

COLLET
INDUSTRIES

"Cuisinez facile & malin"



CONCEPTEUR ET FABRICANT FRANÇAIS
PLANCHAS - BARBECUES - ACCESSOIRES



CONCEPTEUR ET FABRICANT FRANÇAIS

C'est à la croisée de l'Ain, de la Saône et Loire et du Rhône - plus précisément à Feillens - que l'entreprise **MATIT**, reconnue dans le domaine de la métallurgie, conçoit, fabrique et assemble depuis plus de vingt ans des appareils de cuisson extérieure commercialisés sous la marque **COLLET INDUSTRIES**.

Un atelier de production de 4000 m² pour une activité principale de transformateur de métaux ; **MATIT** dispose de trois secteurs-clé de production : la **mécanique**, la **tôlerie** et l'**emboutissage**.

Fort de cette expérience industrielle de plus de 35 ans et certifié **ISO 9001**, **MATIT** s'efforce de fabriquer des éléments répondant parfaitement aux drastiques critères de qualité de ses clients et à ses propres exigences.



MATIT



LES GARANTIES DU FABRICANT

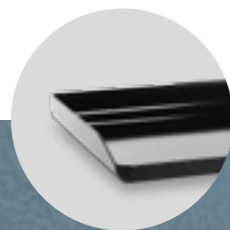
BRULEURS INOX BREVETÉS GARANTIS À VIE !

Faible consommation
de gaz inégalee
Répartition homogène
de la puissance de chauffe



PLAQUE DE CUISSON ACIER ÉMAILLÉ GARANTIE 10 ANS !

Incassable et 3 fois moins
lourd que la fonte
Montée en température
très rapide



FACILE ET RAPIDE À NETTOYER !

Pas d'adhérence grâce
à la qualité d'émaillage
Plaque et bac
de récupération amovibles



Rigoureux dans le choix des matériaux utilisés, nous nous engageons à concevoir et à fabriquer en France, dans les règles de l'art, des appareils de qualité, respectueux de l'environnement et créateurs d'emplois.

De par le design et les technologies apportées, nos produits contribuent à élargir l'offre proposée sur le marché.

La cuisine à la plancha mêle plaisir et convivialité, et permet à chacun d'innover et de sublimer avec facilité, de l'entrée au dessert, le salé et le sucré, dans le charme d'un jardin ou la douceur de l'intérieur.



		Magnelis®	Acier peint	Inox	
	GAMME ECO	●			PAGE 6
	GAMME STAR			● Brillant	PAGE 6
	GAMME AUTHENTIQUE		●		PAGE 10
	GAMME MASTER			● Brossé	PAGE 14
	CUISINEZ MALIN !				PAGE 19
	ACCESSOIRES DU CUISINIER				PAGE 20
	EQUIPEMENTS DE LA PLANCHA				PAGE 21
	GAMME ZENITH			● Toile de lin	PAGE 22
	BARBECUES			● Brossé	PAGE 26
	EQUIPEMENTS DU BARBECUE				PAGE 30





PLANCHAS ECO & STAR

Ces deux gammes essentielles partagent quelques points communs :
leur **design épuré** et l'excellence des meilleures planchas.
On choisira Eco ou Star en fonction de ses goûts en matière de finition ;
elles sont identiques à ceci près que l'une dispose d'un **châssis Magnelis®**
et que l'autre s'appuie sur l'**inox** que l'on aura voulu brillant créant un effet miroir.

GARANTIES

À VIE / **10 ANS** / **10 ANS**

Sur les brûleurs inox Sur la plaque de cuisson Sur le châssis et bac de récup. inox

6



PLANCHA GAZ



7



GAMME ECO

Voici la nouvelle génération de plancha, dotée d'un châssis acier avec revêtement Magnelis® assurant une bonne résistance à la corrosion.



ECO 400

4/6 PERSONNES

Réf. 815400

■ CHÂSSIS MAGNELIS® ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ ■ 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW ■ DÉBIT GAZ 277 G/H ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 2.2 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 12.5 KG.

L. 40 CM / P. 42 CM / H. 20 CM



ECO 600

8/10 PERSONNES

Réf. 815600

■ CHÂSSIS MAGNELIS® ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ ■ 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 4.8 KW ■ DÉBIT GAZ 347 G/H ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 3.4 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 16.5 KG.

