CUISSON

le plaisir de cuisiner chaque jour avec...

GODIN
CUISSON

Depuis 1840…
chaque jour un peu plus…

LA CUISSON

Depuis l'origine, le même souffle initié par Jean-Baptiste GODIN a poursuivi le même objectif "améliorer le quotidien, donner du bonheur et de la joie de vivre à chacun". Après avoir mis un chauffage efficace et sûr à la disposition du plus grand nombre, c'est aujourd'hui au service de nos cuisinières que les ingénieurs de GODIN ont apporté leur savoir-faire. Les gammes Princesse, Souveraine, Exquise et Châtelaine ont su allier Tradition et Modernité pour notre plus grand plaisir, beauté et efficacité au service de celles et ceux qui veulent dispenser à leur tour, tout autour d'eux, bonheur et joie de vivre.

Les **COCOTTES** P 10-11
Les **PRINCESSES** P 12 à 21
Les **SOUVERAINES** P 22 à 37
Les **EXQUISES** P 38 à 41
Les **CHÂTELAINES** P 42 à 70
Les **ENCASTRABLES** Fours, tables de cuisson, plaques et éviers P 71 à 78
Ligne **ARPÈGE** P 79 à 83
Cuisinière **ARMONNIE** P 84-85
Cuisinières **DIVOMES** et **PROMES** P 86-87

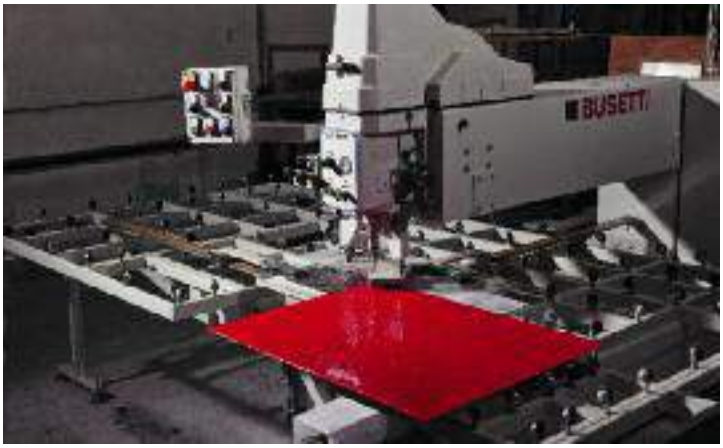
L'ENTREPRISE

GODIN depuis 1840…

C'est en 1846
que Jean-Baptiste André GODIN
a l'idée de substituer l'acier
par de la fonte émaillée.

"L'histoire enregistrera nos succès"
prédisait confiant,
le génial inventeur en 1880.

La gamme cuisson,
GODIN dont sa qualité
à la maîtrise absolue de la fonte
et au savoir-faire ancestral.



LA FABRICATION

Chaîne de montage, **CUISINIÈRES**

GODIN depuis 1840…

Notre métier, **L'ACIER**

Nos 2 ateliers de transformation et d'assemblage nous permettent de vous proposer une technologie performante et précise autant dans le débit que dans la mise en forme ou dans l'assemblage.

//

Notre métier, **L'INOX**

Matériau de qualité culinaire décoratif et facile d'entretien.
L'INOX est idéal pour la réalisation des cuisinières.

GODIN depuis 1840…

Notre métier, **L'ÉMAIL**

L'**ÉMAIL** est une couche vitrifiée déposée à haute température sur nos produits en fonte et en acier.

Ses couleurs et son éclat font de l'émail un art décoratif aux multiples possibilités.

L'**ÉMAIL** offre des qualités techniques de protection sans équivalent. Il résiste aux agressions de toutes sortes comme les rayures et les agents chimiques.

Faciles d'entretien, nos produits émaillés vous accompagneront au quotidien pendant de nombreuses années.

Notre métier, **LA CÉRAMIQUE**

Terme générique pour parler indifféremment de la terre cuite, la faïence, la porcelaine ou le grès, la **CÉRAMIQUE** est depuis toujours une matière noble, associée à certains de nos appareils de chauffage.

Notre **CÉRAMIQUE GODIN** est à base de grès, mélange argileux façonné, séché, émaillé et cuit à très haute température: 1235°C.

Les caractéristiques mécaniques de la **CÉRAMIQUE GODIN**, autorisent une réalisation qualitative de pièces petites ou grandes, fines ou épaisses, grâce à la très haute densité du mélange utilisé.

Les caractéristiques thermiques se situent quant à elles entre la stéatite et la terre cuite.
Nos appareils offrent ainsi une excellente résistance aux chocs thermiques, associée à une inégalable restitution de la chaleur, de façon douce et régulière.

On peut ainsi résumer les qualités de la **CÉRAMIQUE GODIN** en disant qu'elle allie l'esthétique d'une céramique fine, aux performances mécaniques et thermiques d'une pierre de type ollaire, par exemple.

GODIN depuis 1840…

ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

Notre métier, **LA FONTE**

Le travail de **la FONTE** constitue notre activité principale avec 2 fonderies intégrées dans le groupe.

Par sa longévité, **la FONTE** maintient sa réputation en matière de chauffage.

Réfractaire et solide, facilement amovible, elle permet de faire des moteurs thermiques performants et de haute qualité. Les appareils en fonte emmagasinent et restituent parfaitement la chaleur et de façon régulière.

la FONTE peut avoir des formes complexes et originales destinées soit à l'utilisation en chambre de combustion soit en habillage extérieur décoratif, peint ou émaillé. Nous l'utilisons aussi pour la fabrication d'une gamme complète de poêlerie culinaire : cf. notre collection «Cocottes».

LES COCOTTES

GODIN est également précurseur dans le domaine des cocottes en fonte.

En effet, cette gamme de produits est fabriquée dès le début du XXème siècle dans la fonderie de Guise.

Grâce à une fonte émaillée de haute qualité, fabriquées en France, les cocottes **GODIN** sont esthétiques, performantes et résistantes.

Découvrez les nombreux avantages de ce matériau, ainsi que l'assortiment et les coloris.

La fonte émaillée,

un matériau idéal pour la cuisson.

La fonte est un matériau 100% recyclable. Résistante et durable, elle est parfaitement adaptée à tous types de cuisson, notamment les plats mijotés.

En effet, la fonte emmagasine la chaleur, et la restitue doucement et longtemps.

Elle passe également au four.

De quoi mitonner de bons petits plats en réalisant des économies d'énergie !

Une gamme complète

Esthétique avec son design équilibré, son couvercle plat et ses larges poignées, la cocotte **GODIN** passe aisément de la cuisine au service à table.

Disponible dans 15 diamètres et 8 coloris, elle se décline en forme ronde et ovale, couvercle à oreilles ou à bouton.

De quoi satisfaire les cuisiniers les plus exigeants !

De nombreux bénéfices

Revêtement en émail intérieur/extérieur

Poignées larges : praticité + sécurité

Bouton inox : passe au four

Couvercle avec picots : cuisson moelleuse*

Un matériau compatible tous feux

Passe au four

Compatible tous feux dont induction

Une technologie adaptée au mijotage

*Les picots situés sur le couvercle transforment la condensation en gouttelettes d'eau, qui retombent sur les aliments pour les rendre plus moelleux.

Cuisson moelleuse

Une palette de **8 coloris**

Sable

Orange

Rubis

Vert

Bleu

Gris

Taupe

Noir

Un assortiment large : *Les Cocottes* **rondes et ovales**

8 cocottes rondes

Référence	Diamètre	Poids	Contenance
850007	Ø 10 cm	0,77 kg	0,28 litre (lot de 6)
850008	Ø 14 cm	1,50 kg	0,57 litre (lot de 2)
850001	Ø 17 cm	2,67 kg	1,50 litres
850002	Ø 19 cm	3,30 kg	2 litres
850003	Ø 23 cm	4,54 kg	3 litres
850004	Ø 25 cm	5,14 kg	4 litres
850005	Ø 27 cm	5,78 kg	4,5 litres
850006	Ø 33 cm	8,37 kg	8,4 litres

Ø 10 cm grise

Ø 14 cm verte

Ø 17 cm orange

Ø 19 cm bleue

Ø 23 cm rubis

Ø 25 cm sable

Ø 27 cm taupe

Ø 33 cm noire

7 cocottes ovales

Référence	Diamètre	Poids	Contenance
851001	Ø 26 cm	4,8 kg	3,7 litres
851002	Ø 28 cm	5,4 kg	4,5 litres
850003	Ø 30 cm	6 kg	5 litres
851004	Ø 34 cm	7,3 kg	7,2 litres
851005	Ø 34 cm (à oreilles)	7,3 kg	7,2 litres
851006	Ø 36 cm	7,9 kg	8 litres
851007	Ø 40 cm	10 kg	12 litres

Ø 26 cm orange

Ø 28 cm noire

Ø 30 cm bleue

Ø 34 cm sable

Ø 34 cm grise oreilles

Ø 36 cm verte

Ø 40 cm grise

LES PRINCESSES

La Princesse, le plaisir de cuisiner !

Dès leur naissance, les Princesses ont eu la chance de s'appuyer sur les expériences et les compétences de leurs aînées : Châtelaines et autres Souveraines ! Avec une telle hérédité, la nouvelle génération de cuisinières GODIN ne demande qu'à vous satisfaire pleinement. Mais le plus important sera que vous puissiez compter sur elle chaque jour, pour réjouir et combler les palais les plus exigeants.

Appareils conformes à la directive européenne :
2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Princesse 1000

Appareils conformes à la directive européenne :
2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

Princesse1000 **réf. 034600**,
présentée en coloris noir.
Finition Chrome brillant.
Hotte assortie **réf. 162903**.
Dossier relief céramique **réf. 965215**.

Princesse 1000 **réf. 034400**,
présentée en coloris sépia.
Finition chrome brillant.
Option porte pleine.
Hotte assortie **réf.162903**.
Crédence céramique **réf.180904**.

Appareils conformes
à la directive
européenne :
2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

Appareils conformes à la directive européenne :
2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

Princesse1000 **réf. 034600**, présentée en coloris carmin. Finition laiton/Chrome brillant. Hotte assortie **réf.162903**. Crédence céramique **réf.180904**.

Les atouts Princesse

le plaisir de cuisiner

Table induction
2 ou 4 foyers

Programmateur

Four électrique
pyrolyse ou catalyse

Coloris de base

Noir

Blanc

Sur demande, Godin réalisera votre Princesse dans les couleurs de votre choix.

Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

Autres coloris

Sable

Gris argenté

Sépia

Carmin

Rubis

Amazone

Champagne

Gris anthracite

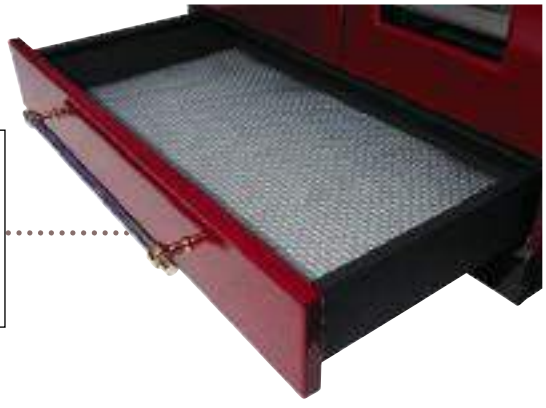
Saphir

Miroir

Noir brillant

Dessus gaz, verre et fonte
4 ou 5 foyers

Option bouton laiton



Tiroir grande contenance
avec fermeture amortie et tapis de sol

Pied arrière réglable
par système frontal

Options

(à préciser impérativement à la commande)

Porte pleine

Pierre à pizza (page 27)

Finitions

(à préciser impérativement à la commande)

Laiton

Chromé velours

Chromé brillant

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 16-17**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Princesse 1000

le plaisir de cuisiner

Princesse **réf. 034400**
couleur sépia

Princesse **réf. 034520**
couleur noire

Princesse **réf. 034600**
couleur carmin

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

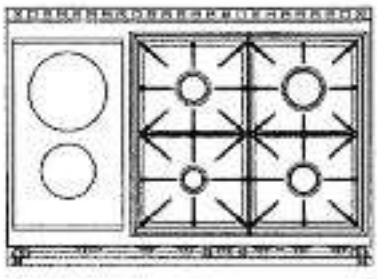
Coloris :
Coloris finitions voir **pages 16-17**.

La Princesse 1000
le plaisir de cuisiner

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte pleine en option**

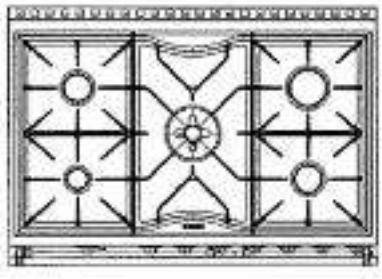
INDUCTION/GAZ



- 1 foyer Ø 145 mm de 1,8 kW
- 1 foyer Ø 210 mm de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,75 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

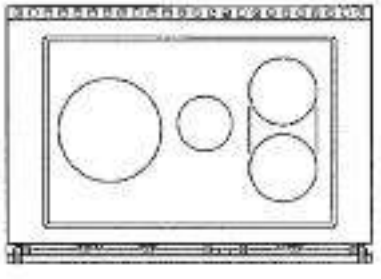
TOUT GAZ



- 1 brûleur gaz de 4 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,75 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique

INDUCTION

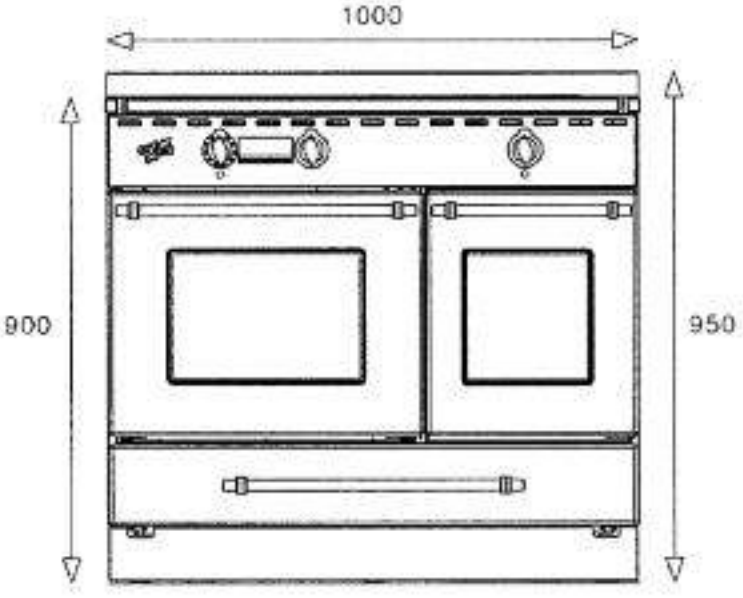


- 1 foyer Ø 145 mm de 1,2 kW
- 2 foyerS Ø 180 mm de 1,6 kW
- 1 foyer Ø 280 mm de 2,1 kW

Témoin de chaleur résiduelle
Contrôle d'ébullition
Minuterie
Sécurité enfants

Avec 1 four électrique **PYROLYSE** (3,3 kW) + 1 étuve (1,5 kW)

034600	034400	034520



L 100 x H 90 x P 70 cm.

Dimensions des fours :
- Four principal
  L 46 x H 31 x P 39 cm
- Étuve
  L 31,5 x H 36,5 x P 46 cm

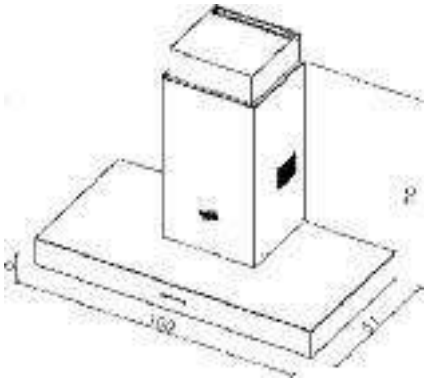
" Toutes les "Princesse" peuvent disposer d'une hotte…
adaptée à leurs dimensions et dans le même coloris.
La hotte est équipée d'un extracteur haute performance, de 780 m³/heure, 70 Db maxi, commandés par un sélecteur à 4 vitesses avec voyants lumineux avec arrêt programmé de 10 minutes.

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 16-17**.

2004/108/CE
2006/95/CE

La hotte Princesse

FILTRE INOX
Lavable au lave vaisselle



Hotte Princesse
sépia **réf. 162903**
L 100 x H 70/95 x P 51 cm.
Extracteur interne :
avec filtre à charbon et répartiteur d'air latéral, livrés d'origine.
Extracteur externe :
avec gaine de Ø 150 mm (gaine non fournie).
Sur demande possibilité de réaliser des rehausses personnalisées.

