

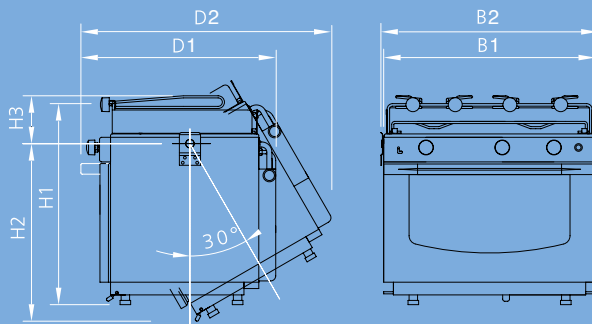


**eno**  
 MANUFACTURE  
 1909

# Flaskegas kogeapparater og komfurer i rustfri stål

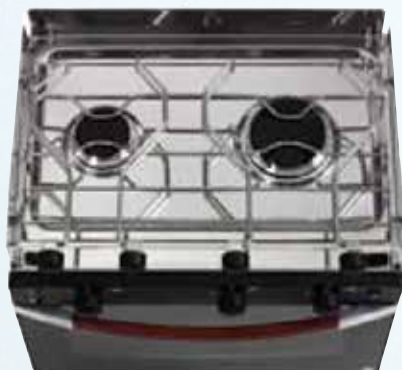
Det franske køkken er verdenskendt for finesse og ypperste kvalitet. Det samme gælder ENO komfurer og kogeapparater, lavet for at give dig livsglæde og sikker funktion, selv under de hårdeste forhold til søs.

Produkter netop til moderne sejlads, udført i rustfrit stål med store effektive brændere og naturligvis med el-tænding. Et let tryk på knappen og blus eller oven er tændt.



#### Tekniske data

Type	H1*	H2	H3	B1	B2	D1	D2	Vægt kg.
ENO-14234	460	420	90	505	520	430	560	25
ENO-14134	460	420	90	505	520	430	560	26
ENO-14634	460	420	90	505	520	430	560	26
ENO-14334	460	420	90	505	520	430	560	27
ENO-18234	460	420	90	505	520	435	565	25
ENO-18134	460	420	90	505	520	435	565	26
ENO-18634	460	420	90	505	520	435	565	26
ENO-18334	460	420	90	505	520	435	565	27
ENO-12339	510	450	95	500	516	600	605	35



En stor brænder som giver god spredning af flammen under stegepanden og en mindre til kogning. Toprist i rustfrit stål der let tages af for rengøring. To sæt kraftige, rustfri grydeholdere er standard (er ikke fastmonteret og kan nemt tages af).



Den store hestekobrænder i ovnen er på hele 1800 watt, og sammen med en tyk formpresset bundplade giver den bedste mulige fordeling af varmen. Foruden bradepande og bagerist kan også ophængningsristene tages ud, så disse og ovnen kan rengøres ordentligt.



Stor og rummelig ovn på 26 liter, regulerbar mellem 160°C og 280°C. Helt glat glas-ovndør med rustfri ramme og udstyret med aftageligt dobbeltglas og børnesikring (lås). Leveres med bradepande og bagerist.

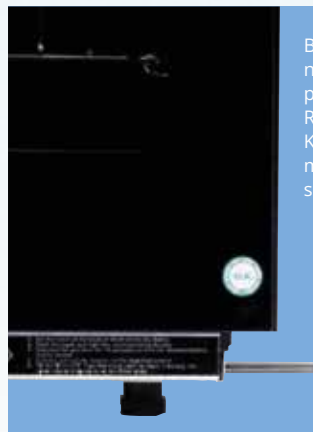
De store professionelle brændere er aftagelige for rengøring. Holdes på plads under brug af topriksen.



Balanceophæng er naturligvis standard på alle ENO komfurer. Rustfri ophæng medfølger. Komfuret kan let låses med det indbyggede skydehåndtag nederst.



I Skandinavien har vi valgt at udstyre alle ENO produkter med eltænding, dog ikke "discount-modellerne". I alle andre lande leveres de fleste ENO UDEN eltænding. El-tænding med separat 1,5 V batteri. Så slipper man for tilslutning til bådens el-system og risiko for krybestrømme og gal-vanisk tæring.







