



Smeg France SAS

9, rue Linus Carl Pauling
BP 548 - 76824 Mont Saint Aignan Cedex
Tel. 02 35 12 14 14 - Fax 02 35 60 70 77
www.smeg.fr



BARBECUES



CUISINER AVEC ELEGANCE MEME EN PLEIN AIR

La technologie et le style Smeg, pour une cuisson simple, saine et savoureuse. Chaque modèle de barbecue Smeg allie harmonieusement les qualités acquises depuis plus d'un siècle de réussites: fonctionnalités et esthétisme. Pour offrir plus de saveurs même en plein air: le barbecue offre un large choix de mode de cuisson, une sécurité totale et la garantie d'un style unique, celui de Smeg.

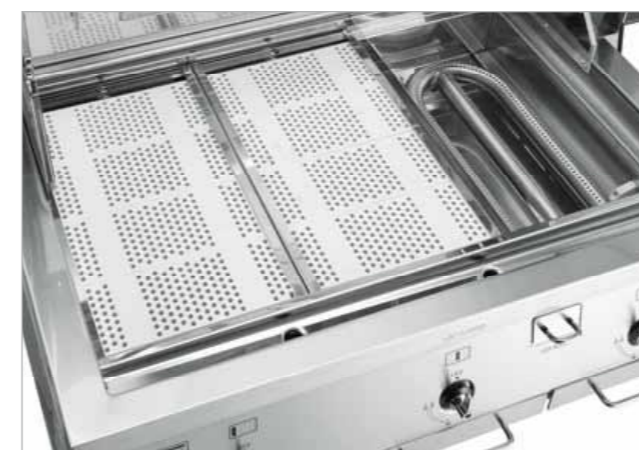
SOMMAIRE

ARGUMENTAIRES	pag. _____	3
GAMME TOP	pag. _____	8
CHARIOTS STANDARD	pag. _____	14
GAMME CATERING	pag. _____	16
ACCESSOIRES	pag. _____	20
DONNÉES TECHNIQUES	pag. _____	22



CUISINER SANS LIMITES

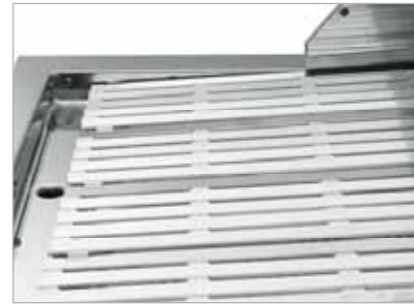
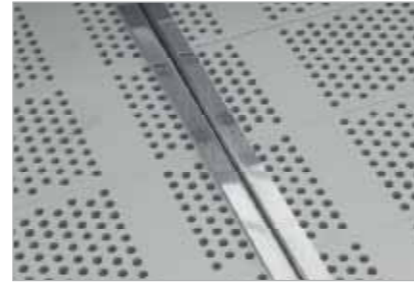
Autonomes, alimentés au gaz GPL en bouteille et homologués pour gaz méthane, fixes ou montés sur leur pratique chariot pour satisfaire toutes les exigences, les barbecues Smeg de la gamme Top proposent trois modalités de cuisson : à la grille, à la broche et même au four grâce au couvercle doté de parois à double chambre. Avec les barbecues Smeg on peut tout cuisiner: viande, poisson, légumes, tout type de broches et brochettes, même à infrarouges. Grâce aux accessoires il est possible de préparer du pain, de la pizza, des marrons grillés et d'autres nombreuses recettes.



LA GARANTIE D'UNE CUISSON UNIFORME

Une cuisson homogène et efficace est garantie par les brûleurs Smeg à haut rendement, étudiés pour ne pas laisser de zones froides: de cette manière toute la nourriture sera prête en même temps sur toute la surface de cuisson.

