



MOLTENI, RIEN QUE POUR VOUS



FRANCE, DEPUIS 1923



MOLTENI LIGNE 1923-SERIES P

Symbiose des fourneaux traditionnels et des technologies les plus avancées,
le piano Molteni est l'instrument préféré des virtuoses de la cuisine.

1923 - P120

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L 1200 x P 700 x H 900 mm
Poids : 380 kg

CARACTÉRISTIQUES

Configurations murale (standard) et îlot (en option).
Les colonnes rondes visibles sur la photographie sont disponibles en option.

Mêmes couleurs et finitions que le Molteni 1923.

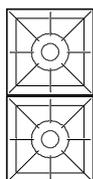
Barre d'appui de 28 mm de diamètre.

La finition de la barre est identique à celle du Molteni 1923.

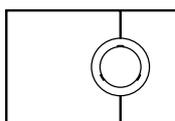


LIGNE 1923 - P

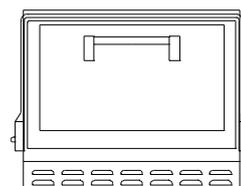
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



2 brûleurs gaz, grille en fonte
Options : brûleurs placés sur la gauche ou la droite



Plaque coup de feu en fonte, jeu de deux rondelles centrales amovibles



Four statique gaz ou électrique (option)

PLAQUE MOLTENI



Photographies : plaque en laiton à gauche, chromée à droite.

La plaque peut être réalisée dans toutes les finitions disponibles pour le modèle 1923, page 58.

1923 - P145

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L 1450 x P 700 x H 900 mm

Poids : 400 kg

CARACTÉRISTIQUES

Configurations murale (standard)
et îlot (en option).

Les colonnes rondes visibles sur la
photographie sont disponibles en
option.

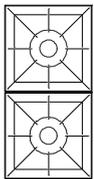
Mêmes couleurs et finitions que le
Molteni 1923.

Barre d'appui de 28 mm de
diamètre.

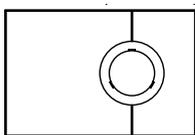
La finition de la barre est identique
à celle du Molteni 1923.



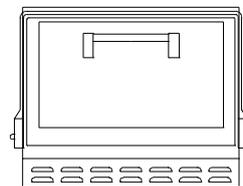
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



2 feux vifs avec grille en fonte
Options : brûleurs placés sur la gauche ou la droite



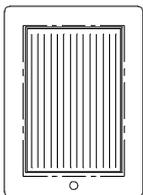
Plaque coup de feu en fonte, jeu de deux rondelles centrales amovibles



Four statique gaz ou électrique (option)

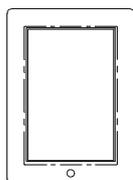
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI SUPPLÉMENTAIRES

A2



Plancha lisse chromée électrique de 12 dm²

A1



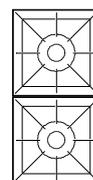
Plaque nervurée chromée électrique de 12 dm²

B



1 feu vif avec grille en fonte

C



2 feux vifs avec grille en fonte

PLAQUE MOLTENI



Laiton et chrome sur la photographie.

La plaque peut être réalisée dans toutes les finitions disponibles pour le modèle 1923, page 58.

1923 - G135

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L 1350 x P 800 x H 900 mm
Poids : 425 kg

CARACTÉRISTIQUES

Configurations murale (standard) et îlot (en option).
La photographie représente la version îlot.

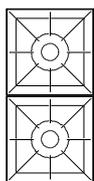
Mêmes couleurs et finitions que le Molteni 1923.

Barre d'appui de 35 mm de diamètre.

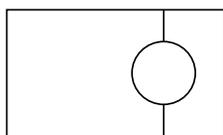
La finition de la barre est identique à celle du Molteni 1923.



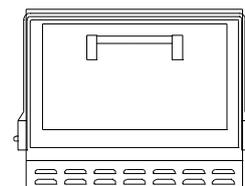
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



2 brûleurs gaz, grille en fonte
Options : brûleurs placés sur la gauche ou la droite



Plaque coup de feu en fonte
avec 1 rondelle centrale amovible



Four électrique

PLAQUE MOLTENI



Laiton et chrome sur la photographie.

La plaque peut être réalisée dans toutes les finitions disponibles pour le modèle 1923, page 58.

1923 - GF140

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L 1400 x P 800 x H 900 mm
Poids : 425 kg

CARACTÉRISTIQUES

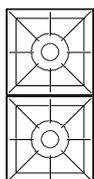
Configurations murale
(standard) et îlot (en option).

Mêmes couleurs et finitions que
le Molteni 1923.

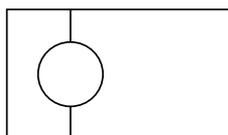
Poignée 40x20 mm.
Finition acier inoxydable
seulement.



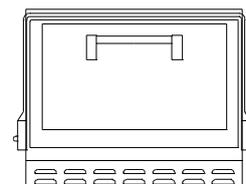
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



2 feux vifs avec grille en fonte
Options : brûleurs placés sur
la gauche ou la droite



Plaque coup de feu en fonte
avec 1 rondelle centrale amovible



Four électrique

PLAQUE MOLTENI



Laiton et chrome sur la photographie.

La plaque peut être réalisée dans toutes les finitions
disponibles pour le modèle 1923, page 58.

1923 - G200

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L 2000 x P 800 x H 900 mm
Poids : 500 kg

CARACTÉRISTIQUES

Configurations murale (standard) et îlot (en option).

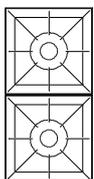
La poignée de 35 mm visible sur la photographie est disponible en option.

Mêmes couleurs et finitions que le Molteni 1923.

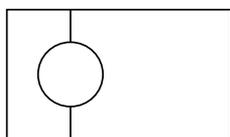
Poignée 40x20 mm.
Finition acier inoxydable seulement.



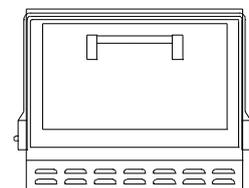
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



2 feux vifs avec grille en fonte
Options : brûleurs faible puissance, sur la gauche ou sur la droite



Plaque coup de feu en fonte avec 1 rondelle centrale amovible

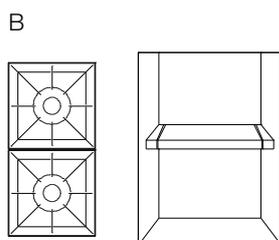


Four statique gaz ou électrique (option)

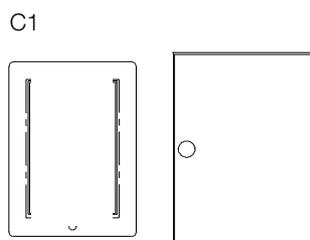
FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI SUPPLÉMENTAIRES



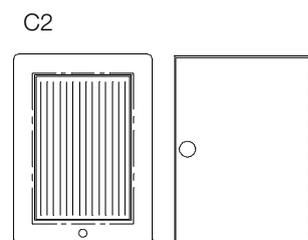
Plateau chauffant (panneau amovible)



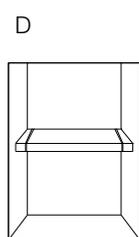
2 feux vifs avec grille en fonte.
Armoire ouverte



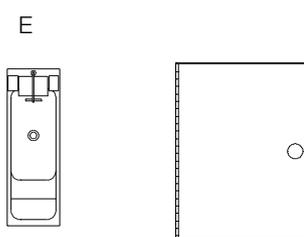
Plaque lisse chromée électrique 15 dm².
Armoire chauffée électrique



Plaque nervurée chromée électrique 15 dm².
Armoire chauffée électrique



Armoire ouverte



Friteuse électrique

Armoire technique

PLAQUE MOLTENI



Laiton et chrome sur la photographie.

La plaque peut être réalisée dans toutes les finitions disponibles pour le modèle 1923, page 58.

SALAMANDRE

DIMENSIONS EXTÉRIEURES

L 864 x P 555 x H 450 mm
Poids : 50 kg

CARACTÉRISTIQUES

Appareil à poser sur une étagère
Finition acier inoxydable
Ornements en acier inoxydable
Accès par les 4 côtés
Plateau chauffant réglable
Bac à grille amovible et lèchefrite
Finition acier inox brossé disponible

En option, la façade peut être émaillée.
Les couleurs disponibles sont les mêmes que pour le Molteni 1923.



