Elettrodomestici

Live, Cook, Love.



ILVE

Catalogo 2023

→ Blocchi cottura

Majestic
094 M07N
096 M30N
098 M09N
100 MD10N
102 M12N
104 M15N

Panoramagic
110 PM09-MK
112 PM12-MK
114 PM09
116 PM12

Nostalgie
124 P06N
126 P07N
128 P09N
130 PD09N
132 PD10N
134 P12N
136 P15N
138 P36N

Professional Plus
146 P06W
148 P07W
150 P09W
152 PD09W
154 PD10W
156 P12W
158 P15W
160 P36W

Pro Line
168 L09-GRD
170 L09-MGD
172 L06
174 L09
176 LD09
178 LD10
180 L12

→ Colonna Stellata
186 CSTARSN
188 CSTAR
190 CSTARBK

→ Forni, abbattitori e cassetti sottovuoto

Panoramagic
196 OV60PMT3
197 OV30PMT3
198 OV91PMT3

Nostalgie
202 645SNHSW
203 645SNZT4
204 OV60SNT3
205 OV91SNT3
206 OV60SNE3
207 OV90SNE3
208 BC645SNTC
209 VM615SC
210 615SNWDE

Professional Plus
214 645STCHSW
215 645SZTCT4
216 OV60STCT3
217 OV30STCT3
218 OV80STCT3
219 OV91STCT3
220 645SLHSW
221 645SLZT4
222 OV60SLT3
223 OV30SLT3
224 OV91SLT3
225 OV948SLE3
226 BC645STC
227 VM615S
228 615SWDE
229 BC645SLTC
230 VM615SL
231 615SLWDE

Pro Line
234 OV60SLMPVS
235 OV80SLKM3
236 OV90SLKM3

→ Piani cottura a gas

Panoramagic
242 HCPMT95D
242 HCPMT95FD
243 HCPMT125DD
243 HCPMT125FDD

Nostalgie
246 HCB60CN
246 HCB70CN
247 HCB70SDN
247 HCB906CN
248 HCB90FCN
248 HCB90CCN
249 HCB90SDN

Professional Plus
252 HCG30CK
252 HCG30K
253 HCG60CK
253 HCG75SCK
254 HCG90SCK
254 HCPT75D
255 HCPT95D
255 HCPT95FD
256 HCPT125DD
256 HCPT125FDD
257 XLP90F
257 XLPT90FD
258 HCP906D
258 HCP90FD
259 HCP1208D
259 HCP120FD
260 HCP9656D
260 HCP965FD
261 HCP12658D
261 HCP1265FD

Pro Line
264 HCL30CK
264 HCL30K
265 HCL60CK
265 HCL75SCK
266 HCL90SCK

→ Piani cottura a induzione

Nostalgie
272 HVI364N
272 HVI395N

Professional Plus
276 HVI364
276 HVI395
277 HVI90AGTC
278 KHVI90TC

Pro Line
282 KHVI32TC
282 KHVI45TC
283 KHVI60TC
283 KHVI75TC

→ Barbecue
286 HBBQ100

→ Cappe
290 AM
292 APM
294 ANB
296 AG
298 AGQ
300 AGK
302 IAG

→ Frigoriferi
306 RN9020SBS
307 RT9020SBS

Catalogo
Elettrodomestici 2023

Collezioni:
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

ILVE

Indice





Majestic
Il prezioso blocco cottura che rende unica la cucina.

016

Panoramagic
Un mito della cucina contemporanea che continua nel tempo.

022

Live,
Cook,
Love.

005 → ILVE: l'azienda
007 Live,
008 Cook,
010 Love.
012 Affidabilità: un valore che dura nel tempo.

015 → Gli stili

051 → Il colore

057 → Tecnologie prodotti
058 Tecnologie di forni, abbattitori e cassetti sottovuoto
076 Tecnologie dei piani cottura

085 → Catalogo prodotti

088 → Blocchi cottura

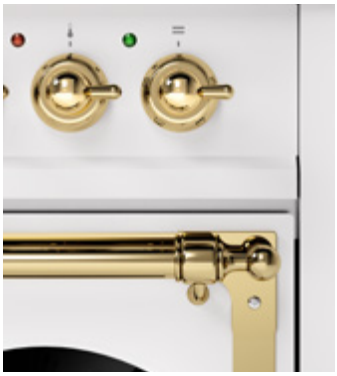
290 → Cappe

106 → Blocchi cottura

194 → Forni

240 → Piani cottura a gas

292 → Cappe



Nostalgie

Il sapore della tradizione, interpretato in chiave moderna.

028

118 → Blocchi cottura
186 → Colonna Stellata
200 → Forni
244 → Piani cottura a gas
270 → Piani cottura a induzione
294 → Cappe
306 → Frigoriferi



Professional Plus

L'irresistibile fascino della tecnologia e delle performance.

036

140 → Blocchi cottura
188 → Colonna Stellata
212 → Forni
250 → Piani cottura a gas
274 → Piani cottura a induzione
284 → Barbecue
298 → Cappe
307 → Frigoriferi



Pro Line

L'essenza della professionalità e della versatilità di ambientazione.

044

162 → Blocchi cottura
232 → Forni
262 → Piani cottura a gas
280 → Piani cottura a induzione
300 → Cappe
302 → Cappe da incasso
308 → Accessori
320 → Tabelle comparative
366 → Collegamenti elettrici e schemi di incasso
373 → Centri assistenza

1

ILVE: l’azienda

Cucinare con amore, significa migliorare la qualità della vita: una promessa importante che ILVE mantiene sempre. Le sue collezioni rispondono in maniera concreta, coerente ed elegante alle esigenze delle persone. Dal fascino dello stile classico, alle nuove tendenze del design, ILVE crea elettrodomestici che arredano, dedicando la massima attenzione alla tecnologia e ai dettagli.



Live,



Good Design Award
2017
Panoramagic PM12



Good Design Award
Australia 2021
forno Ultracombi



Archiproducts
Design Awards 2021
Panoramagic PM12



Archiproducts
Design Awards 2022
Colonna Stellata CSTARBK

Da oltre 50 anni ILVE è un'autentica specialista nei sistemi per la cottura. Già dagli esordi questa azienda italiana si è distinta per la sua vocazione all'innovazione: nel 1969 presentava il maxi forno da incasso e pochi anni dopo il rivoluzionario blocco cottura Panoranmagic, vera e propria icona nel settore. Un grande successo che continua: con il restyling Panoramagic, ILVE ha infatti ottenuto il Good Design Award 2017. Attraverso mezzo secolo di ricerca e impegno costanti, ILVE ha ideato e realizzato soluzioni che hanno innalzato il livello delle prestazioni, della sicurezza e delle soddisfazioni in cucina: perché cucinare bene, significa volersi bene.

Nata e cresciuta nel 1969 a Campodarsego in provincia di Padova, nell'operoso Nord Est d'Italia, ILVE porta avanti con orgoglio una grande tradizione di sapienza tecnica nella lavorazione dell'acciaio, unita a una continua ricerca nel campo dei processi e delle tecnologie. Il suo successo è dovuto a una straordinaria flessibilità di progettazione e produzione che permettono di soddisfare ogni esigenza in cucina, con soluzioni personalizzabili. Le collezioni ILVE sono performanti, versatili e affidabili: concepite per durare a lungo nel tempo e per dare sempre nuove emozioni, giorno dopo giorno.

Cook,

I blocchi cottura ILVE si ispirano alle cucine nelle quali
i grandi chef realizzano le loro creazioni, ma hanno un'estetica
e delle prestazioni in sintonia con l'ambiente domestico.
ILVE utilizza gli stessi materiali nobili e durevoli delle cucine
professionali: acciaio inox (Aisi 304), ghisa, ottone, rame.
Come la selezione delle materie prime, anche l'affidabilità
tecnica dei vari componenti è sottoposta ai più rigorosi controlli.
Gli elettrodomestici ILVE vengono realizzati uno a uno,
secondo le specifiche del cliente, e sono assemblati a mano
con esperienza, passione e maestria artigianale.


OFF

Love.

Gli elettrodomestici ILVE nascono dall'amore dell'azienda per il proprio lavoro, l'entusiasmo nell'affrontare sempre nuove sfide progettuali e tecniche, la ricerca continua dell'eccellenza. Sentimenti che danno vita a strumenti perfetti e unici, pensati per dare gioia e soddisfazioni a chi ama veramente cucinare. Qualità che si percepiscono subito, in ogni dettaglio estetico e tecnico. Se la passione per la cucina è una sola, i gusti personali in fatto di arredo possono variare.
Ecco perché le collezioni ILVE hanno stili diversi, ma un solo obiettivo in comune: offrire soluzioni all'avanguardia, per rendere la cucina un piacere quotidiano.



Affidabilità: un valore che dura nel tempo.