ARGUMENTAIRES

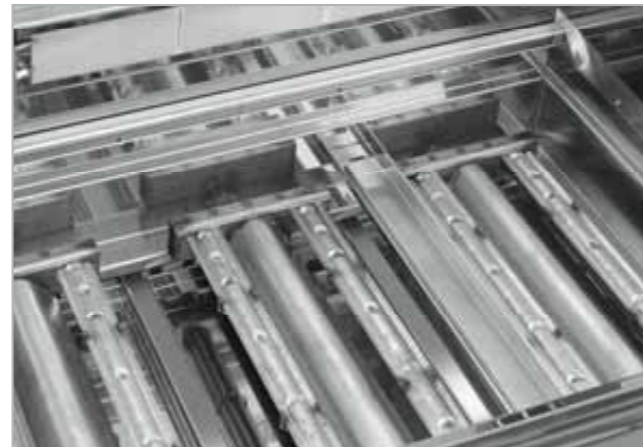


AUCUN RETOUR DE FLAMME

Les toutes nouvelles grilles, offrent la possibilité de diversifier l'inclinaison en fonction du type d'aliment à cuire. Ce détail, associé aux répartiteurs de chaleur et au nouveau système d'écoulement de la graisse, évite tout contact entre la graisse et la flamme, réduisant ainsi le risque de retour de flamme.

FAIT POUR DURER

L'acier inoxydable AISI 304 assure aux barbecues Smeg résistance à l'usure et aux agents atmosphériques. Les brûleurs Smeg novateurs et à haut rendement – réalisés eux-mêmes en acier inox AISI 304 – en sont la preuve, en alliant efficacité et fonctionnalité à d'extraordinaires qualités de résistance et de durée dans le temps.



ARGUMENTAIRES



BEAUCOUP DE CUISSONS, TOUJOURS FACILES

Dans les barbecues de la gamme TOP, le couvercle permet une utilisation optimale du système à rayons infrarouges pour la cuisson indirecte et à la broche. Très pratique, il transforme le barbecue en four, dans lequel il est possible d'employer différentes sources de chaleur. Fonctionnel, sûr, doté de parois à double chambre et d'un thermomètre pour régler la température, le couvercle est fourni avec les modèles de la gamme Top. Les couvercles sont équipés d'un hublot en verre trempé pour pouvoir surveiller la cuisson quand le barbecue est fermé. Enfin, le couvercle est équilibré pour que l'ouverture et la fermeture résultent plus faciles et plus sûres.



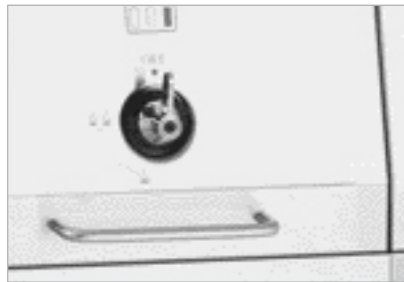
GRANDE AISANCE D'ENTRETIEN

Smeg a pensé, réalisé les barbecues afin que leur entretien soit le plus aisé possible : par exemple les répartiteurs de chaleur sont en céramique, matériau plus compact et hygiénique que la traditionnelle roche volcanique, qui absorbe les graisses et diffuse les mauvaises odeurs. Les grilles légères et de dimensions réduites peuvent être enlevées facilement pour être nettoyées même au lave-vaisselle ; les tiroirs « récupérateurs de graisse » sont pratiques à retirer et facile à nettoyer. Dans la gamme Top même le répartiteur en céramique est autonettoyant : il suffit de le remonter renversé et la chaleur permettra, dès l'allumage successif, de faire fondre les graisses.



PLUS DE SECURITE

Smeg accorde une attention toute particulière à la sécurité. Tous les bords en acier sont soigneusement arrondis et tous les barbecues sont dotés de thermocouples, aussi bien le brûleur latéral que celui à infrarouges. Les modèles de la gamme Top disposent aussi d'un couvercle équilibré qui empêche une fermeture accidentelle.

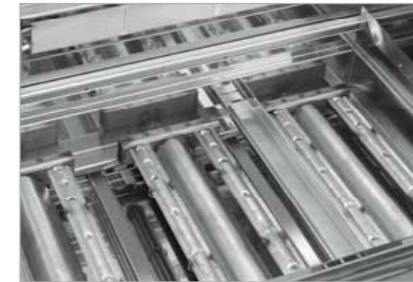


ALLUMAGE ELECTRONIQUE

Démarrer la cuisson avec un barbecue Smeg est très facile. Chaque modèle est doté d'un allumage électronique, alimenté de manière autonome par une batterie de 1,5 V. Le bouton d'allumage dans la gamme Top se trouve sous la manette, cette gamme est dotée en plus d'un système manuel.



