mode, température et durée de cuisson. Il va jusqu'à vous proposer le degré de finition de vos mets. Bien cuit, à point ou saignant, les cuissons sont parfaitement réussies et à votre goût.

L'interface graphique couleur est facile d'accès et intuitive, les symboles sont clairs et anihilent les risques d'erreur.



Programmation d'une recette automatique

Cuissons manuelles

Pour vos recettes personnelles, le programmateur TFT comporte 12 fonctions sélectionnables avec la manette de gauche, la droite servant à sélectionner la température.



Choix d'une fonction



Réglage de la température, temps de cuisson recommandé, programmation de la fin ou durée de cuisson, cuisson en cours

Mode Démo, spécialement conçu pour les expositions de nos clients

En quelques clics, ce mode permet à un revendeur d'électroménager d'illustrer le fonctionnement du four aux utilisateurs finaux, sans que ce dernier ne chauffe.

Fours pyrolyse série 200

Fours pyrolyse série 200



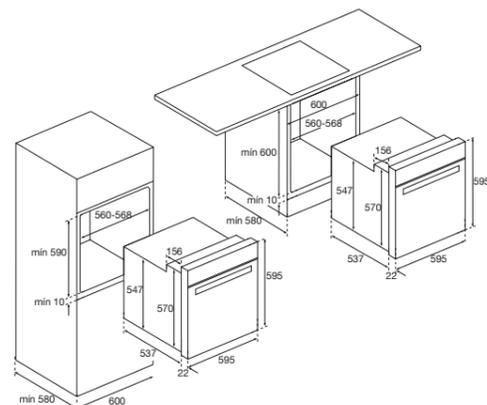
AFP211IX

Four multifonction pyrolyse
 Programmeur sensible avec écran TFT couleur intégré
 Assistant personnel de cuisson : 15 recettes automatiques
 Préconisation de la température
 Gestion électronique de la température
 Fonction P.R.H., préchauffage rapide automatique
 12 fonctions dont la chaleur tournante, pizzas et basse température
 Fonction pyrolyse à 3 niveaux
 Manettes rétractables push/pull
 Porte intérieure plein verre - Vitres amovibles sans outil
 Porte froide 4 vitres
 Sécurités enfants : verrouillage des commandes et de la porte
 Verrouillage automatique de la porte pendant un cycle de pyrolyse
 Ventilateur de refroidissement
 Porte à ouverture et fermetures assistées Soft System
 Catalyseur de fumées
 Éclairage halogène
 Gradins fils
 1 lèchefrite profonde, 2 grilles



AFP211IX
 Inox anti-trace
 Prix HT 869 €
 Prix TTC 1043 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



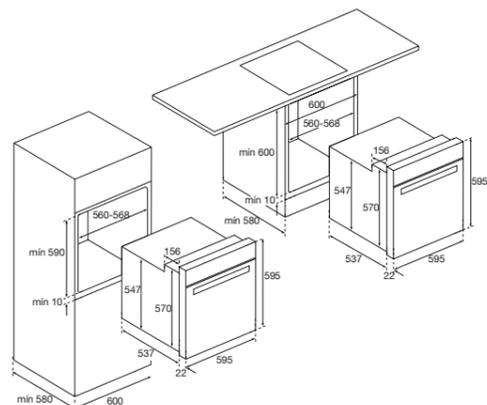
AFP211WH

Four multifonction pyrolyse
 Programmeur sensible avec écran TFT couleur intégré
 Assistant personnel de cuisson : 15 recettes automatiques
 Préconisation de la température
 Gestion électronique de la température
 Fonction P.R.H., préchauffage rapide automatique
 12 fonctions dont la chaleur tournante, pizzas et basse température
 Fonction pyrolyse à 3 niveaux
 Manettes rétractables push/pull
 Porte intérieure plein verre - Vitres amovibles sans outil
 Porte froide 4 vitres
 Sécurités enfants : verrouillage des commandes et de la porte
 Verrouillage automatique de la porte pendant un cycle de pyrolyse
 Ventilateur de refroidissement
 Porte à ouverture et fermetures assistées Soft System
 Catalyseur de fumées
 Éclairage halogène
 Gradins fils
 1 lèchefrite profonde, 2 grilles



AFP211WH
 Verre blanc (bandeau verre)
 Prix HT 849 €
 Prix TTC 1019 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



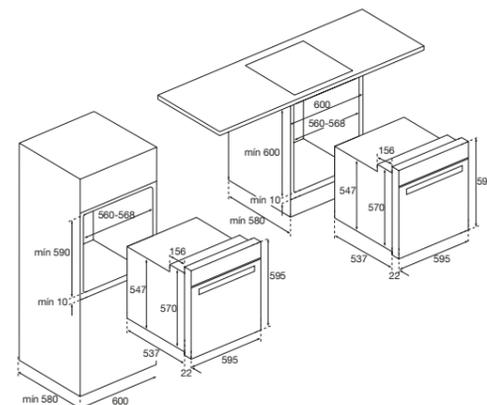
AFP211BK

Four multifonction pyrolyse
 Programmeur sensible avec écran TFT couleur intégré
 Assistant personnel de cuisson : 15 recettes automatiques
 Préconisation de la température
 Gestion électronique de la température
 Fonction P.R.H., préchauffage rapide automatique
 12 fonctions dont la chaleur tournante, pizzas et basse température
 Fonction pyrolyse à 3 niveaux
 Manettes rétractables push/pull
 Porte intérieure plein verre - Vitres amovibles sans outil
 Porte froide 4 vitres
 Sécurités enfants : verrouillage des commandes et de la porte
 Verrouillage automatique de la porte pendant un cycle de pyrolyse
 Ventilateur de refroidissement
 Porte à ouverture et fermetures assistées Soft System
 Catalyseur de fumées
 Éclairage halogène
 Gradins fils
 1 lèchefrite profonde, 2 grilles



AFP211BK
 Verre noir (bandeau verre)
 Prix HT 849 €
 Prix TTC 1019 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



Série 100



Four pyrolyse série 100



AFP110IX

Four multifonction pyrolyse
 Programmeur sensible
 Gestion électronique de la température
 10 fonctions dont la chaleur brassée
 Fonction pyrolyse à 3 niveaux
 Porte intérieure plein verre
 Vitres amovibles sans outil
 Porte froide 4 vitres
 Sécurité enfants : verrouillage des commandes
 Verrouillage automatique de la porte pendant un cycle de pyrolyse
 Ventilateur de refroidissement
 Catalyseur de fumées
 Éclairage halogène
 Grilles fil
 1 lèchefrite profonde, 1 grille



AFP110IX
 Inox anti-trace

Prix HT 649 €
 Prix TTC 779 €

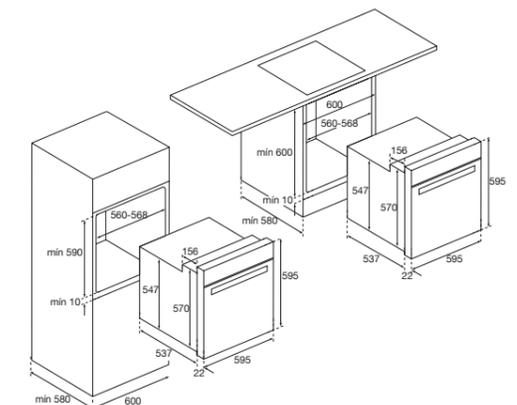
AFARAIL

Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale
 Prix HT 66 €
 Prix TTC 79 €

AFAPIERRE

Pierre à pizza et à pain
 Prix HT 50 €
 Prix TTC 59 €

La nouvelle ligne Série 100 offre une précision ultime. Les fours sont faciles à utiliser grâce à leur programmeur sensible à affichage LED blanc. Leur porte totalement vitrée contribue à leur esthétique et permet de facilement surveiller les cuissons. Cette ligne combine design, fonctionnalité et fiabilité.



Fours catalyse série 100



AFC106IX

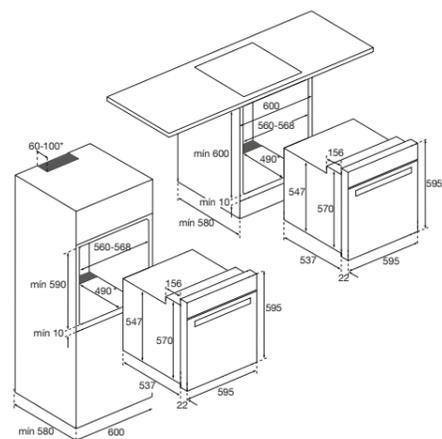
Four multifonction catalyse
 Programmeur sensible
 6 modes de cuisson dont la chaleur brassée
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Porte intérieure plein verre
 Vitres amovibles sans outil
 Ventilateur de refroidissement
 Éclairage halogène
 Gradients fils
 1 lèchefrite profonde, 1 grille



AFC106IX
 Inox anti-trace

Prix HT 449 €
 Prix TTC 539 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



AFC106WH

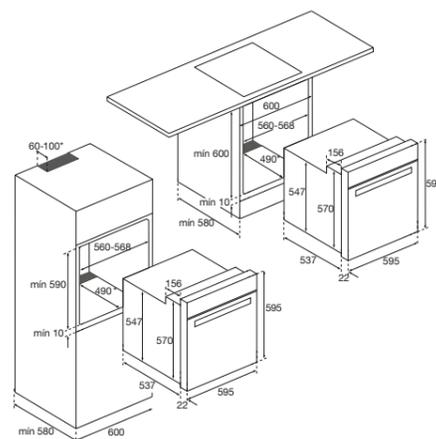
Four multifonction catalyse
 Programmeur sensible
 6 modes de cuisson dont la chaleur brassée
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Porte intérieure plein verre
 Vitres amovibles sans outil
 Ventilateur de refroidissement
 Éclairage halogène
 Gradients fils
 1 lèchefrite profonde, 1 grille



AFC106WH
 Blanc (bandeau émaillé - porte verre)

Prix HT 429 €
 Prix TTC 515 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



Fours catalyse série 100



AFC106BK

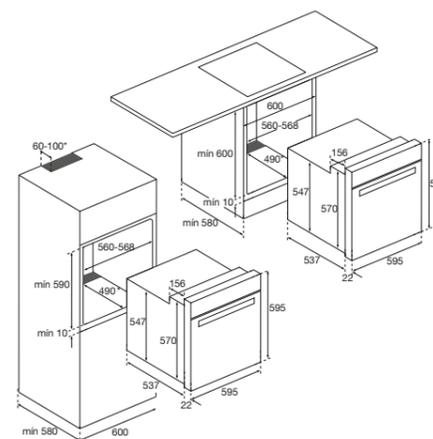
Four multifonction catalyse
 Programmeur sensible
 6 modes de cuisson dont la chaleur brassée
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Porte intérieure plein verre
 Vitres amovibles sans outil
 Ventilateur de refroidissement
 Éclairage halogène
 Gradients fils
 1 lèchefrite profonde, 1 grille



AFC106BK
 Noir (bandeau émaillé - porte verre)

Prix HT 429 €
 Prix TTC 515 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



Four émail lisse série 100



AFE106IX

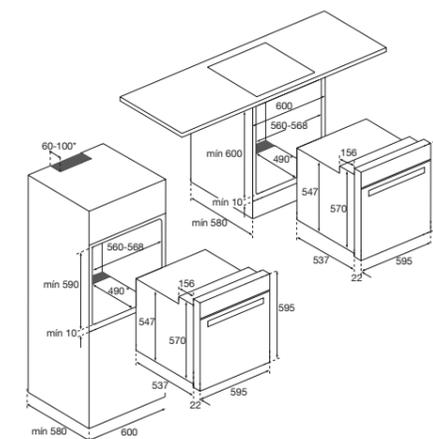
Four multifonction émail lisse
 Programmeur sensible
 6 modes de cuisson dont la chaleur brassée
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Porte intérieure plein verre
 Vitres amovibles sans outil
 Ventilateur de refroidissement
 Éclairage halogène
 Gradients fils



AFE106IX
 Inox anti-trace

Prix HT 417 €
 Prix TTC 500 €

| AFARAIL | AFAPIERRE |
|--|-------------------------------|
| Rail télescopique sur 1 niveau - Sortie totale | Pierre à pizza et à pain |
| Prix HT 66 € Prix TTC 79 € | Prix HT 50 € Prix TTC 59 € |



En exclusivité

Fours gaz catalyse

FOURS & MICRO-ONDES



AFSCW21WHN

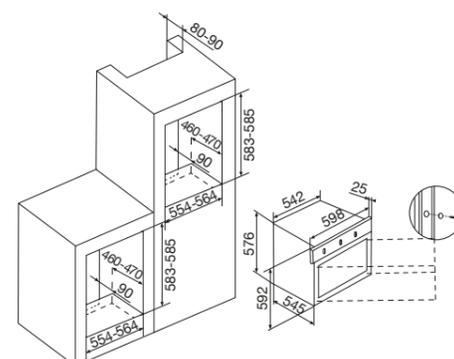


Four multifonction gaz catalyse
 Minuteur sonore 60 minutes
 5 fonctions dont le gaz ventilé
 Gril gaz
 Allumage une main
 Sécurité gaz par thermocouples
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Volume utile 60 L
 Porte intérieure plein verre
 Gradins fils
 Tournebroche
 1 lèchefrite, 1 grille
 Ventilateur de refroidissement
 Montage gaz naturel, injecteurs gaz butane / propane fournis



AFSCW21WHN
 Blanc (bandeau émaillé - porte verre)

Prix HT 608 €
 Prix TTC 730 €



AFSCW21BKN

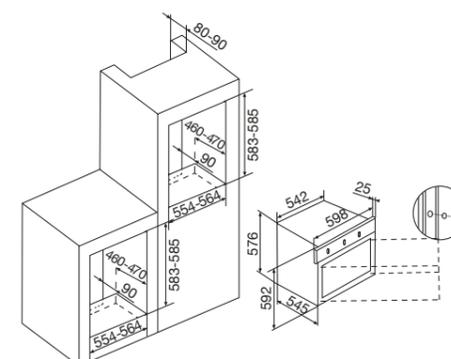


Four multifonction gaz catalyse
 Minuteur sonore 60 minutes
 5 fonctions dont le gaz ventilé
 Gril gaz
 Allumage une main
 Sécurité gaz par thermocouples
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Volume utile 60 L
 Porte intérieure plein verre
 Gradins fils
 Tournebroche
 1 lèchefrite, 1 grille
 Ventilateur de refroidissement
 Montage gaz naturel, injecteurs gaz butane / propane fournis



AFSCW21BKN
 Noir (bandeau émaillé - porte verre)

Prix HT 608 €
 Prix TTC 730 €



AFSCW21IXN

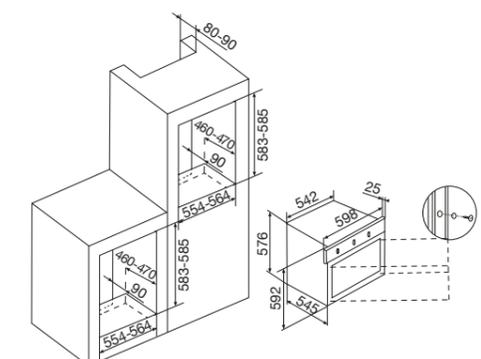


Four multifonction gaz catalyse
 Minuteur sonore 60 minutes
 5 fonctions dont le gaz ventilé
 Gril gaz
 Allumage une main
 Sécurité gaz par thermocouples
 Panneaux catalytiques autonettoyants
 Volume utile 60 L
 Porte intérieure plein verre
 Gradins fils
 Tournebroche
 1 lèchefrite, 1 grille
 Ventilateur de refroidissement
 Montage gaz naturel, injecteurs gaz butane / propane fournis



AFSCW21IXN
 Inox

Prix HT 650 €
 Prix TTC 780 €



Fours Micro-ondes

Micro-ondes

Incontournables pour les bols de lait du matin, les micro-ondes Airlux sont parfaits pour les cuissons rapides et simples du quotidien. Mais ils ne s'arrêtent pas là. En plus de réchauffer vos plats, la fonction gril et les 8 programmes automatiques vous permettent d'obtenir en un tour de main des cuissons savoureuses et homogènes.

Micro-ondes

 Cette fonction permet de cuire ou de réchauffer rapidement des aliments et des liquides

Micro-ondes + Gril

 Cette fonction permet de cuisiner et de faire gratiner rapidement les plats. Elle est utile pour faire cuire des plats tels que les poissons, les lasagnes ou les gratins.

Décongélation

 La décongélation peut être réglée en fonction du poids ou du temps.

Programmes automatiques

P Ils sont la garantie d'une cuisson optimale. Sélectionnez une catégorie d'aliment et renseignez un poids, le programme automatique s'occupe du reste.

- | | | | |
|--|---|---|--|
|  Pizza |  Légumes |  Pommes-de-terre |  Boissons |
|  Viande |  Pâtes |  Poisson |  Popcorn |



Niche 38 cm



Pose libre

AMI253IX

Micro-ondes gril intégrable
 Volume de la cavité : 25 L
 Minuteur électronique 95 minutes
 3 modes de cuisson : micro-ondes / gril / micro-ondes + gril
 8 programmes automatiques en fonction du type d'aliment et de son poids
 Décongélation en fonction du poids ou du temps
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Puissance gril : 1000 W
 5 niveaux de puissance micro-ondes
 3 niveaux de puissance micro-ondes + gril
 Signal sonore fin de cuisson
 Horloge digitale
 Sécurité enfants : verrouillage des commandes
 Plateau tournant amovible en verre Ø 31,5 cm
 Grille à rôtir
 Cavité inox
 Livré avec cadre d'encastrement monté



Fournie

AMI253IX
Inox

Prix HT 417 €
Prix TTC 500 €

AMF253IX

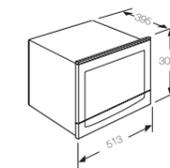
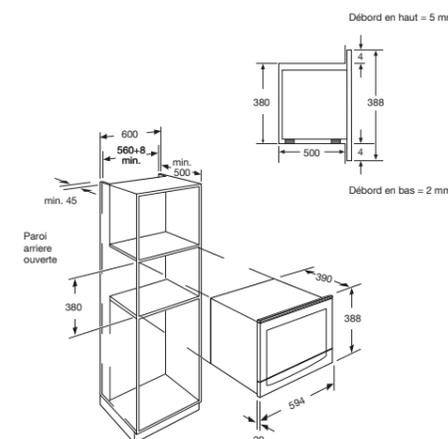
Micro-ondes gril pose libre
 Volume de la cavité : 25 L
 Minuteur électronique 95 minutes
 3 modes de cuisson : micro-ondes / gril / micro-ondes + gril
 8 programmes automatiques en fonction du type d'aliment et de son poids
 Décongélation en fonction du poids ou du temps
 Puissance micro-ondes : 900 W
 Puissance gril : 1000 W
 5 niveaux de puissance micro-ondes
 3 niveaux de puissance micro-ondes + gril
 Signal sonore fin de cuisson
 Horloge digitale
 Sécurité enfants : verrouillage des commandes
 Plateau tournant amovible en verre Ø 31,5 cm
 Grille à rôtir
 Cavité inox



Fournie

AMF253IX
Inox

Prix HT 208 €
Prix TTC 250 €

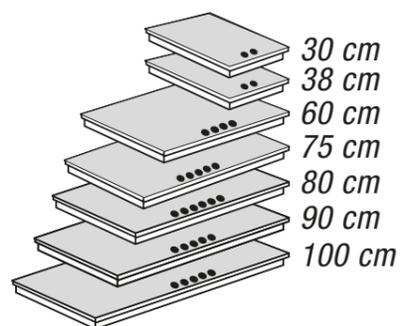






Une offre sur mesure

Différents besoins, différentes largeurs...100, 90, 80, 75, 60, 38, 30 cm, les tables gaz Airlux se déclinent pour vous permettre de cuisiner avec un maximum de souplesse tout en respectant l'agencement de votre espace de cuisson. L'organisation des foyers de chaque modèle a été finement pensée pour en optimiser la capacité d'accueil.



LES AVANTAGES de l'induction

- très grande facilité d'entretien, la surface de la table reste froide, les aliments qui débordent ne cuisent pas ;
- sécurité, le foyer n'émet plus de chaleur dès qu'on enlève la casserole, son contour reste froid ;
- précision et maîtrise de la température grâce à une faible inertie ;
- économies d'énergie, la déperdition énergétique est pratiquement nulle, les temps de cuisson significativement réduits : 1 L d'eau bout en 2 minutes.

LES AVANTAGES de la vitrocéramique

- facilité d'entretien ;
- bonnes performances de cuisson ;
- pas besoin de casseroles spécifiques.

LES AVANTAGES du gaz

- très grande souplesse d'utilisation ;
- large choix : dimension, nombre et nature des foyers, puissance ;
- cuisson traditionnelle.

La table de cuisson est un électroménager indispensable et des plus utilisés, au point que ses caractéristiques personnalisent et identifient l'espace cuisine. Nous illustrons ci-après deux types de tables de cuisson, à induction et en vitrocéramique, pour vous aider à choisir le produit qui sied le mieux à vos exigences.

Tables de cuisson à induction

Les tables de cuisson à induction sont une alliance parfaite entre élégance, esthétique et fonctionnalité : un look épuré et moderne, une performance de cuisson au top. Elles fonctionnent à l'électricité et possèdent une surface vitrocéramique. Dans les tables à induction, des bobines spéciales créent un champ magnétique qui, par propagation, chauffe directement le métal des casseroles (avec fond ferreux).

