de manincor
il fuoco dal 1828

L'EXCELLENCE
DANS LES
MOINDRES
DÉTAILS
FAIT LA
DIFFÉRENCE.

2 **ENTREPRISE DE MANINCOR**
VALEUR, HISTOIRE, INNOVATION
DE MANINCOR PROFESSIONAL ET
DE MANINCOR PROFESSIONAL VILLA

8 **ENVIRONNEMENT**
DURABILITÉ ÉCOLOGIQUE ET
SYSTÈME ECOPLUS®

10 **MATÉRIAUX**
FONTE, BRIQUES RÉFRACTAIRES,
ACIER INOX

12 **AVANTAGES**
I 10 RAISONS POUR CHOISIR
DE MANINCOR

14 **CUISINIÈRES**
À BOIS, HYDRAULIQUES, À GAZ, ÉLECTRIQUES

LIGNES
16 LIGNE DOMINO
26 LIGNE ECO
34 LIGNE CLASSICA
46 MONOBLOCS

50 **HOTTES**

54 **HYDRO-CHAUFFAGE**
56 HYDRO-CUISINIÈRES
66 HYDRO-POÊLES

72 **FINITIONS ET ACCESSOIRES**

78 **PROFESSIONNELLES À BOIS POUR LA RESTAURATION**

84 **FICHES TECHNIQUES**

NOS VALEURS MARQUÉES AU FEU

LE FEU

Depuis 1828, le feu nourrit notre passion pour la tradition artisanale, la technologie et l'entrepreneuriat, nous incitant à la recherche constante de la perfection.

5 GÉNÉRATIONS

Depuis 5 générations, l'ancienne tradition des maîtres forgerons se manifeste dans la création artistique, la solidité et la valeur, alliant habilement innovation et soin du détail.

100% MADE IN ITALY

Chacun de nos produits porte fièrement la marque de l'excellence italienne et est réalisé dans notre établissement à Trento.

RAPPORT AVEC LE CLIENT

Nous croyons dans les relations qui résistent au temps, comme nos cuisinières: l'écoute et le rapport de confiance sont à la base de notre travail.

LE GOÛT DU TRAVAIL BIEN FAIT

Le souci du moindre détail est pour nous un motif de satisfaction, dans chaque phase de production, de l'invention à la conception jusqu'à la livraison.

UNE HISTOIRE D'EXCELLENCE

AU COEUR DU TRENTINO DEPUIS 1828

Du petit atelier d'artisans, où l'on ferrait les sabots des chevaux et où l'on produisait de petites pièces en fer forgé, en passant par le premier bâtiment à Trente, jusqu'à l'établissement actuel dans la zone industrielle, notre histoire arbore fièrement les marques de l'excellence artisanale locale. Une histoire de labeur, de dévouement, de passion qui a mené à la naissance de la première cuisinière signée DeManincor : une cuisinière d'une qualité exceptionnelle, destinée à traverser des étapes importantes.

Cette cuisinière, caractérisée par une solidité et une efficacité incomparables, entra immédiatement dans de nombreuses habitations italiennes : depuis le début, notre objectif fut de chauffer à la fois les maisons et le cœur des gens. Conjuguant créativité, innovation technologique et travail artisanal, nous avons ainsi parcouru un long chemin de développement entrepreneurial, qui nous a amenés à devenir un des acteurs les dynamiques et les plus innovants du secteur.

Avec la même passion et le même soin artisanal des origines, nous sommes désormais une réalité industrielle moderne, à la pointe de la technologie.

EN PERPÉTUELLE ÉVOLUTION DEPUIS 1828 À AUJOURD'HUI

Qualité, solidité, fiabilité, souci du détail sont le fruit d'une expérience de plus de 180 ans. Durant cette longue période, les exigences en termes de technologie, d'environnement et de design ont beaucoup changé. Nous avons suivi et accompagné cette évolution et, souvent même, nous sommes parvenus à l'anticiper et à la précéder.

Assurément, nous ne nous sommes pas contentés des progrès et des succès obtenus, mais **nous sommes toujours allés de l'avant en regardant vers l'avant en regardant vers l'avenir.** Comme l'histoire de nos marques le prouve aussi très bien.

L'ART DE LA CUISINE DEPUIS PLUS DE 180 ANS

À l'origine, il y a le feu. Avec les produits **DeManincor Casa**, nous offrons la **tradition de la cuisine italienne**, déclinée au présent : pas seulement des cuisinières à bois, le cœur de notre histoire, mais aussi des hydro-cuisines et des hydro-poêles, des cuisinières à gaz et électriques, des monoblocs et des hottes aspirantes. Avec un trait distinctif : le **travail artisanal**, fruit de plus de 180 ans d'expérience. Une garantie de qualité, de chaleur et d'émotions.

Enoteca Pinchiorri, Florence

L'EXCELLENCE AU SERVICE DE LA HAUTE RESTAURATION

DeManincor Professional est notre ligne dédiée aux professionnels de la restauration. Expression maximale de l'**association technologie-design**, nos blocs de cuisson professionnels ont une particularité qui en font **une pointe de l'excellence** sur le marché : ce sont des **pièces uniques**, taillées sur mesure selon les exigences des grands chefs et des restaurants étoilés les plus prestigieux. La perfection personnalisée, le fruit le plus sophistiqué d'une tradition qui se renouvelle depuis 1828.

DES RÉALISATIONS UNIQUES POUR DES MAISONS PRESTIGIEUSES

Nous faisons entrer dans les habitations privées une longue expérience aux côtés des maîtres de la restauration. Nos références dans ce secteur font de nous les partenaires parfaits en termes de conception et de réalisation de **blocs de cuisson sur mesure**, l'idéal pour satisfaire toutes les exigences, même celles des gourmets les plus passionnés. Ainsi naissent les réalisations uniques signées **DeManincor Professional Villa** : joyaux de l'élégance, adaptés à n'importe quelle habitation.

LA DURABILITÉ FAIT PARTIE DE NOTRE NATURE

Notre entreprise plonge ses racines dans le **Trentino**. Nos forêts et nos montagnes nous ont enseigné une chose fondamentale : **vivre en harmonie avec les équilibres de la nature.** Un mode de vie qui s'est tout de suite traduit en un **style d'entreprise**, sous le signe du respect et de la protection : de l'environnement, du territoire et du bien-être des personnes.

DES MATÉRIAUX NON POLLUANTS ET 100% RECYCLABLES
Le choix des matériaux est respectueux de l'environnement.

UNIQUEMENT DES PARTENAIRES ET DES FOURNISSEURS ITALIENS
Nous n'utilisons que des matériaux « Made in Italy » pour un produit le plus possible à km zéro.

UNE COMBUSTION ÉCOLOGIQUE
Nos technologies exploitent au maximum le pouvoir calorifique du bois, tout en réduisant au minimum le gaspillage et les émissions de CO_2.

LE SOUCI POUR TOUTE LA CHAÎNE DE VALEUR
Nous prenons soin de toutes les phases de la production, toujours attentifs à la qualité des relations avec les travailleurs, les partenaires et les fournisseurs.

LE SYSTÈME ECOPLUS ®

Notre **Système ECOPLUS®** représente la fine pointe des **technologies écologiques pour la combustion au bois.** Le résultat de dizaines d'années de recherche appliquée à ce secteur de développement, le système ECOPLUS® envoie l'air secondaire préchauffé sur la flamme, en alimentant une **deuxième combustion**, qui brûle complètement les gaz volatiles et réduit sensiblement les émissions nocives dans l'atmosphère. Une double combustion, ainsi optimisée, permet un **meilleur rendement thermique**, avec une **économie de combustible** considérable et une **autonomie accrue**, en garantissant une **meilleure efficacité au fil du temps** grâce à la petite quantité de résidus produits.

1. L'air primaire, réglable grâce à la commande, prépare le bois à la combustion, en séchant et libérant les gaz combustibles qu'il contient.

2. L'air secondaire alimente le cœur de la combustion avec le flux d'air préchauffé envoyé sur la flamme, qui enflamme les gaz dégagés par le bois.

SEULEMENT DES MATÉRIAUX DE PREMIER CHOIX

L'excellence DeManincor est issue, avant tout, d'une sélection minutieuse des matériaux. Les **excellents niveaux de performance** garantis par tous nos produits (en termes de rendement, efficacité, solidité, sécurité et économie d'énergie) sont le fruit d'une stratégie d'entreprise ciblée, développée en amont du processus de production : nous utilisons seulement des matériaux de **première qualité** et de provenance strictement **italienne**. Une politique industrielle assurément exigeante et difficile à soutenir, mais qui nous rend extrêmement fiers.

FONTE

Le signe de distinction de la gamme DeManincor est l'utilisation de plaques de cuisson en fonte moulée chauffantes de grosse épaisseur, lesquelles, en plus d'avoir des propriétés uniques de diffusion de la chaleur et une excellente conduction thermique, sont indéformables aux températures élevées.

BRIQUES RÉFRACTAIRES CERTIFIÉES

La chambre de combustion est entièrement revêtue de briques réfractaires, afin de garantir une **combustion optimale et propre.**

ACIER INOX

Tous les produits DeManincor sont fabriqués en acier de grosse épaisseur et d'excellente qualité : **Acier Inox 18/10**, un alliage reconnu pour son excellente **résistance mécanique** et ses **propriétés anticorrosion** élevées.

CERTIFICATIONS

Nos choix industriels en faveur de la qualité du produit n'ont pas été seulement récompensés par d'excellentes performances mais aussi attestés par de nombreuses certifications. Tous les produits à bois de DeManincor ont un rendement thermique optimal, certifié selon les normes EN 12815 et EN 13240. Rendement, économie, sécurité et qualité ; voilà les caractéristiques qui permettent aux cuisinières à bois DeManincor de respecter les limites imposées par les normes européennes les plus sévères en matière d'émissions (VKF, BImSchV.2, 15a B-VG).

CE
EN-12815
EN-13240

VKF AEAI
15a B-VG
BImSchV.2

10 RAISONS
POUR CHOISIR DE MANINCOR

En choisissant une cuisinière à bois signée DeManincor, vous obtenez un produit aux qualités uniques, soigné dans les moindres détails avec passion. Les avantages sont nombreux: avec un seul produit, vous chauffez naturellement votre espace, vous donnez à vos plats une cuisson optimale, vous dotez votre maison d'un élément d'ameublement élégant et vous respectez l'environnement grâce à une combustion efficace et propre. Mais les raisons pour choisir une cuisinière DeManincor sont encore plus nombreuses, découvrez-les ci-dessous.

1

RENDEMENTS ÉLEVÉS

Tous les produits à bois DeManincor ont un rendement thermique optimal supérieur à 70 %, certifié selon les normes EN 12815 et EN 1324.

2

FAIBLES ÉMISSIONS

Le système ECOPLUS® optimise la combustion du bois, en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère, dans le respect des normes nationales et internationales.

3

GRANDE AUTONOMIE

Grâce à la technologie ECOPLUS®, les poêles et les cuisinières à bois DeManincor ont une plus grande autonomie, ce qui permet de réduire considérablement la consommation.

4

PUISSANCES ÉLEVÉES

La technologie DeManincor permet d'offrir des puissances élevées, l'idéal pour chauffer rapidement même les plus grands espaces.

5

ROBUSTESSE

L'utilisation de matériaux de première qualité est la garantie de la robustesse, de la résistance et de la durabilité de tous les produits signés DeManincor.

6

QUALITÉ DES MATÉRIAUX

Tous les produits DeManincor sont en acier Inox 18/10, les plaques de cuisson en fonte, la chambre de combustion est revêtue de briques réfractaires.

7

CUISSON IMPECCABLE

La plaque en fonte chauffante de grosse épaisseur et le four en briques réfractaires garantissent des cuissons parfaitement homogènes et à des températures élevées.

8

PRÉDISPOSITION POUR L'ENCASTREMENT

Socle réalisable sur mesure et plusieurs types de plans pour faciliter l'encastrement. Côtés aérés par convection naturelle. Entretoise pour assurer une adaptabilité maximale et la sécurité.

9

EXÉCUTIONS SUR MESURE

L'équipe DeManincor offre la possibilité d'exécutions sur mesure, afin de s'adapter parfaitement aux exigences spécifiques de l'habitation.

10

DESIGN MADE IN ITALY

Dans la cuisine, le Made in Italy est une garantie de qualité. Tous les produits DeManincor sont conçus et fabriqués en Italie.

CUISINIÈRES

BOIS

Source d'énergie avantageuse et renouvelable, le bois garantit un système de chauffage naturel et économique. Notre système ECOPLUS® optimise sa combustion, en garantissant un excellent rendement énergétique et en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

HYDRO

Le chauffage hydraulique à bois est un système écologique et efficace qui permet de chauffer, cuisiner et produire de l'eau chaude sanitaire.

GAZ

Nous offrons également, comme finitions, des plans de cuisson à gaz que nous fabriquons à domicile de manière coordonnée.

ÉLECTRIQUE

Selon le même principe, nous offrons aussi à nos clients des plans de cuisson électriques, à induction ou à infrarouge, de toute dernière génération.

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

Selon les modèles, nos cuisinières présentent toutes ou certaines des caractéristiques suivantes.