DIMENSIONS DOSSIERS

Réf.	Largeur	Hauteur	Épaisseur	matière
180903	100 cm	80 cm	1,5 cm	inox 10/10
180904	100 cm	80 cm	1,5 cm	céramique
180905	100 cm	80 cm	0,6 cm	verre

Coloris du dossier :
voir **page 90**.
(à préciser impérativement à la commande)

Coloris sable

LES SOUVERAINES

“ La Souveraine, l’art de cuisiner comme un Pro…

L’art culinaire possède deux facettes : celle qui permet d’offrir à ses convives les plaisirs de la gastronomie et celle plus secrète qui apporte au cuisinier les joies de la création.

GODIN a conçu cette **Souveraine** pour ceux qui savourent intensément ces deux aspects.

Capable de toutes les performances exigées par les professionnels, elle pousse le raffinement jusqu’à se soucier de sa propre élégance.

Souveraine 1100 **réf. 2626**, présentée en coloris champagne avec l’option porte hublot (à préciser à la commande).

Souveraine **1500**
présentée en coloris inox.

Souveraine **1100**
présentée en coloris sable
avec **les options chromé velours et porte hublot (à préciser à la commande)**.
Dossier inox **réf. 2012**
et hotte **réf. 2027**.

Les atouts Souveraine

l'étoffe d'un grand chef

Brûleur «coup de feu» en fonte émaillée : répartit uniformément la chaleur sur une grande surface et saisit rapidement les plats si on retire l'élément central.

Friteuse professionnelle haute performance : bac entièrement amovible capacité **8 litres** 3 kW.

Etuve : capacité **75 litres** 1,5 kW.

Four électrique, multifonction à chaleur tournante ou four au gaz : sa capacité de **75 litres** autorise des cuissons conséquentes avec sérénité.
L. 53 x H. 33 x P. 45 cm

Eclairage dans tous les fours principaux : gaz et électrique.

Four gaz équipé d'origine d'un **grill électrique.**

Coloris de base

Noir

Blanc

Autres coloris

Inox

Sable

Gris argenté

Sépia

Carmin

Options

(à préciser impérativement à la commande)

Côtés four autonettoyants par catalyse

Porte hublot

Finitions

Chromé velours

Chromé brillant

Brûleurs et plaque inox sous brûleurs facilement démontables.

Brûleurs équipés **d'allumage électronique** et d'une sécurité par thermocouple.

Brûleurs puissants pour une rapidité de chauffe exceptionnelle (de 1,8 kW à 5,2 kW).

Manettes froides pour un meilleur confort d'utilisation.

Tiroirs de propreté facilitent aisément le nettoyage des éventuels débordements.

Panneaux frontaux **épais** avec aménagement d'ouvertures permettant une circulation d'air qui limite la température de surface.

Option hauteur spéciale 89/92 cm.

Grand tiroir de rangement avec fermeture amortie

Poids Souveraine : de 100 kg pour le modèle 400 à 270 kg pour le modèle 1500.

Charnières «pro» issues de gammes équipant le matériel professionnel.

Gris anthracite

Saphir

Miroir

Noir brillant

Rubis

Champagne

Amazone

Sur demande, Godin réalisera votre Souveraine dans les couleurs de votre choix. Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

Accessoires (voir page 37)

Billot à poser

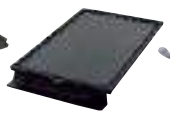
Crêpière

Plaque mijoteuse

Blinistère

Grill viande

Bain marie


Plancha

Wok

Pierre à pizza

" La grande cuisine n'exige pas…

de grands espaces avec la Souveraine 700.
Tous les intérieurs autorisent désormais votre talent de cordon bleu à s'exprimer sans contrainte.

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 26-27**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Souveraine 700

Souveraine **700**,
présentée en coloris noir.
Dossier inox **réf. 2011**
Hotte assortie **réf. 2026**

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte hublot en option**

La Souveraine 700

- 1 brûleur gaz de 4 kW
- 1 brûleur gaz de 2,2 kW
- 1 brûleur gaz de 1,8 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique

- 1 brûleur gaz couvert de 4,5 kW
- 1 brûleur gaz de 1,8 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique

- 1 brûleur gaz de 5,2 kW
- 1 brûleur gaz de 1,8 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique

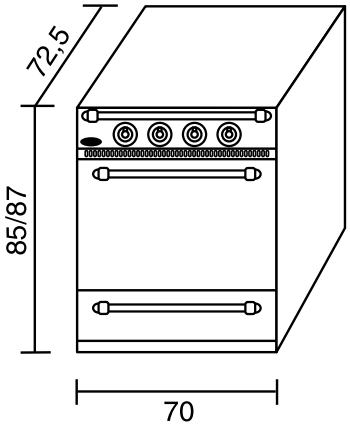
Avec 1 four gaz (3,6 kW maxi), gril électrique (2,5 kW)

2111	**2121**	**2101**

Avec 1 four électrique multifonctions (3,25 kW maxi)

2311	**2321**	**2301**

Souveraine **700**,
présentée en coloris inox.



Dimensions :
L 70 x H 85/87 x P 72,5 cm

- Dimensions des fours
  L 53 x H 33 x P 45 cm
  75 litres

" Pour les gastronomes de tous les jours,

et les grandes occasions, ces modèles, avec leur grande souplesse d'utilisation, vous mèneront vers une nouvelle vie gourmande.

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 26-27**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Souveraine 1100

Souveraine **1100**
présentée en coloris sépia,
avec **l'option porte hublot**
(à préciser à la commande).
Dossier inox **réf. 2012**
et hotte **réf. 2027**.
A gauche :
Billot Souveraine **réf. 0240**.
Billot en bois debout
sur meuble inox à roulettes.

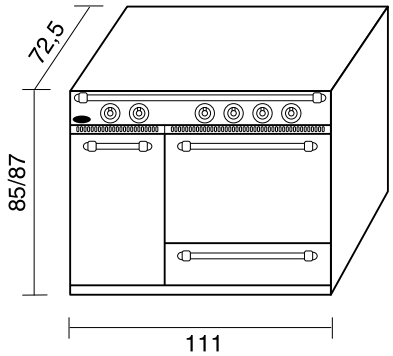
Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte hublot en option**

La Souveraine 1100

• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz couvert 4,5 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 grill viande de 2,5 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz couvert 4,5 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 friteuse de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**
Avec four vertical 47 litres + four gaz 75 litres			
2106	**2426**	**-**	**-**
Avec étuve 75 litres + four gaz 75 litres			
2103	**2423**	**2173**	**2473**
Avec coffre de rangement 75 litres + four gaz 75 litres			
2102	**2422**	**2172**	**2472**
Avec four vertical 47 litres + four électrique 75 litres			
2306	**2626**	**-**	**-**
Avec étuve 75 litres + four élecrique 75 litres			
2303	**2623**	**2373**	**2673**
Avec coffre de rangement 75 litres + four électrique 75 litres			
2302	**2622**	**2372**	**2672**

Souveraine **1100**
présentée en coloris blanc.



Dimensions :
L 110 x H 85/87 x P 72,5 cm

- Dimensions du four gaz
  L 53 x H 33 x P 45 cm - 75 litres
- Dimensions du four électrique
  L 53 x H 33 x P 45 cm - 75 litres
- Dimensions du four vertical électrique
  L 30 x H 36 x P 45 cm - 47 litres
- Dimensions du coffre de rangement
  L 32 x H 50 x P 47 cm - 75 litres
- Dimensions de l'étuve
  L 32 x H 50 x P 47 cm - 75 litres

" Vous aimez les grandes tablées joyeuses,

l'atmosphère inimitable d'un beau repas de fête...
Ces "Souveraine" seront vos plus fidèles alliées,
vos infatigables complices.

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 26-27**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Souveraine 1400

Souveraine **1400**
présentée en coloris carmin.
Hotte **réf. 2028**.

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte hublot en option**

La Souveraine 1400

- 1 brûleur gaz de 4 kW
- 1 brûleur gaz de 2,2 kW
- 1 brûleur gaz de 5,2 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,8 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique

- 1 brûleur gaz de 4 kW
- 1 brûleur gaz de 2,2 kW
- 1 brûleur gaz couvert de 4,5 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,8 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Sécurité par thermocouple
Allumage électrique

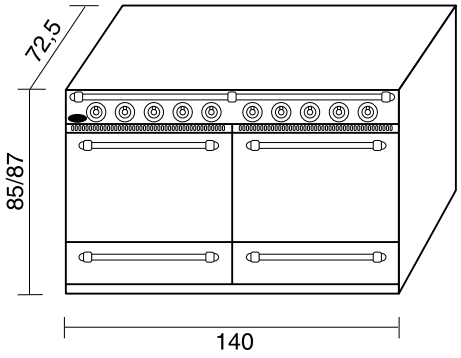
Avec 1 four gaz 75 litres + four gaz 75 litres

2114 b	**2414 B**

Avec 1 four électrique 75 litres + four gaz 75 litres

2214 B	**2614 B**

Souveraine **1400**
présentée en coloris personnalisé safran.



Dimensions :
L 140 x H 85/87 x P 72,5 cm

- Dimensions du four électrique
  L 53 x H 33 x P 45 cm - 75 litres
- Dimensions du four gaz
  L 53 x H 33 x P 45 cm - 75 litres

" Que serait la majesté sans le pouvoir, la gloire sans le triomphe ?

Cette Souveraine dispose de toutes les armes :
celles du fonctionnel dignes des meilleurs chefs et celles du raffinement que lui garantit la réputation de ses origines.

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 26-27**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Souveraine 1500

Souveraine **1500**
présentée en coloris saphir.

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte hublot en option**

La Souveraine 1500

• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 2 brûleurs gaz de 1,8 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz couvert 4,5 kW • 2 brûleurs gaz de 1,8 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 friteuse de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz couvert 4,5 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 friteuse de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 grill viande de 2,5 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz couvert 4,5 kW • 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 friteuse de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**

Avec étuve 75 litres + four gaz 75 litres + four vertical 47 litres

2117 B	**2317 B**	**2167 B**	**2367 B**	**2177 B**	**2377 B**

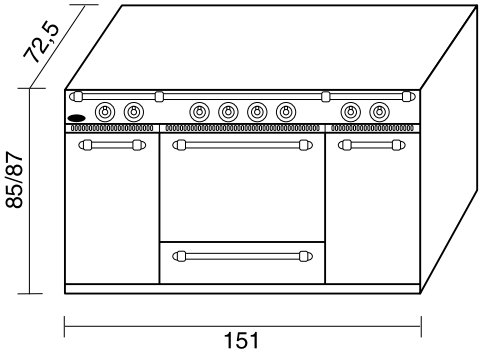
Avec étuve 75 litres + four électrique 75 litres + four vertical 47 litres

2217 B	**2417 B**	**2267 B**	**2467 B**	**2277 B**	**2477 B**

Avec coffre de rangement 75 litres + four électrique 75 litres + étuve 75 litres

2215 B	**2415 B**	**2265 B**	**2465 B**	**2275 B**	**2475 B**

Souveraine **1500**
présentée en coloris personnalisé carmin.



Dimensions :
L 151 x H 85/87 x P 72,5 cm

- Dimensions du four gaz
  L 53 x H 33 x P 45 cm - 75 litres
- Dimensions du four électrique
  L 53 x H 33 x P 45 cm - 75 litres
- Dimensions du four vertical électrique
  L 30 x H 36 x P 45 cm - 47 litres
- Dimensions du coffre de rangement
  L 32 x H 50 x P 47 cm - 75 litres
- Dimensions de l'étuve
  L 32 x H 50 x P 47 cm - 75 litres

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 26-27**.

La Souveraine
les hottes et dossiers

2004/108/CE
2006/95/CE

" Toutes les "Souveraine" peuvent disposer de hottes…
adaptées à leurs dimensions et dans les mêmes coloris.

Les hottes sont équipées selon les modèles d'un ou deux extracteurs haute performance de 800 m³/heure, commandés par un sélecteur à 4 vitesses avec voyants lumineux.

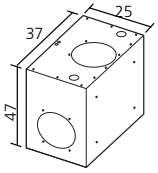
L'installation d'une hotte peut s'effectuer selon deux modes :

- En extraction directe avec l'utilisation d'une gaine de diamètre 150 mm à relier à une sortie extérieure (gaine non fournie).
- En extraction décentralisée.
  Pour cela, utiliser l'**option** "caisson de dépression **réf. 0521**" qui comprend :
  - Un caisson avec support moteur.
  - Une rallonge électrique de 3 m.

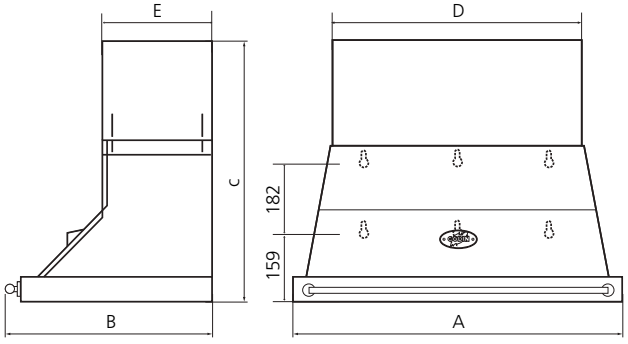
  Le moteur est à prélever dans la hotte qui en est équipée d'origine.

  Pour les hottes équipées de 2 moteurs, il est conseillé d'utiliser 2 options **réf. 0521**.

Attention pas de fonctionnement en recyclage.



Option
Caisson
de dépression
réf. 0521.



DIMENSIONS HOTTES

Réf.	A	B	C	D	E	Nombre extracteurs
2026	700	710	780/890	458	354	1
2027	1100	710	780/890	852	354	1
2028	1400	710	780/890	1152	354	2
2029	1500	710	780/890	1256	354	2

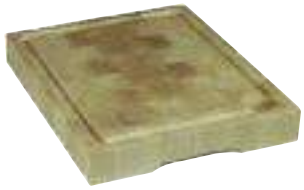
SUR DEMANDE NOUS POUVONS RÉALISER LES HOTTES SOUVERAINE DANS UNE HAUTEUR PERSONNALISÉE DE 90 À 250 CM.

DIMENSIONS DOSSIERS

Réf.	Largeur	Hauteur	Épaisseur
2011	700	800	60
2012	1110	800	60
2014	1400	800	60
2015	1510	800	60

La Souveraine
Les accessoires

1/ Le billot à poser réf. 0140
L'accessoire idéal pour la découpe des viandes, légumes et aromates.
L 45 x H 6 x P 34 cm.



2/ La crêpière réf. 908001
Robuste et inusable, la vraie crêpière traditionnelle !
Se pose sur brûleurs gaz.
39 x 41,5 cm.

3/ La plaque mijoteuse réf. 0231/0233.
Cette plaque permet d'obtenir un ralenti très faible pour le mijotage.
Se pose sur deux brûleurs gaz (**réf. 0231** : 31,5 x 50,5 cm) ou sur super brûleur (**réf. 0233** : 39 x 51 cm).

4/ La blinistère réf. 908002
Salés ou sucrés, les blinis réalisés sur une matière noble sont un vrai régal.
Se pose sur brûleurs gaz.
39 x 41,5 cm.

5/ Le gril viande réf. 0230
Il permet de réaliser des grillades de qualité.
Se pose sur deux brûleurs gaz ou sur super brûleur.
32 x 55,5 cm.

6/ Le bain marie réf. 0235
Pour cuire doucement des préparations délicates ou tenir au chaud une sauce.
Se pose sur toutes tables de cuisson.
L 59,5 x H 19,5 x P 34 cm.
(hauteur sans couvercle 14 cm).

7/ La plancha réf. 908003
Une délicieuse façon de cuisiner : rapide, saine et légère pour une grande variété de plaisirs.
L 32,5 x P 56 cm.
Se pose sur 2 brûleurs gaz.

8/ La pierre à pizza réf. 908405
Pour une délicieuse cuisson d'une pizza au four.
Se pose sur la grille.
L 38 x Ep. 1,2 x P 33,3 cm.
Poids 2,4 kg.

Pierre à pizza

9/ Le wok réf. 908004
avec couvercle Ø 34 cm.
Synonyme d'exotisme, de préservation des saveurs et de la cuisine minceur.
Ustensile indispensable dans une cuisine actuelle.
Se pose sur support **réf. 0234**.
Adaptable sur tous brûleurs gaz.