L'affidabilità dei prodotti e dei servizi ILVE è un valore riconosciuto sul mercato da oltre 50 anni. Ogni elettrodomestico e blocco cottura ILVE viene realizzato in sintonia con le più rigorose certificazioni di qualità e assemblato manualmente da operatori specializzati, i quali ne controllano ogni minimo dettaglio. Questo ne garantisce un perfetto funzionamento per decenni, come testimoniato dalla soddisfazione di tantissimi clienti che cucinano con macchine straordinarie per funzionalità, sicurezza e durata.


300°

—2

Gli stili

La cucina è un laboratorio in cui convivono felicemente la tecnica e la passione, il senso del gusto e quello dell'estetica, la memoria e l'attualità. ILVE ha creato 5 modi diversi di fondere questi concetti in una sola emozione. Majestic, Nostalgie, Panoramagic, Professional Plus, Pro Line: scegli il tuo modo di essere e di cucinare.


NOMA



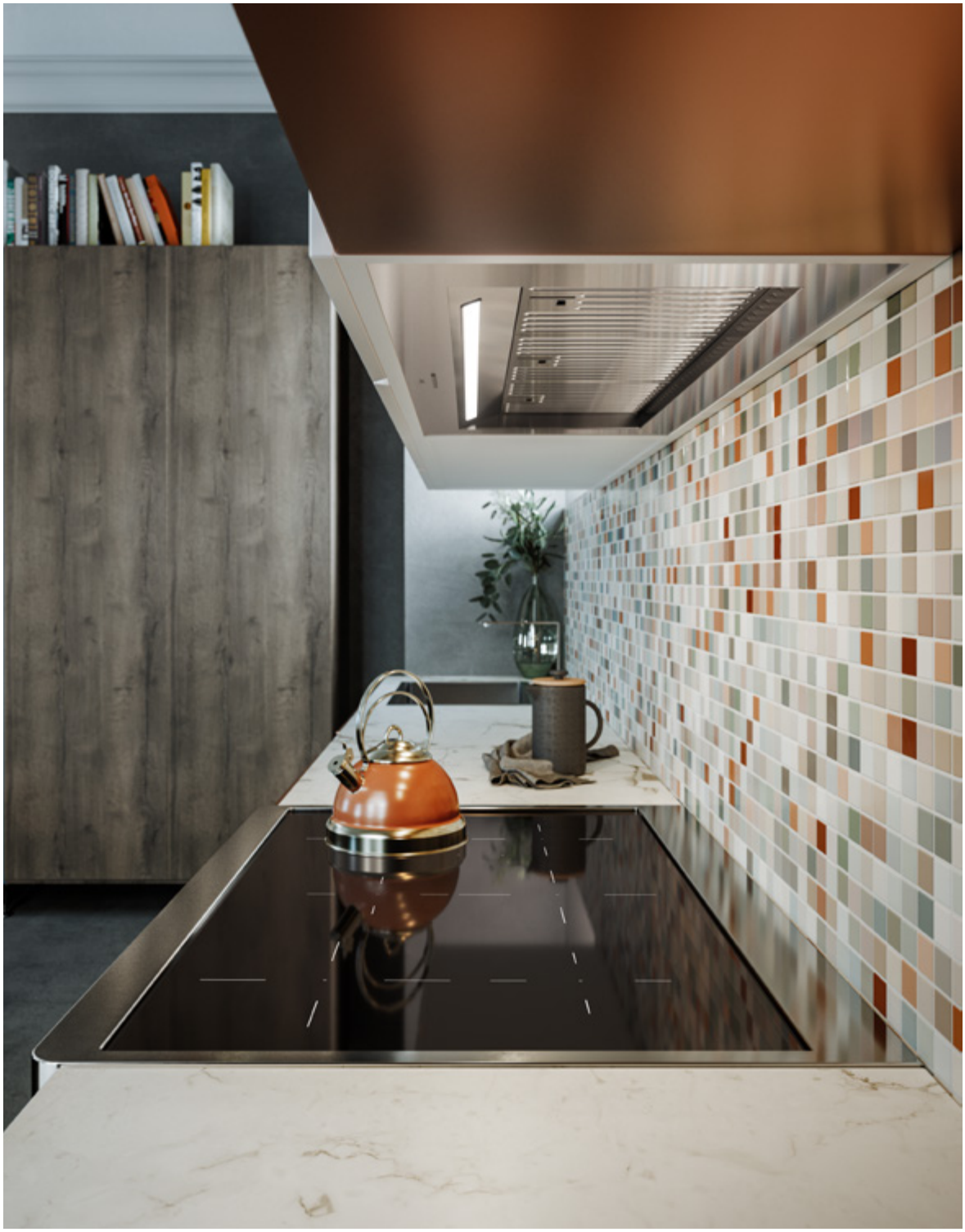
Majestic

Il prezioso blocco cottura che rende unica la cucina.

Sintesi di bellezza e funzionalità, Majestic è un'espressione magistrale dell'idea di blocco cucina. Un elemento freestanding che si inserisce in ogni contesto e diventa subito protagonista dell'arredo, con uno stile fatto di linee arrotondate, dettagli artigianali, finiture preziose, soluzioni e tecnologie provenienti direttamente dal mondo della cucina professionale.

← MDI106NE3/RAP
Blocco cottura Majestic da 100 cm
con piano induzione filo top e 6 zone cottura
Blue Grey (RAL 7031) con finiture rame


320
ILVE
Majestic





↑ M127DNE3/WHB
Blocco cottura Majestic da 120 cm
con piano a 7 fuochi e doppio forno
Bianco con finiture brunito

↑ AM120/WH
Cappa aspirante da parete
Majestic da 120 cm
Bianco



Panoramagic

Un mito della cucina contemporanea che continua nel tempo.

GOOD DESIGN

archiproducts DESIGN AWARDS — WINNER 2021

Correvano i fantastici anni 1960, quando ILVE lanciò Panoranmagic: il modello free-standing che rivoluzionò lo scenario della cucina domestica. Oggi questo mito dello stile e della tecnologia italiana continua a imporsi e ad affascinare: in una veste attualizzata e con una gamma di soluzioni completa, per inserirsi in qualsiasi progetto d'interni.



→ PM128DS3/SS
Blocco cottura Panoramagic
da 120 cm con 8 fuochi
Inox con finiture satinato

→ APM120/SS
Cappa aspirante da parete
Panoramagic da 120 cm
Inox





↑ PMI09S3/SS
Blocco cottura a Panoramagic da 90 cm
con piano induzione a 6 zone
Inox con finiture satinato


M A G I C
ILVE
320



↑ HCPMT95D/SS
Piano cottura da incasso
Panoramagic da 90 cm con 5 fuochi
Inox con finiture satinato

↑ APM90/SS
Cappa aspirante da parete
Panoramagic da 90 cm
Inox

→ OV30PMT3/SS
Forno elettrico built-in
Panoramagic da 30"
Inox con finiture satinato


PANORAMAGIC





Nostalgie

Il sapore della tradizione, interpretato in chiave moderna.

Un sentimento che prende forma nel cuore della casa, valorizzando le proprie radici, ma al tempo stesso ricercando inediti equilibri fra il passato e il presente. Nostalgie è la famiglia di sistemi cottura che abbina spunti estetici raffinatamente rétro, con tecnologie di nuova generazione: dai piani a induzione, agli abbattitori a congelamento rapido, alla cottura sous vide.

← P15FSNE3/BUG
Blocco cottura Nostalgie da 150 cm con Coupe de Feu e piastra Fry Top Rosso Borgogna con finiture ottone

← ANB150/BUG
Cappa da parete Nostalgie da 150 cm Rosso Borgogna con finiture ottone

← RN9020SBS/BUG
Frigorifero side by side Nostalgie Rosso Borgogna con finiture ottone





← PD10SQNE3/MGP
Blocco cottura Nostalgie da 100 cm
con 4 fuochi e Coup de Feu
Grafite Mat con finiture rame

← ANB100/MGP
Cappa aspirante da parete
Nostalgie da 100 cm
Grafite Mat con finiture rame





← CSTARSN/MGG
Colonna multifunzione Nostalgie
Ultracombi, abbattitore e cassetto sottovuoto
Grafite Mat con finiture ottone

↑ HCB70SDN/MGB
Piano cottura a gas built-in
Nostalgie da 70 cm con 5 fuochi
Grafite Mat con finiture brunito

↑ OV60SNT3/MGB
Forno elettrico built-in
Nostalgie da 60 cm
Grafite Mat con finiture brunito



↑ AG120/WH
Cappa aspirante da parete
Nostalgie da 120 cm
Bianco

↑ HCB90FCN/WHG
Piano cottura a gas Nostalgie
da 90 cm con piastra fry top
Bianco con finiture ottone

