



NORTHSTAR
ÉLECTROMÉNAGERS

Elmira
Stove Les originaux authentiques
Works



CUISINIÈRES | RÉFRIGÉRATEURS | HOTTES | FOURS À MICRO-ONDES | PANNEAUX DE LAVE-VAISSELLE





Tout réside dans le détail.

Chaque appareil Elmira est fabriqué par un personnel expérimenté de notre usine située à Elmira en Ontario (Canada). Une conception soignée, une attention méticuleuse aux détails et une inspection rigoureuse – de l'inspection des pièces aux essais précédant le polissage et l'emballage – distinguent les appareils Elmira de tous les autres.



Pour l'amour de votre cuisine.

Imaginez le charme rétro des appareils Northstar d'Elmira dans votre propre cuisine.

Avec des douzaines de modèles, un choix infini de couleurs personnalisées et une foule d'options, il y a un ou plusieurs appareils de la gamme Northstar qui conviendront à vos goûts... à votre cuisine... à votre décor.

**Elmira
Stove
Works**

Le charme rétro.

La collection Northstar d'Elmira Stove Works. Un style rétro qui confère une note de fraîcheur à tout style de cuisine, qu'il soit rétro, moderne ou contemporain.

Les électroménagers Northstar offrent une combinaison idéale de formes et de fonctions — lignes douces, coins arrondis et couleurs vivifiantes — le tout jumelé au rendement de qualité supérieure que vous escomptez des électros les plus modernes. Explorez le vaste éventail de styles, de couleurs et d'options possibles afin de créer la cuisine parfaite pour votre maison, votre chalet ou votre pavillon.



Photo : Wesley Ellen Design & Millwork, Abbotsford, Colombie-Britannique





VOICI LA TOUTE NOUVELLE CUISINIÈRE NORTHSTAR® MODÈLE 1947 DE 36 PO À SIX BRÛLEURS

BRÛLEURS À GAZ À HAUTE PUISSANCE. FOUR À CONVECTION AUTONETTOYANT.
GRILLES CONTINUES. RENDEMENT PROFESSIONNEL - DESIGN ORIGINAL.



BIEN PLUS QU'UNE JOLIE FAÇADE.

Derrière un panneau de commande de style rétro et son horloge à cadran, vous découvrirez une technologie de pointe : des fonctions manuelles ou entièrement programmables pour la cuisson au four standard ou par convection, le rôtissage standard ou par convection, et l'autonettoyage.

CONFIGURATION DES BRÛLEURS

Arrière : 8 000 BTU/h, 8 000 BTU/h, 8 000 BTU/h

Avant : 15 000 BTU/h, 12 000 BTU/h, 15 000 BTU/h



La puissante table de cuisson aux lignes épurées est munie de six brûleurs à gaz scellés, avec une grille continue pour le déplacement sécuritaire des ustensiles de cuisson. Les grilles individuelles se retirent facilement pour le nettoyage; la plaque de cuisson surbaissée retient les renversements.

Le modèle 1947 est un four autonettoyant à convection véritable de 5,0 pieds cubes qui a la capacité et les caractéristiques dont vous avez besoin pour la cuisson au four et vos réceptions. Le tiroir de rangement sous-jacent peut loger les tôles à biscuits de plus grandes dimensions.



MODÈLE 1954

La cuisinière électrique Northstar modèle 1954 est dotée d'une table de cuisson en vitrocéramique facile d'entretien avec éléments radiants (deux éléments de 1500 watts, un de 2000 watts et un de 2500 watts), pour plus de polyvalence. Elle possède un four autonettoyant de 4,3 pi³; si vous préférez la rapidité et l'uniformité de la cuisson par convection, un four à convection autonettoyant de 4 pi³ est offert en option. Si vous désirez une allure plus sobre, choisissez notre modèle 1954P* (voir l'encart) qui a moins de garnitures chromées.