Tables de cuisson vitrocéramique

Tout comme la plaque à induction, la table de cuisson vitrocéramique comporte une surface vitrocéramique, un matériau très résistant à la chaleur qui, même à 800°C, résiste aux chocs thermiques. Elle fonctionne également à l'électricité, et par conséquent, elle peut être installée aux endroits non desservis par le gaz de ville. Contrairement à la plaque à induction, la table vitrocéramique utilise des foyers halogènes pour produire la chaleur. Les foyers consistent en des résistances électriques regroupées, dans la table de cuisson, en cercles concentriques. La chaleur produite par la résistance chauffe la plaque vitrocéramique, puis les casseroles par transmission.

Tables de cuisson gaz

Les tables gaz Airlux offrent des performances variées et innovantes. La largeur de gamme vous permet de choisir entre plusieurs dimensions et nombre de foyers. La position des foyers est étudiée dans le moindre détail pour que les tables soient aussi esthétiques que pratiques.

Tables induction Nomade



ATIN4BK ■
Installation libre



ATIN3BK ■
Installation libre



ATIN2BK ■
Installation libre

Collection Tables

Tables induction



ATIF930BK ■
90 cm



ATIF83SI ■ - BK ■
80 cm



ATIF64WHM □ - BKM ■
60 cm



ATIF63BKM ■
60 cm



ATIB64BK ■
60 cm



ATIF642BKN ■
60 cm



ATIF632WHN □ - BKN ■
60 cm

Tables vitrocéramique



ATH63S ■
60 cm



ATH64M ■
60 cm

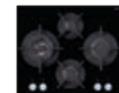
Tables verre



AV145HBK ■
100 cm



AV855HBK ■
75 cm



AV685HWH □ - BK ■
60 cm



AV635HWH □ - BK ■
60 cm



AV647HBK ■
60 cm

Tables inox



AT955HIX □
90 cm



AT851HIX □
75 cm



AT685HIX □
60 cm



AT635HIX □
60 cm



AT64IX □
60 cm



ATL640IX □
60 cm

Dominos



ATPN42BK ■
Teppanyaki induction
38 cm



AT42BBK ■
Induction
38 cm



ATIB32BK ■
Induction



AT1322SI □ - WH □ - BK ■
Induction



ATH320S ■
Vitrocéramique



ATH320M ■
Vitrocéramique



AV32HBK ■
Verre gaz



AT320WH □ - IX □
Électrique

Induction

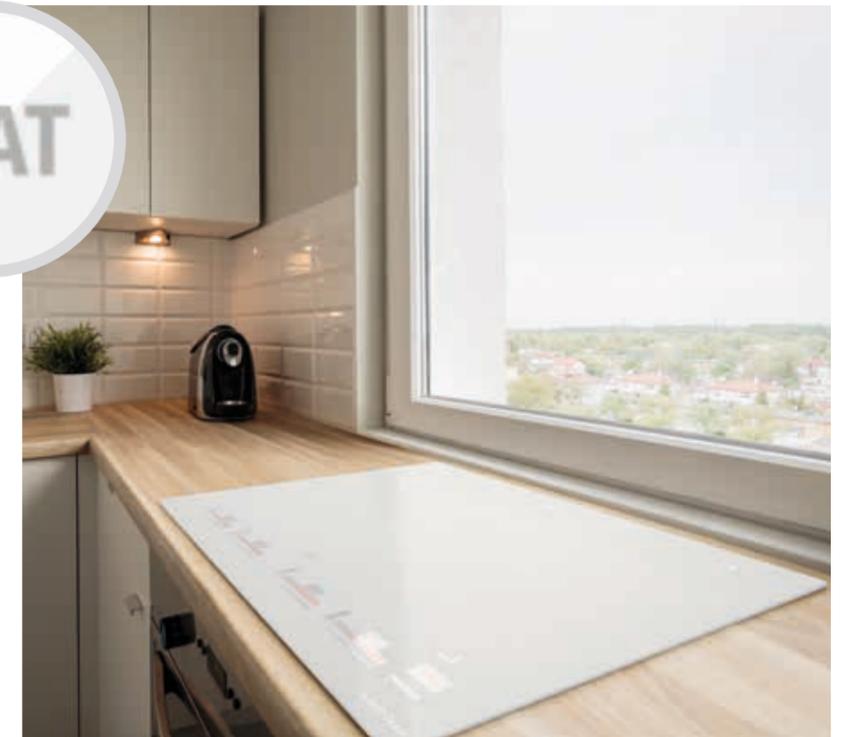


Facilité d'entretien

Le design des tables induction Airlux est épuré, pour ne garder que l'essentiel. Comme la table ne chauffe qu'en dessous de la casserole, les projections et les éventuels débordements n'adhèrent pas à la surface. Un simple coup d'éponge humide en fin de cuisson suffit à faire briller votre table.

Finition mate, un travail d'orfèvre

Airlux lance en exclusivité les finitions blanc mat et noir mat. Ces tables ont fait l'objet d'un traitement particulier : de l'émail est déposé sur la surface vitrocéramique et matifie la table de façon inaltérable. Élégante et moderne, cette surface opaque est tout aussi agréable à la vue qu'au toucher.



ATIF64WHM p.88 - ATIF64BKM p.88 - ATIF63BKM p.89

Fini les traces de doigts ! Avec leur rendu mat et homogène, les nouvelles finitions sont faciles d'entretien. Contrairement aux tables classiques, cette finition est anti-reflet. La table s'intègre harmonieusement dans votre cuisine, le noir mat se fond plus facilement dans vos meubles. La finition blanc mat offre un blanc plus pur que celui des tables classiques. Elle satisfait les personnes les plus exigeantes en matière d'assortiment.

Des bénéfices uniques

Induction PLUS

Températures automatiques

La fonction maintien au chaud conserve la température de la préparation à 70 °C. Elle vous permet de garder vos aliments au chaud, sans risque qu'ils attachent ou se dessèchent. Vous pourrez sans crainte différer le moment de passer à table. La fonction basse température en assurant une température constante de 42 °C garantit la réussite de vos cuissons délicates : crèmes, sauces... Enfin, comme son nom l'indique, la fonction ébullition place la zone à une température idéale pour faire bouillir de l'eau.

Minuteurs

Chaque foyer est équipé d'une minuterie indépendante permettant la programmation du temps de cuisson. À la fin du temps programmé, le foyer se coupe automatiquement et un signal sonore vous avertit.

STOP GO Fonction Stop&Go, ou fonction pause

Elle permet de stopper temporairement l'apport d'énergie, pour répondre au téléphone par exemple. Une fois désactivée, les cuissons reprennent avec les réglages initiaux.

Booster

Boostée, une zone atteint rapidement sa puissance maximale avant de redescendre automatiquement à la puissance sélectionnée. Cela vous permettra de faire bouillir de l'eau en quelques minutes avant qu'elle ne redescende à une température de cuisson plus douce.

FLEXI Zone flexi nomade

De larges inducteurs octogonaux permettent une couverture optimale de la zone Flexi Nomade qui peut recevoir une grande cocotte ou plusieurs casseroles. Grâce à la détection automatique des casseroles, Flexi Nomade permet de cuire en faisant glisser la casserole en toute liberté. Si un grand récipient est posé à cheval sur les deux zones, elles se brident et sont alors contrôlées à partir d'un seul slider. Vous pourrez organiser vos cuissons de la manière la plus adaptée à vos besoins. Cette technologie vous garantit les meilleures performances, aussi bien avec les grands récipients qu'avec les petits.

BRIDGE Bridge

Les foyers ronds de la table ATIB64BK et du domino ATIB32BK peuvent être reliés pour vous permettre de chauffer de grands plats avec une puissance maximale de 2800 W.

i-ScanPot

La qualité des casseroles est essentielle. Elle garantit de bonnes performances de cuisson et en supprimant les contraintes subies par l'électronique, la longévité de l'appareil. i-ScanPot est le fruit de la recherche de nos laboratoires. Cette fonction permet d'analyser la planéité et la qualité des matériaux de la casserole et lui donne une note de 1 à 9. Grâce à cette technologie exclusive, vous aurez le choix entre les meilleures casseroles, cocottes et poêles, pour une cuisson dans le temps pleine de plaisir.

Flexibilité maximum pour vos cuissons



TABLES



Les 9 niveaux de chauffe de la commande slider garantissent un parfait contrôle de la cuisson. Il suffit de glisser un doigt sur la commande jusqu'au niveau souhaité. Un accès direct à chaque niveau de puissance est également possible. Immédiatement chaudes, immédiatement froides, les zones de cuisson réagissent instantanément.



Commande slider avec accès directs

Induction PLUS

Collection Nomade

Composée de foyers modulaires, elle permet à chacun de créer son propre espace de cuisson. Sa principale qualité réside dans sa flexibilité. L'écartement des foyers permet de cuisiner sans contrainte, en profitant au maximum de l'espace disponible. Ses foyers peuvent accueillir simultanément des casseroles de tailles conséquentes.

Sécurité totale induction



Sécurité enfants

Ce dispositif permet le verrouillage des commandes sensibles. Il empêche toute modification des réglages, notamment de la part des enfants. Il vous permet également d'éviter toute manipulation malencontreuse lors du nettoyage de votre table.



Sécurité anti-brûlure

L'induction ne brûle pas. La chaleur est générée par la casserole. En conséquence, seule la surface en contact avec le récipient chauffe par conduction, le reste de la table reste froid.



Témoins de chaleur résiduelle

Après une longue cuisson, la surface du foyer au contact de la casserole peut rester chaude. Des témoins lumineux restent éclairés tant que sa température n'est pas redescendue en dessous du seuil de brûlure (< 60°C).

OSD

Système anti-débordement Overflow Safety Device (OSD)

Si de l'eau ou tout autre liquide déborde sur la table, elle s'éteint automatiquement lorsque le liquide atteint le bandeau de commandes.



Détection des casseroles et petits ustensiles

La mise en marche de la table se fait uniquement si un récipient adapté est sur le foyer. Seules les surfaces métalliques d'un diamètre supérieur à 10 cm permettront à une zone de chauffe de fonctionner. Un couvert ou tout autre petit ustensile ne fera pas démarrer la table.



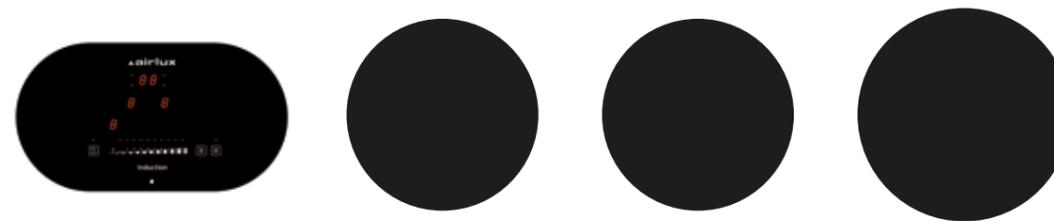
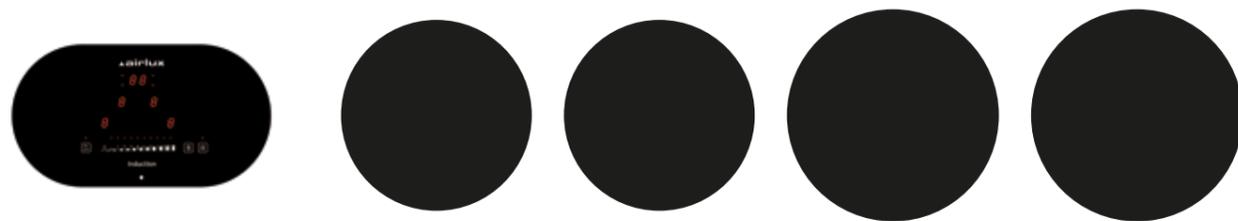
Arrêt automatique et sécurité anti-surchauffe

Ne vous demandez plus si vous avez bien éteint votre table : cette fonction en assure l'arrêt automatique après un laps de temps lié à sa puissance. D'autre part des sondes coupent les zones de chauffe si leur température devenait anormalement élevée. Tout risque d'inflammation d'un bain de friture sera par exemple évité.



Tables induction Nomade

Tables induction Nomade

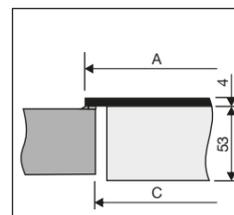


ATIN4BK

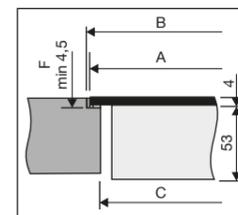
4 foyers induction modulaires :
 - Ø 27 cm : 1100 W / 1400 W
 - Ø 27 cm : 1100 W / 1400 W
 - Ø 30 cm : 2300 W / 3000 W
 - Ø 30 cm : 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 7,4 kW
 Slider centralisé avec accès directs
 4 boosters
 4 minuteurs
 Fonction Stop&Go, ou fonction pause
 1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
 Sécurité totale induction
 Agencement libre

Standard



À fleur

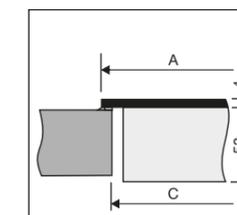


ATIN3BK

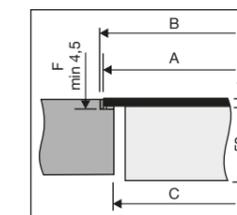
3 foyers induction modulaires :
 - Ø 27 cm : 1100 W / 1400 W
 - Ø 27 cm : 1100 W / 1400 W
 - Ø 30 cm : 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 5,8 kW
 Slider centralisé avec accès directs
 3 boosters
 3 minuteurs
 Fonction Stop&Go, ou fonction pause
 1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
 Sécurité totale induction
 Agencement libre

Standard



À fleur



ATIN4BK
Noire

Prix HT 1417 €
Prix TTC 1700 €

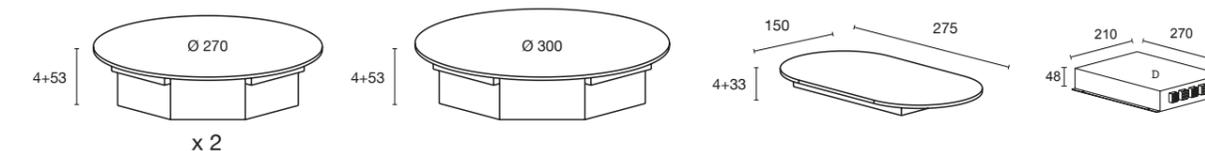
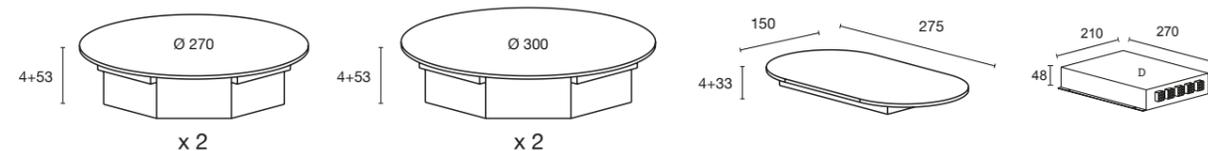
| Diamètre du verre « A » | Découpe feuillure « B » | Épaisseur feuillure « F » | Découpe plan de travail « C » | Épaisseur totale |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|---|
| Ø 270 mm | 274 mm | 4,5 mm | 260 mm | 77 mm 4 + 53 + 20 espace d'aération |
| Ø 300 mm | 304 mm | 4,5 mm | 290 mm | 77 mm 4 + 53 + 20 espace d'aération |
| BANDEAU : 275 x 150 (R75) mm | 279 x 154 (R77) mm | 4,5 mm | 265 x 140 (R70) mm | 37 mm |

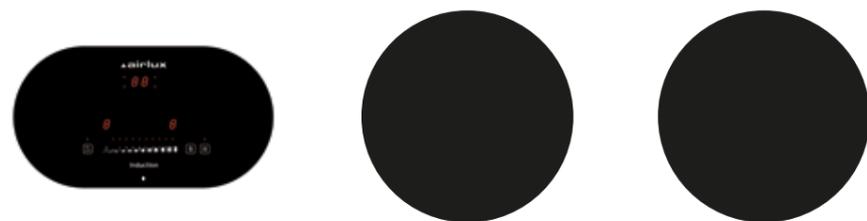


ATIN3BK
Noire

Prix HT 1250 €
Prix TTC 1500 €

| Diamètre du verre « A » | Découpe feuillure « B » | Épaisseur feuillure « F » | Découpe plan de travail « C » | Épaisseur totale |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|---|
| Ø 270 mm | 274 mm | 4,5 mm | 260 mm | 77 mm 4 + 53 + 20 espace d'aération |
| Ø 300 mm | 304 mm | 4,5 mm | 290 mm | 77 mm 4 + 53 + 20 espace d'aération |
| BANDEAU : 275 x 150 (R75) mm | 279 x 154 (R77) mm | 4,5 mm | 265 x 140 (R70) mm | 37 mm |





ATIN2BK

2 foyers induction modulaires :

- Ø 30 cm : 2300 W / 3000 W
- Ø 30 cm : 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 6 kW

Slider centralisé avec accès directs

2 boosters

2 minuteurs

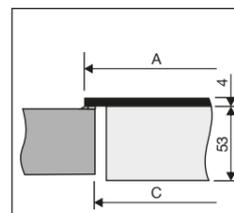
Fonction Stop&Go, ou fonction pause

1 température automatique : maintien au chaud 70 °C

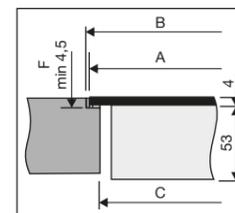
Sécurité totale induction

Agencement libre

Standard



À fleur



ATIF930BK

Table induction panoramique 90 cm

3 foyers induction dont 2 foyers octoflex pouvant être reliés en 1 zone Flexi Nomade :

- gauche Ø 29 cm - 2600 W / 3300 W / 3700 W
 - centre : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
 - droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- (Flexi Nomade 18x44 cm)

Puissance électrique totale : 7,4 kW

3 sliders avec accès directs dont 2 pouvant être solidarisés pour utiliser la zone libre

Détection dynamique des casseroles

Fonction i-ScanPot

3 double boosters

3 minuteurs de 0 à 999 minutes

Fonction Stop&Go, ou fonction pause

3 températures automatiques :

cuisson basse température 42 °C / maintien au chaud 70 °C / ébullition 94 °C

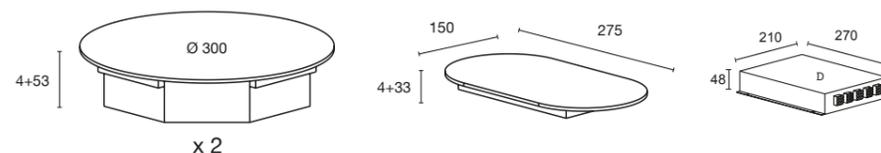
Sécurité totale induction



ATIN2BK
Noire

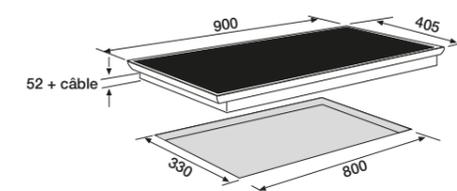
Prix HT 1083 €
Prix TTC 1300 €

| Diamètre du verre « A » | Découpe feuillure « B » | Épaisseur feuillure « F » | Découpe plan de travail « C » | Épaisseur totale |
|------------------------------------|-------------------------|---------------------------|-------------------------------|---|
| Ø 300 mm | 304 mm | 4,5 mm | 290 mm | 77 mm 4 + 53 + 20 espace d'aération |
| BANDEAU : 275 x 150 (R75) mm | 279 x 154 (R 77) mm | 4,5 mm | 265 x 140 (R70) mm | 37 mm |



ATIF930BK
Noire

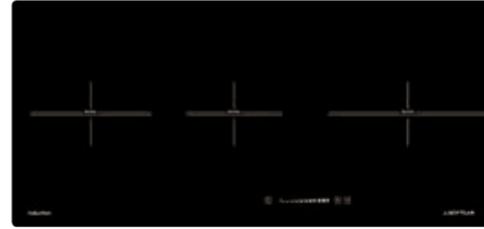
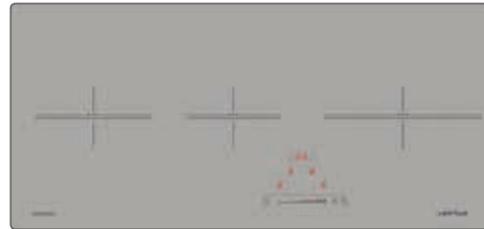
Prix HT 1083 €
Prix TTC 1300 €



Encastrement possible à fleur

Tables induction

Tables induction mates



ATI83SI

Table induction panoramique 80 cm
3 foyers induction :

- gauche Ø 19 cm - 2300 W / 3000 W
- centre Ø 15 cm - 1100 W / 1400 W
- droit Ø 25 cm - 2300 W / 3000 W