↑ OV91SNT3/WHG
Forno elettrico built-in
Nostalgie da 90 cm
Bianco con finiture ottone

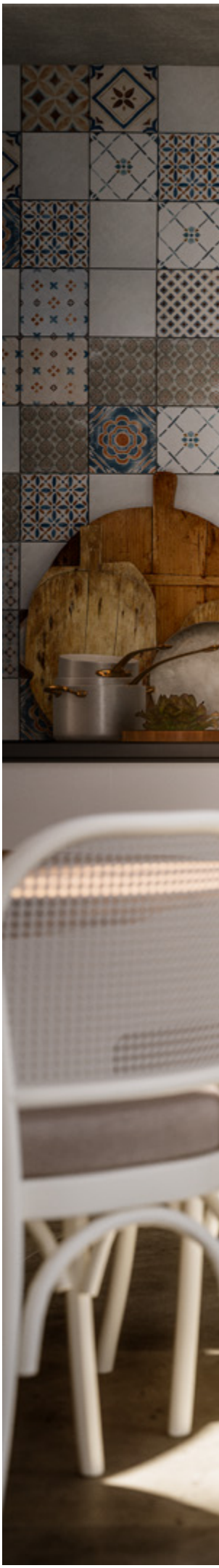
→ HVI395N/BKG
Piano cottura a induzione Nostalgie
da 90 cm con 5 zone cottura e comandi a manopola
Vetroceramica nero con finiture ottone



Professional Plus

L’irresistibile fascino della tecnologia e delle performance.

L’acciaio AISI304, materia prima per eccellenza delle cucine dei migliori ristoranti, è l’emblema di Professional Plus. Un sistema completo di blocchi cottura, piani, forni, abbattitori e cappe per progettare e vivere un ambiente al top delle prestazioni. Un’estetica che parla il linguaggio della professionalità più elevata, su misura per lo spazio di casa.



→ PI127WE3/WH
Blocco cottura Professional Plus da 120 cm
con piano induzione filo top e 7 zone cottura
Bianco con finiture satinato

→ AGQ120/SS
Cappa aspirante da parete da 120 cm
Professional Plus con filtri a labirinto professionali
Inox







← P15FWE3/SS
Blocco cottura Professional Plus da 150 cm
con piano cottura a 9 fuochi e piastra Fry Top
Inox con finiture satinato

↑ P09FWE3/BK
Blocco cottura Professional Plus da 90 cm
con piano cottura a 6 fuochi e piastra Fry Top
Nero lucido con finiture satinato





↑ CSTARBK
Colonna Stellata Professional Plus
Vetro temperato nero con finiture nero opaco

↑ RT9020SBS/MG
Frigorifero side by side Professional Plus
Grafite Mat con finiture satinato



↑ HCPT125FDD/SS
Piano cottura a gas da incasso filo top
Professional Plus da 120 cm con 6 fuochi e Fry Top
Inox con finiture satinato

→ OV91SLT3/SS
Forno elettrico built-in
Professional Plus da 90 cm
Inox con finiture satinato



Pro Line

L'essenza della professionalità e della versatilità di ambientazione.

Una collezione dallo spirito giovane, dedicata a chi punta alla solidità, alla qualità ed alla flessibilità, senza rinunciare a un'eleganza fatta di linee rigorose e dettagli studiati con cura. Pro Line si inserisce facilmente in ogni ambiente cucina, soddisfando sia le esigenze quotidiane che gli impulsi creativi, con tecnologie professionali che rendono più facile, bella e sicura la vita.



→ L096WM3/GRD
Blocco cottura Pro Line da 90 cm
con piano a gas a 6 fuochi
Limited Edition Grigio Lusso e Nero

→ AGK90/GR
Cappa aspirante da parete
Pro Line da 90 cm
Limited Edition Grigio Lusso






12:50



↑ OV90SLKM3/SS
Forno elettrico da incasso
Pro Line da 90 cm
Inox con finiture satinato



↑ HCL90SCK/SS
Piano cottura a gas da incasso
Pro Line da 90 cm con 5 fuochi
Inox con finiture satinato

↑ AGK90/SS
Cappa aspirante da parete
Pro Line da 90 cm
Inox



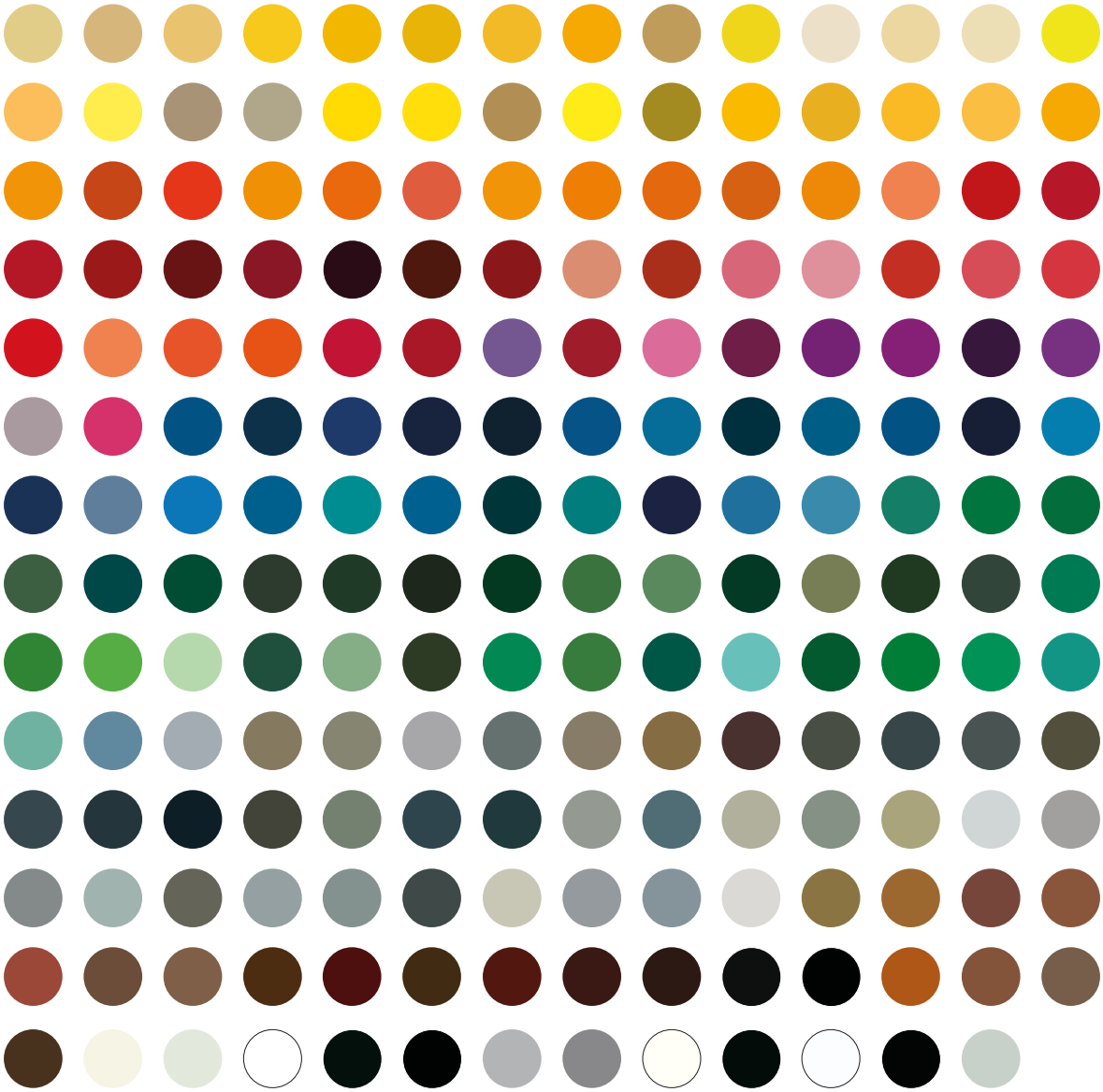
Il colore

I sistemi cottura ILVE affascinano tutti i sensi.
Anche il colore diventa parte integrante della loro personalità estetica e di quella dell'intero ambiente cucina: un linguaggio che esprime i tuoi gusti e il tuo stile. Per questo ILVE ha messo a punto una gamma selezionata di colori, in sintonia con le principali tendenze dell'arredo: classiche o contemporanee, minimal o chic, per interpretare in modi diversi la bellezza della tecnologia.

← M15FDNE3/RAP
Blocco cottura Majestic da 150 cm
con 7 zone cottura e piastra Fry top
Blue Grey (RAL 7031) con finiture rame

Colori RAL Classic.

Vuoi una realizzazione con un sapore visivo unico, in perfetta sintonia con l'interior design della tua casa? Oltre a scegliere fra i colori disponibili a catalogo, puoi richiedere una fra le tantissime tonalità della gamma RAL Classic. Una versatilità cromatica resa possibile dalla flessibilità del processo produttivo ILVE e dalla sua capacità di soddisfare ogni tuo desiderio.