L'EXQUISE

"

L'Exquise, le raffinement à son apogée…

Inspiré d'un ancien modèle de 1907, GODIN remet au goût du jour avec l'Exquise, l'esthétique des fourneaux traditionnels. Si elle a su conserver son charme d'antan, cette cuisinière cache sous sa carrosserie une merveille de technicité : équipée au choix de 5 brûleurs gaz de taille différente ou de 4 plaques électriques ou vitrocéramiques avec gril viande électrique, l'Exquise affiche des performances culinaires haut de gamme. Chaque détail a été pensé pour que cuisiner devienne un vrai plaisir : mijoter, griller, rôtir, réchauffer, gratiner… toutes les combinaisons sont autorisées ! Une cuisinière qui ne manque ni d'âme ni de précision.

> > > > > > > > > > > > > >

L'Exquise

Réf. 032626
présentée
en coloris sable,
option chromé velours.

L'Exquise **réf. 032435**, présentée en coloris saphir, livrée d'origine avec finition laiton.

L'Exquise 1150
le raffinement

2004/108/CE
2006/95/CE

Exquise **réf. 161901** couleur noire
Dossier **réf. 181901**
L 115 x H 88 x P 6 cm

Coloris de base

Noir

Blanc

Sur demande, Godin réalisera votre Princesse dans les couleurs de votre choix.

Nous vous demanderons de fournir un échantillon de votre coloris, puis nous réaliserons un modèle émaillé qui servira de référence.

Autres coloris

Sable

Gris argenté

Sépia

Carmin

Rubis

Amazone

Champagne

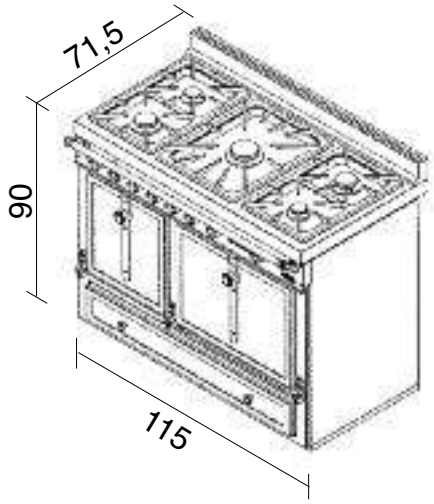
Gris anthracite

Saphir

Miroir

Noir brillant

• 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 1 brûleur gaz de 1 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 5,2 kW • 1 plaque électrique de 1,5 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz couvert 4,5 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**	• 1 brûleur gaz de 1,8 kW • 1 brûleur gaz de 2,2 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 brûleur gaz de 4 kW • 1 brûleur gaz de 5,2 kW **Sécurité thermocouple** **Allumage électrique**
Avec 1 brûleur super rapide (5,2 kW)			
032435	**032635**	**-**	**032306**
Avec 1 brûleur couvert (4,5 kW)			
-	**-**	**032626**	**-**



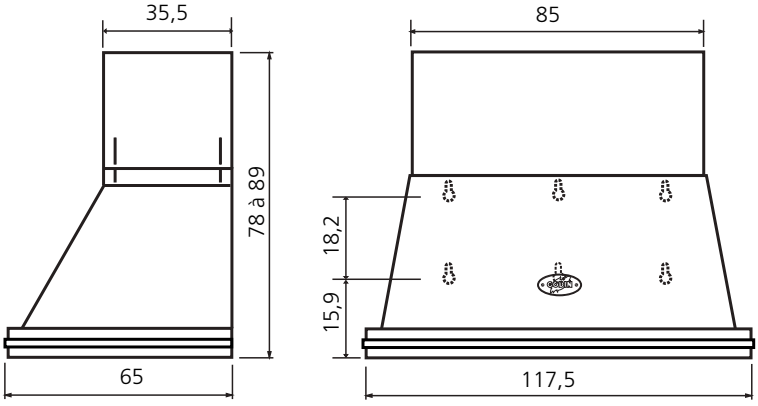
Four pyrolyse 56 litres
Four air pulsé 36 litres
Tiroir

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte pleine en option**

2004/108/CE
2006/95/CE

L'Exquise 1150
les hottes et crédence



HOTTES RÉGLABLES EN HAUTEUR de 78 à 89 cm.
Possibilité jusqu'à 100 cm, dans ce cas, des trous oblongs sont apparents sur les côtés.

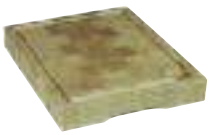
DIMENSIONS HOTTES

Réf.	A	B	C	D	E	Nombre extracteurs
161901	117,4	65,3	78,0 à 89,0	85,2	35,4	1

DIMENSIONS DOSSIERS

Réf.	Largeur	Hauteur	Épaisseur
181901	115,0	81,5	60,0

Les accessoires


Billot à poser

Plaque mijoteuse

Plancha

Grill viande

Pierre à pizza

Crêpière

Blinistère

Bain marie

Wok

LES CHÂTELAINES

"La Châtelaine, une atmosphère unique, le fourneau de toute une vie…

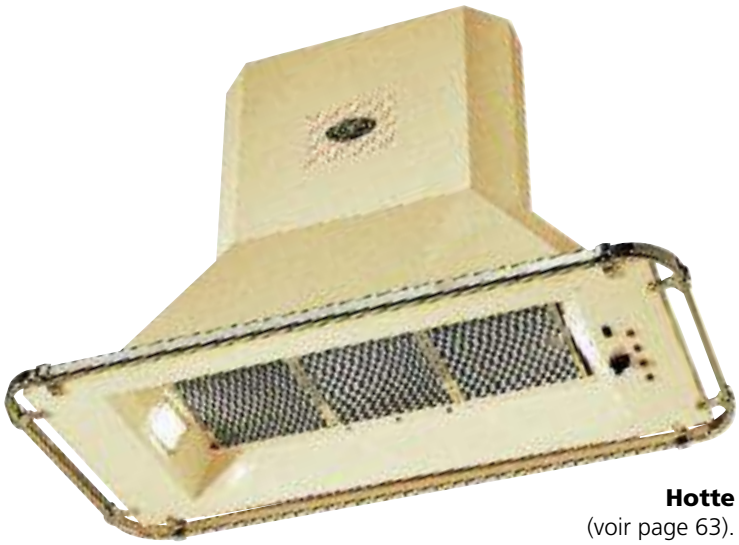
A peine une **Châtelaine** est-elle entrée dans une cuisine qu'il est impossible d'imaginer que l'on ait pu s'en passer.

Elle recompose l'atmosphère, donne le ton et crée une harmonie où les senteurs, les souvenirs et les projets savoureux se lient en un art de vivre qui se déguste au quotidien.

Le temps de préparer le poulet, de cuire plusieurs légumes, le temps d'enfourner une tarte… avec la Châtelaine c'est le même instant !

Tout en elle est conçu pour que cuisiner soit une fête. Bois ou bois-charbon, gaz/électricité, fioul ou tout gaz, chaque détail a été pensé pour nous rendre la vie plus douce et nous laisser, conscience en paix, le temps de vivre.

Châtelaine Pro 1000 Pyrolyse **réf. 021537**, présentée en coloris gris argenté chromé velours, avec dessus débordant.



Hotte
(voir page 63).

Châtelaine Pro
dessus débordant
réf. 021435,
blanc décor.

Grande Châtelaine
dessus débordant **réf. 6436**,
carmin rustique.
Hotte **réf. 0543** assortie.

Châtelaine four géant **CATALYSE**,
dessus débordant **réf. 6405** sépia
(exemple de coloris personnalisé).

Châtelaine Pro
PYROLYSE,
réf. 021536,
blanc décor.
Option chromé brillant.

ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

CE

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

Coloris :
Coloris finitions voir **pages 46-47**.

Châtelaine Pro,
dessus débordant **réf. 021435**,
présentée en coloris sépia.
Hotte **réf. 0540**, assortie.
Dossier relief en céramique **réf. 965215**.
(coloris page 90).

1/ Châtelaine pro îlot
CATALYSE réf. 6677
blanc décor.
Hotte pour Châtelaine
Pro îlot **réf 0533**.

2/ Vue arrière
(uniquement décoratif).

Les atouts Châtelaine
la cuisson à l'ancienne

Des **brûleurs** de 1000 W à 4200 W pour une cuisson parfaitement maîtrisée.
Brûleurs équipés d'allumage électronique et d'une sécurité par thermocouple.

Friteuse électrique capacité 4 litres.

Dessus en fonte émaillée d'origine pour un entretien facile.

Porte pleine ou porte hublot en **option** selon modèle (à préciser à la commande).

Habillage des parois en acier émaillé facile d'entretien.

La Châtelaine 4 modèles de fours et 5 modèles de tables de cuisson tout électrique, tout gaz ou mixte.

A SAVOIR :
toutes les Châtelaines ont leur branchement gaz en haut à l'arrière à gauche face à l'appareil

Coloris de base

Noir Blanc

Autres coloris

Inox Sable Gris argenté Sépia Carmin

Finitions

La cuisinière est livrée d'origine en finition laiton et avec un dessus fonte émaillée.
De plus, vous avez la possibilité de choisir entre les options présentées ci-dessous :
** Disponible sur toute la gamme Châtelaine sauf pyrolyse, porte hublot et four géant.

Décor

Rustique

Or fin

Chromé velours

Chromé brillant

Options

Porte hublot catalyse

Porte pleine pyrolyse

Pratiques :
grilles support en fonte émaillée, démontables et parfaitement adaptées au lave-vaisselle.

Bouton noir + laiton

Tous les modèles portent une plaque GODIN et sont livrés avec un certificat d'authenticité

Four émaillé multifonction à chaleur tournante (avec tournebroche intégré). Autonettoyant par pyrolyse (autonettoyage à haute température, hors cuisson et four verrouillé) ou catalyse (autonettoyage tout en cuisant).

Programmateur d'origine sur la plupart de nos modèles.

Four de grande capacité, le plus grand du marché **90 litres** (modèle four géant catalyse).

Tiroir à casserolerie pour le rangement des plats.

Four vertical à air pulsé et chauffe-plat.

Poids Châtelaine : de 100 à 200 kg

Rôtissoire, friteuse, fours électriques multifonction, fours traditionnels, four vertical à air pulsé, coffre de rangement … un large choix de composition pour la Châtelaine.

Gris anthracite

Saphir

Miroir

Noir brillant

Rubis

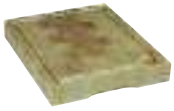
Champagne

Amazone

Nous aurons aussi la possibilité de créer un coloris personnalisé à partir d'un échantillon de couleur que vous nous aurez remis.

*Le coloris inox n'est pas réalisable sur les réf. 6755, 6155, 5755, 5155, 5765, 5165, 6759, 6159, 6750 et 6150 ; sur les modèles porte hublot, sur les tables et fours à encastrer et les tables à poser.

Accessoires (voir page 64)


Billot à poser

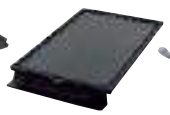
Crêpière

Plaque mijoteuse

Blinistère

Grill viande

Bain marie


Plancha

Wok

Pierre à pizza

“ Petit fourneau, grande cuisine…

Compacte par la taille elle a toutes les qualités d’une grande.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **pages 62-63**.
- Complémentaires **page 65**.
- Accessoires **page 64**.

La petite Châtelaine 600
pyrolyse ou catalyse

Petite Châtelaine **CATALYSE**,
dessus débordant **réf. 023441**,
saphir décor et option chromé velours.
Hotte **réf. 0540**, saphir.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

Attention

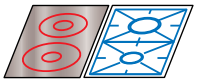
- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition (à préciser à la commande)**
- **Porte hublot en option sur catalyse**
- **Porte pleine en option sur pyrolyse**
- **Version INOX, porte pleine uniquement**

La petite Châtelaine 600
pyrolyse ou catalyse

INDUCTION

- 1 foyer Ø145 mm 1,8 kW
- 1 foyer Ø210 mm 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW

Thermocouples
Allumage électrique
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

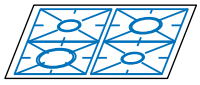


- 2 brûleurs gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kw

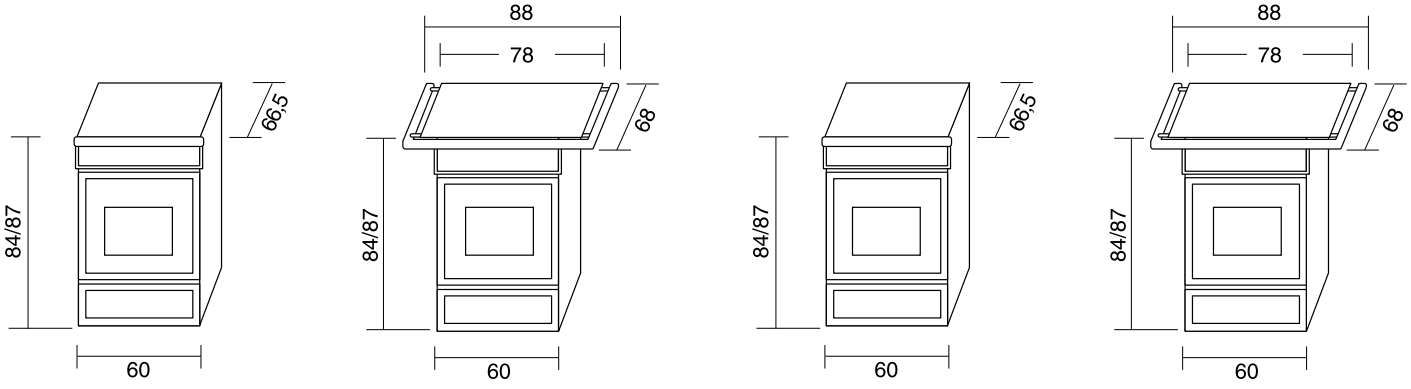
Thermocouples
Allumage électrique

- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Thermocouples
Allumage électrique



Avec 1 four pyrolyse, dessus étroit		
021634	**021632**	**021431**
Avec 1 four pyrolyse, dessus débordant		
021644	**021642**	**021441**
Avec 1 four catalyse, dessus étroit		
023634	**023632**	**023431**
Avec 1 four catalyse, dessus débordant		
023644	**023642**	**023441**



PETITE CHÂTELAINE PYROLYSE
Dimensions du four pyrolyse :
L 46 x H 31 x P 39 cm
56 litres, 3300 W.

PETITE CHÂTELAINE CATALYSE
Dimensions du four catalyse :
L 46 x H 31 x P 39 cm
56 litres, 2500 W.

" Pionnière de la dynastie des Châtelaines…
Avec la grande Châtelaine, vous pouvez marier tous les types de cuisson.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **pages 62-63**.
- Complémentaires **page 65**.
- Accessoires **page 64**.

La grande Châtelaine 850
catalyse

Grande Châtelaine dessus débordant **réf. 6633**, carmin rustique.

Attention
- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition (à préciser à la commande)**
- **Porte hublot en option sur catalyse**
- **Version INOX, porte pleine uniquement**

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

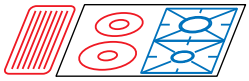
La Châtelaine four géant 850
catalyse

" Imposante et majestueuse…
la Châtelaine a décidément l'art de relever tous les défis !

Châtelaine four géant **CATALYSE**, dessus débordant **réf. 6405** safran décor (exemple de coloris personnalisé). Hotte assortie **réf. 0540.**

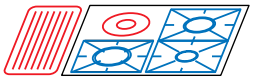
- 1 grill de 1,5 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 2 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



- 1 grill de 1,5 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



- 1 grill de 1,5 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Thermocouples
Allumage électrique

Avec 1 petit four catalyse et rotissoire, dessus étroit

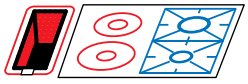
6645	**6643**	**6445**

Avec 1 petit four catalyse et rotissoire, dessus débordant

6535	**6533**	**6435**

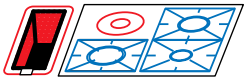
- 1 friteuse de 1,5 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 2 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



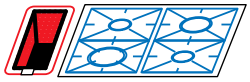
- 1 friteuse de 1,5 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



- 1 friteuse de 1,5 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Thermocouples
Allumage électrique

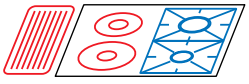


Avec 1 petit four catalyse et mini four, dessus débordant

6637	**6636**	**6436**

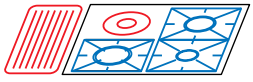
- 1 grill de 1,5 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 2 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



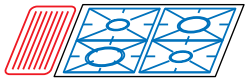
- 1 grill de 1,5 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



- 1 grill de 1,5 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Thermocouples
Allumage électrique

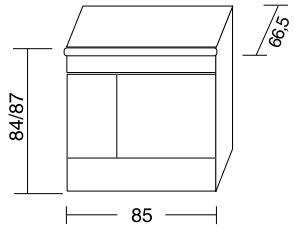


Avec 1 four géant catalyse, dessus étroit

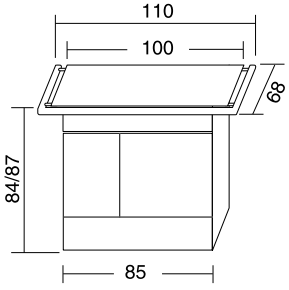
6615	**6613**	**6415**

Avec 1 four géant catalyse, dessus débordant

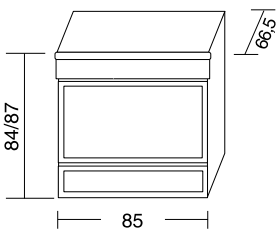
6605	**6603**	**6405**



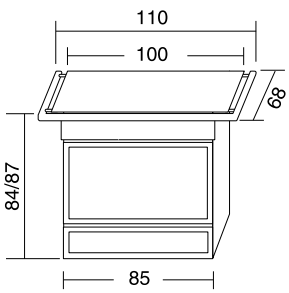
Dim. du petit four catalyse :
L 40 x H 31 x P 41 cm
50 litres, 2300 W.