MODÈLES 1955/1956

Nos cuisinières au gaz sont aussi offertes en divers modèles. Le modèle 1956 est doté d'une table de cuisson au gaz et d'un four au gaz de 4 pi³, alors que le modèle 1955 vous offre le choix d'un four électrique autonettoyant ou d'un four autonettoyant à convection véritable. Ces deux modèles comportent une table de cuisson au gaz dotée de deux brûleurs de 8 000 BTU/h et d'un brûleur de 12 000 BTU/h, ainsi que d'un superbrûleur de 15 000 BTU/h.

Les modèles 1955 et 1956 sont aussi offerts avec l'option comportant moins de chrome (voir l'encart), soit les modèles 1955P* et 1956P*.



Les modèles avec suffixe «P» sont munis d'une garniture de dosseret, d'une garniture de table de cuisson et d'une jupe émaillées de couleur assortie à celle de la cuisinière. Ne déposez aucun objet chaud sur les faces émaillées, car elles subiraient des dommages permanents.

(Options non disponibles avec les cuisinières vif-argent ou de couleur personnalisée).



Tables de cuisson électriques à éléments radiants ultrarapides

(Modèle 1954) Nos éléments radiants ultrarapides avec un contrôle infini de la température, chauffent uniformément et rapidement, favorisent une cuisson de précision et sont faciles à nettoyer. La chaleur des éléments est automatiquement réduite en cas d'évaporation complète par ébullition dans une casserole.



Brûleurs à gaz scellés

(Modèles 1947, 1955, 1956) Les brûleurs scellés sans veilleuse ont respectivement des rendements thermiques de 8 000, 12 000 et 15 000 BTU/h (avec le gaz naturel). Le réglage de mijotage peut être ajusté à moins de 450 BTU/h. L'autoallumage de sûreté assure une chaleur et un rallumage constants, même au réglage de chaleur le plus bas.



Tiroir-réchaud

(Option offerte pour les modèles 1954 et 1955) Situé sous le four, le grand réchaud de 2 pi³ de la cuisinière Northstar est idéal pour réchauffer les assiettes et les desserts, ou pour garder au chaud les mets qui sont prêts alors que d'autres terminent leur cuisson. Le tiroir-réchaud sert de rangement aux poêles et casseroles lorsqu'il est éteint.



Commandes et horloge électroniques

Au toucher d'une commande, une horloge numérique à voyants DEL apparaît derrière l'horloge à cadran, vous permettant de régler l'horloge à cadran et de programmer la minuterie, ainsi que les fonctions de cuisson différé et de nettoyage différé. Cinq secondes après la programmation des fonctions, l'écran DEL disparaît.



Four autonettoyant

Les grands fours autonettoyants Northstar offrent l'espace et la capacité qu'il vous faut (4,3 pi³ sur modèles 1954/1955 autonettoyants standard; 4 pi³ sur modèles 1954/1955 électriques à convection; 4 pi³ sur modèle 1956 à gaz; 5 pi³ sur modèle 1947). La fonction d'autonettoyage à démarrage différé est standard. Deux ampoules halogènes (à incandescence sur cuisinières à gaz) à commande d'annulation permettent de voir ce qui cuit, avec la porte ouverte ou fermée.

Four à convection véritable

(En option sur les modèles 1954 et 1955; standard sur le modèle 1947) Les fours à convection Northstar sont munis d'un troisième élément chauffant au pourtour du ventilateur de convection. La circulation d'air chaud assure une cuisson rapide et uniforme.

Four à micro-ondes

Avec sa puissance de 1200 watts et sa capacité de 1,6 pi³, notre four à micro-ondes modèle 1953 est le complément parfait de votre cuisine Northstar. Il est doté de nombreux modes de fonctionnement pratiques : réchauffage, cuisson par sonde «Genius», décongélation accélérée par onduleur, et touches «Mais soufflé», «Garder au chaud», «Cuisson minute» et «Verrouillage de sécurité».



Hotte à recirculation d'air (Modèle 1961)

Hottes et dosserets de cuisinière

Les hottes de cuisinière de qualité professionnelle Northstar possèdent de puissants ventilateurs à vitesse variable ultrasilencieux et des déflecteurs amovibles en acier inoxydable faciles à nettoyer. Choisissez une hotte à recirculation d'air (30 po, Modèle 1961) ou à évacuation extérieure (30 po, Modèle 1962; 36 po, Modèle 1963).