OFF
OFF

Color of the Year.

Ogni anno designer e creativi selezionano il Color of the Year: ILVE accoglie questo suggerimento grazie alla sua tecnologia produttiva, lo trasforma in una proposta che abbina al gusto di cucinare con grande professionalità, il piacere di essere in linea con le tendenze del momento, con una qualità destinata a non passare mai di moda.



2017
Light Green

RAL Classic 6027



2020
Classic Blue

PANTONE® 19-4052



2021
Ultimate Gray & Illuminating

PANTONE® 17-5104 – PANTONE® 13-0647



2018
Ultra Violet

PANTONE® 18-3838



2019
Living Coral

RAL Classic 3022



2022
Very Peri

PANTONE® 17-3938



2023
Viva Magenta

PANTONE® 18-1750

3

Tecnologie prodotti

L'estetica è importante, ma non è tutto.
Per cucinare bene e con piacere, è fondamentale avere a disposizione le migliori tecnologie. ILVE mette al tuo servizio tutta la sua esperienza e la sua ricerca, offrendoti soluzioni che uniscono performance di altissimo livello e massima facilità, sicurezza e istintività d'uso: per garantirti sempre le migliori soddisfazioni.

Tecnologie di forni, abbattitori e cassetti sottovuoto



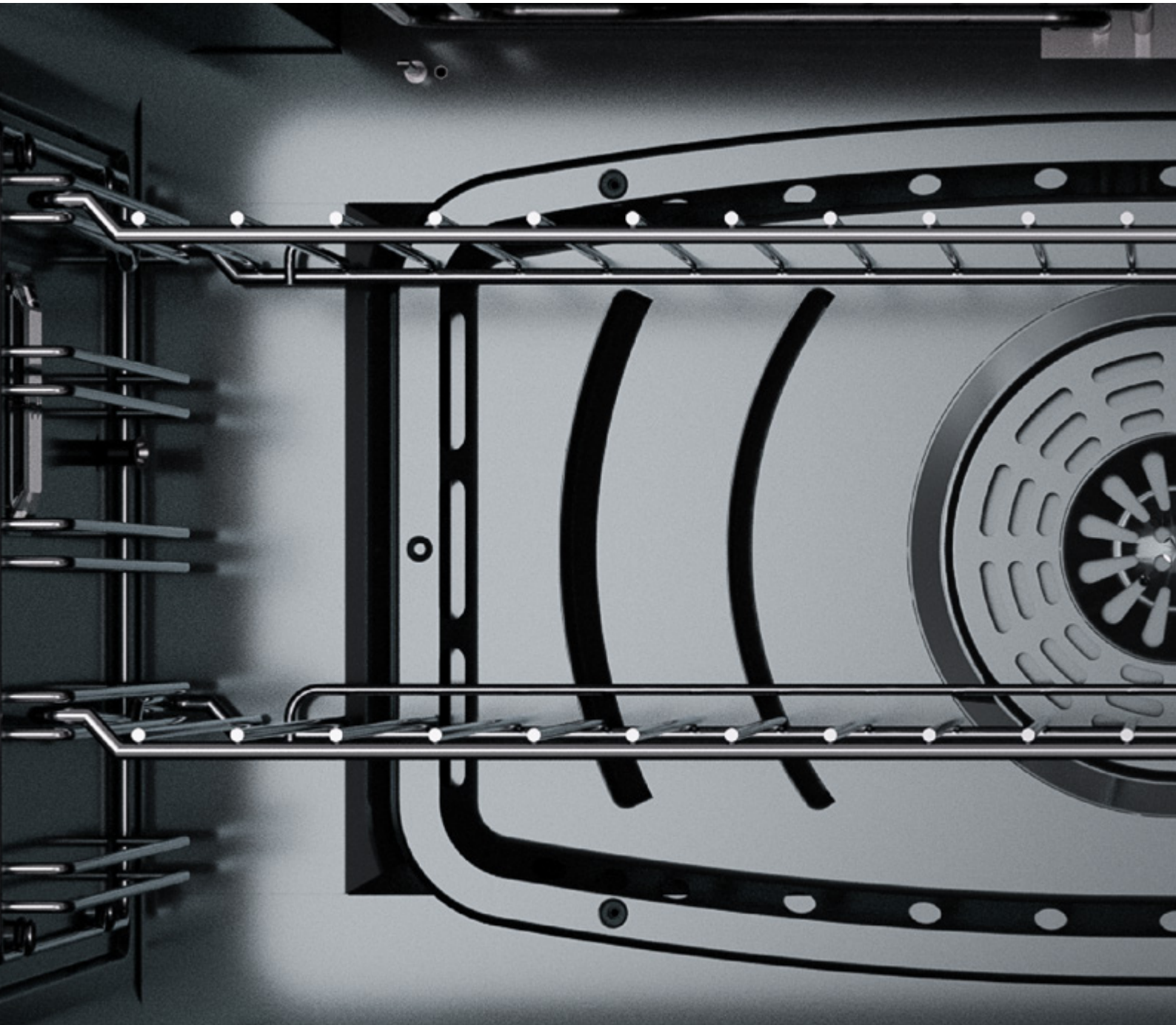


I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, ottieni tutto lo spazio che ti serve, anche per portate di dimensioni importanti. Il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri, per arrivare addirittura a 114 litri nel blocco cottura Majestic in versione da 30 pollici!

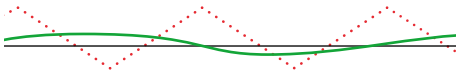
Quick start

Funzione di preriscaldamento veloce del forno, per portarlo alla temperatura desiderata in breve tempo e poi scegliere la funzione di cottura più adatta alla pietanza. Impostando una temperatura bassa (30° C - 40° C) funziona anche come scongelamento rapido.



Controllo elettronico della temperatura puntuale

Il controllo elettronico fa sì che la temperatura del forno rimanga costante durante l'intera cottura, senza sbalzi come avviene nei forni tradizionali. Si può impostare con precisione a partire da 30° C, per una perfetta lievitazione, fino a 320° C.



— Temperatura impostata
····· Temperatura forno tradizionale
— Temperatura forno ILVE controllo elettronico

Porta fredda con triplo vetro estraibile

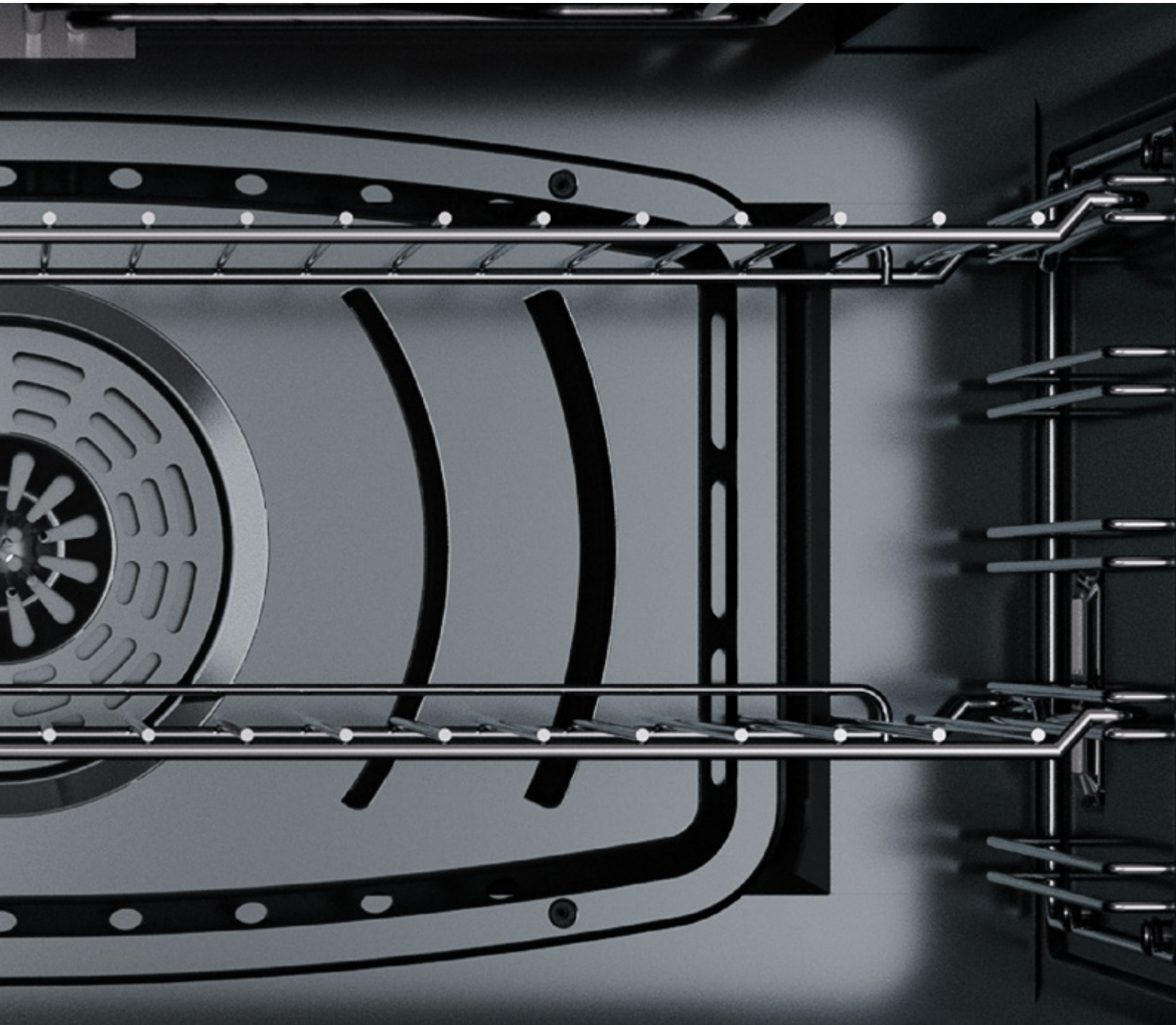
Sicura con i bambini, perfettamente isolata grazie ai tre strati, facile da pulire.