## 1 · ENO 2-blus Open Sea

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-14234</b>	2-blus standard	<b>9.499,-</b>
<b>ENO-14134</b>	2-blus m. grill og rf.ovn <b>(Lagerføres ikke)</b>	<b>10.950,-</b>
<b>ENO-11204</b>	2-blus standard uden el-tænding · Type ONE	<b>6.999,-</b>

ENO's "best seller komfur" med 2 blus på 1750 og 2500 W og 1800 W ovn. Nyt højpoleret marinekomfur med eltænding. Ovnen der rummer hele 26 L. er indvendig rustfri stål. (Fås med rustfri ovn 1500 W og grill 1300 W på bestilling). Ovndør med dobbeltglas og børnesikring/lås. Balanceophæng, 2 sæt rustfri grydeholdere og balancelås er standard. Leveres med 3 sided rustfri flamme-/stænk "ocean" kant, der kan fjernes. Passer i mål med "gamle komfurer" B505 x D430 x H460 (470 med flammekant). ENO 2-blus fås også i en "discount" version uden el-tænding, simple jern grydeholdere, emaljeret bagplade m.m. type ONE.



## 2 · ENO 3-blus Open Sea

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-14634</b>	3-blus standard	<b>9.925,-</b>
<b>ENO-14334</b>	3-blus m. grill og rf.ovn	<b>10.925,-</b>

Samme mål og udstyr som 2-blus Open Sea, blot med et tredje mindre blus i bagkant af toppladen på 1000W. Mest anvendeligt til en lille sovsekande eller 3 mindre gryder og som simreblus.



## 3 · ENO 2-blus Gascogne

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-18234</b>	2-blus Gascogne	<b>9.499,-</b>
<b>ENO-18134</b>	2-blus m. grill og rf.ovn <b>(Lagerføres ikke)</b>	<b>10.950,-</b>

ENO 2-blus Gascogne er luksusvarianten med lidt andet design. Teknisk set samme komfur som Open Sea, men med detaljer som ovnhåndtag i træ, røgfærglas i dør, forkromede knapper og sort front (stadig rustfrit stål). 2 blus på 1750 og 2500 W, rustfri stål ovn 1800 W. Findes også med rustfri ovn 1500 W med grill 1350 W. Leveres med Ocean rist, 3 sided flammekant (der dog let kan fjernes). Eltænding, 2 sæt grydeholdere, balanceophæng og ovnudstyr er standard.



## 4 · ENO 3-blus Gascogne

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-18634</b>	3-blus Gascogne	<b>10.300,-</b>
<b>ENO-18334</b>	3-blus m. grill og rf.ovn <b>(Lagerføres ikke)</b>	<b>11.300,-</b>

Samme mål og udstyr som 2-blus Gascogne blot med et tredje, mindre blus i bagkant af topplade (1000 W). Mest anvendelig til en lille sovsekande eller 3 mindre gryder og som simreblus. Findes også med rustfri ovn og grill. 3-blus Gascogne vist med oceanrist = standard.



## 5 · ENO 3-blus Bretagne

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-23391</b>	3-blus Bretagne m. grill	<b>13.900,-</b>

Bretagne er et lidt større komfur med et yderligere lidt mere eksklusivt design, der nok gør den mere anvendelig i større både med specielle krav og besætninger med kulinariske interesser. Har større topplade (større dybdemål), hvilket giver mere plads til potter og pander, men holder alligevel standardbredden ½ meter. To blus på 1750 W og et ekstra kraftigt blus på 2700W. Termostatreguleret ovn i rustfrit stål med en effekt på 1500W samt grill 1350 W. Leveres med 3 sæt rustfri grydeholdere og rustfri ophæng. El-tænding standard. Samme design og udstyr i øvrigt som Gascogne.

