

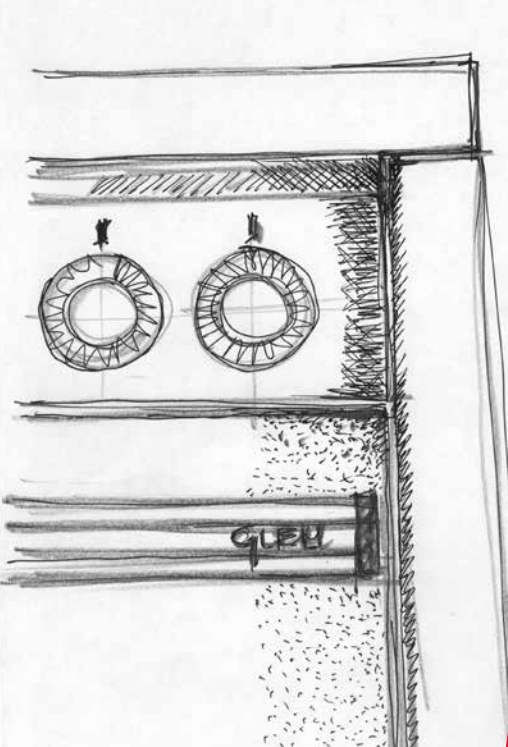
CUISINIÈRES  **GLEM**

2014/2015

Matrix	10
Monolith	20
Unica	28
e-Cooker	38
Alpha	46







L'excellence à l'italienne

Glem Gas est née en 1959 à Modène, au cœur de l'Émilie-Romagne, région réputée pour l'excellence culinaire, la tradition artistique, la passion pour la terre, l'esprit d'innovation et la maîtrise artisanale de ses habitants. Forte de cette culture, l'entreprise a axé son développement sur la technologie, l'esthétique et la fonctionnalité. Après plus de 50 ans d'activité, nous nous positionnons comme "specialisti in cottura", spécialistes de la cuisson. Nos cuisinières sont performantes, polyvalentes, pensées pour durer. Elles nous permettent d'offrir à nos clients une réponse adaptée à chacune de leurs attentes et exigences. Nos cuisinières sont plus solides et professionnelles que jamais, surprenantes par leurs prestations de haut niveau et toujours actuelles grâce à un design raffiné et linéaire, né de l'unique style italien.

MADE IN ITALY



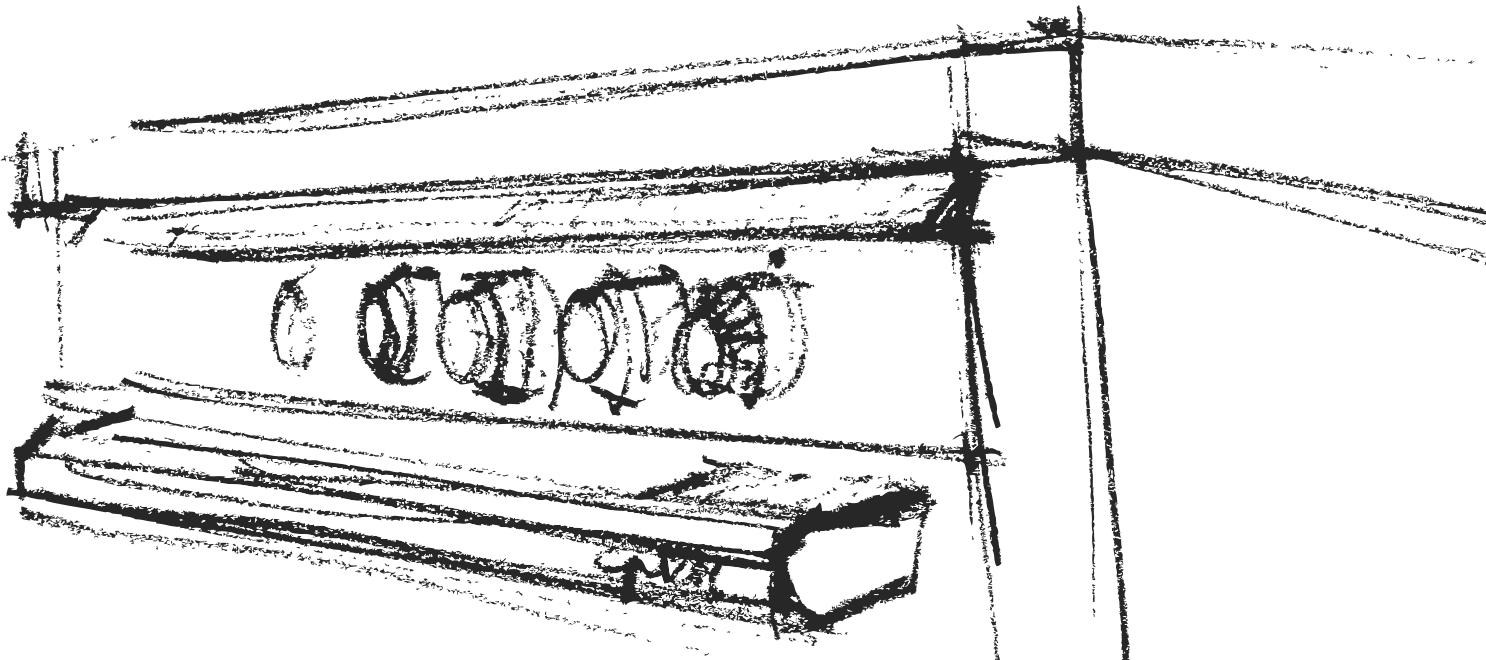
Design originel

En ligne avec les dernières tendances, les cuisinières Glem sont nées de la synergie entre la culture artisanale de Glem Gas et les interprétations inédites de Marcello Cutino, BCF design.

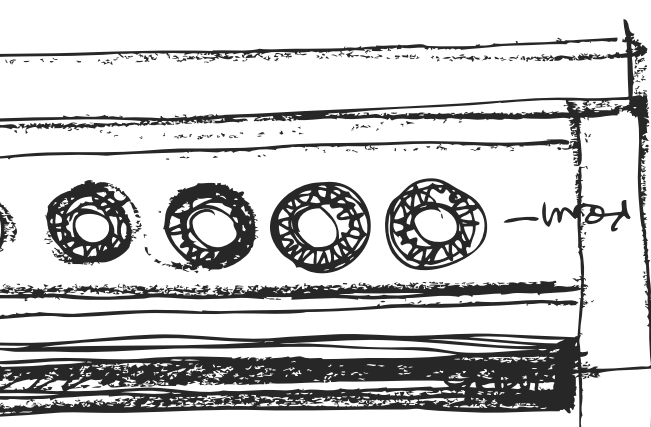
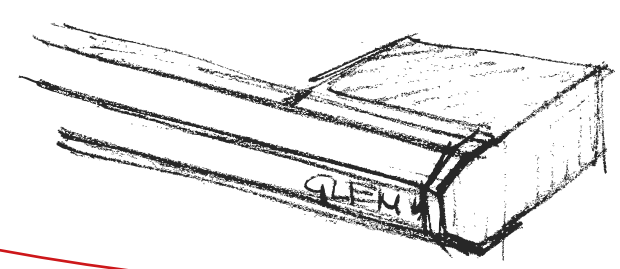
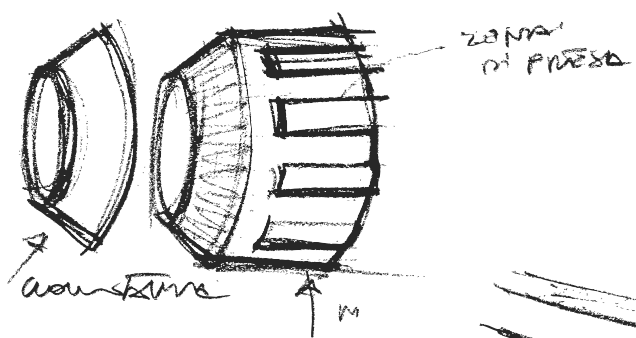
Ce parfait équilibre entre tradition et modernité a permis à Glem Gas d'obtenir l'une des plus importantes distinctions internationales : la Mention d'Honneur au XXII^{ème} Prix du Compas d'Or.



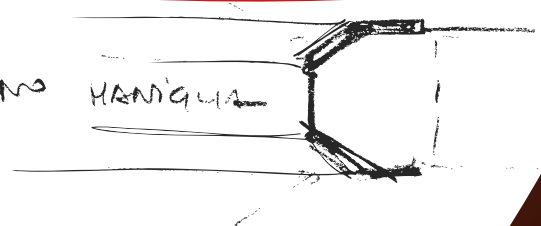
ADI Design Index est la publication annuelle de l'ADI, Association pour le Design Industriel, référençant le meilleur du design italien lancé en production.



HAND POLA a doppia finitura



DISERNO HANDGUA



num. 10.

VERTELLA

pictogrammes et fonctions des fours



CLASSE A

Les cuisinières Glem de classe A garantissent le respect de l'environnement et des économies d'énergie.



FOUR VENTILÉ

Un ventilateur, situé sur la paroi arrière de l'enceinte, assure une diffusion homogène de la chaleur. Outre la réduction du temps de préchauffage, ce système permet la cuisson de plusieurs plats en même temps, sans mélange de saveurs, ou de plats généreux nécessitant un temps de cuisson plus long.



LA MULTIFONCTION GAZ OU FONCTION MULTICHEF

Apprécié pour ses nombreuses qualités, le gaz est le mode de cuisson préféré des chefs cuisiniers. L'humidité générée par sa combustion prévient les aliments du dessèchement, révèle leurs saveurs et préserve leurs sels minéraux. C'est la garantie d'une cuisson savoureuse. La fonction Multichef, ou multifonction gaz, associe la rapidité et la flexibilité d'un four ventilé aux bénéfices de la cuisson au gaz.



ENCASTRABLES

Toutes les cuisinières Glem sont homologuées pour être encastrées sans endommager les meubles environnants, selon la norme EN 30-1-1 classe 2. Elles sont réglables en hauteur pour s'ajuster aux meubles et leurs pieds sont en retrait pour pouvoir être dissimulés derrière une plinthe.