Sonda di cottura

Un accessorio indispensabile per controllare, ad esempio nei tagli di carne, il livello di temperatura al cuore delle pietanze.

Controllo umidità

Grazie a questo sistema i vapori vengono eliminati dall'interno della muffola, permettendo di scegliere fra una cottura più secca o più umida. In questo modo puoi ottenere una specialità da forno croccante, oppure un morbido e succoso arrosto.





Cottura e controllo: forni per l'alta cucina.

Temperature da 30° a 320° C

Dalla lievitazione alla cottura, dall'arrosto alla bassa temperatura, i forni ILVE permettono di eseguire ricette complesse e sofisticate, con grande facilità e risultati perfetti.

Ventilazione tangenziale di raffreddamento e isolamento ad alta densità

Evita il surriscaldamento dei mobili contigui al forno e dell'ambiente cucina.



Serpentina grill abbattibile per pulizia completa

Grazie al supporto snodato, la resistenza elettrica del grill si può abbassare per pulire più agevolmente la zona superiore della muffola.

Smalto easy clean

L'unto non si aggrappa alla superficie e quindi si può pulire più facilmente.

Porta con sistema soft closing

Le cerniere delle porte sono dotate di un ammortizzatore che rende la chiusura più graduale e silenziosa.

Cassetto riscaldato con sistema soft closing

La gamma di forni ILVE offre metodi di cottura per ogni esigenza.

Cotture combinate

Con 5 processi singoli e 4 programmi combinati, Ultracombi riduce i tempi di cottura e raggiunge prestazioni straordinarie. Sfiorando un unico display, è possibile ad esempio integrare il microonde con il grill, oppure la ventilazione e il vapore, per ottenere preparazioni perfette sotto ogni aspetto.

Vapore

La cottura con forno a vapore trattiene gli aromi e i sali minerali, non utilizza grassi di cottura ed esalta il gusto naturale degli ingredienti.

Microonde

Grazie a quattro livelli di potenza ed alla funzione Quick Start, la tecnologia del microonde non si limita a riscaldare e scongelare i cibi, ma garantisce una cottura veloce ed eccellente.

Convezione

Ventilazione e grill garantiscono cotture croccanti in superficie e succose al cuore dei cibi, e sono ideali per dorare e gratinare uniformemente le pietanze.

Forno pizza 400°

L'altissima temperatura ottenibile con Forno Pizza 400° C permette di sfornare pizze croccanti come nella migliore tradizione. Inoltre è utilizzabile per tutti i tipi di preparazione e per ogni ricetta, da 30° C a 400° C!

Cottura uniforme

La circolazione dell'aria a "effetto fon", creata dagli speciali deflettori del Forno Pizza 400° C, permette di cuocere perfettamente l'impasto sia sopra che sotto.





Display TFT
Intuitivo, completo
e ad alta risoluzione.



Basta sfiorare con un dito l'ampio display per gestire tutte le funzioni del forno singolo oppure dei due forni, con un unico dispositivo. Temperatura, timer, programmatore automatico di inizio e fine cottura: tutto è sotto controllo, con un gesto e uno sguardo.

4,3"

Display 4,3" full touch

Grazie alla tecnologia TFT, il display garantisce una superiore leggibilità, visualizzando ogni funzione con una grafica chiara e immediata.

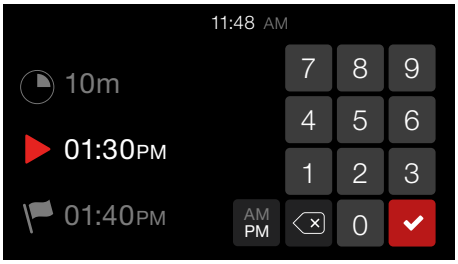
Controllo di due forni

Tutte le funzioni di ogni singolo forno vengono gestite e programmate sullo stesso display, con la massima immediatezza.

Guarda come è semplice controllare Majestic



↑ Selezione graduale della temperatura del forno.



↑ Programmazione del tempo di cottura.

Abbattere e conservare.

Abbattimento positivo

Questa tecnologia consente di raffreddare rapidamente un alimento caldo o a temperatura ambiente, portandolo fino a 3° C (temperatura frigo).

Lievitazione perfetta

La funzione lievitazione permette di programmare la preparazione dei prodotti da forno e tenere sotto completo controllo l'umidità dell'impasto, per un risultato perfetto.



Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura

Porta gli alimenti alla temperatura desiderata in modo dolce e progressivo, mantenendone la consistenza, croccantezza e aspetto. È possibile programmare anche la temperatura dei cibi "pronti in tavola".

Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

Porta i cibi alla temperatura di -20°C surgelandoli con tecnologia a microcristalli. Quando verranno rimessi a temperatura, non avranno presenza di acqua , non caleranno di peso e potranno essere cotti senza scongelamento.





Conservazione sottovuoto.

Camera a campana

Dispositivo con vasca a campana di tipo professionale, permette di ottenere un livello quasi totale di vuoto massimo (99,9%), rispetto all'80-85% raggiungibile dalle macchine economiche a estrazione esterna. La sua particolare conformazione consente di collocare all'interno cibi di dimensioni diverse, da una singola porzione a un mezzo pollo, mantenendo sempre elevata l'efficienza della macchina.



Capienza ottimale

Il box interno ha un'altezza di 140 mm che permette di avere a disposizione un volume ideale (7,5 litri) anche per alimenti di dimensioni importanti, ma al tempo stesso consente di inserire la macchina per il sottovuoto in un cassetto di altezza standard (150 mm).

Consumi ridotti

Bassissima potenza massima assorbita (230 W) per ridurre il consumo di energia senza rinunciare a performance di livello professionale.

4 livelli di sigillatura

Da una sigillatura delicata per prodotti da forno e frutta molle, all'eliminazione del 99% dell'aria per conservazione a lungo termine o cottura Sous Vide.

Pompa del vuoto da 4 m^3/h

L'elevato potere aspirante è fra i più alti della categoria e permette di mantenere sempre ai massimi livelli l'efficienza della macchina, con alimenti di ogni pezzatura.

Marinatura

Il vuoto dilata i pori della carne, del pesce e delle verdure, permettendo agli aromi e condimenti di penetrare a fondo nelle fibre, prima della cottura Sous-Vide.

Funzioni forni.

Funzioni cottura dei forni



Funzione pizza

Adatta alla preparazione di pizze, ma anche di pane e focacce. La fonte principale di calore è la resistenza inferiore che con l'ausilio delle altre resistenze del forno depotenziate, crea una situazione ideale per questo tipo di cotture.



Scongelamento

Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere che vengono velocemente portati alla temperatura ambiente, senza modificare il gusto e l'aspetto delle vivande.



Quick start

Funzione di preriscaldamento veloce del forno, per portarlo alla temperatura desiderata in breve tempo e poi scegliere la funzione di cottura più adatta alla pietanza. Impostando una temperatura bassa (30°C - 40°C) funziona anche come scongelamento rapido.



Cottura intensiva

Consente la cottura rapida ed intensiva con scarico a vapore. È indicata per ottenere un risultato croccante: patate e verdure al forno, pollo, pesce al sale, ecc.



Cottura intensiva umida

Consente la cottura rapida ed intensa con blocco vapore. È indicata per cotture in umido: pollo alla cacciatora, brasati, coniglio in umido, baccalà, ecc.