- **Combustion écologique avec Système ECOPLUS®**
- **Arrivée d'air frais extérieur**
- **Prédisposition pour l'encastrement**

CARACTÉRISTIQUES HYDRAULIQUES

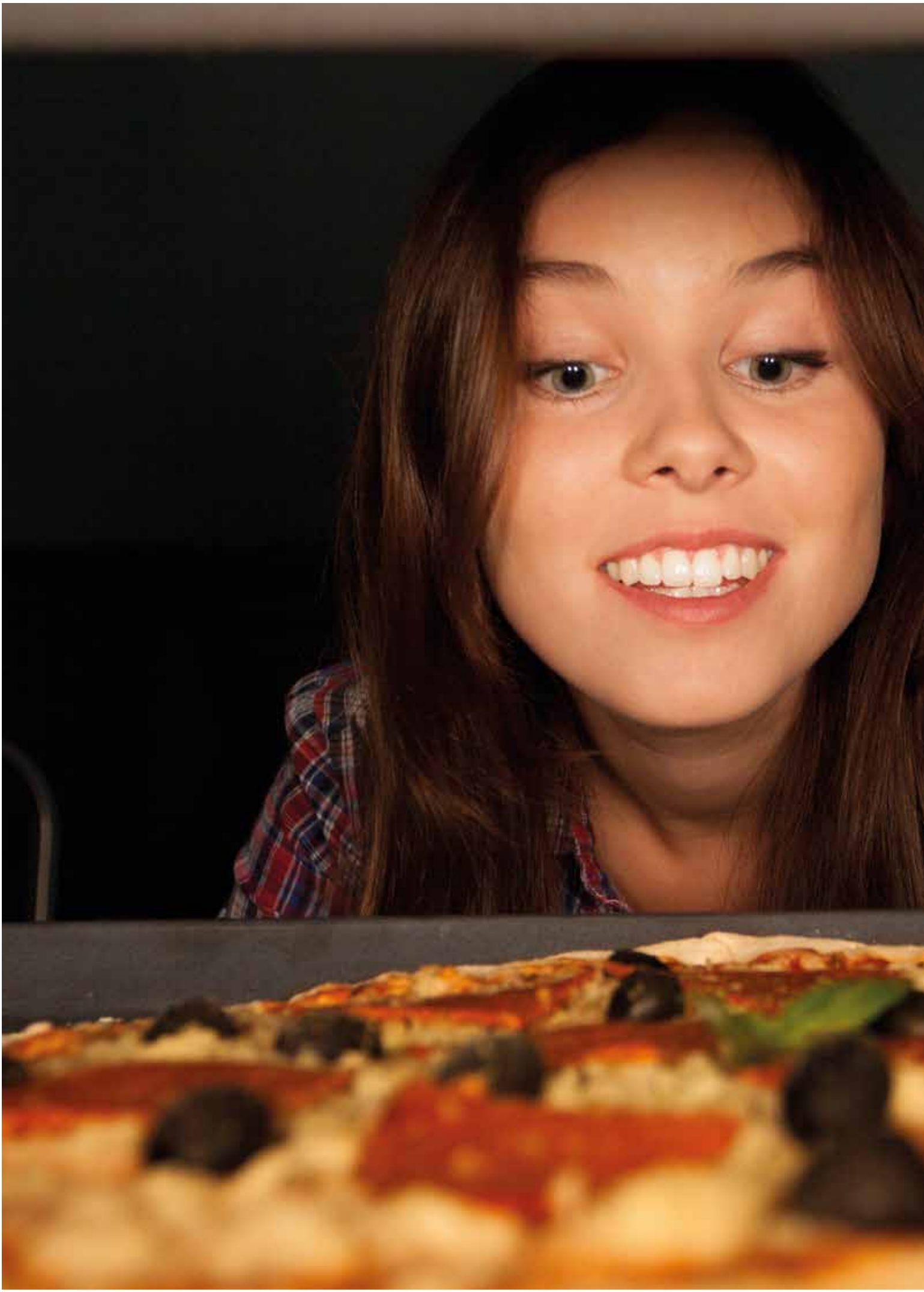
Selon les modèles, les hydro-cuisinières présentent toutes ou certaines des caractéristiques suivantes.

- **Chaudière avec 5 ans de garantie**
- **Chaudière avec prédisposition pour décharge thermique**
- **Prédisposition pour décharge thermique sur demande**
- **Vase ouvert intégré**
  Uniquement EKB110
- **Eau chaude sanitaire sur demande**
  Uniquement EKB110

COULEURS ET FINITIONS

En fonction des préférences, les cuisinières sont personnalisables, en choisissant parmi diverses couleurs et finitions.

- **Rouge**
- **Bleu**
- **Jaune**
- **Vert**
- **Noir**
- **Ivoire**
- **Blanc**
- **Acier**
- **Série Arte**
  (voir page 75)
- **Couleurs RAL**



LIGNE

DOMINO

J'admire le spectacle du feu, je chauffe la pièce et je retire du four de magnifiques pizzas cuites à la perfection. Ma DOMINO je ne peux que l'aimer.

D8 MAXI

NOIR PORTES INOX

LA PREMIÈRE, LA PLUS AIMÉE

La cuisinière à bois DOMINO est l'union parfaite entre design, esthétique et fonctionnalité. Idéale comme cuisinière et aussi comme poêle puissant, avec ses lignes modernes et essentielles et sa vitre panoramique, elle confère de l'élégance et fournit de la chaleur à n'importe quel espace d'habitation, tout en offrant les meilleures performances.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

PLAQUE EN FONTE
Élement distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion homogène de la chaleur.

GRAND FOUR
Four en acier inox de grandes dimensions, avec double vitrage et équipé d'un éclairage et d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement la chambre de combustion et le parcours de fumée afin de maintenir une température idéale, une combustion plus propre et un excellent rendement du four.

LARGE VUE SUR LE FEU
La grande vitre céramique, pourvue d'un système autonettoyant, permet de profiter du spectacle feu, comme devant une cheminée.

GRANDE AUTONOMIE
Le foyer et la bouche de chargement de grande dimension permettent de contenir des bûches de plus de 50 cm de long.

CÔTÉS AÉRÉS
Côtés aérés par convection naturelle pour garantir une circulation d'air naturelle, saine, silencieuse et uniforme.

FLEXIBILITÉ POUR L'ENCASTREMENT
Socle pouvant être fait sur mesure et plusieurs types de plans pour faciliter l'encastrement.

SORTIE DE FUMÉES :
Elle peut être placée dans la partie supérieure, à droite ou à gauche. Sur demande, à l'arrière ou sur le côté.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les caractéristiques techniques et le souci des détails font de la DOMINO une cuisinière à bois de grande résistance, puissance, autonomie et fiabilité. Les équipements de série (tels que les côtés aérés par convection naturelle et le Système ECOPLUS®), alliés à la qualité absolue des matériaux, sont la garantie de performances exceptionnelles.

1. Plaque en fonte chauffante de grosse épaisseur

2. Plan en acier inox 18/10 de grosse épaisseur

3. Démarreur pour l'allumage à froid

4. Large tiroir à cendre

5. Vanne de réglage de l'humidité du four

6. Joint hermétique en fibre de verre

7. Grande vitre céramique avec système autonettoyant

8. Côtés aérés par convection naturelle

9. Four avec double vitrage et équipé d'un éclairage et d'un thermomètre

10. Arrivée d'air frais extérieur

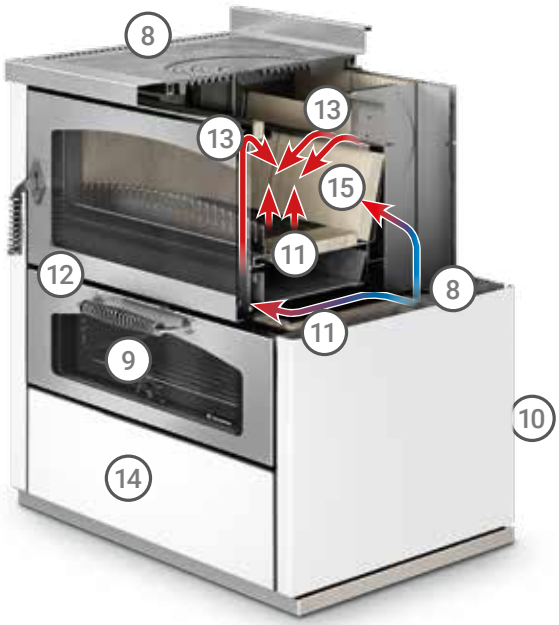
11. Système ECOPLUS®, air primaire

12. Levier de réglage de l'air primaire

13 Système ECOPLUS®, air secondaire

14. Solide tiroir à bois

15. Chambre de combustion et parcours de fumées recouverts de briques réfractaires



D8 + GD7

ROUGE PORTES INOX
HOTTE AVEC ENVELOPPE BASSE

DOMINA

NOIR PORTES INOX

D8

Mesures : 80x60x86 cm
Puissance nominale : 7,5 (10) kW
Rendement : 87 %

D8 MAXI

Mesures : 80x60x86 cm
Puissance nominale : 7,5 (10) kW
Rendement : 87 %

D6

Mesures : 60x60x86 cm
Puissance nominale : 5,5 (7,5) kW
Rendement : 85 %

D6 MAXI

Mesures : 60x60x86 cm
Puissance nominale : 5,5 (7,5) kW
Rendement : 85 %

GD7

Mesures : 70x60x86 cm

GD9

Mesures : 90x60x86 cm

COMBINÉ

Pour celui qui cherche une cuisinière complète, un COMBINÉ est l'idéal. À côté de la cuisinière à bois, un module avec un plan au gaz à 4 ou 5 feux ou électrique (à induction, ou à infrarouge) permet des modes de cuisson différents.

GD7+D8
VERSION PORTES NOIRES

ÎLOT DE MANINCOR

BLANC PORTES INOX
HOTTE PLATE KP
CÔTÉ CUISSON : **D6+GD9**
CÔTÉ OPPOSÉ : ÉVIER
+ BASE AVEC ARMOIRE

Maxi évier 70x40x20h cm au ras du plan supérieur pour plats à four de 60 cm

Dosseret central avec compartiments accessoirisés (porte-bouteilles, porte-ustensiles, GN 1/9)

LIGNE

ECO

Avec sa couleur et ses lignes modernes, ma cuisinière ECO apporte de la chaleur et de l'émotion dans la maison. Écologique, pratique, contemporaine, parfaite pour mon style de vie.

E90

NOIR PORTES INOX

LIGNE JEUNE ET MODERNE

Dans la cuisinière à bois ECO, tradition et design s'unissent pour créer un produit contemporain : pratique, rapide, léger, en un mot « smart ». Avec son style contemporain, il s'adapte à tout type d'espace, tout en offrant des performances supérieures à la fois comme cuisinière et comme poêle.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

PLAQUE EN FONTE
Élement distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion homogène de la chaleur.

GRAND FOUR
Four en acier inox de grandes dimensions, équipé d'un éclairage et d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement la chambre de combustion et le parcours de fumée afin de maintenir une température idéale et de fournir une combustion plus propre et un excellent rendement du four.

FEU VISIBLE
La porte avec une large vitre céramique, pourvue d'un système autonettoyant, permet de profiter du spectacle feu.

CÔTÉS AÉRÉS
Côtés aérés par convection naturelle pour garantir une circulation d'air naturelle, saine, silencieuse et uniforme.

FLEXIBILITÉ POUR L'ENCASTREMENT
Les caractéristiques de ce produit (socle sur mesure, côtés, entretoises) assurent une grande adaptabilité aux divers endroits d'installation.

GRANDE AUTONOMIE
Le foyer et la bouche de chargement de grande dimension permettent de contenir des bûches allant jusqu'à 40 cm de long.

SORTIE DE FUMÉES :
Elle peut être placée dans la partie supérieure, à droite ou à gauche. Sur demande, à l'arrière.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les caractéristiques techniques et le souci des détails font de la ECO une cuisinière à bois de grande résistance, puissance, autonomie et fiabilité. Les équipements de série, alliés à la qualité absolue des matériaux, sont la garantie de performances exceptionnelles.