PRÉCHAUFFAGE BOOSTER

La montée en température ultra rapide du four en limite énormément le temps de préchauffage. Cette fonction permet de porter le four à 210°C en seulement 7 minutes. Un signal sonore vous indique le moment d'enfourner votre préparation, il ne vous reste qu'à sélectionner votre mode de cuisson. La réussite de vos plats ne met plus votre patience à l'épreuve.



ÉMAIL LISSE TITANIUM

La faible porosité de l'émail lisse titanium évite aux salissures d'adhérer aux parois, en facilitant ainsi le nettoyage. Cet émail résiste aux attaques acides, garantissant le maintien de sa couleur dans le temps, même en cas d'usage intensif. Enfin, sa luminosité permet de mieux apprécier le volume du four.



NETTOYAGE CATALYSE

Les parois des cuisinières catalyse sont revêtues d'un émail poreux auto-nettoyant. Lors d'une cuisson à plus de 220°C d'une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation.



PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE AMOVIBLE

La surface intérieure de la porte, parfaitement lisse, permet un nettoyage rapide des projections de cuisson. Un dispositif permet de facilement démonter la vitre interne pour effectuer un nettoyage plus profond.



CUISINIÈRES GAIN DE PLACE

Leur profondeur de 50 cm permet aux cuisinières « gain de place » de s'intégrer dans les petites cuisines. C'est la solution idéale pour les personnes bénéficiant de peu d'espace.



VOLUME 129 L

Les fours des cuisinières Glem sont parmi les plus vastes du marché. Une attention particulière a été portée à leur largeur pour vous permettre d'enfourner des plats de grande dimension. Véritables éléments de distinction ils atteignent aujourd'hui jusqu'à 129 litres.



VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ

Ce système de refroidissement tangential innovant, basé sur le principe de l'extraction, équipe la quasi-totalité de la gamme. L'air chaud est expulsé à l'arrière de la cuisinière permettant à la porte et au bandeau de commande de rester froids. C'est une source supplémentaire de confort pour l'utilisateur qui ne ressent plus le souffle en façade. Ce système limite également les pertes d'énergie en exploitant « l'effet de cheminée » induit par l'air chaud.



PORTE FROIDE 3 VITRES

Grâce à 3 vitres et à un système de ventilation ingénieux, la température de la porte des cuisinières Monolith reste froide, même lors de cuissons longues.



ÉCLAIRAGE

S'allume dès qu'une fonction est sélectionnée.



CONVECTION NATURELLE

La chaleur est produite par les résistances de voûte et de sole. C'est la cuisson électrique traditionnelle sur un niveau, idéale pour les pâtisseries car elle préserve le croustillant des aliments.



VOÛTE

Puissance minimum utilisée. Idéale pour le chauffage de portions d'aliments réduites.



SOLE

La chaleur provenant du bas optimise les cuissons lentes à basse température.



SOLE PULSÉE

La chaleur de la résistance inférieure est ventilée. Idéale pour les soufflés.



CHALEUR TOURNANTE

Une résistance circulaire, placée autour de la turbine, assure une diffusion homogène de la chaleur. Cela permet une cuisson uniforme sur plusieurs niveaux, sans mélange d'odeurs.



CHALEUR PULSÉE

La chaleur produite par les résistances de voûte et de sole est ventilée. Particulièrement indiquée pour la cuisson des pizzas, tartes, quiches...



PRÉCHAUFFAGE BOOSTER

Cette fonction permet de porter la température de l'enceinte à 210 °C en 7 minutes seulement.



GRIL

Utilisé pour gratiner. Optimal pour la cuisson des viandes.



GRIL + TOURNEBROCHE

Idéal pour rôtir les volailles.



MAXI GRIL

Le gril associé à la résistance de voûte permet de rôtir sur une surface plus large.



TURBO GRIL

Le gril, dont la chaleur est brassée et contrôlée par le thermostat, donne toute sa puissance. Vous pouvez cuire des poulets, des rôtis, ... avec un minimum d'interventions.



MAXI GRIL PULSÉ

Optimal pour la cuisson de tous les gratins.



GRIL GAZ

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



GAZ

Cuisson traditionnelle au gaz.



GAZ VENTILÉ

La chaleur produite par le brûleur gaz est ventilée. Voir fonction Multichef ci-contre.



DÉCONGÉLATION

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

accessoires

Ces accessoires vous invitent au voyage et vous font découvrir une cuisine variée et originale. Plébiscitée pour ses bienfaits, la cuisson à la plancha ou au wok, permet de chauffer les aliments de façon uniforme et nécessite l'emploi de peu de matière grasse.



La planche à griller en fonte est idéale pour la préparation de viande, poisson et légumes.

CR520 : planche à griller en fonte



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

CR570 : support wok à fond rond en fonte



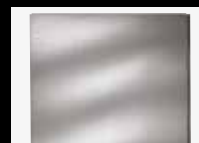
Pieds inox

Réglables en hauteur de 10,5 à 15 cm, peuvent se substituer aux pieds noirs de certaines cuisinières pour en parfaire l'esthétique.

CR1015 : pieds inox x 2 pièces

Réglables en hauteur de 14,5 à 22 cm, permettent l'alignement de la cuisinière à des meubles bas grande hauteur.

CR1422 : pieds inox grande hauteur x 4 pièces



Crédences inox

Placée à l'arrière de la cuisinière, la crédence protège le mur des projections de cuisson.

AH65C : inox anti-trace 90 x 75 cm

AH64C : inox anti-trace 90 x 65 cm

AH63C : inox 90 x 75 cm





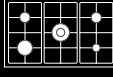


AH62C : inox 90 x 65 cm

AH61C : inox 60 x 75 cm

AH60C : inox 60 x 65 cm

la gamme

DIMENSIONS (cm)	RÉFÉRENCE	LIGNE	PHOTO	FOUR	TABLE	PAGE
53 x 50	GA55GWH	Alpha		 tout gaz émail	 4 foyers gaz	65
	GA55MIXN	Alpha		 gaz émail	 4 foyers gaz	64
	GA55CMIXN	Alpha		 gaz catalyse	 4 foyers gaz	63
60 x 50	GA65CMIXN	Alpha		 gaz catalyse	 4 foyers gaz	62
	GA65CEIXN	Alpha		 convection électrique catalyse	 3 foyers gaz + 1 électrique	61
60 x 60	A66ACF3	Alpha		 gaz émail	 4 foyers gaz	60
	GA66MWHN	Alpha		 gaz émail	 4 foyers gaz	59
	GA66MIXN	Alpha		 gaz émail	 4 foyers gaz	58
	GA66CMIXN	Alpha		 gaz catalyse	 4 foyers gaz	58
	A66RXF3	Alpha		 multifonction émail	 4 foyers gaz	57
	A66RIF3	Alpha		 multifonction émail	 4 foyers gaz	56
	GU66CVIXN	Unica		 multifonction catalyse	 4 foyers gaz dont 1 triple couronne	34
	UA66VR3	Unica		 multifonction émail	 4 foyers gaz	37

DIMENSIONS (cm)	RÉFÉRENCE	LIGNE	PHOTO	FOUR	TABLE	PAGE
60 x 60	GX66C8IXN	Matrix		 multifonction catalyse	 4 foyers gaz dont 1 triple couronne	18
70 x 60	GX76CQIX	Matrix		 gaz ventilé catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	17
80 x 50	UA85TR3	Unica		 gaz émail	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	36
90 x 60	GA96MIXN	Alpha		 gaz émail	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	55
	GX96CMIX2N	e-Cooker		 gaz catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	45
	GX96CVIX2N	e-Cooker		 multifonction catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	44
	UA96TR3	Unica		 gaz émail	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	35
	XCC980MK	Monolith		 multifonction catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	27
	GM96CVIX	Monolith		 multifonction catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	26
	GX96CQIX2	Matrix		 gaz ventilé catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	16
	GM16CCIX	Monolith		 double four électrique catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	25
BUTANETTES	AR85AIF3 80 x 50 CM	Alpha		 gaz émail	 4 foyers gaz	53
	GA8PGWH 80 x 50 CM	Alpha		 gaz émail	 4 foyers gaz	54
	GA9PCGIX 90 x 60 CM	Alpha		 tout gaz catalyse	 5 foyers gaz dont 1 triple couronne	52

Matrix

« les détails font la perfection, et
la perfection n'est pas un détail. »

Leonardo da Vinci





Matrix

création originale

La nouvelle esthétique des cuisinières Matrix, développée grâce au précieux concours de Marcello Cutino, BCF Design, est un parfait compromis entre des lignes modernes et un style traditionnel.

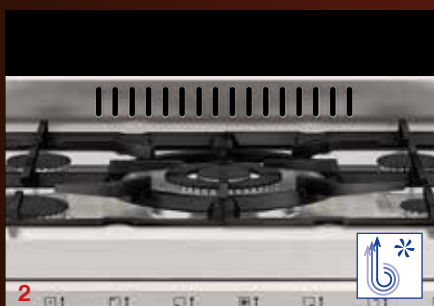


1 GRILLES EN FONTE SEMI-AFFLEURANTES. Les nouvelles grilles en fonte ont été conçues pour parfaitement s'intégrer dans l'embouti de la plaque d'âtre et en optimiser l'espace. **2 PORTE INTÉRIEURE PLEIN VERRE AMOVIBLE.** La surface intérieure de la porte est parfaitement lisse. Outre sa finition irréprochable, elle s'entretient facilement et peut même être démontée pour un nettoyage plus profond. **3 FOYER TRIPLE COURONNE EXCENTRÉ.** L'agencement inédit du plan de cuisson du modèle 90 cm en optimise la fonctionnalité. La position latérale du foyer triple couronne 3,6 kW permet l'utilisation d'une casserole de taille conséquente sans qu'elle n'entrave les autres foyers. **4 HARMONIE ESTHÉTIQUE.** La cuisinière Matrix surprend par son style. Chaque détail a été pensé avec le plus grand soin : sa poignée, dont la largeur signe le dynamisme ; ses manettes, véritable invitation au toucher ; la hauteur de sa plaque d'âtre, adaptée à celle d'un plan de travail.