GAMME CATERING



GRANDES REUSSITES MEME A L'INTERIEUR

Destinés pour être utilisés en plein air, mais aussi sûrs pour cuisiner à l'intérieur, les barbecues de la gamme Catering sont polyvalents puisqu'ils permettent de cuisiner partout, même en grande quantité. Grâce à la sécurité garantie par les thermocouples, les modèles Catering sont aussi homologués pour une utilisation à l'intérieur.



NETTOYAGE DU TIROIR AISE

Les barbecues de la gamme Catering sont pourvus d'un tiroir pour la récupération des graisses de grande capacité, pensé pour répondre à une utilisation intensive. Malgré ses dimensions, le nettoyer est très simple, grâce au système pratique d'écoulement et aux glissières qui permettent de l'extraire comme un simple tiroir de cuisine.



LE DOSSERET

Les barbecues de la gamme Catering sont tous dotés de dossier pour l'évacuation des fumées. Grâce à cet accessoire il est possible d'optimiser l'espace et consacrer l'intégralité de la surface à la plaque de cuisson.

Un barbecue de la gamme Top Smeg se distingue parce qu'il est soigné dans le moindre détail. La recherche de la fonctionnalité se marie au design. Un objet beau à regarder qui est également capable d'excellentes performances de cuisson.



BQ91T-1 + CA90TOP

**BARBECUE
AVEC CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)**



- Alimentation au gaz GPL ou méthane (en option)
- Dimensions extérieures : H 47,5 x L 90 x P 63 cm
- Superficie utile de cuisson : L 79,7 x P 46,5 cm
- 3 brûleurs en inox de 4,2 kW
- Grill en céramique à rayons infrarouges 4,5 kW avec thermocouple
- Grilles inox modulables et lavables au lave-vaisselle
- 1 Grille chauffe-plat
- Répartiteurs de chaleur en CERAMIQUE autonettoyants

- Allumage électronique des brûleurs incorporé aux manettes de commande, alimenté par une batterie de 1,5 V (possibilité d'allumage manuel)
- Petit tiroir «AROMES»
- 3 tiroirs en inox récupérateurs de graisses
- Couvercle équilibré en inox à double chambre avec hublot en verre trempé et thermomètre
- Moteur tournebroche 220 V – 50 Hz
- Broche en inox
- Kit de raccordement gaz et régulateur de pression homologué

BQ6130T + CA90TOP

**BARBECUE
AVEC CHARIOT
ET PLAN DE CUISSON
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)**



- Alimentation au gaz GPL ou méthane (en option)
- Dimensions extérieures : H 47,5 x L 90 x P 63 cm
- Superficie utile de cuisson : L 53,2 x P 46,5 cm
- 2 brûleurs en inox de 4,2 kW
- Grill en céramique à rayons infrarouges 3,8 kW avec thermocouple
- Grilles inox modulables et lavables au lave-vaisselle
- Brûleur latéral triple couronne 4 kW (BQ6030T) ou 3 + 1 kW (BQ6130T) et grille en fonte
- 1 Grille chauffe-plat
- Répartiteurs de chaleur en CERAMIQUE autonettoyants

- Allumage électronique des brûleurs incorporé aux manettes de commande, alimenté par une batterie de 1,5 V (possibilité d'allumage manuel)
- Petit tiroir « AROMES »
- 2 tiroirs en inox récupérateurs de graisses
- Couvercle équilibré en inox à double chambre avec hublot en verre trempé et thermomètre
- Moteur tournebroche 220 V – 50 Hz
- Broche en inox
- Kit de raccordement gaz et régulateur de pression homologué

BQ61T + CA60TOP

BARBECUE
AVEC CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)



- Alimentation au gaz GPL ou méthane (en option)
- Dimensions extérieures : H 47,5 x L 60 x P 63 cm
- Superficie utile de cuisson : L 53,2 x P 46,5 cm
- 2 brûleurs en inox de 4,2 kW
- Grill en céramique à rayons infrarouges 3,8 kW avec thermocouple
- Grilles inox modulables et lavables au lave-vaisselle
- 1 Grille chauffe-plat
- Répartiteurs de chaleur en CERAMIQUE autonettoyants
- Allumage électronique des brûleurs incorporé aux manettes de commande, alimenté par une batterie de 1,5 V (possibilité d'allumage manuel)
- Petit tiroir « AROMES »
- 2 tiroirs en inox récupérateurs de graisses
- Couvercle équilibré en inox à double chambre avec hublot en verre trempé et thermomètre
- Moteur tournebroche 220 V – 50 Hz
- Broche en inox
- Kit de raccordement gaz et régulateur de pression homologué