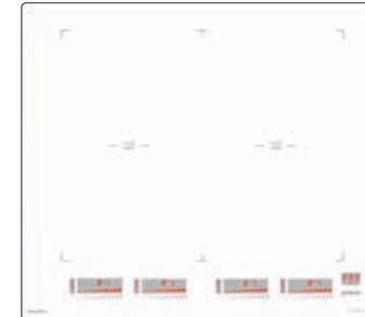
Puissance électrique totale : 6,7 kW
Slider centralisé avec accès directs
3 boosters
3 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
Sécurité totale induction

ATI83BK

Table induction panoramique 80 cm
3 foyers induction :

- gauche Ø 19 cm - 2300 W / 3000 W
- centre Ø 15 cm - 1100 W / 1400 W
- droit Ø 25 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 6,7 kW
Slider centralisé avec accès directs
3 boosters
3 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
Sécurité totale induction

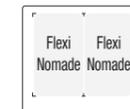


ATIF64WHM

Table induction 60 cm
4 foyers induction octoflex pouvant être reliés en 2 zones Flexi Nomade :

- avant gauche : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- arrière gauche : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- (Flexi Nomade 18x44 cm)
- avant droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- arrière droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- (Flexi Nomade 18x44 cm)

Puissance électrique totale : 7,4 kW
4 sliders avec accès directs pouvant être solidarisés par 2 pour utiliser la zone libre
Détection dynamique des casseroles
Fonction i-ScanPot
4 double boosters
4 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
3 températures automatiques :
cuisson basse température 42 °C / maintien au chaud 70 °C /
ébullition 94 °C
Sécurité totale induction



ATIF64WHM

Blanche mate

Prix HT 1099 €
Prix TTC 1319 €

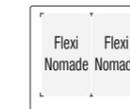


ATIF64BKM

Table induction 60 cm
4 foyers induction octoflex pouvant être reliés en 2 zones Flexi Nomade :

- avant gauche : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- arrière gauche : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- (Flexi Nomade 18x44 cm)
- avant droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- arrière droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- (Flexi Nomade 18x44 cm)

Puissance électrique totale : 7,4 kW
4 sliders avec accès directs pouvant être solidarisés par 2 pour utiliser la zone libre
Détection dynamique des casseroles
Fonction i-ScanPot
4 double boosters
4 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
3 températures automatiques :
cuisson basse température 42 °C / maintien au chaud 70 °C /
ébullition 94 °C
Sécurité totale induction



ATIF64BKM

Noire mate

Prix HT 949 €
Prix TTC 1139 €



ATI83SI

Silver

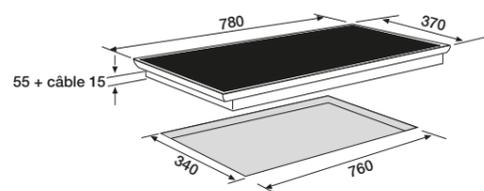
Prix HT 833 €
Prix TTC 1000 €



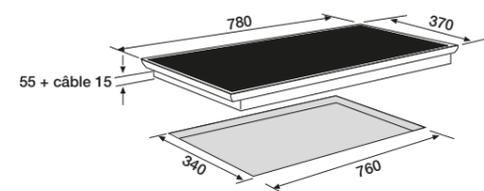
ATI83BK

Noire

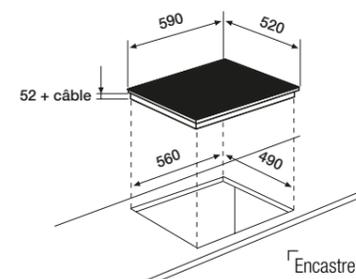
Prix HT 750 €
Prix TTC 900 €



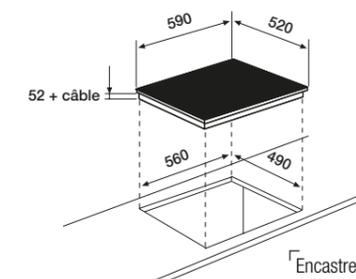
Encastrement possible à fleur



Encastrement possible à fleur



Encastrement possible à fleur



Encastrement possible à fleur

Tables induction mates

Tables induction mates



ATIF63BKM



Table induction 60 cm
3 foyers induction dont 2 foyers octoflex pouvant être reliés en 1 zone
Flexi Nomade :

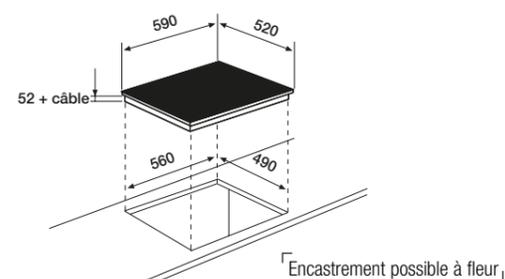
- avant droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- arrière droit : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
- (Flexi Nomade 18x44 cm)
- gauche : Ø 28 cm - 2600 W / 3300 W / 3700 W

Puissance électrique totale : 7,4 kW
3 sliders avec accès directs dont 2 pouvant être solidarisés pour utiliser la zone libre
Détection dynamique des casseroles
Fonction i-ScanPot
3 double boosters
3 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
3 températures automatiques :
cuisson basse température 42 °C / maintien au chaud 70 °C / ébullition 94 °C
Sécurité totale induction



ATIF63BKM
Noire mate

Prix HT 899 €
Prix TTC 1079 €



TABLES

Tables induction

Tables induction

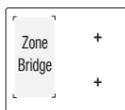


ATIB64BK

Table induction 60 cm
4 foyers induction dont 2 pouvant être reliés en 1 zone bridge :

- avant gauche : Ø 18 cm - 1400 W / 2000 W
- arrière gauche : Ø 18 cm - 1400 W
- Zone bridge : 2800 W
- avant droit : Ø 18 cm - 1400 W
- arrière droit : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 7,1 kW
Commandes frontales sensibles
2 boosters
4 minuteurs
Sécurité totale induction



ATIB64BK
Noire

Prix HT 499 €
Prix TTC 599 €



ATI642BKN

Table induction 60 cm
4 foyers induction :

- avant gauche : Ø 21 cm - 1400 W / 2000 W
- arrière gauche : Ø 17 cm - 1100 W / 1400 W
- avant droit : Ø 17 cm - 1100 W / 1400 W
- arrière droit : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 7,1 kW
Slider centralisé avec accès directs
4 boosters
4 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
Sécurité totale induction



ATI642BKN
Noire

Prix HT 499 €
Prix TTC 599 €



ATI632WHN

Table induction 60 cm
3 foyers induction :

- avant gauche : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W
- arrière gauche : Ø 17 cm - 1100 W / 1400 W
- droit : Ø 28 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 6,7 kW
Slider centralisé avec accès directs
3 boosters
3 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
Sécurité totale induction



ATI632WHN
Blanche

Prix HT 546 €
Prix TTC 655 €



ATI632BKN

Table induction 60 cm
3 foyers induction :

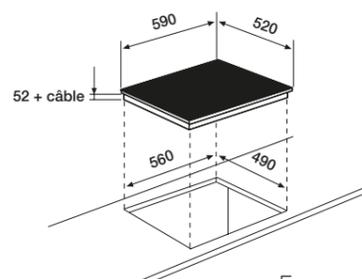
- avant gauche : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W
- arrière gauche : Ø 17 cm - 1100 W / 1400 W
- droit : Ø 28 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 6,7 kW
Slider centralisé avec accès directs
3 boosters
3 minuteurs
Fonction Stop&Go, ou fonction pause
1 température automatique : maintien au chaud 70 °C
Sécurité totale induction

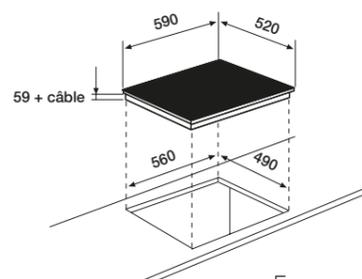


ATI632BKN
Noire

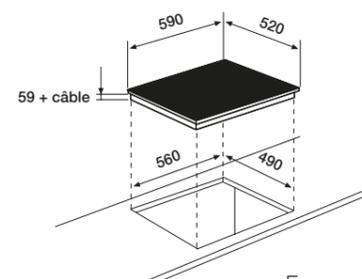
Prix HT 499 €
Prix TTC 599 €



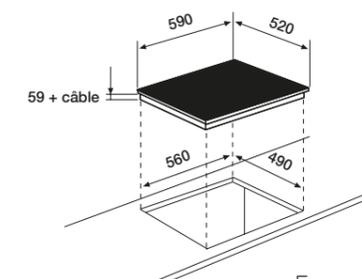
«Encastrement possible à fleur»



«Encastrement possible à fleur»



«Encastrement possible à fleur»



«Encastrement possible à fleur»

Vitrocéramique



Foyer extensible

Le foyer extensible de la table ATH63S vous permet d'adapter la taille et la puissance de votre foyer à la dimension de votre casserole.

Qualité et simplicité

Parfait compromis entre l'esthétique et la technologie, les tables vitrocéramique Airlux s'intègrent parfaitement dans toutes les cuisines, en partie grâce à leur sérigraphie épurée et linéaire. Contrairement à l'induction, nécessitant des ustensiles spéciaux, la vitrocéramique permet aux personnes attachées à leurs traditions de conserver leur batterie de casseroles.



La surface plane et lisse de la vitrocéramique permet d'entretenir votre table très rapidement. La matière résiste aux chocs et à la chaleur, lui permettant d'atteindre des températures de 700 °C sans dilatation significative et sans craindre les chocs thermiques.

Longévité

Vitrocéramique PLUS

HI Technologie Hi-Light

Les foyers Hi-Light permettent une montée en température plus rapide que les foyers radiants classiques. Pouvant atteindre une puissance de 2400 W, ils font preuve d'une solide efficacité.

Minuteurs

Chaque foyer est doté d'un minuteur permettant de programmer une durée de cuisson. Lorsque ce temps est écoulé, le foyer se coupe automatiquement.

Sécurité enfants

Cette fonction verrouille les commandes sensibles de la table et empêche toute manipulation intempestive.

Témoins de chaleur résiduelle

À la fin de votre cuisson, un voyant reste allumé tant que la température de la surface n'est pas redescendue en dessous du seuil de brûlure, soit 60 °C.

OSD Système anti-débordement Overflow Safety Device (OSD)

En cas de débordement d'un liquide, la table se coupe automatiquement s'il atteint le bandeau de commande.

Arrêt automatique

Ce système coupe automatiquement l'alimentation de votre table si vous oubliez de l'éteindre en fin de cuisson.

Booster

Boosters, ou accélérateurs de chauffe La fonction Booster permet à un foyer d'atteindre en un temps restreint sa puissance maximale puis de se réguler automatiquement à la puissance choisie.

| Puissance | Temps max (h) |
|-----------|---------------|
| 1 | 6 |
| 2 | 6 |
| 3 | 5 |
| 4 | 5 |
| 5 | 4 |
| 6 | 1,5 |
| 7 | 1,5 |
| 8 | 1,5 |
| 9 | 1,5 |



ATH63S

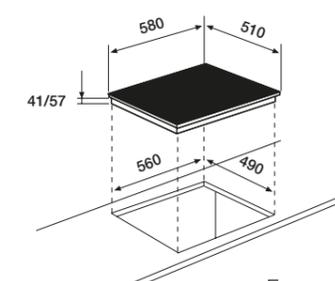
Table vitrocéramique 60 cm
3 foyers Hi-Light dont 1 extensible :
- avant gauche : Ø 19 cm - 1800 W
- arrière gauche : Ø 15,5 cm - 1200 W
- droit : extensible Ø 21,5 cm / 28 cm - 1500 W / 2400 W

Puissance électrique totale : 5,4 kW
Commandes frontales sensibles
3 boosters
3 minuteurs
Dispositifs de sécurité :
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité enfants
- Sécurité anti-débordement
- Arrêt automatique

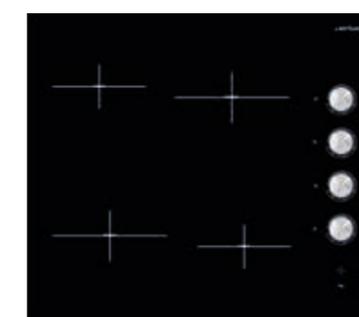


■ ATH63S
Noire

Prix HT 342 €
Prix TTC 410 €



Encastrement possible à fleur



ATH64M

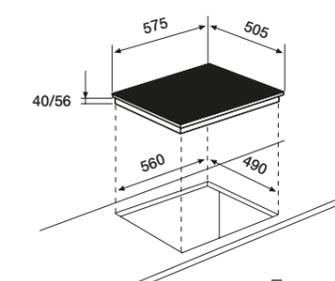
Table vitrocéramique 60 cm
4 foyers Hi-Light :
- avant gauche : Ø 18 cm - 1800 W
- arrière gauche : Ø 14,5 cm - 1200 W
- avant droit : Ø 14,5 cm - 1200 W
- arrière droit : Ø 18 cm - 1800 W

Puissance électrique totale : 6 kW
Commandes latérales par manettes
Témoins de chaleur résiduelle



■ ATH64M
Noire

Prix HT 342 €
Prix TTC 410 €



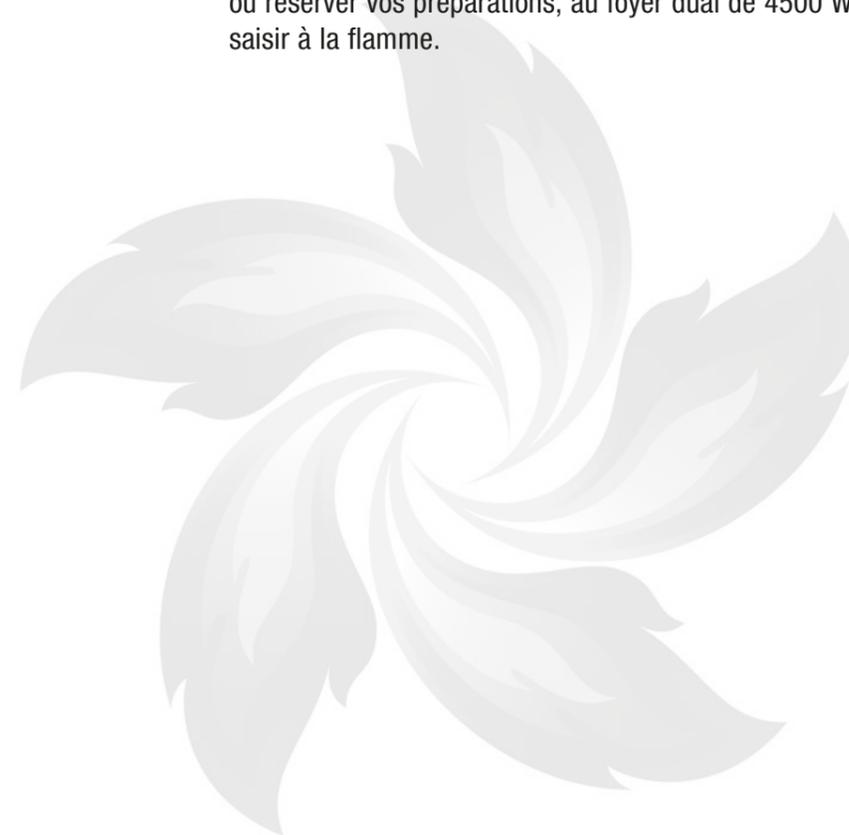
Encastrement possible à fleur

Gaz



Pleins feux sur la cuisson

Parfaites alliées de vos cuissons traditionnelles, les tables gaz Airlux vous secondent dans tous vos projets culinaires. La puissance des foyers varie du foyer auxiliaire de 1000 W, idéal pour laisser mijoter ou réserver vos préparations, au foyer dual de 4500 W, parfait pour saisir à la flamme.



Respect de l'environnement

Les brûleurs équipant nos tables de cuisson ont été conçus pour garantir une faible émission de gaz à effet de serre, respectant des valeurs bien inférieures aux normes actuelles.

Installation

Les tables gaz Airlux, équipées pour le gaz naturel, sont systématiquement livrées avec un jeu d'injecteurs gaz butane/propane dont le montage est extrêmement facile.

Élégance du verre, modernité de l'inox, les tables Airlux se déclinent en fonction de vos goûts et de vos exigences, gage d'une intégration réussie dans tous les styles de cuisines. Esthétique, leur design n'en demeure pas moins fonctionnel. Les grilles fonte monofoyer en sont une parfaite illustration. Elles associent raffinement et sécurité, quelle que soit la casserole utilisée. Elles sont amovibles et vous permettent un nettoyage facilité de la table.

Design Matières



Table verre panoramique

L'alignement des foyers de la table AV145HBK vous permettra de manipuler vos casseroles comme un pianiste joue ses gammes. Le design aéré de ses grilles en fonte n'empêche en rien une parfaite stabilité des récipients.



Le foyer dual à double régulation qui équipe la table inox AT851HIX redonne toute sa souplesse au gaz. Deux manettes permettent d'allumer indépendamment le brûleur central, la double couronne externe ou l'ensemble pour une puissance variant de 0,8 à 4,5 kW. À lui seul ce foyer autorise tout type de cuisson, indépendamment de la taille du récipient.

Idéal pour les cuissons vives, le foyer triple couronne, ou foyer wok, garantit une montée rapide en température et une cuisson homogène. Il accueille sans difficulté vos récipients les plus larges.



Allumage une main

L'allumage électronique intégré aux manettes permet d'actionner et de régler le brûleur gaz d'une seule main.



Sécurité thermocouple

La sécurité thermocouple coupe instantanément l'arrivée du gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.



Grilles en fontes

La fonte est un matériau résistant à la chaleur et de ce fait durable. Les grilles en fonte confèrent à la table de cuisson un aspect professionnel, tant esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité et leur conception a été faite de manière à assurer une parfaite stabilité de vos casseroles.



AV145HBK

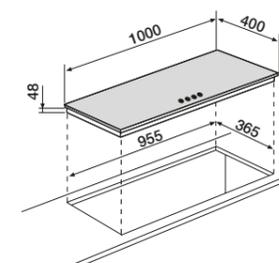
Table verre gaz panoramique 100 cm
4 foyers gaz alignés :
- gauche : triple couronne 3500 W
- centre gauche : auxiliaire 1000 W
- centre droit : semi-rapide 1650 W
- droit : rapide 3000 W

Puissance gaz totale : 9,15 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Grilles en fonte monofoyer
Épaisseur du verre : 6 mm



AV145HBK
Verre noir

Prix HT 584 €
Prix TTC 700 €



Tables verre

Tables verre



AV855HBK

Table verre gaz 75 cm
5 foyers gaz :

- avant gauche : auxiliaire 1000 W
- arrière gauche : rapide 3000 W
- centre : triple couronne 3500 W
- avant droit : semi-rapide 1650 W
- arrière droit : semi-rapide 1650 W

Puissance gaz totale : 10,8 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Grilles en fonte monofoyer
Épaisseur du verre : 8 mm



AV855HBK
Verre noir

Prix HT 546 €
Prix TTC 655 €



AV685HWH

Table verre gaz 60 cm
4 foyers gaz :

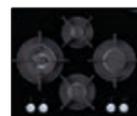
- gauche : triple couronne 3500 W
- avant centre : semi-rapide 1650 W
- arrière centre : auxiliaire 1000 W
- droit : rapide 3000 W

Puissance gaz totale : 9,15 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Grilles en fonte monofoyer
Épaisseur du verre : 8 mm



AV685HWH
Verre blanc
AV685HBK
Verre noir

Prix HT 417 €
Prix TTC 500 €
Prix HT 417 €
Prix TTC 500 €



AV685HBK



AV635HWH

Table verre gaz 60 cm
3 foyers gaz :

- avant gauche : auxiliaire 1000 W
- arrière gauche : semi-rapide 1650 W
- droit : triple couronne 3500 W

Puissance gaz totale : 6,15 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Grilles en fonte monofoyer
Épaisseur du verre : 8 mm



AV635HWH
Verre blanc
AV635HBK
Verre noir

Prix HT 358 €
Prix TTC 430 €
Prix HT 334 €
Prix TTC 400 €



AV635HBK



AV647HBK

Table verre mixte 60 cm

3 foyers gaz + 1 foyer électrique rapide :

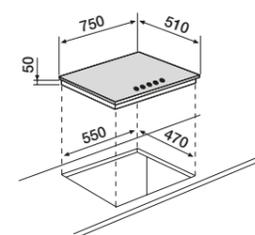
- avant gauche : rapide 3000 W
- arrière gauche : électrique Ø 14,5 cm - 1500 W
- avant droit : auxiliaire 1000 W
- arrière droit : semi-rapide 1650 W

Puissance gaz totale : 5,65 kW
Puissance électrique totale : 1,5 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Témoin de mise sous tension du foyer électrique
Grilles en fonte monofoyer
Épaisseur du verre : 8 mm

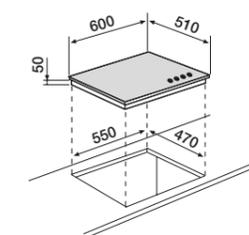
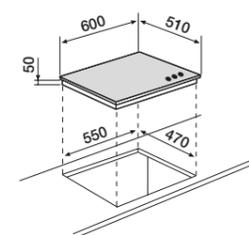
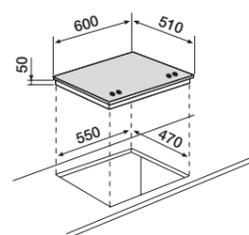


