

Produits  
**Neos 155 lge**



Cuisinière combinée à bois, à gaz, électrique, avec foyer, four à bois, plaque de cuisson en fonte, table de cuisson personnalisable en acier inox. Portes en acier inox ou metal émaillé noir, cotés en inox, metal laqué ou faïence de différents coloris, panneau frontal en inox ou metal laqué. Disponible avec socle en acier inox.

Four électrique et plan de cuisson ne sont pas fournis de série, afin de pouvoir les intégrer à souhait avec des appareils électroménagers du J.Corradi ou d'autres producteurs.

Cette cuisinière est **disponible en version "thermo" aussi**, pour chauffer l'eau des radiateurs ou de l'installation de chauffage par le sol ([découvrez ici la version "thermo"](#)).

---

Neos 155 lge  
**Chauffer**

Le **foyer** de 39 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 réglage de la flamme s'effectue à l'aide d'une poignée pratique, selon les besoins: chaleur intense pendant la cuisson sur la plaque et au four ou bien une chaleur modérée et un maintien des braises pendant le chauffage ambiant uniquement ou bien lorsqu'une cuisson lente et prolongée est nécessaire.

Porte entièrement vitrée pour une vue complète des flammes.

Tiroir de récupération de la cendre intégré.



## Neos 155 Ige Cuisinier



Le **four à bois** (50 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. L'intérieur du four est en acier inox poli, pour rendre le nettoyage extrêmement facile.

Porte entièrement vitrée, éclairage.



Le **four électrique multifonction** (58 litres - en option), est bien intégré au design de la cuisinière et il est disponible en version moderne avec porte en inox (comme dans la photo) ou rustique, avec porte noire.

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** (en option) 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** (optionnelle), 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** (optionnelle) 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.





Le **compartiment de service** est pratique pour garder les plats au chaud tandis que le feu est allumé ou pour être utilisé comme porte-bûches.

Dans les versions « thermo », il se transforme en compartiment de logement du kit hydraulique.



Le **revêtement** extérieur est composé de panneaux en acier inox ou métal peint dans différentes couleurs (ivoire, noir, bordeaux). Pour un effet plus rétro, les cotés sont disponibles également en faïence ivoire ou bordeaux (comme dans la photo).



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 m3/h.

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

La **main courante frontale**, très pratique lorsque l'on cuisine, est fournie de série.

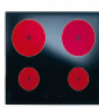
## Neos 155 lge Combinaisons possibles pour les plans de cuisson



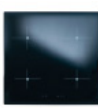
Plaque en fonte + 4 feux gaz / GPL 30mbar