Le logo Molteni et la plaque de commande peuvent être disponibles avec les finitions de la page 27.

Le logo Molteni de la salamandre, qui n'est pas le même que celui des pianos, est également original depuis 1923.









RÔTISSOIRE MOLTENI

Avec la Rôtissoire Molteni, votre cuisine acquièrent une dimension théâtrale.

Les broches horizontales ou verticales, qui s'ajoutent à une panoplie complète d'accessoires, font de la préparation des légumes, des fruits de mer et des viandes un pur délice.

Moteur silencieux, façade émaillée et ornements en laiton : la rôtissoire impose de par son élégance, tandis que sa sole en fonte à fibres fluorescentes garantit une uniformité de cuisson.

Où que vous la placiez, au mur, sur un soubassement ou sur votre plan de travail, sa polyvalence transformera chaque repas en une expérience culinaire digne d'un restaurant étoilé.

La rôtissoire est disponible en deux modèles
Rôtissoire 425 et Rôtissoire 640

ACCESSOIRES INCLUS AVEC LES RÔTISSOIRES 425 ET 640

BROCHE CARRÉE VERTICALE À PICS



Réf. 0M2690

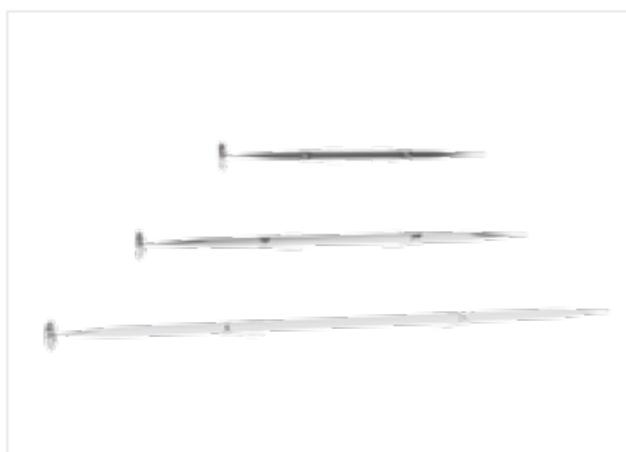
Denrées Coquelet, cuisses, carrés, poissons, légumes

Capacité de production 1

Dimensions 295 x 6 mm (h x l)

Comportant plusieurs trous dans lesquels il est possible d'insérer des pics en fer ronds, ce type de broche est utilisé pour les carrés d'agneau (ou la viande en dés, la petite volaille, etc.).

BROCHES PLATES HORIZONTALES



Réf.

0M2700 (Rôtissoire 425)

0M2694 (Rôtissoire 640 Type A)

0M2695 (Rôtissoire 640 Type B)

Denrées Brochettes de viande, de poisson ou de légumes, même si sa principale utilisation est la volaille.

Capacité de production

Réf. 0M2700 - 2 poulets

Réf. 0M2694 - 4 poulets

Réf. 0M2695 - 6 poulets

Dimensions En fonction du modèle de rôtissoire

Réf. 0M2700 - 700 x 20 x 8 mm (L x h x l)

Réf. 0M2694 - 1030 x 25 x 12 mm (L x h x l)

Réf. 0M2695 - 1510 x 25 x 12 mm (L x h x l)

Conseil : la meilleure manière de servir un canard délicieux est de le faire cuire sous la lèchefrite.

ACCESSOIRES SUPPLÉMENTAIRES RÔTISSOIRES 425 ET 640

BROCHES VERTICALES À SAUCISSES



Réf. 0M2687

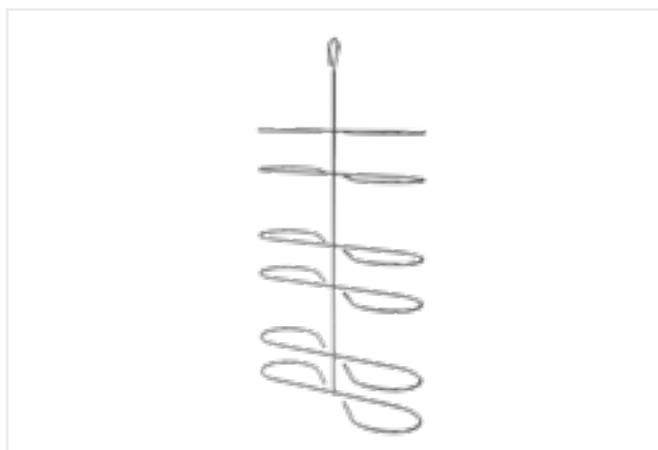
Denrées Saucisses

Capacité de production 4

Dimensions 325 x 130 mm (h x l)

Se compose de deux séries d'anneaux doubles superposés, agencés en croix et placés l'un au-dessus de l'autre. Chaque série se compose de deux anneaux doubles du même diamètre et d'un troisième de diamètre nettement inférieur.

BROCHES VERTICALES À ŒUFS



Réf. 0M2685

Denrées Œufs

Capacité de production 6

Dimensions 305 x 170 mm (h x l)

Se compose de trois anneaux de 50 mm de diamètre et trois anneaux de diamètre légèrement inférieur (45 mm). Le premier anneau tient l'œuf tandis que le second l'empêche de glisser.

BROCHES VERTICALES À PICS DE TYPE ROTATIF À BUTÉE



Réf. 0M2688

Denrées Petites pièces de viandes, poissons ou légumes

Capacité de production 1 par pic

Dimensions 350 x 80 mm (h x l)

Une broche se compose de 4 pics

Pour les brochettes, les 4 pics sont suspendus à un tourniquet à quatre crochets.

BROCHE PANIER VERTICALE À FLÉTAN



Réf. 0M2686

Denrées Petits poissons comme le flétan

Capacité de production 1

Dimensions 315 x 120 mm (h x l)

Composée de tiges métalliques souples, cette broche panier est conçue pour contenir des pièces de viande ou de poisson sans les percer.

BROCHE PANIER VERTICALE À HOMARD



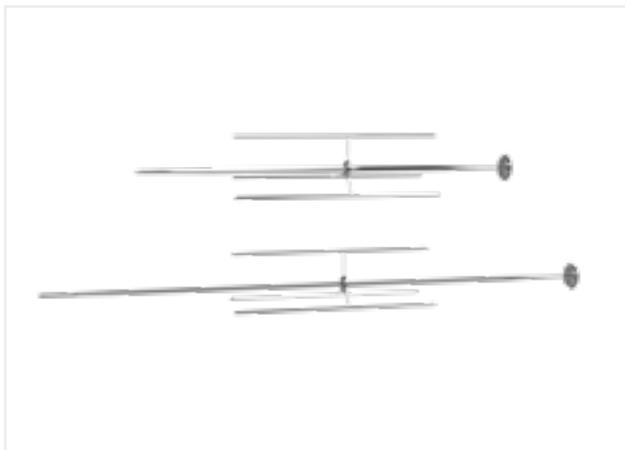
Réf. 0M2691

Denrées Homard

Capacité de production 1

Dimensions 330 x 130 mm (h x l)

BROCHES À RÔTI HORIZONTALES



Réf.

OM3061 - Rôtissoire 640 Type A

OM3062 - Rôtissoire 640 Type B

Denrées Grosses pièces de viande (par ex. : dinde américaine, cochon de lait) / Pour la petite broche : petite volaille (pigeons, cailles)

Capacité de production 6

Dimensions : selon le modèle de rôtissoire

réf. OM3061 - 1030 x 150 x 12 mm (Lxhxl)

réf. OM3062 - 1510 x 150 x 12 mm (Lxhxl)

N'est pas disponible pour la Rôtissoire 425

La broche en étoile est montée sur la broche plate et ses broches plus fines (les pics) sont utilisées pour les perdrix, les cailles, etc., ainsi que pour les carrés d'agneau (ou la viande coupée en dés).

ACCESSOIRES HORIZONTAUX POUR LE POISSON



Réf.

OM2861 (Rôtissoire 425)

OM3063 (Rôtissoire 640 Type A)

OM3064 (Rôtissoire 640 Type B)

Denrées Pour de nombreux petits filets de poisson ou de viande

Capacité de production Dépend de la taille des pièces

Dimensions En fonction du modèle de rôtissoire

réf. OM2861 - 417 x 214 x 150 mm (Lxhxl)

réf. OM3063 - 666 x 216 x 150 mm (Lxhxl)

réf. OM3064 - 1146 x 216 x 150 mm (Lxhxl)

BROCHES HORIZONTALES GROSSES PIÈCES



Réf.