Le dosseret (Modèle 1944) est facile d'entretien et s'installe facilement au mur entre la cuisinière et la hotte.

Dimensions du dosseret : 29 3/4 po ou 35 3/4 po L x 32 po H. S'installe avec ou sans les bandes de chrome (comprises).



Hotte à évacuation extérieure (Modèle 1963) avec dosseret 36 po (Modèle 1944) et cuisinière (Modèle 1947)



Panneaux de lave-vaisselle

Les panneaux de lave-vaisselle Northstar sont offerts pour une vaste gamme de marques de lave-vaisselle encastrés pleine grandeur.

Demandez à votre détaillant de lave-vaisselle un modèle encastrable acceptant un panneau de dimension suivante: 23 1/2 po Large x 30-5/16 po Haut x 3/4 po Épais (Profondeur).



Fraîchement rétro.

Northstar offre six modèles de réfrigérateurs, du frigo à une porte de 11 pieds cubes (modèle 1949) au magnifique frigo à portes françaises de 24,8 pieds cubes (modèle 1958). Tous les électros Northstar sont offerts dans notre palette de couleurs de série «pas si classiques», ou de la couleur de votre choix, personnalisée sur demande. Ajoutez notre tireuse à bière pression pour créer l'ultime frigo bar.

Qu'il s'agisse d'un unique frigo bar ou à boissons ou d'une suite complète d'électroménagers pour votre cuisine, votre réfrigérateur Northstar sera fabriqué selon vos besoins, vos goûts et votre décor.





MODÈLES 1958/1959

25 pi³ pleine profondeur / 20 pi³ profondeur comptoir

Le modèle 1958 est notre plus grand réfrigérateur - pleine profondeur 36 po et portes françaises.

Le modèle 1959 de profondeur comptoir convient aux espaces plus étroits.

- Zone pour aliments frais : 17,75 pi³ / 14,38 pi³
- Congélateur de 7,44 pi³ / 5,62 pi³
- Distributeur interne d'eau filtrée
- Machine à glaçons intégrée
- Tablettes transparentes facilitant la vue du
- Casiers réglables dans les portes
- Tiroir pratique pleine largeur
- Paniers de congélateur coulissants
- Fonctionnement silencieux et éclairage de qualité supérieure



MODÈLE 1950

Le modèle 1950 de 30 po offre toute la commodité d'un réfrigérateur pleine grandeur avec congélateur dans le bas

- Capacité totale de 18,5 pi³
- Zone pour aliments frais de 12,94 pi³
- Congélateur de 5,73 pi³
- Tablettes transparentes facilitant la vue du contenu
- Casiers réglables dans les portes
- Paniers de congélateur coulissants
- Fonctionnement silencieux SoftSound et éclairage EasyView
- Charnières à gauche (en option)
- Machine à glaçons (en option)
- Tireuse à bière pression (en option)
- **Toute option doit être spécifiée lors de la commande**





MODÈLE 1952

Le modèle 1952 (30 po de large) offre l'option d'un frigo pleine grandeur avec congélateur dans le haut.

- Capacité totale de 18,2 pi³
- Zone pour aliments frais de 13,14 pi³
- Congélateur de 5,11 pi³
- Tablettes antigouttes réglables SpillGuard
- Charnières à gauche (en option)
- Machine à glaçons (en option)
- Tireuse à bière pression (en option)
- **Toute option doit être spécifiée lors de la commande**



MODÈLE 1951

Notre modèle 1951 de 24 po de large (capacité de 11,5 pi³) est idéal pour un petit appartement, un chalet ou autre endroit à espace restreint.

- Zone pour aliments frais de 8,4 pi³
- Congélateur de 3,1 pi³
- Tablettes antigouttes réglables SpillGuard
- Charnières à gauche (en option)
- Tireuse à bière pression (en option)
- **Toute option doit être spécifiée lors de la commande**





MODÈLE 1949

Notre modèle 1949, un frigo à une porte de 24 po de large (capacité de 11,0 pi³), est idéal pour les petits appartements, le chalet ou les endroits à espace restreint.