1



## 1 • ENO Force 10

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-63358</b>	Force 10-3	<b>18.500,-</b>

De kendte Force 10 komfurer produceres nu på ENO's fabrik. [www.force10.com](http://www.force10.com) eller få tilsendt engelsk brochure. 3-blus komfur med ovn og grill. Specifikationer og andre Force 10 produkter på Force 10 hjemmeside eller i engelsk brochure. Få pris og leveringstid på ikke viste produkter.

2

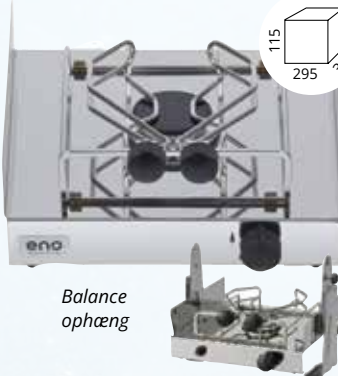


## 2 • ENO Gourmet indbygningsovn

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-87437</b>	2-blus m. grill og rf. ovn <b>(Lagerføres ikke)</b>	<b>10.200,-</b>

Solid og ergonomisk indbygningsovn med rustfri stål front og håndtag. Standard med el-tænding, stegerist og stegepande. Gourmet har grill element og rustfri ovn, derfor er ovnen på 19 liter samt lidt lavere i effekt 1,5 kW (grill 1,35kW). Vægt 22 kg.

3



Balance  
ophæng

## 3 • ENO Atoll, 1-blus kogeapparat

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-61491</b>	1-blus	<b>1.790,-</b>
<b>ENO-0614</b>	Balanceophængningskit	<b>550,-</b>

ENO 1-blus kogeapparat med piezotænding. Blusset er på 2000 W og 1 sæt rustfri grydeholder er standard.

4



## 4 • ENO SB 623-91

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-62391</b>	2-blus	<b>3.350,-</b>
<b>ENO-0614</b>	Balanceophængningskit	<b>550,-</b>
<b>ENO-57624</b>	Ekstra grydeholder	<b>475,-</b>
<b>ENO-62491</b>	2-blus, discount	<b>1.999,-</b>

Meget lækker 2-blus kogeapparat med runde hjørner. Store brændere, stor effekt (som husholdningsapparat) 2500 W og 1750 W. Leveres standard med elektrisk tænding (1,5 V batteri) og praktiske "click on" fødder, der letter montage og rengøring. Et sæt rustfri grydeholdere er standard. Passer i næsten alle både med standard bredde 50 cm. B 470 mm, H 125 mm med grydeholder, D 335 mm (inkl. gasstuds og knapper). Dybde uden knapper inkl. gas-studs 300 mm. Vægt 3,75 kg. Findes også i en "discount" version uden el-tænding og "click on" monteringsfødder type 62491, 2-blus, discount.

