

Cuisinières à bois



RAYBURN

Made by **AGA**



*Plus qu'une cuisinière à bois,
« Un Art De Vivre »*

2 gammes

Les **Cookmaster** sont des cuisinières autonomes, dédiées à la cuisson et au chauffage de la pièce dans laquelle elles sont placées.

Les **Heatranger** sont des cuisinières dotées d'un bouilleur leur permettant d'alimenter, en plus, un ballon d'eau chaude sanitaire et/ou des radiateurs afin de créer un véritable chauffage central.

2 dimensions

Les **séries 200**, plus compactes et moins puissantes, s'intègrent facilement dans les petites habitations.

Les **séries 300** offrent des zones de cuisson généreuses et des puissances plus importantes permettant de satisfaire les plus exigeants.

6 modèles au choix

Incluant 2 modèles Cookmaster et 4 modèles Heatranger.



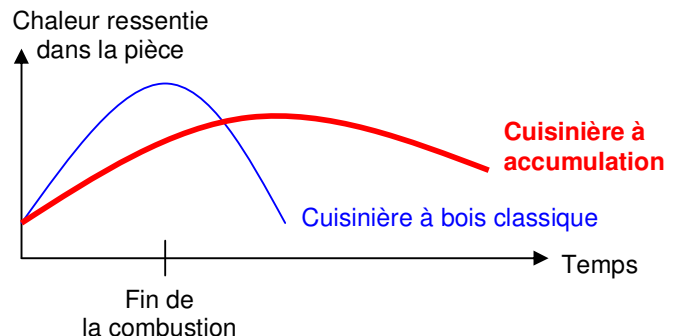
L'accumulateur de chaleur

Dans une cuisinière à bois classique, la chaleur diffusée (pour la cuisson et le chauffage) est véhiculée par la circulation des gaz de combustion. L'inconvénient de ce système est que lorsque la combustion est terminée, la chauffe se termine rapidement.

Une Rayburn est, elle, fabriquée comme un **véritable accumulateur de chaleur**. Cette dernière est emmagasinée dans les blocs de fonte constituant les différents éléments de la cuisinière (plaque de cuisson, façade et four) pour une diffusion douce et homogène.

Les avantages sont multiples : **chaleur plus stable** dans la pièce (effet poêle de masse), **cuisson plus délicate** au four (pas de dessèchement), moins d'encrassement (pas de circulation interne des gaz de combustion).

Nul besoin d'une puissance aussi importante que sur une cuisinière à bois classique : grâce au système d'accumulation, vous atteindrez une température agréable dans votre pièce avec comme avantage, **une chaleur ressentie plus douce, plus homogène et plus durable.**



Caractéristiques Communes



La plaque de cuisson

Fabriquée en fonte massive, elle comporte **2 zones de chauffe** (cuisson rapide / cuisson lente) avec un gradient de températures entre les deux. Sur les séries 300, la plaque permet d'accueillir des marmites à fond épais, jusqu'à 32cm de diamètre.

Des couvercles isolants permettent, lorsqu'on utilise pas cette plaque, d'accentuer le phénomène d'accumulation et ainsi de diffuser plus longuement la chaleur dans la pièce et/ou dans les fours.



Le four principal

Exclusivement **fabriqué en fonte massive**, ce four présente de nombreux atouts. La chaleur dégagée étant douce et uniforme, les aliments ne sont pas desséchés et se colorent uniformément, quelle que soit leur position (avant/arrière et droite/gauche) dans le four. **Rôtir, mijoter, cuire à la vapeur** et même **griller** : rien n'est impossible ...



Le four secondaire

D'un volume égal aux 2/3 du four principal, ce four est destiné à **cuire lentement** (mijotage), à **maintenir vos plats au chaud** et peut aussi être utilisé comme **chauffe-assiettes**.



L'esthétique

La façade et le plan de cuisson des cuisinières Rayburn sont fabriqués en **fonte massive**, recouverte de **3 couches d'émail** vitrifié. Le dessus est toujours noir avec des couvercles chromés. La façade, quand à elle, se décline en **8 couleurs au choix**.



Vert d'eau
« aqua »



Noir
« black »



Crème
« cream »



Rouge bordeaux
« claret »



Bleu foncé
« dark blue »



Vert foncé
« racing green »



Anthracite
« pewter »



Blanc
« white »

COOKMASTER

RAYBURN 200SFW

serie Cookmaster 200



Anthracite
« pewter »

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Combustible | bois / charbon |
| Puissance nominale | 4,4 kW |
| Dim. extérieures (L x P x H) mm | 840 x 510 x 820 |
| Foyer (L x P x H) mm | 220 x 260 x 380 |
| Plaque de cuisson (L x P) mm | 543 x 197 |
| Four haut (L x P x H) mm | 356 x 403 x 305 |
| Four bas (L x P x H) mm | 356 x 403 x 203 |
| Poids | 240 kg |
| Rendement | 72,1 % |
| CO (à 13% O ₂) | > 0,3 % |