1. Plaque en fonte chauffante de grosse épaisseur

2. Plan en acier inox 18/10 de grosse épaisseur

3. Démarreur pour l'allumage à froid

4. Vaste tiroir à cendre

5. Joint hermétique en fibre de verre

6. Grande vitre céramique avec système autonettoyant

7. Four avec éclairage et thermomètre

8. Côtés aérés par convection naturelle

9. Solide tiroir à bois

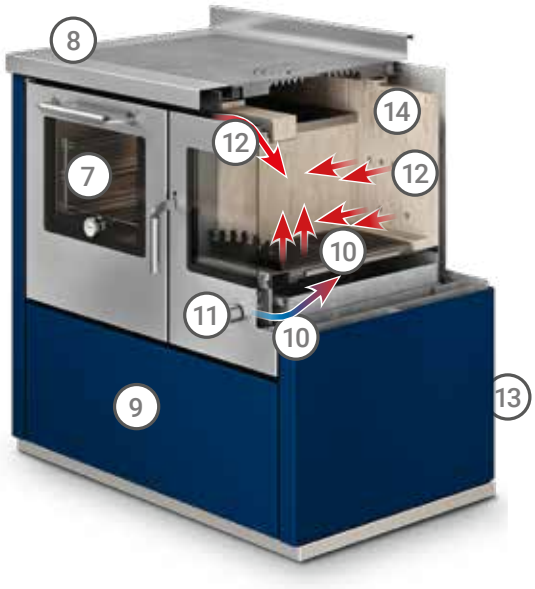
10. Système ECOPLUS®, air primaire

11. Régulateur thermostatique d'air primaire

12. Système ECOPLUS®, air secondaire

13. Arrivée d'air frais extérieur

14. Chambre de combustion et parcours de fumées recouverts de briques réfractaires



E60

ROUGE PORTE INOX

GD9 + E80

BLANC PORTES INOX
HOTTE PLATE

E90

Mesures : 90x60x86 cm
Puissance nominale : 6 (7,5) kW
Rendement : 85 %

E80

Mesures : 80x60x86 cm
Puissance nominale : 6 (7,5) kW
Rendement : 85 %

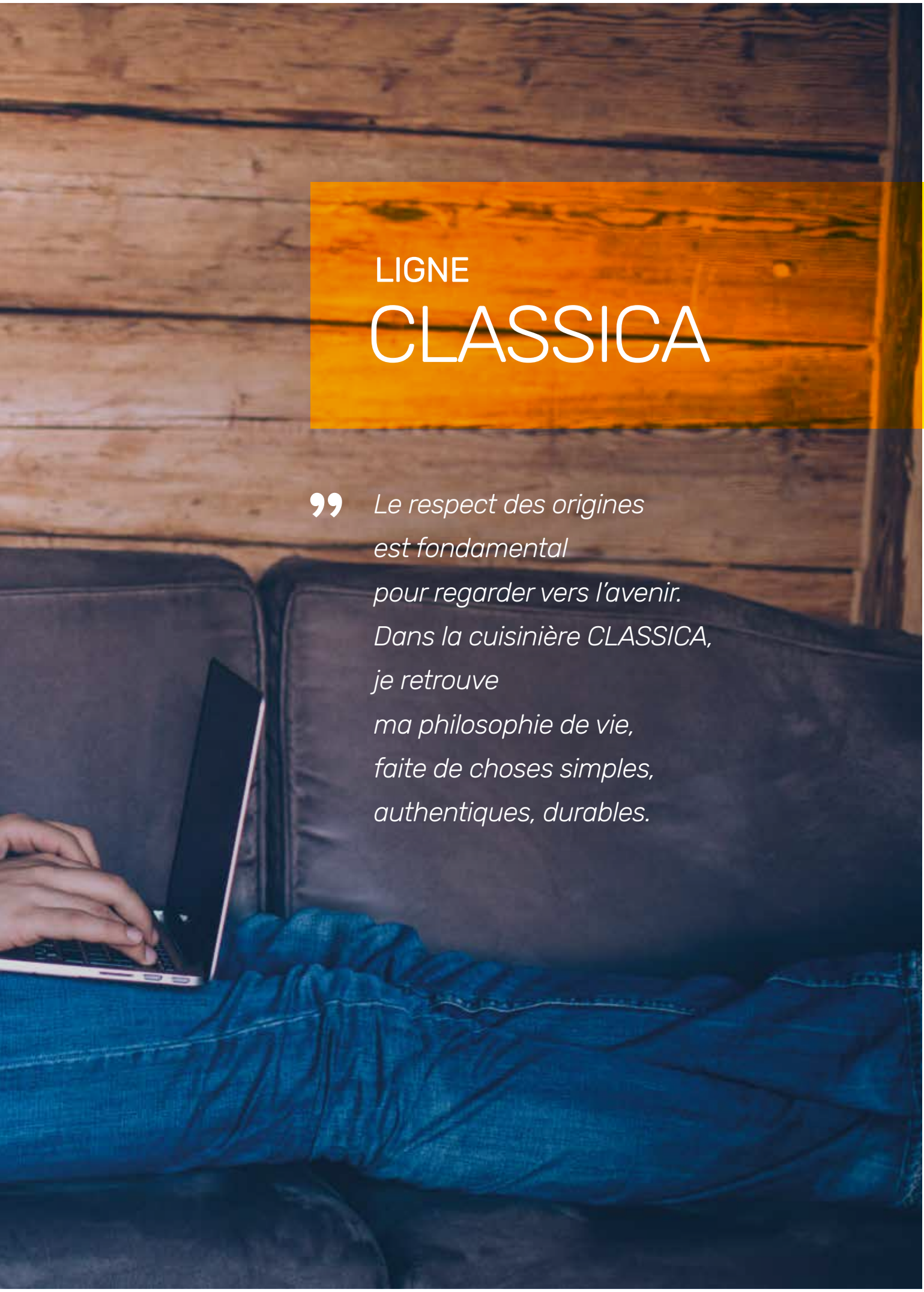
E60

Mesures : 60x60x86 cm
Puissance nominale : 5 (6,5) kW
Rendement : 83 %

COMBINÉ

Pour celui qui cherche une cuisinière complète, un COMBINÉ est l'idéal. À côté de la cuisinière à bois, un module avec un plan au gaz à 4 ou 5 feux ou électrique (à induction, ou à infrarouge) permet des modes de cuisson différents.

E90 + GD7



LIGNE

CLASSICA

Le respect des origines est fondamental pour regarder vers l'avenir. Dans la cuisinière CLASSICA, je retrouve ma philosophie de vie, faite de choses simples, authentiques, durables.

F90

NOIR PORTES INOX
HOTTE PLATE

LA CHALEUR DE LA TRADITION

Héritière de la grande histoire des cuisinières à bois DeManincor, la CLASSICA est la synthèse parfaite entre classicisme et modernité. Un produits aux performances excellentes, à la fois comme poêle et comme cuisinière à bois, idéal pour ajouter une touche de chaleur traditionnelle dans la maison.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

PLAQUE EN FONTE
Élement distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion homogène de la chaleur.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

FLEXIBILITÉ POUR L'ENCASTREMENT
Socle pouvant être fait sur mesure et plusieurs types de plans pour faciliter l'encastrement. Côtés aérés par convection naturelle qui permettent l'insertion entre les meubles sans autres mesures de précaution (prévoir seulement une distance de 3 mm).

LARGE VUE SUR LE FEU
La grande porte du feu, avec triple vitre céramique, pourvue d'un système autonettoyant, permet de profiter du spectacle feu.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement la chambre de combustion et le parcours de fumées afin de maintenir une température idéale et de fournir une combustion plus propre et un excellent rendement du four.

GRAND FOUR
Four en acier inox de grandes dimensions, avec double vitrage et équipé d'un éclairage, d'un thermomètre et de rails porte-plats amovibles, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

GRANDE AUTONOMIE
Le foyer et la bouche de chargement de grande dimension permettent de contenir des bûches allant jusqu'à 40 cm de long.

SORTIE DE FUMÉES
Elle peut être placée dans la partie supérieure, à droite ou à gauche. Sur demande, à l'arrière ou sur le côté. La hauteur de la sortie de fumées arrière peut être facilement réglée.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Les caractéristiques techniques et le souci des détails font de la CLASSICA une cuisinière à bois de grande résistance, puissance, autonomie et fiabilité. Les équipements de série (tels que les côtés aérés par convection naturelle et le Système ECOPLUS®), alliés à la qualité absolue des matériaux, sont la garantie de performances exceptionnelles.

1. Plaque en fonte chauffante de grosse épaisseur

2. Plan en acier inox 18/10 de grosse épaisseur

3. Démarreur pour l'allumage à froid

4. Large tiroir à cendre

5. Joint hermétique en fibre de verre

6. Grande porte du feu, avec triple vitre céramique pourvue d'un système autonettoyant

7. Côtés aérés par convection naturelle

8. Four avec double vitrage, équipé d'un éclairage et d'un thermomètre

9. Rails porte-plats amovibles

10. Accès facile pour le nettoyage du parcours de fumées

11. Solide tiroir à bois sur rails amortis

12. Système ECOPLUS®, air primaire

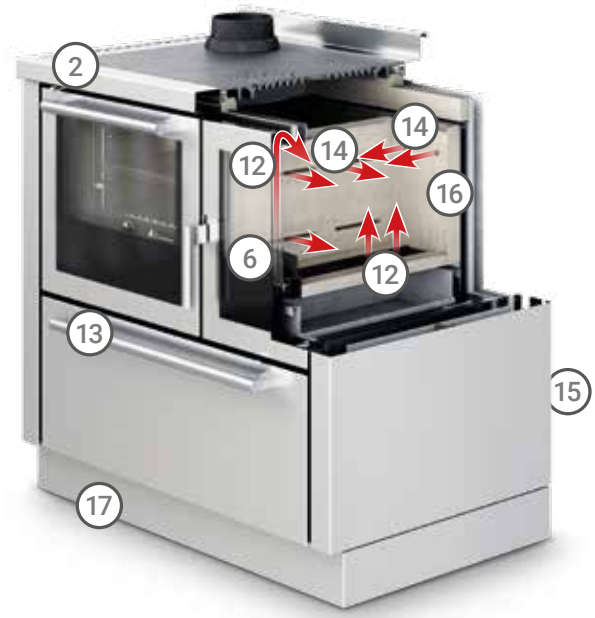
13 Levier de réglage de l'air primaire

14. Système ECOPLUS®, air secondaire

15. Arrivée d'air frais extérieur

16. Chambre de combustion et parcours de fumées recouverts de briques réfractaires

17. Socle réglable en hauteur et en profondeur



F70

NOIR PORTES INOX
HOTTE PLATE

G90 MAXI + F80

ARTE 14 NOIR
HOTTE AVEC ENVELOPPE HAUTE

F90

Mesures : 90x60x86 cm
Puissance nominale : 5,5 (7,5) kW
Rendement : 85 %

F80

Mesures : 80x60x86 cm
Puissance nominale : 5,5 (7,5) kW
Rendement : 85 %

F70

Mesures : 70x60x86 cm
Puissance nominale : 4,5 (6,5) kW
Rendement : 85 %

F60

Mesures : 60x60x86 cm
Puissance nominale : 4,5 (6,5) kW
Rendement : 85 %

F80 + G60

BLANC PORTES INOX PLEINES
HOTTE AVEC ENVELOPPE BASSE

F90

Mesures : 90x60x86 cm
Puissance nominale : 5,5 (7,5) kW
Rendement : 85 %

F80

Mesures : 80x60x86 cm
Puissance nominale : 5,5 (7,5) kW
Rendement : 85 %

F70

Mesures : 70x60x86 cm
Puissance nominale : 4,5 (6,5) kW
Rendement : 85 %

F60

Mesures : 60x60x86 cm
Puissance nominale : 4,5 (6,5) kW
Rendement : 85 %

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Leader dans le secteur des cuisinières professionnelles, DeManincor propose, en plus de la puissance de la cuisinière à bois, la combinaison avec **cuisinières à gaz**, pourvues de **4 ou 5 feux** dont un à triple couronne, avec de robustes grilles en fonte au ras du plan. En alternative, on peut opter pour les **plans à induction ou à infrarouge à 4 ou 5 zones.**

Four électrique multifonction statique ou ventilé de 60 ou 90 cm. Le modèle G910 avec four de 60 cm est équipé d'un pratique compartiment garde-manger, tandis que le modèle G910 maxi avec four de 90 cm est équipé de tournebroche.

Les finitions, le socle et le profil de la plan ont les mêmes caractéristiques que les cuisinières à bois classiques.

En option : gril en acier inox.

G90 MAXI

Mesures : 90x60x86 cm

A

Version Arte 14
Couleur rouge

G60

Mesures : 60x60x86 cm

A

G60

Mesures : 60x60x86 cm

A

G90

NOIR PORTES INOX
HOTTE AVEC ENVELOPPE BASSE

MONOBLOCS

Grâce au système de construction des MONOBLOCS, nous pouvons offrir un produit final aux caractéristiques uniques et personnalisé en fonction des exigences spécifiques. Le plan de travail est la marque de l'excellence DeManincor : une seule plaque en acier inox 18/10 de grosse épaisseur, sans joints ni raccords, la garantie du maximum de fonctionnalité et d'hygiène. Un système complet et évolué qui offre davantage que la simple somme des différentes parties.

MONOBLOC 180

HOTTE AVEC ENVELOPPE BASSE

MB120

F60 + G610 4 feux
Mesures : 120x60x86 cm

Arte 14
Couleur rouge

MB140

F80 + G60 4 zones d'induction
Mesures : 140x60x86 cm

MB156

F60 + G90 maxi 5 feux
Mesures : 150x60x86 cm

Arte 12
Couleur blanche

MB159

F90 + G60 4 feux
Mesures : 150x60x86 cm

Arte 11
Couleur ivoire

MB170

F80 + G90 5 feux
Mesures : 170x60x86 cm

Arte 13
Couleur verte

MB180

F90 + G90 maxi 5 zones d'induction
Mesures : 180x60x86 cm

Arte 12
Couleur bleue

HOTTES

L'ÉLÉMENT PARFAIT POUR COURONNER UNE CUISINIÈRE PROPRE ET EFFICACE

HOTTES EFFICACES ET ÉLÉGANTES

Une hotte est beaucoup plus qu'un accessoire, c'est la garantie d'une cuisine propre, saine et fonctionnelle. Solides, résistantes, au design élégant, les hottes DeManincor remplissent diverses fonctions en même temps, tout en assurant une atmosphère idéale dans la cuisine.

