



**Adapté à vos  
besoins cuisson**



Symphony

*Symphony*

## **Index**

Introduction  
04

Symphony  
06

Caractéristiques  
06

Personnalisation  
08

Finitions et  
accessoires  
12

Structure à  
mesure  
14

# *Symphony*

## La composition d'une symphonie parfaite

La ligne de cuisines Symphony permet au professionnel de la cuisine de jouir d'une cuisine industrielle sur mesure en totale liberté, disposée à son goût et dont les différents éléments qui la composent sont adaptés à sa façon de travailler.

Une large palette d'éléments, de formes, de tailles, de compléments et de finitions de qualité, au design exceptionnel, qui façonne un outil idéal pour profiter de sa cuisine et ravir les palais les plus exigeants.

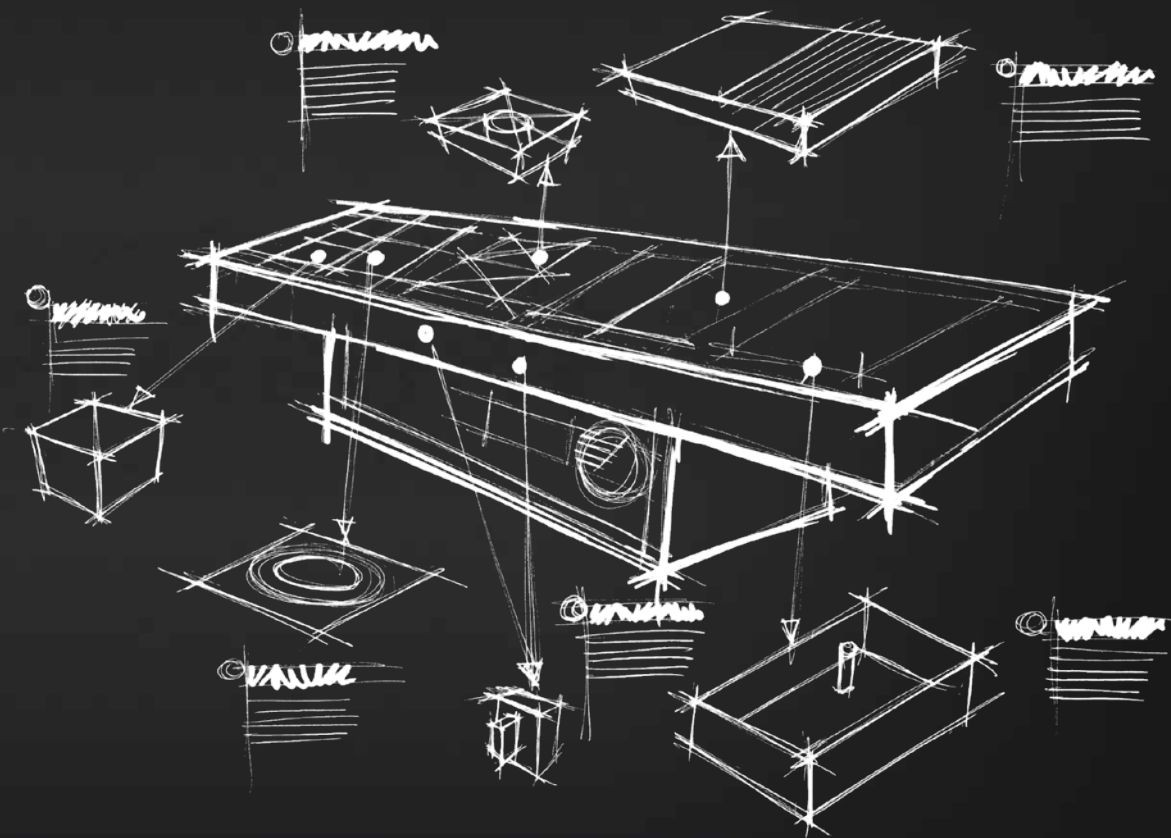




## Le rêve de tout chef.

La ligne Symphony a été créée pour répondre aux besoins en design et en fonctionnalité d'une cuisine professionnelle. Élegante, versatile, puissante et de qualité, elle est conçue pour et par les professionnels les plus exigeants.

À cela s'ajoute une multitude d'avantages qui permettent d'optimiser l'espace disponible et d'organiser le travail en cuisine de manière efficace, conformément aux goûts et aux habitudes de travail du Chef.



Optimisation  
de l'espace

Praticité  
absolue

Robuste et offrant une  
variété de matériaux  
de finition

Sécurité  
maximale

Optimisation  
du rendement

Facilité  
de nettoyage



# Personnalisation des éléments

La ligne de cuisine Symphony permet de trouver la solution fonctionnelle et esthétique la plus appropriée aux besoins de travail, grâce à ses éléments de cuisson fonctionnels sur mesure.