CA90TOP

CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)



- Dimensions extérieures : H 71,5 x L 90 x P 62 cm
- Spacieux tiroir de rangement en inox
- 2 parois latérales ouvrables en inox.
- Superficie utile L 53 x P 48 cm (2 fois)
- Grille inférieure porte bouteille amovible
- Couvre bouteille en inox
- 4 roues en inox 10 cm diamètre, dont 2 dotées de freins

CA60TOP

CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)



- Dimensions extérieures : H 71,5 x L 60 x P 62 cm
- Spacieux tiroir de rangement en inox
- 2 parois latérales ouvrables en inox.
- Superficie utile L 53 x P 48 cm (2 fois)
- Grille inférieure porte bouteille amovible
- Couvre bouteille en inox
- 4 roues en inox 10 cm diamètre, dont 2 dotées de freins

CA91S

CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)



- Dimensions extérieures : H 71,5 x L 90 x P 62 cm
- 2 grilles chromées amovibles
- Roulettes 10 cm de diamètre, dont 2 dotées de freins
- Compatible avec les barbecues BQ90T/BQ91T, BQ91S, BQ91, BQ6030T/BQ6130T, BQ6130S, BQ6130

CA61S

CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)



- Dimensions extérieures : H 71,5 x L 60 x P 62 cm
- 2 grilles chromées amovibles
- Roulettes 10 cm de diamètre, dont 2 dotées de freins
- Compatible avec les barbecues BQ60T/BQ61T, BQ61S, BQ61

Avec un barbecue Smeg de la gamme Catering, l'utilisateur dispose d'un objet professionnel. Grâce à son utilisation simple et sûre, ce type de barbecue assure de hautes performances et une grande capacité productive, même à la maison.



BQ91C + CA91C

**BARBECUE
AVEC MEUBLE-CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)**



- Alimentation au gaz GPL ou méthane (en option)
- Dimensions extérieures : H 47,5 x L 90 x P 65 cm
- Surface utile de cuisson : L 79,7 x P 46,5 cm
- 3 brûleurs en inox AISI 304 de 5 kW thermocouplés
- 6 grilles modulables en fonte avec émail alimentaire vitré
- Dossieret postérieur pour évacuation fumées
- Allumage des brûleurs par bouton avec allumeur piézoélectrique
- Tiroir en inox récupérateur de graisses de 15 lt montés sur glissières et avec tube d'évacuation
- Structure entièrement en acier inox AISI 304
- Adapté pour une utilisation intensive et professionnelle
- Homologué pour une utilisation en plein air et à l'intérieur (avec un aération adéquate dans la pièce)
- Entière surface utilisable avec plaques de cuisson (en inox ou en fonte)
- Conduit d'écoulement des graisses en acier inox
- Kit de raccordement gaz et régulateur de pression homologué
- Compatible avec le chariot CA91C

CA91C

**MEUBLE-CHARIOT
EN INOX BROSSÉ
(AISI 304)**



- Dimensions extérieures : H 63 x L 90 x P 62 cm
- Caisson avec 2 portes
- Roulettes 10 cm de diamètre, dont 2 dotées de freins



KIT PANIER-BROCHE

Cuire des pommes de terre rôties et griller les fruits secs est encore plus simple grâce à cet accessoire spécial. S'adapte seulement aux modèles de la Gamme Top. Kit grilles en inox ou en fonte. Couvreclle pour table de cuisson. Kit plaque en inox ou en fonte.



KIT BROCHETTES

Cet accessoire permet la cuisson en même temps de 6 ou 12 brochettes, selon le modèle. S'adapte seulement aux modèles de la Gamme Top.