OM1255 (Rôtissoire 425)

OM1257 (Rôtissoire 640 Type A)

OM1258 (Rôtissoire 640 Type B)

Denrées Pour les grosses pièces plates de viande ou de poisson

Capacité de production Dépend de la taille des pièces

Dimensions En fonction du modèle de rôtissoire

réf. OM1255 - 677 x 200 x 150 mm (Lxhxl)

réf. OM1257 - 992 x 220 x 150 mm (Lxhxl)

réf. OM1258 - 1472 x 220 x 150 mm (Lxhxl)

RIEN QUE POUR VOUS

Sélectionner un à un les ornements qui naissent des mains expertes de nos artisans pour personnaliser votre Rôtissoire Molteni.

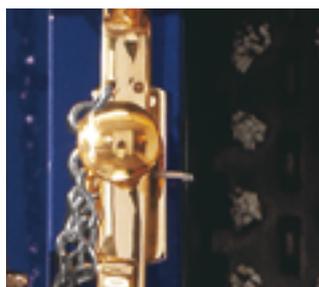
Chaque produit Molteni raconte une histoire et possède une âme bien à lui. Quelle sera celle du vôtre ? Choisissez vos finitions.



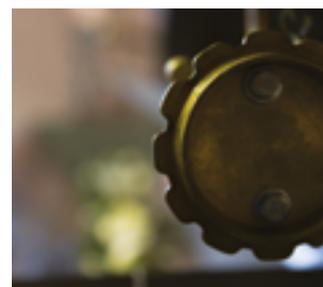
FINITIONS, MANETTES, POULIES ET CHÂÎNES



Chaînes. Chrome uniquement



Manettes



Poulies



Entourages



Boutons de commande

MATÉRIAUX MOLTENI



Laiton brillant



Laiton brossé



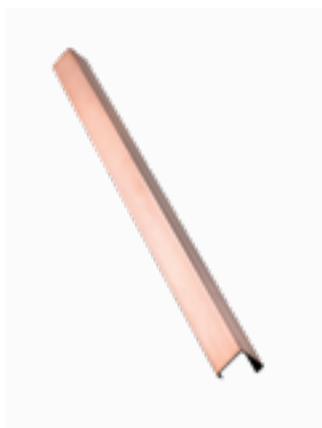
Inox poli



Inox brossé



Cuivre brillant



Cuivre mat

RÔTISSOIRE 425



Composition

- 1 sole de 480 x 360 mm avec :
- 2 broches plates horizontales
- 2 broches verticales

Modèle au gaz

- Sole en fonte nervurée avec mèches en fibre de céramique
- Brûleur rampe en acier
- Lampe témoin et thermocouple de sécurité sur tous les brûleurs
- Puissance de la version au gaz : 7 kW
- Puissance de la version électrique : 0,1 kW
- Tension d'alimentation
dans les pays de l'UE : 230 V/1N/50 Hz
États-Unis : 115 V/1N/60 Hz

Caractéristiques techniques

- Appareil à installer sur un meuble ou à fixer au mur
- Structure en acier inoxydable
- **Finition** : émaillée dans les couleurs Molteni traditionnelles (pour les couleurs Molteni, voir pages 52 à 56) ou acier inoxydable « Scotch Brite » AISI 304
- **Finitions, manettes et poulies** : laiton brillant, laiton brossé, inox brillant, inox brossé, cuivre brillant, cuivre mat. Les chaînes existent uniquement en chrome
- Broches réglables en hauteur et en profondeur
- Lèche-frite amovible

Modèle électrique

- Sole en fonte nervurée
- Résistance infrarouge
- Commande par interrupteur « Marche/Arrêt »
- Puissance électrique totale : 5,0 kW - 230 V
- Tension d'alimentation : 230 V/1N/50 Hz
Sur demande 400 V/3N/50 Hz

Dimensions hors tout :

- L 820 x P 425 x H 800 mm
- Poids : 90 kg

RÔTISSOIRE 640



Caractéristiques techniques

- Appareil à installer sur un meuble (réalisable sur demande)
- Structure en acier inoxydable
- **Finition** : émaillée dans les couleurs Molteni traditionnelles (pour les couleurs Molteni, voir pages 52 à 56) ou acier inoxydable « Scotch Brite » AISI 304
- **Finitions, manettes et poulies** : laiton brillant, laiton brossé, inox brillant, inox brossé, cuivre brillant, cuivre mat. Les chaînes existent uniquement en chrome.
- Broches réglables en hauteur et en profondeur
- Lèche-frite amovible

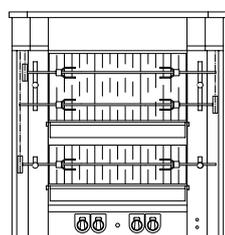
Modèle au gaz

- Sole en fonte nervurée avec mèches en fibre de céramique
- Brûleur rampe en acier
- Lampe témoin et thermocouple de sécurité sur tous les brûleurs
- Tension d'alimentation dans les pays de l'UE : 230 V/1N/50 Hz
États-Unis : 115 V/1N/60 Hz

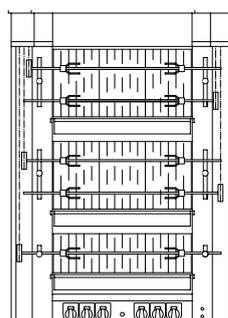
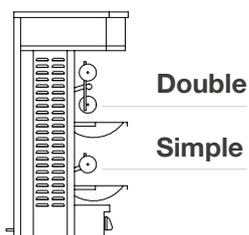
Modèle électrique

- Sole en fonte nervurée
- Résistance infrarouge
- Commande par interrupteur « Marche/Arrêt »
- Tension d'alimentation : 400 V/3N/50 Hz pour tous les modèles

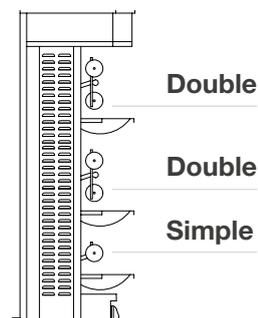
RÔTISSOIRE 640



RO IFD + IFS



RO 2 FD + IFS



Composition	RO 1FD (broches horizontales doubles) Dimensions : L 1140 ou 1620 x P 640 x H 865 mm				RO IFD+IFS (1 broche horizontale double + 1 simple) Dimensions : L 1140 ou 1670 x P 640 x H 1200 mm			
	Type A		Type B		Type A		Type B	
	Gaz	Électrique	Gaz	Électrique	Gaz	Électrique	Gaz	Électrique
Nombre de broches horizontales	2		2		3		3	
Nombre de broches verticales	5		8		5		8	
Nombre de chaînes de transmission	3		3		4		6	
Longueur utile de la sole (mm)	730		1210		730		1210	
Puissance de chauffage (kW)	12	7,5	12	7,5	20	12	33	20
Poids (kg)	180		250		210		275	

Composition	RO 2FD (2 broches horizontales doubles + 1 simple) Dimensions : L 1190 ou 1670 x P 640 x H 1350 mm				RO 2FD+IFS (2 broches horizontales doubles + 1 simple) Dimensions : L 1240 ou 1720 x P 640 x H 1685 mm			
	Type A		Type B		Type A		Type B	
	Gaz	Électrique	Gaz	Électrique	Gaz	Électrique	Gaz	Électrique
Nombre de broches horizontales	4		4		5		5	
Nombre de broches verticales	5		8		5		8	
Nombre de chaînes de transmission	6		6		7		8	
Longueur utile de la sole (mm)	730		1210		730		1210	
Puissance de chauffage (kW)	24	15	42	25	32	20	54	33
Poids (kg)	235		300		330		400	

MOLTENI 1923
SUR MESURE





Une légende née en 1923.
Marque confidentielle à ses débuts,
Molteni est rapidement devenue la
marque préférée des grands chefs
qui ont été d'emblée conquis par
les créations qui sortaient de l'atelier
artisanal de Saint-Uze.