RAYBURN 300W

serie Cookmaster 300



Bleu foncé
« dark blue »

| | |
|---------------------------------|------------------------|
| Combustible | bois |
| Puissance nominale | 5,2 kW |
| Dim. extérieures (L x P x H) mm | 905 x 582 x 815 |
| Foyer (L x P x H) mm | 290 x 400 x 400 |
| Plaque de cuisson (L x P) mm | 543 x 273 |
| Four haut (L x P x H) mm | 356 x 403 x 305 |
| Four bas (L x P x H) mm | 356 x 403 x 203 |
| Poids | 370 kg |
| Rendement | 75,3 % |
| CO (à 13% O ₂) | > 0,3 % |

HEATRANGER

Cuisinières / chaudières avec bouilleur

RAYBURN 212SFW

serie Heatranger 200



Vert d'eau
« aqua »

| | |
|---------------------------------|-----------------------------------|
| Combustible | bois / charbon |
| Puissance nominale totale | 6 kW |
| Puissance nom. Air + Eau | 4 kW + 2KW |
| Capacité de chauffe | ballon ECS 140 litres seul |
| Dim. extérieures (L x P x H) mm | 840 x 510 x 820 |
| Foyer (L x P x H) mm | 220 x 260 x 380 |
| Plaque de cuisson (L x P) mm | 543 x 197 |
| Four haut (L x P x H) mm | 356 x 403 x 305 |
| Four bas (L x P x H) mm | 356 x 403 x 203 |
| Poids | 300 kg |
| Rendement | 78,9 % |
| CO (à 13% O ₂) | > 0,3 % |

RAYBURN 216SFW

serie Heatranger 200



Vert foncé
« racing green »

| | |
|---------------------------------|---|
| Combustible | bois / charbon |
| Puissance nominale totale | 9 kW |
| Puissance nom. Air + Eau | 4kW + 5kW |
| Capacité de chauffe | Ballon ECS 190 litres + 2 à 3 radiateurs |
| Dim. extérieures (L x P x H) mm | 840 x 510 x 820 |
| Foyer (L x P x H) mm | 280 x 330 x 360 |
| Plaque de cuisson (L x P) mm | 543 x 197 |
| Four haut (L x P x H) mm | 356 x 403 x 305 |
| Four bas (L x P x H) mm | 356 x 403 x 203 |
| Poids | 305 kg |
| Rendement | 73,6 % |
| CO (à 13% O ₂) | > 0,3 % |

ECS : Eau Chaude Sanitaire

HEATRANGER

Cuisinières / chaudières avec bouilleur



Noir
« black »



Thermostat intégré
(sur modèles 345W et 355SFW)

RAYBURN 345W

serie Heatranger 300

| | |
|---------------------------------|--|
| Combustible | bois |
| Puissance nominale totale | 14,1 kW |
| Puissance nom. Air + Eau | 5kW + 9,1kW |
| Capacité de chauffe | Ballon ECS 190 litres + 8 à 10 radiateurs |
| Dim. extérieures (L x P x H) mm | 905 x 582 x 815 |
| Foyer (L x P x H) mm | 310 x 340 x 400 |
| Plaque de cuisson (L x P) mm | 543 x 273 |
| Four haut (L x P x H) mm | 356 x 403 x 305 |
| Four bas (L x P x H) mm | 356 x 403 x 203 |
| Poids | 370 kg |
| Rendement | 69,4 % |
| CO (à 13% O ₂) | > 0,3 % |



Crème
« cream »

RAYBURN 355SFW

serie Heatranger 300

| | |
|---------------------------------|---|
| Combustible | bois / charbon |
| Puissance nom. totale | 16,2 kW |
| Puissance nom. Air + Eau | 4,6kW + 11,6kW |
| Capacité de chauffe | Ballon ECS 190 litres + 10 à 12 radiateurs |
| Dim. extérieures (L x P x H) mm | 905 x 582 x 815 |
| Foyer (L x P x H) mm | 310 x 340 x 400 |
| Plaque de cuisson (L x P) mm | 543 x 273 |
| Four haut (L x P x H) mm | 356 x 403 x 305 |
| Four bas (L x P x H) mm | 356 x 403 x 203 |
| Poids | 370 kg |
| Rendement | 70,3 % |
| CO (à 13% O ₂) | > 0,3 % |

ECS : Eau Chaude Sanitaire

NB : Les données de **puissance, rendement** et **CO** indiquées sur ce document sont celles obtenues lors des tests effectués **selon la norme EN12815**.

pour tout renseignement, contacter :

F & U
Fourneaux & Ustensiles

6A rue Jean Mermoz - 33185 Le Haillan
Tél. : +33 (0)5 56 34 29 41 – Fax : +33 (0)5 56 34 29 60
www.fourneaux.fr

F&U a une politique de développement constant. Cette brochure est précise au moment de son édition. Dans un souci permanent d'amélioration, F&U et les producteurs se réservent le droit de modifier les caractéristiques des cuisinières à bois sans préavis. Les produits présentés sont distribués par F&U - Fourneaux & Ustensiles, 6A rue Jean Mermoz, 33185 Le Haillan.