COUVERCLE POUR TABLE DE CUISSON

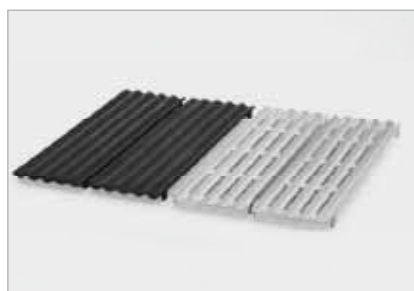


REVÊTEMENT

Indispensable pour protéger le barbecue pendant la saison hivernale et l'abriter de la poussière, ce revêtement a été réalisé en matériau imperméable de très haute qualité. Des rubans en tissu permettent de le fixer solidement au chariot. Un sac pour ranger le revêtement est également prévu.



GANT ET TABLIER



KIT GRILLES EN INOX OU EN FONTE



KIT PLAQUE EN INOX OU EN FONTE



**CREME DETERGENTE POUR L'INOX
CARTON DE 12 PIECES**



VALISE POUR ACCESSOIRES

La valise, pratique et élégante, contient un kit d'ustensiles indispensables pour griller : la spatule, la fourchette à rôtir, la pince, le pinceau pour la dorure, 4 brochettes et 1 couteau.

BARBECUE	GAMME TOP		
	BQ91T-1	BQ6130T	BQ6130T
DIMENSIONS (LXPXH CM)	90x63x47,5	90x63x47,5	60x63x47,5
ALIMENTATION GAZ	GPL (G30)	GPL (G30)	GPL (G30)
INJECTEURS GAZ METAN	OPTION	OPTION	OPTION
AUTONOMIE A PLEINE PUISSANCE AVEC BOUTEILLE GPL DE 5 KG (H)	5	7	5
STRUCTURE EXTERNE	INOX AISI 304	INOX AISI 304	INOX AISI 304
SUPERFICIE UTILE DE CUISSON (CM2)	3700	2480	2480
UNITES CHAUFFANTES	3 INOX AISI 316 + 304	2 INOX AISI 316 + 304	2 INOX AISI 316 + 304
PUISSANCE PAR UNITE (KW)	4,2	4,2	4,2
TERMOCOUPLE BRULEURS GRILLE	NON	NON	NON
PUISSANCE INFRAROUGE (KW)	4,5	3,8	3,8
BRULEUR LATERAL AVEC THERMOCOUPLE	NON	4,0 kW (BQ6030T) 1,0 kW+3,0kW (BQ6130T)	NON
TIROIR "AROMES"	OUI	OUI	OUI
COUVERCLE	EQUILIBRE AVEC HUBLOT ET THERMOMETRE	EQUILIBRE AVEC HUBLOT ET THERMOMETRE	EQUILIBRE AVEC HUBLOT ET THERMOMETRE
FONCTION FOUR	OUI	OUI	OUI
GRILLE CHAUFFE-PLAT	INOX AISI 304	INOX AISI 304	INOX AISI 304
ALLUMAGE	ELECTRONIQUE INCORPOREE AUX MANETTES	ELECTRONIQUE INCORPOREE AUX MANETTES	ELECTRONIQUE INCORPOREE AUX MANETTES
PLAQUE DE CUISSON	INOX 304	OPTION	OPTION
TYPE DE GRILLES	4 INOX	4 INOX	4 INOX
REPARTITEUR CHALEUR	CERAMIQUE	CERAMIQUE	CERAMIQUE
MOTEUR TOURNEBROCHE	OUI	OUI	OUI
KIT RACCORDEMENT GAZ	OUI	OUI	OUI
CONDUIT D'EVACUATION GRAISSES	INTEGRALE	INTEGRALE	INTEGRALE
TIROIRS RECUPERATEURS	3	2	2
CAPACITE MAX TIROIRS (LT)	6	4	4
CHARIOT	OPTION	OPTION	OPTION

CHARIOTS	GAMME TOP		GAMME STANDARD	
	CA90TOP	CA60TOP	CA91S	CA61S
DIMENSIONS (LXPXH CM)	90X62X71,5	60X62X71,5	90X62X71,5	60x62x71,5
STRUCTURE	INOX AISI 304	INOX AISI 304	INOX AISI 304	INOX AISI 304
TIROIR DE RANGEMENT	OUI	OUI	NON	NON
CAISSON AVEC 2 PORTES	NON	NON	NON	NON
COUVRE-BOUTEILLE EN INOX	OUI	OUI	NON	NON
CARENAGE INTEGRALE	NON	NON	NON	NON
PAROIS LATERALES OUVRABLES	OUI	OUI	NON	NON
GRILLE SUPPORT ACCESSOIRES	1 INOX	1 INOX	2 CHROMEES	2 CHROMEES
ROUES AVEC FREINS	2 SUR 4	2 SUR 4	2 SUR 4	2 SUR 4
COMPATIBLE AVEC	Barbecues 90 cm	Barbecues 60 cm	Barbecues 90 cm	Barbecues 60 cm