AV647HBK
Verre noir

Prix HT 334 €
Prix TTC 400 €



Encastrement standard



Tables inox

Tables inox



AT955HIX

Table inox gaz 90 cm
5 foyers gaz :

- avant gauche : auxiliaire 1000 W
- arrière gauche : rapide 3000 W
- centre : triple couronne 3800 W
- avant droit : semi-rapide 1750 W
- arrière droit : semi-rapide 1750 W

Puissance gaz totale : 11,3 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte

En option :

- Support wok traditionnel à fond rond en fonte CR570
- Plancha en fonte CR520



AT955HIX
Inox

Prix HT 500 €
Prix TTC 600 €

AT851HIX

Table inox gaz 75 cm
5 foyers gaz :

- gauche : dual 800 - 4500 W (actionné par 2 manettes)
- avant centre : auxiliaire 1000 W
- arrière centre : semi-rapide 1750 W
- avant droit : semi-rapide 1750 W
- arrière droit : rapide 3000 W

Puissance gaz totale : 12 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
3 grilles en fonte

En option :

- Support wok traditionnel à fond rond en fonte CR570
- Plancha en fonte CR520



AT851HIX
Inox

Prix HT 500 €
Prix TTC 600 €

AT685HIX

Table inox gaz 60 cm
4 foyers gaz :

- avant gauche : triple couronne 3800 W
- arrière gauche : auxiliaire 1000 W
- avant droit : semi-rapide 1750 W
- arrière droit : semi-rapide 1750 W

Puissance totale gaz : 8,30 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles en fonte

En option :

- Support wok traditionnel à fond rond en fonte CR570
- Plancha en fonte CR520



AT685HIX
Inox

Prix HT 375 €
Prix TTC 450 €

AT635HIX

Table inox gaz 60 cm
3 foyers gaz :

- avant droit : auxiliaire 1000 W
- arrière droit : semi-rapide 1750 W
- gauche : triple couronne 3800 W

Puissance gaz totale : 6,55 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles en fonte

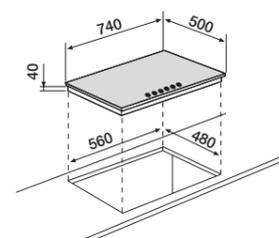
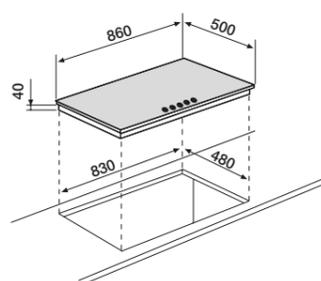
En option :

- Support wok traditionnel à fond rond en fonte CR570
- Plancha en fonte CR520

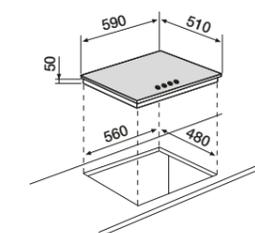
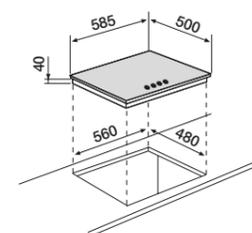


AT635HIX
Inox

Prix HT 320 €
Prix TTC 384 €



Encastrement standard





AT64IX

Table inox gaz 60 cm
4 foyers gaz :

- avant gauche : auxiliaire 1000 W
 - arrière gauche : rapide 3000 W
 - avant droit : semi-rapide 1750 W
 - arrière droit : semi-rapide 1750 W
- Puissance totale gaz : 7,5 kW

Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
2 grilles émaillées



ATL640IX

Table inox électrique 60 cm
4 foyers électriques dont 2 rapides :

- avant gauche : Ø 18 cm - 2000 W
- arrière gauche : Ø 14,5 cm - 1500 W
- avant droit : Ø 14,5 cm - 1000 W
- arrière droit : Ø 18 cm - 1500 W

Puissance électrique totale : 6 kW
Commandes latérales par manettes
Témoin de mise sous tension

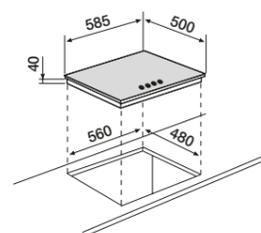
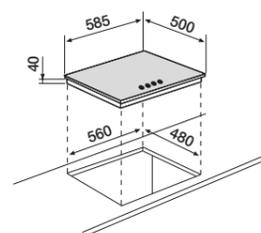


AT64IX
Inox

Prix HT 275 €
Prix TTC 330 €

ATL640IX
Inox

Prix HT 250 €
Prix TTC 300 €



CR520

Planche à griller en fonte

Planche à griller

La planche à griller en fonte est idéale pour la préparation des viandes, des poissons et des légumes.

Tables compatibles : AT955HIX - AT851HIX - AT685HIX

Prix HT 58 €
Prix TTC 70 €



CR570

Support wok à fond rond en fonte

Wok

Pour les amateurs de cuisine ethnique, une grille spéciale permet à votre plan de cuisson d'accueillir une poêle wok traditionnelle à fond rond.

Tables compatibles : AT955HIX - AT851HIX - AT685HIX

Prix HT 33 €
Prix TTC 40 €

Dominos induction 38 cm



ATPN42BK

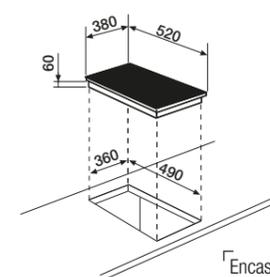
Domino teppanyaki induction 38 cm
 2 zones indépendantes pouvant être reliées en 1 zone Flexi Nomade :
 - avant : 1400 W
 - arrière : 1400 W
 → Flexi Nomade 2800 W

Puissance électrique totale : 2,8 kW
 2 sliders avec accès directs pouvant être solidarisés pour utiliser la zone libre
 Prêt en 2 minutes après l'allumage
 2 minuteurs de 0 à 999 minutes
 Fonction Stop&Go, ou fonction pause
 Touche easyClean : nettoyage facilité
 2 températures automatiques : cuisson de la viande / cuisson du poisson
 Empreinte latérale pour la récupération des jus de cuisson
 Sécurité totale induction
 Excellente répartition de la chaleur, assemblage colaminé de 3 matières :
 - inox alimentaire (surface visible)
 - aluminium
 - inox ferromagnétique



ATPN42BK
 Noir / Inox

Prix HT 1333 €
 Prix TTC 1600 €



Encastrement possible à fleur



ATI42BBK

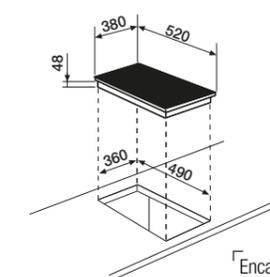
Domino induction 38 cm
 2 foyers octoflex pouvant être reliés en 1 zone Flexi Nomade :
 - avant : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
 - arrière : H 18 x l 22 cm - 2100 W / 2600 W / 3700 W
 → Flexi Nomade 18x44 cm

Puissance électrique totale : 3,7 kW
 2 sliders avec accès directs pouvant être solidarisés pour utiliser la zone Flexi Nomade
 2 double boosters
 2 minuteurs de 0 à 999 minutes
 Fonction Stop&Go, ou fonction pause
 3 températures automatiques : cuisson basse température 42 °C / maintien au chaud 70 °C / ébullition 94 °C
 Sécurité totale induction



ATI42BBK
 Noir

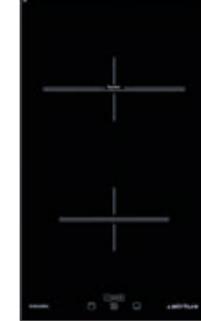
Prix HT 750 €
 Prix TTC 900 €



Encastrement possible à fleur

Dominos induction

Dominos induction



ATIB32BK

Domino induction bridge
2 foyers induction pouvant être reliés en 1 zone bridge :

- avant : Ø 17,5 cm - 1400 W
- arrière : Ø 17,5 cm - 1400 W / 2000 W
- Zone Bridge : 2800 W

Puissance électrique totale : 3,4 kW
Commandes frontales sensibles
1 booster
2 minuteurs
Sécurité totale induction



ATI322SI

Domino induction
2 foyers induction :
- avant : Ø 17 cm - 1400 W
- arrière : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 3,7 kW
Commandes frontales sensibles
1 booster
2 minuteurs
Sécurité totale induction

ATI322WH

Domino induction
2 foyers induction :
- avant : Ø 17 cm - 1400 W
- arrière : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 3,7 kW
Commandes frontales sensibles
1 booster
2 minuteurs
Sécurité totale induction

ATI322BK

Domino induction
2 foyers induction :
- avant : Ø 17 cm - 1400 W
- arrière : Ø 22 cm - 2300 W / 3000 W

Puissance électrique totale : 3,7 kW
Commandes frontales sensibles
1 booster
2 minuteurs
Sécurité totale induction



ATIB32BK
Noir

Prix HT 399 €
Prix TTC 479 €

ATI322SI
Silver

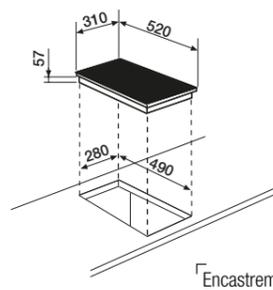
Prix HT 399 €
Prix TTC 479 €

ATI322WH
Blanc

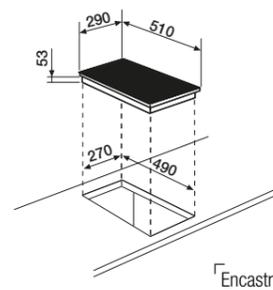
Prix HT 399 €
Prix TTC 479 €

ATI322BK
Noir

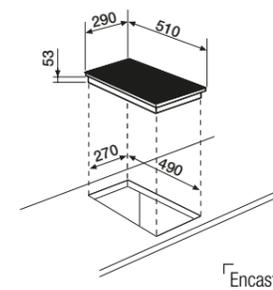
Prix HT 349 €
Prix TTC 419 €



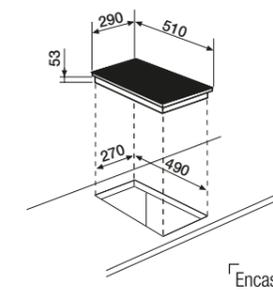
«Encastrement possible à fleur»



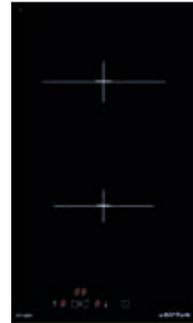
«Encastrement possible à fleur»



«Encastrement possible à fleur»



«Encastrement possible à fleur»



ATH320S

Domino vitrocéramique
2 foyers Hi-Light :
- avant : Ø 15,5 cm - 1200 W
- arrière : Ø 19 cm - 1800 W

Puissance électrique totale : 3 kW
Commandes frontales sensibles
2 boosters
2 minuteurs
Dispositifs de sécurité :
- Témoins de chaleur résiduelle
- Sécurité anti-débordement
- Sécurité enfants
- Arrêt automatique



ATH320M

Domino vitrocéramique
2 foyers Hi-Light :
- avant : Ø 14,5 cm - 1200 W
- arrière : Ø 18 cm - 1800 W

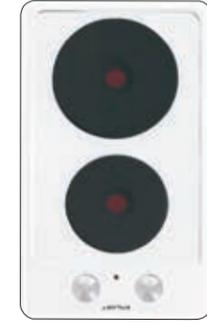
Puissance électrique totale : 3 kW
Commandes frontales par manettes
Témoins de chaleur résiduelle



AV32HBK

Domino verre gaz
2 foyers gaz :
- avant : auxiliaire 1000 W
- arrière : rapide 3000 W

Puissance gaz totale : 4 kW
Commandes frontales par manettes
Allumage une main
Sécurité gaz par thermocouples
Grilles en fonte monofoyer
Épaisseur du verre : 8 mm



AT320WH

Domino électrique
2 foyers électriques rapides :
- avant : Ø 14,5 cm - 1500 W
- arrière : Ø 18 cm - 2000 W

Puissance électrique totale : 3,5 kW
Commandes frontales par manettes
Témoin de mise sous tension



ATH320S
Vitrocéramique noire

Prix HT 317 €
Prix TTC 380 €

ATH320M
Vitrocéramique noire

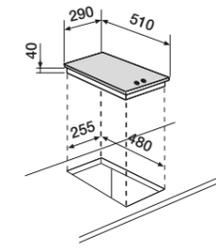
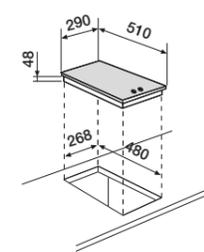
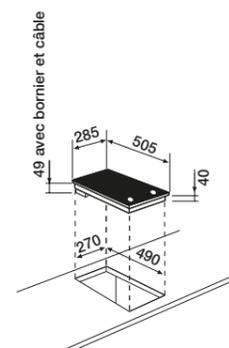
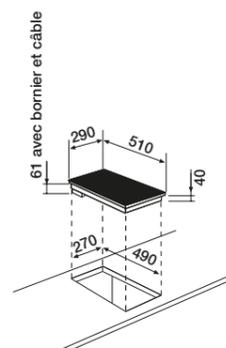
Prix HT 300 €
Prix TTC 360 €

AV32HBK
Verre noir

Prix HT 275 €
Prix TTC 330 €

AT320WH
Blanc
AT320IX
Inox

Prix HT 158 €
Prix TTC 190 €
Prix HT 167 €
Prix TTC 200 €





Cave à vin



Confort et flexibilité

Les clayettes réglables en bois de hêtre permettent un maximum de flexibilité en s'adaptant aux différentes tailles de bouteilles. Elles sont amovibles pour accroître la capacité d'accueil de la cave.

L'expression de l'art de vivre

Le vin ne développe pleinement son arôme et son goût qu'à la bonne température de service. Destinée aux fins dégustateurs, la cave à vin Airlux vous permet d'amener progressivement vos vins à leur température idéale de consommation.



L'appareil dispose d'un condenseur ventilé, technologie de refroidissement à la pointe, et d'un compresseur d'une grande efficacité faisant de ce produit les plus silencieux du marché à ce jour. Le soin apporté à ces éléments garantira également la durabilité de votre appareil.

Silence et absence de vibrations

Températures variées

Cave à vin

Ajustables en 1 ou 2 zones

La cave à vin de service Airlux permet un réglage précis des températures de 5°C à 22°C. Elle est dotée de deux compartiments indépendants permettant d'y ranger des vins de nature différente.

- 5°C à 8°C pour le champagne et les autres vins pétillants
- 9°C à 14°C pour le vin blanc
- 15°C à 22°C pour le vin rouge



En cas de coupure de courant, les températures programmées seront automatiquement reconduites à la mise sous tension de l'appareil.

Fonction mémoire

Cave à vin PLUS

LED Éclairage LED

Par défaut, l'éclairage s'allume lors de l'ouverture de la porte pour faciliter la lecture des étiquettes. Une fonction permet aux LED de rester allumées en continu pour faire de votre cave à vin un véritable élément de décoration.

NO FROST No Frost

Un ventilateur assure une répartition homogène de la température et de l'humidité dans l'enceinte de la cave à vin. Les clayettes en bois n'entravent pas la circulation de l'air. Les caves de service étant destinées à être fréquemment ouvertes, le brassage d'air garantit le retour rapide à la température voulue après ouverture prolongée de la porte.

HCS Système de contrôle de l'hygrométrie (HCS)

La cave à vin Airlux est équipée d'un système qui recycle l'eau de condensation. Une partie de l'eau évacuée dans le bac de récupération est réchauffée par le compresseur avant d'être réintroduite dans l'enceinte sous forme d'humidité. Ce système garantit un taux d'humidité idéal à la conservation du vin (entre 50% et 80%), en assurant l'étanchéité des bouchons en liège naturel. Si l'environnement est très sec, de l'eau peut être directement versée dans le bac de maintien présent dans l'appareil.



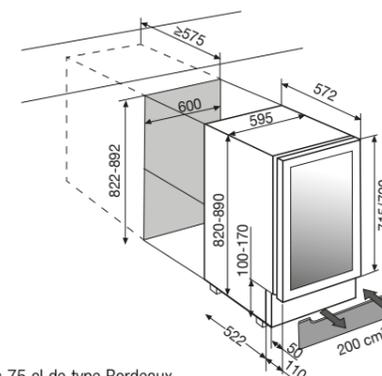
ARCAV54

Cave de service double compartiment 60 cm
Pose libre ou encastrable sous plan
Capacité : 53 bouteilles (hors clayettes*)
No Frost
2 zones de températures
Amplitude de fonctionnement : 5°C à 20°C
Régulation électronique
Affichage digital de la température
Fonction mémoire
Système de contrôle de l'hygrométrie (HCS)
Revêtement intérieur PVC noir
Porte réversible triple vitrage en verre trempé traité anti-UV
4 clayettes en bois de hêtre semi-coulissantes
Éclairage LED blanc avec interrupteur
Alarme porte ouverte
Consommation d'énergie annuelle : 183 kWh
Classe climatique : ST (+18°C à +38°C)
Niveau sonore : 40 dB(A)



ARCAV54
Porte inox / carrosserie en tôle noire

Prix HT 1080 €
Prix TTC 1296 €



* Bouteilles 75 cl de type Bordeaux.
Capacité donnée à titre indicatif, l'ajout de clayettes réduit largement la capacité de stockage.

Réfrigérateurs

Quand le froid réchauffe l'ambiance



Les réfrigérateurs Airlux intégrables assurent une conservation optimale des aliments. Différentes hauteurs d'encastrement, une ou deux portes, leurs possibilités d'installation sont très larges et vous trouverez assurément le modèle qui vous convient. La modularité de leurs aménagements intérieurs facilite le rangement des aliments et allège votre quotidien.



Réfrigérateurs PLUS

Efficacité des réfrigérateurs

Air brassé

Un ventilateur implanté sur la paroi arrière diffuse le froid de manière homogène. Les plages de températures étant uniformisées, la conservation des aliments est optimale dans toutes les zones de stockage. Vous bénéficiez d'une totale liberté de rangement. Enfin, ce système permet un refroidissement plus rapide de l'enceinte après ouverture de la porte.

A+ Classe A+

L'utilisation de compresseurs plus efficaces et l'amélioration du système d'isolation thermique permettent aux réfrigérateurs Airlux d'être classés A+. Ces performances sont la source d'importantes économies d'énergie et contribuent au respect de l'environnement.

Touche « super congélation »

Cette fonction permet de congeler rapidement les aliments délicats en faisant descendre momentanément la température du congélateur de plusieurs degrés. Leurs qualités nutritionnelles sont ainsi préservées. Elle est également utile lorsqu'il s'agit de congeler de grandes quantités. La fonction « super réfrigération » permet de faire redescendre rapidement la température du réfrigérateur après que sa porte soit restée ouverte, le temps de ranger des courses par exemple.

Classe climatique

Elle correspond à une fourchette de températures ambiantes entre lesquelles votre réfrigérateur fonctionne de façon optimale. Elle est témoin de la qualité de l'isolation et du circuit frigorifique. Le fonctionnement de nos appareils de classe climatique SN-T est par exemple garanti jusqu'à + 43°C. C'est donc un critère à prendre en compte dans le choix de votre appareil.

| Classe Climatique | Température ambiante de la pièce |
|-------------------|----------------------------------|
| SN-T | + 10°C à + 43°C |
| SN-ST | + 10°C à + 38°C |
| N-ST | + 16°C à + 38°C |
| N | + 16°C à + 32°C |



Plusieurs modèles sont équipés d'une clayette divisible. Cette dernière peut être utilisée comme une clayette ordinaire ou scindée en deux parties qui seront placées l'une au dessus de l'autre. Elle vous permet de gagner de la place pour ranger des récipients volumineux ou des grandes bouteilles et ainsi d'optimiser l'espace disponible dans votre réfrigérateur. Les modèles GRI200A et GRI210A sont équipés d'une boîte Snack dans laquelle vous pourrez ranger fromage, charcuterie, sandwichs ou beurre. Un couvercle hermétique protège les aliments et leur évite de se dessécher. La boîte Snack, montée sous une clayette en verre, est facilement démontable et peut être utilisée en tant que plateau de service. Mobile, vous serez libre de la positionner où vous le souhaitez.

