

Produits  
**Borgo Antico 200 Ige**



Cuisinière combinée à bois, à gaz, électrique, avec foyer, four à bois, four électrique statique, four électrique multifonction, plaque de cuisson en fonte, table de cuisson personnalisable en acier inox.

Portes en laiton, revêtement externe en carreaux de céramique de différents coloris et dessins.

Finitions en laiton, en laiton vieilli et en inox. Disponible avec des pieds en métal coulé ou socle en métal pour les solutions encastrables.

Borgo Antico 200 Ige  
**Chauffer**

Le **grand foyer de 50 cm de profondeur** permet d'effectuer des charges de bois moins souvent et, grâce au « feu continu », il permet d'obtenir des braises qui durent plus de 6 heures après la dernière charge.



Le **tiroir à cendre**, particulièrement grand, peut être vidé tous les 2-3 jours.



Country 200 Ige  
**Cuisinier**



Le **four à bois** (58 litres) est caractérisé par ses dimensions généreuses et la température interne uniforme et constante, ce qui permet d'obtenir une cuisson parfaite, des saveurs et un goût incomparables par rapport aux fours électriques.

La porte peut être borgne, avec une vitre interne comme dans la photo. En alternative, la porte vitrée est également disponible.

Le **four électrique statique** (45 litres) est doté de 4 types de cuisson classiques. Il est excellent pour faire cuire des gâteaux, des viandes braisées, des brochettes de viande, etc. Grâce à l'émail « easy to clean », il est extrêmement facile à nettoyer.

Porte borgne avec vitre interne, ou porte vitrée, tourne-broche, éclairage.

Le **four électrique multifonction** (53 litres) est caractérisé par sa fabrication particulièrement robuste et vous offre 9 types de cuisson. Grâce à l'émail « easy to clean » et à ses panneaux auto-nettoyants, il est extrêmement facile à nettoyer.

Porte borgne avec vitre interne, ou porte vitrée, tourne-broche, éclairage.



Grâce à son épaisseur importante (8 mm), la **plaque de cuisson à bois en fonte rayonnante** permet de conserver une température plus constante et homogène durant toute la phase de cuisson, en garantissant également une longue durée dans le temps.

Par rapport aux autres produits présents sur le marché, la **table de cuisson à gaz** se caractérise par la robustesse et la durabilité de leurs brûleurs, une puissance de 30 % supérieure à la moyenne, un grand bassin à liquides extrêmement facile à nettoyer, des grilles en fonte émaillée solides et très stables.

La **table de cuisson électrique à induction**, en dirigeant la puissance générée directement sur le fond ferromagnétique des casseroles adaptées à cette utilisation, ne répand pas la chaleur dans l'air et garantit un rendement énergétique supérieur à 90 %.



La **table de cuisson électrique vitrocéramique** se caractérise par sa facilité d'utilisation et d'entretien. Grâce à une table dotée de différentes zones et de plusieurs niveaux de puissance, la chaleur est transmise au fond de la casserole au moyen de résistances électriques à hautes performances.



La **table de cuisson électrique barbecue** en pierre de lave simule la cuisson au feu de bois. L'intensité de la chaleur réglable permet de braiser parfaitement les viandes, le poisson, les légumes, etc. Sa fabrication extrêmement robuste est la garantie d'une longue durée dans le temps.



La **table de cuisson électrique fry-top**, grâce à une épaisse plaque de cuisson en acier inox (8 mm), polie-miroir et à la possibilité de régler la température de 60 à 300°, permet de cuisiner une large gamme de plats en obtenant des résultats « de chef ». Les liquides en excès sont récupérés dans le bassin pour un nettoyage facile à la fin de l'utilisation.

La disponibilité de l'eau toujours chaude est fondamentale pour les passionnés de cuisine. Un **bac d'eau chaude** est fourni comme option, pour compléter les fonctions de la plaque en fonte.



Très pratique, le **compartiment chauffe-plats**, qui maintient les plats et les mets chauds pendant la préparation.



Une **hotte aspirante** (option), dont les dimensions, les finitions et les coloris sont parfaitement coordonnés à la cuisinière, est disponible. Elle est équipée d'une agréable lumière diffuse et de filtres en inox lavables. Puissance d'aspiration de 1 000 m<sup>3</sup>/h.

En option, il est possible d'associer également un **panneau mural en carreaux de céramique** doté d'une tige porte-ustensiles très pratique.

