

ATHANOR

Créateur et concepteur de fourneaux sur mesure

Designers and creators of custom made cooking suites





Athanor, le goût du sens

Emprunté à l'arabe at-tannûr et à l'hébreu tanur signifiant « le fourneau », le mot Athanor émergea en Occident au Moyen-Âge. Les alchimistes désignèrent ainsi un fourneau conçu pour produire une chaleur douce et égale sur une longue durée.

La recette de l'excellence

Concepteur et fabricant d'ensembles de cuisson sur-mesure, Athanor possède une double signature : la Qualité et la Précision. Héritière d'une expérience de 100 ans, Athanor perpétue la tradition et l'exigence de la perfection en y associant une recherche permanente d'innovation.

En lien constant avec le monde de la restauration gastronomique, nous analysons les évolutions et adaptons nos produits aux attentes et aux besoins de nos clients. Nous sommes heureux de constater que nos produits, entièrement conçus et fabriqués dans nos ateliers en France, sont de plus en plus sollicités par les professionnels, du jeune chef aux tables réputées.

Athanor, the taste of sense

Taken from the Arabic word 'at-tannur' and the Hebrew 'tanur' the word Athanor first appeared in writings in the Middle Ages. Alchemists thus called a cooking suite conceived so as to generate constant and equal heat over a prolonged period of time.

The recipe of excellence

As a conceiver and manufacture for personalised cooking suites, Athanor prides itself on a reputation of combining quality and precision of manufacturing. With some 100 years experience the Athanor team continues a long tradition in the search for perfection combined with a vision for innovation.

Being in constant contact with the gastronomic restaurant industry, Athanor analyse this market and its constant developments and changing food styles to adapt and develop a product to the specific needs and expectations of each of our clients.

Athanor prides itself on a philosophy of conceiving and developing products within its own factory in France, which are developed in conjunction with leading chefs, both young and old, aspiring and famed.

Le fourneau Athanor, une organisation de travail

En restauration, la cuisson représente un poste essentiel dans une activité où la notion de temps est capitale. Une organisation rationnelle de l'espace de travail est indispensable. Athanor, fort de son expérience, vous propose sur la base des contraintes qui vous sont propres une réflexion autour de l'optimisation de votre cuisine. Nous étudions, concevons et organisons votre cuisine autour de l'élément clé, le piano.

Plusieurs grands chefs français et étrangers ont fait appel au savoir-faire d'Athanor. Le plébiscite de nos produits et de nos services par les grands noms de la gastronomie est une belle reconnaissance.

Athanor, a new work organization

In the restaurant industry where timing is critical, and a rational organization of the working environment is required Athanor has a long experience of organising the most important part of the kitchen – the cooking suite. Athanor offers you its experience based on your specific location constraints a proposal of how to optimize your kitchen layout and the cooking suite.

With a reputation which is not only built in France, but across Europe Athanor's know-how has helped create some of the most efficient kitchens in the restaurant and hotel industry, and is used by industry recognised Chefs.



La plaque Athanor, le produit « phare » de votre fourneau

Unique avec sa thermie pouvant atteindre 450°, la plaque Athanor permet de contrôler tous les modes de cuisson : plancha, coup de feu ou mijotage. Conçue sur un principe d'exigence et de perfection, la plaque Athanor offre l'inestimable, la quête de tout chef : **la qualité et la précision de la cuisson.**

The Plaque Athanor,

At the heart of your suite.

A unique item with a surface temperature exceeding 450°C – the Plaque Athanor enables the Chef to control all cooking methods. Developed on principles of high standards of perfection that the Chef commands, the Plaque Athanor is ideally suited for use a traditional style solid top for pan cooking or for more precise temperature plancha / direct cooking. The Plaque Athanor give the chef consistency of result which is essential in the modern gastronomic restaurant.

- Conçus entièrement sur-mesure.
- Ultra polyvalents en production comme en cuisine d'envoi.
- Une grande fiabilité et très économe en énergie.

**Fabrication
entièrement
Française**

**100%
made in
France**

- Entirely made-to-measure.
- A multi-purpose equipment, both in production and in service.
- High reliability and energy efficiency.