L. 60 CM / P. 42 CM / H. 20 CM

GAMME STAR

Élégante, performante et accessible sont les adjectifs qui la décrivent le mieux.



STAR 400

4/6 PERSONNES

Réf. 815401

■ CHÂSSIS INOX BRILLANT ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ ■ 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW ■ DÉBIT GAZ 277 G/H ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 2.2 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 12.5 KG.

L. 40 CM / P. 42 CM / H. 20 CM



STAR 600

8/10 PERSONNES

Réf. 815601

■ CHÂSSIS INOX BRILLANT ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ ■ 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 4.8 KW ■ DÉBIT GAZ 347 G/H ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 3.4 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 16.5 KG.

L. 60 CM / P. 42 CM / H. 20 CM



LES DESSERTES ACIER / INOX

DIMENSIONS PLATEAU L. 64 CM / P. 45,5 CM / H. 81,5 CM

Indispensables pour poser une plancha Eco, Star ou encore Zenith

Réf. 811901 | DESSERTTE PLANCHA ACIER

Réf. 811900 | DESSERTTE PLANCHA INOX



PLANCHA AUTHENTIQUE

Toute première à avoir été imaginée sur les terres de l'Ain, l'Authentique préserve le côté convivial de son terroir mais s'exporte volontiers afin de promouvoir l'habileté industrielle de son département. Cette fière « ambassadrice » pleine de volonté doit aussi son succès à son esthétisme travaillé et valorisé par un châssis peint qui donne du cachet à l'ensemble de l'appareil.

GARANTIES
À VIE / 10 ANS
Sur les brûleurs inox Sur la plaque de cuisson

10



PLANCHA GAZ



11

GAMME AUTHENTIQUE

Destinée à tous, pour une cuisine en toute simplicité et très efficace.
La plancha est un art de vivre.



AUTHENTIQUE 400

4/6 PERSONNES

Réf. 811400

■ CHÂSSIS ET COUVERCLE ACIER ■ PEINTURE HAUTE RÉSISTANCE ANTI UV ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ ■ 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW ■ DÉBIT GAZ 277 G/H ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 2.2 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 17,5 KG.

L. 40 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM
PLANCHA FERMÉE



AUTHENTIQUE 600

8/10 PERSONNES

Réf. 811600

■ CHÂSSIS ET COUVERCLE ACIER ■ PEINTURE HAUTE RÉSISTANCE ANTI UV ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ ■ 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 4.8 KW ■ DÉBIT GAZ 347 G/H ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 3.4 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 23,5 KG.

L. 60 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM
PLANCHA FERMÉE



AUTHENTIQUE 800

4/12 PERSONNES

Réf. 811800

■ CHÂSSIS ET COUVERCLE ACIER ■ PEINTURE HAUTE RÉSISTANCE ANTI UV ■ 2 PLAQUES ACIER ÉMAILLÉ ■ 2 X 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW ■ DÉBIT GAZ 2 X 277 G/H ■ 2 BACS DE RÉCUPÉRATION 2.2 L ■ PIEZZO ■ THERMOCOUPLE ■ INCLINAISON RÉGLABLE ■ BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) ■ EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR ■ POIDS 33 KG.

L. 80 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM
PLANCHA FERMÉE



LES CHARIOTS AUTHENTIQUE

Fixez votre appareil de cuisson sur son chariot qui inclut des tablettes rabattables et des roues solides en caoutchouc.

Réf. 811410 | CHARIOT AUTHENTIQUE 400

Réf. 811610 | CHARIOT AUTHENTIQUE 600

Réf. 811810 | CHARIOT AUTHENTIQUE 800



KITS PORTE(S) AUTHENTIQUE

Réf. 812410 | KIT PORTE AUTHENTIQUE 400

Réf. 812610 | KIT PORTE AUTHENTIQUE 600

Réf. 812810 | KIT PORTES AUTHENTIQUE 800





PLANCHA MASTER

Pièces maîtresses de la collection, ces planchas symbolisent avec éclat l'accomplissement du travail de **recherches techniques** vers la longévité et cassent les codes de l'obsolescence programmée.

"Master" était un nom évident tant ces cinq produits sont aboutis de par les éléments qui les constituent et cet inox brossé donnant **un aspect professionnel** pourtant toujours au service du particulier.