Collection Réfrigérateurs

Combiné intégrable



ARI300CA □
niche 177,5 cm

Réfrigérateurs 1 porte intégrables



ARI32MA □
niche 177,5 cm



GRI200A □
niche 122,5 cm



GRI210A □
niche 122,5 cm



ARI13A □
niche 88 cm

Réfrigérateur 2 portes intégrable



GRI290DA □
niche 158 cm

Réfrigérateur intégrable sous plan



ART131A □
niche 82 cm

Combiné intégrable



ARI300CA

Combiné niche 177,5 cm
Volume utile total : 264 L

Réfrigérateur

Volume utile : 189 L
Dégivrage automatique
4 clayettes en verre
2 bacs à légumes
Contre-porte modulable

Congélateur

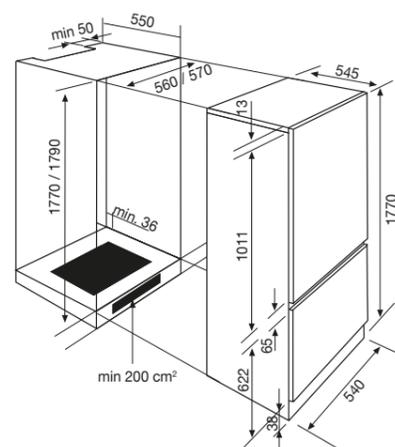
Volume utile : 75 L
Touche « super congélation »
Alarme sur-température
Pouvoir de congélation : 4 kg / 24 h
Autonomie en cas de coupure de courant : 11 h
2 tiroirs 4**** + 1 compartiment à volet 2**

Fixation de portes par glissières
Portes réversibles
Consommation d'énergie annuelle : 275 kWh
Classe climatique : N (+16°C à + 32°C)



ARI300CA
Intégrable

Prix HT 708 €
Prix TTC 850 €



Réfrigérateur 1 porte intégrable



ARI32MA

Réfrigérateur 1 porte tout utile niche 177,5 cm
Volume utile total : 325 L
Air brassé

Réfrigérateur

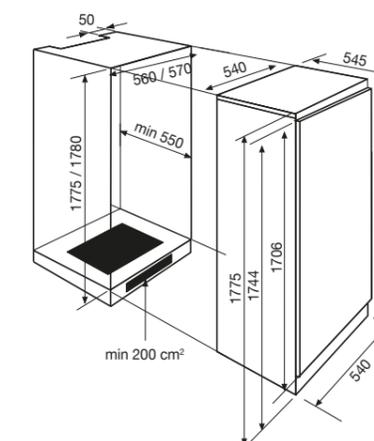
Fonction « super réfrigération »
Dégivrage automatique
6 clayettes en verre dont 1 divisible
2 bacs à légumes sur glissières
Contre-porte modulable

Fixation de porte par glissières
Porte réversible
Consommation d'énergie annuelle : 148 kWh
Classe climatique : SN-ST (+10°C à + 38°C)



ARI32MA
Intégrable

Prix HT 800 €
Prix TTC 960 €



Réfrigérateur 2 portes intégrable



GRI290DA

Réfrigérateur 2 portes niche 158 cm
Volume utile total : 261 L
Air brassé

Réfrigérateur

Volume utile : 213 L
Fonction « super réfrigération »
Dégivrage automatique
5 clayettes en verre
2 bacs à légumes
Contre-porte modulable

Congélateur ********

Volume utile : 48 L
Pouvoir de congélation : 2,5 kg/24 h
Autonomie en cas de coupure de courant : 16 h
1 clayette fil

Fixation de portes par glissières

Portes réversibles

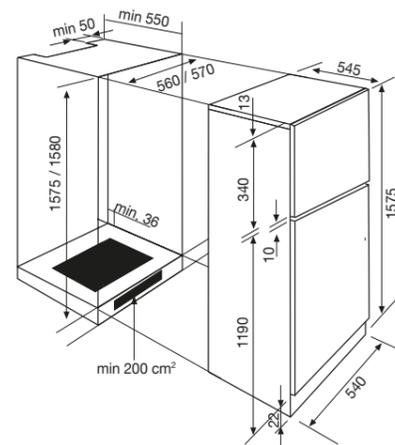
Consommation d'énergie annuelle : 263 kWh
Classe climatique : N-ST (+16°C à + 38°C)



GRI290DA
Intégrable

Prix HT 660 €
Prix TTC 792 €

airlux
GLEM



Réfrigérateur 1 porte intégrable



GRI200A

Réfrigérateur 1 porte niche 122,5 cm
Volume utile total : 200 L

Réfrigérateur

Volume utile : 183 L
Dégivrage automatique
4 clayettes en verre dont 1 divisible
1 tiroir snack
1 bac à légumes
Contre-porte modulable

Congélateur ********

Volume utile : 17 L
Pouvoir de congélation : 2 kg/24 h
Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h

Fixation de porte par glissières

Porte réversible

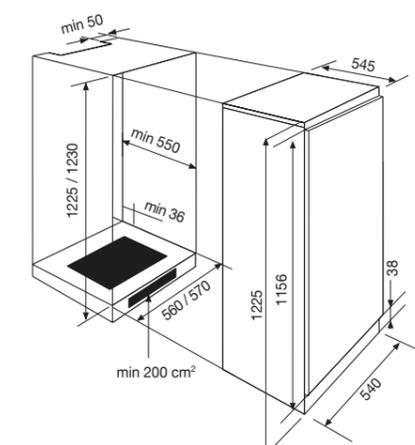
Consommation d'énergie annuelle : 221 kWh
Classe climatique : N-ST (+16°C à + 38°C)



GRI200A
Intégrable

Prix HT 520 €
Prix TTC 624 €

airlux
GLEM



Réfrigérateur 1 porte intégrable



GRI210A

Réfrigérateur 1 porte tout utile niche 122,5 cm
Volume utile : 217 L

Réfrigérateur

Dégivrage automatique
5 clayettes en verre dont 1 divisible
1 tiroir snack
1 bac à légumes
Contre-porte modulable

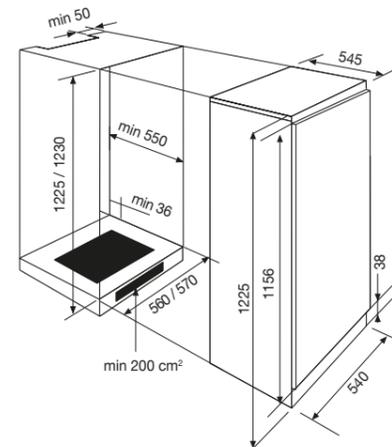
Fixation de porte par glissières
Porte réversible
Consommation d'énergie annuelle : 133 kWh
Classe climatique : SN-T (+10°C à + 43°C)



GRI210A
Intégrable

Prix HT 520 €
Prix TTC 624 €

airlux
GLEM



Réfrigérateur 1 porte intégrable



ARI13A

Réfrigérateur 1 porte niche 88 cm
Volume utile total : 134 L

Réfrigérateur

Volume utile : 114 L
Dégivrage automatique
3 clayettes en verre
2 bacs à légumes
Contre-porte modulable

Congélateur *******

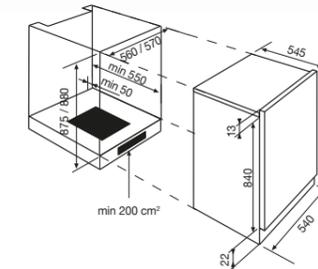
Volume utile : 17 L
Pouvoir de congélation : 2 kg/24 h
Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h

Fixation de porte par glissières
Porte réversible
Consommation d'énergie annuelle : 191 kWh
Classe climatique : N-ST (+16°C à + 38°C)



ARI13A
Intégrable

Prix HT 525 €
Prix TTC 630 €



Réfrigérateur intégrable sous plan



ART131A

Réfrigérateur intégrable sous plan niche 82 cm
Volume utile : 126 L

Réfrigérateur

Volume utile : 105 L
Dégivrage automatique
2 clayettes en verre
1 bac à légumes

Congélateur *******

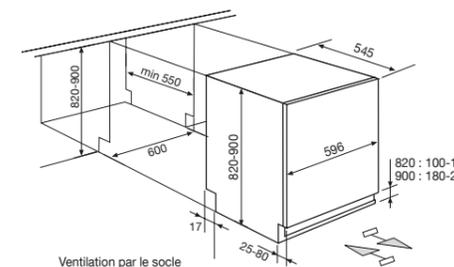
Volume utile : 21 L
Pouvoir de congélation : 2 kg/24 h
Autonomie en cas de coupure de courant : 12 h

Fixation de porte à pantographe
Porte réversible
Consommation d'énergie annuelle : 180 kWh
Classe climatique : N-ST (+16°C à + 38°C)



ART131A
Intégrable

Prix HT 608 €
Prix TTC 730 €





Lave-vaisselle



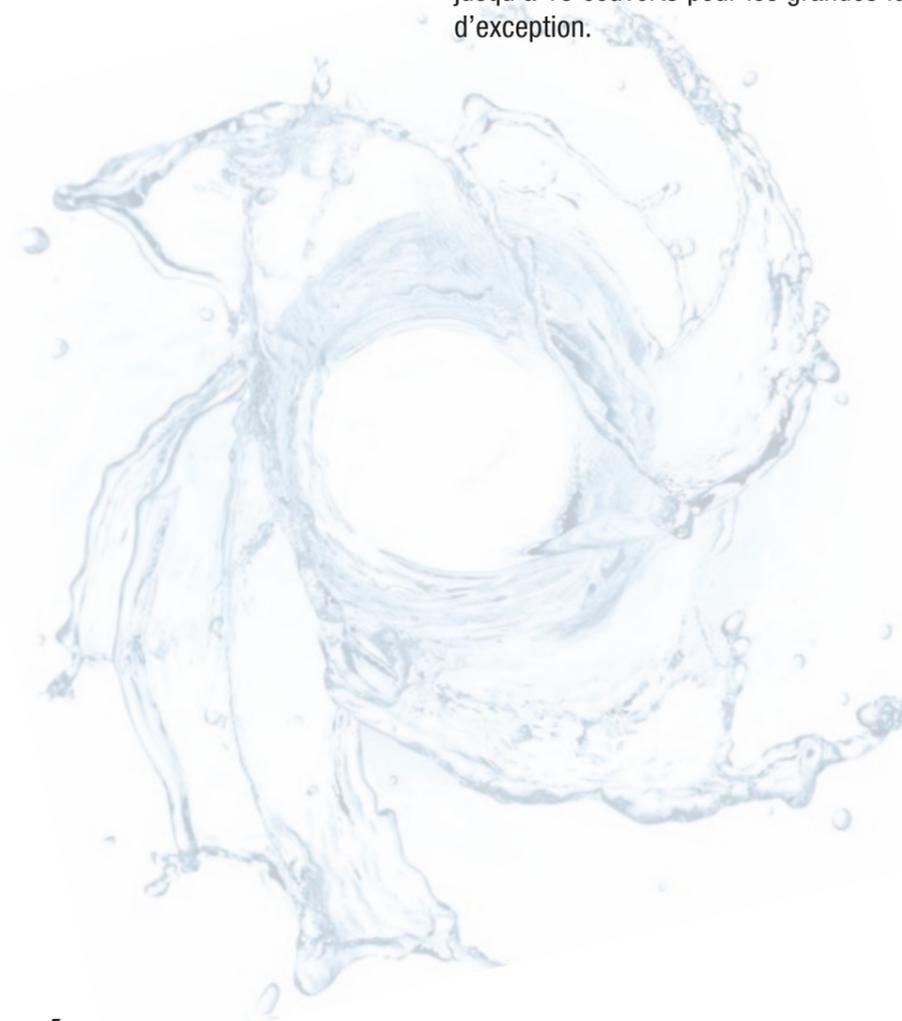
Efficacité prouvée

A++ A A

Les lave-vaisselle Airlux remportent un triple A pour leur efficacité énergétique, leur efficacité de lavage et leur efficacité de séchage. Labels de confiance, ces notes garantissent un résultat impeccable à moindre coût. Nos lave-vaisselle s'inscrivent pleinement dans l'utilisation responsable des ressources en eau et en énergie.

Discretion et performance

Qu'ils disparaissent dans vos meubles ou affichent un bandeau sobre et moderne, les lave-vaisselle intégrables Airlux s'intégreront discrètement dans votre cuisine. Le modèle ADI955T accueille jusqu'à 15 couverts pour les grandes familles ou les repas d'exception.



Économies substantielles

9L 15

De manière générale, un lave-vaisselle permet de réduire de 70 % les consommations d'eau et d'électricité par rapport à une vaisselle à la main. Le processus de lavage et le circuit hydraulique de la plupart des modèles ont été optimisés pour réduire au maximum la consommation d'eau. Seulement 9 litres d'eau sont utilisés pour laver jusqu'à 15 couverts !

Confort d'utilisation



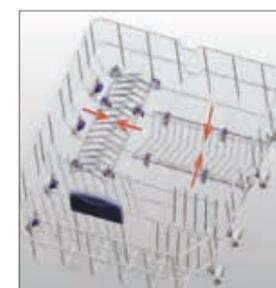
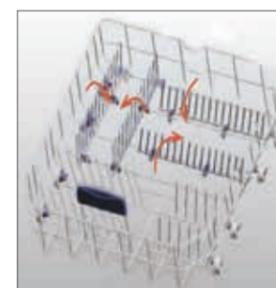
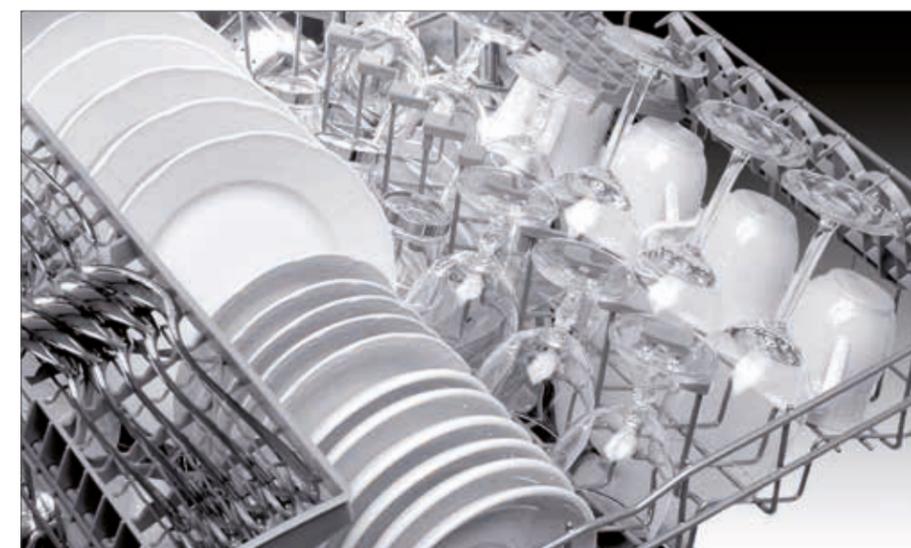
Intégrables

Les lave-vaisselle intégrables Airlux disparaissent dans vos meubles et conviennent de fait à toutes les ambiances de cuisines. Leur bandeau de commande se situe sur la tranche de la porte et n'apparaît que lorsque le lave-vaisselle est ouvert. Grâce à leur discrétion, ce sont les modèles les plus plébiscités.



Semi-intégrable

Le lave-vaisselle semi-intégrable ADS9250IX se différencie des modèles intégrables par la position de ses commandes. Le bandeau, à l'extérieur de l'appareil, demeure visible même lorsque ce dernier est fermé. Sa hauteur est réglable de 12,25 cm à 15,9 cm pour facilement s'adapter à la hauteur de façade.



Modularité de rangement

Même chargé, le panier supérieur peut être réglé en hauteur en fonction de vos besoins. Plats, plateaux et autres grands ustensiles pourront ainsi être logés sans contrainte. Couchés, les picots rabattables vous permettent de poser en toute stabilité les récipients encombrants. Ils équipent nos modèles de série. Un kit multifonction enrichit les modèles haut de gamme d'accessoires de rangement tels qu'un support à carafe ou biberon, utile pour éviter aux récipients hauts de basculer.

Tiroir à couverts

Le tiroir à couverts du lave-vaisselle ADI955T garantit un parfait lavage de ces derniers. Les couverts sont correctement rangés, séparés les uns des autres, sans risque qu'ils ne s'emboîtent. En se substituant au panier à couverts, il permet de libérer de la place dans le panier inférieur du lave-vaisselle. Pour un maximum de flexibilité, ce tiroir se divise en différents modules. Vous pouvez ainsi choisir de l'utiliser dans sa totalité ou d'en rabattre une partie pour libérer le panier supérieur. L'aménagement de votre lave-vaisselle est entièrement personnalisable.



Collection Lave-vaisselle

Lave-vaisselle intégrables



ADI955T □
60 cm



ADI925 ■
60 cm



ADI422 □
60 cm



ADI405 ■
45 cm

Lave-vaisselle semi-intégrable



ADS9250IX □
60 cm

Lave-vaisselle PLUS

Programmes automatiques

Grâce à l'AquaSensor, une cellule optique analyse précisément le degré de salissure de l'eau. L'appareil optimise ensuite la température, la quantité d'eau et la durée du cycle. Pour un maximum d'efficacité, les lave-vaisselle Airlux 60 cm vous offrent le choix entre 3 programmes automatiques. Auto-délicat pour vos verres, auto-normal pour une vaisselle habituelle et auto-intensif pour les casseroles et faitouts.

Hygiène Plus

Lors d'un programme « Hygiène Plus », la température de l'eau atteint 70°C. Il garantit l'élimination d'un maximum de germes et de bactéries et est recommandé pour le lavage des ustensiles nécessitant une hygiène rigoureuse, tels que la planche à découper ou les biberons.

Fonction 3 en 1

Cette fonction doit être sélectionnée lorsque le produit lessiviel utilisé est une tablette 3 en 1 ou plus, incluant le sel et l'agent de rinçage.

Départ différé

Grâce à cette option vous programmez l'heure à laquelle vous souhaitez que votre lave-vaisselle se mette en marche. Dans une pièce ouverte par exemple, la mise en route de l'appareil pourra être différée pour que vous ne soyez pas dérangé pendant votre programme télé du soir.

Sécurité AquaStop

Installé au niveau du robinet, ce système prévient des éventuels fuites et débordements en coupant automatiquement l'arrivée d'eau, même en votre absence ou en cas de coupure de courant.

Séchage Turbo

Ce dispositif, composé d'un système à condensation intégré et d'un ventilateur, améliore les performances de séchage et supprime le dégagement de vapeur à l'ouverture. La vaisselle, refroidie, peut être rangée dès la fin du cycle sans risque de casse.

Touche 1/2 charge 3D

Une nouvelle dimension pour les petites charges. Cette fonction permet de laver le contenu du panier supérieur, du panier inférieur, ou maintient le fonctionnement des deux bras de lavage pour placer la vaisselle n'importe où dans l'appareil.



entre les 2 paniers



dans le panier supérieur



dans le panier inférieur



ADI955T

Lave-vaisselle tout intégrable 60 cm
 Capacité : 15 couverts
 Tiroir à couverts
 Douchette supérieure
 AquaSensor
9 programmes dont 3 automatiques :
 Auto-délicat 30-50°C - Auto-normal 50-60°C - Auto-intensif 60-70°C -
 Prélavage - Éco 50°C - Rapide 30' 40°C - Quotidien 55' 60°C -
 Hygiène 60°C - Hygiène Plus 70°C
Fonction 3 en 1
 Programmateur électronique - Affichage LCD
 Départ différé 19 h
 Affichage du temps restant
 Touche 1/2 charge 3D
 Panier supérieur réglable en hauteur, même chargé
 Picots rabattables
 Panier à couverts modulable - Support pour flacons/biberons
 Sécurité Aquastop
 Séchage Turbo
 Niveau sonore : 45 dB(A)
 Consommations Éco 50 °C : 9 L / 0,94 kWh / 162 min



ADI955T
Tranche silver

Prix HT 700 €
Prix TTC 840 €



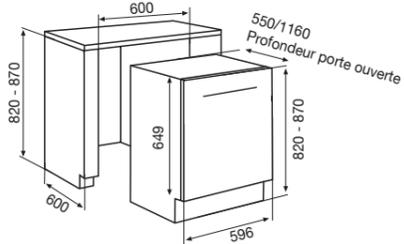
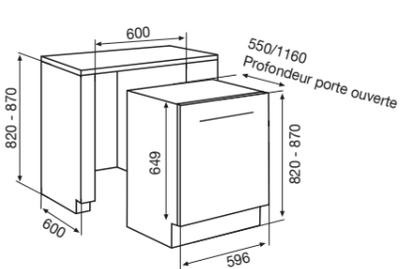
ADI925

Lave-vaisselle tout intégrable 60 cm
 Capacité : 12 couverts
 AquaSensor
9 programmes dont 3 automatiques :
 Auto-délicat 30-50°C - Auto-normal 50-60°C - Auto-intensif 60-70°C -
 Prélavage - Éco 50°C - Rapide 30' 40°C - Quotidien 55' 60°C - Hygiène
 60°C - Hygiène Plus 70°C
Fonction 3 en 1
 Programmateur électronique - Affichage LCD
 Départ différé 19 h
 Affichage du temps restant
 Touche 1/2 charge 3D
 Panier supérieur réglable en hauteur, même chargé
 Picots rabattables
 Sécurité Aquastop
 Séchage par condensation active
 Niveau sonore : 47 dB(A)
 Consommations Éco 50 °C : 9 L / 0,90 kWh / 168 min



ADI925
Tranche noire

Prix HT 608 €
Prix TTC 730 €



Lave-vaisselle intégrables



ADI422

Lave-vaisselle tout intégrable 60 cm
 Capacité : 12 couverts
 4 programmes :
 Prélavage - Éco 50°C - Quotidien 50' 65°C - Hygiène 65°C
 Programmeur électronique - Affichage LED
 Sécurité Aquastop
 Séchage par condensation active
 Niveau sonore : 47 dB(A)
 Consommations Éco 50°C : 12 L / 1 kWh / 160 min