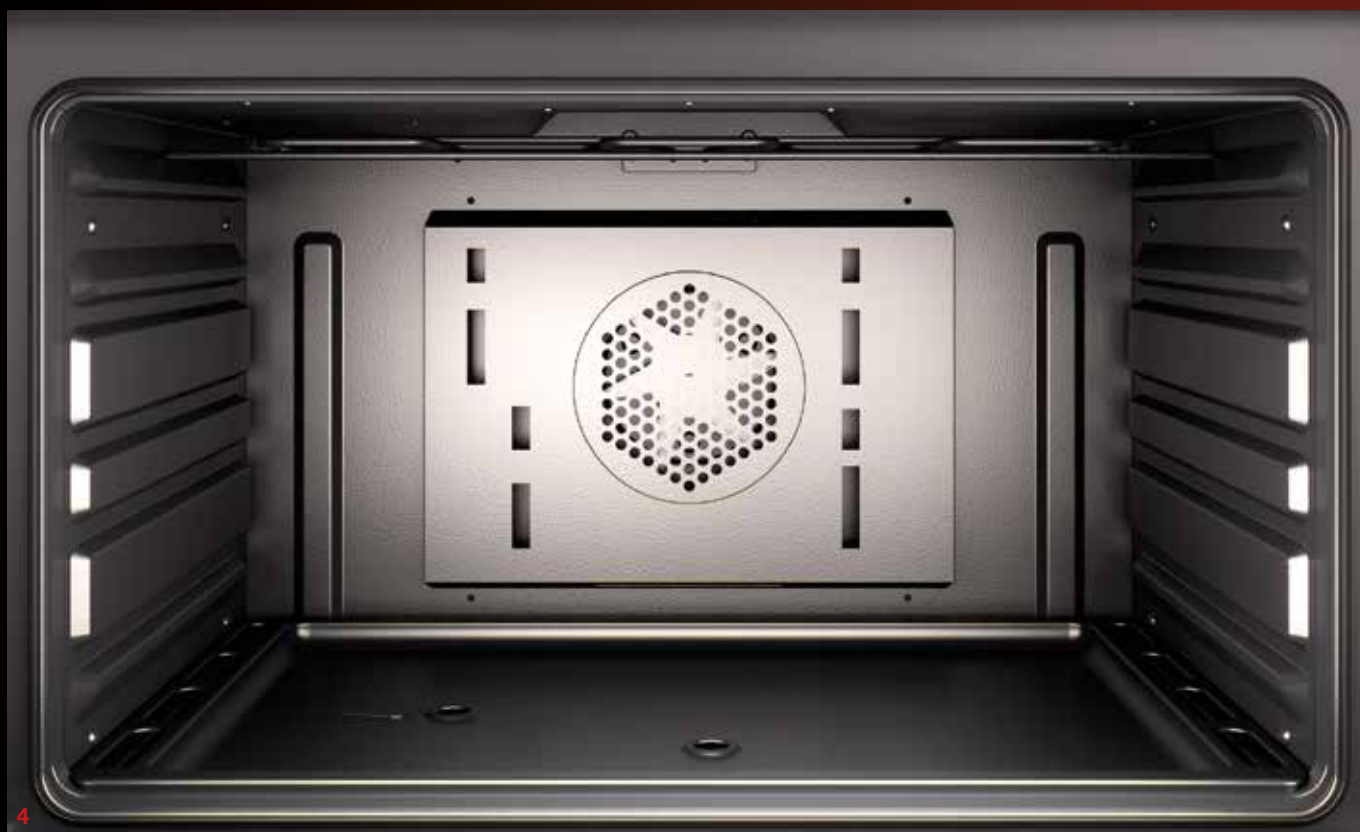


technologie et performance

Les cuisinières Matrix mettent à profit le savoir-faire unique et l'expérience du groupe Glem Gas en matière de cuisson au gaz.



1 FONCTION MULTICHEF. Cette fonction associe la rapidité et la flexibilité d'un four ventilé aux bénéfices de la cuisson au gaz, réputée pour préserver les saveurs et les textures. Gage d'économies de temps et d'énergie, un ventilateur distribue la chaleur de façon homogène dans l'enceinte et permet de cuire sur plusieurs niveaux. **2 VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ.** Un système de refroidissement tangential innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquillité. **3 FACILITÉ DE NETTOYAGE.** Les parois sont revêtues d'un émail poreux auto-nettoyant. Lors d'une cuisson à plus de 220°C d'une durée minimale de 15 minutes, les graisses qui y sont projetées sont détruites par oxydation. **4 VASTES CAVITÉS.** Les cavités des cuisinières Matrix contribuent à leur professionnalisme. Spacieuses, elles accueillent sans contrainte des plats de grande dimension, sur un ou plusieurs niveaux.



Matrix 90x60

GX96CQIX2

Inox



CATALYSE



97 L

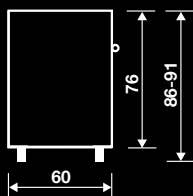
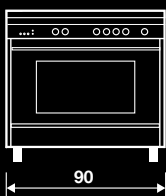
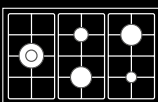


- Four Multichef gaz ventilé
- Gril gaz
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèche-frite – 2 grilles



GX96CQIX2

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne excentré



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 12,35 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril gaz 3,3 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre amovible sans outil
- Gradins fils
- Volume de la cavité : 97 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds inox réglables en hauteur

Matrix 70x60

GX76CQIX

Inox



CATALYSE

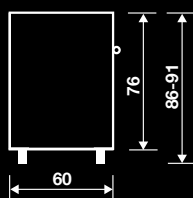
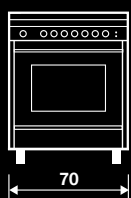
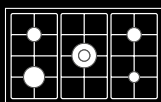


- Four Multichef gaz ventilé
- Gril gaz
- Catalyse
- 1 lèchefrite – 2 grilles



GX76CQIX

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 2 grilles en fonte
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril gaz 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre amovible sans outil
- Gradins fils
- Volume de la cavité : 65 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds inox réglables en hauteur

Matrix 60x60

GX66C8IXN

Inox

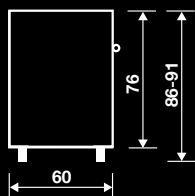
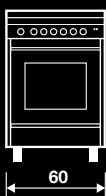
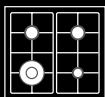


- Four électrique multifonction
- 10 fonctions dont la chaleur tournante
- Catalyse
- 1 lèchefrite - 2 grilles



GX66C8IXN

4 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 8,1 kW
- 2 grilles en fonte
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

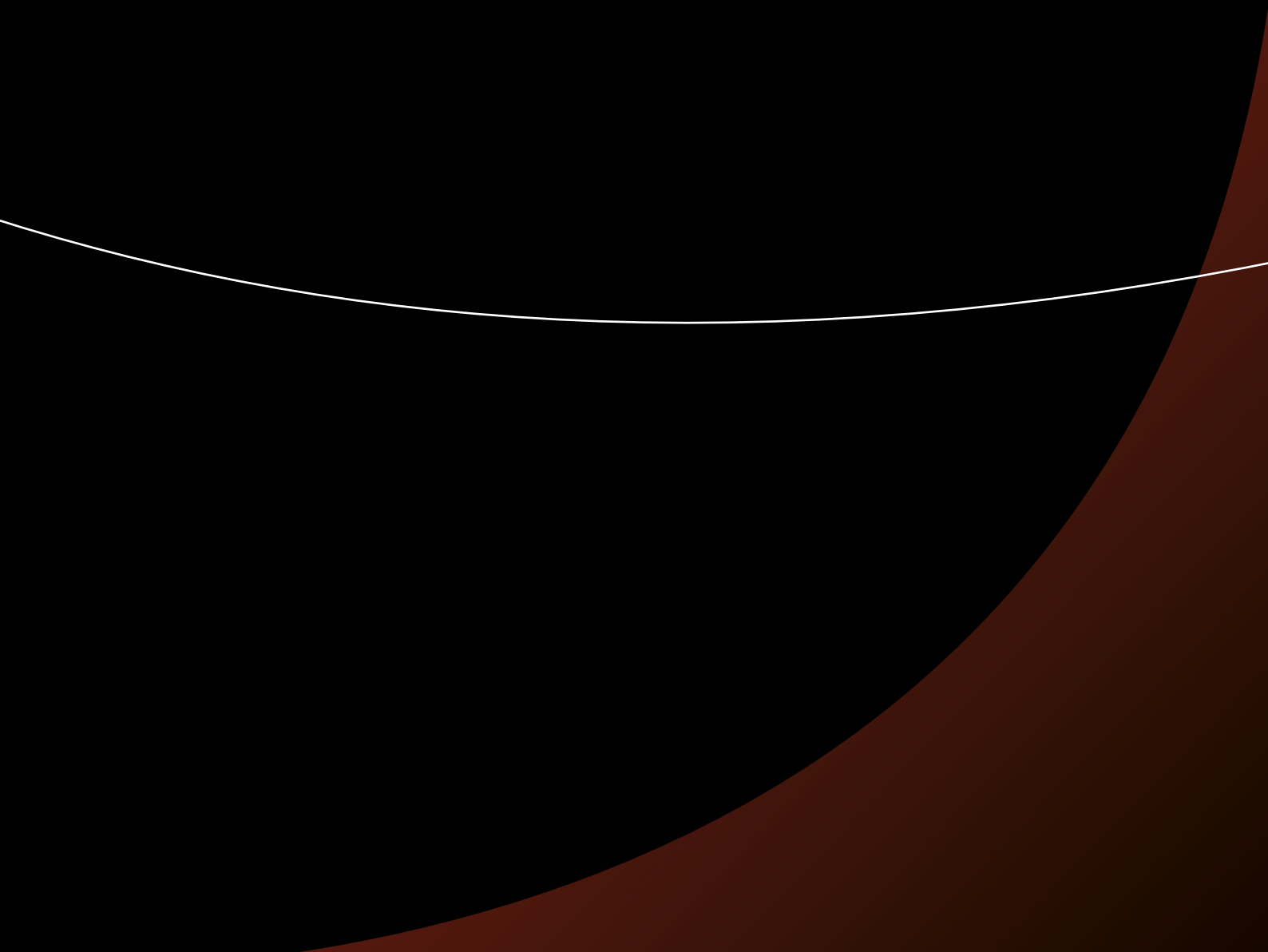
FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,4 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre amovible sans outil
- Gradins fils
- Volume de la cavité : 65 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds inox réglables en hauteur



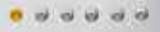
Monolith

force et caractère





GLEM



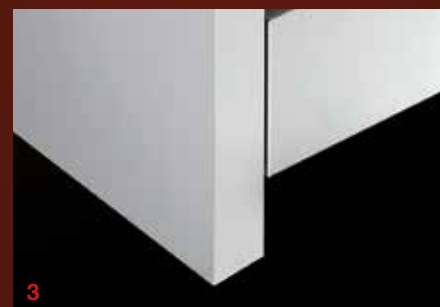
GLEM



Monolith

la cuisson sans compromis

Parfait équilibre entre style et fonctionnalité, le design épuré et contemporain des cuisinières Monolith professionnalise votre cuisine. La cuisinière devient l'élément central de votre décoration et donne du caractère à votre intérieur. Soyez prêts à relever tous les défis culinaires !