Nos pianos sur mesure sont aujourd'hui
fabriqués avec soin à St Vallier. Dotés
d'une personnalité propre et d'une âme
singulière, ils répondent avec précision
aux désirs de leurs propriétaires.

Nos pianos sur mesure trônent
aujourd'hui dans les cuisines des plus
grands restaurants à travers le monde
et sont choisis par les plus grands chefs
étoilés.

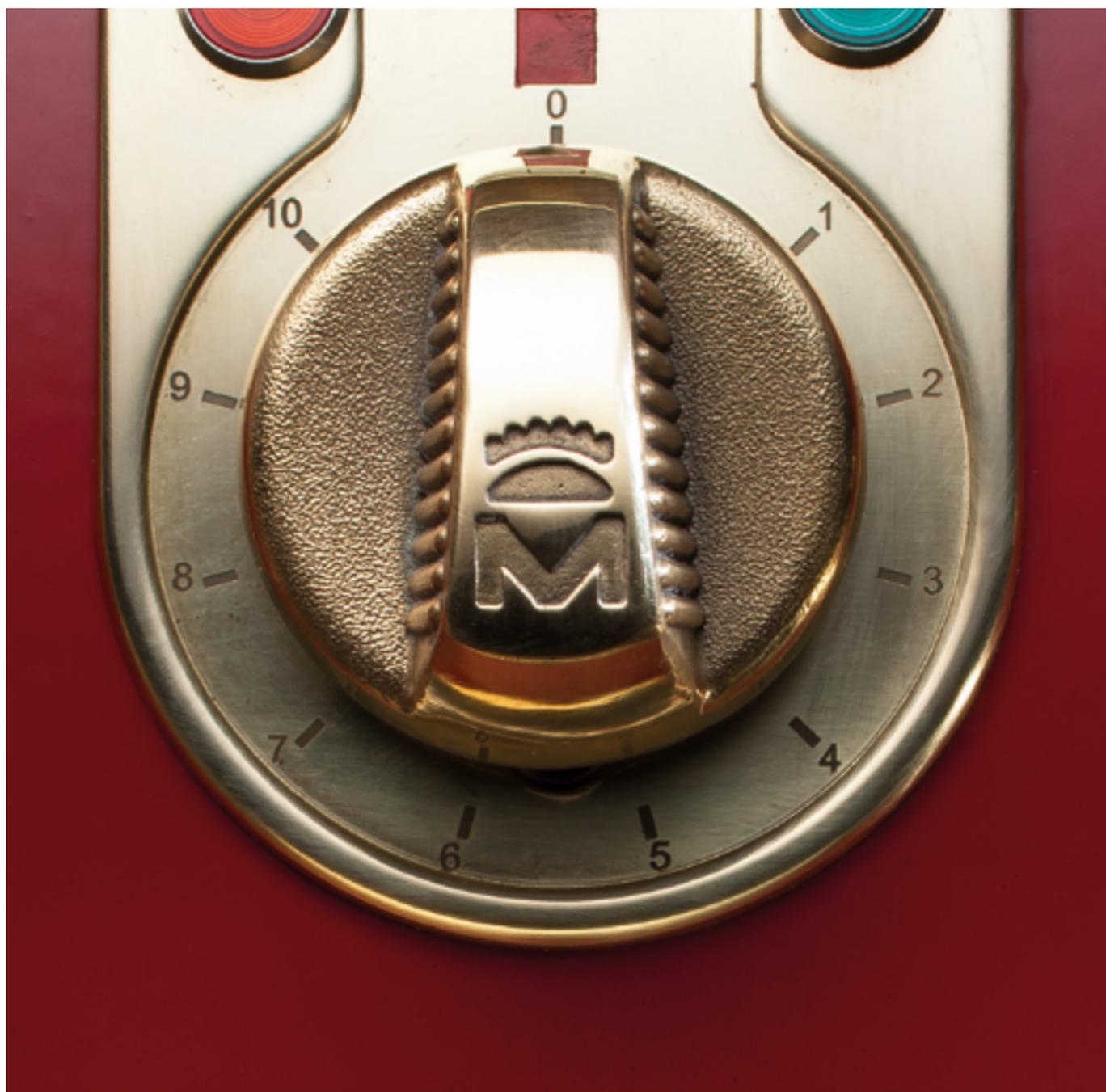
**Chaque piano Molteni raconte une
histoire, une histoire qui n'appartient
qu'à vous.**

MANETTES ET BOUTONS

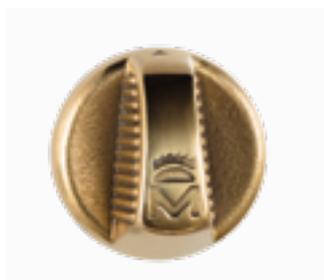
250 grammes d'héritage

Chaque piano Molteni est fabriqué pour transmettre à son utilisateur la sensation incomparable de posséder quelque chose de véritablement unique. Posez votre main sur les manettes de commande et les boutons. Leur conception s'appuie sur des connaissances et un savoir-faire qui se transmettent de génération en génération. Fabriqués dans un petit atelier, ils sont le symbole de notre marque. Ils sont indestructibles et très agréables au toucher.

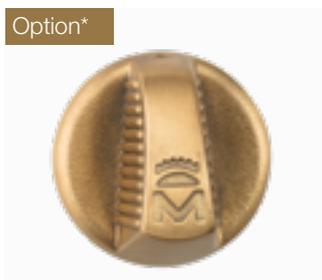
Chaque manette pèse 250 grammes : un fragment d'éternité.



MANETTES DE COMMANDE



Laiton brillant



Laiton brossé



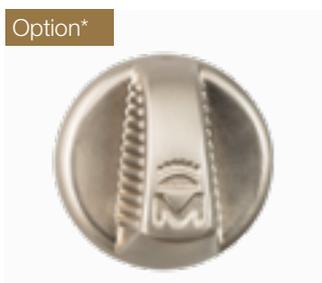
Chrome brillant



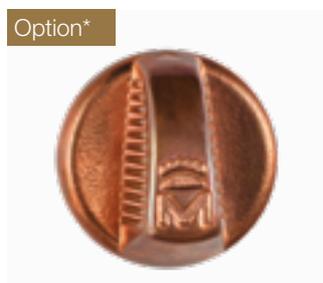
Chrome mat



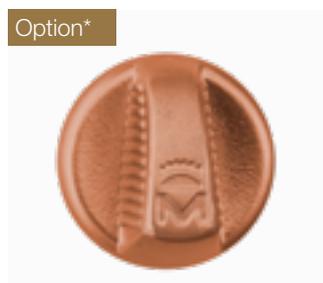
Nickel brillant



Nickel mat

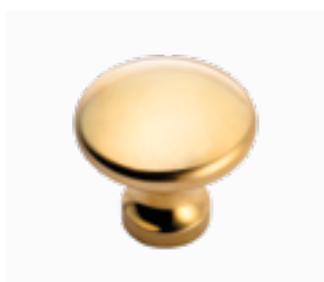


Cuivre brillant

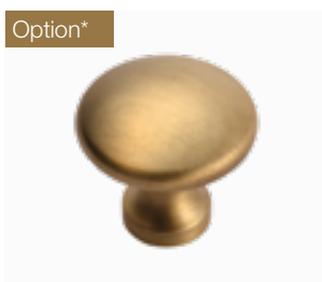


Cuivre mat

BOUTONS



Laiton brillant



Laiton brossé



Chrome brillant



Chrome mat



Nickel brillant



Nickel mat



Cuivre brillant**



Cuivre mat**

* Finition spéciale requérant un devis distinct. Consultez votre spécialiste Molteni.

** Ce matériau est par nature extrêmement esthétique, mais il est aussi plus fragile que les autres finitions. Nous recommandons d'utiliser des détergents non-abrasifs.

FINITIONS

Rien que pour vous

Sélectionner un à un les ornements qui naissent des mains expertes de nos artisans Molteni.

Chaque produit Molteni raconte une histoire, la sienne, et possède une âme bien à lui. Quelle sera celle du vôtre ?