- Tablettes vitrées ajustables
- Balconnet pour grandes bouteilles
- Bac à légumes transparent à couvercle vitré
- Charnières à gauche (en option)
- Tireuse à bière pression (en option)
- **Toute option doit être spécifiée lors de la commande**



TIREUSE À BIÈRE PRESSION (NORTHSTAR BREWMASTER)

Tout frigo Northstar peut être équipé d'une tireuse à bière pression BrewMaster. L'ensemble comprend : distributeur à tireuse encastrable dans la porte, raccords et connexions, cylindre de CO2, dossieret rétro et ramasse-gouttes. Le fût et les raccords peuvent être retirés pour récupérer la totalité de l'espace du frigo.

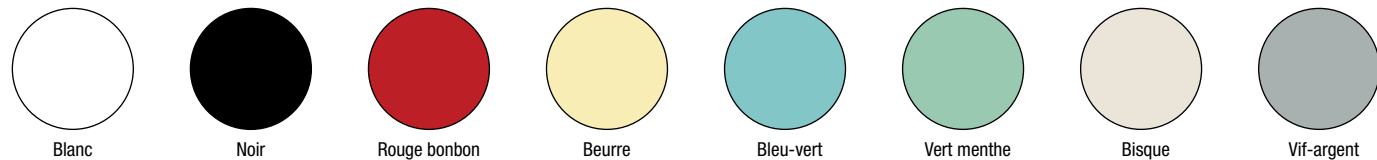
Contactez Elmira Stove Works pour les détails et les configurations du système.



CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICATIONS DES RÉFRIGÉRATEURS NORTHSTAR^{MC}

MODÈLE :	1949	1950	1951	1952	1958	1959
CAPACITÉ :						
Totale (pi ³)	11,0	18,5	11,5	18,2	25,0	20,0
Congélateur (pi ³)		5,73	3,1	5,11	7,44	5,62
Zone aliments frais (pi ³)	11,0	12,94	8,4	13,14	17,75	14,38
DIMENSIONS :						
Hauteur jusqu'au haut de la porte	62 po	69 ¼ po	62 po	69 ¾ po	72 ¾ po	72 ¾ po
Hauteur jusqu'au haut du caisson*	61 ¾ po	69 ½ po	61 ¾ po	69 ¼ po	71 ½ po	71 ½ po
Largeur	23 ½ po	29 ½ po	23 ½ po	29 ½ po	35 ½ po	35 ½ po
Dégagement latéral, porte ouverte à 90°	4 po	5 po	4 po	5 po	6 po	6 po
Profondeur sans poignées	26 ½ po	32 po	29 po	34 ½ po	36 po	31 po
Profondeur avec poignées	28 ¾ po	34 ½ po	31 ¼ po	36 ½ po	38 po	33 po
Profondeur, porte ouverte à 90°	49 po	58 po	50 ½ po	57 ½ po	48 ¼ po	43 ¼ po
CARACTÉRISTIQUES - ZONE ALIMENTS FRAIS :						
Tablettes réglables	6	4 séparables	3 larges	2 larges	4 étroits, 1 large	4 étroits, 1 large
Tiroirs à légumes	1 large	2 étroits	2 étroits	2 étroits	2	2
Tiroir à charcuterie transparent		●		●	●	●
Casiers de porte pour contenants de 3,78 L (1 gal.)	●	●	●	●	●	●
Compartiments à produits laitiers		●		●	●	●
Casiers de porte réglables		4	3		5	5
Clayettes fixes dans les portes	5	1	1	5		
CARACTÉRISTIQUES - CONGÉLATEUR :						
	s. o.	Paniers coulissants	1 clayette métallique	1 clayette métallique	Paniers coulissants	Paniers coulissants
			2 clayettes de porte	2 clayettes de porte		
AUTRES CARACTÉRISTIQUES :						
Machine à glaçons intégrée	s. o.	En option	s. o.	En option	Standard	Standard
Distributeur d'eau intérieur	s. o.	s. o.	s. o.	s. o.	Standard	Standard
Charnières à gauche	En option	En option	En option	En option	s. o.	s. o.
Garnitures chromées	●	●	●	●	●	●
Côtés émaillés de couleur assortie	●	●	●	●	●	●
Portes émaillées (fini lustré, poli à la main)	●	●	●	●	●	●
Contrôle de température à deux zones		●	●	●	●	●
Système d'éclairage de qualité supérieure		●		●	●	●
Insonorisation Quiet Sound		●		●	●	●
Roulettes et patins réglables	●	●	●	●	●	●
Consommation annuelle d'électricité (kWh/an) EnerGuide rating (É.-U.) / Cote ÉnerGuide (Can.)	249/249	521/441	345/307	-/329	615/449	563/405
Alimentation électrique	120V, 15A, 60Hz	120V, 15A, 60Hz	120V, 15A, 60Hz	120V, 15A, 60Hz	120V, 15A, 60Hz	120V, 15A, 60Hz
POIDS À L'EXPÉDITION :	200 lb	360 lb	205 lb	350 lb	450 lb	410 lb