1 PORTE FROIDE 3 VITRES. Grâce à 3 vitres et un système de ventilation tangentielle ingénieux, la température de la porte des cuisinières Monolith reste froide, même lors de cuissons longues. Elle est gage de sécurité et d'économies d'énergie grâce à une parfaite isolation. **2 PROGRAMMATEUR SENSITIF.** Très simple d'utilisation, il permet un réglage précis du temps de cuisson. Sa fonction départ différé vous permet de choisir l'heure à laquelle vous souhaitez que votre cuisson se termine. Hors utilisation, il indique l'heure. **3 JAMBAGES LATÉRAUX.** Ils étoffent les 3 modèles de la gamme et en soulignent la robustesse, la stabilité et le caractère. **4 GRILLES EN FONTE.** Elles confèrent au plan de cuisson un aspect professionnel, tant d'un point de vue esthétique que fonctionnel. Une attention particulière a été portée à la sécurité. Leur conception soignée assure une parfaite stabilité des casseroles, quelque soit leur taille.



Monolith 100x60

GM16CCIX

Inox



CATALYSE



Grand four 60 cm :

- Four électrique multifonction
- 8 fonctions dont la chaleur tournante
- Catalyse
- 1 lèche-frite – 2 grilles



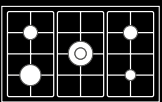
Petit four 30 cm :

- Four électrique convection
- 6 fonctions
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèche-frite – 1 grille



GM16CCIX

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



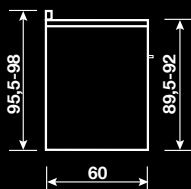
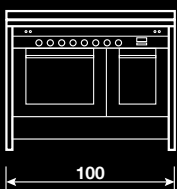
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Programmateur sensible
- Grils électriques 1,4 kW / 1,2 kW
- Thermostats réglables de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangentiel
- Portes froides 3 vitres
- Portes intérieures plein verre
- Gradins fils
- Volume de la grande cavité : 65 L / de la petite cavité : 38 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Jambages latéraux réglables en hauteur



Monolith 90x60

GM96CVIX

Inox



CATALYSE

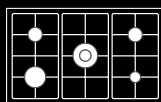


- Four électrique multifonction
- 8 fonctions dont la chaleur tournante
- Catalyse
- 1 lèche-frite – 2 grilles



GM96CVIX

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



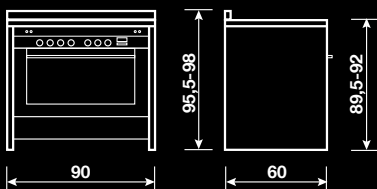
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Programmateur sensible
- Gril électrique 1,5 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangentiel
- Porte froide 3 vitres
- Porte intérieure plein verre
- Gradins fils
- Volume de la cavité : 100 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Jambages latéraux réglables en hauteur



Monolith 90x60

XCC980MK

Anthracite mat



CATALYSE

100 L

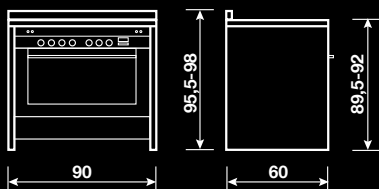
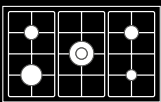


- Four électrique multifonction
- 8 fonctions dont la chaleur tournante
- Catalyse
- 1 lèchefrite – 2 grilles



XCC980MK

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Programmateur sensible
- Gril électrique 1,5 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangentiel
- Porte froide 3 vitres
- Porte intérieure plein verre
- Gradins fils
- Volume de la cavité : 100 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Jambages latéraux réglables en hauteur

Série limitée

Unica

performance et distinction

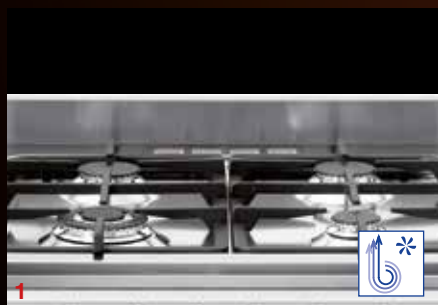




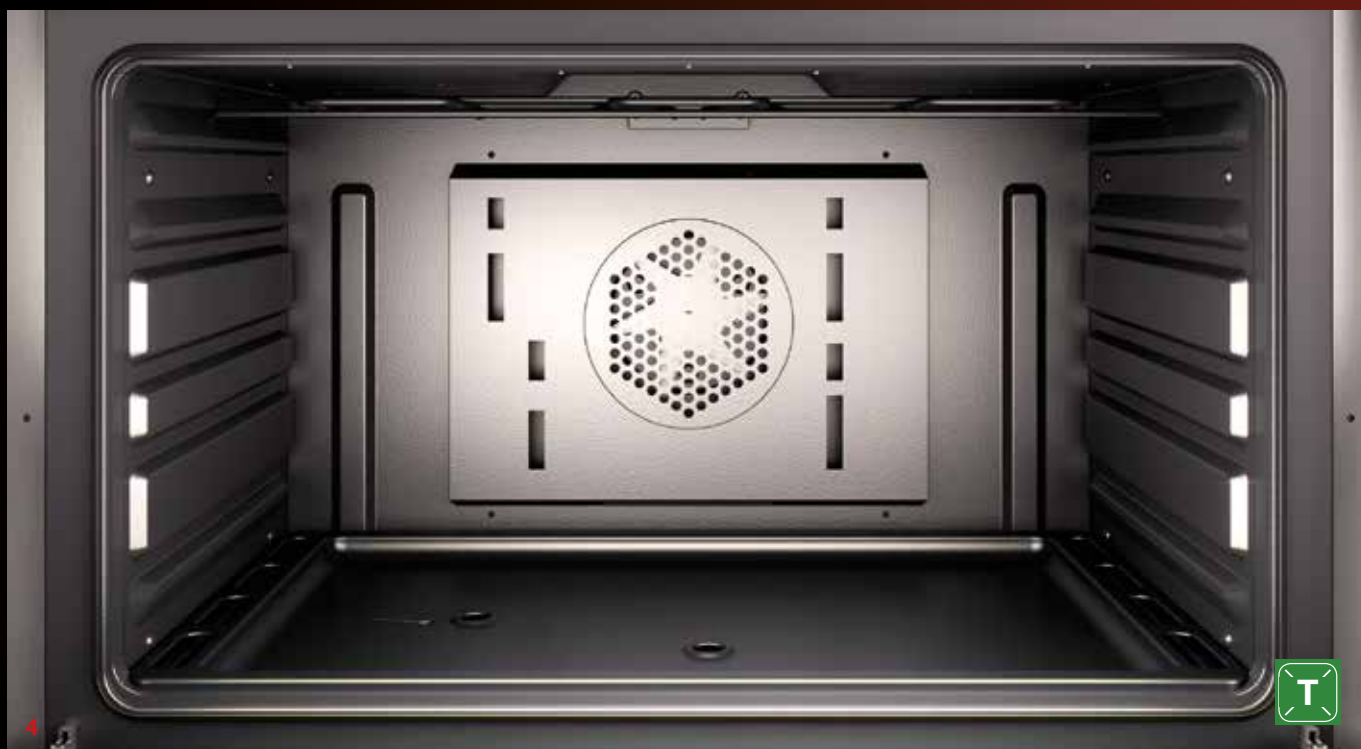
Unica

le raffinement à l'état pur

Mariage réussi de matériaux les cuisinières Unica sont le reflet d'une tradition artisanale perpétuée, d'une qualité de fabrication et d'une robustesse à toute épreuve. Elles s'enorgueillissent d'une esthétique intemporelle, singularité justifiant que Glem leur ait confié le soin d'accueillir les modèles rustiques de la gamme.



1 VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ. Un système de refroidissement tangentiel innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquillité. **2 ALLUMAGE UNE MAIN.** Présent sur les trois modèles rustiques, l'allumage électronique intégré aux manettes permet d'allumer les brûleurs gaz d'une simple pression sur la manette. **3 FOYER TRIPLE COURONNE.** Idéal pour les cuissons vives, le foyer triple couronne disponible sur les cuisinières GU66CVIXN, UA85TR3 et UA96TR3 garantit une montée rapide en température et une cuisson homogène. Il accueille sans difficulté vos récipients les plus larges. **4 ÉMAIL LISSE TITANIUM – FACILITÉ DE NETTOYAGE.** La faible porosité de l'émail lisse Titanium évite aux salissures d'adhérer aux parois, en facilitant ainsi le nettoyage. Cet émail résiste aux attaques acides, garantissant le maintien de sa couleur dans le temps, même en cas d'usage intensif. Enfin, sa luminosité permet de mieux apprécier le volume du four. **5 LE CHARME RUSTIQUE.** Matériaux nobles, lignes pures, les cuisinières rustiques sont disponibles dans 3 dimensions. Elles apporteront authenticité, chaleur et convivialité à votre intérieur.