Cottura grill ventilata

Particolarmente veloce e profonda, con notevole risparmio di energia, questa funzione è indicata per molti cibi quali: costoletta di maiale, salsicce, spiedini di maiale o misti, cacciagione, gnocchi alla romana, ecc.



Cottura grill a porta chiusa

Funzione indicata per la cottura alla griglia veloce e profonda, gratinare ed arrostire le carni in genere, filetto, costata alla fiorentina, pesce e anche verdure.



Cottura da sopra

Particolarmente adatta per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi; è la funzione consigliata per hamburger, braciole di maiale, bistecche di vitello, sogliole, seppioline, ecc.



Cottura da sopra umida

Ideale per rosolare e per dare il tocco di colore finale a molti cibi, mantenendone la tenerezza.



Cottura da sotto

Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, in particolare la pasticceria (biscotti, meringhe, dolci lievitati, dolci di frutta, ecc.).



Cottura da sotto umida

Si tratta della cottura più indicata per ultimare la cottura dei cibi, mantenendo il giusto livello di umidità.



Cottura normale statica

È la funzione classica del forno elettrico, particolarmente adatta alla cottura dei seguenti cibi: costoletta di maiale, salsicce, baccalà, brasato, selvaggina, arrosto di vitello, meringhe e biscotti, frutta al forno, ecc.



Cottura normale statica umida

Consente di apportare un grado maggiore di umidità alla cottura normale statica.



Cottura ventilata multipla

È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino. Si possono cuocere lasagne al forno, croissants e brioches, crostate, torte, ecc. risparmiando tempo ed energia elettrica.



Cottura ventilata multipla umida

Consente di apportare un grado maggiore di umidità alla normale cottura ventilata multipla.



Cottura ECO

È la funzione che permette di cucinare con un notevole risparmio sul consumo elettrico. Con la funzione ECO, i tempi di cottura si adattano a cotture lente come: brasati, carni bianche, pasta al forno, pasticceria delicata. Questo ciclo di cottura non è consigliato per cibi congelati.



Scongelamento microonde

Consente lo scongelamento rapido di tutti i cibi surgelati in genere. È più sicuro dello scongelamento a temperatura ambiente in quanto impedisce la proliferazione batterica. Allo stesso tempo è più veloce dello scongelamento in frigorifero. Perfetta per sciogliere burro e cioccolato.



Cottura a microonde

Il microonde ILVE ha una cavità, studiata e sperimentata a lungo, capace di una cottura veloce ed uniforme: le pietanze vengono investite dalle microonde in ogni parte ottenendo temperature omogenee. Comodissima per riscaldare liquidi e cibi precotti ma anche per cuocere verdure in tempi rapidi.



Cottura vapore

Sana e leggera cottura a vapore, per qualsiasi tipo di alimento.



Cottura combinata vapore / aria calda

Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



Cottura combinata microonde / vapore

Vengono combinate la velocità del microonde da 270W a 500 W, con la delicatezza della cottura a vapore.



Cottura combinata aria calda / microonde

Le microonde da 270W a 500W accelerano l'azione della tradizionale aria calda, accorciando di molto i tempi di cottura.



Cottura combinata grill / microonde

Per una cottura veloce e dorata a puntino. Grill con microonde da 500W a 800W.

Funzioni pulizia dei forni



Ciclo di pulizia a vapore

Un'emissione di vapore in camera di cottura ammorbidisce lo sporco e lo rende facile da rimuovere.



Ciclo di pulizia pirolitico

Grazie alle alte temperature le sostanze grasse vengono trasformate in una polvere facilmente rimovibile con un panno umido.

Funzioni sistemi di cottura e conservazione.

Funzioni abbattitore



Abbattimento

Questa funzione permette di ridurre rapidamente la temperatura al cuore di un alimento appena cotto, portandola a +3°C, livello utile per interrompere il processo di cottura e preparare il cibo alle successive manipolazioni.



Surgelazione con microcristalli

Il processo di surgelazione porta rapidamente gli alimenti alla temperatura di -18°C con la tecnica dei microcristalli. Questa modalità evita l'eccessiva perdita di liquidi e il conseguente calo di peso nella successiva fase di scongelamento.



Pre-raffreddamento

Raffreddando l'aria all'interno della cella , la macchina viene preparata in maniera ideale alle funzioni di abbattimento e surgelazione, accorciando i tempi dei cicli successivi e riducendo i consumi.



Raffreddamento

Con questa funzione è possibile accelerare il processo di acclimatazione dei cibi appena sfornati prima di consumarli, oppure raffreddarli rapidamente per la preparazione di altri alimenti.



Bevande fresche

Raffreddare e portare alla perfetta temperatura di servizio una bevanda è semplicissimo: basta solo indicare il numero di bottiglie ed il tempo. La ventilazione interna provvederà a prepararle per la migliore degustazione.



Conservazione 0° C

Questa funzione è utile per bloccare e inibire la proliferazione batterica nei cibi.



Pesce crudo

Con questa funzione è possibile far eseguire alla macchina un ciclo di conservazione a -30°C, per oltre 24h, utile a scongiurare la contaminazione da parassita Anisakis nei prodotti ittici crudi. A fine ciclo è previsto il mantenimento a -18°C.



Scongelamento

L'abbattitore gestisce la fase di scongelamento di un alimento secondo la modalità “temperatura dell'aria controllata”. I cibi si decongelano in modo progressivo, mantenendo intatte consistenza e struttura.



Pronto in tavola

Con questa funzione si può rapidamente portare a temperatura di consumo un alimento, oppure si può programmare la sua disponibilità alla temperatura desiderata, posticipando fino a 10 ore il riscaldamento del cibo.



Cottura lenta

Questa funzione rende possibile cuocere un alimento lentamente, a bassa temperatura. È la modalità di cottura ideale per il sous vide, perché permette di salvaguardare la struttura dei cibi non sottoponendoli a stress termici elevati e non disperdendone i valori nutritivi.



Lievitazione

Mediante questa funzione è possibile far lievitare un impasto scegliendo tre diverse modalità operative: “Immediata”, “Conservata”, “Ritardata”. In ognuna di esse, la macchina permette di impostare la temperatura dell'aria, la durata e il livello di umidità, per un controllo perfetto della lievitazione.

Funzioni sottovuoto



Sottovuoto in contenitori

I contenitori rigidi permettono di generare il vuoto spinto anche per alimenti sensibili allo schiacciamento.



Sottovuoto in buste

Metodo utilizzabile con tutti gli alimenti, anche liquidi, non sensibili allo schiacciamento.



Chef Sous Vide

Funzioni esclusive per marinatura, infusioni a freddo e maturazione sottovuoto.



Sigillatura buste

Garantisce una perfetta chiusura delle buste dopo la creazione del vuoto al loro interno.

Tecnologie dei piani cottura



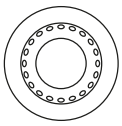


Bruciatori Dual
La potenza ideale per cotture sempre perfette.



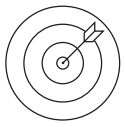
Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 5 kW

Erogazione ottimale e perfetta distribuzione del calore, per ogni tipologia di cottura.



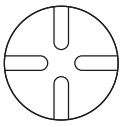
Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Le nobili caratteristiche tecniche dell'ottone, sono arricchite da un rivestimento nanotecnologico che permette una facile pulizia, con un'elegante finitura Total Black.