GARANTIES

À VIE / **10 ANS** / **10 ANS**

Sur les brûleurs
inox

Sur la plaque
de cuisson

Sur le châssis,
le couvercle et
bac de récup.



GAMME MASTER



+ CHARIOTS MASTER
PAGE 18

Cette gamme « luxe », tout inox, est ultra durable dans le temps et s'acclimata à tout type d'environnement.



MASTER 400

4/6 PERSONNES

Réf. 811401

CHÂSSIS ET COUVERCLE INOX | PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ | 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW | DÉBIT GAZ 277 G/H | BAC DE RÉCUPÉRATION 4.6 L | PIEZZO | THERMOCOUPLE | INCLINAISON RÉGLABLE | BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) | EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR | POIDS 17,5 KG.

L. 40 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM
PLANCHA FERMÉE



MASTER 600

8/10 PERSONNES

Réf. 811601

CHÂSSIS ET COUVERCLE INOX | PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ | 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 4.8 KW | DÉBIT GAZ 347 G/H | BAC DE RÉCUPÉRATION 8 L | PIEZZO | THERMOCOUPLE | INCLINAISON RÉGLABLE | BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) | EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR | POIDS 23,5 KG.

L. 60 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM
PLANCHA FERMÉE



MASTER 800

4/12 PERSONNES

Réf. 811801

CHÂSSIS ET COUVERCLE INOX | 2 PLAQUES ACIER ÉMAILLÉ | 2 X 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW | DÉBIT GAZ 2 X 277 G/H | 2 BACS DE RÉCUPÉRATION 4.6 L | PIEZZO | THERMOCOUPLE | INCLINAISON RÉGLABLE | BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) | EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR | POIDS 33 KG.

L. 80 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM
PLANCHA FERMÉE



MASTER 1000

4/16 PERSONNES

Réf. 811001

CHÂSSIS ET COUVERCLE INOX | 2 PLAQUES ACIER ÉMAILLÉ | 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 3.8 KW + 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 4.8 KW | DÉBIT GAZ 277 + 347 G/H | 2 BACS DE RÉCUPÉRATION 4.6 L ET 8 L | PIEZZO | THERMOCOUPLE | INCLINAISON RÉGLABLE | BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) | EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR | POIDS 37 KG.

L. 100 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM - PLANCHA FERMÉE



MASTER 1200

8/20 PERSONNES

Réf. 811201

CHÂSSIS ET COUVERCLE INOX | 2 PLAQUES ACIER ÉMAILLÉ | 2 X 3 RAMPES BRÛLEURS INOX 4.8 KW | DÉBIT GAZ 2 X 347 G/H | 2 BACS DE RÉCUPÉRATION 8 L | PIEZZO | THERMOCOUPLE | INCLINAISON RÉGLABLE | BUTANE / PROPANE / GAZ NATUREL (EN OPTION) | EXTÉRIEUR / INTÉRIEUR | POIDS 45,5 KG.

L. 120 CM / P. 42 CM / H. 20,5 CM - PLANCHA FERMÉE



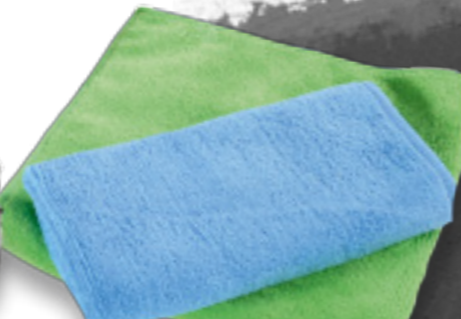
**UTILISEZ VOTRE
KIT DE NETTOYAGE
PAGE 20**

ETAPE 1 : Votre plaque de plancha encore chaude, versez de l'eau et raclez bien à plat avec votre spatule inox afin d'enlever les plus gros sucs de cuisson que vous évacuez dans le grand bac de récupération.

ETAPE 2 : En humidifiant la boule inox et avec le nettoyant Pierre d'Argent® pour plancha, frottez la plaque pour que le reste des sucs de cuisson disparaissent. Rincez à l'eau.

ETAPE 3 : Essuyez soigneusement avec le chiffon microfibre.

Le petit plus : après ces 3 étapes, vous pouvez huiler la plaque avec un papier essuie-tout ; la surface de cuisson sera nourrie jusqu'au prochain allumage.



GAMME MASTER

Cette gamme « luxe », tout inox, est ultra durable dans le temps et s'acclimate à tout type d'environnement.