Dim. du four géant catalyse :
L 70 x H 31 x P 41 cm
90 litres, 3600 W.



Dim. de la rôtissoire :
L 20 x H 30 x P 41 cm
28 litres, 2000 W.



Dim. du mini four :
L 18 x H 30 x P 41 cm
24 litres, 1500 W.

Programmateur pour les 2 fours

" Traditionnelle d'aspect…
mais très à l'avant garde par sa technicité.

" La saveur en toute liberté…
la Châtelaine Pro îlot devient un véritable élément de décoration.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **pages 62-63**.
- Complémentaires **page 65**.
- Accessoires **page 64**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Châtelaine Pro 960
catalyse

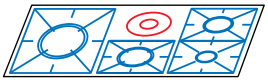
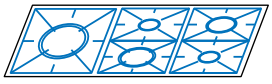
Châtelaine Pro **CATALYSE**, **réf. 6667**, noir rustique.
Option porte hublot ovale réf. **0664.**

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition (à préciser à la commande)**
- **Porte hublot en option sur catalyse**
- **Version INOX, porte pleine uniquement**

Châtelaine pro îlot
CATALYSE réf. 6677
blanc décor.
Hotte pour Châtelaine Pro îlot **réf 0533**.

La Châtelaine Pro 960

• 1 super gaz de 4,2 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 1 plaque électrique de 2 kW • 1 plaque électrique de 1,5 kW **Thermocouples** **Allumage électrique**	• 1 super gaz de 4,2 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 1 plaque électrique de 1,5 kW **Thermocouples** **Allumage électrique**	• 1 super gaz de 4,2 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 1 brûleur gaz de 1 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW **Thermocouples** **Allumage électrique**
		

Avec 1 four catalyse et coffre de rangement, dessus étroit

6658	**6657**	**6458**

Avec 1 four catalyse et coffre de rangement, dessus débordant

6668	**6667**	**6468**

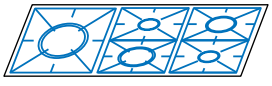
Avec 1 four catalyse et petit four catalyse + chauffe plats, dessus étroit

6688	**6687**	**6488**

Avec 1 four catalyse et petit four catalyse + chauffe plats, dessus débordant

6698	**6697**	**6498**

La Châtelaine îlot 960 (dessus débordant)

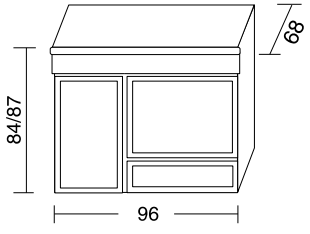
• 1 super gaz de 4,2 kW • 1 brûleur gaz de 3 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 1 plaque électrique de 2 kW • 1 plaque électrique de 1,5 kW **Thermocouples** **Allumage électrique**	• 1 super gaz de 4,2 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 1 plaque électrique de 1,5 kW **Thermocouples** **Allumage électrique**	• 1 super gaz de 4,2 kW • 1 brûleur gaz de 1,6 kW • 1 brûleur gaz de 1 kW • 2 brûleurs gaz de 3 kW **Thermocouples** **Allumage électrique**
		

Avec 1 four catalyse et coffre de rangement

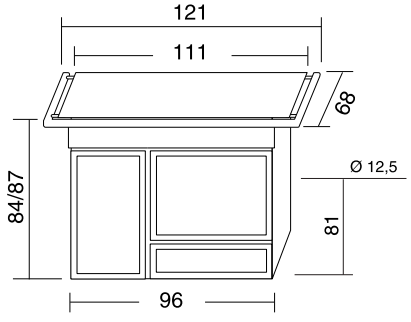
6648	**6647**	**6448**

Avec 1 four catalyse et petit four catalyse + chauffe plats

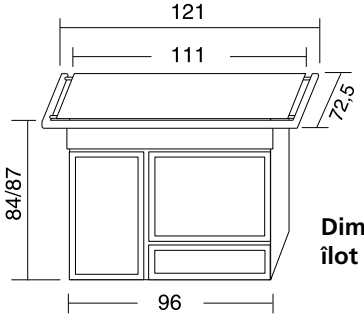
6678	**6677**	**6478**



Dimensions du four pyrolyse :
L 40 x H 31 x P 41 cm
50 litres, 2300 W.
Programmateur



Dimensions du petit four catalyse :
L 30 x H 31 x P 41 cm
36 litres, 2500 W.



Dimensions îlot 960

Dimensions du chauffe plats :
L 30 x H 10,5 x P 37 cm
500 W.

" Dans son style plein du charme d'antan…
la Châtelaine Pro pyrolyse nous invite à la tradition gastronomique.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **pages 62-63**.
- Complémentaires **page 65**.
- Accessoires **page 64**.

ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

CE
2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Châtelaine pro 1000
pyrolyse

Châtelaine Pro
PYROLYSE,
réf. 021435,
noir brillant décor,
option chromé brillant.

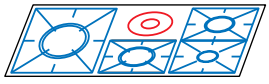
Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition (à préciser à la commande)**
- **Porte pleine en option sur pyrolyse**
- **Version INOX, porte pleine uniquement**

La Châtelaine pro 1000
pyrolyse

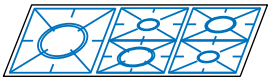
- 1 super gaz de 4,2 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

Thermocouples
Allumage électrique



- 1 super gaz de 4,2 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

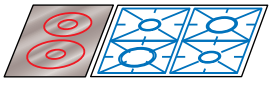
Thermocouples
Allumage électrique



INDUCTION

- 1 foyer Ø145 mm 1,8 kW
- 1 foyer Ø210 mm 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 2 brûleurs gaz de 3 kW

Thermocouples
Allumage électrique
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfant

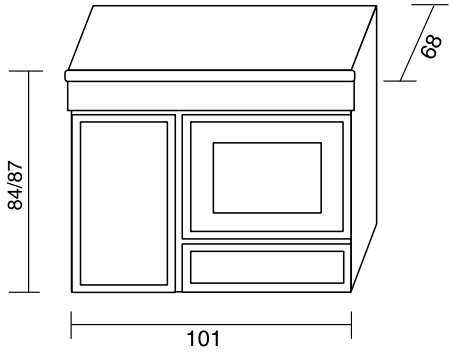


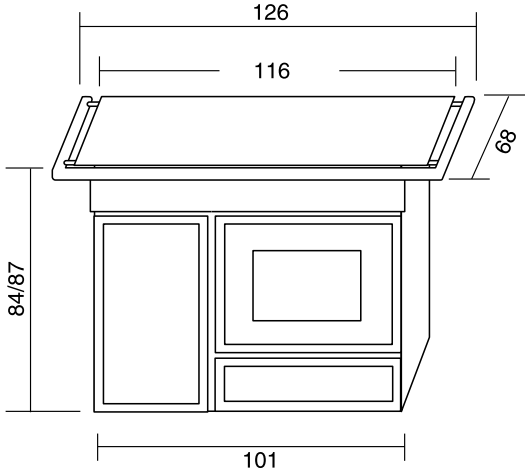
Avec 1 four pyrolyse et petit four catalyse + chauffe plats, dessus étroit

021643	**021445**	**021547**

Avec 1 four pyrolyse et petit four catalyse + chauffe plats, dessus débordant

021633	**021435**	**021537**





Dimensions du four pyrolyse :
L 46 x H 31 x P 39 cm
56 litres, 3300 W.
Programmateur

Dimensions du petit four catalyse :
L 30 x H 31 x P 41 cm
36 litres, 2500 W.

Dimensions du chauffe plats :
L 30 x H 10,5 x P 37 cm
500 W.

" Dans son style plein du charme d'antan…
la Châtelaine Palace nous invite à la tradition gastronomique.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **pages 62-63**.
- Complémentaires **page 65**.
- Accessoires **page 64**.

2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

La Châtelaine Palace 1100
catalyse

Châtelaine Palace **CATALYSE**,
dessus débordant
réf. 6675, noir décor.
Hotte assortie **réf.162903**.
Option : 2 hublots ovales **réf. 0664**.

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition (à préciser à la commande)**
- **Porte hublot en option sur catalyse**
- **Version INOX, porte pleine uniquement**

La Châtelaine Palace 1100
catalyse

- 3 brûleurs gaz de 3 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,6 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 1 plaque électrique de 2 kW
- 1 plaque électrique de 1,5 kW

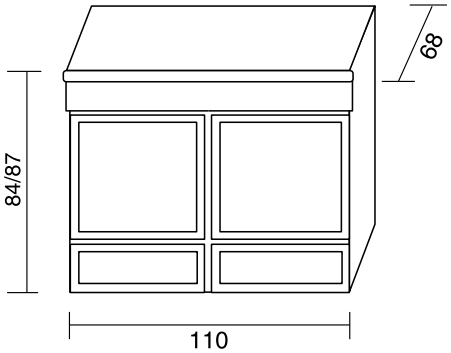
- 4 brûleurs gaz de 3 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,6 kW
- 2 brûleurs gaz de 1 kW

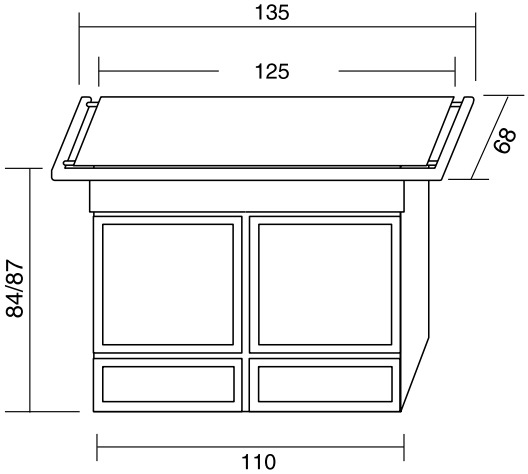
Avec 1 four catalyse et 1 four traditionnel, dessus étroit

6685	**6485**

Avec 1 four catalyse et 1 four traditionnel, dessus débordant

6675	**6475**





Dimensions du four traditionnel :
L 40 x H 30 x P 41 cm
50 litres, 2300 W.

Dimensions du four catalyse :
L 40 x H 31 x P 41 cm
50 litres, 2300 W.

" La Châtelaine à l'infini…

Les "Châtelaine" gaz/électricité, bois ou bois-charbon, fioul ou tout gaz, se complètent parfaitement.

Le couplage dans ce cas permet le chauffage de la pièce, voire de la maison, lorsque la cuisinière bois ou bois-charbon est équipée d'un bouilleur.

Toutes les "Châtelaine" peuvent être reliées entre elles par un kit de couplage à condition de choisir les modèles à dessus débordant.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

INOX IMPOSSIBLE sur Châtelaine de chauffage.

CE Appareils gaz conformes à la directive européenne 2009/142/CE et appareils bois et bois/charbon conformes à la norme NF EN 12815.

Pour finaliser votre choix :

- Caractéristiques générales, choix du four, du dessus **pages 70**.
- Hottes **pages 62-63**.
- Complémentaires **page 65**.
- Accessoires **page 64**.

Les couplages Châtelaine

Vous souhaitez coupler plusieurs modèles Châtelaine entre eux, vous aurez besoin de notre kit de couplage **réf. 0035** (excepté pour la Petite Châtelaine L. 88 cm, kit spécial droite ou gauche indifféremment **réf. 0038**).

Disposer les deux cuisinières côte à côte. Régler les vérins des pieds. Effectuer les opérations de raccordement gaz, électrique et évacuation des fumées.

Oter les côtés émaillés des cuisinières se faisant face, ainsi que les barres contournantes en laiton. Oter les panneaux gênants, le cas échéant.

Rapprocher les 2 cuisinières, les 2 dessus débordants bord à bord. Bien vérifier le niveau des 2 appareils.

Relier les deux dessus à l'aide des 2 petites pièces en fonte à l'emplacement des supports de barre latéraux.

Positionner les demi-plaques en utilisant les points de fixation des côtés émaillés.

Raccorder la barre contournante. Clipser la baguette décorative sur la zone de jonction. Centrer les plaques et serrer les vis de fixation.

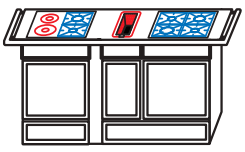
Pour coupler les appareils entre eux, il est obligatoire d'ôter les côtés des appareils se juxtaposant.

Couplage noir et laiton composé d'une friteuse **réf. 6552**, d'une grande Châtelaine **réf. 6633** et d'une Châtelaine bois-charbon **réf. 6755** ou Châtelaine bois **réf. 6155** reliées entre elles par 2 kits **réf. 0035**. L 256 x H 84/87 x P 68 cm.

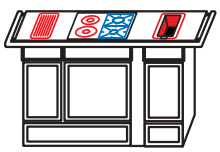
Kit couplage :
Elément de jonction entre deux "Châtelaine".
Réf 0038 :
pour petite "Châtelaine".
Réf 0035 :
pour les autres "Châtelaine".

EXEMPLES DE COUPLAGES

*** Pour obtenir la dimension de votre couplage additionnez les dimensions des éléments sans les barres et ajouter 10 cm.**

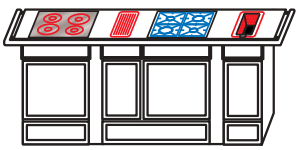


Petite CHÂTELAINE
+ grande CHÂTELAINE
78+100 = 178 cm
sans les barres
188 cm avec les barres



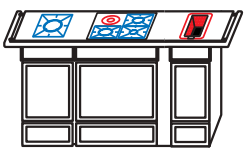
Grande CHÂTELAINE
+ FRITEUSE
100+46 = 146 cm
sans les barres
156 cm avec les barres

COFFRE + PALACE
+ FRITEUSE
56+125+46 = 227 cm
sans les barres
237 cm avec les barres



Petite CHÂTELAINE
+ grande CHÂTELAINE
+ FRITEUSE
78+100+46 = 224 cm
sans les barres
234 cm avec les barres

PALACE + FRITEUSE
125+46 = 171 cm
sans les barres
181 cm avec les barres



CHÂTELAINE PRO
+ FRITEUSE
111+46 = 157 cm
sans les barres
167 cm avec les barres

" Toutes les "Châtelaine" peuvent disposer de hottes…
adaptées à leurs dimensions et dans le même coloris.
Les hottes standards "Châtelaine" se déclinent en hottes murales selon 2 hauteurs et 4 largeurs, ou en îlot (**réf. 0533**) ou en juxtaposition (**réf. 160903/160904**).
Les hottes sont équipées selon les modèles, de 1 ou 2 extracteurs haute performance, de 800 m³/heure, commandés par un sélecteur à 4 vitesses avec voyants lumineux.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

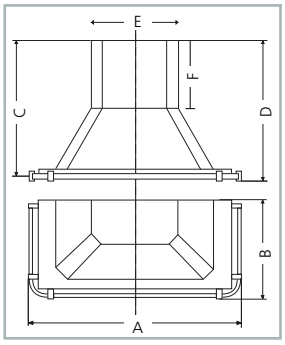
INOX IMPOSSIBLE sur hotte contemporaine et parabolique.

Les hottes Châtelaine

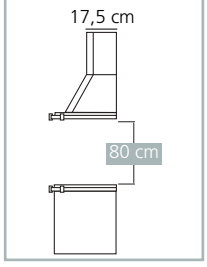
Hottes standards

SUR DEMANDE NOUS POUVONS RÉALISER LES HOTTES CHÂTELAINE DANS UNE HAUTEUR PERSONNALISÉE SAUF RÉF. 160901, 160902, 160903 ET 160904.

4 largeurs et 2 hauteurs pour les hottes standards "Châtelaine" :



Distance standard recommandée entre la hotte et la cuisinière



1/ Hotte Châtelaine
noire **réf. 0542**.
2 extracteurs
de 800 m³/heure de débit
à haute performance.