Unica 60x60

GU66CVIXN

Inox



CATALYSE

67 L



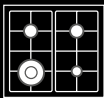
A

- Four électrique multifonction
- 8 fonctions dont la chaleur tournante
- Catalyse
- 1 plaque à pâtisserie
- 1 lèchefrite – 2 grilles



GU66CVIXN

4 foyers gaz
dont 1 triple couronne



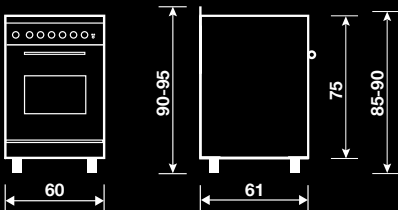
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 8,1 kW
- 2 grilles en fonte
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,4 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 67 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur



Unica rustique 90x60

UA96TR3

Noire

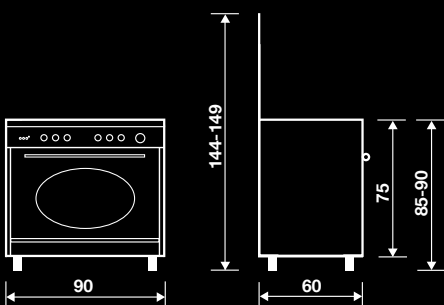
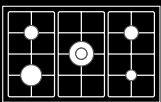


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 1 grille



UA96TR3

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles émaillées
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 3 heures
- Gril électrique 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 129 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Unica rustique 80x50

UA85TR3

Noire

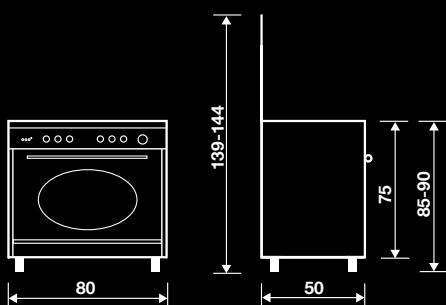
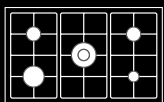


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 1 grille



UA85TR3

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles émaillées
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 3 heures
- Gril électrique 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 96 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Unica rustique 60x60

UA66VR3

Noire

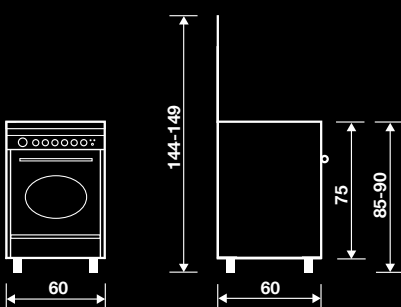
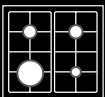


- Four électrique multifonction
- 8 fonctions dont la chaleur tournante
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 2 grilles



UA66VR3

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

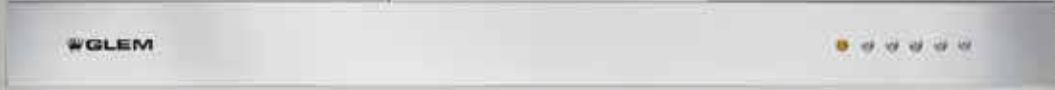
FOUR

- Minuteur sonore 3 heures
- Gril électrique 1,4 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangential aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 67 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

e-Cooker

plaisir et dynamisme





design et technologie

Ces deux modèles, union de qualités essentielles, sont conformes aux plus grandes exigences en termes de sécurité et d'efficacité. Une attention particulière a été portée à la réduction des consommations énergétiques. Les temps de cuisson sont réduits, les prestations améliorées. Autant de raisons de cuisiner.



1 DÉTAILS ESTHÉTIQUES. Enchâssables, les cuisinières e-Cooker peuvent être placées en toute sécurité entre deux meubles. Leurs pieds réglables en hauteur permettent d'aligner le plan de cuisson aux meubles avoisinants. Pour en parfaire l'installation, des plinthes cache-pieds en métal noir sont livrées de série avec l'appareil. **2 DÉPART DE CRÉDENCE.** Embouti du logo Glem, il contribue à l'esthétique générale du produit en le professionnalisant. D'un point de vue utilitaire, surmonter votre cuisinière d'une crédence protégera le mur des éventuelles projections. **3 VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ.** Un système de refroidissement tangential innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquillité. **4 PRIORITÉ AUX VOLUMES.** La large cavité du four vous permet de cuire sans contrainte vos plats familiaux et conviviaux. Grâce à la fonction chaleur tournante, le four de la cuisinière GX96CVIX2N peut accueillir simultanément des plats de natures différentes. Glem optimise l'espace en équipant le bas des cuisinières e-Cooker d'un espace chauffe-plat pour préchauffer votre vaisselle ou maintenir au chaud vos préparations.





GLEM



GLEM



e-Cooker 90x60

GX96CVIX2N

Inox



CATALYSE

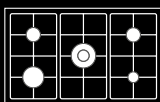


- Four électrique multifonction
- 8 fonctions dont la chaleur tournante
- Catalyse
- 1 lèchefrite – 2 grilles



GX96CVIX2N

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



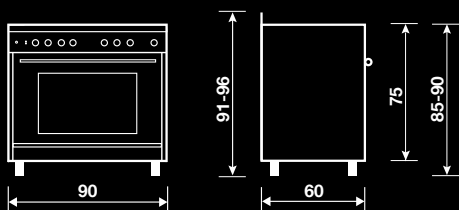
CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,5 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangential aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 117 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur
- Plinthes cache-pieds noires



e-Cooker 90x60

GX96CMIX2N

Inox



CATALYSE

129 L

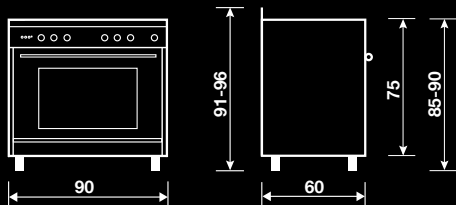
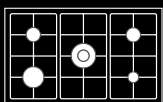


- Four gaz
- Gril électrique
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GX96CMIX2N

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 129 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur
- Plinthes cache-pieds noires

Alpha

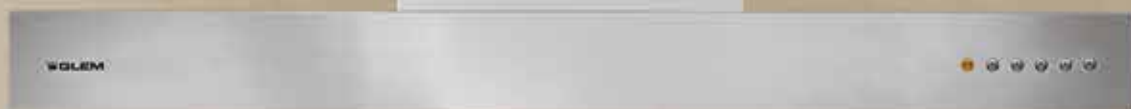
simplicité et polyvalence



ZENZUO
X sabato

VIRGINIA
H 1430
PIANO
(L'ARCA TV)

EMMA
ORE
1600
DANZA!

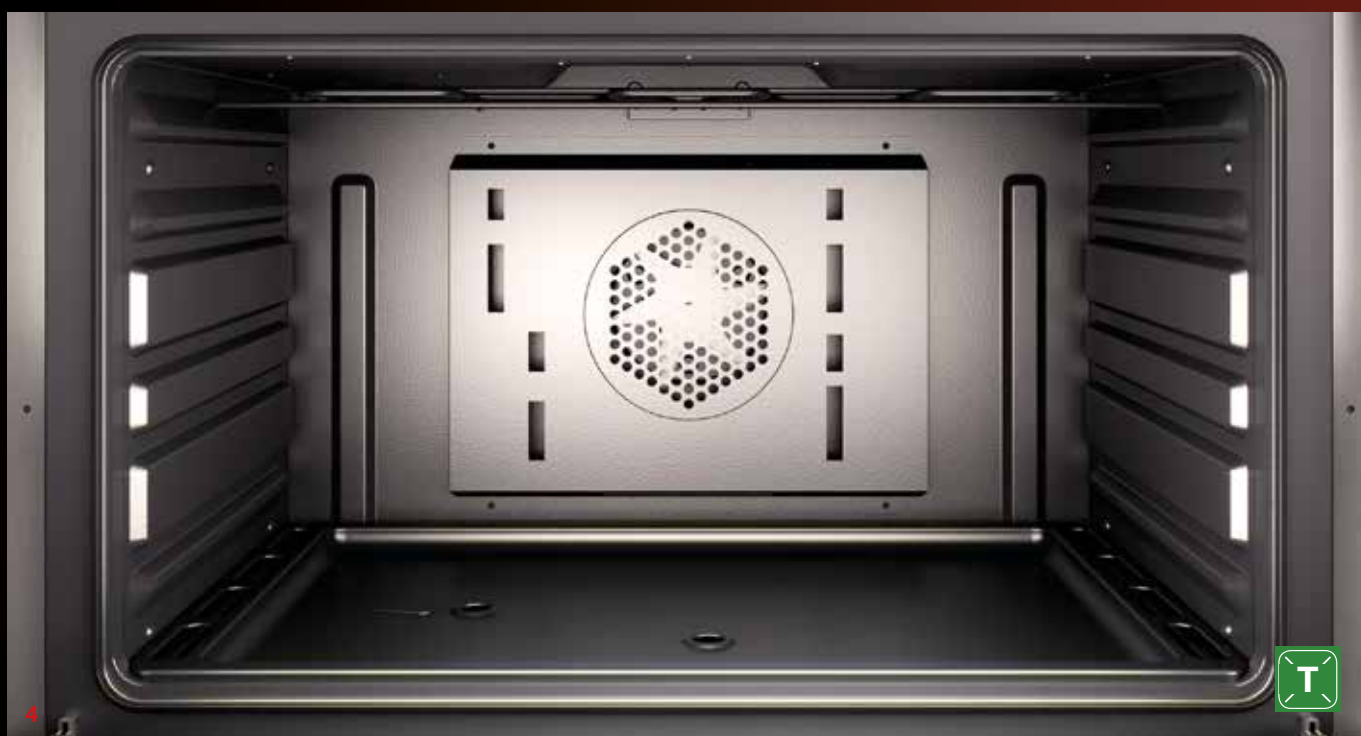


intuitivité et rendement

Pour un usage quotidien et durable, les cuisinières Alpha se caractérisent par des lignes essentielles, extrêmement fonctionnelles. Choix de la dimension, de la finition et de l'énergie : cette gamme polyvalente comporte assurément le modèle adapté à vos habitudes culinaires.



