



Le Feu Caméléon est une marque commerciale déposée par Oladis 

**CUISINE D'EXTÉRIEURE,
TRAITEUR, ÉVÈNEMENTIEL,
CAMPING, MARCHÉ FERMIER,
CLUB DE SPORT, RESTAURANT
D'ALTITUDE, REFUGE, MAI-
SONS D'HÔTES, TERRASSE,
JARDIN, APICULTEUR,
PRODUCTEUR DE CONFITURES,
BRASSEUR....**

LE FEU QUI EVOLUE POUR DEVENIR PLANCHA OU BARBECUE

**POUR PROFESSIONNEL DE LA RESTAURATION ET DES METIERS DE BOUCHE.
CONVIENT AUSSI AUX PARTICULIERS**



Feu gaz Butane / Propane et gaz de ville pour utilisation intérieure et extérieure.

Brûleur réalisé en fonte graphite laminée GG20 finition peinture noire haute température.

Dimensions (LxPxH) : 623 x 355 x 230mm

Puissance : 10 kW

Ø de la couronne du brûleur : 250 mm

Poids : 20 kg

REF: HQ04

En option: Piezo d'allumage électrique



1

POSSIBILITES D'UTILISATION EN FEU OUVERT

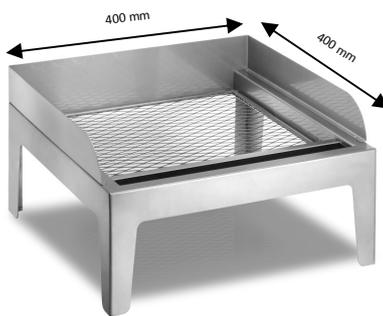


Quelques exemples d'utilisation du feu indépendant :

Paëlla, Couscous, tartiflettes, soupes, vins chaud, pâtes, aligot, cassoulet, bouillabaisse, Pot au feu, bœuf bourguignon,



2 TRANSFORMER SON FEU EN GRILLADE A PIERRE DE LAVE (Option code BBQ- 04)



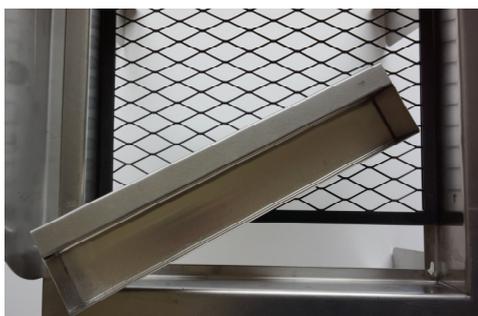
Dimensions du cadre support



Disposer le cadre inox libre au dessus du feu en le centrant.

Le cadre inox intègre un pare éclaboussures arrière et latéral.

Poser la grille de support de pierre de lave dans le cadre.



Poser la lèche frite de récupération des jus et graisses de cuisson dans son emplacement .



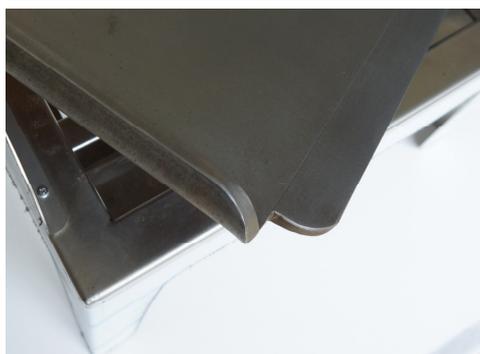
Ouvrir la boîte de pierre de lave fournie et la disposer de manière égale sur toute la surface du support.



Mettre la grille de cuisson barreadé en V pour conduire les jus de cuisson vers la lèche frite dans le cadre.

VOTRE GRILLADE PIERRE DE LAVE EST PRÊTE A FONCTIONNER !

3 TRANSFORMER SON FEU OUVERT EN PLANCHA (Option code PL- 04)



Disposer le cadre inox libre au dessus du feu en le centrant et poser la plancha dans le cadre à l'aide de gants de protection.



La plaque d'acier épaisse de la plancha doit être poussée au fond et laisser apparaître sur l'avant le bac des récupération des graisses.



**VOTRE PLANCHA EST PRÊTE A FONCTIONNER
BONNE DEGUSTATION !**

FEU DOUBLE COURONNE 27 KW - BARBECUE ET PLANCHA XXXL



Existe aussi en version haut rendement:

Feu gaz Butane / Propane et gaz de ville pour utilisation intérieure et extérieure.

Brûleur réalisé en fonte graphite laminée GG20 finition peinture noire haute température.

Dimensions (LxPxH) : 790 x 480 x 230 mm

Puissance : 27 kW

Ø de la couronne du brûleur : Int. 230 / Ext. 450 mm

Poids : 40 kg

REF: P31

En option: Piezo d'allumage électrique

Un cadre adapté recevant l'option grillade / barbecue pierres de lave et plancha est également existant.

Dimensions (LxPxH) : 700 x 700 x 410

Code accessoire barbecue : BBQ P31

Code option Plancha : PL P31

Existe aussi en WOK (non transformable) sur feu mono-couronne 10 kW



Excellent complément du feu ouvert, du barbecue et de la plancha, le feu wok. Vous apprendrez à pratiquer une cuisine asiatique et particulièrement diététique car il permet de n'utiliser que très peu de matière grasse dans la poêle spéciale (non fournie) pour la cuisson de viandes et des légumes. Découvrez la variété des possibilités offertes par cette technique de cuisson différente qui ouvre des nombreux horizons dans la découverte de nouvelles

Pour tous renseignements, l'équipe commerciale France NT Gas est à votre disposition.

Vous pouvez nous joindre au 06 12 44 00 46 ou par mail à ntgasfrance.nord.est@gmail.com

et pour les autres régions en consultant le site

<http://ntgas.es/delegaciones.html>