2/ Hotte Châtelaine
saphir **réf. 0540**.
1 extracteur
de 800 m³/heure de débit
à haute performance.

CHOISISSEZ LA DIMENSION DE VOTRE HOTTE CHÂTELAINE

Hauteur 93,5 cm

Réf.	A	B	C	D	E	F	Nombre extracteurs
0540	1110	562	915	935	400	520	1
0543	1360	562	915	935	680	520	1
0541	1885	562	915	935	975	520	2
0542	2110	562	915	935	1200	520	2

Hauteur 154 cm

Réf.	A	B	C	D	E	F	Nombre extracteurs
0580	1110	562	1520	1540	400	1125	1
0583	1360	562	1520	1540	680	1125	1
0581	1885	562	1520	1540	975	1125	2
0582	2110	562	1520	1540	1200	1125	2

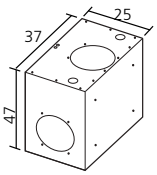
L'installation d'une hotte peut s'effectuer selon trois modes :

- En recyclage avec l'utilisation d'un filtre à absorption livré d'origine,
- En extraction directe avec l'utilisation d'une gaine de diamètre 150 mm à relier à une sortie extérieure (gaine non fournie).
- En extraction décentralisée.
  Pour cela, utiliser l'option "caisson de dépression **réf. 0521**" qui comprend :
  - Un caisson avec support moteur.
  - Une rallonge électrique de 3 m.

  Le moteur est à prélever dans la hotte qui en est équipée d'origine.

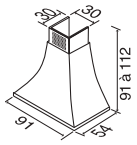
  Pour les hottes équipées de 2 moteurs, (**réf. 0541**, **0542**, **0581** et **0582**) il est conseillé d'utiliser 2 options **réf. 0521**.

Option
Caisson
de dépression
réf. 0521.



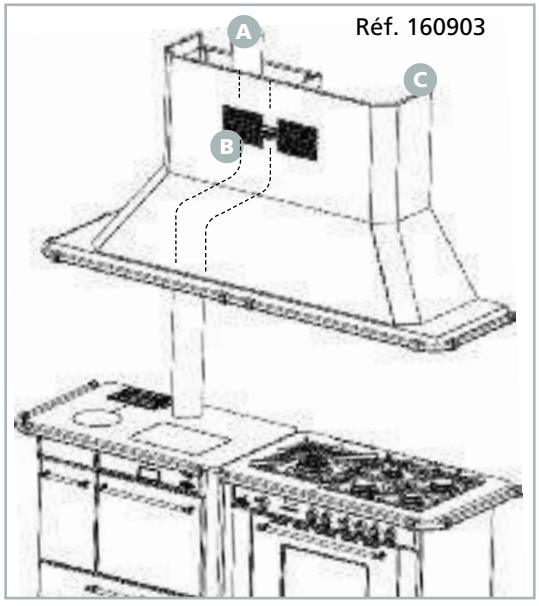
Hotte parabolique

Hotte parabolique
présenté en coloris carmin
réf. 160901
L 91 x H 91/112 x P 54 cm.
1 extracteur de 800 m³/heure de débit
à haute performance.



Dans le cas de l'installation d'une hotte au-dessus d'une cuisinière bois-charbon, prévoir le raccordement du tuyau de départ des fumées à l'arrière de la cuisinière.
Le conduit de cheminée devra descendre jusqu'au sol.
Pour un départ dessus, utiliser la hotte juxtaposition réf. 160903 ou réf. 160904 (voir schéma ci-dessous).

EXEMPLE D'INSTALLATION



Hotte juxtaposition

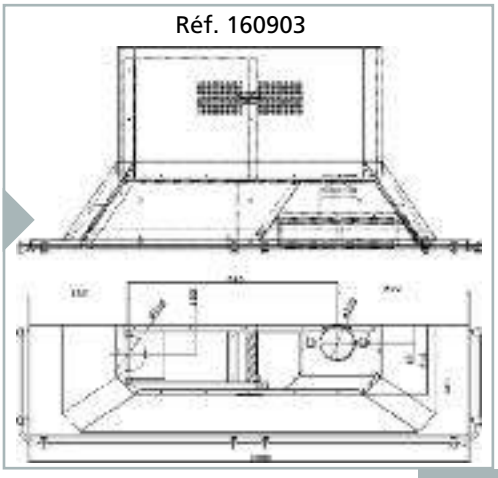
pour bois-charbon départ dessus

Hotte juxtaposition
réf. 160903 (buse à gauche)
réf. 160904 (buse à droite) :
L. 210 x H. 93,5 x P. 50,5 cm.
1 extracteur de 800 m³/heure
de débit à haute performance.
La hauteur personnalisée n'est pas
possible sur ce modèle.

A Hotte isolation.

B Tuyau flexible de sortie de fumées de la cuisinière pour couplage chauffage (non fourni).

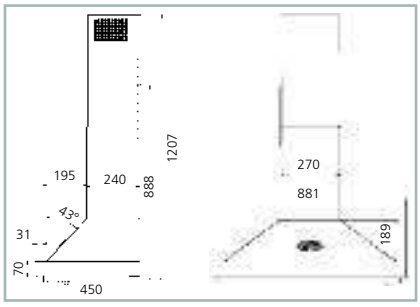
C Groupe aspirant qui évacue les vapeurs.



Hotte juxtaposition

Hotte contemporaine

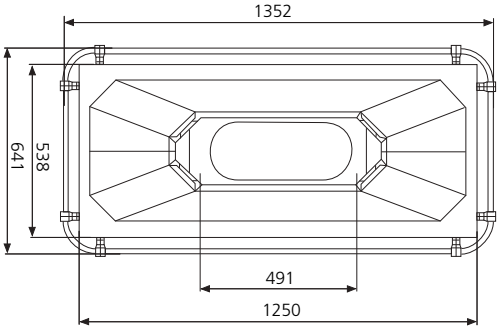
Hotte contemporaine noire
réf. 160902 :
L. 88 x H. 120 x P. 45 cm.
1 extracteur de 800 m³/h
de débit, à haute performance.



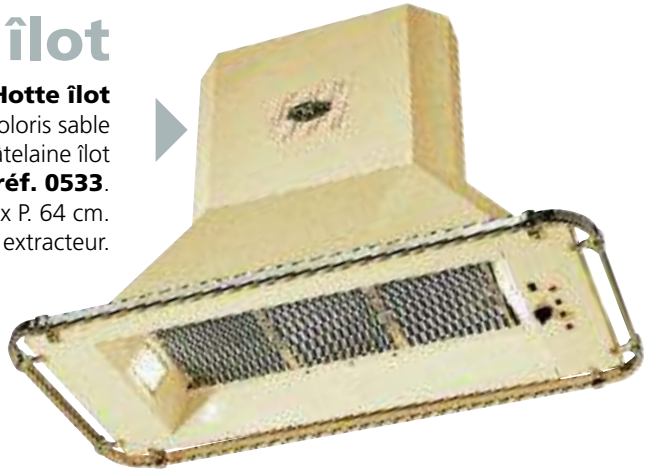
Hotte contemporaine
réf. 160902

Hotte îlot

Hotte îlot
présenté en coloris sable
pour Châtelaine îlot
réf. 0533.
L. 135 x H. 93,5 x P. 64 cm.
1 extracteur.



Hotte îlot réf. 0533



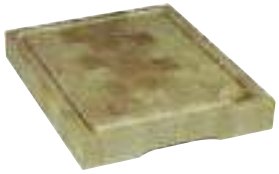
ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

" Laissez-vous séduire par les accessoires de la Châtelaine et donnez libre cours à votre créativité culinaire …

Les accessoires Châtelaine

Tous nos accessoires sont en fonte culinaire émaillée pour une facilité d'entretien et des saveurs préservées.

1/ Le billot à poser réf. 0140
L'accessoire idéal pour la découpe des viandes, légumes et aromates.
L 45 x H 6 x P 34 cm.



2/ La crêpière réf. 908001
Robuste et inusable, la vraie crêpière traditionnelle !
Se pose sur brûleurs gaz.
39 x 41,5 cm.

3/ La plaque mijoteuse réf. 0631/0633.
Cette plaque permet d'obtenir un ralenti très faible pour le mijotage.
Se pose sur brûleur gaz (**réf. 0631** : 24,5 x 46,5 cm) ou sur super brûleur (**réf. 0633** : 41,5 x 38,5 cm).

4/ La blinistère réf. 908002
Salés ou sucrés, les blinis réalisés sur une matière noble sont un vrai régal.
Se pose sur brûleurs gaz.
39 x 41,5 cm.

5/ Le gril viande réf. 0630/0632
Il permet de réaliser des grillades de qualité.
Se pose sur deux brûleurs gaz (**réf. 0630** : 53,5 x 26 cm) ou sur super brûleur (**réf. 0632** : 38,5 x 46 cm).

6/ Le bain marie réf. 0235
Pour cuire doucement des préparations délicates ou tenir au chaud une sauce.
Se pose sur toutes tables de cuisson.
L 59,5 x H 19,5 x P 34 cm.
(hauteur sans couvercle 14 cm).

7/ La plancha réf. 908003
Une délicieuse façon de cuisiner : rapide, saine et légère pour une grande variété de plaisirs.
L 32,5 x P 56 cm.
Se pose sur brûleurs gaz.

8/ La pierre à pizza réf. 908405
Pour une délicieuse cuisson d'une pizza au four.
Se pose sur la grille.
L 38 x Ep. 1,2 x P 33,3 cm.
Poids 2,4 kg.

9/ Le wok réf. 908004
avec couvercle Ø 34 cm.
Synonyme d'exotisme, de préservation des saveurs et de la cuisine minceur.
Ustensile indispensable dans une cuisine actuelle.
Se pose sur support **réf. 0234**.
Adaptable sur tous brûleurs gaz.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés
et finitions voir **pages 48-49**.

" Billot, coffres de rangement et friteuse…
sont les compléments indispensables de toutes les "Châtelaine".

- Dessus fonte émaillée d'origine.
- Dessus poli ou émaillé sur cuisinières Bois-Bois/charbon.
- Dessus débordant (largeur hors tout 56 ou 66 cm).
- Options à préciser impérativement à la commande :
  - Décor doré à l'or fin, chromé velours ou chromé brillant.

Détail d'aménagement
du coffre de rangement pour bouteille gaz
ou casseroles.

Les complémentaires Châtelaine

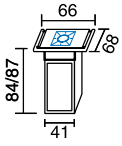
1

1/ Friteuse réf. 6552, noir décor avec mini four de 24 litres, autonettoyant par catalyse.

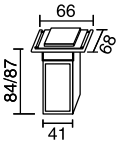
2/ Coffre de rangement ou à bouteille de gaz réf. 6408, saphir décor avec brûleur super rapide de 4200 W. Livré d'origine avec les options gril **réf. 0632** et plaque mijoteuse **réf. 0633** (voir page 49).

3/ Coffre de rangement, ou à bouteille de gaz, avec billot réf. 6040, noir rustique.

2



3



ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUE EN FRANCE

CE Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE

Précisez la nature du gaz à la commande.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

INOX IMPOSSIBLE sur Châtelaine de chauffage.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **page 62-63**.

La Châtelaine gaz
Chauffage et cuisson

" Une Châtelaine unique…

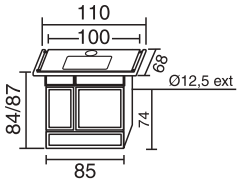
La Châtelaine tout gaz met un système de "Pro" à la disposition du public.
Cette cuisinière, véritable appareil de chauffage (puissance 5 kW) est conçue pour être en permanence à votre disposition pour la cuisson.

- Dessus débordant (largeur hors tout 110 cm).
- Grande taque en fonte permettant de saisir ou mijoter plusieurs plats à la fois.
- Gaz naturel ou propane.
- Four chauffé par convection des fumées, avec indicateur de température.
- Brûleur extractible.
- Dessus fonte émaillée d'origine.
- Options à préciser impérativement à la commande :
  - Décor doré à l'or fin, chromé velours ou chromé brillant.

PRATIQUE

BRÛLEUR EXTRACTIBLE
facilite les opérations d'entretien.

Cuisinière **GAZ** :
Châtelaine **réf. 6455**
noir décor.
Four :
H 35 x L 41 x P 40 cm.



GAZ

Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

INOX IMPOSSIBLE sur Châtelaine de chauffage.

Pour finaliser le choix :
- Hottes **page 62-63**.

La Châtelaine fioul
Chauffage et cuisson

" La Châtelaine Fioul est la 1ère cuisinière française estampillée NF Fioul.

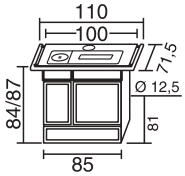
Une seule énergie pratique :
le fioul,pour trois fonctions essentielles :
le chauffage (10,5 kW), la cuisson
au four et le mijotage.

- Dessus débordant (largeur hors tout 110 cm).
- Grande taque en fonte permettant de saisir ou mijoter plusieurs plats à la fois.
- Four chauffé par convection des fumées, avec indicateur de température.
- Brûleur extractible.
- Dessus fonte émaillée d'origine.
- Equipée d'un réservoir fioul (12 litres) elle peut également être directement raccordée à votre cuve pour supprimer la corvée de remplissage.
- Options à préciser impérativement à la commande :
  - Décor doré à l'or fin, chromé velours ou chromé brillant.

PRATIQUE

BRÛLEUR EXTRACTIBLE
facilite les opérations d'entretien.

Cuisinière **FIOUL** :
flamme bleue
Châtelaine **réf. 6855**
noir rustique.
Four :
H 29 x L 41 x P 40 cm.



FIOUL

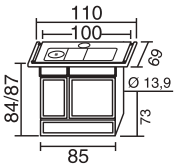
Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE

La Châtelaine bois
La Châtelaine bois-charbon
Chauffage et cuisson

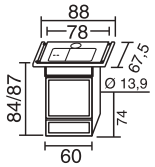
" L'art de combiner chauffage et cuisson…

- Dessus débordant (largeur hors tout 88 ou 110 cm).
- Feu continu.
- Système anti-bistre.
- Dessus fonte émaillée d'origine.
- Four émaillé chauffé par convection avec indicateur de température.
- Options à préciser impérativement à la commande :
  - Décor doré à l'or fin, chromé velours ou chromé brillant.

CE Appareils conformes à la norme européenne : 2009/142/CE



6755 Bois-charbon
6155 Bois



6750 Bois-charbon
6150 Bois

Cuisinière bois-charbon : Châtelaine **réf. 6750**,
Cuisinière bois : Châtelaine **réf. 6150**,
présenté en coloris carmin décor.
Foyer : H 22 x L 16 x P 36 cm.
Four : H 30 x L 30 x P 40 cm.
Bûches de 33 cm.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Pour finaliser le choix :
- Caractéristiques générales **pages 70**.

Réf. 6150

flamme VERTE Le label du chauffage au bois

NF BOIS — NF CHARBON

La Châtelaine bois
La Châtelaine bois-charbon
Chauffage central et cuisson

Grâce à la gamme de bouilleurs qui l'équipe, la famille Cuisicentral bois ou bois-charbon de **GODIN** permet de combiner en un seul appareil : chauffage central, cuisson, production d'eau chaude sanitaire par l'adjonction d'un ballon pour les références **5755, 5155, 5765** et **5165** ou chauffage central de faible puissance (5 kW), cuisson, production d'eau chaude sanitaire pour la référence **6759** et **6159**.

- Dessus débordant (larg. hors tout 110 cm).
- Feu continu.
- Système anti-bistre.
- Dessus fonte émaillée d'origine.
- Four émaillé chauffé par convection avec indicateur de température.
- Options à préciser impérativement à la commande :
  - Décor doré à l'or fin, chromé velours ou chromé brillant.
- Raccordement au circuit d'eau, départ et retour :
  - 33/42 mm (1"1/4) pour **5755, 5155, 5765** et **5165**.
  - 26/34 mm (1") pour **réf. 6759** et **6159**.

CE Appareils conformes à la norme européenne : 2009/142/CE

Cuisicentral bois-charbon Châtelaine saphir décor.
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.

Réf. 6759 bois-charbon ou **Réf. 6159** bois.
Réf. 5755 bois-charbon ou **Réf. 5155** bois.
Puissance totale : 19,7 kW bois, 16,7 kW charbon.

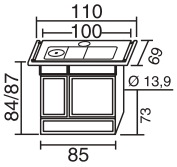
Réf. 5765 bois-charbon ou **Réf. 5165** bois.

Foyer 3 positions :

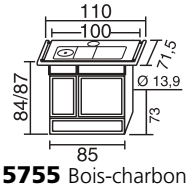
Position basse
Puissance totale
22,2 kW bois
ou 18,9 kW charbon.
H. 48 x L. 21,5 x P. 54,5 cm.