## Gril basque

---

L'inimitable Gril basque permet une cuisson de précision au charbon de bois naturel. Grâce à l'utilisation de différents bois et charbons, le produit peut être aromatisé pendant la cuisson. Le design du gril permet de concentrer la température et d'obtenir une cuisson parfaite.



## Robata

---

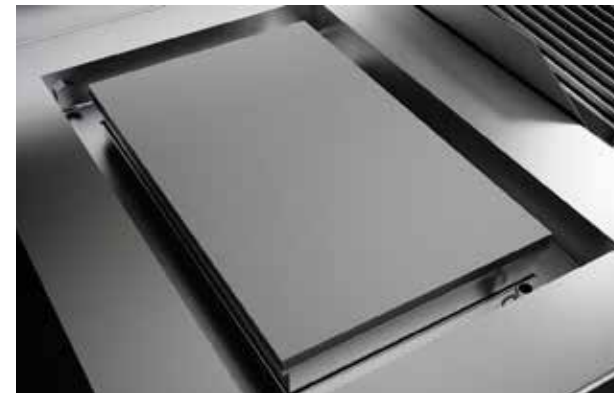
Sa disposition sur Symphony permet, grâce à une structure verticale, de cuisiner à différentes températures avec des braises.



## Plaque de grillade fry top

---

Plaque idéale pour les grillades. Elle offre une excellente répartition de la chaleur, facilitant la préparation des viandes et des poissons. Système de collecte de graisse périmétrique par traçage à l'eau avec remplissage contrôlé par électrovanne.

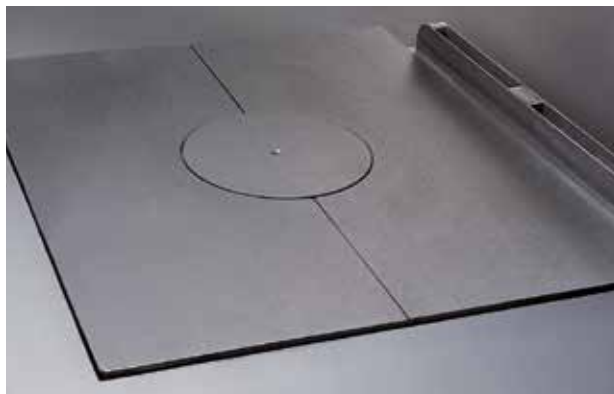




### Plaque coup de feu

---

Plaque de grande dimension équipée d'un puissant brûleur qui permet d'avoir différentes températures sur une même plaque.



### Brûleurs à gaz

---

Brûleur à grilles en acier inoxydable (possibilité d'émaillage), dispositif piézoélectrique pour l'allumage et système de décharge de récupération des graisses avec entraînement à l'eau.



### Éléments d'induction

---

Il est possible de placer des plaques à induction de différentes tailles et puissances, pour s'adapter à chaque besoin, ainsi que des woks et des planchas à induction, avec une répartition uniforme de la chaleur et une faible consommation d'énergie.



### Barbecues à gaz

---

Chauffage des pierres volcaniques par des brûleurs tubulaires en acier inoxydable AISI-18/10. Grille support pour les pierres. Bac de récupération des graisses extractible.



### Friteuses électriques

---

Contrôlée par thermostat pour garantir la sécurité et la plus longue durée de l'huile, équipée par ailleurs d'un support qui facilite l'égouttage final. Elle peut être encastrée dans la surface avec un rebord périphérique pour éviter la chute accidentelle de résidus à l'intérieur.



### Cuiseur de précision sous vide

---

Grâce à son contrôle électronique précis de la température, qui la maintient constante dans toute la cuve, et à la circulation convective de l'eau, il s'agit d'un élément simple mais idéal pour cuire sous vide les aliments emballés dans des sacs et pour obtenir la cuisson à basse température (entre 56 et 95°C).



### Bain-marie

---

Bac avec remplissage d'eau automatique  
Permet de placer des cuves de mesures  
GN pour la conservation des sauces et  
des garnitures.



### Cuiseur de pâte

---

Contrôlé par thermostat et avec  
remplissage d'eau automatique,  
entièrement en acier inoxydable et avec  
des paniers incorporés.



### Four panoramique

---

Conçu pour les grillades XXL et les  
grandes paellas.



### Robinet

---

Permet de disposer d'un point d'eau  
exactement là où le chef en a besoin, en  
évitant les déplacements et les efforts inutiles  
et en facilitant le travail et l'ergonomie.



# Conception de finitions et d'accessoires

Personnalisation grâce à une large palette de finitions pour les plans de travail, la structure, les intérieurs et les panneaux de contrôle avant, ainsi que différentes possibilités pour supporter la table, les armoires; et grâce à une multitude d'éléments complémentaires tels que des grilles supérieures, des supports de grilloirs, des colonnes d'eau ou des prises auxiliaires, qui donnent la touche finale à un équipement parfait.