LES CHARIOTS MASTER

Fixez votre appareil de cuisson sur son chariot qui inclut des tablettes rabattables et des roues solides en caoutchouc.

Réf. 811411 | CHARIOT MASTER 400

Réf. 811611 | CHARIOT MASTER 600

Réf. 811811 | CHARIOT MASTER 800

Réf. 811011 | CHARIOT MASTER 1000

Réf. 811211 | CHARIOT MASTER 1200



KITS PORTE(S) MASTER

Réf. 812411 | KIT PORTE MASTER 400

Réf. 812611 | KIT PORTE MASTER 600

Réf. 812811 | KIT PORTES MASTER 800

Réf. 812011 | KIT PORTES MASTER 1000

Réf. 812211 | KIT PORTES MASTER 1200



CUISINEZ MALIN !



ENSEMBLE COUVERCLE FOUR + GRILLE

Composé d'une grille et d'un couvercle tout inox comprenant une poignée. Posez la grille à même la plaque, placez ensuite vos moules de préparation ou viandes, pizzas,... et coiffez le tout avec le couvercle.

Réf. 814400 | ENSEMBLE COUVERCLE FOUR + GRILLE 400

Réf. 814600 | ENSEMBLE COUVERCLE FOUR + GRILLE 600



PLAT À PAËLLA AVEC SUPPORT

Assurez la réussite de vos paëllas en famille ou entre amis avec cet ustensile incontournable.

Réf. 811430 | PLAT À PAËLLA



POËLON AVEC COUVERCLE AVEC SUPPORT

Un support inox et un véritable plat de cuisson émaillé avec son couvercle pour réaliser moules, ratatouilles, tartiflettes...

Réf. 811430/C | POËLON AVEC COUVERCLE



ACCESSOIRES DU CUISINIER

Incontournables pour une bonne utilisation de votre plancha.



PELLE BURGER

Réf. 221157 | PELLE BURGER



PELLE SOUPLE AJOURÉE

Réf. 221120 | PELLE SOUPLE AJOURÉE



PELLE À POISSON

Réf. 221119 | PELLE À POISSON



PINCE INOX

Réf. 221171 | PINCE INOX



TABLIER COLLET INDUSTRIES

Réf. 221168 | TABLIER COLLET INDUSTRIES



KIT DE NETTOYAGE

2 BOULES INOX | 2 CHIFFONS MICROFIBRE | 1 PIERRE D'ARGENT®

Réf. 221169 | KIT DE NETTOYAGE

EQUIPEMENTS DE LA PLANCHA

Incontournables pour une bonne utilisation de votre plancha.

HOUSSE PLANCHA



Réf. 221114 | HOUSSE PLANCHA 400
Réf. 221115 | HOUSSE PLANCHA 600
Réf. 221167 | HOUSSE PLANCHA 800

HOUSSE PLANCHA + CHARIOT



Réf. 221164 | HOUSSE PLANCHA + CHARIOT 400
Réf. 221160 | HOUSSE PLANCHA + CHARIOT 600
Réf. 221161 | HOUSSE PLANCHA + CHARIOT 800
Réf. 221162 | HOUSSE PLANCHA + CHARIOT 1000
Réf. 221163 | HOUSSE PLANCHA + CHARIOT 1200

TUYAU DE GAZ (1.5 m) + COUDE



Réf. 815000 | TUYAU DE GAZ + COUDE
Butane / Propane - 1.5 m

PARE VENT * * L'UNITÉ



Réf. 118417 | PARE VENT (UNITÉ)

ÉQUERRES D'ENCASTREMENT * * GAMMES AUTHENTIQUE ET MASTER



Réf. 117830 | ÉQUERRES D'ENCASTREMENT ACIER
Réf. 117831 | ÉQUERRES D'ENCASTREMENT INOX





PLANCHA ÉLECTRIQUE ZENITH

Parce qu'il y a aussi l'électricité... Un grand bond en avant avec cette gamme globalement compacte, pourvue d'une maîtrise pointilleuse de la cuisson et restituant la puissance d'une alimentation au gaz. Une pointe de charme supplémentaire grâce à l'inox "toile de lin" qui évite les traces de doigt et se nettoie facilement. L'enjoliveur noir en façade ajoute, quant à lui, une touche de style.