Position intermédiaire
Puissance totale
14,8 kW bois
ou 12,3 kW charbon.
H. 34,5 x L. 21,5 x P. 54,5 cm.

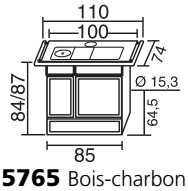
Position haute
Puissance totale
7,4 kW bois
ou 6,3 kW charbon.
H. 21 x L. 21,5 x P. 54,5 cm.



6759 Bois-charbon
6159 Bois



5755 Bois-charbon
5155 Bois



5765 Bois-charbon
5165 Bois

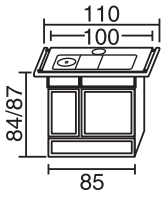
Cuisinière bois :
Châtelaine **réf. 6155**
ou cuisinière bois-charbon :
Châtelaine **réf. 6755**,
saphir rustique.
Foyer :
H 30 x L 21,5 x P 55 cm.
Four :
H 29 x L 41 x P 40 cm.
Bûches jusqu'à 50 cm.

Réf. 6155

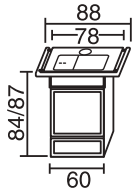
flamme VERTE Le label du chauffage au bois

Bien choisir sa Châtelaine

CHOISISSEZ VOTRE MODÈLE
Châtelaine



FOUR :
L 41 x H 29 x P 40
ENCOMBREMENT
L 110 x H 84/87 x P 74/71,5/69 cm
Largeur sans les barres 100 cm



FOUR :
L 30 x H 30 x P 40 cm
ENCOMBREMENT
L 88 x H 84/87 x P 67,5 cm
Largeur sans les barres 78 cm

CHAUFFAGE + CUISSON
BOIS OU BOIS-CHARBON

BOIS-CHARBON 6755
10 kW maxi au charbon 11 kW maxi au bois
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 215 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 105 à 450 m³

BOIS 6155
Puissance 11 kW
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 215 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 105 à 450 m³

BOIS-CHARBON 6750
7,5 kW maxi au charbon 8 kW maxi au bois
Foyer : H 22 x L 16 x P 36 cm
Poids : 140 kg. Bûches : 36 cm
Volume corrigé chauffé 160 à 390 m³

BOIS 6150
Puissance 8 kW
Foyer : H 22 x L 16 x P 36 cm
Poids : 140 kg. Bûches : 33 cm
Volume corrigé chauffé 160 à 390 m³

CUISICENTRAL (CHAUFFAGE CENTRAL + CUISSON)
BOIS OU BOIS-CHARBON

BOIS-CHARBON 5755*
16,7 kW maxi au charbon 19,7 kW maxi au bois
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm
Poids : 219 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée : charbon : 6,3 kW/bois : 10,7 kW.
Puissance Bouilleur : charbon : 10,4 kW/bois : 9 kW.

BOIS 5155
Puissance 19,7 kW
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm
Poids : 219 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée 10,7 kW. Puissance Bouilleur 9 kW.

BOIS-CHARBON 5765*
18,9 kW maxi au charbon 22,2 kW maxi au bois
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Foyer : H 48 x L 21,5 x P 54,5 cm
Poids : 245 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée : charbon : 3,7 kW/bois : 8,2 kW.
Puissance Bouilleur : charbon : 15,2 kW/bois : 14 kW.

BOIS 5165
Puissance 22,2 kW
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Foyer : H 48 x L 21,5 x P 54,5 cm
Poids : 245 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée 8,2 kW. Puissance Bouilleur 14 kW.

BOIS-CHARBON 6759*
11,9 kW maxi au charbon 11,3 kW maxi au bois
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 220 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée : charbon : 7,9 kW/bois : 8,1 kW.
Puissance Bouilleur : charbon : 4 kW/bois : 3,2 kW.

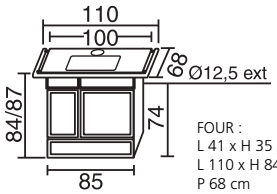
BOIS 6159
Puissance 11,3 kW
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 220 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée : 8,1 kW Puissance Bouilleur : 3,2 kW

Les cuisinières bois-charbon ont des caractéristiques techniques
(puissance, rendement, taux de CO…) différentes selon le combustible utilisé bois ou charbon.

CHOISISSEZ
VOTRE MODÈLE
Châtelaine

GAZ : GPL OU GAZ NATUREL

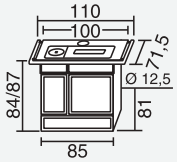
CHAUFFAGE
+ CUISSON GAZ



FOUR :
L 41 x H 35 x P 40
L 110 x H 84/87
P 68 cm
Poids : 160 kg
Largeur sans les barres 100 cm

6455
5 KW
Volume corrigé chauffé
120 m³

Châtelaine
FIOUL



6855
Four : H 29 x L 41 x P 40
10,5 KW
Poids : 190 kg
Volume corrigé chauffé
120 à 320 m³
(avec réservoir)

CERTIFIÉ PAR CERTITA NF
FIOUL

Les Châtelaine tout gaz et les chaudières sont à commander dans le gaz souhaité : gaz naturel ou propane.
Toutes les cuisinières Châtelaine avec brûleurs à gaz sont équipées d'une sécurité par thermo-couple.
Tous les produits de la gamme CHÂTELAINE sont aux normes européennes.

CE Appareils Gaz conformes à la directive européenne : 2009/142/CE et appareils Bois et Bois-Charbon conformes à la norme NF EN 12 815

GODIN

L'élégance à votre mesure…

Pour votre cuisine intégrée, GODIN a conçu ces gammes à encastrer, ou à poser. Directement inspirées par les lignes **"Châtelaine"** ou **"Souveraine"**, elles bénéficient de leur technologie et de leur robustesse.

Attention

- **Couleur et finition à préciser à la commande**
- **Porte pleine en option**

La Princesse 1000

les fours à encastrer

Coloris :
Coloris finitions voir **page 16-17**, sauf miroir.

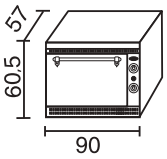
ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

CE
2004/108/CE
2006/95/CE

Four encastrable
PYROLYSE
réf. 037501
56 litres.
Puissance 3300 W.
Dimensions encastrement :
L 56 x H 58,5 x P 55,5 cm.
Programmable
Tourne broche
Glissières à billes

Four à encastrer,
réf. 2200 (gaz),
réf. 2400 (électricité).
L 90 x H 60,5 x P 57 cm.
Dimensions d'encastrement :
L 87 x H 58 x P 58,2 cm.
Volume 75 litres.
Option porte hublot (à préciser à la commande).
Coloris présenté :
Façade noire et corps aluminié.
Programmateur
sur modèle **réf. 2400**.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 26-27**.



Le Four Gastronorme Souveraine

Le Four à encastrer pyrolyse Châtelaine

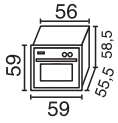
Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.

Appareils conformes à la directive européenne :
2004/108/CE
2006/95/CE

Option :
bouton noir + laiton

PYROLYSE ET TOURNEBROCHE L'ACCORD PARFAIT !

2/ Four multifonction encastrable, **PYROLYSE**
réf. 195560, carmin décor, 56 litres. L 59 x H 59 cm.
Puissance 3300 W.
Dimensions d'encastrement :
L 56 x H 58,5 x P 55,5 cm.
Programmable
Porte hublot
Tourne broche



2004/108/CE
2006/95/CE
2009/142/CE

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 16-17**.

Attention

- **Nature du gaz, voltage, couleur et finition à préciser à la commande**

La Princesse 1000

les tables de cuisson à poser

Table à poser
TOUT GAZ
réf. 036400
- 1 brûleur gaz de 4 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,75 kW

Sécurité par thermocouples
Allumage électrique

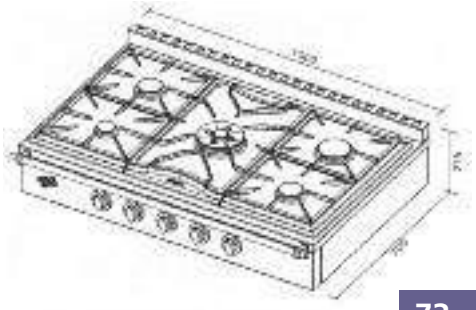


Table à poser
INDUCTION/GAZ
réf. 036600
- 1 foyer Ø 145 mm de 1,8 kW
- 1 foyer Ø 210 mm de 3 kW
- 1 brûleur gaz de 1 kW
- 1 brûleur gaz de 3 kW
- 2 brûleurs gaz de 1,75 kW

Sécurité par thermocouples
Allumage électrique
Témoin de chaleur résiduelle
Minuterie
Sécurité enfants

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 26-27**.
Accessoires **page 37**.

La Souveraine
les tables de cuisson à poser

Choisissez votre table de cuisson

CARACTÉRISTIQUES DES DESSUS	Brûleur 5,2 kW	Brûleur couvert fonte émaillée 4,5 kW	Brûleurs 2,2 kW, 4 kW	Brûleurs 3 kW, 1,8 kW	Friteuse 3 kW	Gril fonte émaillée 2,5 kW
700 L. 70 x P. 71 x H. 27 cm. Ep. d'encastrement : 22,7 cm.			**Réf. 2031**	**Réf. 2032**		
1100 L. 111 x P. 71 x H. 27 cm. Ep. d'encastrement : 22,7 cm.			**Réf. 2035**			
			Réf. 2039			
1500 L. 151 x P. 71 x H. 27 cm. Ep. d'encastrement : 22,7 cm.			**Réf. 2052 B**	**Réf. 2052 C**	**Réf. 2054 B**	
			Réf. 2054 C	**Réf. 2055 B**	**Réf. 2055 C**	

1

1/ Table de cuisson **700**
réf. 2032.
Coloris noir mat.

2

2/ Plancha
réf. 908401.
Coloris saphir.
Dessus fonte émaillée.
Brûleurs 3 x 3kW.
Raccordement gaz arrière.
L 91 x H 21 x P 43 cm.
Utilisable en extérieur uniquement.

3

3/ Table de cuisson **1500**
réf. 2054B.
Coloris inox.

ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUE EN FRANCE

CE Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE

Coloris standards :
- noir satiné
- saphir
- sable

Les plaques de cuisson Châtelaine

GRANDS ESPACES ENTRE LES BRÛLEURS

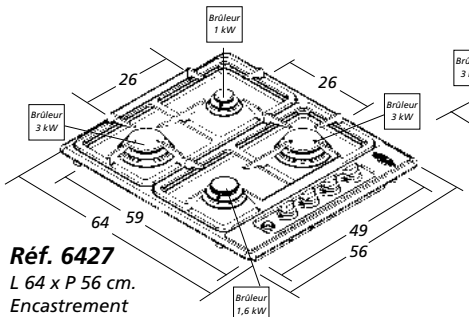
1/ Plaque **réf. 6628**, saphir. L 64 x P 56 cm.

2/ Plaque **réf. 6619**, sable. L 88 x P 56 cm.

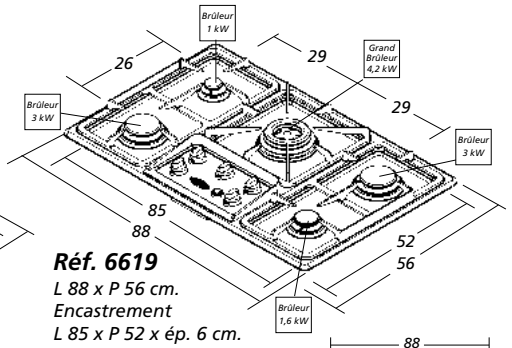
NOUVELLE PUISSANCE 4,2 kW

Choisissez votre plaque de cuisson

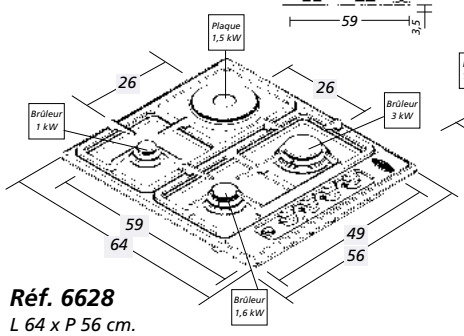
CARACTÉRISTIQUES



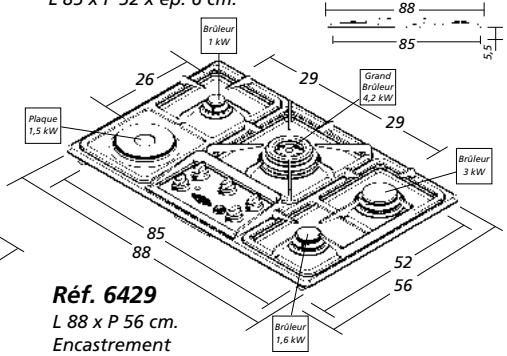
Réf. 6427
L 64 x P 56 cm.
Encastrement
L 59 x P 49 x ép. 4 cm.



Réf. 6619
L 88 x P 56 cm.
Encastrement
L 85 x P 52 x ép. 6 cm.



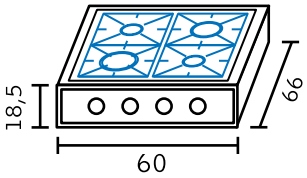
Réf. 6628
L 64 x P 56 cm.
Encastrement L 59 x P 49 x ép. 4 cm.



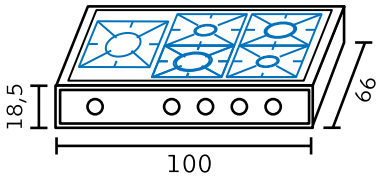
Réf. 6429
L 88 x P 56 cm.
Encastrement
L 85 x P 52 x ép. 6 cm.

ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

CE Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE



1/ Table de cuisson à poser
tout gaz
réf. 6425.
Dessus fonte émaillée d'origine.



2/ Table de cuisson à poser
réf. 130401.
Dessus fonte émaillée d'origine.

Coloris :
Coloris standards, personnalisés et finitions voir **pages 48-49**.
Accessoires **page 64**.

INOX IMPOSSIBLE
sur tables à poser Châtelaine.

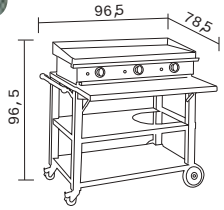
Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE

Bouton
noir + laiton

Les Tables de cuisson à poser Châtelaine

Le billot Souveraine
La plancha à roulettes

Appareils conformes à la directive européenne : 2009/142/CE



Réf. 804401 :
Coloris inox.
Dessus fonte émaillée.
Raccordement gaz arrière.
Brûleurs 3 x 3 kW.
Poids 68 kg.
L 96,5 x H 96,5 x P 78,5 cm.
Utilisable en extérieur uniquement.

Billot Souveraine
réf. 0240.
Billot en bois debout
sur meuble inox à roulettes.
L 59,8 x H 85 x P 70,3 cm.

Unique et innovant, nous vous proposons une ligne d'éviers en céramique.
Ce matériau est très hygiénique, facile d'entretien et intâchable.
Ses couleurs sont inaltérables et très variées, vous pouvez également jouer sur la texture grâce au grain brillant ou mat.
Ces éviers peuvent être intégrés directement dans la masse au niveau du plan de travail ce qui élimine quasiment le risque d'infiltration d'eau et cela procure un excellent design grâce à des lignes sobres sans joint.

Coloris : voir **page 90**.