ADI405

Lave-vaisselle tout intégrable 45 cm
 Capacité : 10 couverts
 6 programmes :
 Éco 50°C - Normal 55°C - 90 minutes 60°C - Verres 40°C -
 Rapide 40°C - Hygiène 65°C
 Programmeur électronique - Affichage LED
 Départ différé 24 h
 Affichage du temps restant
 Touche ½ charge
 Panier supérieur réglable en hauteur, même chargé
 Picots rabattables
 Sécurité Aquastop
 Séchage par condensation active
 Niveau sonore : 47 dB(A)
 Consommations Éco 50 °C : 9 L / 0,83 kWh / 175 min

Lave-vaisselle semi-intégrable



ADS9250IX

Lave-vaisselle semi-intégrable 60 cm
 Capacité : 12 couverts
 Douchette supérieure
 AquaSensor
 9 programmes dont 3 automatiques :
 Auto-délicat 30-50°C - Auto-normal 50-60°C - Auto-intensif 60-70°C -
 Prélavage - Éco 50°C - Rapide 30' 40°C - Quotidien 55' 60°C - Hygiène
 60°C - Hygiène Plus 70°C
 Fonction 3 en 1
 Programmeur électronique - Affichage LCD
 Départ différé 19 h
 Affichage du temps restant
 Touche ½ charge 3D
 Panier supérieur réglable en hauteur, même chargé
 Picots rabattables
 Panier à couverts modulable - Support pour flacons/biberons
 Sécurité enfants, verrouillage des commandes
 Sécurité Aquastop
 Séchage Turbo
 Niveau sonore : 45 dB(A)
 Consommations Éco 50°C : 9 L / 0,90kWh / 162 min



ADI422
 Tranche blanche

Prix HT 550 €
 Prix TTC 660 €



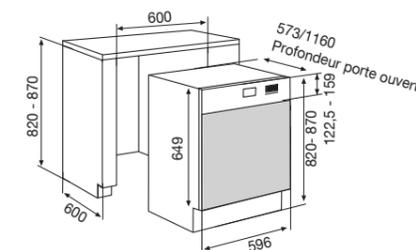
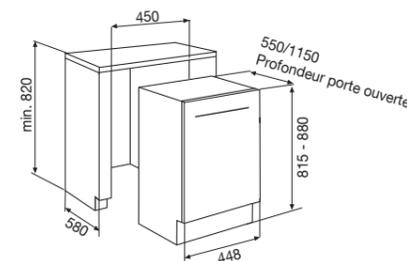
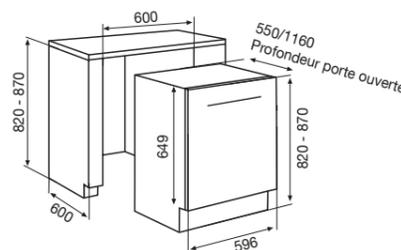
ADI405
 Tranche noire

Prix HT 583 €
 Prix TTC 700 €



ADS9250IX
 Bandeau inox

Prix HT 650 €
 Prix TTC 780 €



Caractéristiques techniques



| RÉFÉRENCE | AHL551X | AHIBF970IX | AH13BOIX | AH1981IX | AH1990IX |
|---|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| TYPLOGIE | lampe | îlot | îlot | îlot | îlot |
| Largeur | cm Ø 51,5 | 90 | Ø 37 | 90 | 90 |
| Couleur | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) | verre/inox (IX) |
| Caractéristiques | | | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 520 | 745 | 660 | 723 | 750 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 540 | 765 | 690 | 755 | 770 |
| Aspiration périmétrique | • | • | • | • | • |
| Pression | Pa 500 | 449 | 570 | 476 | 546 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 |
| Commandes | électroniques | électroniques sensibles | électroniques | électroniques | électroniques |
| Puissance moteur(s) | W 250 | 280 | 270 | 280 | 250 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 3 | 1 / 2 |
| Nombre de vitesses | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 1 | 2+1 |
| Type d'éclairage | halogènes + fluos | LED | LED | LED | LED |
| Puissance éclairage | W 4 x 20 + 6 x 9 | 4 x 1,3 | 2 x 1 | 4 x 1,3 | 4 x 2,5 |
| Nombre de filtres métalliques | 1 | 3 | 1 | 2 | 1 |
| Clapet anti-retour | • | • | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Télécommande | • | - | en option | - | - |
| Fonctions | | | | | |
| Timer | • | • | • | • | • |
| Booster | • | • | • | • | • |
| Clean'air | • | - | • | • | • |
| Indicateur de saturation des filtres | • | - | • | • | • |
| Installation | | | | | |
| Évacuation / recyclage | • (en option) / • | • / • | • / • | • / • | • / • |
| Puissance | W 330 | 284 | 275 | 285 | 260 |
| Branchement | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50-60 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | C | A | B | A | A |
| Index d'efficacité énergétique | 96,3 | 52 | 64,2 | 54 | 49,6 |
| Efficacité fluidodynamique | D - 15,8 | A - 31,3 | B - 24,61 | A - 30,3 | A - 32 |
| Efficacité lumineuse | lux/W E - 11,7 | A - 65,4 | A - 118,2 | A - 48 | A - 40,8 |
| Efficacité de filtration des graisses | % G - 42,2 | C - 78 | B - 85,3 | C - 76 | C - 84,9 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 153 | 55,4 | 69,9 | 57 | 52,8 |
| Niveau sonore | dB(A) 49/65/68 | 39/60/70 | 52/65/68 | 40/52/60 | 52/68/71 |
| Dimensions | | | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 1305 x Ø 515 | 610-1000 x 900 x 600 | 1215 x Ø 37 | 625 / 1015 x 900 x 600 | 880 / 1050 x 900 x 600 |
| Code EAN | Inox 8052745120606 | 8054383960552 | 8052745123546 | 8054383960934 | 8052745123560 |



| RÉFÉRENCE | AHW87BK | AHV87BK | AHW88 | AHV875IX | AHBS97IX |
|---|---|-----------------------------|---------------------------|-------------------------|-------------------------|
| TYPLOGIE | murale inclinée | murale inclinée | murale inclinée | murale inclinée | murale |
| Largeur | cm 80 | 80 | 80 | 80 | 90 |
| Couleur | noire (BK) | noire (BK) | blanche (WH) - noire (BK) | noire / inox (IX) | inox (IX) |
| Caractéristiques | | | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 690 | 702 | 760 | 750 | 708 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 725 | 737 | 780 | 770 | 743 |
| Aspiration périmétrique | • | • | • | • | • |
| Pression | Pa 569 | 559 | 448 | 535 | 549 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 |
| Commandes | électroniques sensibles | électroniques sensibles | électroniques sensibles | électroniques sensibles | électroniques sensibles |
| Puissance moteur(s) | W 265 | 265 | 250 | 250 | 249 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 |
| Nombre de vitesses | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 |
| Type d'éclairage | LED | LED | LED | LED | LED |
| Puissance éclairage | W 2 x 3,5 | 2 x 3,5 | 2 x 2,5 | 2 x 2,5 | rampes x 15 |
| Nombre de filtres métalliques | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Clapet anti-retour | • | • | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 2 | 2 | 2 | 2 | 1 |
| Fonctions | | | | | |
| Timer | - | - | • | • | - |
| Booster | • | • | • | • | • |
| Clean'air | - | - | - | - | - |
| Indicateur de saturation des filtres | - | - | • | • | - |
| Installation | | | | | |
| Évacuation / recyclage | • (en option) / • | • (en option) / • | • (en option) / • | • (en option) / • | • / • |
| Puissance | W 272 | 272 | 255 | 255 | 264 |
| Branchement | 220-240 V / 50-60 Hz / 10 A | 220-240 V / 50-60 Hz / 10 A | 230-240 V / 50 Hz / 10 A | 230 V / 50 Hz / 10 A | 230 V / 50 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | A | A | A | A |
| Index d'efficacité énergétique | 53,6 | 53,5 | 52,8 | 47,1 | 54,2 |
| Efficacité fluidodynamique | A - 31,7 | A - 31,2 | A - 31,9 | A - 32,6 | A - 31,8 |
| Efficacité lumineuse | lux/W A - 47,2 | A - 47,2 | A - 43,8 | A - 43,8 | D - 13,4 |
| Efficacité de filtration des graisses | % D - 63 | D - 63 | E - 60 | E - 59,4 | E - 58 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 49,5 | 49,6 | 54,9 | 55 | 54,3 |
| Niveau sonore | dB(A) 42/55/58 | 40/53/57 | 49/66/70 | 49/66/70 | 49/52/55 |
| Dimensions | | | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 510 (hors cheminée)-1220 x 800 x 435,5 | 596-1220 x Ø 810 x 413 | 465-1240 x 800 x 375 | 450-1240 x 800 x 341 | 790 / 1140 x 900 x 500 |
| Code EAN | Inox - | - | - | 8054383960545 | 8052745129463 |
| | Blanc - | - | 8054383960538 | - | - |
| | Noir 8052745129449 | 8052745129456 | 8054383960521 | - | - |



| RÉFÉRENCE | AHV980WH | AHV980BK | AHV680BK | AHK128IX | AHB1280IX |
|---|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------------|--------------------------|
| TYPLOGIE | plan de travail | plan de travail | plan de travail | angle | murale |
| Largeur | cm 90 | 90 | 60 | 127 | 120 |
| Couleur | blanche (WH) | noire (BK) | noire (BK) | inox (IX) | inox (IX) |
| Caractéristiques | | | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 705 | 705 | 705 | 638 | 680 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 795 | 795 | 795 | 670 | 710 |
| Aspiration périmétrique | • | • | • | - | - |
| Pression | Pa 565 | 565 | 565 | 449 | 570 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 150 | 150 | 150 | 150 / 120 | 120 / 150 |
| Commandes | électroniques sensibles | électroniques sensibles | électroniques sensibles | électroniques | électroniques affichage |
| Puissance moteur(s) | W 260 | 260 | 260 | 280 | 270 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 |
| Nombre de vitesses | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 |
| Type d'éclairage | - | - | - | LED | LED |
| Puissance éclairage | W - | - | - | 4 x 1 | 3 x 1 |
| Nombre de filtres métalliques | 2 | 2 | 2 | 3 | 4 |
| Clapet anti-retour | • | • | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Fonctions | | | | | |
| Timer | • | • | • | • | • |
| Booster | • | • | • | • | • |
| Clean'air | - | - | - | - | • |
| Indicateur de saturation des filtres | • | • | • | - | • |
| Installation | | | | | |
| Évacuation / recyclage | • / • | • / • | • / • | • / • | • / • |
| Puissance | W 260 | 260 | 260 | 284 | 273 |
| Branchement | 230 V / 50 Hz / 10 A | 230 V / 50 Hz / 10 A | 230 V / 50 Hz / 10 A | 220-230 V / 50-60 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | A | A | A | A |
| Index d'efficacité énergétique | 49,8 | 46 | 46 | 54,8 | 52,4 |
| Efficacité fluidodynamique | A - 29,8 | A - 29,8 | A - 29,8 | A - 28,5 | A - 29,3 |
| Efficacité lumineuse | lux/W - | - | - | A - 32 | A - 91 |
| Efficacité de filtration des graisses | % G - 21,3 | G - 21,3 | G - 21,3 | C - 77,7 | B - 85,1 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 46 | 46 | 46 | 50 | 56 |
| Niveau sonore | dB(A) 46 / 61 / 65 | 46 / 61 / 65 | 46 / 61 / 65 | 50/60/67 | 52/67/70 |
| Dimensions | | | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 322 x 890 x 110 | 322 x 890 x 110 | 322 x 590 x 110 | 750-1300 x 1272 x 880 | 795 / 1060 x 1198 x 470 |
| Encastrement L x P | mm 830 x 96 | 830 x 96 | 550 x 96 | - | - |
| Code EAN | Inox 8052745125182 | - | - | 8054383960422 | 8052745129302 |
| | Blanc - | - | - | - | - |
| | Noir - | 8052745127698 | 8052745127704 | - | - |



| RÉFÉRENCE | AHBF970IX | AHB980IX | AHP970IX | AHP770IX | AHS670IX |
|---|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------|-----------------------------|
| TYPLOGIE | murale | murale | murale | murale | murale |
| Largeur | cm 90 | 90 | 90 | 70 | 60 |
| Couleur | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) - blanche (WH) - noire (BK) | inox (IX) | inox (IX) |
| Caractéristiques | | | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 745 | 740 | 725 | 725 | 700 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 765 | 795 | 765 | 765 | 740 |
| Aspiration périmétrique | • | • | • | • | • |
| Pression | Pa 449 | 490 | 480 | 480 | 500 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 |
| Commandes | électroniques sensibles | électroniques affichage | électroniques | électroniques | électroniques |
| Puissance moteur(s) | W 280 | 275 | 250 | 250 | 250 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 |
| Nombre de vitesses | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 |
| Type d'éclairage | LED | LED | halogènes | halogènes | LED |
| Puissance éclairage | W 2 x 1,3 | 2 x 1 | 2 x 20 | 2 x 20 | 2 x 1 |
| Nombre de filtres métalliques | 3 | 3 | 3 | 1 | 1 |
| Clapet anti-retour | • | • | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 1 | 1 | 2 | 2 | 1 |
| Fonctions | | | | | |
| Timer | • | • | • | • | - |
| Booster | • | • | • | • | • |
| Clean'air | - | - | - | - | - |
| Indicateur de saturation des filtres | - | • | • | • | - |
| Installation | | | | | |
| Évacuation / recyclage | • / • | • / • | • / • | • / • | • / • |
| Puissance | W 284 | 277 | 290 | 290 | 252 |
| Branchement | 220-240 V / 50-60 Hz / 10 A | 220-240 V / 50-60 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50/60 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | C | C | C | B |
| Index d'efficacité énergétique | 52 | 82,7 | 84,1 | 84,1 | 69,9 |
| Efficacité fluidodynamique | A - 31,3 | D - 17,8 | C - 20,7 | C - 20,7 | C - 22,6 |
| Efficacité lumineuse | lux/W A - 65,4 | A - 109 | E - 8,7 | E - 8,7 | A - 109,1 |
| Efficacité de filtration des graisses | % C - 78,7 | C - 75,1 | B - 87,3 | B - 87,3 | C - 75,1 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 55 | 112 | 119,4 | 119,4 | 84 |
| Niveau sonore | dB(A) 39/60/70 | 55/68/72 | 54/66/70 | 54/66/70 | 53/68/71 |
| Dimensions | | | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 670 / 1085 x 900 x 480 | 795 / 1060 x 898 x 470 | 700/870-1110 x 898 x 450 | 700/870-1110 x 698 x 450 | 776 / 1046 x 598 x 470 |
| Encastrement L x P | mm - | - | - | - | - |
| Code EAN | Inox 8054383960569 | 8052745129524 | 8052745129258 | 8052745129210 | 8052745129395 |
| | Blanc - | - | 8052745129265 | (MOVE) | (MOVE) |
| | Noir - | - | 8052745129272 | - | - |



| RÉFÉRENCE | AHBF670IX | AHB68IX | AHP670 .. |
|---|-----------------------------|--------------------------|---------------------------------------|
| TYPOLOGIE | murale | murale | murale |
| Largeur | 60 | 60 | 60 |
| Couleur | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) - blanche (WH) - noire (BK) |
| Caractéristiques | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 745 | 637 | 725 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 765 | 650 | 765 |
| Pression | Pa 449 | 299 | 480 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 |
| Commandes | électroniques sensibles | électroniques | électroniques |
| Puissance moteur(s) | W 280 | 190 | 250 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 |
| Nombre de vitesses | 3+1 | 3 | 3 |
| Type d'éclairage | LED | halogènes | halogènes |
| Puissance éclairage | W 2 x 1,3 | 2 x 20 | 2 x 20 |
| Nombre de filtres métalliques | 2 | 2 | 1 |
| Clapet anti-retour | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 1 | 2 | 2 |
| Fonctions | | | |
| Timer | • | - | • |
| Booster | • | - | • |
| Clean'air | - | - | - |
| Indicateur de saturation des filtres | - | - | • |
| Installation | | | |
| Évacuation / recyclage | • / • | • / • | • / • |
| Puissance | W 284 | 230 | 290 |
| Branchement | 220-240 V / 50-60 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | D | C |
| Index d'efficacité énergétique | 52 | 88 | 84,1 |
| Efficacité fluidodynamique | A - 31,3 | D - 17,2 | C - 20,7 |
| Efficacité lumineuse | lux/W A - 65,4 | E - 9,9 | E - 8,7 |
| Efficacité de filtration des graisses | % C - 78,7 | B - 88,4 | B - 87,3 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 55 | 119,9 | 119,4 |
| Niveau sonore | dB(A) 39/60/70 | 64/69 | 54/66/70 |
| Dimensions | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 670 / 1085 x 600 x 480 | | 700/870-1110 x 598 x 450 |
| Code EAN | Inox 8054383960576 | 8052745128022 | 8052745129227 |
| | Blanc - | - | 8052745129234 |
| | Noir - | - | 8052745129241 |

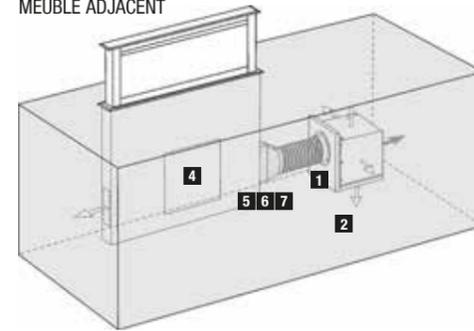


| RÉFÉRENCE | AHT93IXN | AHT63 .. | AHC95IX | AHC85IX | AHC65 .. | AHC63 .. |
|---|--------------------------|--|--------------------------|--------------------------|---------------------------------------|---------------------------------------|
| TYPOLOGIE | tiroir | tiroir | casquette | casquette | casquette | casquette |
| Largeur | 90 | 60 | 90 | 80 | 60 | 60 |
| Couleur | silver/inox (IX) | silver/inox (IX) - blanche (WH) - noire (BK) | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) - blanche (WH) - noire (BK) | inox (IX) - blanche (WH) - noire (BK) |
| Caractéristiques | | | | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 305 | 305 | 370 | 370 | 370 | 235 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 315 | 315 | 399 | 399 | 399 | 265 |
| Aspiration périmétrique | - | - | - | - | - | - |
| Pression | Pa 190 | 190 | 333 | 333 | 333 | 250 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 120 / 150 | 120 / 150 | 123 | 123 | 123 | 123 |
| Commandes | curseur | curseur | boutons poussoirs | boutons poussoirs | boutons poussoirs | boutons poussoirs |
| Puissance moteur(s) | W 145 | 145 | 2x130 | 2x130 | 2x130 | 100 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 2 / 1 | 2 / 1 | 2 / 1 | 1 / 1 |
| Nombre de vitesses | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 | 4 |
| Type d'éclairage | halogènes | halogènes | LED | LED | LED | halogènes |
| Puissance éclairage | W 2 x 20 | 2 x 28 | 2 x 4 | 2 x 4 | 2 x 4 | 1 x 28 |
| Nombre de filtres métalliques | 4 | 2 | 3 | 1 | 2 | 1 |
| Clapet anti-retour | • | • | • | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 2 | 2 | 1 plat | 1 plat | 1 plat | 1 plat |
| Fonctions | | | | | | |
| Timer | - | - | - | - | - | - |
| Booster | - | - | - | - | - | - |
| Clean'air | - | - | - | - | - | - |
| Indicateur de saturation des filtres | - | - | - | - | - | - |
| Installation | | | | | | |
| Évacuation / recyclage | • / • | • / • | • / • | • / • | • / • | • / • |
| Puissance | W 185 | 201 | 268 | 268 | 268 | 128 |
| Branchement | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 230-240 V / 50 Hz / 10 A | 230-240 V / 50 Hz / 10 A | 230-240 V / 50 Hz / 10 A | 230-240 V / 50 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | E | E | E | E | E | E |
| Index d'efficacité énergétique | 105,1 | 107,2 | 107,4 | 107,4 | 107,4 | 100,6 |
| Efficacité fluidodynamique | F - 5,6 | F - 5,6 | F - 6,7 | F - 6,7 | F - 6,7 | F - 5,3 |
| Efficacité lumineuse | lux/W D - 13 | G - 2 | F - 5,4 | F - 5,4 | F - 5,4 | G - 2 |
| Efficacité de filtration des graisses | % C - 75,1 | C - 75,1 | E - 59,4 | E - 59,4 | E - 59,4 | E - 64,1 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 112 | 124 | 157 | 157 | 157 | 86,3 |
| Niveau sonore | dB(A) 51/64 | 51/64 | 50/66 | 50/66 | 50/66 | 51/69 |
| Dimensions | | | | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 175 x 898 x 280-435 | 175 x 598 x 280-432 | 140 x 900 x 495 | 140 x 800 x 495 | 140 x 600 x 495 | 140 x 600 x 495 |
| Code EAN | Inox 8052745120958 | 8052745120989 | 8033945388751 | 8033945388768 | 8033945388775 | 8033945388829 |
| | Blanc - | 8052745120965 | - | - | 8033945388782 | 8033945388836 |
| | Noir - | 8052745120972 | - | - | 8033945388799 | 8033945388843 |