La **main courante** frontale, très pratique lorsque l'on cuisine, est fournie de série. Elle est disponible également en version périmétrale ou seulement sur un côté.

---

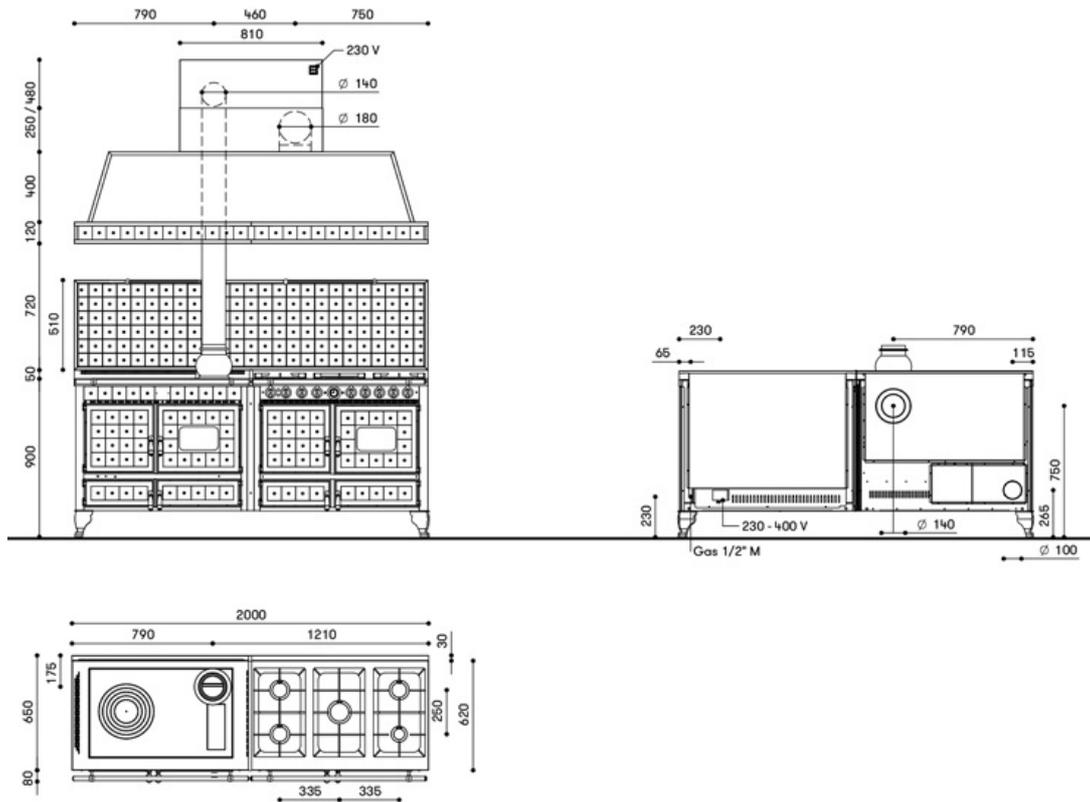
## Borgo Antico 200 lge Combinaisons possibles pour les plans de cuisson

---

### Borgo Antico 200 lge Finitions

---

### Borgo Antico 200 lge Dimensions



## Borgo Antico 200 Ige Données techniques cuisinière

Combustible: Combinée à bois	Largeur: 200.00 (cm)	Hauteur: 90.00 (cm)	Profondeur: 65.00 (cm)
Puissance thermique max: 10.50 (kW)	Rendement: 78.00 (%)	Volume chauffable: 258.00 (m <sup>3</sup> )	Profondeur du foyer: 51.00 (cm)
Diamètre de sortie de fumées: 14.00 (cm)	Poids: 404.00 (kg)	Capacité four à bois: 58.00 (l)	Capacité du four electrique statique: 45.00 (l)
Consommation électrique maximale du four statique: 2.10 (kW)	Capacité du four electrique multifonction: 56.00 (l)	Consommation électrique max du four multifonction: 2.60 (kW)	Brûleurs: 5

## Borgo Antico Ige Données techniques hotte

Largeur Hotte: 200.00 (cm)	Hauteur Hotte: 77/100 (cm)	Profondeur Hotte: 57.00 (cm)	Puissance hotte aspirante: 1 400.00 (m <sup>3</sup> /h)
Poids Hotte: 90.00 (kg)			

Photo HR

Fiche technique

Certificat de  
Laboratoire

Certificat Gaz

Dop