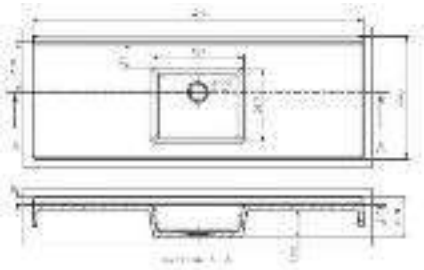
Les éviers en céramique

VALREAS

L 1 m **Réf. : 970001**
Réf. : 970002 avec égouttoir

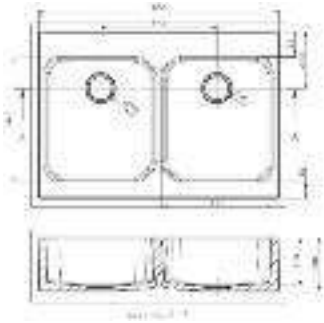
L 1,8 m **Réf. : 970003** avec rainurage
Réf. : 970004 sans rainurage
Réf. : 970005 sans rainurage avec égouttoir

Evier à encastrer 1 cuve
Montage du robinet sur l'évier
Non réversible



RIOM

Réf. : 970007
Evier à poser 2 cuves
Montage du robinet sur l'évier
Non réversible



CAMARET

Evier à encastrer 2 cuves bec de corbin
Montage du robinet sur l'évier.
Non réversible

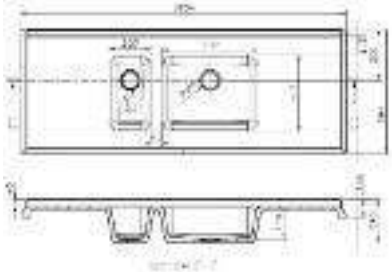
L 1,4 m **Réf. : 970008**
Réf. : 970009 avec égouttoir

L 1,8 m **Réf. : 970010**
Réf. : 970011 avec égouttoir

Existe également en version droite

1,4 m **Réf. : 970012**
Réf. : 970013 avec égouttoir

1,8 m **Réf. : 970014**
Réf. : 970015 avec égouttoir

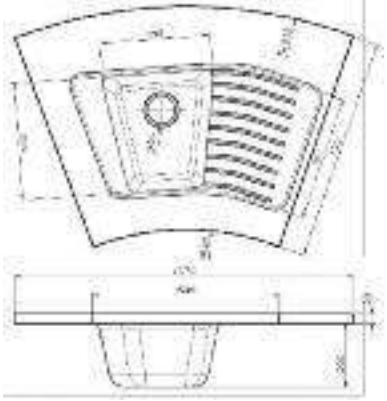


Version en 1,80 m

AIRION (non photographié)

Réf. : 970006

Evier à encastrer 1 cuve
Montage du robinet sur l'évier
Non réversible



Coloris : voir **page 90**.

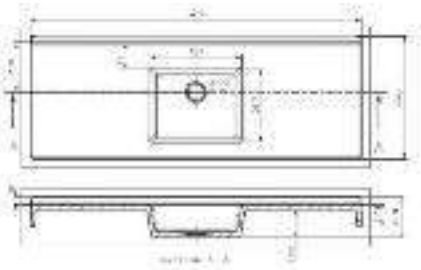
Les éviers en céramique

SALIGNAC

L 1 m **Réf. : 970016**
Réf. : 970017 avec égouttoir

L 1,8 m **Réf. : 970018**
Réf. : 970019 avec égouttoir

Evier à encastrer 1 cuve
Montage du robinet sur l'évier
Non réversible



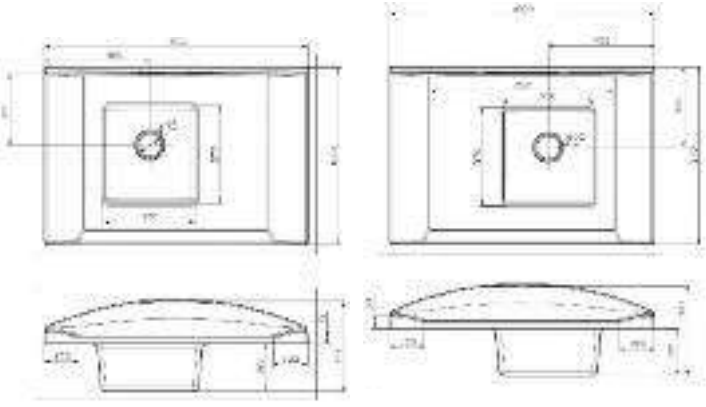
Réf. : 970020 Version standard

ORELLE

Version :

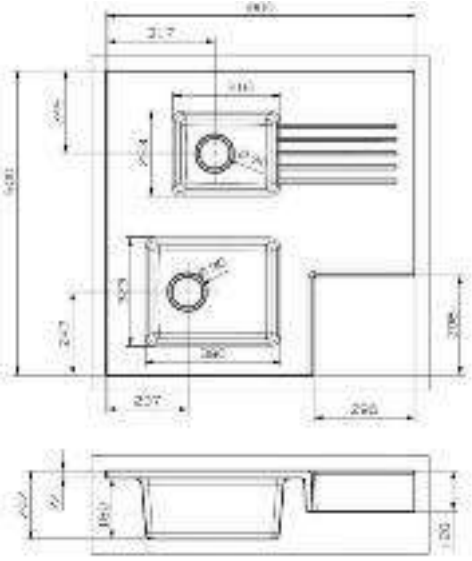
Standart **Réf. : 970020**
Droite **Réf. : 970021**
Gauche **Réf. : 970022**

Evier à encastrer 1 cuve
Montage du robinet sur l'évier
Non réversible



Réf. : 970022
Version gauche

Réf. : 970021
Version droite



ILLANGE (non photographié)

Réf. : 970023

Evier à encastrer 2 cuves
Montage du robinet sur l'évier
Non réversible

LES FOURNEAUX

Avec les fourneaux GODIN,
vous découvrirez le raffinement allié à la **robustesse**.

- Façade **tout fonte** émaillée.
- **Dessus avec taques fonte**.
- **Dessus poli ou émaillé** sur cuisinières Bois-Bois/charbon.
- Briques réfractaires des foyers facilement interchangeables.
- Fours émaillés chauffés par convection.

Coloris Symphonie :

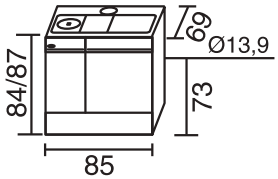
- émaillé brun
- émaillé blanc
- émaillé carmin
- émaillé noir mat
- émaillé miroir

Pour finaliser votre choix :

- Caractéristiques techniques **page 83**.

Symphonie

flamme VERTE Le label du chauffage au bois



Cuisinière bois :
Symphonie réf. 240163, carmin :
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm.
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.

Aperçu du motif dans la fonte.

Vue de dessus de la taque.

Les Arpèges Bois et Bois-Charbon sont conformes à la norme européenne NF EN 12 815.

Ligne Arpège
Chauffage et cuisson

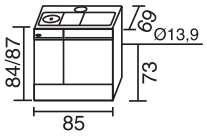
BOIS
BOIS-CHARBON

Coloris :

- émaillé brun
- émaillé blanc
- émaillé champagne
- émaillé carmin
- émaillé noir mat
- émaillé miroir

Pour finaliser votre choix :

- Caractéristiques techniques **page 83**.



Réf. 240153

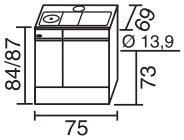
flamme VERTE Le label du chauffage au bois

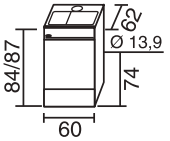
Cuisinière bois-charbon :
Arpège **réf. 240753**,
Cuisinière bois :
Arpège **réf. 240153**, blanc :
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm.
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.
Porte du four hublot en option.

Toutes les cuisinières Bois-Bois/charbon sont équipées d'un dessus avec taques fonte.

1/ Cuisinière bois-charbon :
Arpège **réf. 240751**,
Cuisinière bois :
Arpège **réf. 240151**,brun :
Foyer : H 22 x L 16 x P 50 cm.
Four : H 30 x L 30 x P 40 cm.
Bûches de 33 cm.

2/ Cuisinière bois-charbon :
Arpège **réf. 240752**,
Cuisinière bois :
Arpège **réf. 240152**,
noir traditionnel :
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm.
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm.
Bûches de 50 cm.

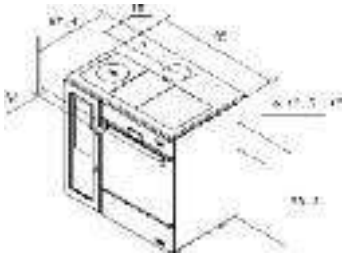




Réf. 240151 **Réf. 240152**

flamme VERTE Le label du chauffage au bois

Les Arpèges Bois et Bois-Charbon sont conformes à la norme européenne NF EN 12 815.



flamme VERTE Le label du chauffage au bois

Cuisinière bois Arpège
réf. 240156 émaillé brun
H 84,3 x L 86,9 x P 55,4 cm
• Puissance **12 kW**.
• Volume corrigé chauffé **90 à 400 m³**.
• Régulation manuelle.
• Poids 212 kg.
• Combustibles : **bûches jusqu'à 50 cm**.
• Chargement avant et dessus.
• Buse de départ droite ou coudée de Ø 150/153 mm.
• Distance du sol au dessus de la buse de départ arrière : 65,2 cm.
• Dimensions du foyer : H 49 x L 22 x P 52 cm.
• Dimensions du Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.
• Porte du four hublot en option.

Coloris :
- émaillé brun
- émaillé blanc
- émaillé champagne
- émaillé carmin
- émaillé noir mat
- émaillé miroir

Pour finaliser votre choix :
• Caractéristiques techniques **page 83**.

CE Les Arpèges Bois et Bois-Charbon sont conformes à la norme européenne NF EN 12 815.

Ligne Arpège
Chauffage et cuisson BOIS

Arpège
présentée en coloris blanc, option porte hublot.

" Tout en un seul appareil…

Chauffage central, cuisson, production d'eau chaude sanitaire par l'adjonction d'un ballon pour les références : **230129**, **230729, 230153**, **230753, 230154, 230754, 230163** et **230763**.

Chauffage central de faible puissance (**5 kW**), cuisson, production d'eau chaude sanitaire pour les références **230157, 230757, 230158** et **230758**.

- Raccordement au circuit d'eau, départ et retour :
  - 33/42 mm (1"1/4) pour **réf. 230153**, **230753, 230154, 230754, 230163** et **230763**.
  - 26/34 mm (1") pour **réf. 230157, 230757, 230158** et **230758**.

Coloris :
- émaillé brun
- émaillé blanc
- émaillé champagne
- émaillé carmin
- émaillé noir mat
- émaillé miroir

Pour finaliser votre choix :

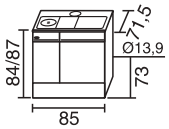
- Caractéristiques techniques **page 83**.

Les Arpèges Bois et Bois-Charbon sont conformes à la norme européenne NF EN 12 815.

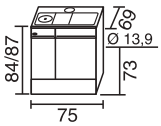
Ligne Arpège
Chauffage central et cuisson

BOIS
BOIS-CHARBON

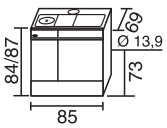
1/ Cuisicentral bois-charbon Arpège **réf. 230757**
Cuisinière bois Arpège **réf. 230157 :**
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm.
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm.
Volume corrigé chauffé 90 à 400 m³.
Existe aussi **réf. 230758** bois-charbon ou **réf. 230158** bois.



Réf. 230153 bois
Réf. 230753 bois-charbon
Réf. 230154 bois
Réf. 230754 bois-charbon

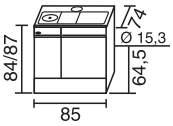


Réf. 230157 bois
Réf. 230757 bois-charbon

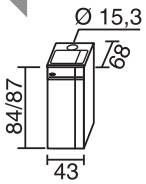


Réf. 230158 bois
Réf. 230758 bois-charbon

2/ Cuisicentral bois-charbon Arpège **réf. 230763**
Cuisinière bois Arpège **réf. 230163**, champagne :
Foyer 3 positions.
Bûches : jusqu'à 50 cm.
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.
Puissance totale : bois : 22,2 kW ou charbon : 18,9 kW.
Puissance rayonnée : bois : 8,2 kW ou charbon : 3,7 kW.
Puissance au bouilleur : bois : 14 kW ou charbon : 15,2 kW.



Cuisicentral bois-charbon Arpège **réf. 230754**
Cuisinière bois Arpège **réf. 230154** :
Bûches : jusqu'à 45 cm.
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm.
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.
Puissance totale : bois : 19,7 kW ou charbon : 16,7 kW.
Puissance rayonnée : bois : 10,7 kW ou charbon : 6,3 kW.
Puissance au bouilleur : bois : 9 kW ou charbon : 10,4 kW.
Existe aussi **réf. 230753** bois-charbon ou **réf. 230153** bois.



3/ Chaudière de cuisine bois-charbon Arpège **réf. 230729**
Chaudière de cuisine bois Arpège **réf. 230129** :
Foyer 3 positions .
Puissance rayonnée 2,5 kW.

Puissance réglable par variation de la hauteur de grille

Position basse

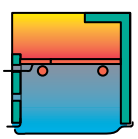
Réf. 230129 bois
ou réf. 230729 bois-charbon :
Foyer : H. 45 x L. 21,5 x P. 46,5 cm.
Réf. 230163 bois
ou réf. 230763 bois-charbon :
Foyer : H. 48 x L. 21,5 x P. 54,5 cm.
Puissance totale
22,2 kW bois ou **18,9 kW** charbon.

Position intermédiaire

Réf. 230129 bois
ou réf. 230729 bois-charbon :
Foyer : H. 30 x L. 21,5 x P. 46,5 cm.
Réf. 230163 bois
ou réf. 230763 bois-charbon :
Foyer : H. 34,5 x L. 21,5 x P. 54,5 cm.
Puissance totale
14,8 kW bois ou **12,3 kW** charbon

Position haute

Réf. 230129 bois
ou réf. 230729 bois-charbon :
Foyer : H. 17 x L. 21,5 x P. 46,5 cm.
Réf. 230163 bois
ou réf. 230763 bois-charbon :
Foyer : H. 21 x L. 21,5 x P. 54,5 cm.
Puissance totale
7,4 kW bois ou **6,3 kW** charbon



" La première cuisinière française estampillée NF Fioul...

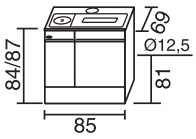
Une seule énergie pratique : le fioul, pour trois fonctions essentielles :
le chauffage (10,5 kW), la cuisson au four et le mijotage.

AVEC RÉSERVOIR
ET ALIMENTATION DIRECTE

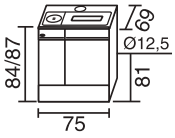
NF FIOUL

Cuisinière fioul Arpège
réf. 242853 :
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm.
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm.
Puissance : 10,5 kW.

Existe aussi **réf. 242852** :
Puissance : 9 kW.



Réf. 242853



Réf. 242852

Coloris :
- émaillé brun
- émaillé blanc
- émaillé champagne
- émaillé carmin
- émaillé noir mat
- émaillé miroir

Pour finaliser votre choix :
- Voir tableau ci-dessous.

BRÛLEUR EXTRACTIBLE
facilite les opérations d'entretien.

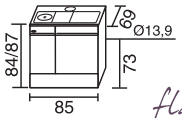
Ligne Arpège
Chauffage et cuisson FIOUL

Bien choisir son fourneau Arpège ou Symphonie

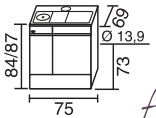
CHAUFFAGE + CUISSON

BOIS OU BOIS-CHARBON

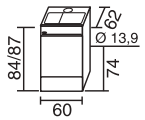
BOIS-CHARBON
240753
10 kW au charbon - 10,5 kW au bois
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 209 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 105 à 450 m³



BOIS-CHARBON
240752
9 kW au charbon - 10 kW au bois
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 195 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 90 à 400 m³



BOIS-CHARBON
240751
7,5 kW au charbon - 8 kW au bois
Four : H 30 x L 30 x P 40 cm
Foyer : H 22 x L 16 x P 36 cm
Poids : 130 kg. Bûches : 36 cm
Volume corrigé chauffé 160 à 390 m³



flamme VERTE

BOIS
240153/260153
Puissance : 10,5 kW
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 209 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 105 à 450 m³

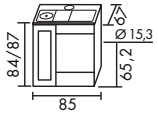
flamme VERTE

BOIS
240152/260152
Puissance : 10 kW
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
Poids : 195 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 90 à 400 m³

flamme VERTE

BOIS
240151/260151
Puissance : 8 kW
Four : H 30 x L 30 x P 40 cm
Foyer : H 22 x L 16 x P 36 cm
Poids : 130 kg. Bûches : 33 cm
Volume corrigé chauffé 160 à 390 m³

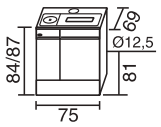
BOIS
240156
12 kW au bois
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 49 x L 22 x P 52 cm
Poids : 212 kg. Bûches : 50 cm
Volume corrigé chauffé 90 à 400 m³



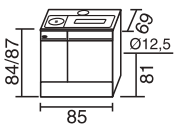
flamme VERTE

FIOUL

FIOUL
242852
Puissance : 9 kW
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm
Poids : 165 kg
Volume corrigé chauffé 70 à 250 m³



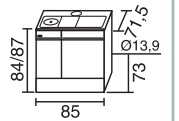
FIOUL
242853
Puissance : 10,5 kW
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 40 cm
Poids : 180 kg
Volume corrigé chauffé 120 à 320 m³



CUISICENTRAL (CHAUFFAGE CENTRAL + CUISSON

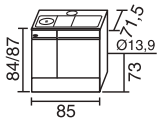
BOIS OU BOIS-CHARBON

BOIS-CHARBON
230753*
E.C.** au charbon - 15,3 kW au bois
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 208 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée Charbon E.C.** / bois 8,5 kW
Puissance Bouilleur Charbon E.C.** / bois 6,8 kW



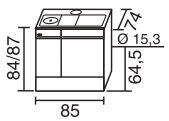
BOIS
230153*/250153
Puissance : 15,3 kW
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 208 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée : 8,5 kW
Puissance Bouilleur : 6,8 kW

BOIS-CHARBON
230754*
16,7 kW au charbon - 19,7 kW au bois
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 208 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée charbon : 6,3 kW/bois : 10,7 kW.
Puissance Bouilleur charbon : 10,4 kW/bois : 9 kW.