ACCESSOIRES	
CESROTCOT	PANIER EN INOX POUR BROCHE
SPIEDBQUEU	KIT 8 BROCHETTES POUR BQ91T-1, BQ6130T ET BQ61T
COPBRUBQ	COUVERCLE EN INOX POUR TABLE DE CUISSON LATERALE
GRGLINXBQ	2 GRILLES EN INOX
GRGLGHIBQ	2 GRILLES EN FONTE
PIASACBQ	1 PLAQUE LISSE EN INOX
PIASGHIBQ	1 PLAQUE LISSE EN FONTE EMAILLEE

BARBECUE	GAMME CATERING	
	BQ91C	BQ91C
DIMENSIONS (LXPXH CM)	90x65x47,5	90x65x47,5
ALIMENTATION GAZ	GPL (G30)	GPL (G30)
INJECTEURS GAZ METAN	OPTION	OPTION
AUTONOMIE A PLEINE PUISSANCE AVEC BOUTEILLE GPL DE 5 KG (H)	6	6
STRUCTURE EXTERNE	INOX AISI 304	INOX AISI 304
SUPERFICIE UTILE DE CUISSON (CM2)	3700	3700
UNITES CHAUFFANTES	3 INOX 316 + 304	3 INOX 316 + 304
PUISSANCE PAR UNITE (KW)	5	5
TERMOCOUPLE BRULEURS GRILLE	OUI	OUI
PUISSANCE INFRAROUGE (KW)	NON	NON
BRULEUR LATERAL AVEC THERMOCOUPLE	NON	NON
TIROIR "AROMES"	NON	NON
COUVERCLE	NON	NON
FONCTION FOUR	NON	NON
GRILLE CHAUFFE-PLAT	NON	NON
ALLUMAGE	PIEZOELECTRIQUE	PIEZOELECTRIQUE
PLAQUE DE CUISSON	OPTION	OPTION
TYPE DE GRILLES	6 EN FONTE	6 EN FONTE
REPARTITEUR CHALEUR	DEFLECTEUR INOX	DEFLECTEUR INOX
MOTEUR TOURNEBROCHE	NON	NON
KIT RACCORDEMENT GAZ	OUI	OUI
CONDUIT D'EVACUATION GRAISSES	INTEGRALE	INTEGRALE
TIROIRS RECUPERATEURS	1	1
CAPACITE MAX TIROIRS (LT)	15	15
CHARIOT	OPTION	OPTION

CHARIOTS	GAMME CATERING	
	CA91C	CA91C
DIMENSIONS (LXPXH CM)	90x62x63	90x62x63
STRUCTURE	INOX AISI 304	INOX AISI 304
TIROIR DE RANGEMENT	NON	NON
CAISSON AVEC 2 PORTES	OUI	OUI
COUVRE-BOUTEILLE EN INOX	NON	NON
CARENAGE INTEGRALE	OUI	OUI
PAROIS LATERALES OUVRABLES	NON	NON
GRILLE SUPPORT ACCESSOIRES	NON	NON
ROUES AVEC FREINS	2 SUR 4	2 SUR 4
COMPATIBLE AVEC	BQ91C	BQ91C

ACCESSOIRES	
PAIX-1	CRÈME DETERGENTE POUR L'INOX CARTON DE 12 PIECES
KITCOV90	REVEITEMENT EN VINYLE POUR BQ91T-1 ET BQ6130T
KITCOV60	REVEITEMENT EN VINYLE POUR BQ61T
KITBQLUS	VALISE CONTENANT : 1 SPATULE, 1 FOURCHETTE A ROTI, 1 PINCE, 1 PINCEAU, 4 BROCHETTES, 1 COUPEAU
SETSUPBOM	SUPPORT POUR BOUTEILLE GAZ DE 10 KG
PIASTDIFF	REPARTITEUR DE CHALEUR BQ91T-1, BQ6130T ET BQ61T, COORDONNE AVEC GRILLES EN INOX OU EN FONTE