1 PUISSANCE DES BRÛLEURS. Les nouveaux brûleurs triple couronne sont plus puissants et répartissent mieux la flamme sous la casserole. Ils sont la garantie de prestations unique en termes de rapidité et d'uniformité de cuisson. **2 COFFRE DE RANGEMENT CHAUFFE-PLAT.** Il équipe tous les modèles dès 60 cm de largeur. Son ergonomie a été revue. Plus pratique et plus vaste il vous permet de stocker vos plats et ustensiles, de préchauffer vos assiettes ou de maintenir au chaud vos préparations. **3 VENTILATEUR TANGENTIEL ASPIRÉ.** Un système de refroidissement tangentiel innovant réduit les températures de contact en évacuant l'air chaud à l'arrière de la cuisinière. Il vous permet de cuisiner en toute tranquillité. **4 ÉMAIL LISSE TITANIUM – FACILITÉ DE NETTOYAGE.** La faible porosité de l'émail lisse Titanium évite aux salissures d'adhérer aux parois, en facilitant ainsi le nettoyage. Cet émail résiste aux attaques acides, garantissant le maintien de sa couleur dans le temps, même en cas d'usage intensif. Enfin, sa luminosité permet de mieux apprécier le volume du four. **5 FINITION MATE** Les nouvelles grilles mates confèrent robustesse et richesse au plan de cuisson. Cette finition, mate et poreuse, fait fonction d'antidérapant pour les casseroles. **6 ÉLÉGANCE STRUCTURELLE.** La sobriété de leurs lignes fait des cuisinières Alpha des éléments de décoration à part entière. Fonctions, dimensions et finitions se déclinent en une vaste gamme ayant pour dénominateur commun l'efficacité.





Alpha ButaMax 90x60

GA9PCGIX

Inox



CATALYSE

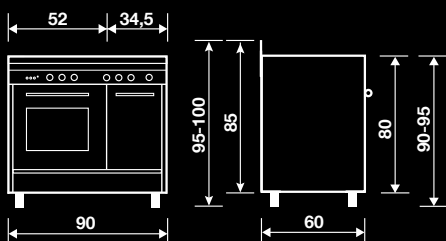
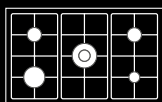


- Four gaz
- Gril gaz
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA9PCGIX

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles en fonte
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Départ de crédence

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril gaz 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Volume de la cavité : 67 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur
- Équipée pour le gaz butane, injecteurs gaz naturel fournis

EN OPTION :

lot de 2 étagères en tôle émaillée pour transformer l'espace bouteille en meuble de rangement. Réf. ETA9PCG

Alpha Butanette 80x50

AR85AIF3

Inox



- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 1 grille



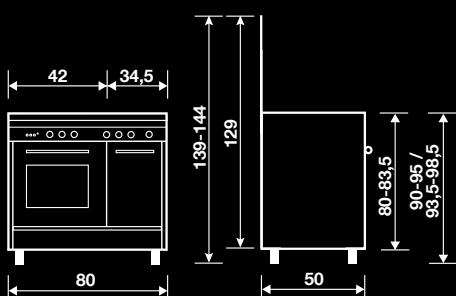
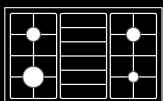
INCLUS :

lot de 2 étagères en tôle émaillée pour transformer l'espace bouteille en meuble de rangement.



AR85AIF3

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées + 1 repose-plat
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangential aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 50 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

- **Équipée pour le gaz naturel, injecteurs gaz butane fournis**

Alpha Butanette 80x50

GA8PGWH

Blanche



- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 1 grille



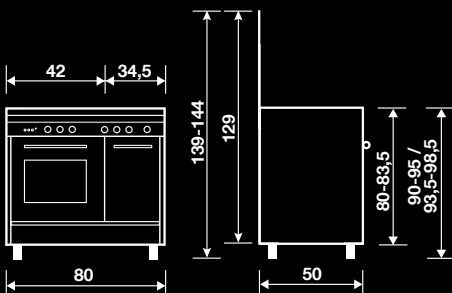
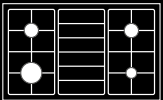
INCLUS :

lot de 2 étagères en tôle émaillée pour transformer l'espace bouteille en meuble de rangement.



GA8PGWH

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées + 1 repose-plat
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 50 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur
- Équipée pour le gaz butane, injecteurs gaz naturel fournis

Alpha 90x60

GA96MIXN

Inox

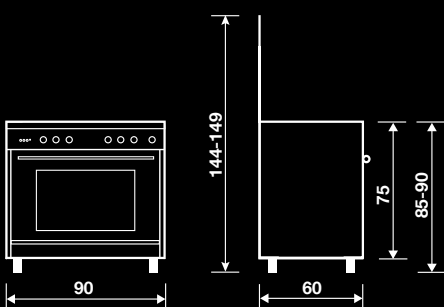
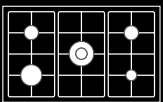


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA96MIXN

5 foyers gaz
dont 1 triple couronne



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 11,1 kW
- 3 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 129 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x60

A66RIF3

Inox

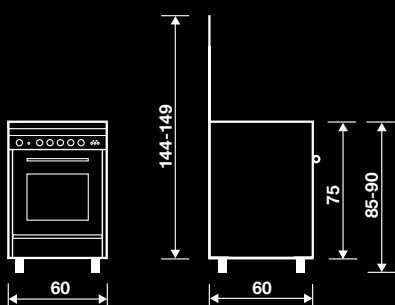
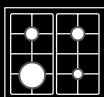


- Four électrique multifonction
- 6 fonctions dont la chaleur pulsée
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 2 grilles



A66RIF3

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 67 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x60

A66RXF3

Blanche

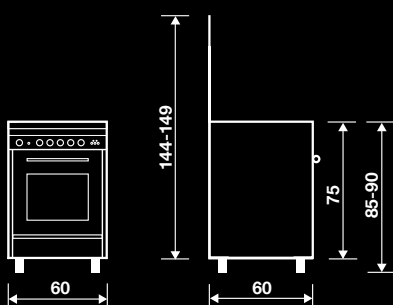
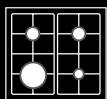


- Four électrique multifonction
- 6 fonctions dont la chaleur pulsée
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 2 grilles



A66RXF3

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 67 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x60

GA66CMIXN

Inox



CATALYSE



- Four gaz
- Gril électrique
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA66MIXN

Inox

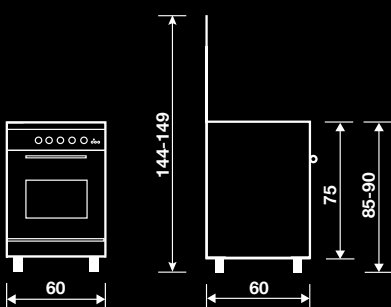
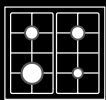


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse titanium
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA66CMIXN

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Gril électrique 1,4 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 69 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x60

GA66MWHN

Blanche

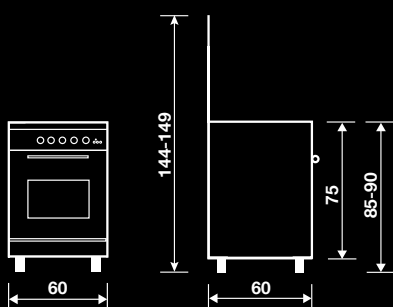
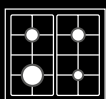


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA66MWHN

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Gril électrique 1,4 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 69 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x60

A66ACF3

Marron

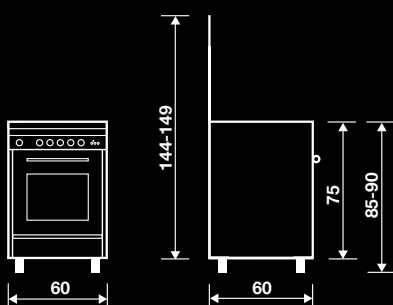
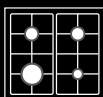


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 1 grille



A66ACF3

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,4 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage "une main"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 72 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x50

GA65CEIXN

Inox



CATALYSE



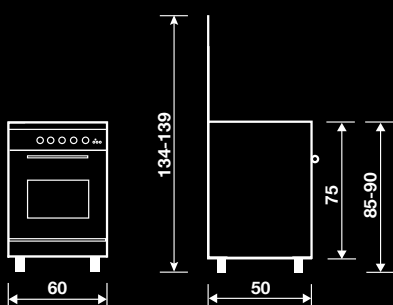
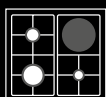
A

- Four électrique convection
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA65CEIXN

3 foyers gaz + 1 foyer électrique



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 5,75 kW
- Puissance électrique : 1 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 50°C à 250°C
- Ventilateur tangential aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 59 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 60x50

GA65CMIXN

Inox



CATALYSE

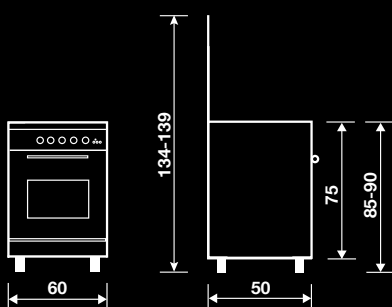
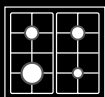


- Four gaz
- Gril électrique
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA65CMIXN

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Minuteur sonore 60 minutes
- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 59 L
- Éclairage intérieur
- Coffre de rangement chauffe-plat
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 53x50

GA55CMIXN

Inox



CATALYSE

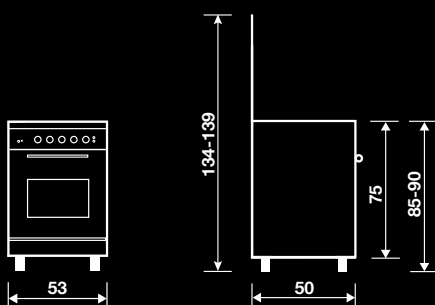
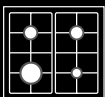


- Four gaz
- Gril électrique
- Catalyse
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA55CMIXN

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 59 L
- Éclairage intérieur
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 53x50

GA55MIXN

Inox

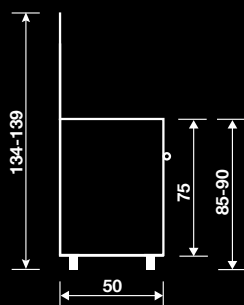
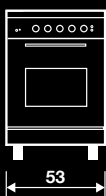
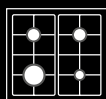


- Four gaz
- Gril électrique
- Émail lisse Titanium
- Tournebroche
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA55MIXN

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Gril électrique 1,35 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Allumage électronique "bouton"
- Sécurité gaz par thermocouples
- Ventilateur tangentiel aspiré
- Porte intérieure plein verre
- Volume de la cavité : 59 L
- Éclairage intérieur
- Pieds réglables en hauteur