DES DÉTAILS QUI FONT FAIT LA DIFFÉRENCE

RÉSISTANCE OPTIMALE
Peinture spéciale à poudres époxydiques pour une résistance accrue aux vapeurs, aux graisses et à la chaleur.

ASPIRATION PROFESSIONNELLE
Aspirateur puissant à vitesse variable et à faible taux de bruit.

DÉBIT D'AIR ÉLEVÉ
900-1200 m³/h, l'idéal pour un renouvellement efficace de l'air de la pièce.

FILTRES À GRAISSE
Filtres en acier inox faciles à laver, même au lave-vaisselle.

MAXIMUM DE CONFORT
Éclairage incorporé avec spots à LED et barre porte-ustensiles de série.

K Hotte avec enveloppe haute

KD Hotte diagonale droite/gauche

KA Hotte avec enveloppe basse

KP Hotte plate *

KAI Hotte à encastrement *

MESURES

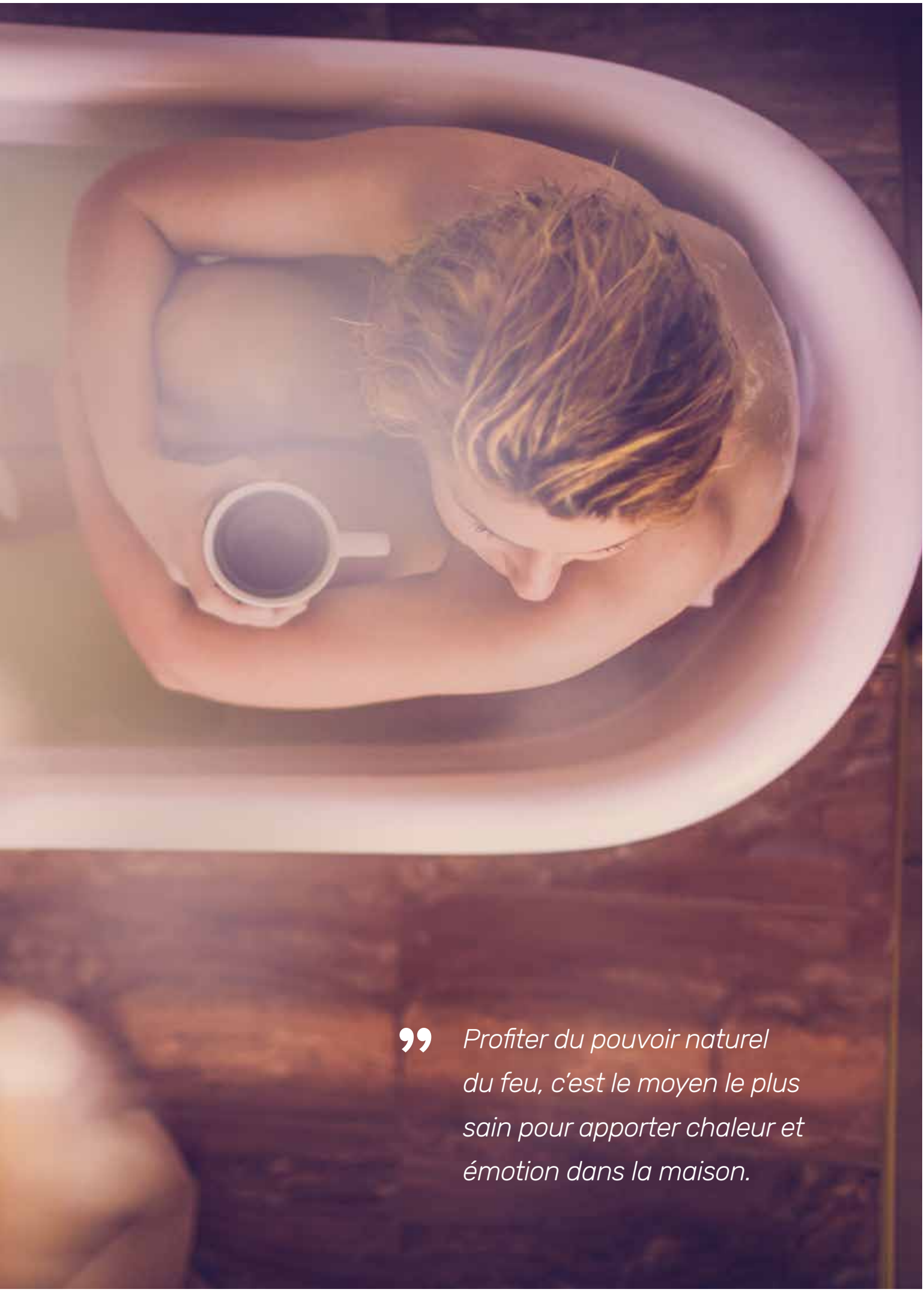
Modèles standards : de 90 à 200 cm
Encastrés : 90-120-150 cm

FINITIONS

Enveloppe : inox, noire, blanche, rouge, bleue, verte, jaune, ivoire
Poutre : inox, laiton

* Ne disposent pas du porte-ustensiles de série.

HYDRO-CHAUFFAGE



Profiter du pouvoir naturel du feu, c'est le moyen le plus sain pour apporter chaleur et émotion dans la maison.

FKA900 + G910

ARTE 12 ROUGE
HOTTE AVEC ENVELOPPE HAUTE

HYDRO-CUISINIERES

Je cuisine et je chauffe
en respectant l'écosystème.
Avec ma HYDRO-CUISINIERES,
je prends soin de la maison
et de l'environnement.

HYDRO-CUISINIÈRES

Les HYDRO-CUISINIÈRES signées DeManincor sont, depuis des années, un exemple de solidité, de durée et d'efficacité. C'est le meilleur choix pour celui qui souhaite avoir tous les avantages d'une hydro-cuisinière moderne, tout en profitant de la chaleur saine du feu.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

CHAUDIÈRE AVEC 5 ANS DE GARANTIE
Chaudière avec surfaces d'échange conçue pour un maximum de rendement, en acier spécial très épais et 5 ans de garantie.

GRAND FOUR
Four en acier inox de grandes dimensions, équipé d'un éclairage et d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

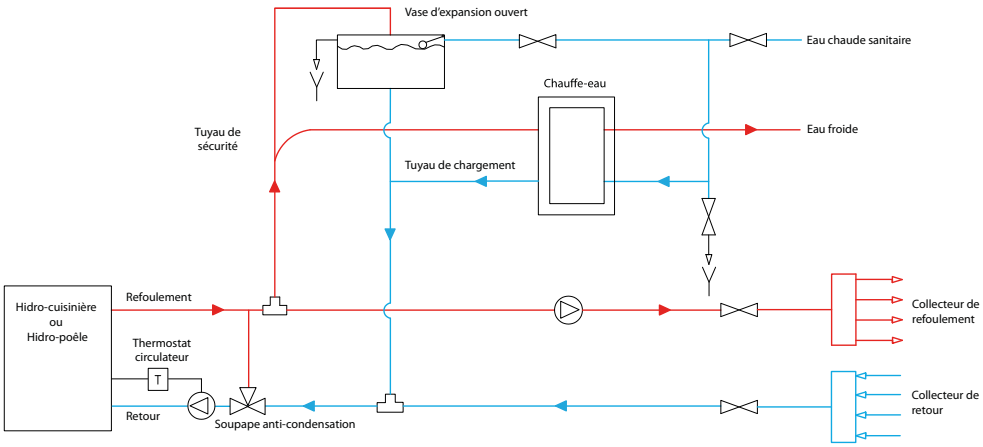
PLAQUE EN FONTE
Élement distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion homogène de la chaleur.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement le parcours de fumées afin de maintenir une température idéale et de fournir une combustion plus propre et un excellent rendement du four.

FLEXIBILITÉ POUR L'ENCASTREMENT
Les caractéristiques de ce produit (socle sur mesure, différents types de plan, entretoises) assurent une grande adaptabilité aux divers endroits d'installation.

INSTALLATION À VASE OUVERT



1. Plaque en fonte chauffante de grosse épaisseur

2. Châssis en acier inox 18/10 de grosse épaisseur

3. Démarreur pour l'allumage à froid

4. Porte du feu en fonte avec joint hermétique en fibre de verre

5. Thermomètre de la chaudière

6. Grille réglable en hauteur (FK900 et FK600)

7. Joint hermétique en fibre de verre

8. Four avec éclairage et thermomètre

9. Solide tiroir à bois

10. Système ECOPLUS®, air primaire

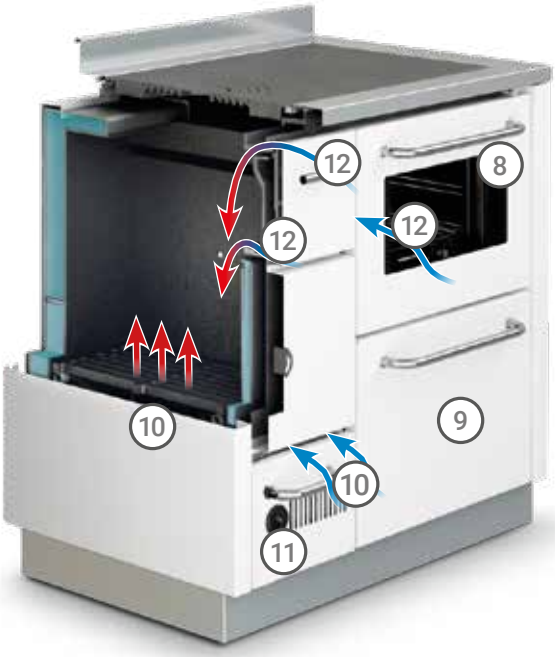
11. Régulateur thermostatique d'air primaire

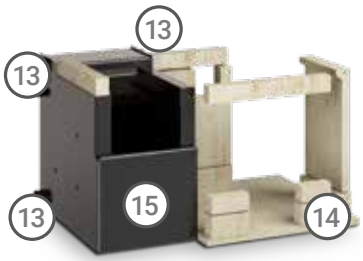
12. Système ECOPLUS®, air secondaire

13. Raccords doubles pour une installation facile

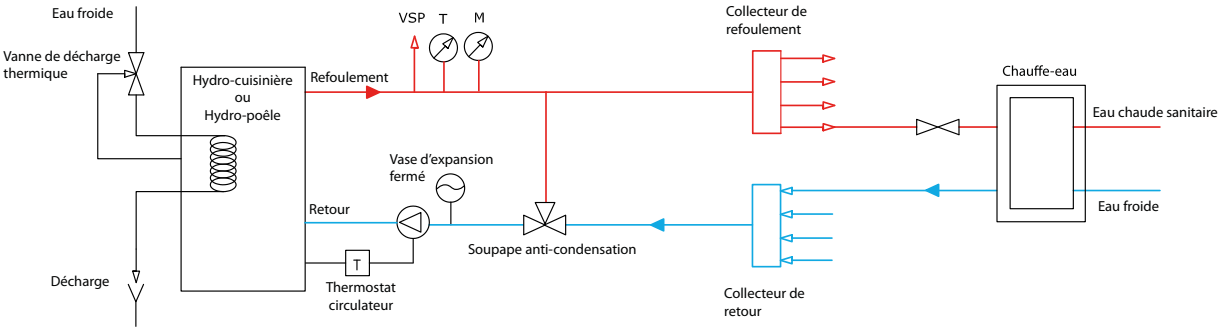
14. Parcours de fumées recouvert de briques réfractaires

15. Chaudière avec 5 ans de garantie





INSTALLATION À VASE FERMÉ



M = Manomètre VSP = Vanne de surpression T = Thermomètre

FK900

Mesures : 90x60x86 cm
Puissance nominale : 14 (22) kW
Rendement : 70 %

Émail :

FK600

Mesures : 60x60x86 cm
Puissance nominale : 14 (22) kW
Rendement : 70 %

Émail :

FKA900

Mesures : 90x60x86 cm
Puissance nominale : 12 (20) kW
Rendement : 70 %

*non disponible dans la version Arte 14

EK90

Mesures : 90x60x86 cm
Puissance nominale : 12 (20) kW
Rendement : 70 %

HYDRO-CUISINIÈRE EK90

IVOIRE PORTES NOIRES

HYDRO-CUISINIÈRES À VASE OUVERT INTÉGRÉ

Nos HYDRO-CUISINIÈRES à vase ouvert intégré, s'harmonisent aisément au système hydraulique, en évitant les interventions invasives et coûteuses. Elles sont conçues pour garantir une installation simple et sûre, même lorsqu'elles sont associées à d'autres installations préexistantes.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

INSTALLATION SIMPLE ET SÛRE
Grâce au vase ouvert intégré, d'autres systèmes de sécurité ne sont pas nécessaires et la cuisinière peut être raccordée directement à une installation à vase fermé.