## Panneau de commande frontal

---

Démontable sur tôle de 1,5 mm en acier inoxydable (également disponible en émaillé couleurs RAL, en retrait par rapport à l'avant, avec des plis doux qui facilitent le nettoyage).



## Armoires techniques

---

Pour le raccordement des installations, des boîtiers électriques et des robinets d'arrêt. (Également disponibles, des armoires neutres et/ou des armoires vides avec des guides pour plateaux).



### Option de main courante comme élément d'appui au cuisinier

---

Élément de soutien au cuisinier.



### Armoires neutres et tiroirs chauffe-plats et réfrigérés gastronomiques

---

Armoires et commodes chaudes pour maintenir les plats en température.



# Un éventail de solutions sur mesure

Symphony permet à l'utilisateur de composer sa cuisine idéale, en choisissant la forme la plus adaptée à ses besoins en espace et en l'optimisant au maximum.

## Symphony centrale

---

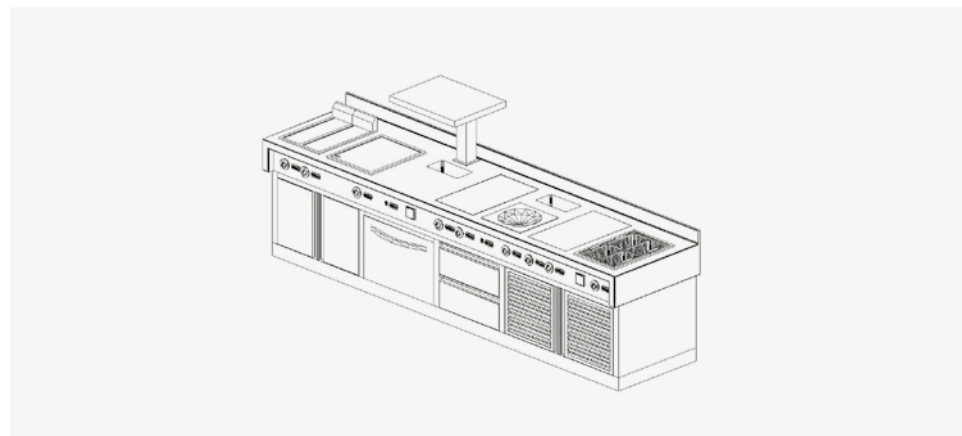
Cuisine de type "îlot central", donnant accès à tous les éléments dans l'ensemble de son périmètre, de manière à ce que les cuisiniers puissent travailler depuis chaque recoin de la cuisine.



## Symphony murale

---

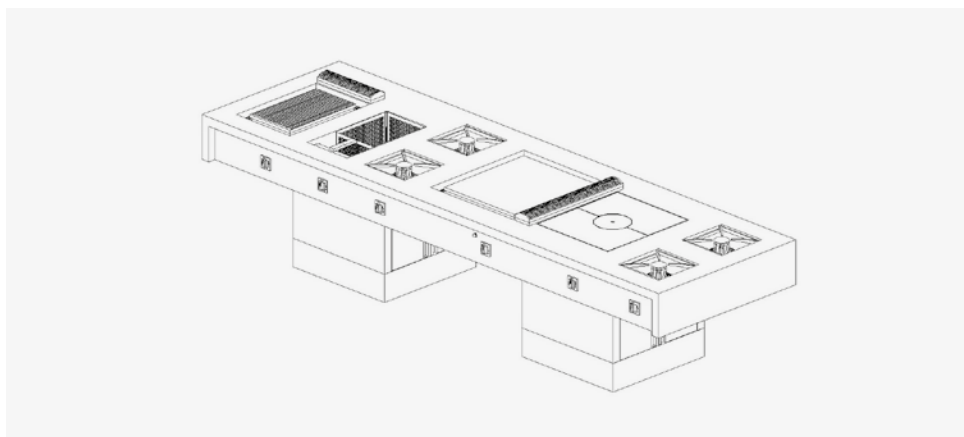
Cuisine avec appui sur le mur, où les machines et les éléments fonctionnels sont disposés de manière linéaire. Fournie avec un plastron sur l'arrière comme protection dorsale.



### Symphony supportée par un socle

---

Dans toutes les versions, murales ou centrales, le plan de travail s'appuie sur un ou plusieurs pieds, le reste de l'espace restant ouvert sous la table de travail.



### Symphony sur un meuble bas

---

Dans toutes les versions, murales ou centrales, le plan de travail repose sur un meuble inférieur capable de recevoir différents types d'éléments de rangement et de support : ouverts ou fermés, neutres, froids ou chauds, fours électriques, armoires techniques pour la connexion et les branchements, etc.