Alpha 53x50

GA55GWH

Blanche

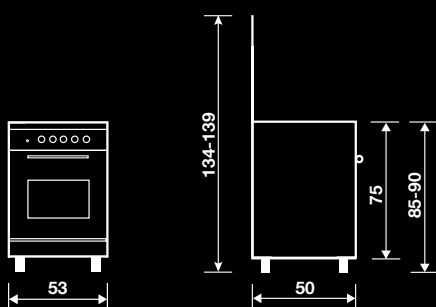
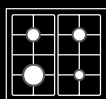


- Four gaz
- Gril gaz
- Émail lisse Titanium
- 1 lèchefrite – 1 grille



GA55GWH

4 foyers gaz



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES :

PLAN DE CUISSON

- Puissance nominale gaz : 7,5 kW
- 2 grilles émaillées
- Sécurité gaz par thermocouples
- Couvercle en verre

FOUR

- Gril gaz 2 kW
- Thermostat réglable de 130°C à 250°C
- Sécurité gaz par thermocouples
- Volume de la cavité : 60 L
- Éclairage intérieur
- Pieds réglables en hauteur



caractéristiques
techniques

Caractéristiques techniques

MATRIX

MONOLITH

CARACTÉRISTIQUES						
Référence	GX96CQIX2	GX76CQIX	GX66C8IXN	GM16CCIX	GM96CVIX	XCC980MK
Couleur	Inox	Inox	Inox	Inox	Inox	Anthracite
Couvercle en verre	-	-	-	-	-	-
Départ de crédence	•	•	•	•	•	•
Coffre de rangement chauffe-plat	•	•	•	•	•	•
Jambages latéraux	•	•	•	•	•	•
Affichage digital de l'heure	-	-	-	•	•	•
Pieds réglables en hauteur	5 cm	5 cm	5 cm	2,5 cm	2,5 cm	2,5 cm
Injecteurs butane fournis	•	•	•	•	•	•
PLAN DE CUISSON						
Énergie	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Nombre de foyers	5	5	4	5	5	5
Foyer avant droit	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW
Foyer avant gauche	-	Rapide 3 kW	Triple couronne 3,6 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW
Foyer arrière droit	Rapide 3 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer arrière gauche	-	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer central	-	Triple couronne 3,6 kW	-	Triple couronne 3,6 kW	Triple couronne 3,6 kW	Triple couronne 3,6 kW
Foyer centre gauche	Triple couronne 3,6 kW	-	-	-	-	-
Foyer arrière centre	Semi-rapide 1,75 kW	-	-	-	-	-
Foyer avant centre	Rapide 3 kW	-	-	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouples	•	•	•	•	•	•
Allumage électronique "une main"	•	•	•	•	•	•
Allumage électronique "bouton"	-	-	-	-	-	-
Grilles en fonte	•	•	•	•	•	•
Grilles émaillées	-	-	-	-	-	-
FOUR						
Énergie four	Gaz	Gaz	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Type de cuisson	Multifonction Gaz	Multifonction Gaz	Multifonction	Multi / Convection	Multifonction	Multifonction
Nombre de fonctions	8	5	10	8 / 6	8	8
Énergie gril	Gaz	Gaz	Electrique	Elec / Elec	Electrique	Electrique
Puissance gril (kW)	3,3	2	1,4	1,4/1,2	1,5	1,5
Catalyse	•	•	•	• / •	•	•
Émail lisse Titanium	-	-	-	-	-	-
Volume utile (L)	97	65	65	65/38	100	100
Programmateur	-	-	-	Sensitif/-	Sensitif	Sensitif
Minuteur	Mécanique	Mécanique	Mécanique	-	-	-
Thermostat	130 à 250°C	130 à 250°C	50 à 250°C	50 à 250°C	50 à 250°C	50 à 250°C
Porte plein verre	•	•	•	• / •	•	•
Nombre de vitres	2	2	2	3 / 3	3	3
Éclairage intérieur	•	•	•	• / •	•	•
Tournebroche	•	-	-	- / 1	-	-
Grille(s)	2	2	2	2 / 1	2	2
Lèche-frite(s)	1	1	1	1 / 1	1	1
Plaque(s) à pâtisserie	-	-	-	-	-	-
Allumage électronique "une main"	•	•	-	- / -	-	-
Allumage électronique "bouton"	-	-	-	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouple(s)	•	•	-	-	-	-
Ventilateur tangentiel	-	-	-	•	•	•
Ventilateur tangentiel aspiré	•	•	•	-	-	-
CONSOMMATIONS						
Classe énergétique	-	-	A-15%	B	B	B
Consommation convection naturelle (kWh)	-	-	-	1,134	1,128	1,128
Consommation convection forcée (kWh)	-	-	0,852	1,278	1,134	1,134
BRANCHEMENTS						
Puissance électrique totale (kW)	0,062	0,055	2,315	3,583	2,517	2,517
Tension (V) / Intensité (A)	230	230	230/10	230/16	230/11	230/11
Câble fourni	•	•	•	•	•	•
DIMENSIONS - POIDS						
H x L x P (cm)	86/91x90x60	86/91x70x60	86/91x60x60	89,5/92x100x60	89,5/92x90x60	89,5/92x90x60
H x L x P emballé (cm)	88,5x95x69	88,5x75x69	88,5x65x69	103x105x70	112x95x69	112x95x69
Poids nu / emballé (kg)	64/72	56/62	45/48	85 / 100	68 / 76	68 / 76
Code EAN	8054187277016	8054187277009	8052745120125	8054187273681	8054187273674	3660382017392

Caractéristiques techniques

UNICA

E-COOKER

CARACTÉRISTIQUES						
Référence	GU66CVIXN	UA96TR3	UA85TR3	UA66VR3	GX96CVIX2N	GX96CMIX2N
Couleur	Inox	Noire Rustique	Noire Rustique	Noire Rustique	Inox	Inox
Couvercle en verre	-	•	•	•	-	-
Départ de crédence	•	-	-	-	•	•
Coffre de rangement chauffe-plat	•	•	•	•	•	•
Jambages latéraux	-	-	-	-	-	-
Affichage digital de l'heure	-	-	-	-	-	-
Pieds réglables en hauteur	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm
Injecteurs butane fournis	•	•	•	•	•	•
PLAN DE CUISSON						
Énergie	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Nombre de foyers	4	5	5	4	5	5
Foyer avant droit	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW
Foyer avant gauche	Triple couronne 3,6 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW
Foyer arrière droit	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer central	-	Triple couronne 3,6 kW	Triple couronne 3,6 kW	-	Triple couronne 3,6 kW	Triple couronne 3,6 kW
Foyer centre gauche	-	-	-	-	-	-
Foyer arrière centre	-	-	-	-	-	-
Foyer avant centre	-	-	-	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouples	•	•	•	•	•	•
Allumage électronique "une main"	-	•	•	•	-	-
Allumage électronique "bouton"	•	-	-	-	•	•
Grilles en fonte	•	-	-	-	•	•
Grilles émaillées	-	•	•	•	-	-
FOUR						
Énergie four	Electrique	Gaz	Gaz	Electrique	Electrique	Gaz
Type de cuisson	Multifonction	Convection	Convection	Multifonction	Multifonction	Convection
Nombre de fonctions	8	3	3	8	8	4
Énergie gril	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique	Electrique
Puissance gril (kW)	1,4	2	2	1,4	1,5	2
Catalyse	•	-	-	-	•	•
Émail lisse Titanium	-	•	•	•	-	-
Volume utile (L)	67	129	96	67	117	129
Programmateur	-	-	-	-	-	-
Minuteur	Mécanique	Rustique	Rustique	Rustique	Mécanique	Mécanique
Thermostat	50 à 250°C	130 à 250°C	130 à 250°C	50 à 250°C	50 à 250°C	130 à 250°C
Porte plein verre	•	•	•	•	•	•
Nombre de vitres	2	2	2	2	2	2
Éclairage intérieur	•	•	•	•	•	•
Tournebroche	-	-	-	-	-	1
Grille(s)	2	1	1	2	2	1
Lèche-frite(s)	1	1	1	1	1	1
Plaque(s) à pâtisserie	1	-	-	-	-	-
Allumage électronique "une main"	-	•	•	-	-	-
Allumage électronique "bouton"	-	-	-	-	-	•
Sécurité gaz par thermocouple(s)	-	•	•	-	-	•
Ventilateur tangentiel	-	-	-	-	-	-
Ventilateur tangentiel aspiré	•	•	•	•	•	•
CONSOMMATIONS						
Classe énergétique	A	-	-	A	B	-
Consommation convection naturelle (kWh)	0,986	-	-	0,986	1,162	-
Consommation convection forcée (kWh)	1,054	-	-	1,054	1,177	-
BRANCHEMENTS						
Puissance électrique totale (kW)	2,313	2,033	2,033	2,315	2,513	2,037
Tension (V) / Intensité (A)	230/10	230/8,8	230/8,8	230/10	230/10,9	230/8,8
Câble fourni	•	•	•	•	•	•
DIMENSIONS - POIDS						
H x L x P (cm)	85/90x60x61	85/90x90x60	85/90x80x50	85/90x60x60	85/90x90x60	85/90x90x60
H x L x P emballé (cm)	87x65x66	87x97x71	85x85x56	85x65x67	89x94x68	89x94x68
Poids nu / emballé (kg)	44/50	64/72	64/71	52/58	64/72	64/72
Code EAN	8052745120118	8054187279393	8054187279409	8054187279416	8052745120156	8052745120149