CHAUDIÈRE AVEC 5 ANS DE GARANTIE
Chaudière avec surfaces d'échange conçue pour un maximum de rendement, en acier spécial très épais et 5 ans de garantie.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

SORTIE DE FUMÉES :
Supérieure à droite ou, sur demande, à l'arrière.

PLAQUE EN FONTE
Élement distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion de chaleur.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement le parcours de fumées afin de maintenir une température idéale et de fournir une combustion plus propre et un excellent rendement du four.

GRAND FOUR
Four en acier inox de grandes dimensions, équipé d'un éclairage et d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

ACS - EAU CHAUDE SANITAIRE
sur demande un deuxième serpentin permet la production d'Eau Chaude Sanitaire instantanée (13 Lt/min).

1. Plaque en fonte chauffante de grosse épaisseur

2. Plan en acier inox 18/10 de grosse épaisseur

3. Démarreur pour l'allumage à froid

4. Grille du feu réglable en hauteur

5. Large tiroir à cendre

6. Joint hermétique en fibre de verre

7. Grande vitre céramique avec système autonettoyant

8. Four équipé d'un éclairage et d'un thermomètre

9. Centrale électronique avec prédisposition pour le contrôle de la vanne à trois voies

10. 2 circulateurs intégrés : un pour le circuit interne et l'autre pour le circuit thermohydraulique

11. Système ECOPLUS®, air primaire

12. Régulateur thermostatique d'air primaire

13. Système ECOPLUS®, air secondaire

14. Parcours de fumées recouvert de briques réfractaires

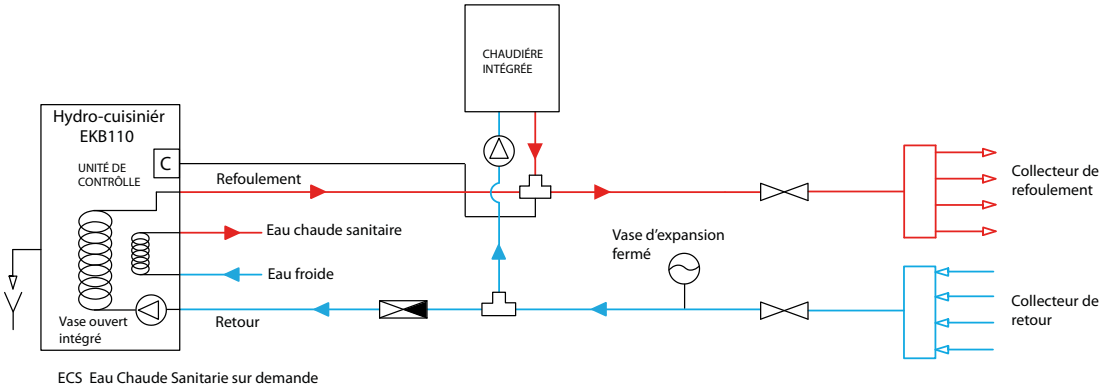
15. Solide tiroir à bois

16. Accès facile pour le nettoyage du parcours de fumées

17. Système d'échange thermique à serpentin

18. Vase ouvert de sécurité intégré

SYSTÈME AVEC VASE OUVERT INTÉGRÉ



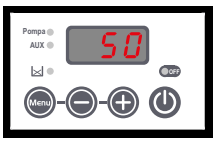
Système de sécurité à vase ouvert intégré. Le trop-plein assure un niveau maximum contrôlé de l'eau.

2 pompes de circulation intégrées: une pour le circuit intérieur et l'autre pour le circuit thermo-hydraulique de chauffage.

L'échange de chaleur s'effectue par un système à serpentin plongé dans le réservoir.

L'anode consommable de protection contre la corrosion et les parois épaisses assurent une longue durée de vie.

CENTRALE ÉLECTRONIQUE



La centrale électronique de contrôle garantit un système de gestion évolué de l'installation de chauffage, des alarmes de sécurité et des fonctions d'entretien.

FONCTION PRINCIPALE
Elle relève la température dans la chaudière et règle la pompe de circulation intégrée.

FONCTION SECONDAIRE
Gestion des appareils externes reliés à la hydro-cuisinière.

FONCTION D'ALARME
Quand la température dans la chaudière est supérieure à celle configurée, une alarme sonore et visuelle s'active.

FONCTION DE MAINTIEN DU NIVEAU
Une alarme visuelle s'active en cas de bas niveau d'eau dans la chaudière.

FONCTION STANDBY
Si, lorsque la centrale est éteinte, la température dépasse celle de sécurité, la pompe se met en marche automatiquement.

FONCTION ANTIGEL
Si la température descend sous un certain niveau, elle active la pompe de circulation.

EKB110

Mesures : 110x60x86 cm
Puissance nominale : 20 (30) kW
Rendement : 75 %

HYDRO-CUISINIÈRE EK110+GD7

NOIR PORTES INOX
HOTTE AVEC ENVELOPPE BASSE

HYDRO-POÊLES

Mon HYDRO-POÊLE a trouvé tout naturellement sa place dans ma salle de séjour et apporte dans la maison chaleur et émotion. Dans le respect de l'environnement.

ZK60F

NOIR

LA CHALEUR SAINE DU FEU

La technologie exclusive DeManincor a su combiner une puissance élevée et une grande autonomie à une esthétique raffinée et élégante. Le résultat sont nos HYDRO-POÊLES, capables de fournir des performances de haut niveau tout en respectant l'environnement. Un élément d'ameublement moderne, pratique, propre et efficace.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

MAXIMUM DE RENDEMENT
La technologie DeManincor parvient à combiner puissances élevées et grande autonomie et à garantir un rendement allant jusqu'à 85 %.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent la partie inférieure de la chambre de combustion, en assurant des rendements élevés et une réduction sensible de la condensation dans la chaudière, la garantie d'une plus grande efficacité à long terme.

ARRIVÉE D'AIR FRAIS EXTÉRIEUR
L'air utilisé par la combustion n'est pas prélevé de l'intérieur mais entièrement de l'extérieur.

CHAUDIÈRE AVEC 5 ANS DE GARANTIE
Chaudière avec surfaces d'échange conçue pour un maximum de rendement, en acier spécial très épais et 5 ans de garantie.

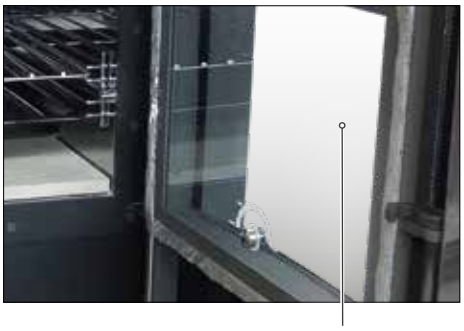
PRÉDISPOSITION POUR DÉCHARGE THERMIQUE DE SÉCURITÉ
Équipé de circuit interne d'échange pour les installations à vases fermés avec décharge thermique de sécurité.

GRAND FOUR
Four en acier inox de grandes dimensions, avec double vitrage et équipé d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

PUISSANCES ÉLEVÉES
La technologie DeManincor permet d'offrir des puissances élevées, l'idéal pour chauffer rapidement même les plus grands espaces.

Accès facile pour le nettoyage du parcours de fumées au-dessus du four

Arrivée d'air frais extérieur diamètre 80 mm Ø



Porte du four avec double vitrage et thermomètre

Sole du four en matériau réfractaire alimentaire

1. Chaudière avec faisceau tubulaire conçu pour obtenir le maximum de rendement

2. Sortie de fumées supérieure diamètre 15 mm (Ø)

3. Système ECOPLUS® air primaire

4. Régulateur thermostatique d'air primaire

5. Système ECOPLUS® air secondaire

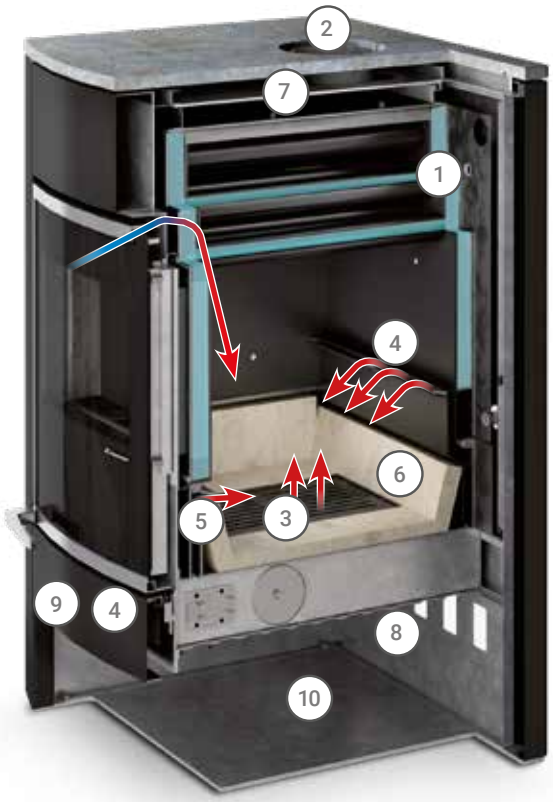
6. Revêtement en matériau réfractaire

7. Comode accès pour le nettoyage de la chaudière

8. Arrivée d'air frais extérieur diamètre 80 mm (Ø)

9. Large tiroir à cendre

10. Compartiment à bois



ZK60

Mesures : 68x66x108 cm
Puissance nominale : 13,9 (24,5) kW
Rendement : 85 %

SK60

Mesures : 68x66x108 cm
Puissance nominale : 13,9 (24,5) kW
Rendement : 85 %

Couleurs céramiques :
Blanc, Terre, Bordeaux

ZK60F

Mesures : 68x66x145 cm
Puissance nominale : 17,1 (26,5) kW
Rendement : 85 %

SK60F

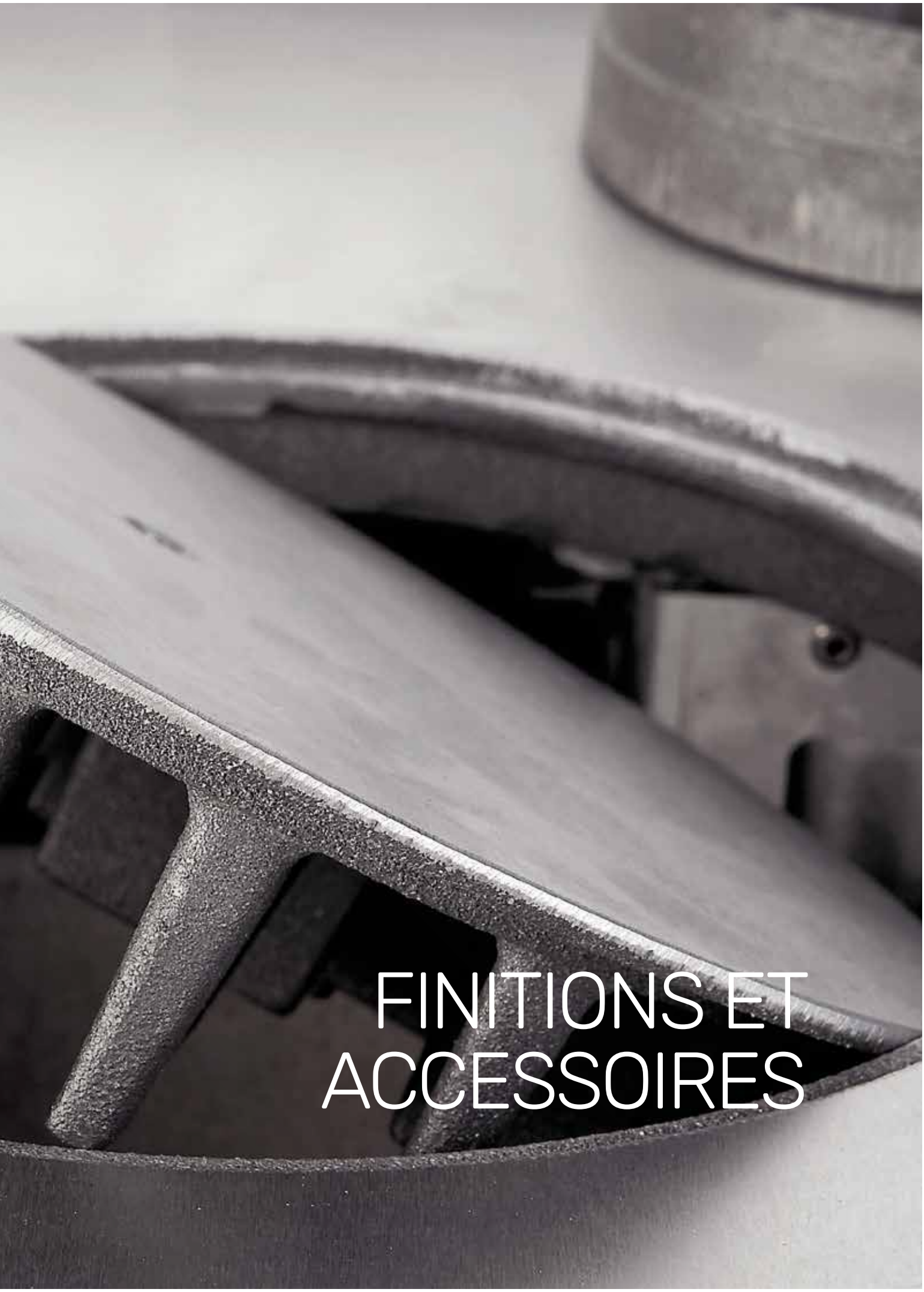
Mesures : 68x66x145 cm
Puissance nominale : 17,1 (26,5) kW
Rendement : 85 %