*Le dessus du caisson des modèles 1958/1959 peut être retiré, réduisant la hauteur de 3 5/16 po, soit à 68 ¾ po. En retirant le dessus du caisson, la hauteur jusqu'au haut de la charnière est de 69 ¾ po. (Au besoin, prévoir au-dessus des portes du réfrigérateur un dégagement suffisant pour l'ouverture des portes d'armoire.)


COULEURS :

Les appareils Northstar^{MC} sont dotés d'un fini automobile ultra résistant. Ces peintures sont très durables et résistent à la décoloration, mais il faut veiller à ne pas les égratigner. Au besoin, les polir avec un chiffon doux et nettoyer les vitres avec un nettoyant à vitres. N'utiliser aucun nettoyant abrasif sur les surfaces peintes. Les couleurs réelles peuvent différer légèrement des couleurs illustrées. Possibilité de couleurs personnalisées.

GARANTIE :

Garantie d'un an, pièces et main-d'œuvre. Une garantie additionnelle de quatre ans (cinq ans au total), pièces seulement, s'applique aux brûleurs et aux éléments des cuisinières/fours, à l'unité réfrigérante et à l'onduleur de puissance des fours à micro-ondes.

CARACTÉRISTIQUES ET SPÉCIFICATIONS DES CUISINIÈRES NORTHSTAR^{MC}

	1947 MIXTE	1954 ÉLECTRIQUE	1955 MIXTE	1956 AU GAZ
Les spécifications peuvent changer sans préavis.				
DIMENSIONS :				
Largeur	36 ¼ po	30 ¼ po	30 ¼ po	30 ¼ po
Hauteur	49 po	49 po	49 po	49 po
Hauteur jusqu'à la surface de cuisson	37 ¼ po	36 po	38 po	38 po
Profondeur (avec poignées de 2 po)	28 ½ po	28 ½ po	28 ½ po	28 ½ po
FOUR :				
Alimentation (électrique et/ou gaz)	Électrique	Électrique	Électrique	Gaz naturel ou propane
Capacité (pieds cubes)	5,0 pi ³	4,3 pi ³ (Convection : 4,0 pi ³)	4,3 pi ³ (Convection : 4,0 pi ³)	4,0 pi ³
Largeur	31 po	25 po	25 po	25 po
Hauteur	15 ½ po	16 po	16 po	15 ½ po
Profondeur (four standard / à convection)	s. o. / 18 po	17 ½ po / 16 ½ po	17 ½ po / 16 ½ po	17 ½ po / s. o.
Modes de cuisson/nettoyage différés	●	●	●	●
Gril à température variable	●	●	●	●
Lampes du four activées par la porte (ou annulation manuelle)	Halogènes	Halogènes	Halogènes	Incandescentes
Grilles plaquées de qualité commerciale	●	●	●	●
Convection véritable	Standard	En option	En option	Non disponible
TABLE DE CUISSON :				
Éléments radiants ultra-rapides		●		
Éléments radiants, 1500 Watts (arrière)		2		
Élément radiant, 2000 Watts (avant gauche)		1		
Élément radiant, 2500 Watts (avant droit)		1		
Brûleurs à gaz scellés avec grilles en fonte	●		●	●
Brûleurs à gaz, 8000* BTU/h (arrière)	3		2	2
Brûleur à gaz, 15000* BTU/h (avant gauche)	1		1	1
Brûleur à gaz, 15000* BTU/h (avant droit)	1			