1923 - SUR MESURE

LES FINITIONS SONT LES SUIVANTES :



Angle arrondis



Entourage des bandeaux de commande



Entourage des portes de placard



Entourage de la lèchefrite

FINITIONS



Laiton brillant



Laiton brossé



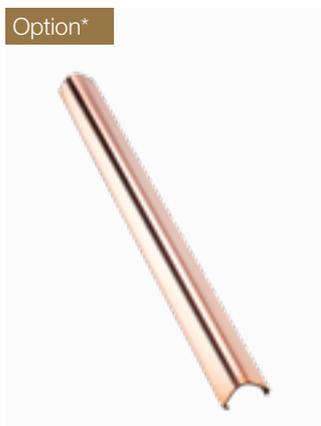
Inox poli



Inox brossé



Wirbel acier inoxydable



Cuivre brillant



Cuivre mat

* Finition spéciale requérant un devis distinct. Consultez votre spécialiste Molteni.

POIGNÉES

La force de la tradition

Chaque pièce de votre Molteni est extraordinaire et fabriquée de façon artisanale pour durer dans le temps. Les poignées de votre piano sont finies à la main pour être plus belles et agréables au toucher.

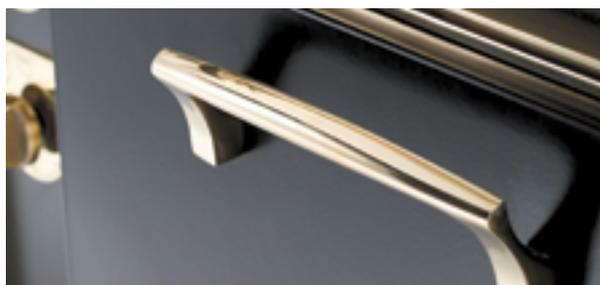
Finement ouvragées et conçues pour durer éternellement, elles permettent d'ouvrir sans effort chaque porte de four à 90°. Pouvant soutenir facilement des poids de plus de 100 kilos, la résistance d'une porte Molteni ouverte est inégalable.



2 MODÈLES



Poignée isolée



Poignée Molteni traditionnelle

POIGNÉES



Laiton brillant



Laiton brossé



Inox poli



Inox brossé



Nickel brillant



Nickel mat



Cuivre brillant



Cuivre mat

1923 - SUR MESURE

* Finition spéciale requérant un devis distinct. Consultez votre spécialiste Molteni.

DES ORNEMENTS D'ANGLE EN ÉDITION LIMITÉE

7 kilogrammes de beauté intemporelle sur mesure

Chaque Molteni est une icône à part entière. Notre savoir-faire, acquis au cours de siècles de forge artisanale, nous permet de créer des ornements et des détails originaux rien que pour vous. Les ornements d'angle, les colonnes d'inspiration classique, les cariatides et les pieds sur mesure sont réalisés par les artisans de l'atelier Molteni pour créer la cuisine de vos rêves, qu'il s'agisse d'un temple au minimalisme moderne, d'un sanctuaire à l'iconographie classique évocatrice ou d'une cuisine de maison de campagne à l'atmosphère chaleureuse.

Véritable ode à la beauté, chaque colonne pèse 7 kg.



2 MODÈLES



Colonne ronde



Tête de cariatide avec pattes de lion

* N'est pas disponible sur les fourneaux de la série Molteni 1923-P

MATÉRIAUX UTILISÉS POUR LES ANGLES



Laiton brillant

Laiton brossé

Chrome brillant

Chrome mat

Nickel brillant

Nickel mat

Cuivre brillant

Cuivre mat

* Finition spéciale requérant un devis distinct. Consultez votre spécialiste Molteni.

BARRE D'APPUI

Réalisez vos rêves

Une barre d'appui aux finitions soignées apporte une touche stylée reconnaissable et donne de la personnalité, ajoutant encore au prestige et à l'esthétique de votre Molteni sur mesure. Joignant l'utile à l'agréable, elle crée une extension pratique au plateau du piano et facilite la préparation de vos créations culinaires.



* L'embout de barre illustré est celui de 35 mm de diamètre

2 MODÈLES



Section rectangulaire 40x20 mm
Inox brossé



Section ronde de 28 ou 35 mm de diamètre*
* L'embout de barre illustré est celui de 35 mm de diamètre

TUBES



Laiton brillant



Laiton brossé



Inox poli



Inox brossé



Cuivre brillant



Cuivre mat

EMBOUTS

L'embout peut être lisse ou à facettes

* L'embout de barre illustré est celui de 28 mm de diamètre.



Laiton brillant



Laiton brossé



Chrome brillant



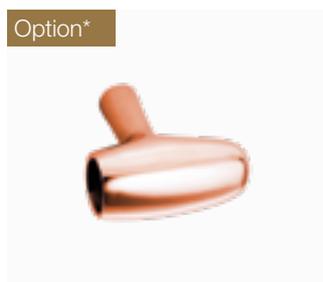
Chrome mat



Nickel brillant



Nickel mat



Cuivre brillant



Cuivre mat

* Finition spéciale requérant un devis distinct. Consultez votre spécialiste Molteni.

PLATEAU

À l'épreuve du temps

Le nec plus ultra, sinon rien ! Molteni est aussi sélectif pour les matériaux de ses pianos de cuisson que les plus grands chefs du monde à l'heure de choisir des ingrédients. Que vous optiez pour l'inox poli ou une autre finition, le plateau et les panneaux latéraux de votre piano Molteni sur mesure sont conçus pour durer éternellement et ne jamais montrer leur âge. Si la cuisine de vos rêves se trouve dans un lieu exclusif en bord de mer, sachez que notre plateau en inox de qualité nautique (en option) peut être installé à l'extérieur, pour que vous profitiez de la vue avec vos invités. Contrairement à tous les autres fourneaux, le châssis inaltérable des pianos Molteni est entièrement construit en acier inox AISI 304.



1923 - SUR MESURE

PLATEAUX



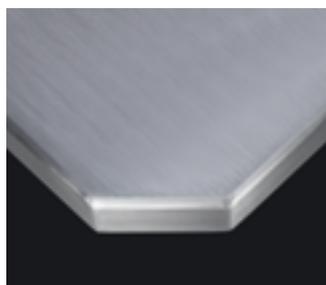
Wirbel
Acier inoxydable



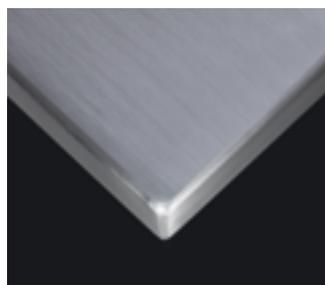
Scotch brite
Acier inoxydable



Angles arrondis (18 Ø)



Angles vifs à 45°



Angles vifs à 90°



Effet miroir
Uniquement pour l'épaisseur
du plateau

* Finition spéciale requérant un devis distinct. Consultez votre spécialiste Molteni.

FONCTIONS DE CUISSON

Un régal pour les sens

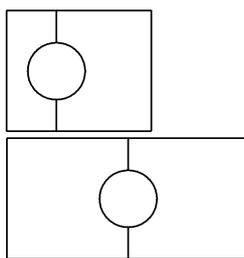
Créer votre compagnon de travail est un art que Molteni perfectionne depuis près d'un siècle. Les fonctions exclusives que seul un piano Molteni peut offrir sont adaptées à vos besoins spécifiques afin de vous permettre d'exprimer votre style en cuisine. Vous pouvez les compléter avec des options ou des fonctions personnalisées de votre choix.

Choisir un Molteni ajoute au luxe de posséder un piano de cuisson issu d'un splendide travail artisanal, le plaisir inégalé de cuisiner dans une cuisine aménagée pour vous.

Tout est ergonomique, à portée de main et au bon endroit : l'art culinaire atteint ici son apogée pour votre bonheur et celui des plus grands chefs.

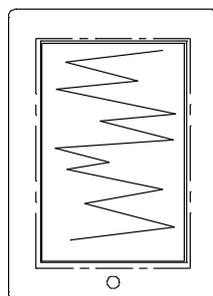


FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI TRADITIONNELLES



Plaqué coup de feu Molteni. Plaqué coup de feu gaz.

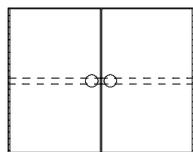
Choisissez votre plaqué coup de feu en fonte artisanale parmi 8 versions différentes, pesant chacune 100 kg. Molteni. Un piano de cuisson pour la vie.



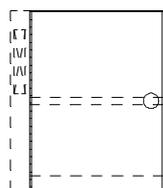
Grillade lisse. Plaqué à grillades lisse.