Couleurs céramiques :
Blanc, Terre, Bordeaux

SK60F

CÉRAMIQUES BORDEAUX

POUR VOUS
SATISFAIRE PLEINEMENT,
DE NOMBREUSES POSSIBILITÉS
DE PERSONNALISATION



FINITIONS ET ACCESSOIRES

POIGNÉES

DOMINO

D1
Acier inox

D3
Acier inox

CLASSICA

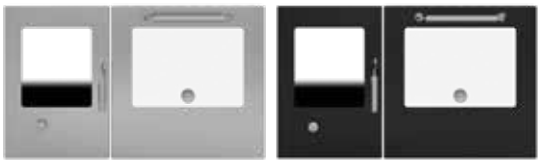
D5
Acier inox

PORTES

DOMINO

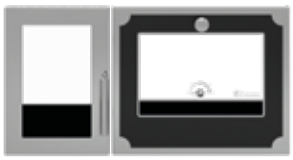
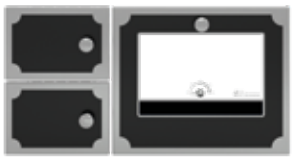
Inox Noir

ECO



Inox Noir

CLASSICA

	Inox	Noir	Version Arte
Porte foyer avec triple vitrage			
Portes pleines			

FINITIONS HYDRO-CUISINIÈRES CLASSICA

En tant que revêtement couvrant et imperméable, l'émail est appliqué sur les surfaces afin de procurer au produit davantage de résistance et de protection contre l'action de la rouille et des acides.

Laiton

Acier Inox

Émail blanc

Émail noir

Inox satiné

Émail Brun fumé

Uniquement pour hydro-cuisinières (FK600 et FK900)

SÉRIE ARTE Ⓐ

Les finitions et les poignées de la SÉRIE ARTE permettent de personnaliser le produit, en lui conférant un caractère original.

Arte 11	Arte 12	Arte 13	Arte 14	
				Noir
				Blanc
				Ivoire
				Rouge
				Bleu
				Vert
				Cuivre

Couleurs RAL
www.coloriral.com

Inox brillant

Laiton

Inox satiné

ACCESSOIRES

Nous offrons une large gamme d'accessoires pour compléter la cuisinière selon vos exigences spécifiques. L'union entre design et matériaux de première qualité, caractéristique du style DeManincor, garantit toujours des résultats élevés en termes de solidité, résistance et fonctionnalité.

Main courante en acier inox ou laiton.

Gril pour cuisinières à gaz.

Disque chauffant à haut rendement.

Cache plaque inox.

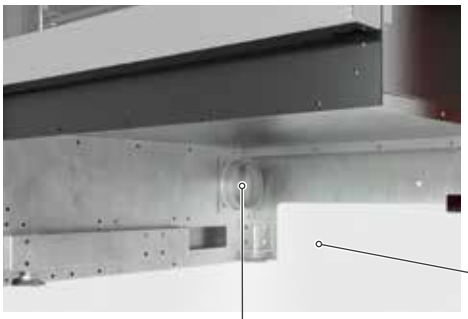
Plaque en vitrocéramique pour cuisinière à bois.

Paire de guides coulissants porte-plats à four. fournie sur Classica et, sur demande, sur toutes les autres.

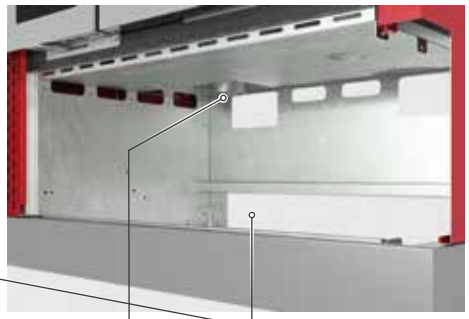
PRISE D'AIR DE L'EXTÉRIEUR

Pour l'installation dans des milieux à étanchéité hermétique particulière, comme les maisons à faible consommation d'énergie ou les maisons passives, il peut être nécessaire de prélever l'air de combustion directement de l'extérieur. Nos modèles, pourvus d'une prédisposition pour arrivée d'air frais extérieur, peuvent être facilement raccordés.

F60 - F70



F80 - F90

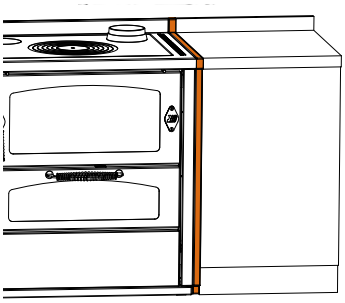


Raccordement tuyau Ø 80 mm

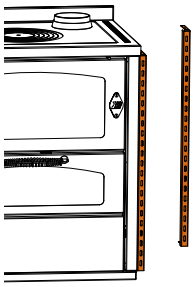
Accès à l'arrière

ISOLATION THERMIQUE ET ENTRETOISES

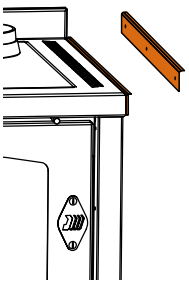
Pour le cas où il serait nécessaire d'approcher la cuisinière à des matériaux particulièrement sensibles à la chaleur, prévoir une distance de sécurité appropriée. Pour les modèles Classica, une distance de 3 mm est suffisante. Pour tous les autres modèles, qui sont prévus pour être encastrés, des entretoises spécifiques sont disponibles pour permettre une installation facile et en toute sécurité.



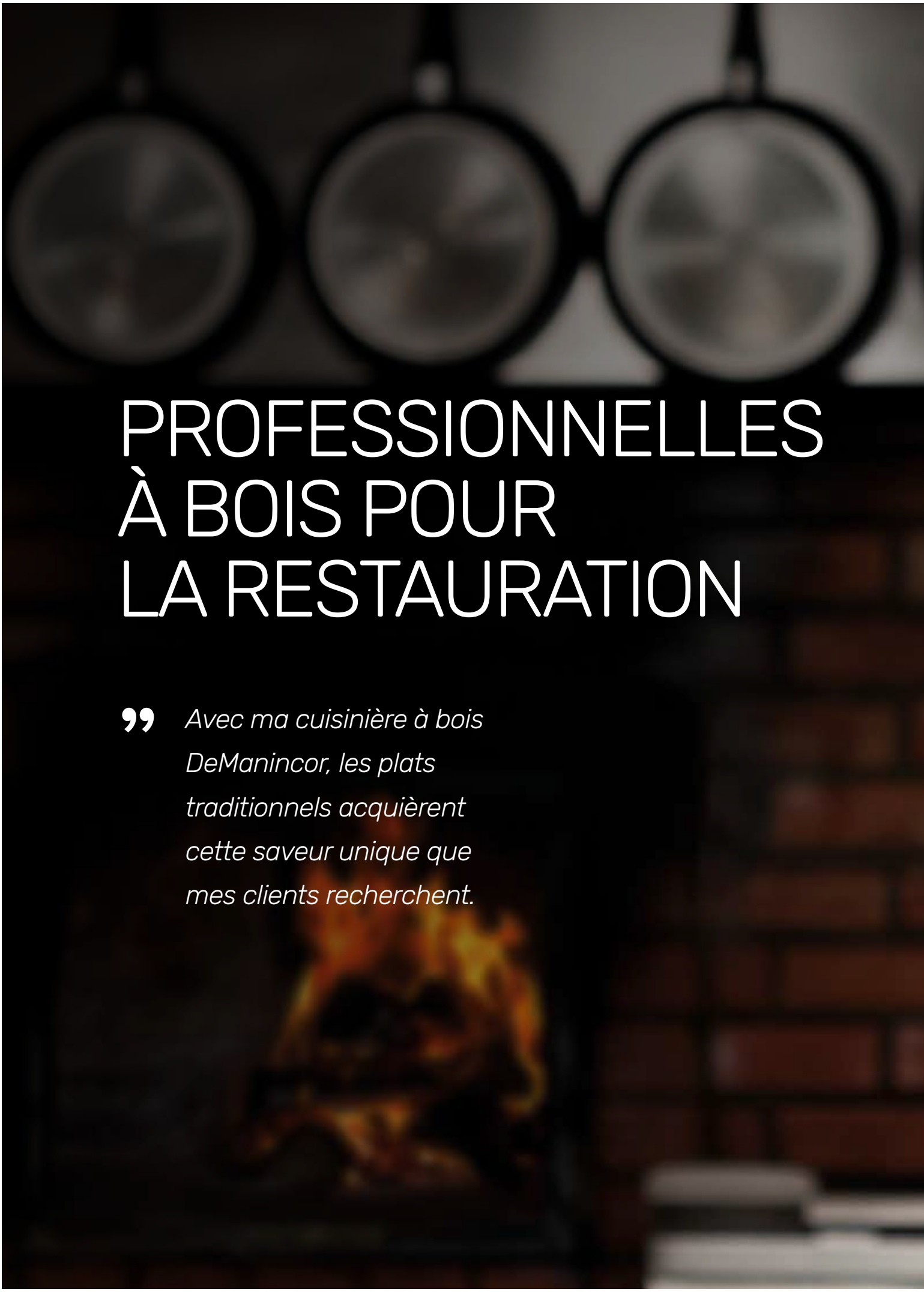
Entretoise sur mesure : plan, façade et socle inox.



Entretoise percée.

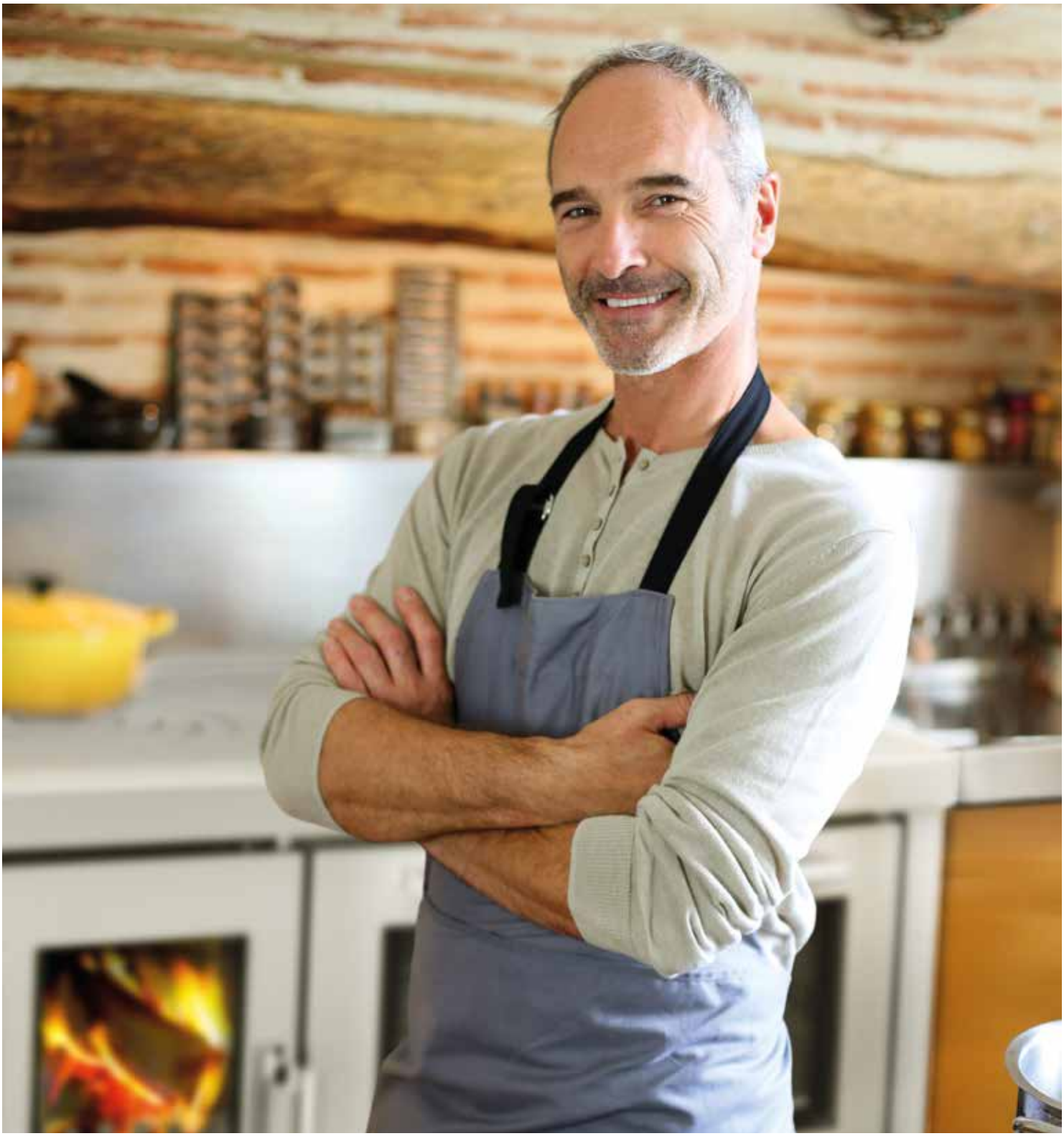


Profil pour plan.