Caractéristiques techniques

ALPHA

CARACTÉRISTIQUES						
Référence	GA9PCGIX	AR85AIF3	GA8PGWH	GA96MIXN	A66RIF3	A66RXF3
Couleur	Inox	Inox	Blanche	Inox	Inox	Blanche
Couvercle en verre	-	•	•	•	•	•
Départ de crédence	•	-	-	-	-	-
Coffre de rangement chauffe-plat	•	•	•	•	•	•
Jambages latéraux	-	-	-	-	-	-
Affichage digital de l'heure	-	-	-	-	-	-
Pieds réglables en hauteur	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm
Injecteurs butane fournis	Gaz naturel	•	Gaz naturel	•	•	•
PLAN DE CUISSON						
Énergie	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz
Nombre de foyers	5	4	4	5	4	4
Foyer avant droit	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW
Foyer avant gauche	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW
Foyer arrière droit	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer central	Triple couronne 3,6 kW	-	-	Triple couronne 3,6 kW	-	-
Foyer centre gauche	-	-	-	-	-	-
Foyer arrière centre	-	-	-	-	-	-
Foyer avant centre	-	-	-	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouples	•	•	•	•	•	•
Allumage électronique "une main"	-	•	•	-	•	•
Allumage électronique "bouton"	•	-	-	•	•	•
Grilles en fonte	•	-	-	-	-	-
Grilles émaillées	-	•	•	•	•	•
FOUR						
Énergie four	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Électrique	Électrique
Type de cuisson	Convection	Convection	Convection	Convection	Multifonction	Multifonction
Nombre de fonctions	5	3	3	4	6	6
Énergie gril	Gaz	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Puissance gril (kW)	2	1,35	1,35	2	1,35	1,35
Catalyse	•	-	-	-	-	-
Émail lisse Titanium	-	•	•	•	•	•
Volume utile (L)	67	50	50	129	67	67
Programmateur	-	-	-	-	-	-
Minuteur	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique	Mécanique
Thermostat	130 à 250°C	130 à 250°C	130 à 250°C	130 à 250°C	50 à 250°C	50 à 250°C
Porte plein verre	-	•	•	•	•	•
Nombre de vitres	2	2	2	2	2	2
Éclairage intérieur	•	•	•	•	•	•
Tournebroche	1	-	-	1	-	-
Grille(s)	1	1	1	1	2	2
Lèche-frite(s)	1	1	1	1	1	1
Plaque(s) à pâtisserie	-	-	-	-	-	-
Allumage électronique "une main"	-	•	•	-	-	-
Allumage électronique "bouton"	•	-	-	•	-	-
Sécurité gaz par thermocouple(s)	•	•	•	•	-	-
Ventilateur tangentiel	-	-	-	-	-	-
Ventilateur tangentiel aspiré	-	•	•	•	•	•
CONSOMMATIONS						
Classe énergétique	-	-	-	-	A	A
Consommation convection naturelle (kWh)	-	-	-	-	0,986	0,986
Consommation convection forcée (kWh)	-	-	-	-	1,073	1,073
BRANCHEMENTS						
Puissance électrique totale (kW)	0,019	1,383	1,383	2,037	2,297	2,297
Tension (V) / Intensité (A)	230	230/6	230/6	230/8,8	230/10	230/10
Câble fourni	•	•	•	•	•	•
DIMENSIONS - POIDS						
H x L x P (cm)	90/95x90x60	90/95x80x50	90/95x80x50	85/90x90x60	85/90x60x50	85/90x60x50
H x L x P emballé (cm)	93x96x69	90x85x57	90x85x57	85x94x67	85x65x67	85x65x67
Poids nu / emballé (kg)	64/72	69/76	69/76	64/72	52/58	52/58
Code EAN	8054187273629	8054187278860	8052745121252	8052745120132	8054187278952	8054187278983

Caractéristiques techniques

ALPHA

CARACTÉRISTIQUES						
Référence	GA66CMIXN	GA66MIXN	GA66MWHN	A66ACF3	GA65CEIXN	GA65CMIXN
Couleur	Inox	Inox	Blanche	Marron	Inox	Inox
Couvercle en verre	•	•	•	•	•	•
Départ de crédence	-	-	-	-	-	-
Coffre de rangement chauffe-plat	•	•	•	•	•	•
Jambages latéraux	-	-	-	-	-	-
Affichage digital de l'heure	-	-	-	-	-	-
Pieds réglables en hauteur	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm	5 cm
Injecteurs butane fournis	•	•	•	•	•	•
PLAN DE CUISSON						
Énergie	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Mixte	Gaz
Nombre de foyers	4	4	4	4	3 gaz+1 électrique	4
Foyer avant droit	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW
Foyer avant gauche	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW
Foyer arrière droit	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Électrique Ø 14,5 cm - 1 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer central	-	-	-	-	-	-
Foyer centre gauche	-	-	-	-	-	-
Foyer arrière centre	-	-	-	-	-	-
Foyer avant centre	-	-	-	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouples	•	•	•	•	•	•
Allumage électronique "une main"	-	-	-	•	-	-
Allumage électronique "bouton"	•	•	•	-	•	•
Grilles en fonte	-	-	-	-	-	-
Grilles émaillées	•	•	•	•	•	•
FOUR						
Énergie four	Gaz	Gaz	Gaz	Gaz	Électrique	Gaz
Type de cuisson	Convection	Convection	Convection	Convection	Convection	Convection
Nombre de fonctions	4	4	4	3	6	4
Énergie gril	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique	Électrique
Puissance gril (kW)	1,4	1,4	1,4	1,4	1,35	1,35
Catalyse	•	-	-	-	•	•
Émail lisse Titanium	-	•	•	•	-	-
Volume utile (L)	69	69	69	72	59	59
Programmateur	-	-	-	-	-	-
Minuteur	-	-	-	Mécanique	Mécanique	Mécanique
Thermostat	130 à 250°C	130 à 250°C	130 à 250°C	130 à 250°C	50 à 250°C	130 à 250°C
Porte plein verre	•	•	•	•	•	•
Nombre de vitres	2	2	2	2	2	2
Éclairage intérieur	•	•	•	•	•	•
Tournebroche	1	1	1	-	1	1
Grille(s)	1	1	1	1	1	1
Lèche-frite(s)	1	1	1	1	1	1
Plaque(s) à pâtisserie	-	-	-	-	-	-
Allumage électronique "une main"	-	-	-	•	-	-
Allumage électronique "bouton"	•	•	•	-	-	•
Sécurité gaz par thermocouple(s)	•	•	•	•	-	•
Ventilateur tangentiel	-	-	-	-	-	-
Ventilateur tangentiel aspiré	•	•	•	•	•	•
CONSOUMMATIONS						
Classe énergétique	-	-	-	-	A	-
Consommation convection naturelle (kWh)	-	-	-	-	0,758	-
Consommation convection forcée (kWh)	-	-	-	-	-	-
BRANCHEMENTS						
Puissance électrique totale (kW)	1,437	1,437	1,437	1,437	2,787	1,387
Tension (V) / Intensité (A)	230/6,2	230/6,2	230/6,2	230/6,2	230/12	230/6
Câble fourni	•	•	•	•	•	•
DIMENSIONS - POIDS						
H x L x P (cm)	85/90x60x60	85/90x60x60	85/90x60x60	85/90x60x60	85/90x60x50	85/90x60x50
H x L x P emballé (cm)	85x65x67	85x65x67	85x65x67	85x65x67	85x64x57	85x64x57
Poids nu / emballé (kg)	46/52	42/48	42/48	52/58	44/50	44/50
Code EAN	8052745120101	8052745120095	8052745120088	8054187278990	8052745120071	8052745120064

Caractéristiques techniques

ALPHA

CARACTÉRISTIQUES			
Référence	GA55CMIXN	GA55MIXN	GA55GWH
Couleur	Inox	Inox	Blanche
Couvercle en verre	•	•	•
Départ de crédence	-	-	-
Coffre de rangement chauffe-plat	-	-	-
Jambages latéraux	-	-	-
Affichage digital de l'heure	-	-	-
Pieds réglables en hauteur	5 cm	5 cm	5 cm
Injecteurs butane fournis	•	•	•
PLAN DE CUISSON			
Énergie	Gaz	Gaz	Gaz
Nombre de foyers	4	4	4
Foyer avant droit	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW	Auxiliaire 1 kW
Foyer avant gauche	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW	Rapide 3 kW
Foyer arrière droit	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer arrière gauche	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW	Semi-rapide 1,75 kW
Foyer central	-	-	-
Foyer centre gauche	-	-	-
Foyer arrière centre	-	-	-
Foyer avant centre	-	-	-
Sécurité gaz par thermocouples	•	•	•
Allumage électronique "une main"	-	-	-
Allumage électronique "bouton"	•	•	-
Grilles en fonte	-	-	-
Grilles émaillées	•	•	•
FOUR			
Énergie four	Gaz	Gaz	Tout Gaz
Type de cuisson	Convection	Convection	Convection
Nombre de fonctions	4	4	3
Énergie gril	Électrique	Électrique	Gaz
Puissance gril (kW)	1,35	1,35	2
Catalyse	•	-	-
Émail lisse Titanium	-	•	•
Volume utile (L)	59	59	60
Programmateur	-	-	-
Minuteur	-	-	-
Thermostat	130 à 250°C	130 à 250°C	130 à 250°C
Porte plein verre	•	•	-
Nombre de vitres	2	2	2
Éclairage intérieur	•	•	•
Tournebroche	1	1	-
Grille(s)	1	1	1
Lêchefrite(s)	1	1	1
Plaque(s) à pâtisserie	-	-	-
Allumage électronique "une main"	-	-	-
Allumage électronique "bouton"	•	•	-
Sécurité gaz par thermocouple(s)	•	•	•
Ventilateur tangentiel	-	-	-
Ventilateur tangentiel aspiré	•	•	-
CONSOMMATIONS			
Classe énergétique	-	-	-
Consommation convection naturelle (kWh)	-	-	-
Consommation convection forcée (kWh)	-	-	-
BRANCHEMENTS			
Puissance électrique totale (kW)	1,387	1,387	0,015
Tension (V) / Intensité (A)	230/6	230/6	230
Câble fourni	•	•	•
DIMENSIONS - POIDS			
H x L x P (cm)	85/90x53x50	85/90x53x50	85/90x53x50
H x L x P emballé (cm)	85x58x57,5	85x58x57,5	85x58x57,5
Poids nu / emballé (kg)	47/53	34/40	34/40
Code EAN	8052745120057	8052745120040	8054187273544

MARKETING
Glem Gas

AD & GRAPHIC DESIGN
Ikos

PHOTO
Visual Pro - Studio 129 - Interiorvista

IMPRESSION
Grafiche Pioppi



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.glem-electromenager.com

SERVICE APRÈS-VENTE
Tél. : 03 24 56 67 04
sav@airlux.com

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

La société décline toute responsabilité pour les possibles erreurs contenues dans ce catalogue, dues à des erreurs d'impression. Les photographies du présent catalogue sont illustratives et n'engagent en rien le fabricant qui se réserve le droit d'apporter des modifications ou améliorations à ses produits, sans en compromettre les caractéristiques techniques essentielles.