| RÉFÉRENCE | AHG770IX | AHG570IX | AHF78IX | AHF58 .. | AHF55SI | AHE66WH |
|---|--------------------------|--------------------------|--------------------------|------------------------------------|--------------------------|--------------------------|
| TYPOLOGIE | groupe filtrant | groupe filtrant | groupe filtrant | groupe filtrant | groupe filtrant | escamotable |
| Largeur | 70 | 52 | 70 | 52 | 52 | 60 |
| Couleur | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) | inox (IX) - blanc (WH) - noir (BK) | silver (SI) | blanche (WH) |
| Caractéristiques | | | | | | |
| Débit maximum d'aspiration en évacuation* | m³/h 690 | 680 | 760 | 760 | 375 | 725 |
| Débit maximum d'aspiration en sortie libre* | m³/h 720 | 720 | 775 | 775 | 480 | 800 |
| Aspiration périmétrique | • | • | - | - | - | - |
| Pression | Pa 560 | 560 | 595 | 595 | 235 | 470 |
| Diamètre de la sortie d'air | mm 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 120 / 150 | 150 |
| Commandes | électroniques | électroniques | électroniques+affichage | électroniques+affichage | curseur | électroniques |
| Puissance moteur(s) | W 270 | 270 | 250 | 250 | 135 | 190 |
| Nombre de moteurs / turbines | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 | 1 / 2 |
| Nombre de vitesses | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3+1 | 3 | 3+1 |
| Type d'éclairage | LED | LED | LED | LED | halogènes | halogènes |
| Puissance éclairage | W 2 x 1 | 2 x 1 | 2 x 2,5 | 2 x 2,5 | 2 x 28 | 2 x 20 |
| Nombre de filtres métalliques | 2 | 1 | 2 | 2 | 1 | 2 |
| Clapet anti-retour | • | • | • | • | • | • |
| Filtre(s) à charbon de série | • | • | • | • | • | • |
| Nombre de filtres à charbon | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Télécommande | • | • | - | - | - | - |
| Fonctions | | | | | | |
| Timer | - | - | • | • | - | • |
| Booster | • | • | • | • | - | • |
| Clean'air | - | - | - | - | - | - |
| Indicateur de saturation des filtres | • | • | • | • | - | • |
| Installation | | | | | | |
| Évacuation / recyclage | • / • | • / • | • / • | • / • | • / • | • / • |
| Puissance | W 272 | 272 | 255 | 255 | 191 | 230 |
| Branchement | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 220-240 V / 50 Hz / 10 A | 230-240 V / 50 Hz / 10 A |
| Eco-Label | | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | A | A | A | A | E | C |
| Index d'efficacité énergétique | 51,7 | 51,7 | 47,3 | 47,3 | 102 | 84,1 |
| Efficacité fluidodynamique | A - 29,2 | A - 29,2 | A - 33,8 | A - 33,8 | E - 8,7 | C - 20,7 |
| Efficacité lumineuse | lux/W A - 91 | A - 73 | A - 54,2 | A - 54,2 | G - 1 | E - 8,6 |
| Efficacité de filtration des graisses | % C - 75,1 | C - 75,1 | D - 65,6 | D - 65,6 | E - 59 | E - 61,5 |
| Consommation annuelle d'énergie | kWh/an 53,5 | 53,5 | 48,3 | 48,3 | 106 | 119,8 |
| Niveau sonore | dB(A) 56/69/72 | 57/71/73 | 51/65/69 | 51/65/69 | 52/64 | 59/65/69 |
| Dimensions | | | | | | |
| Produit avec cheminée H x L x P | mm 323 x 704 x 288 | 323 x 524 x 288 | 275 x 700 x 285 | 275 x 520 x 285 | 275 x 520 x 285 | 380 x 600 x 270-480 |
| Encastrément L x P | mm 680 x 260 | 500 x 260 | 676 x 261 | 496 x 261 | 496 x 261 | - |
| Code EAN | Inox 8052745129470 | 8052745129487 | 8052745129517 | 8052745127773 | - | - |
| | Blanc - | - | - | 8052745127780 | - | 8033945388645 |
| | Noir - | - | - | 8052745127797 | - | - |
| | Silver - | - | - | - | 8033945388720 | - |

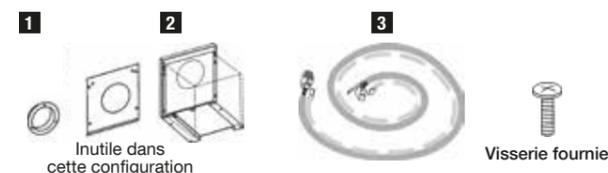
AHAKD + AHASL
KIT DE DISSOCIATION DU MOTEUR DANS LE DEPUIS LE FLANC DE LA HOTTE MEUBLE ADJACENT



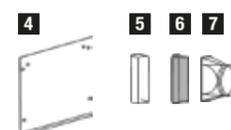
Déplacement du moteur jusqu'à 3 mètres

CONTENU

AHAKD

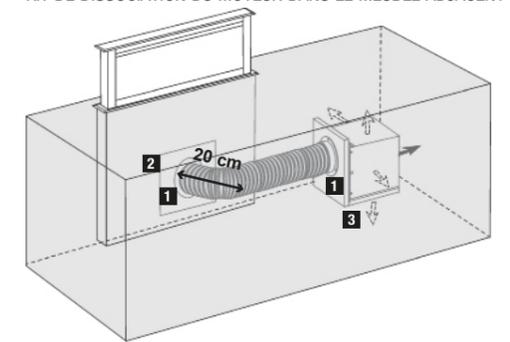


AHASL



Gaine flexible non fournie

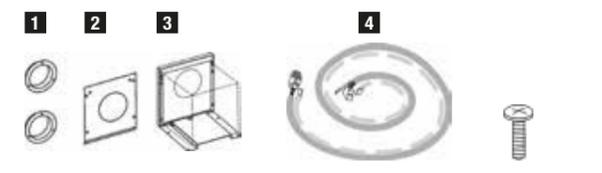
AHAKD
KIT DE DISSOCIATION DU MOTEUR DANS LE MEUBLE ADJACENT



Déplacement du moteur jusqu'à 3 mètres

CONTENU

AHAKD



* Les valeurs sont calculées selon les normes EN61591 /1 (m³/h) et EN60704-3 (dB(A))



| RÉFÉRENCE | AFP211... | AFP110IX | AFC106... | AFE106IX | AFSCV21... |
|---|---|-----------------------------|------------------------------------|-----------------------------|---|
| Série | 200 | 100 | 100 | 100 | - |
| Type de cuisson | multifonction | multifonction | multifonction | multifonction | gaz ventilé |
| Mode de nettoyage | pyrolyse | pyrolyse | catalyse | émail lisse | catalyse |
| Couleur | inox (IX) - blanc (WH) - noir (BK) | inox (IX) | inox (IX) - blanc (WH) - noir (BK) | inox (IX) | inox (IXN) - blanc (WHN) - noir (BKN) |
| Alimentation | | | | | |
| Électrique | • | • | • | • | - |
| Gaz | - | - | - | - | • |
| Fonctions du four | 12 | 10 | 6 | 6 | 5 |
| Éclairage | - | - | - | - | • |
| Sole | • | • | • | • | - |
| Gril + sole | • | • | - | - | - |
| Convection naturelle | • | • | • | • | - |
| Chaleur brassée | • | • | • | • | - |
| Chaleur tournante | • | - | - | - | - |
| Gril économique | • | • | • | • | - |
| Maxi gril | • | • | - | - | - |
| Maxi gril ventilé | - | • | - | - | - |
| Turbo Gril | - | • | • | • | - |
| Décongélation | • | • | • | • | - |
| Pizza | • | - | - | - | - |
| Cuisson basse température | • | - | - | - | - |
| Pyrolyse | • | • | - | - | - |
| Gaz ventilé | - | - | - | - | • |
| Gaz ventilé + tournebroche | - | - | - | - | • |
| Gril gaz | - | - | - | - | • |
| Gril gaz + tournebroche | - | - | - | - | • |
| Eco | • | - | - | - | - |
| Programmation | | | | | |
| Programmateur sensitif avec écran TFT | • | - | - | - | - |
| Programmateur sensitif | - | • | • | • | - |
| Minuteur 60 min | - | - | - | - | • |
| Programmation + | | | | | |
| Préconisation de la température | • | - | - | - | - |
| Gestion électronique de la température | • | • | - | - | - |
| Préchauffage rapide | • | - | - | - | - |
| Porte | | | | | |
| Porte assistée fermeture / ouverture | F / O | - | - | - | - |
| Porte intérieure plein verre | • | • | • | • | • |
| Vitres amovibles | sans outil | sans outil | sans outil | sans outil | avec outil |
| Équipement | | | | | |
| Éclairage intérieur | 1 x halogène | 1 x halogène | 1 x halogène | 1 x halogène | 1 x incandescent |
| Gradins fils | • | • | • | • | • |
| Tournebroche | - | - | - | - | • |
| Nombre de grilles | 2 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Nombre de lèchefrites | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |
| Catalyseur de fumées | • | • | - | - | - |
| Allumage une main | - | - | - | - | • |
| Sécurité | | | | | |
| Nombre de vitres | 4 | 4 | 2 | 2 | 2 |
| Verrouillage des commandes | • | • | - | - | - |
| Verrouillage manuel de la porte | • | - | - | - | - |
| Verrouillage de la porte pendant un cycle de pyrolyse | • | • | - | - | - |
| Sécurité gaz par thermocouples | - | - | - | - | • |
| Ventilateur de refroidissement | • | • | • | • | • |
| Consommations | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique ⁽¹⁾ | A | A | A | A | A |
| Volume utile L | 70 | 70 | 70 | 70 | 60 |
| Consommations convection naturelle ⁽²⁾ kWh | 0,92 | 0,95 | 0,80 | 0,78 | 1,59 |
| Consommations convection forcée ⁽²⁾ kWh | 0,80 | 0,81 | 0,71 | 0,71 | 1,77 |
| Installation | | | | | |
| Puissance maximale absorbée W | 3552 | 3552 | 2615 | 2615 | 50 |
| Branchements V-Hz | 220/240 - 50/60 | 220/240 - 50/60 | 220/240 - 50/60 | 220/240 - 50/60 | 220/240 - 50/60 |
| Longueur du cordon cm | 110 (sans prise) | 110 (sans prise) | 110 (sans prise) | 110 (sans prise) | 110 (sans prise) |
| Produit H x L x P mm | 595 x 595 x 559 | 595 x 595 x 559 | 595 x 595 x 559 | 595 x 595 x 559 | 592 x 598 x 570 |
| Encastrement H x L x P mm | 590/600 x 560-568 x min.580 | 590/600 x 560-568 x min.580 | 590/600 x 560-568 x min.580 | 590/600 x 560-568 x min.580 | 583-585 x 554-564 x 550 |
| Code EAN | Inox 8052745128909 Blanc 8052745128886 Noir 8052745128893 | 8052745128916 | 8052745128947 8052745128923 | 8052745128954 | 8052745120002 8054187279997 8054187279980 |

Accessoires

| RÉFÉRENCE | AFARAIL | AFAPIERRE |
|-----------|---------------|---------------|
| Code EAN | 8054383964307 | 8054383964314 |



| RÉFÉRENCE | AMI253IX | AMF253IX |
|---|--------------------|-------------------|
| Niche cm | 38 | - |
| Volume de la cavité L | 25 | 25 |
| Couleur | inox (IX) | inox (IX) |
| Cavité | inox | inox |
| Type d'ouverture | latérale | latérale |
| Fonctions du four | | |
| Micro-ondes | • | • |
| Micro-ondes + gril | • | • |
| Gril | • | • |
| Décongélation | poids/temps | poids/temps |
| Programmation | | |
| Minuteur électronique | 95 minutes | 95 minutes |
| Signal sonore fin de cuisson | • | • |
| Recettes automatiques | 8 | 8 |
| Légumes | • | • |
| Poisson | • | • |
| Viande | • | • |
| Pâtes | • | • |
| Pommes de terre | • | • |
| Pizza | • | • |
| Soupes | • | - |
| Popcorn | • | • |
| Boissons | - | • |
| Puissance du gril W | 1000 | 1000 |
| Puissance micro-ondes W | 900 | 900 |
| Niveaux de puissance micro-ondes | 5 | 5 |
| Niveaux de puissance micro-ondes + gril | 3 | 3 |
| Éclairage intérieur | • | • |
| Accessoires | | |
| Sécurité enfants : verrouillage des commandes | • | • |
| Plateau tournant en verre Ø cm | 31,5 | 31,5 |
| Grille à rôtir | • | • |
| Horloge digitale | • | • |
| Installation | | |
| Cadre d'encastrement monté | • | - |
| Puissance maximale absorbée W | 2450 | 2270 |
| Branchements V-Hz | 230 - 50 | 230 - 50 |
| Avec prise | • | • |
| Dimensions | | |
| Produit H x L x P mm | 388 x 594 x 410 | 306,2 x 513 x 395 |
| Cavité H x L x P mm | 208 x 330 x 369 | 208 x 327 x 355 |
| Encastrement H x L x P mm | 380 x 560 x 500 | - |
| Code EAN | Inox 8033945389796 | 8052745121030 |

⁽¹⁾ Classe d'efficacité énergétique sur une échelle de A (basses consommations) à G (fortes consommations) en convection forcée (fours électriques multifonction ventilés).
⁽²⁾ Sur la base des résultats de tests standards pour une charge normalisée, conformément à la norme EN50304.



| RÉFÉRENCE | | ATIN4BK | ATIN3BK | ATIN2BK |
|---------------------------------|------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Largeur | cm | Nomade | Nomade | Nomade |
| Couleur | | noire (BK) | noire (BK) | noire (BK) |
| Caractéristiques | | | | |
| Nombre de foyers | | 4 | 3 | 2 |
| Puissance électrique totale | W | 7400 | 5800 | 6000 |
| Avant gauche | mm/W | Ø 270 - 1100 / 1400 | Ø 270 - 1100 / 1400 | Ø 300 - 2300 / 3000 |
| Arrière gauche | mm/W | Ø 270 - 1100 / 1400 | Ø 270 - 1100 / 1400 | Ø 300 - 2300 / 3000 |
| Arrière droit | mm/W | Ø 300 - 2300 / 3000 | Ø 300 - 2300 / 3000 | - |
| Avant droit | mm/W | Ø 300 - 2300 / 3000 | - | - |
| Commandes | | slider centralisé | slider centralisé | slider centralisé |
| Allures de chauffe par foyer | | 9 | 9 | 9 |
| Boosters | | 4 | 3 | 2 |
| Minuteurs | | 4 | 3 | 2 |
| Stop&Go | | • | • | • |
| Températures automatiques | °C | 70 | 70 | 70 |
| Sécurité | | | | |
| Sécurité enfants | | • | • | • |
| Témoins de chaleur résiduelle | | • | • | • |
| Arrêt automatique | | • | • | • |
| Détection des casseroles | | • | • | • |
| Détection des petits ustensiles | | • | • | • |
| Système anti-débordement | | • | • | • |
| Sécurité anti-surchauffe | | • | • | • |
| Détection mauvaise connexion | | • | • | • |
| Dimensions | | | | |
| Produit H x l x P | mm | - | - | - |
| Encastrement H x l x P | mm | - | - | - |
| Code EAN | Noir | 8033945389161 | 8033945389154 | 8033945389147 |



| RÉFÉRENCE | | ATIF93OBK | ATIB3 .. | ATIF64 ..M | ATIF63BKM | ATIB64BK | ATIG42BKN | ATIG32..N |
|--------------------------------------|--------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|---------------------|---------------------|---------------------------|
| Largeur | cm | 90 | 80 | 60 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Couleur | | noire (BK) | noire (BK) - silver (SI) | blanche mate (WHM) - noire mate (BKM) | noire mate (BKM) | noire (BK) | noire (BK) | blanche (WH) - noire (BK) |
| Caractéristiques | | | | | | | | |
| Nombre de foyers | | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| Dont foyers Octoflex | | 2 | - | 4 | 2 | - | - | - |
| Puissance électrique totale | W | 7400 | 6700 | 7400 | 7400 | 7400 | 7100 | 6700 |
| Avant gauche | mm/W | Ø 290 - 2600 / 3300 / 3700 | Ø 190 - 2300 / 3000 | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 280 - 2600 / 3300 / 3700 | Ø 180 - 1400 / 2000 | Ø 210 - 1400 / 2000 | Ø 220 - 2300 / 3000 |
| Arrière gauche | mm/W | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 150 - 1100 / 1400 | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | - | Ø 180 - 1400 | Ø 170 - 1100 / 1400 | Ø 170 - 1100 / 1400 |
| Avant droit | mm/W | - | - | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 180 - 1400 | Ø 170 - 1100 / 1400 | - |
| Arrière droit | mm/W | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 250 - 2300 / 3000 | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | 180 x 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 220 - 2300 / 3000 | Ø 220 - 2300 / 3000 | Ø 280 - 2300 / 3000 |
| Commandes | | 3 sliders | slider centralisé | 4 sliders | 3 sliders | frontales sensibles | slider centralisé | slider centralisé |
| Allures de chauffe par foyer | | 14 | 9 | 11 | 11 | 9 | 9 | 9 |
| Boosters | | 3 double | 3 | 4 double | 3 double | 2 | 4 | 3 |
| Minuteurs | | 3 | 3 | 4 | 3 | 4 | 4 | 3 |
| Stop&Go | | • | • | • | • | - | • | • |
| Détection automatique des casseroles | | • | - | • | • | - | - | - |
| i-ScanPot | | • | - | • | • | - | - | - |
| Températures automatiques | °C | 42 - 70 - 94 | 70 | 42 - 70 - 94 | 42 - 70 - 94 | - | 70 | 70 |
| Sécurité | | | | | | | | |
| Sécurité enfants | | • | • | • | • | • | • | • |
| Témoins de chaleur résiduelle | | • | • | • | • | • | • | • |
| Arrêt automatique | | • | • | • | • | • | • | • |
| Détection des casseroles | | • | • | • | • | • | • | • |
| Détection des petits ustensiles | | • | • | • | • | • | • | • |
| Système anti-débordement | | • | • | • | • | • | • | • |
| Sécurité anti-surchauffe | | • | • | • | • | • | • | • |
| Détection mauvaise connexion | | • | • | • | • | • | • | • |
| Dimensions | | | | | | | | |
| Produit H x L x P | mm | 52 x 900 x 405 | 59 x 780 x 370 | 69 x 590 x 520 | 69 x 590 x 520 | 56 x 590 x 520 | 69 x 590 x 520 | 69 x 590 x 520 |
| Encastrement H x L | mm | 48 x 800 x 330 | 55 x 760 x 340 | 65 x 560 x 490 | 65 x 560 x 490 | 52 x 560 x 490 | 65 x 560 x 490 | 65 x 560 x 490 |
| Code EAN | Blanc | - | - | 8052745128985 | - | - | - | 8052745120293 |
| | Noir | 8052745129036 | 8033945389093 | 8052745128978 | 8052745128992 | 8052745129005 | 8052745120323 | 8052745120309 |
| | Silver | - | 8052745121054 | - | - | - | - | - |



| RÉFÉRENCE | | ATH63S | ATH64M |
|-------------------------------|-------|---------------------------|--------------------|
| Largeur | cm | 60 | 60 |
| Couleur | | noire | noire |
| Caractéristiques | | | |
| Nombre de foyers Hi-Light | | 3 | 4 |
| Nombre de foyers extensibles | | 1 | - |
| Puissance électrique totale | W | 5400 | 6000 |
| Avant gauche | mm/W | Ø 190 - 1800 | Ø 180 - 1800 |
| Arrière gauche | mm/W | Ø 155 - 1200 | Ø 145 - 1200 |
| Arrière droit | mm/W | Ø 215 / 280 - 1500 / 2400 | Ø 180 - 1800 |
| Avant droit | mm/W | - | Ø 145 - 1200 |
| Commandes | | frontales sensibles | manettes latérales |
| Allures de chauffe par foyer | | 9 | 6 |
| Boosters | | - | - |
| Minuteurs | | 3 | - |
| Sécurité | | | |
| Témoins de chaleur résiduelle | | • | • |
| Sécurité enfants | | • | - |
| Sécurité anti-débordement | | • | - |
| Arrêt automatique | | • | - |
| Dimensions | | | |
| Produit H x l x P | mm | 61 x 510 x 590 | 60 x 5750 x 505 |
| Encastrement H x l x P | mm | 57 x 560 x 490 | 56 x 560 x 490 |
| Code EAN | Noir | 8052745129852 | 8052745129883 |
| | Blanc | - | - |



| RÉFÉRENCE | | AV145HBK | AV855HBK | AV685H.. | AV635H.. | AV647HBK |
|-------------------------------|-------|-----------------|----------------|---------------------------|---------------------------|-----------------|
| Largeur | cm | 100 | 75 | 60 | 60 | 60 |
| Couleur | | noire (BK) | noire (BK) | blanche (WH) - noire (BK) | blanche (WH) - noire (BK) | noire (BK) |
| Caractéristiques | | | | | | |
| Commandes | | frontales | frontales | frontales | frontales | frontales |
| Nombre de foyers gaz | | 4 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| Nombre de foyers électriques | | - | - | - | - | 1 |
| Puissance gaz totale | W | 9150 | 10800 | 9150 | 6150 | 5650 |
| Puissance électrique totale | W | - | - | - | - | 1500 |
| Avant gauche | W | 3500 | 1000 | 3500 | 1000 | 3000 |
| Arrière gauche | W | 1000 | 3000 | - | 1650 | Ø 145 mm / 1500 |
| Avant centre | W | - | - | 1650 | - | - |
| Arrière centre | W | - | 3500 | 1000 | - | - |
| Avant droit | W | 1650 | 1650 | 3000 | - | 1000 |
| Arrière droit | W | 3000 | 1650 | - | 3500 | 1650 |
| Sécurité thermocouples | | • | • | • | • | • |
| Allumage une main | | • | • | • | • | • |
| Injecteurs gaz butane fournis | | • | • | • | • | • |
| Grilles | | | | | | |
| Grilles émaillées | | - | - | - | - | - |
| Grilles en fonte | | • | • | • | • | • |
| Dimensions | | | | | | |
| Produit H x l x P | mm | 54 x 1000 x 400 | 58 x 750 x 510 | 58 x 600 x 510 | 58 x 600 x 510 | 58 x 600 x 510 |
| Encastrement H x l x P | mm | 48 x 955 x 365 | 50 x 550 x 470 | 50 x 550 x 470 | 50 x 550 x 470 | 50 x 550 x 470 |
| Code EAN | Noir | 8033945389710 | 8033945389727 | 8033945389659 | 8033945389703 | 8033945389673 |
| | Blanc | - | - | 8033945389666 | 8052745121115 | - |