GARANTIES

10 / **10**
ANS / **ANS**

Sur la plaque
de cuisson

Sur le châssis et
bac de récup. inox



GAMME ZENITH

Une technologie moderne de planchas électriques brevetées à température programmable et au design innovant.

+ **DESSERTES PLANCHA**
PAGE 9



ZENITH 300

FORMAT CUISINE

Réf. 820300

■ CHÂSSIS INOX "TOILE DE LIN" ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ AMOVIBLE
■ RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE 1.7 KW MONOPHASÉ ■ CAPTEUR DE PRÉCISION ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 1.9 L ■ RÉGLAGE ET AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ ENJOLIVEUR NOIR DE FINITION ■ UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR ■ POIDS 12 KG.

L. 33 CM / P. 45,5 CM / H. 17 CM



ZENITH 400

4/6 PERSONNES

Réf. 820400

■ CHÂSSIS INOX "TOILE DE LIN" ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ AMOVIBLE
■ RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE 2.2 KW MONOPHASÉ ■ CAPTEUR DE PRÉCISION ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 3.2 L ■ RÉGLAGE ET AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ ENJOLIVEUR NOIR DE FINITION ■ UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR ■ POIDS 14.5 KG.

L. 43 CM / P. 45,5 CM / H. 17 CM



ZENITH 600

8/10 PERSONNES

Réf. 820600

■ CHÂSSIS INOX "TOILE DE LIN" ■ PLAQUE ACIER ÉMAILLÉ AMOVIBLE
■ RÉSISTANCE ÉLECTRIQUE 3.3 KW MONOPHASÉ ■ CAPTEUR DE PRÉCISION ■ BAC DE RÉCUPÉRATION 4.6 L ■ RÉGLAGE ET AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE ■ ENJOLIVEUR NOIR DE FINITION ■ UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR ■ POIDS 20 KG.

L. 63 CM / P. 45,5 CM / H. 17 CM



ZENITH 600 TWIN

8/10 PERSONNES

Réf. 820650

■ CHÂSSIS INOX "TOILE DE LIN" ■ 2 PLAQUES ACIER ÉMAILLÉ AMOVIBLES ■ 2 RÉSISTANCES ÉLECTRIQUES 1.7 KW MONOPHASÉ
■ CAPTEURS DE PRÉCISION ■ 2 BACS DE RÉCUPÉRATION 1.9 L ■ RÉGLAGE ET AFFICHAGE NUMÉRIQUE DE LA TEMPÉRATURE
■ ENJOLIVEUR NOIR DE FINITION ■ UTILISATION INTÉRIEUR/EXTÉRIEUR ■ POIDS 21 KG.

L. 63 CM / P. 45,5 CM / H. 17 CM



COUVERCLES ZENITH

Un couvercle de propreté pour chaque plancha Zénith.

Réf. 119558 | **COUVERCLE ZENITH 300**

Réf. 119311 | **COUVERCLE ZENITH 400**

Réf. 119559 | **COUVERCLE ZENITH 600**





BARBECUES STANDARD & INTÉGRAL

Initialement développée il y a 25 ans, la cuisson traditionnelle au charbon de bois trouve encore aujourd'hui un large public. Ces barbecues aboutis et robustes traversent fidèlement les années sans pour autant se soucier du temps qui passe. La gamme complète qui va suivre et achever ce catalogue démontre invariablement le savoir-faire d'une véritable fabrication à la française.

GARANTIE

**5
ANS**

Sur les éléments
inox



GAMME STANDARD

Destinés à être intégrés dans un ensemble brique/pierre/dur, ces barbecues tout inox peuvent rester constamment en extérieur.



STANDARD 500

4/6 PERSONNES

Réf. 920501

■ BAC ■ DOSSIER ■ TIROIR DES CENDRES ■ GRILLE
■ 7 BROCHETTES

☞ L. 56 CM / P. 47 CM / H. 39 CM
POIDS 16 KG

☞ L. 51 CM / P. 43 CM / H. MAXI
TIROIR 8 CM

STANDARD 600

6/10 PERSONNES

Réf. 920601

■ BAC ■ DOSSIER ■ TIROIR DES CENDRES ■ GRILLE
■ 8 BROCHETTES

☞ L. 66 CM / P. 47 CM / H. 39 CM
POIDS 24 KG

☞ L. 61 CM / P. 43 CM / H.
MAXI TIROIR 8 CM

STANDARD 800

4/14 PERSONNES

Réf. 920801

■ BAC ■ DOSSIER ■ TIROIR DES CENDRES ■
2 GRILLES ■ 12 BROCHETTES

☞ L. 86,5 CM / P. 47 CM / H. 39 CM
POIDS 33 KG

☞ L. 81 CM / P. 43 CM / H.
MAXI TIROIR 8 CM

GAMME INTÉGRAL

Un appareil complet pour une cuisson horizontale et verticale.