PROFESSIONNELLES À BOIS POUR LA RESTAURATION

> *Avec ma cuisinière à bois DeManincor, les plats traditionnels acquièrent cette saveur unique que mes clients recherchent.*



CUISINIÈRES AU GAZ PROFESSIONNELLES

Solides, pratiques, fonctionnelles, les cuisinières DeManincor entrent dans les restaurants, tavernes et refuges et apportent la chaleur et la tradition de la cuisson au bois. Le four en acier inox de grandes dimensions, associé à l'excellente qualité des matériaux et aux performances élevées en termes d'autonomie et de puissance, font des cuisinières à bois DeManincor un atout de choix pour les professionnels de la restauration : un choix qui est toujours récompensé par l'appréciation de la clientèle.

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

PLAQUE EN FONTE
Élement distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion homogène de la chaleur.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

GRAND FOUR
Four en acier inox 54x56xh28 cm, compatible avec les plats Gastronorm Gn 1/1, avec double vitrage et équipé d'un éclairage et d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

LARGE VUE SUR LE FEU
La grande porte du feu, avec triple vitre céramique, pourvue d'un système autonettoyant, permet de profiter du spectacle feu.

GRANDE AUTONOMIE
Le foyer et la bouche de chargement de grande dimension permettent de contenir des bûches de 40 cm de long.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement la chambre de combustion et le parcours de fumées afin de maintenir une température idéale et de fournir une combustion plus propre.

Sur demande, la version à portes pleines est disponible.

FLEXIBILITÉ POUR L'ENCASTREMENT
Socle pouvant être fait sur mesure et plusieurs types de plan pour faciliter l'encastrement.

ARRIVÉE D'AIR FRAIS EXTÉRIEUR
L'air utilisé par la combustion n'est pas prélevé de l'intérieur mais entièrement de l'extérieur.

LM110

Mesures : 110x70x91 cm
Puissance nominale : 7,5 (10) kW
Rendement : 75 %

DES DÉTAILS QUI FONT LA DIFFÉRENCE

PLAQUE EN FONTE
Élément distinctif des cuisinières DeManincor, la plaque de cuisson en fonte chauffante, de grosse épaisseur, garantit des performances supérieures en termes de diffusion homogène de la chaleur.

SYSTÈME ECOPLUS®
La technique de pointe, visant une combustion complète et propre, garantit le maximum de rendement thermique, tout en réduisant les émissions nocives dans l'atmosphère.

GRAND FOUR
Four en acier inox 54x66xh29 cm, compatible avec les plats Gastronorm Gn 2/1, avec double vitrage et équipé d'un éclairage et d'un thermomètre, idéal pour garantir des cuissons homogènes et des températures élevées.

DESSOUS DE FOUR
Avec fonction de maintien 54x66xh24 cm compatible avec plats Gastronorm Gn 2/1.
Sur demande, avec vitre.

GRANDE AUTONOMIE
Le foyer et la bouche de chargement de grande dimension permettent de contenir des bûches allant jusqu'à 60 cm de long.

BRIQUES RÉFRACTAIRES
Elles recouvrent entièrement la chambre de combustion et le parcours de fumées afin de maintenir une température idéale et de fournir une combustion plus propre.

ARRIVÉE D'AIR FRAIS EXTÉRIEUR
L'air utilisé par la combustion n'est pas prélevé de l'intérieur mais entièrement de l'extérieur.

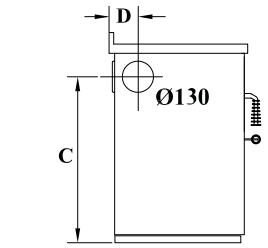
LM140

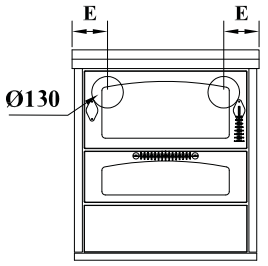
Mesures : 140x80x91 cm
Puissance nominale : 10 (15) kW
Rendement : 72,5 %

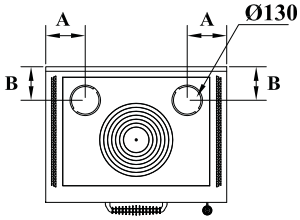
FICHES TECHNIQUES

CUISINIÈRES À BOIS

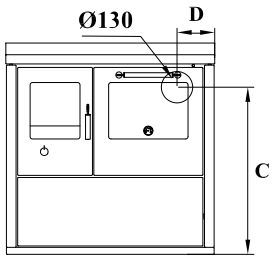
Ligne DOMINO		D6	D8	D6 MAXI	D8 MAXI
Rendement		85%	87%	85%	87%
Puissance calorifique nominale (Max)	kW	5,5 (7,5)	7,5 (10)	5,5 (7,5)	7,5 (10)
CO mesuré (à 13 % d'oxygène)	%	0,08	0,10	0,08	0,10
Quantité conseillée de bois	kg/h	1,5-2	2-2,5	1,5-2	2-2,5
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	60x60x86	80x60x86	60x60x86	80x60x86
Dimensions du four (LxPxH)	cm	34x47x15	54x47x15	34x47x26	54x47x26
Dimensions du foyer (LxP)	cm	38x25x25	57x25x25	38x25x25	57x25x25
Dimensions bouche de chargement (LxH)	cm	35x20	55x20	35x20	55x20
Plaque de cuisson (LxP)	cm	45x48	66x48	45x48	66x48
Poids net/avec emballage	kg	180/195	195/215	180/195	195/215
Sortie de fumées supérieure (Ø)	cm	13	13	13	13
A) Distance latérale	cm	17	17,5	17	17,5
B) Distance du mur	cm	14,4	14,8	14,4	14,8
Sortie de fumées arr. et lat. (Ø)	cm	13	13	13	13
C) Hauteur	cm	72	72	72	72
D) Distance du mur de la sortie latérale	cm	13	13	13	13
E) Distance latérale de la sortie arrière	cm	15	15	15	15
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Arrivée d'air frais extérieur (Ø) 80 mm		oui	oui	non	non
Compartiment à bois et panneau inox		DOMINA			
Distance de sécurité pour l'encastrement*	mm	25	25	25	25
Accessoires sur demande : main courante en inox/laiton avant, 2 ou 3 côtés, disque à haut rendement, cache plaque en inox					

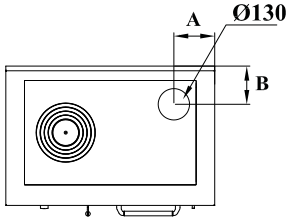






Ligne ECO		E60	E80	E90
Rendement		83%	85%	85%
Puissance calorifique nominale (Max)	kW	5 (6,5)	6 (7,5)	6 (7,5)
CO mesuré (à 13 % d'oxygène)	%	0,06	0,09	0,09
Quantité conseillée de bois	kg/h	1,7-2,5	1,8-2,5	1,8-2,5
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	60x60x86	80x60x86	90x60x86
Dimensions du four (LxPxH)	cm	-	36x43x26	36x43x26
Dimensions du foyer (LxP)	cm	30x29x31	21x40x31	21x40x31
Dimensions bouche de chargement (LxH)	cm	36x22	16x25	22x25
Plaque de cuisson (LxP)	cm	48x45	68x45	74x45
Poids net/avec emballage	kg	130/140	195/180	175/190
Sortie de fumées supérieure (Ø)	cm	13	13	13
A) Distance latérale	cm	17	15,5	17,5
B) Distance du mur	cm	14,5	16,5	16,5
Sortie de fumées arr. et lat. (Ø)	cm	13	13	13
C) Hauteur	cm	72	72	72
D) Distance latérale de la sortie arrière	cm	16	16	16
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12
Arrivée d'air frais extérieur (Ø) 80 mm		oui	oui	oui
Distance de sécurité pour l'encastrement*	mm	25	25	25
Accessoires sur demande : main courante en inox avant, 2 ou 3 côtés, disque à haut rendement, cache plaque en inox				

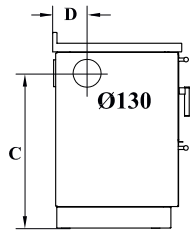


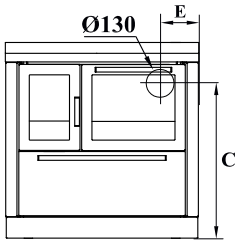


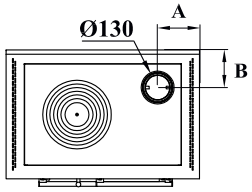
*Distance latérale de sécurité du matériel inflammable sous le niveau du plan.

Ligne CLASSIQUE		F60	F70	F80	F90
Rendement		85%	85%	85%	85%
Puissance calorifique nominale (Max)	kW	4,5 (6,5)	4,5 (6,5)	5,5 (7,5)	5,5 (7,5)
CO mesuré (à 13 % d'oxygène)	%	0,09	0,09	0,10	0,10
Quantité conseillée de bois	kg/h	1,4-2	1,4-2	1,7-2	1,7-2
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	60x60x86	70x60x86	80x60x86	90x60x86
Dimensions du four (LxPxH)	cm	35x42x14	35x42x14	35x42x23	35x42x23
Dimensions du foyer (LxP)	cm	21x37x27	21x37x27	17x37x23	17x37x23
Dimensions bouche de chargement (LxH)	cm	20x18	20x18	22x17	22x17
Plaque de cuisson (LxP)	cm	53x47	53x47	73x47	73x47
Poids net/avec emballage	kg	160/175	165/180	180/200	185/205
Sortie de fumées supérieure (Ø)	cm	13	13	13	13
A) Distance latérale	cm	14,5	19,5	14,5	19,5
B) Distance du mur	cm	17,5	17,5	17,5	17,5
Sortie de fumées arr. et lat. (Ø)	cm	13	13	13	13
C) Hauteur	cm	72	72	72	72
D) Distance du mur de la sortie latérale	cm	16	16	16	16
E) Distance latérale de la sortie arrière	cm	13	18	13	18
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Arrivée d'air frais extérieur (Ø) 80 mm		oui	oui	oui	oui
Distance de sécurité pour l'encastrement*	mm	15	3	3	3
Accessoires sur demande : main courante en inox/laiton avant, 2 ou 3 côtés, disque à haut rendement, cache plaque en inox					

*Distance latérale de sécurité du matériel inflammable sous le niveau du plan.



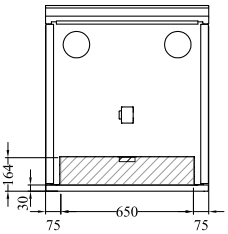




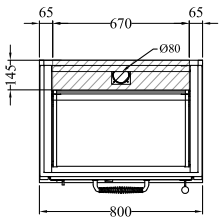
RACCORDEMENT ARRIVÉE D'AIR EXTÉRIEUR ⌀ 80mm

Zone où l'on peut prédisposer le raccordement de l'air externe

DOMINO

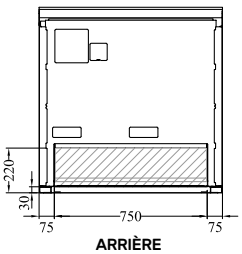


ARRIÈRE

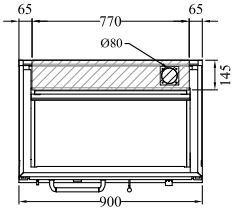


SOL

ECO

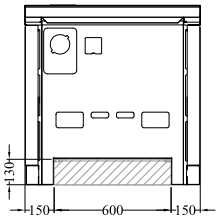


ARRIÈRE

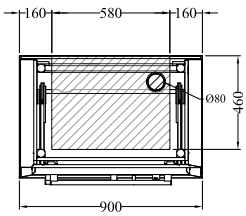


SOL

CLASSICA

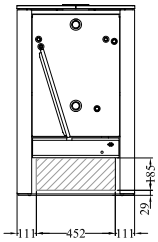


ARRIÈRE



SOL

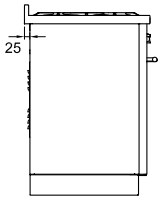
HYDRO-POÊLES

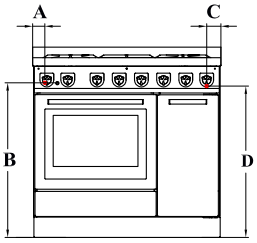


ARRIÈRE

CUISINIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES

CUISINIÈRES À GAZ ET ÉLECTRIQUES			G90	G60	GD9	GD7	PLANS À INDUCTION	
Dimensions extérieures (LxPxH)		cm	90x60x86	60x60x86	90x60x86	70x60x86	*4 zones	*5 zones
Petit brûleur au gaz		0,75 kW	1	1	1	1		
Brûleur au gaz moyen		1,75 kW	2	1	2	1		
Grand brûleur au gaz		3 kW	1	1	1	1		
Brûleur au gaz à triple couronne		3,6 kW	1	1	1	1		
Zone électrique de cuisson	Ø 16	1,4 kW					2	2
Zone électrique de cuisson	Ø 16	1,4/2 kW					1	1
Zone électrique de cuisson	Ø 20	2,3 kW					1	1
Double zone de cuisson	Ø 25	2,3/3 kW					-	1
Four électrique 2,2 kW (LxPxH)		cm	46x42x33	46x42x33		46x42x33	46x42x33	46x42x33
Four électrique 2,5 kW (LxPxH)		cm	62x41x31		62x41x31			62x41x31
Poids net/avec emballage		kg	80/95	60/73	80/95	65/78		
Puissance nominale du gaz		kW	10,85	9,1	10,85	9,1		
Puissance électrique nominale		kW	2,2/2,5	2,2	2,5	2,2	9	9,3/9,5
Branchement électrique (A, B)		cm	6-74	6-72	6-74	6-72		
Branchement gaz (C, D)		cm	7-72	7-73	7-72	7-73		
Accessoires sur demande : main courante en inox/laiton avant, 2 ou 3 côtés, gril en acier inox.								