Caractéristiques techniques des tables inox



| RÉFÉRENCE | | AT955HIX | AT851HIX | AT685HIX | AT635HIX | AT64IX | ATL64OIX |
|-------------------------------|------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|-----------------|
| Largeur | cm | 90 | 75 | 60 | 60 | 60 | 60 |
| Couleur | | inox (IX) |
| Caractéristiques | | | | | | | |
| Commandes par manette(s) | | frontales | frontales | frontales | frontales | frontales | latérales |
| Nombre de foyers gaz | | 5 | 5 | 4 | 3 | 4 | - |
| Nombre de foyers électriques | | - | - | - | - | - | 4 |
| Puissance gaz totale | W | 11300 | 12000 | 8300 | 6550 | 7500 | - |
| Puissance électrique totale | W | - | - | - | - | - | 6000 |
| Avant gauche | W | 1000 | 800-4500 | 3800 | 3800 | 1000 | Ø 180 mm / 2000 |
| Arrière gauche | W | 3000 | - | 1000 | - | 3000 | Ø 145 mm / 1500 |
| Avant centre | W | 3800 | 1000 | - | - | - | - |
| Arrière centre | W | - | 1750 | - | - | - | - |
| Avant droit | W | 1750 | 1750 | 1750 | 1000 | 1750 | Ø 145 mm / 1000 |
| Arrière droit | W | 1750 | 3000 | 1750 | 1750 | 1750 | Ø 180 mm / 1500 |
| Sécurité thermocouples | | • | • | • | • | • | - |
| Allumage une main | | • | • | • | • | • | - |
| Injecteurs gaz butane fournis | | • | • | • | • | • | - |
| Grilles | | | | | | | |
| Grilles émaillées | | - | - | - | - | • | - |
| Grilles en fonte | | • | • | • | • | - | - |
| Dimensions | | | | | | | |
| Produit l x P | mm | 860 x 500 | 740 x 500 | 585 x 500 | 590 x 510 | 585 x 500 | 585 x 500 |
| Encastrement H x l x P | mm | 40 x 830 x 480 | 40 x 560 x 480 | 40 x 560 x 480 | 50 x 560 x 480 | 40 x 560 x 480 | 40 x 560 x 480 |
| Code EAN | Inox | 8054187270000 | 8052745121122 | 8054187270031 | 8052745128435 | 8054187270048 | 8054187270109 |

Caractéristiques techniques des dominos



| RÉFÉRENCE | | ATPN42BK | ATI42BBK | ATIB32BK | ATI322.. | ATH320S | ATH320M | AV32HKB | AT320.. |
|---------------------------------|-------------|----------------------|------------------------------------|---------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|--------------------|------------------------|
| TYPOLOGIE | | teppanyaki induction | induction | induction | induction | vitrocéramique | vitrocéramique | gaz | électrique |
| Largeur | cm | 38 | 38 | 31 | 30 | 30 | 30 | 30 | 30 |
| Couleur | | noire / inox (BK) | noir (BK) | noir (BK) | silver (SI) - blanc (WH) - noir (BK) | noir | noir | noir (BK) | inox (IX) - blanc (WH) |
| Caractéristiques | | | | | | | | | |
| Commandes | | 2 sliders | 2 sliders | frontales sensibles | frontales sensibles | frontales sensibles | manettes frontales | manettes frontales | manettes frontales |
| Nombre de foyers gaz | | - | - | - | - | - | - | 2 | - |
| Nombre de foyers électriques | | - | - | - | - | - | - | - | 2 |
| Nombre de foyers Hi-Light | | - | - | - | - | 2 | 2 | - | - |
| Nombre de foyers induction | | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - | - |
| Puissance gaz totale | W | - | - | - | - | - | - | 4000 | - |
| Puissance électrique totale | W | 2800 | 3700 | 3400 | 3700 | 3000 | 2900 | 3000 | 3500 |
| Avant centre | mm / W | 1400 | H 180 x l 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 180 - 1400 | Ø 170 - 1400 | Ø 155 - 1200 | Ø 145 - 1200 | 1000 | Ø 145 - 1500 |
| Arrière centre | mm / W | 1400 | H 180 x l 220 - 2100 / 2600 / 3700 | Ø 180 - 1400 / 2000 | Ø 220 - 2300 / 3000 | Ø 190 - 1800 | Ø 180 - 1800 | 3000 | Ø 180 - 2000 |
| Allures de chauffe par foyer | | 9 | 9 | 9 | 9 | 9 | 6 | - | 6 |
| Boosters | | - | 2 double | 1 | 1 | 2 | - | - | - |
| Minuteurs | | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 | - | - | - |
| Stop&Go | | • | • | - | - | - | - | - | - |
| Températures automatiques | | viande - poisson | 42 - 70 - 94 °C | - | - | - | - | - | - |
| Allumage une main | | - | - | - | - | - | - | • | - |
| Sécurité | | | | | | | | | |
| Sécurité thermocouples | | - | - | - | - | - | - | • | - |
| Sécurité enfants | | • | • | • | • | - | - | - | - |
| Témoins de chaleur résiduelle | | • | • | • | • | • | • | - | - |
| Arrêt automatique | | • | • | • | • | • | • | - | - |
| Détection des casseroles | | • | • | • | • | - | - | - | - |
| Détection des petits ustensiles | | • | • | • | • | - | - | - | - |
| Système anti-débordement | | • | • | • | • | - | - | - | - |
| Sécurité anti-surchauffe | | • | • | • | • | - | - | - | - |
| Détection mauvaise connexion | | • | • | • | • | - | - | - | - |
| Grilles | | | | | | | | | |
| Grilles en fonte | | - | - | - | - | - | - | • | - |
| Dimensions | | | | | | | | | |
| Produit H x L x P | mm | 66 x 380 x 520 | 52 x 380 x 520 | 61 x 310 x 520 | 57 x 290 x 510 | 65 x 290 x 510 | 53 x 285 x 505 | 56 x 290 x 510 | l 290 x P 510 |
| Encastrement H x L x P | mm | 60 x 360 x 490 | 48 x 360 x 490 | 57 x 280 x 490 | 53 x 270 x 490 | 61 x 270 x 490 | 49 x 270 x 490 | 48 x 268 x 480 | 40 x 255 x 480 |
| Code EAN | Inox/silver | 8054187276996 | - | - | 805418721153 | - | - | - | 8054187270130 |
| | Blanc | - | - | - | 8054187275739 | - | - | - | 8054187270147 |
| | Noir | - | 8033945389185 | 8052745129012 | 8054187275722 | 8052745129876 | 8052745129890 | 8033945389680 | - |

Caractéristiques techniques de cave à vin



| RÉFÉRENCE | | ARCAV54 |
|--------------------------------------|-------|--|
| Type d'appareil | | double compartiment |
| Intégrable / Pose libre | | •/• |
| Largeur | cm | 60 |
| Niveau sonore | dB(A) | 40 |
| Couleur | | Porte inox / Carrosserie en tôle noire |
| Capacités | | |
| Nombre de bouteilles* | | 45/53* |
| Caractéristiques | | |
| No Frost | | • |
| Fonction mémoire | | • |
| Type d'éclairage | | LED blanc avec interrupteur |
| Amplitude de fonctionnement | °C | 5 à 20 |
| Régulation électronique | | • |
| Affichage digital de la température | | • |
| Système de contrôle de l'hygrométrie | | • |
| Revêtement intérieur | | PVC noir |
| Équipement | | |
| Porte réversible | | • |
| Nombre de vitres | | 3 |
| Type de verre | | trempe traité anti-UV |
| Nombre de clayettes | | 5 |
| Type de clayettes | | en bois semi-coulissantes |
| Sécurité | | |
| Alarme porte ouverte | | • |
| Consommations | | |
| Consommation d'énergie annuelle | kWh | 183 |
| Classe climatique* | | ST |
| Dimensions | | |
| Produit H x L x P | mm | 820/890 x 595 x 570 |
| Pieds réglables en hauteur | | • |
| Encastrement H x L x P | mm | 822/892 x 600 x 575 |
| Code EAN | Inox | 8052745121214 |

* Bouteilles 75 cl de type Bordeaux. Capacité donnée à litre indicatif, l'ajout de clayettes réduit largement la capacité de stockage.

Caractéristiques techniques des réfrigérateurs



| RÉFÉRENCE | | ARI300CA | ARI32MA | GRI200A |
|--|--------|-----------------------|----------------------------------|-----------------------|
| Type d'appareil | | combiné | réfrigérateur 1 porte tout utile | réfrigérateur 1 porte |
| Niche | cm | 177,5 | 177,5 | 122,5 |
| Air brassé | | - | • | - |
| Capacités | | | | |
| Volume brut (réfrigérateur + congélateur) | L | 276 (192+84) | 327 | 203 (186+17) |
| Volume utile (réfrigérateur + congélateur) | L | 264 (189+75) | 325 | 200 (183+17) |
| Compartiment réfrigérateur | | | | |
| Dégivrage | | automatique | automatique | automatique |
| Type de clayettes | | verre | verre | verre |
| Nombre de clayettes | | 4 | 6 | 4 |
| Nombre de bacs à légumes | | 2 | 2 | 1 |
| Fonction "super réfrigération" | | - | • | - |
| Compartiment congélateur | | | | |
| Dégivrage du congélateur | | manuel | - | manuel |
| Nombre d'étoiles | | 4 | - | 4 |
| Pouvoir de congélation | kg/24h | 4 | - | 2 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | h | 11 | - | 12 |
| Touche "super congélation" | | • | - | - |
| Alarme sur-température | | • | - | - |
| Tiroirs | | 2 + 1 trappe | - | - |
| Clayette fil | | - | - | - |
| Performance | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+ | A+ | A+ |
| Consommation d'énergie annuelle | kWh | 275 | 148 | 221 |
| Classe climatique* | | N | SN-ST | N-ST |
| Niveau sonore | dB(A) | 41 | 38 | 41 |
| Installation | | | | |
| Système de fixation | | glissières | glissières | glissières |
| Porte(s) réversible(s) | | • | • | • |
| Puissance | W | 190 | 90 | 90 |
| Branchement | A/V/Hz | 10/220-240/50 | 10/220-230/50 | 10/220-230/50 |
| Taille du cordon | mm | 185 | 205 | 205 |
| Avec prise | | • | • | • |
| Dimensions | | | | |
| Produit H x L x P | mm | 1770 x 540 x 545 | 1775 x 540 x 545 | 1225 x 540 x 545 |
| Encastrement H x L x P | mm | 1770/1790x560/570x550 | 1775/1780x560/570x550 | 1225/1230x560/570x550 |
| Code EAN | | 8054187275555 | 8033945388959 | 8054187275548 |

*Classe climatique:
N (+16 °C à +32 °)
N-ST (+16 °C à +38 °C)
SN-ST (+10 °C à +43°C)



| RÉFÉRENCE | | GRI210A | GRI290DA | ARI13A | ART131A |
|--|--------|----------------------------------|------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Type d'appareil | | réfrigérateur 1 porte tout utile | réfrigérateur 2 portes | réfrigérateur 1 porte | réfrigérateur sous plan |
| Niche | cm | 122,5 | 158 | 88 | 82 |
| Air brassé | | - | • | - | - |
| Capacités | | | | | |
| Volume brut (réfrigérateur + congélateur) | L | 219 | 264 (216+48) | 134 (117+17) | 130 (109+21) |
| Volume utile (réfrigérateur + congélateur) | L | 217 | 261 (213+48) | 131 (114+17) | 126 (105+21) |
| Compartment réfrigérateur | | | | | |
| Dégivrage | | automatique | automatique | automatique | automatique |
| Type de clayettes | | verre | verre | verre | verre |
| Nombre de clayettes | | 5 | 5 | 3 | 2 |
| Nombre de bacs à légumes | | 1 | 2 | 2 | 1 |
| Fonction "super réfrigération" | | - | • | - | - |
| Compartment congélateur | | | | | |
| Dégivrage du congélateur | | - | manuel | manuel | manuel |
| Nombre d'étoiles | | - | 4 | 4 | 4 |
| Pouvoir de congélation | kg/24h | - | 2,5 | 2 | 2 |
| Autonomie en cas de coupure de courant | h | - | 16 | 12 | 12 |
| Touche "super congélation" | | - | - | - | - |
| Alarme sur-température | | - | - | - | - |
| Tiroirs | | - | - | - | - |
| Clayette fil | | - | 1 | - | - |
| Performance | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A+ | A+ | A+ | A+ |
| Consommation d'énergie annuelle | kWh | 133 | 263 | 191 | 180 |
| Classe climatique* | | SN-T | N-ST | N-ST | N-ST |
| Niveau sonore | dB(A) | 38 | 42 | 39 | 38 |
| Installation | | | | | |
| Système de fixation | | glissières | glissières | glissières | pantographe |
| Porte(s) réversible(s) | | • | • | • | • |
| Puissance | W | 70 | 120 | 80 | 138 |
| Branchement | A/V/Hz | 10/220-230/50 | 10/220-230/50 | 10/220-230/50 | 10/220-230/50 |
| Taille du cordon | mm | 205 | 205 | 205 | 205 |
| Avec prise | | • | • | • | • |
| Dimensions | | | | | |
| Produit H x L x P | mm | 1225 x 540 x 545 | 1575 x 540 x 545 | 875 x 540 x 545 | 820-900 x 596 x 545 |
| Encastrement H x L x P | mm | 1225/1230x560/570x550 | 1575/1580x560/570x550 | 875/880 x 560/570 x 550 | 820-900 x 600 x 550 |
| Code EAN | inox | 8054187275548 | 8054187275517 | 8033945388997 | 8052745125199 |

*Classe climatique:
N-ST (+16 °C à +38 °C)
SN-T (+10 °C à +43°C)



| RÉFÉRENCE | | ADI955T | ADI925 | ADI422 | ADI405 | ADS9250IX |
|---|--------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| Type d'appareil | | tout intégrable | tout intégrable | tout intégrable | tout intégrable | semi-intégrable |
| Largeur | cm | 60 | 60 | 60 | 45 | 60 |
| Couleur | | tranche silver | tranche noire | tranche blanche | tranche noire | bandeau inox |
| Nombre de couverts | | 15 | 12 | 12 | 10 | 12 |
| Niveau sonore | dB(A) | 45 | 47 | 47 | 47 | 45 |
| Programmation | | électronique | électronique | électronique | électronique | électronique |
| Affichage | | LCD | LCD | LED | LED | LCD |
| Douchette supérieure | | • | - | - | - | - |
| Fonction 3 en 1 | | • | • | - | - | • |
| Départ différé | h | 19 | 19 | - | 24 | 19 |
| Touche ½ charge | | 3D | 3D | - | 2D | 3D |
| Type de séchage | | turbo | actif | actif | actif | turbo |
| Signal sonore de fin de cycle | | • | • | • | • | • |
| Adoucisseur d'eau | | • | • | • | • | • |
| Micro-filtre inox autonettoyant | | • | • | • | • | • |
| Résistance sous cuve | | • | • | • | • | • |
| Cuve inox | | • | • | • | • | • |
| Programmes | | 9 | 9 | 4 | 6 | 9 |
| AquaSensor | | • | • | - | - | • |
| Auto-délicat 30-50°C | | • | • | - | - | • |
| Auto-normal 50-60°C | | • | • | - | - | • |
| Auto-intensif 60-70°C | | • | • | - | - | • |
| Prélavage | | • | • | • | - | bouton séparé |
| Eco 50°C | | • | • | • | • | • |
| Rapide 30' 40°C | | • | • | - | • | • |
| Quotidien 50' 65°C | | - | - | • | - | - |
| Quotidien 55' 60°C | | • | • | - | - | • |
| Hygiène 60°C | | • | • | • (65 °C) | • (65 °C) | • |
| Hygiène plus 70°C | | • | • | - | - | • |
| 3 en 1 55 °C | | - | - | - | - | - |
| Normal 55°C | | - | - | - | • | - |
| Verres 40°C | | - | - | - | • | - |
| Express 1 heure 60°C | | - | - | - | 90' 60° | - |
| Nombre de températures | | 5 | 5 | 2 | 5 | 5 |
| Températures | °C | 30-40-50-60-70 | 30-40-50-60-70 | 50-65 | 40-50-55-60-65 | 30-40-50-60-70 |
| Sécurité | | | | | | |
| Sécurité enfants | | - | - | - | - | • |
| Sécurité Aquastop | | • | • | • | • | • |
| Sécurité anti-débordement | | • | • | • | • | • |
| Sécurité anti-fuite | | • | • | • | • | • |
| Indicateur manque de sel | | • | • | • | • | • |
| Indicateur manque de produit de rinçage | | • | • | • | • | • |
| Panier | | | | | | |
| Tiroir à couverts | | • | - | - | - | - |
| Panier supérieur réglable en hauteur | | poignées | poignées | - | poignées | poignées |
| Picots rabattables | | • | • | - | • | • |
| Consommations | | | | | | |
| Classe d'efficacité énergétique | | A++ | A++ | A+ | A+ | A++ |
| Classe d'efficacité de lavage | | A | A | A | A | A |
| Classe d'efficacité de séchage | | A | A | A | A | A |
| Programme de référence | | Éco 50°C | Éco 50°C | Éco 50°C | Éco 50°C | Éco 50 °C |
| Eau | L | 9 | 9 | 12 | 9 | 9 |
| Énergie | kWh | 0,94 | 0,90 | 1 | 0,83 | 0,90 |
| Durée du programme | min | 162 | 168 | 160 | 175 | 162 |
| Installation | | | | | | |
| Puissance | W | 2200 | 2200 | 2200 | 1760 | 2200 |
| Branchement | A/V/Hz | 10/220-240/50 | 10/220-240/50 | 10/220-240/50 | 10/220-240/50 | 10/220-240/50 |
| Taille du cordon | cm | 180 | 180 | 180 | 200 | 180 |
| Avec prise | | • | • | • | • | • |
| Dimensions | | | | | | |
| Produit H x l x P | mm | 820/870 x 596 x 550 | 820/870 x 596 x 550 | 820/870 x 596 x 550 | 815/865 x 448 x 550 | 820/870 x 596 x 573 |
| Encastrement H x l x P | mm | 820/870 x 600 x 600 | 820/870 x 600 x 600 | 820/870 x 600 x 600 | 820 x 450 x 580 | 820/870 x 600 x 600 |
| Pieds réglables en hauteur | | • | • | • | • | • |
| Code EAN | Inox | - | - | - | - | 8052745121269 |
| | Blanc | - | - | 8052745121245 | - | - |
| | Noir | - | 8033945389581 | - | 8052745127889 | - |
| | Silver | 8052745121238 | - | - | - | - |

MARKETING : Glem Gas and Airlux

En conformité avec la réglementation en vigueur, il appartient à chaque revendeur de fixer librement ses prix de vente. Les prix indiqués dans ce catalogue (prix TTC maxi) n'ont qu'une valeur informative et indicative à la date d'impression.
Depuis le 15 novembre 2006, ces prix doivent être majorés de l'Eco-participation pour financer la filière de collecte et de recyclage des déchets d'équipements électriques et électroniques(décret n°2005-829 du 20 juillet 2005).

Photographies et descriptions indicatives et non contractuelles.

Airlux se réserve le droit de modifier ou de faire évoluer sans préalable les modèles et caractéristiques (techniques ou esthétiques) des produits présentés dans ce catalogue.

La responsabilité d'Airlux ne pourra être engagée en cas d'indisponibilité / arrêt de fabrication d'un modèle présenté dans le présent document.



SIÈGE SOCIAL AIRLUX S.A.
ZAC du Val de Vence
10 rue du Relai
08000 CHARLEVILLE-MÉZIÈRES

INFO CONSO
Tél. : 03 24 56 80 40
Fax : 03 24 56 19 54
info@airlux.com
www.airlux.com

SERVICE APRÈS-VENTE
Tél. : 03 24 56 67 04

SERVICE PIÈCES DÉTACHÉES
Tél. : 03 24 56 80 48
Fax : 03 24 56 80 38