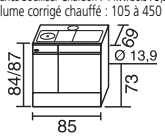
BOIS
230154*/250154
Puissance : 19,7 kW
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 49 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 208 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée : 10,7 kW
Puissance Bouilleur : 9 kW

BOIS-CHARBON
230763*
18,9 kW au charbon - 22,2 kW au bois
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer 3 positions
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 238 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée charbon : 3,7 kW/bois : 8,2 kW.
Puissance Bouilleur charbon : 15,2 kW/bois : 14 kW.



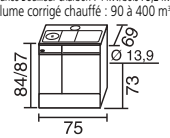
BOIS
230163*/250163
Puissance : 22,2 kW
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer 3 positions
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 238 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée : 8,2 kW
Puissance Bouilleur : 14 kW

BOIS-CHARBON
230758*
11,9 kW au charbon - 11,3 kW au bois
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 214 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée Charbon : 7,9 kW/bois : 8,1 kW
Puissance Bouilleur Charbon : 4 kW/bois : 3,2 kW
Volume corrigé chauffé : 105 à 450 m³



BOIS
230158*/250158
Puissance : 11,3 kW
Four : H 29 x L 41 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 214 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée : 8,1 kW
Puissance Bouilleur : 3,2 kW
Volume corrigé chauffé : 105 à 450 m³

BOIS-CHARBON
230757*
11,9 kW au charbon - 11,3 kW au bois
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 200 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée charbon : 7,9 kW/bois : 8,1 kW.
Puissance Bouilleur charbon : 4 kW/bois : 3,2 kW.
Volume corrigé chauffé : 90 à 400 m³

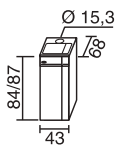


BOIS
230157*/250157
Puissance : 11,3 kW
Four : H 29 x L 31 x P 40 cm
Foyer : H 30 x L 21,5 x P 55 cm
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 200 kg. Bûches : 50 cm
Puissance Rayonnée : 8,1 kW
Puissance Bouilleur : 3,2 kW
Volume corrigé chauffé : 90 à 400 m³

CHAUDIÈRES DE CUISINE

BOIS OU BOIS-CHARBON

BOIS-CHARBON
230729*
18,9 kW au charbon - 22,2 kW au bois
Foyer 3 positions
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 166 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée : charbon : 3,7 kW/bois : 8,2 kW.
Puissance Bouilleur : charbon : 15,2 kW/bois : 14 kW.



BOIS
230129*/250129
Puissance : 22,2 kW
Foyer 3 positions
ECS par accumulation possible (par ballon séparé)
Poids : 166 kg. Bûches : 45 cm
Puissance Rayonnée : 8,2 kW
Puissance Bouilleur : 14 kW

*Elles doivent être obligatoirement raccordées sur une installation de chauffage central en état de fonctionnement.
Raccordement au circuit d'eau, départ et retour :
- 33/42 mm (1" 1/4) pour les réf. 230153, 230753, 230154, 230754, 230163, 230763, 230129 et 230729.
- 26/34 mm (1") pour les réf. 230157, 230757, 230158 et 230758.

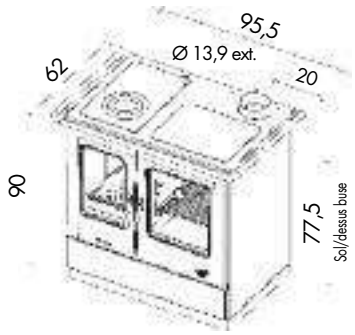
Les cuisinières bois-charbon ont des caractéristiques (puissance, rendement, taux de CO…) différentes selon le combustible utilisé bois ou charbon.

La cuisinière Armonnie est équipée d'un dessus émaillé avec taque et cercles polis.

Coloris spécifiques Armonnie :

- émaillé blanc
- émaillé sable
- émaillé carmin
- émaillé noir

La Cuisinière Armonnie

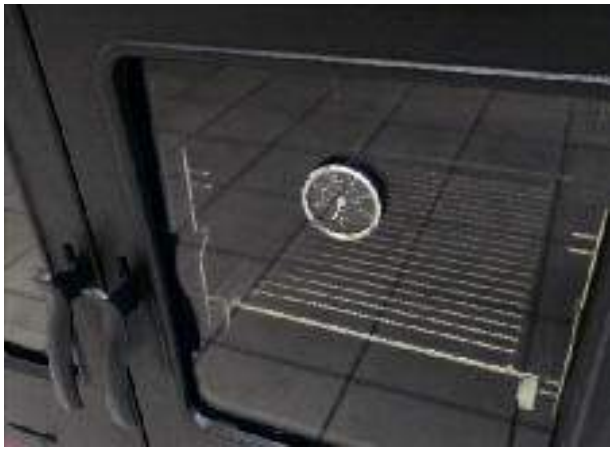


Réf. : 241100
H 90 x L 95,5 x P 62 cm
- Puissance **6,5 kW**.
- Volume corrigé chauffé **90 à 240 m³**.
- Régulation manuelle.
- Poids 170 kg.
- Combustibles : **bûches de 50 cm**.
- Chargement avant et dessus.
- Buse de départ de Ø 139 mm.
- Distance du sol au dessus de la buse de départ arrière : 77,5 cm.
- Dimensions du four : H 37 x L 32 x P 41 cm

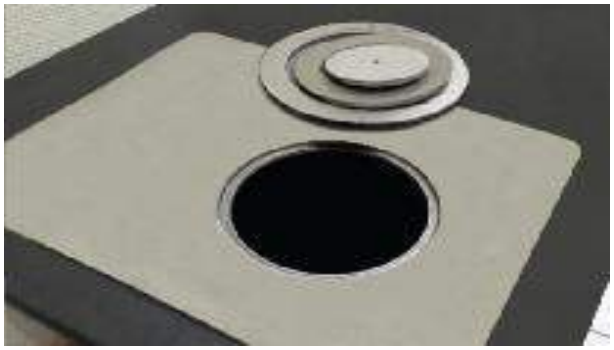
Flamme VERTE — Le label du chauffage au bois

La Cuisinière Armonnie

Tiroir entièrement escamotable.



Température visible sur le thermomètre incrustée dans la vitre du four.



Dessus émaillé avec taque et cercles polis.

Coloris spécifiques Divomes et Promes :

- émailé blanc
- émaillé noir
- céramique sable
- céramique rubis

Les cuisinières Divomes et Promes sont équipées d'un dessus émaillé avec taque et cercles polis.

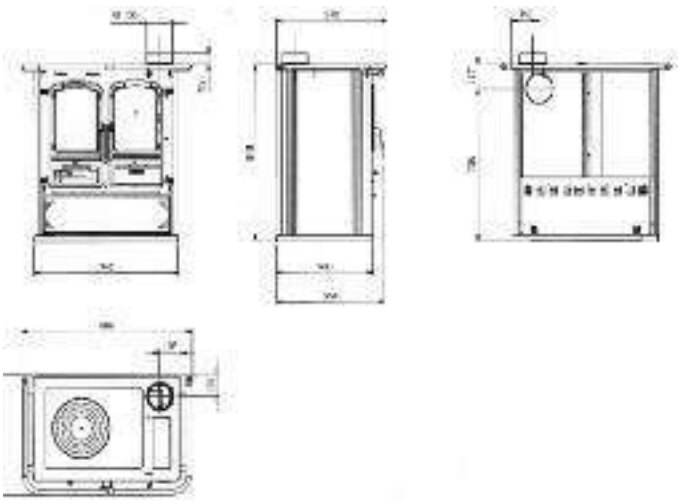
La Cuisinière Divomes

flamme VERTE Le label du chauffage au bois

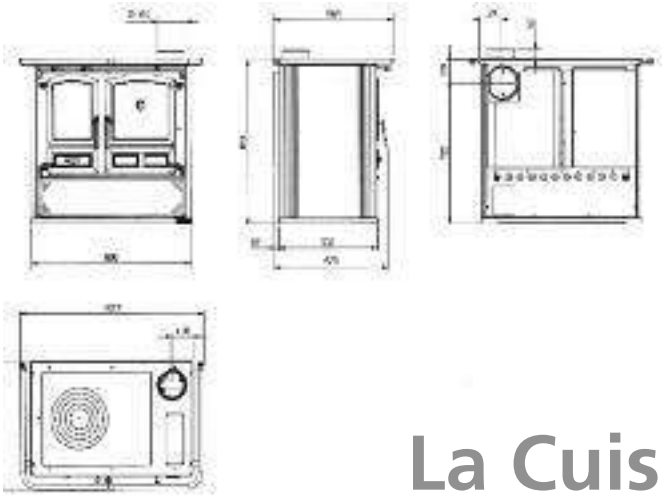
Réf. : 240171

H 84,3 x L 86,9 x P 55,4 cm

- Puissance **6 kW**.
- Volume corrigé chauffé **80 à 200 m³**.
- Régulation manuelle.
- Poids 166 kg.
- Combustibles : **bûches de 33 cm**.
- Chargement avant et dessus.
- Buse de départ de Ø 130 et 139 mm.
- Distance du sol au dessus de la buse de départ arrière : 79,6 cm.
- Dimensions du four : H 24,5 x L 30 x P 38,4 cm



CE



Réf. : 240175
H 84,5 x L 102,3 x P 62,8 cm
• Puissance **6,5 kW**.
• Volume corrigé chauffé **90 à 240 m³**.
• Régulation manuelle.
• Poids 200 kg.
• Combustibles : **bûches de 33 cm**.
• Chargement avant et dessus.
• Buse de départ de Ø 150 mm.
• Distance du sol au dessus de la buse de départ arrière : 80 cm.
• Dimensions du four : H 29,8 x L 33 x P 41 cm

CE

flamme VERTE Le label du chauffage au bois

La Cuisinière Promes

Courances

"

C'est aussi le grand spécialiste du chauffage depuis 1840…

Une énergie propre et renouvelable, en ces temps où tout consommateur responsable entend privilégier les gammes dites de "développement durable", il n'en fallait pas plus pour redonner ses lettres de noblesse aux bons vieux poêles de nos parents.

GODIN

Extrait du catalogue spécifique chauffage

LES POÊLES

Quessoy

Bio design

Recommandé BBC

GODIN

www.godin.fr

ENTIÈREMENT CONÇU ET FABRIQUÉ EN FRANCE

CE

NOTRE GAMME

Les coloris

Princesse - Souveraine - Châtelaine - Exquise

Blanc 010 | Noir 060 | Sable 430 | Rubis 020 | Carmin 155 | Saphir 054

Champagne | Miroir 232 | Sépia | Gris argenté 189 | Anthracite 353 | Noir brillant 463

Amazone

Uniquement Souveraine et châtelaine. Version tôle inox

Arpège

Blanc 010 | Carmin 155 | Noir 060 | Miroir 232 | Brun 072 | Champagne

Symphonie

Blanc 010 | Carmin 155 | Noir 060 | Miroir 232 | Brun 072

Armonnie

Blanc 010 | Sable 430 | Carmin 155 | Noir 060

Divomes - Promes

Émail blanc | Émail noir | Céramique sable | Céramique rubis

GODIN
www.godin.fr

Eviers en céramique / Décors muraux céramique / Dossiers céramique

Anthracite mat	253	Anthracite brillant	244
Biscuit mat	233	Biscuit brillant	202
Chocolat mat	236	Chocolat brillant	235
Bordeaux mat	234	Bordeaux brillant	107
Noir mat	237	Noir brillant	207
Gris mat	238	Gris brillant	243
Blanc mat	240	Blanc brillant	203
Carmin mat	239	Carmin brillant	242
Cappuccino mat	219	Cappuccino brillant	241

LE TRESSAILLAGE

Le tressaillage ou plus souvent appelé faïençage est le craquellement de l'émail des pièces en céramique que l'on peut voir apparaître soit immédiatement après leur fabrication, soit au bout de quelques jours, soit plusieurs semaines.

Ce phénomène naturel qui n'est en aucun cas un défaut est accentué par les baisses et montées en température.

DÉCORS MURAUX EN CÉRAMIQUE

Pour plus de détails sur les dossiers en céramique (formes et coloris) voir le catalogue chauffage.

Les coloris sont montrés à titre indicatif. En raison des techniques de reproduction et d'impression, la couleur des échantillons peut varier avec les produits et ne peut en aucun cas être source de réclamations.

*Sauf décors muraux et dossiers.

Index la cuisson GODIN

LES COCOTTES

P 10-11

LES PRINCESSES P 12 à 21

Atouts Princesse P 16-17
La Princesse 1000 P 12-15
Hottes et dossiers Princesse P 18-19

LES SOUVERAINES P 22 à 37

Atouts Souveraine P 26-27
Souveraine 700 P 28-29
Souveraine 1100 P 30-31
Souveraine 1400 P 32-33
Souveraine 1500 P 34-35
Hottes et dossiers Souveraine P 36
Accessoires Souveraine P 37

LES EXQUISES P 38 à 41

Exquise 1150 P 38-34
Hottes et crédences Exquise P 41
Accessoires Exquise P 41

LES CHÂTELAINES P 42 à 70

CUISSON

Atouts Châtelaine P 48-49
Petite Châtelaine 600 P 50-51
Grande Châtelaine catalyse 850 P 52-53
Châtelaine four géant catalyse 850 P 52-53
Châtelaine Pro catalyse 960 P 54-55
Châtelaine Pro îlot 960 P 54-55
Châtelaine Pro pyrolyse 1000 P 56-57
Châtelaine Palace catalyse 1100 P 58-59
Couplages Châtelaine P 60-61
Hottes Châtelaine P 62-63
Accessoires Châtelaine P 64
Complémentaires Châtelaine P 65

CUISSON ET CHAUFFAGE

Chauffage et cuisson gaz P 66
Chauffage et cuisson fioul P 67
Chauffage central et cuisson bois P 68-69
Chauffage central et cuisson bois-charbon P 68-69
Chauffage et cuisson bois P 68-69
Chauffage et cuisson bois-charbon P 68-69
Bien choisir sa Châtelaine P 70

LES ENCASTRABLES P 71 à 78

Four à encastrer Princesse 1000 P 71
Four gastronorme Souveraine P 72
Four à encastrer pyrolyse Châtelaine P 72
Tables de cuisson à poser Princesse P 73
Tables de cuisson à poser Souveraine P 74
Plaques de cuisson Châtelaine P 75
Tables de cuisson à poser Châtelaine P 76
Plancha et billot Souveraine P 76
Les éviers en céramique P 77-78

LIGNE FOURNEAUX P 79 à 83

Chauffage et cuisson bois P 79-81
Chauffage et cuisson bois-charbon P 80
Chauffage central et cuisson bois P 82
Chauffage central et cuisson bois-charbon P 82
Chauffage et cuisson fioul P 83
Bien choisir son Arpège ou Symphonie P 83

LES CUISINIÈRES BOIS

Cuisinière Armonnie P 84-85
Cuisinière Divomes P 86
Cuisinière Promes P 87

AVERTISSEMENT :
Ce catalogue présente la Gamme GODIN, disponible sur le marché français. Certains produits peuvent ne pas être disponibles pour certains marchés étrangers, particulièrement en dehors de la C.E.E.

Sur demande, nous tenons à votre disposition les notices techniques détaillées de chaque référence. Afin d'améliorer constamment la qualité de ses produits, la société GODIN se réserve le droit de modifier ses appareils sans préavis. Toutes les dimensions et caractéristiques annoncées sont sujettes à variation en fonction des impératifs techniques. La disponibilité des produits peut varier. Dans tous les cas se reporter au tarif en vigueur.

LES TEINTES DES APPAREILS PRÉSENTÉS SONT INDICATIVES COMPTE TENU DES TECHNIQUES DE REPRODUCTION ET DE FABRICATION.
CE DOCUMENT N'EST PAS CONTRACTUEL.

Édition Janvier 2016.
Création et réalisation PUBLICITÉ TOUCHANT.
Photos : QUAIS DE L'IMAGE, Studio AMONIC, Gilles GALOYER, FABRE/RENARD, 3D Render, Thierry DUEZ, GODIN et X.