La version au gaz est disponible avec l'**allumage Molteni** traditionnel.

AUTRES FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



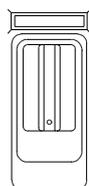
Armoire neutre avec porte à charnières



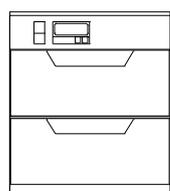
Armoire chaude ventilée



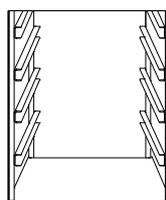
Bac à couverts



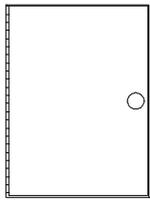
Friteuse gaz



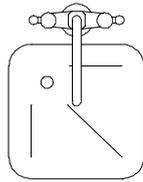
Tiroirs chauffants



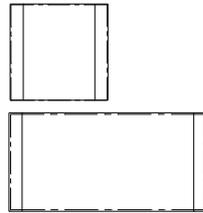
Armoire Gastronorm



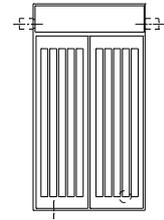
Armoire technique



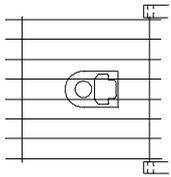
Évier



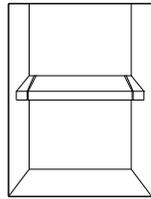
Plaques en fonte électriques



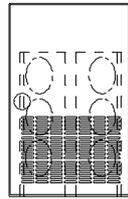
Gril au charbon de bois



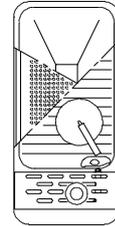
Feu vif sur bac à eau



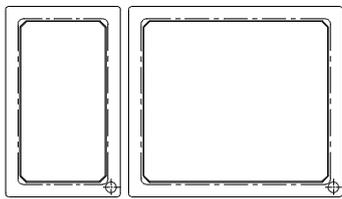
Armoire ouverte



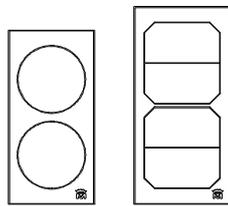
Armoire induction



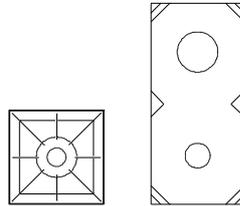
Cuiseur multifonction



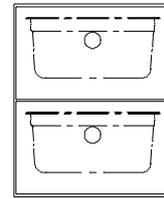
Plaque de cuisson Ecotherm



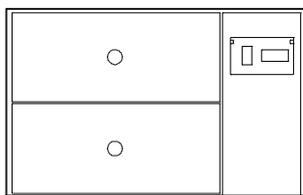
Plaque à induction



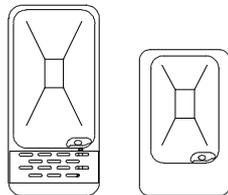
Feux vifs avec grille en fonte



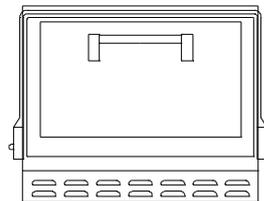
Tiroirs Gastronorm



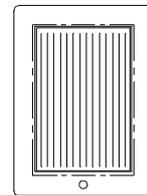
Armoire froide



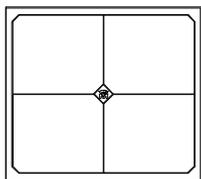
Cuiseur à pâtes



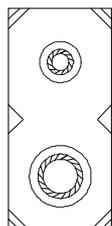
Four statique



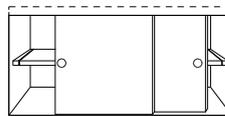
Plaque à grillades nervurée



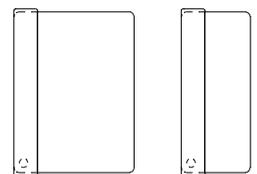
Plaque à induction sur toute la surface



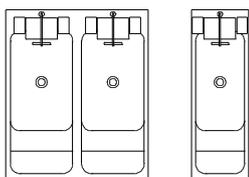
Feu vif type volcan



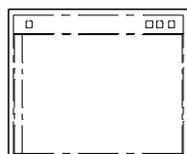
Portes coulissantes pour armoire neutre



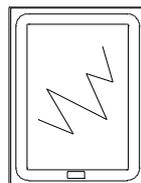
Bain-marie



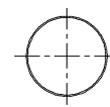
Friteuse électrique



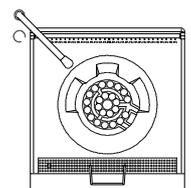
Four basse température



Teppanyaki



Wok à induction



Wok gaz

Demandez plus de fonctions de cuisson à votre conseiller Molteni



1923 - SUR MESURE

MOLTENI
CARACTÈRE





La légende continue. La tendance actuelle est à l'évolution. Le savoir-faire artisanal acquis depuis des générations se marie aux dernières innovations techniques, et la tradition se pérennise en entrant dans le futur. Faites vibrer tous vos sens. C'est ici que commence la genèse de votre piano de cuisson Molteni sur mesure.

Laissez ces pages vous inspirer pour créer votre nouveau Molteni, comme si vous composiez une symphonie de couleurs, de sensations et d'émotions.

Qu'il soit traditionnel ou contemporain, votre Molteni sera toujours unique.

Donnez vie à votre rêve.



L'immagine fornita è esclusivamente a titolo indicativo.

MANETTES

MANETTES DE COMMANDE
RONDES Ø 55 MM



L'évolution de la tradition

Inspirées des lignes classiques de celles des pianos traditionnels Molteni, ces manettes de commande ergonomiques en acier inox, matériau à la fois éternel et léger, sont un hymne à l'innovation et au futur.

MANETTES
CARRÉES 30X30 MM ET 25X25 MM



L'alliance du luxe et de la simplicité

Un design sobre et épuré. La forme cubique des manettes carrées est une déclaration d'esthétique à elle seule.

Aucune autre option de matériau n'est disponible pour la ligne Caractère.

Demandez la finition de vos rêves.

FINITIONS



Angles vifs



Entourage des bandeaux de commande



Entourage des portes de placard



Entourage de la lèchefrite



Inox brossé

POIGNÉE



Inox brossé

BARRES D'APPUI

2 MODÈLES



Section rectangulaire 40x20 mm
Inox brossé uniquement avec le
plateau en acier inox



Section carrée 35x35 mm
Inox brossé uniquement

PLATEAUX



Option*
Wirbel
Acier inoxydable



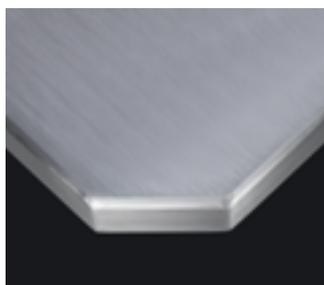
Scotch brite
Acier inoxydable



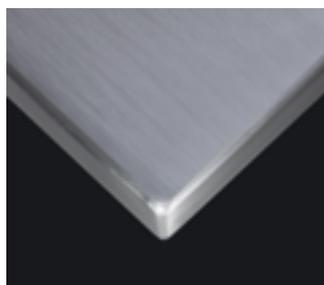
Option*
Finition Decor

La finition Decor peut imposer certaines limites au niveau de la composition.

Nous recommandons de n'utiliser le Decor que pour les fonctions neutres et les fonctions de maintien en température (chaud/froid) des mets. Pour en savoir plus, adressez-vous à un conseiller Molteni.



Angles vifs à 45°



Angles vifs à 90°

FINITION DECOR MOLTENI

Idéal pour les cuisines professionnelles, ce matériau offre une surface hautement technologique dont les possibilités infinies sauront combler vos exigences. Le procédé de fabrication utilisé pour le **Decor** reproduit en accéléré le processus naturel de création des pierres.

Ultra-performant, nécessitant peu d'entretien et extrêmement durable, le **Decor** est non poreux, non combustible et résiste à tout : rayures, abrasion, taches, chaleur, feu et rayons UV.

Le **Decor** a l'esthétique de la pierre naturelle, mais utilise les mêmes matières premières que le verre, la porcelaine de nouvelle génération et le quartz de la plus haute qualité. 5 fois plus résistante que le granit, une seule dalle de **Decor** peut mesurer jusqu'à 3200 x 1400 mm.