5



## 5 • 2-blus nedfældningsapparat

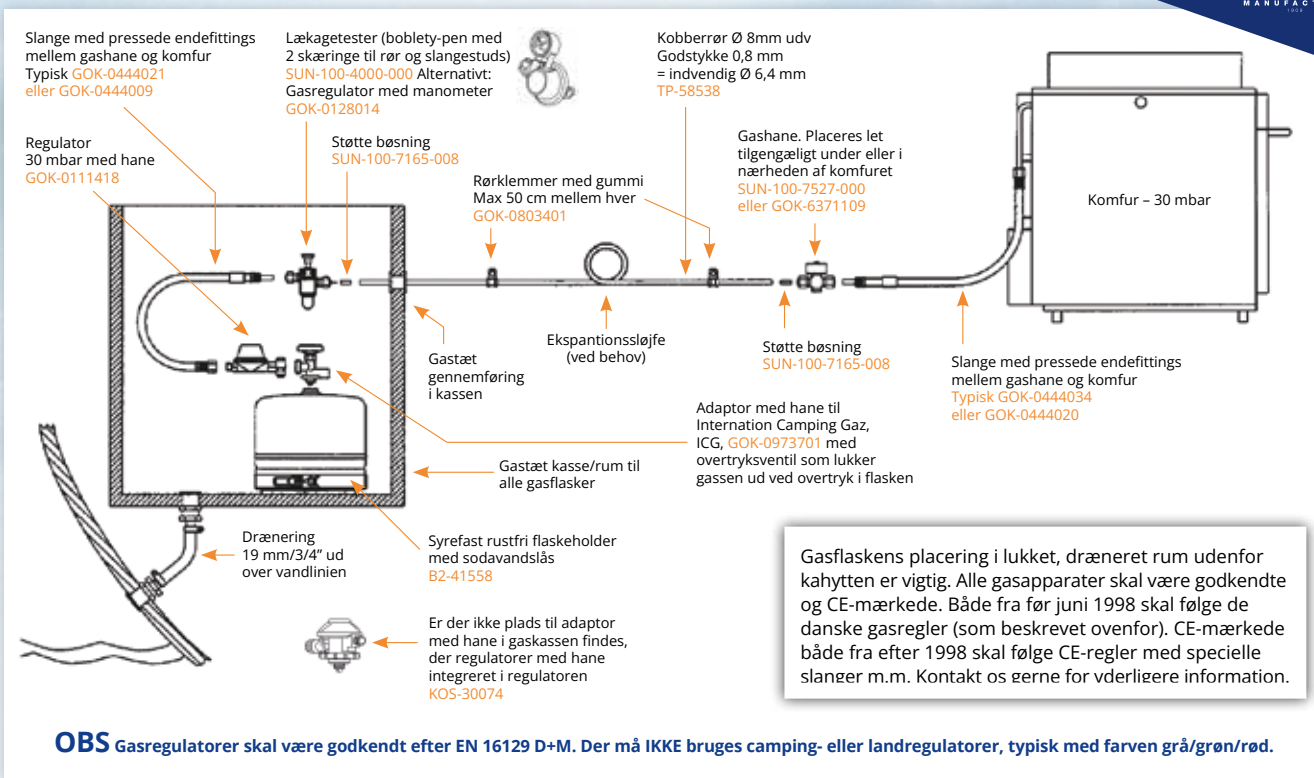
Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-43234</b>	2-blus	<b>2.950,-</b>
<b>ENO-19058</b>	Glaslåg, 2-blus	<b>700,-</b>
<b>ENO-SC4320</b>	Grydeholderkit 2-blus	<b>880,-</b>

Lækker marine kogeapparat til nedfældning i pantrybord. 2 blus på 1750/2500 W. El-tænding standard. Glaslåg i hærdet glas og/eller grydeholderkit er ekstra udstyr. Indbyg. mål B450/D320/H under bordplade 35 mm/H over bordplade 40 mm.

## (Intet billede) • 3-blus nedfældningsapparat

Varenr.	Model	Pris
<b>ENO-43334</b>	3-blus	<b>3.650,-</b>
<b>ENO-00240</b>	Glaslåg, 3-blus	<b>750,-</b>
<b>ENO-SC4330</b>	Grydeholderkit 3-blus	<b>940,-</b>

3-blus nedfældningsapparat med blus på 1000/1750/2500 W med eltænding. Også til dette apparat findes glaslåg i hærdet glas og/eller grydeholderkit som ekstra udstyr. Indbyg. mål B450/D360/H under bordplade 35 mm/H over bordplade 40 mm.