Piani cottura ad alta specializzazione

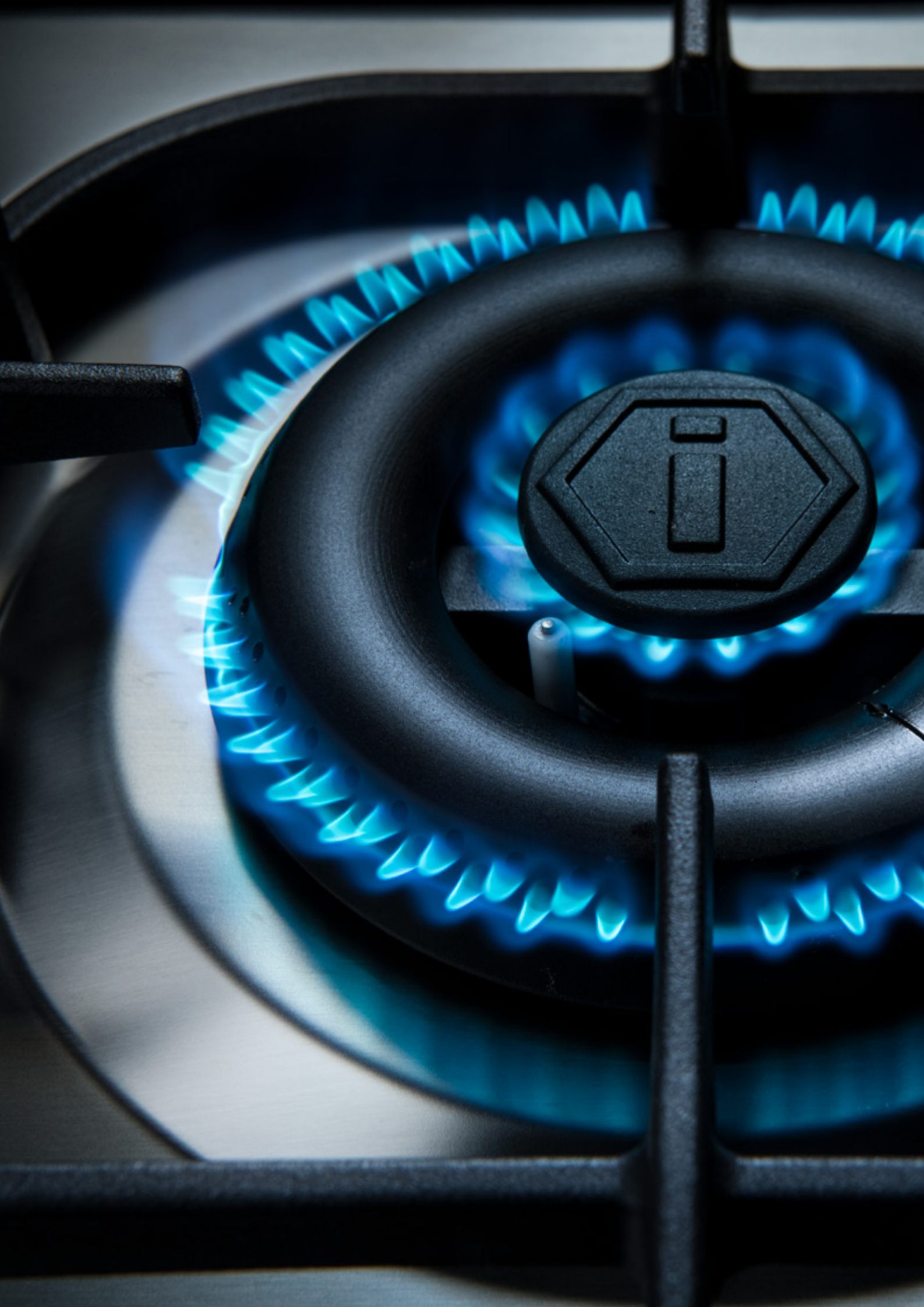
Struttura in acciaio AISI 304 con spessore 12/10, possibilità di scegliere combinazione ideale tra piano a gas fino a 9 fuochi o induzione, misto ed in diverse configurazioni.



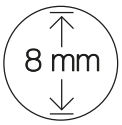
Piano cottura con griglie in ghisa

Le indistruttibili griglie in ghisa formano un piano di appoggio funzionale e sicuro per le pentole.



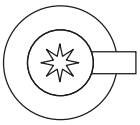


Plus piani a gas.



Piastra Fry top full size con 8mm di spessore

L'acciaio di alto spessore assicura una temperatura uniforme sull'intera superficie, per una uniforme cottura alla piastra di carne, pesce, verdure etc. Facile da pulire, può anche essere usata come piano di appoggio e di lavoro.



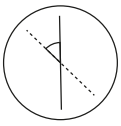
Accensione integrata sulle manopole

Basta premere la manopola del gas per fare scattare la scintilla di accensione: nulla di più facile e immediato.



Valvola di sicurezza

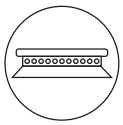
Interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Fiamma inclinata

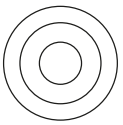
Permette una migliore resa perché distribuisce il calore su una superficie più ampia del fondo della pentola.





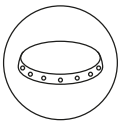
Bruciatori multigas

A fiamma stabilizzata, eliminano eventuali spegnimenti accidentali dei fuochi dovuti a correnti d'aria o traboccamenti di liquidi.



Bruciatore tripla corona

Bruciatore ad elevata potenza (4,3 kW). Adatto per wok e pentole o tegami di grandi dimensioni.



Spartifiamma in ottone

Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.



Plus piani induzione.

Indicatore calore residuo

Indica che il vetro è caldo e quindi bisogna prestare attenzione nel toccarlo e nell'appoggiarvi oggetti che potrebbero danneggiarsi.

Timer con stop automatico

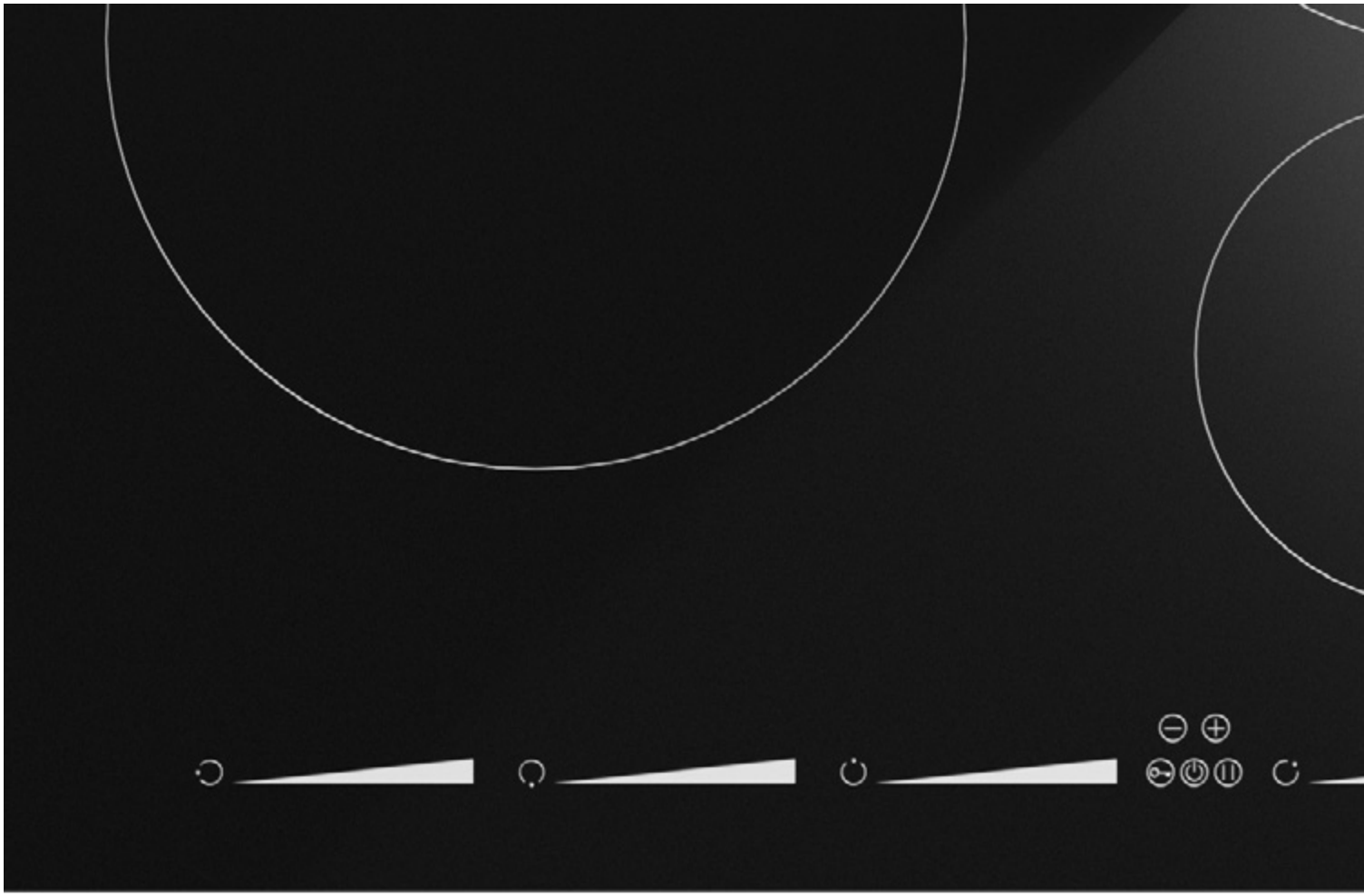
Spegne la zona in funzione allo scadere del tempo impostato.

Aspirazione integrata

Alcuni modelli sono dotati di sistema di aspirazione integrato nel piano a induzione, a vantaggio dell'ergonomia e della facilità di inserimento nello spazio, in quanto non è necessario installare la cappa.

Controllo bridge

Nei piani a induzione che ne sono dotati, consente di controllare simultaneamente 2 zone adiacenti con un unico comando come se fossero una zona singola.



Funzione Booster

Consente di concentrare tutta la potenza del piano a induzione nella zona prescelta, per accelerare i tempi di ebollizione e di cottura.