Disponible dans tout un éventail de coloris et d'effets, le **Decor** offre une expérience esthétique et tactile incomparable avec les finitions UltraGloss, UltraMatte et UltraTexture.

COLLECTION WILD

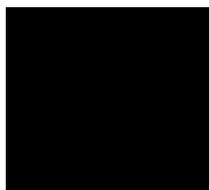


Makai

COLLECTION SOLID



Zenith

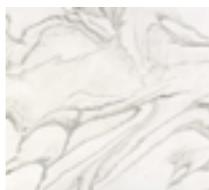


Domoos

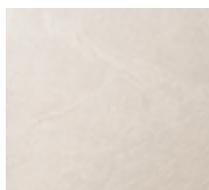


Sirius

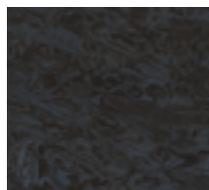
COLLECTION LIQUID



Sky



Shell



Embers

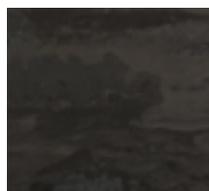
COLLECTION INDUSTRIAL



Trilium



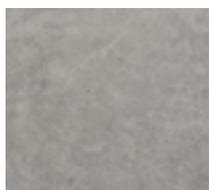
Nilium



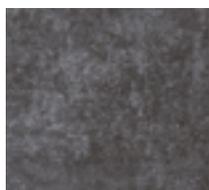
Radium



Orix



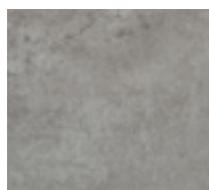
Kreta



Laos



Lunar



Soke

COLLECTION NATURAL



Opera



Aura 15



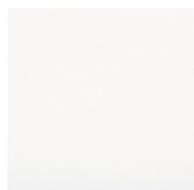
Kairos



Entzo



Rem



Nayla



Aeris



Edora



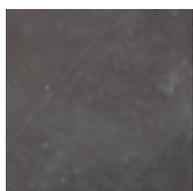
Danae



Sasea



Kovik



Fossil



Vera



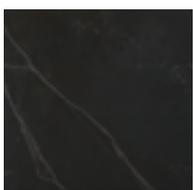
Kira



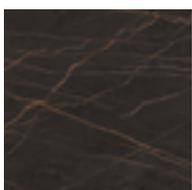
Sirocco



Eter



Kelya



Laurent



Bromo

LIGNE CARACTÈRE

COLLECTION TECH



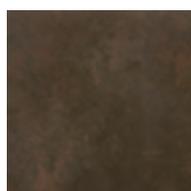
Blanc Concrete



Keon

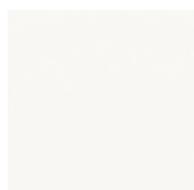


Strato

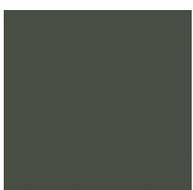


Keranium

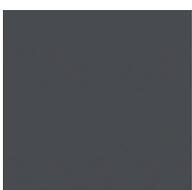
COLLECTION CHROMICA



Uyuni



Feroe



Baltic

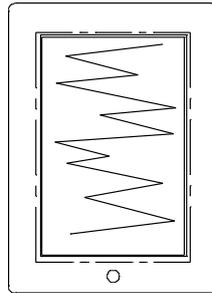
L'image fournie l'est exclusivement à titre indicatif.



LIGNE CARACTÈRE

FONCTIONS DE CUISSON

FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI TRADITIONNELLES

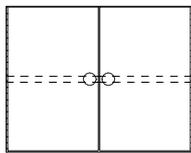


Grillade lisse.
Plaque à grillades lisse.

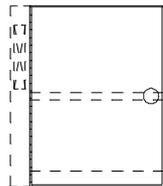
La version au gaz est disponible avec l'allumage **Molteni** traditionnel et le plateau en acier inox.

LIGNE CARACTÈRE

AUTRES FONCTIONS DE CUISSON MOLTENI



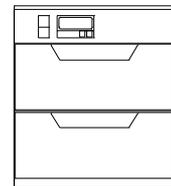
Armoire neutre avec porte à charnières



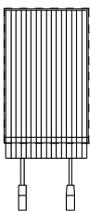
Armoire chaude ventilée



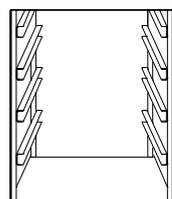
Bac à couverts



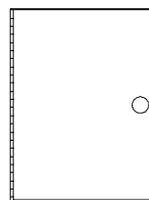
Tiroirs chauffants



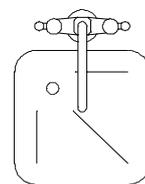
Gril au charbon de bois/ pierre de lave



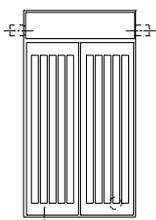
Armoire Gastronorm



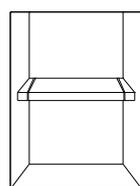
Armoire technique



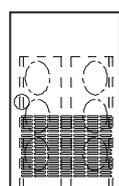
Évier



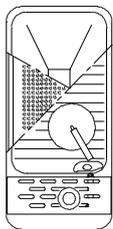
Gril au charbon de bois



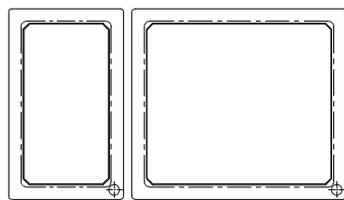
Armoire ouverte



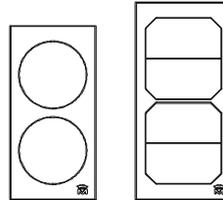
Armoire induction



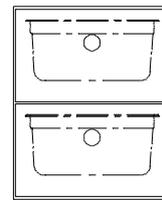
Cuiseur multifonction



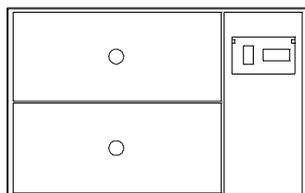
Plaque de cuisson Ecotherm



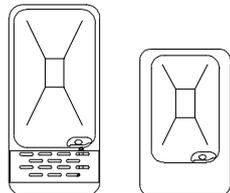
Plaque à induction



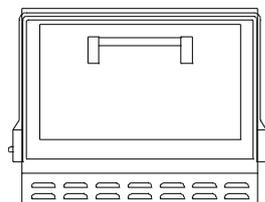
Tiroirs Gastronorm



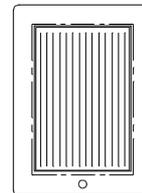
Armoire froide



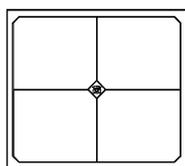
Cuiseur à pâtes



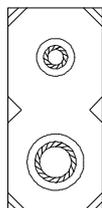
Four statique



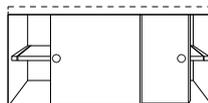
Plaque à grillades nervurée



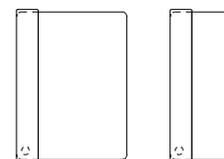
Plaque à induction sur toute la surface



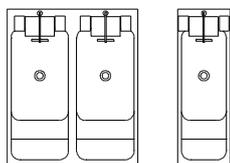
Feu vif type volcan



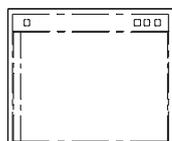
Portes coulissantes pour armoire neutre



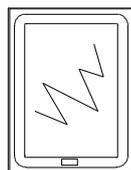
Bain-marie



Friteuse électrique



Four basse température



Teppanyaki



Wok à induction

Demandez plus de fonctions de cuisson à votre conseiller Molteni.

HABILLAGES

La beauté sur mesure qui dure

Personnalisez votre piano Molteni afin qu'il soit vraiment unique et n'appartienne qu'à vous. Choisissez pour sa finition émaillée la nuance de couleur qui vous correspond le mieux. Les finitions émaillées de Molteni durent encore plus longtemps que l'innox. Votre piano gardera sa superbe pendant de très longues années.