La signature Athanor

1 procédé de fabrication, unique & identique pour tous les fourneaux

- Dessus inox 30/10^e titane
- Chassis tubulaire inox renforcé et conçu entièrement sur mesure (forme, dimension, composition)
- Grande polyvalence et capacité de production de la mise en place au coup de feu
- Fiabilité garantie et économe en énergie

2 gammes de «moteurs» complémentaires

- La gamme À La Carte (ALC) destinée à une restauration de petite structure
- La gamme Traditionnelle pour une capacité de production importante

3 types d'implantation

Nous configurons votre fourneau selon votre espace de travail :

- Adossé
- Central
- En épi

4 modèles de fabrication

Sur la base de vos besoins et de vos contraintes, nous réalisons à l'unité votre ensemble de cuisson version gaz ou électrique :

- Table de cuisson
- Fourneau
- Modules à encastrer
- Modules à poser

**Ils nous font
confiance**

They trust us

**Plus de 100
restaurants étoilés
sont déjà équipés
d'un fourneau
Athanor !**

Over 100
starred restaurants
are already equipped
with an Athanor piano!

The Athanor signature

A method of manufacturing

- Top constructed of stainless steel (30/10e titanium alloy)
- Reinforced tubular stainless steel frame specifically designed and made to measure (shape, size and composition)
- Extensive range of components, versatility of configuration and production capacity
- Reliability of components and energy efficiency

2 ranges of pianos

- The « A La Carte » (ALC) range is devoted to restaurants looking for a small levels of production.
- The professional range, designed for larger levels of a production..

3 types of organization

Your cookig suite is set up according to your work space:

- Wall suite
- Island suite
- Peninsular suite

4 styles of manufacturing

Based upon your needs and constraints, Athanor tailored your cooking suites combining, gas or electric cooking elements:

- Table top suite
- Traditional configuration
- Built in units
- Customized void sections to accommodate third party equipment



ALCHEMY

by ATHANOR

L'excellence et le sur-mesure à destination des particuliers Excellence and tailored for the individuals



Afin d'offrir à tous les passionnés de cuisine un outil digne des plus grands, Athanor a créé ALCHEMY by Athanor, une gamme dédiée aux particuliers.

Conçus avec la même exigence de qualité et de précision que les produits professionnels, les fourneaux Alchemy sont réalisés sur-mesure, à la demande. Ligne, mode de cuisson, habillage... nous fabriquons votre piano selon vos souhaits et vos contraintes.

With a background in the professional market and working with some of the greatest chefs – Athanor has created a specific range tailored to the individual for use at home – Alchemy by Athanor.

Created with the same level of quality and precision at its professional range Alchemy is a tailor made product designed for use in the domestic market. As with the professional kitchen cooking suites can be customized and built to suit the specific client requirements.

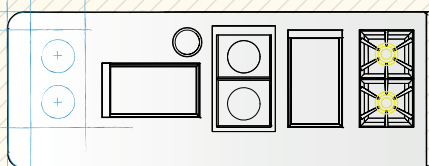
- Couleurs, finitions, ligne... Votre piano est unique.
- Central, adossé ou en épi, nous l'adaptions à votre espace.
- Exceptionnelle, rapide et régulière... Offrez-vous une cuisson parfaite !
- Colours, finishing details are yours for the choosing – your cooking suite is one of a kind – as unique as you are.
- Wall suites, island suites, Peninsular suites – we adapt the product to be configured specifically for you.
- Exceptional quality, consistency of heating, reliable and robust – enjoy perfect cooking every day.

Vous l'imaginez, nous le concevons.

Nous organisons selon vos désirs la disposition de vos éléments de cuisson sur votre plan de travail (parallèle, perpendiculaire, oblique). Du plan à la 3D, votre rêve devient réalité.

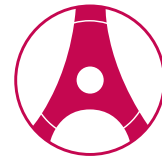
You imagine.... We design

Athanor designs your suite with you based on cooking elements required, work space available and organization of the kitchen. Cooking elements can be arranged parallel to each other or perpendicular to give the best use of space and organization. The process is one of from schematic sketch, to plan, to 3D visual, to production – your vision becomes reality.





Pour les professionnels
For professionals



ATHANOR

Créateur concepteur de fourneaux sur-mesure

Pour les particuliers
For individuals

ALCHEMY

by **ATHANOR**

**Parce que chaque cas
est particulier,
nos produits sont uniques.**
N'hésitez pas à nous contacter pour nous
exposer vos souhaits et vos attentes.

•
**Because you are unique....
Our products are unique...**

Do not hesitate to contact us,
to challenge your perceptions
and exceed your expectations...

Siège social et unité de production :
Parc d'Activités Bièvre Dauphine
1227 rue Alphonse Gourju
38140 APPRIEU
Tél. : +33 4 76 93 03 26

www.athanor-fourneaux.fr

•
www.alchemy-fourneaux.com