INTÉGRAL 500

4/6 PERSONNES

Réf. 920511

■ BAC ■ FOYER VERTICAL ■ TIROIR DES CENDRES
■ GRILLE ■ 7 BROCHETTES ■ SUPPORT TOURNE
BROCHE ■ TOURNE BROCHE ■ MOTEUR 15 KG
- 220 V

☞ L. 56 CM / P. 47 CM / H. 39 CM
POIDS 25,5 KG

☞ L. 51 CM / P. 43 CM / H.
MAXI TIROIR 8 CM

INTÉGRAL 600

6/10 PERSONNES

Réf. 920611

■ BAC ■ FOYER VERTICAL ■ TIROIR DES CENDRES
■ GRILLE ■ 8 BROCHETTES ■ SUPPORT TOURNE
BROCHE ■ TOURNE BROCHE ■ MOTEUR 15 KG
- 220 V

☞ L. 66 CM / P. 47 CM / H. 39 CM
POIDS 31,5 KG

☞ L. 61 CM / P. 43 CM / H.
MAXI TIROIR 8 CM

INTÉGRAL 800

4/14 PERSONNES

Réf. 920811

■ BAC ■ FOYER VERTICAL ■ TIROIR DES CENDRES
■ 2 GRILLES ■ 12 BROCHETTES ■ SUPPORT
TOURNE BROCHE ■ TOURNE BROCHE ■ MOTEUR
15 KG - 220 V

☞ L. 86,5 CM / P. 47 CM / H. 39 CM
POIDS 40 KG

☞ L. 81 CM / P. 43 CM / H.
MAXI TIROIR 8 CM



ENCASTRABLE

Suivez les dimensions d'encastrement

☞ Dimensions du barbecue

☞ Dimensions d'encastrement du barbecue

+ CHARIOTS BARBECUE
PAGE 30

EQUIPEMENTS DU BARBECUE

La liberté de déplacement avec un chariot et quelques ustensiles bien utiles.



KITS INTÉGRAL

Vous avez déjà un modèle standard ?
 Passez à un modèle intégral :
 Foyer vertical - Support tourne broche -
 Tourne broche - Moteur 15 kg - 220 V

Réf. 911510 | **Kit Intégral 500**

Réf. 911610 | **Kit Intégral 600**

Réf. 911810 | **Kit Intégral 800**

CHARIOT



Réf. 811511 | **CHARIOT MASTER 500**

Réf. 811611 | **CHARIOT MASTER 600**

Réf. 811811 | **CHARIOT MASTER 800**

CAPOT DE PROTECTION



Réf. 810161 | **CAPOT DE PROTECTION 500**

Réf. 810144 | **CAPOT DE PROTECTION 600**

Réf. 810146 | **CAPOT DE PROTECTION 800**

RACLETTÉ



Réf. 810100 | **RACLETTÉ INOX**

LÈCHEFRITE SIMPLE



Réf. 810103 | **LÈCHEFRITE SIMPLE INOX**

LÈCHEFRITE DOUBLE



Réf. 810104 | **LÈCHEFRITE DOUBLE INOX**

La garantie sur l'inox s'accorde avec une exposition extérieure hors bord de mer et avec une application de produits de nettoyage non abrasifs. Toutes les garanties sont convenues pour un usage non professionnel.

Photos non contractuelles. Collet Industries se réserve le droit de modifier ou de supprimer le contenu de son catalogue.



VOTRE REVENDEUR SPÉCIALISÉ



SIÈGE SOCIAL - 220 RUE DU MOULIN NEUF / ZAC Sud 01570 FEILLENS
TÉL : 03 85 36 27 49 - CONTACT@COLLET-INDUSTRIES.COM

WWW.COLLET-INDUSTRIES.COM



/COLLETINDUSTRIES



@COLLETINDUST



/COLLETINDUSTRIES