PANNEAUX DES QUATRE CÔTÉS



Acier inoxydable brossé



Options d'émail.
Choisissez votre couleur ci-dessous

COULEURS D'ÉMAIL MOLTENI TRADITIONNELLES

La palette Molteni se distingue par une finition brillante ; une finition satinée est disponible sur demande.

Le processus d'émaillage est entièrement réalisé à la main. Les légères inégalités font partie de la beauté du travail artisanal et sont la marque du caractère unique et sur mesure de chaque piano Molteni.



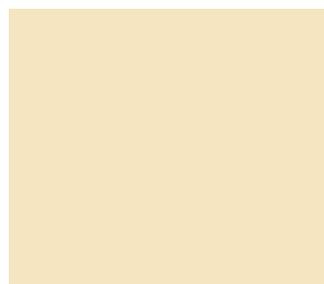
Bleu de Perse
RAL 5003



Rouge Molteni
RAL 3003



Vert estragon
RAL 6020



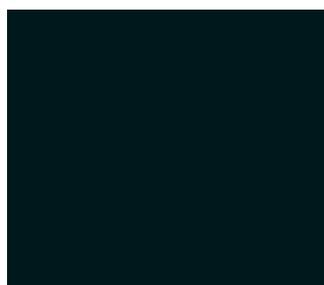
Sépia
RAL 1015



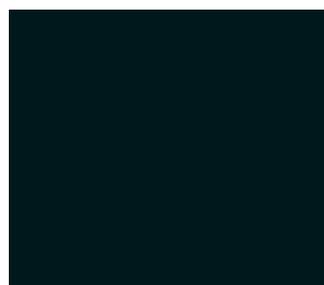
Lait
RAL 9003



Lait mat
RAL 9003



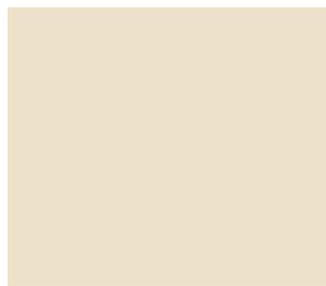
Poivre noir
RAL 9005



Poivre noir mat
RAL 9005

COULEURS MOLTENI SUPPLÉMENTAIRES

Les couleurs Molteni supplémentaires requièrent un devis distinct de celui des couleurs Molteni traditionnelles émaillées.



RAL 1013



RAL 1024



RAL 2001



RAL 3001



RAL 3004



RAL 3005



RAL 3009



RAL 3011



RAL 3020



RAL 5002



RAL 5004



RAL 5008



RAL 5009



RAL 5011



RAL 5013



RAL 5024



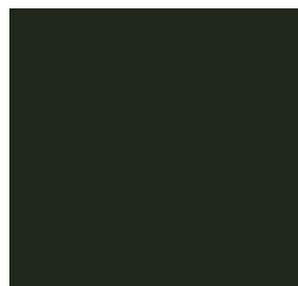
RAL 6002



RAL 6003



RAL 6005



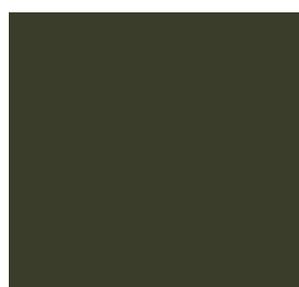
RAL 6008



RAL 6010



RAL 6012



RAL 6022



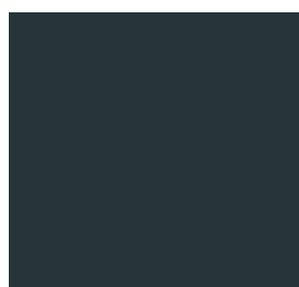
RAL 6025



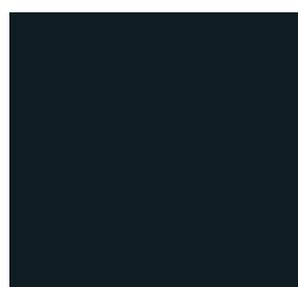
RAL 7004



RAL 7005



RAL 7016



RAL 7021



RAL 7022



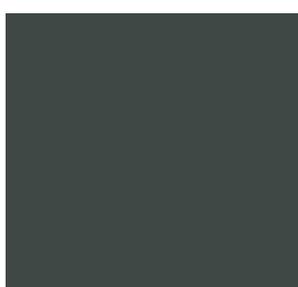
RAL 7033



RAL 7037



RAL 7042



RAL 7043



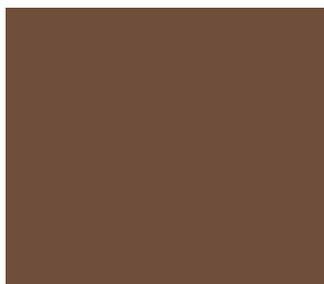
RAL 7044



RAL 7046



RAL 7047



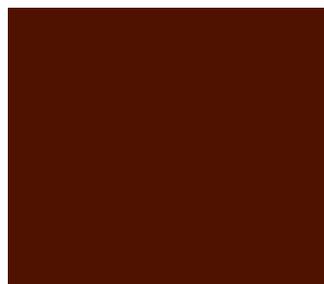
RAL 8007



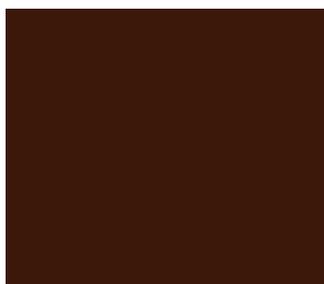
RAL 8011



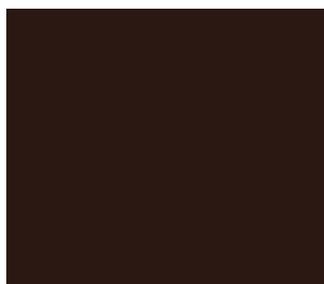
RAL 8012



RAL 8015



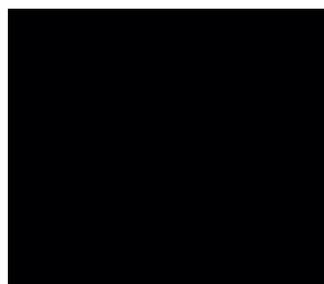
RAL 8016



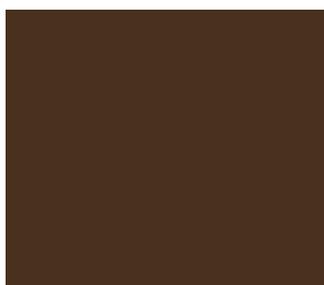
RAL 8017



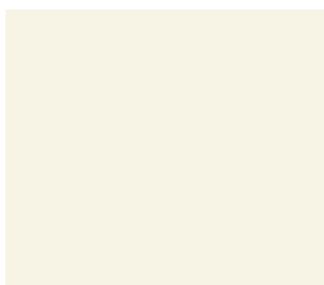
RAL 8019



RAL 8022



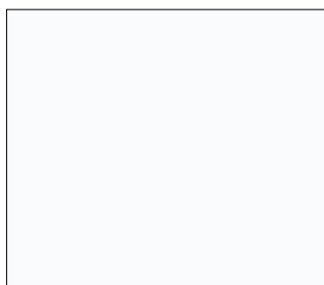
RAL 8028



RAL 9001



RAL 9010



RAL 9016

L'image fournie l'est exclusivement à titre indicatif.



LIGNE 1923 - P

RÔTISSOIRE

1923 - SUR MESURE

LIGNE CARACTÈRE

PERSONNALISEZ VOTRE LOGO

Réalisez votre rêve

Votre piano Molteni est fabriqué spécialement pour vous, une plaque sur mesure de 1000 grammes minimum peut être agrémentée de votre logo ou de l'emblème de votre choix et polie par un artisan pour atteindre une brillance parfaite. Forgée dans la plus pure tradition du grand artisanat, votre plaque personnalisée apportera une touche finale exclusive à votre piano Molteni.



La plaque peut bénéficier de toutes les finitions disponibles pour l'habillage.

SÉRIGRAPHIE



Sur demande

LOGO SUR PLAQUE DE FONTE



Sur demande

PLAQUE GRAVÉE



Sur demande

LOGO DÉCOUPÉ AU LASER



Sur demande



En savoir plus
www.molteni.com

FABRIQUÉ EN FRANCE