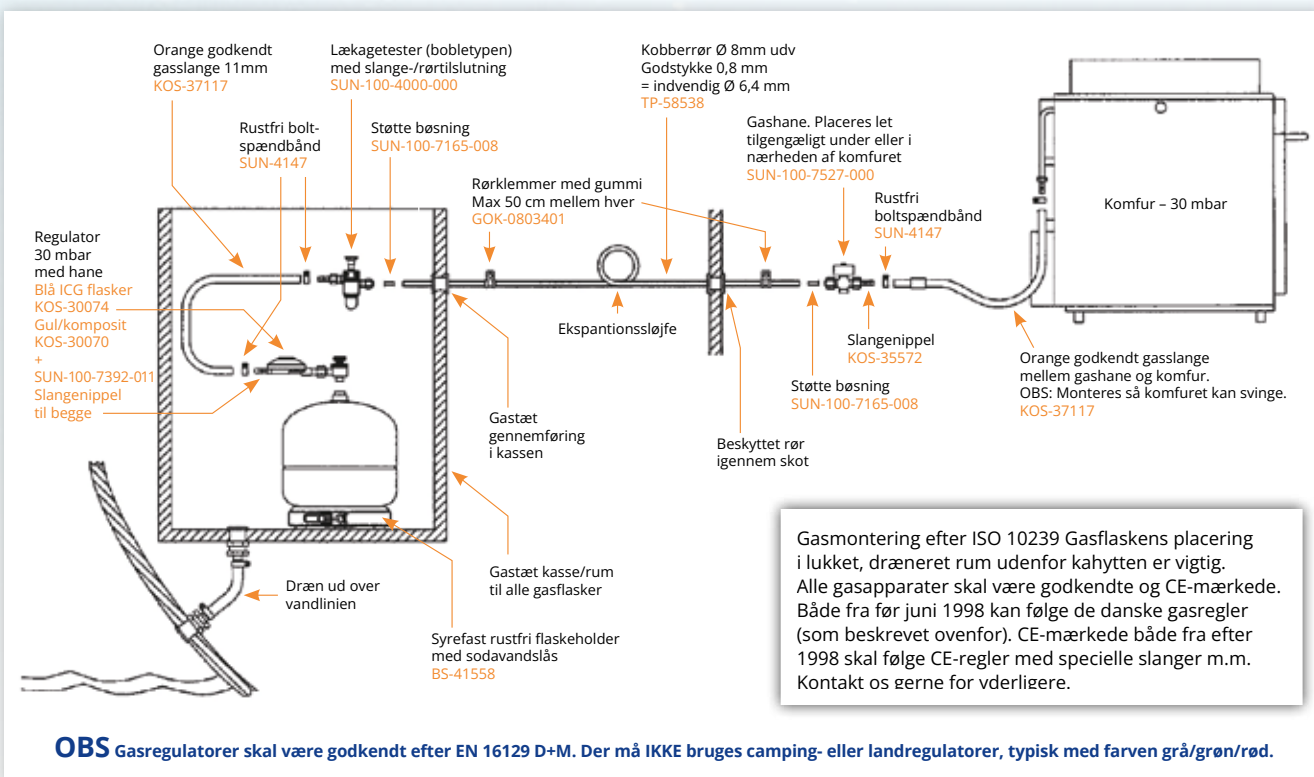
Gasflaskens placering i lukket, dræneret rum udenfor kahytten er vigtig. Alle gasapparater skal være godkendte og CE-mærkede. Både fra før juni 1998 skal følge de danske gasregler (som beskrevet ovenfor). CE-mærkede både fra efter 1998 skal følge CE-regler med specielle slanger m.m. Kontakt os gerne for yderligere information.

## GASINSTALLATIONER

Gas er nemt og bekvemt, samt faktisk det sikreste at anvende til madlavning om bord. Men det er yderst vigtigt, at installationen er korrekt, - og der findes klare og enkle regler for, hvordan en godkendt installation skal være. Vi har arbejdet med gas i både i mere end 25 år og har for-uden know how et komplet sortiment af installationskit (gassæt) samt regulatorer m.m. i marineudførsel og i de rigtige materialer. Alle ENO-produkter er CE-godkendte og naturligvis forsynet med tændblussikring.

Her ses to forskellige installationer. Den øverste gælder både fra før juni 1998 og følger de "gamle" danske regler, der stadig gælder for både før denne dato, især ved renovering/reparation. Den nederste viser reglerne efter CE-normen, der gælder for både fra juni 1998 og frem.

Vi anbefaler, at ved nymontering/hovedrenovering også i ældre både end 1998 anvender man CE-reglerne.



Gasmontering efter ISO 10239 Gasflaskens placering i lukket, dræneret rum udenfor kahytten er vigtig. Alle gasapparater skal være godkendte og CE-mærkede. Både fra før juni 1998 kan følge de danske gasregler (som beskrevet ovenfor). CE-mærkede både fra efter 1998 skal følge CE-regler med specielle slanger m.m. Kontakt os gerne for yderligere.