*4 zones : G60 - GD7
*5 zones : G90/G90 MAXI - GD9

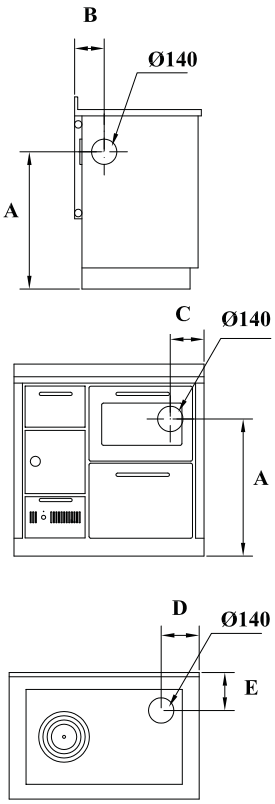
PROFESSIONNELLES AU BOIS POUR LA RESTAURATION

PROFESSIONNELLE À BOIS		LM110	LM140
Rendement		75 %	72,5 %
Puissance calorifique nominale (Max)	kW	7,5 (10)	10 (15)
CO mesuré (à 13 % d'oxygène)	%	0,11	0,13
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	110x70x91	140x80x91
Dimensions du foyer (LxPxH)	cm	22x44x36	30x50x35
Dimensions du four (LxPxH)	cm	54x56x28	54x66x29
Dimensions 2ème four (LxPxH)	cm	-	54x66x24
Bouche de chargement (LxH)	cm	22x25	27x27
Plaque chauffante de cuisson (LxP)	cm	93x52	123x58
Poids net/avec emballage	kg	270/290	520/540
Sortie de fumées supérieure à droite ou à gauche (Ø)	cm	15	18
A) Distance latérale	cm	18	21
B) Distance du mur	cm	15	23
Sortie de fumées arrière et latérale à droite ou gauche (Ø)	cm	15	18
C) Hauteur	cm	76	70
D) Distance du mur de la sortie latérale	cm	15	20
E) Distance latérale de la sortie arrière	cm	16	17
Dépression nécessaire de la cheminée	mbr	0,12	0,12
Arrivée d'air frais extérieur (Ø) 80 mm		oui	oui
Production Eau chaude sanitaire		-	sur demande
Accessoires sur demande : main courante en inox avant, 2 ou 3 côtés, disque à haut rendement*, cache plaque en inox (*uniquement LM110)			

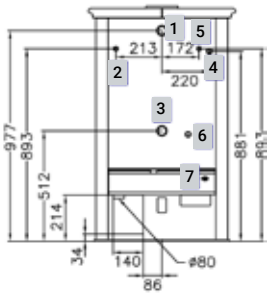
HYDRO-CHAUFFAGE

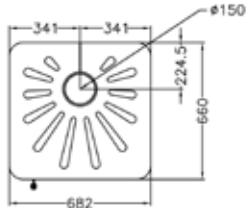
HYDRO-CUISINIÈRES		FK600*	FK900	FKA900	EK90	EKB110
Rendement		70 %	70 %	70 %	70 %	75 %
Puissance calorifique nominale (Max)	kW	14 (22)	14 (22)	12 (20)	12 (20)	20 (30)
Puissance calorifique rendue à l'eau (Max)	kW	10,5 (18)	10,5 (18)	9 (16)	9 (16)	12,5 (20)
CO mesuré (à 13 % d'oxygène)	%	0,23	0,23	0,23	0,23	0,23
Quantité conseillée de bois (chauffage)	kg/h	4-5	4-5	4-5	4-5	4-5
Quantité conseillée de bois (cuisson)	kg/h	2-2,5	2-2,5	2-2,5	2-2,5	2-2,5
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	60x60x86	90x60x86	90x60x86	90x60x86	110x60x86
Dimensions du foyer (LxPxH)	cm	25x45x22/50	25x45x22/50	22x41x45	22x41x45	22x41x45
Dimensions du four (LxPxH)	cm	-	36x45x26	36x45x26	36x43x26	36x43x26
Bouche de chargement (LxH)	cm	21x17	21x17	21x23	22x25	22x25
Plaque chauffante de cuisson (LxP)	cm	43x45	74x45	74x45	74x45	74x45
Poids net/avec emballage	kg	170/185	230/250	230/250	195/210	225/245
Sortie de fumées supérieure (Ø)	cm	14	14	14	14	14
D) Distance latérale	cm	16	17,5	17,5	17,5	17,5
E) Distance du mur	cm	16	18	16,5	16,5	16,5
Sortie de fumées arrière et latérale (Ø)	cm	14	14	14	14	14
A) Hauteur	cm	65	65	65	72	72
B) Distance du mur de la sortie latérale	cm	17	17	17	-	-
C) Distance latérale de la sortie arrière	cm	13	16	16	16	16
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12	0,12
Pression de service maximale	bar	2,5	2,5	1,5	1,5	2,5
Contenu chaudière	l	20	20	20	20	48
Raccords chaudière (Ø)		1"1/4 / 3/4"	1"1/4 / 3/4"	1"1/4 / 3/4"	1"1/4	3/4"
Arrivée d'air frais extérieur (Ø) 80 mm		non	non	oui	non	non
Production Eau chaude sanitaire		non	non	non	non	sur demande
Accessoires sur demande : Main courante en inox/laiton avant, 2 ou 3 côtés, disque à haut rendement, cache plaque en inox						

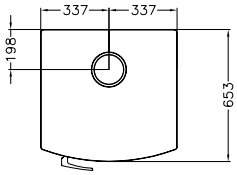
*sortie de fumées à droite uniquement



HYDRO-POÊLES		ZK60	SK60	ZK60F	SK60F
Rendement		85%	85%	85%	85%
Puissance calorifique nominale (Max)	kW	13,9 (24,5)	13,9 (24,5)	17,1 (26,5)	17,1 (26,5)
Puissance calorifique rendue à l'eau (Max)	kW	12,5 (20,5)	12,5 (20,5)	13,4 (20,5)	13,4 (20,5)
CO mesuré (à 13 % d'oxygène)	%	0,06	0,06	0,06	0,06
Quantité conseillée de bois	kg/h	5-10	5-10	5-10	5-10
Dimensions extérieures (LxPxH)	cm	68x66x108	68x66x108	68x66x145	68x66x145
Dimensions du four	cm	-	-	35x52x24	35x52x24
Chambre de combustion	l	83	83	83	83
Bouche de chargement (LxH)	cm	35x25	35x25	35x25	35x25
Poids net	kg	260	260	320	320
Sortie de fumées supérieure	Ø	15	15	15	15
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Pression de service maximale	bar	2,5	2,5	2,5	2,5
Contenu chaudière	l	26,5	26,5	26,5	26,5
Arrivée d'air frais extérieur (Ø) 80 mm		oui	oui	oui	oui
Raccords hydrauliques chaudière (Ø)					
1) Raccord de refoulement		1"1/4 femelle			
2) Raccord pour circuit de décharge thermique		1/2" mâle			
3) Raccord de retour		1"1/4 femelle			
4) Raccord sonde de décharge thermique		1/2" femelle			
5) Raccord pour circuit de décharge thermique		1/2" mâle			
6) Évacuation chaudière		1/2" femelle			
7) Thermostat pompe		-			



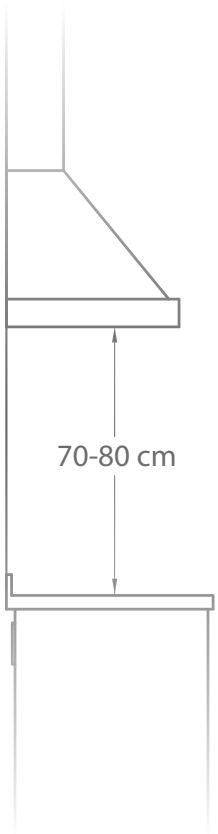




HOTTES

HOTTES AVEC ENVELOPPE BASSE ET DIAGONALES D./G.		KA90 - KD90	KA120 - KD120	KA150 - KD150
Débit max.	m³/h	900	900	900
Moteur à 4 vitesses	W	320	320	320
Éclairage avec spots à LED	Nb	2	2	3
Décharge (Ø)	cm	15	15	15
Filtres à graisse en inox	Nb	2	3	3
Dimensions (LxPxH)	cm	90x50x45	120x50x45	150x50x45
		KA170 - KD170	**KA180 - KD180**	**KA200 - KD200**
Débit max.	m³/h	900	1200	1200
Moteur à 4 vitesses	W	320	450	450
Éclairage avec spots à LED	Nb	3	4	4
Décharge (Ø)	cm	15	20	20
Filtres à graisse en inox	Nb	3	4	4
Dimensions (LxPxH)	cm	170x53x47	180x53x47	200x53x47

HOTTES AVEC ENVELOPPE HAUTE ET HOTTES PLATES		K90 - KP90	K120 - KP120	K150 - KP150
Débit max.	m³/h	900	900	900
Moteur à 4 vitesses	W	320	320	320
Éclairage avec spots à LED	Nb	2	2	3
Décharge (Ø)	cm	15	15	15
Filtres à graisse en inox	Nb	2	3	3
Dimensions K (LxPxH)	cm	90x53x98	120x53x98	150x53x98
Dimensions KP (LxPxH)	cm	90x50x12	120x50x15	150x53x15
		K170 - KP170	**K180 - KP180**	**K200 - KP200**
Débit max.	m³/h	900	1200	1200
Moteur à 4 vitesses	W	320	450	450
Éclairage avec spots à LED	Nb	3	4	4
Décharge (Ø)	cm	15	20	20
Filtres à graisse en inox	Nb	3	4	4
Dimensions K (LxPxH)	cm	170x53x98	180x53x98	200x53x98
Dimensions KP (LxPxH)	cm	170x50x15	180x50x15	200x50x15



HOTTES À ENCASTREMENT		KAI90	KAI120	KAI150
Débit max.	m³/h	900	900	900
Moteur à 4 vitesses	W	320	320	320
Éclairage avec spots à LED	Nb	2	2	3
Décharge (Ø)	cm	15	15	15
Filtres à graisse en inox	Nb	2	2	3
Orifice pour l'encastrement	cm	74,5x37,5	98,5x37,5	128,5x37,5
Dimensions (LxPxH)	cm	77x40x30	101x40x30	131x40x30

DÉCOUVREZ LA GAMME DES CUISINIÈRES À BOIS DE MANINCOR ET LES COMBINAISONS POSSIBLES

CONFIGUREZ VOTRE CUISINIÈRE

>

Dans le cadre de l'amélioration continue, DeManincor Spa se réserve le droit d'apporter des modifications techniques et esthétiques aux produits décrits dans ce catalogue sans préavis. Les images et les couleurs des produits sont indicatives.

LIGNE DOMINO

D8 rouge

D8 bleu

D8 jaune

D8 noir

D8 inox

D8 blanc

D8 ivoire

LIGNE ECO

E90 rouge

E90 bleu

E90 jaune

E90 noir

E90 inox

E90 blanc

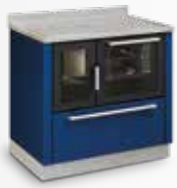
E90 ivoire

LIGNE CLASSICA

F90 rouge

Version portes pleines

Version ARTE 14



F90 bleu

Version portes pleines

Version ARTE 12

F90 vert

Version portes pleines

Version ARTE 11

F90 noir

Version portes pleines

Version ARTE 14

F90 inox

Version portes pleines

Version ARTE 12

F90 blanc

Version portes pleines

Version ARTE 13

F90 ivoire

Version portes pleines

Version ARTE 14

de manincor
fabbrica cucine dal 1828

DeManincor SpA
Via di Spini, 15
38121 Trento | ITALIE
tél. +39 0461 990 322
fax +39 0461 990 234
www.demanincor.com
cuisinieresabois.demanincor.com

CONFIGUREZ VOTRE CUISINIÈRE >