Plaque en fonte + vitrocéramique 4 zones

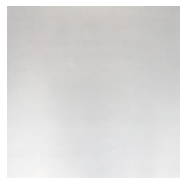


Plaque en fonte + induction 4 zones

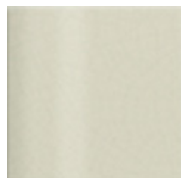


## Neos 155 lge Finitions

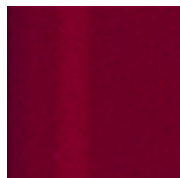
Coloris cuisinière



Acier inox



Avorio



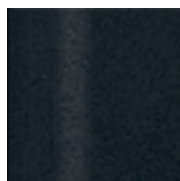
Bordeaux



Faïence avorio



Faïence bordeaux



Nero

Finitions métaux



Acier inox



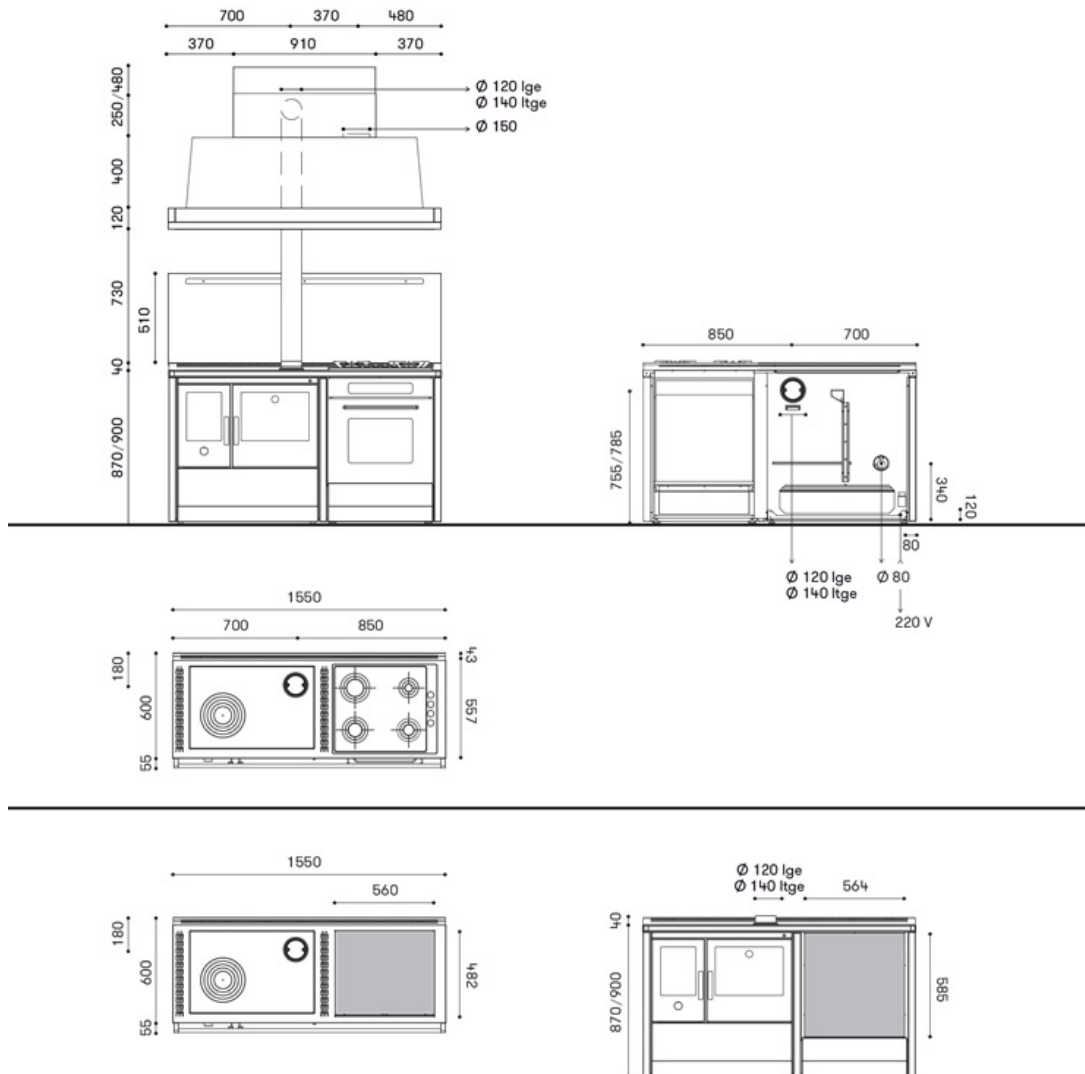
Métal laqué noir

Socle



Acier inox

## Neos 155 Ige Dimensions



## Neos 155 Ige Données techniques cuisinière

Combustible:

Largeur:

Hauteur:

Profondeur:

Combinée à bois	155.00 (cm)	90.00 (cm)	60.00 (cm)
Puissance thermique max: 8.40 (kW)	Rendement: 8.40 (%)	Volume chauffable: 240.00 (m <sup>3</sup> )	Profondeur du foyer: 39.00 (cm)
Diamètre de sortie de fumées: 12.00 (cm)	Poids: 170.00 (kg)	Capacité four à bois: 50.00 (l)	Capacité du four électrique multifonction: 58.00 (l)
Consommation électrique max du four multifonction: 2.60 (kW)	Brûleurs: 4		

---

Neos 155 Ige  
**Données techniques hotte**

Largeur Hotte: 155.00 (cm)	Hauteur Hotte: 77/100 (cm)	Profondeur Hotte: 57.00 (cm)	Puissance hotte aspirante: 1 000.00 (m <sup>3</sup> /h)
Poids Hotte: 90.00 (kg)			

---

Neos 155 Ige  
**Download**

Photo HR	Fiche technique	Certificat de Laboratoire	Certificat Gaz
Dop			