Brûleur à gaz, 12000* BTU/h (avant droit)			1	1
Brûleur à gaz, 12000* BTU/h (avant centre)	1			
Allumage électronique avec rallumage automatique	●		●	●
PUISSANCE NOMINALE :				
Puissance thermique – Gaz naturel (BTU/h)	66 000		43 000	59 000
Puissance thermique – Propane (BTU/h)	59 400		38 700	53 100
Puissance thermique – Brûleur du four, Gaz naturel (BTU/h)				16 000
Puissance thermique – Brûleur du four, Propane (BTU/h)				14 400
Source d'alimentation électrique (208 – 250 V)	220V – 40A	220V – 40A	220V – 25A	110V – 10A
TIROIR-RÉCHAUD EN ACIER INOXYDABLE (OU TIROIR DE RANGEMENT, S'IL EST ÉTEINT)				
Situé dans le tiroir du bas	Non disponible	En option	En option	Non disponible
Dimensions : 26 ¾ po Large x 22 ½ po Profond x 5 ¾ po Haut				
POIDS À L'EXPÉDITION :	375 lb	305 lb	315 lb	325 lb

Toutes les cuisinières de 220 V sont dotées d'un cordon électrique standard à 4 conducteurs.

NOTE : Depuis janvier 1996, plusieurs codes de l'électricité exigent un cordon d'alimentation à 4 conducteurs dans toute nouvelle construction. Si un cordon à 3 conducteurs est requis (utilisé seulement pour les constructions existantes), veuillez le spécifier. La prise électrique et la conduite de gaz doivent être installées près du centre de l'ouverture, à 6 pouces au-dessus du plancher.

SPÉCIFICATIONS DU FOUR MICRO-ONDES

MODÈLE :	1953
Capacité	1,6 pi ³
Puissance thermique	1200 Watts
Dimensions hors tout	22 po L x 12 po H x 20 po P
Ouverture d'encastrement (minimale)	24 ¾ po W x 15 ½ po H x 21 po P
Poids (à l'expédition / net)	49 lb / 31 lb
Alimentation électrique	120v, 60 Hz.
Consommation d'énergie	1460 W

SPÉCIFICATIONS DES HOTTES DE CUISINIÈRE

MODÈLE :	1961	1962	1963
Type	Recirculation d'air	Évacuation à l'extérieur	Évacuation à l'extérieur
Largeur	29 ¾ po	29 ¾ po	36 po
Profondeur	20 ½ po	22 po	22 po
Hauteur	5 ½ po	5 ½ po	5 ½ po
Ventilateur	280, 450 et 680 pi ³ /min	280, 350, 420, 510, 610 et 720 pi ³ /min	280, 350, 420, 510, 610 et 720 pi ³ /min
Éclairage	2 DEL	2 DEL	2 DEL

« Créons ensemble la cuisine de vos rêves »

Visitez www.ElmiraStoveWorks.com pour créer la cuisine dont vous rêvez. Sélectionnez la couleur des armoires, puis choisissez vos électroménagers (modèles, couleurs, garnitures et options). Le « visualisateur » montre vos électros une fois installés dans votre cuisine et calcule le prix pour vous !



Elmira
Stove Les originaux authentiques
Works

Elmira Stove Works

285 Union Street,
Elmira, Ontario N3B 3P1

Téléphone : (450) 929-3556

ElmiraStoveWorks.com