Comandi slide

Questo comodo sistema “touch control” permette, ad esempio, di aumentare oppure diminuire la temperatura di esercizio, facendo scorrere il dito da destra a sinistra o viceversa.

Sicurezza bambini

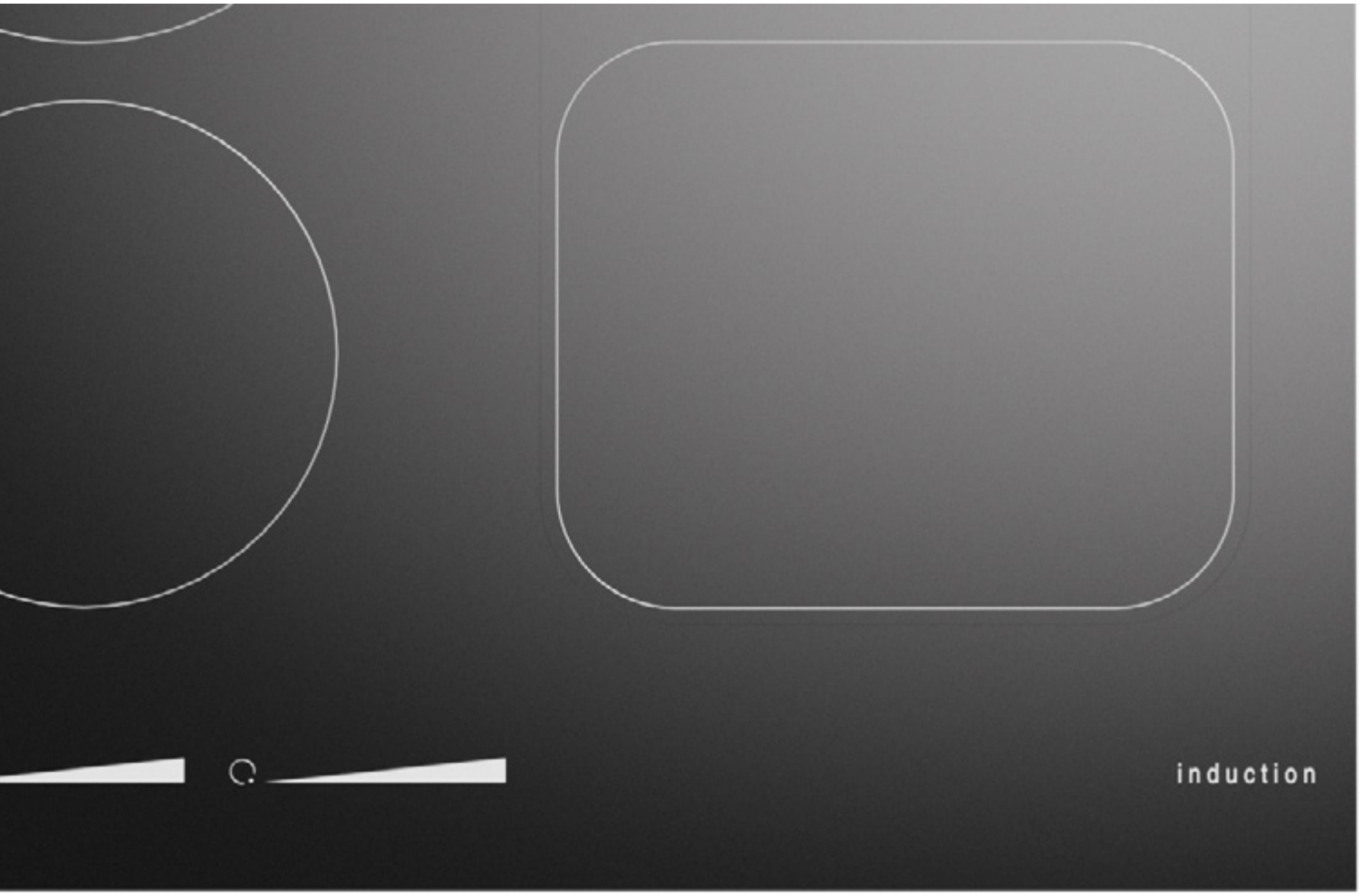
Una volta impostata questa funzione e fino a quando non viene disinserita,, il piano a induzione non si accende agendo sui comandi.

Limitatore Potenza

Nel caso in cui l'assorbimento massimo del piano a induzione superi la potenza erogata dalla rete, è possibile depotenziarli in modo da evitare il sovraccarico.

Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Se il piano si surriscalda o tracimano liquidi, interviene un dispositivo di sicurezza che interrompe il funzionamento.



4

Catalogo prodotti

086 — 087

Blocchi cottura

- Majestic
- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line



→ PM128DS3/SS
Blocco cottura Panoramagic
da 120 cm con 8 fuochi
Inox con finiture satinato

→ APM120/SS
Cappa aspirante da parete
Panoramagic da 120 cm
Inox



Majestic

I blocchi cottura Majestic sono elettrodomestici che arredano con le loro forme arrotondate, forgiate in puro acciaio e curate nei minimi dettagli. Rappresentano degli autentici gioielli di professionalità, pensati per la cucina di casa. Sono disponibili in una gamma di colori selezionati o in tonalità RAL Classic su richiesta, abbinati a preziose finiture metalliche. Proposti in un'ampia scelta dimensionale (da 70 cm a 150 cm), offrono molteplici possibilità di allestimento. Il forno è singolo nelle misure fino a 90 cm oppure doppio in quelle fino a 150 cm; il controllo è touch e la temperatura può arrivare a 320° C. Per il piano cottura si possono scegliere cinque configurazioni: bruciatori a gas dual, coupe de feu o fry top sono alcune opzioni disponibili per la versione a gas, mentre la versione a induzione totale è disponibile fino al modello da 120 cm con 7 zone cottura e funzione bridge.

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH


Bianco antico – AW


Inox – SS


Grafite mat – MG


Nero lucido – BK


Blu – MB


Rosso Borgogna – BU


Verde smeraldo – EG

RAL
Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture
Manopole, maniglie, piedini, cornici


Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B


Rame – P

Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 5 kW di serie

Piani cottura ad alta specializzazione

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Porta fredda con triplo vetro estraibile

4,3"
Display 4,3" full touch

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Piano cottura con griglie in ghisa

Controllo unico dei due forni

Porta e cassetto con sistema soft-closing

Scarico vapore

Sonda di cottura



↑ M15FDNE3/WHB
Blocco cottura Majestic da 150 cm
con 7 zone cottura e piastra Fry top
Bianco con finiture brunito

Abaco colori e finiture

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Cromo – C



Ottone – G



Rame – P



Brunito – B



Nero lucido – BK

Blu – MB

Verde smeraldo – EG

Rosso Borgogna – BU



Cromo – C



Ottone – G



Rame – P

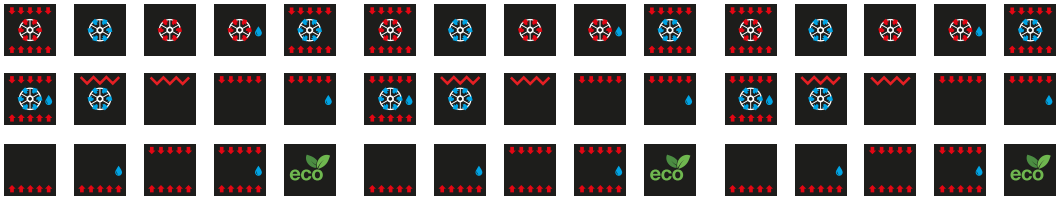


Brunito – B

Forni disponibili per blocchi cottura Majestic

Caratteristiche generali	OV80 E3 TFT S	OV76 E3 TFT S	OV60 E3 TFT S
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico da 30”	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A+	A	A+
Numero funzioni	15	15	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-320°C
Programmatore	touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	Si	Si
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	64×43,3×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	97 L	114 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	diagonale	–	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,75 kW	3,1 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1560 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	3000 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2×1050 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–

Funzioni



OV30 E3 TFT

Mini forno elettronico statico da 30 cm

A+
5
30-250°C
touch control TFT
Si
–
Luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
27,5×35,5×44 cm
43 L
Si
–
Si
con sonda elettronica
2,4 kW
800 W
800 W
1500 W
–
–



M07N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

M07DNE3

Ottone/Cromo	€ 4.072,00
Rame/Brunito	€ 4.390,00

Potenze

Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW

Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

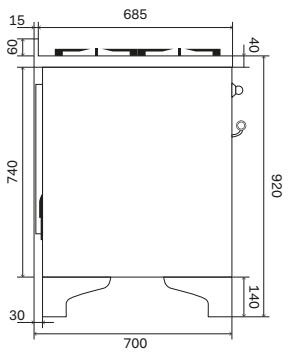
Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

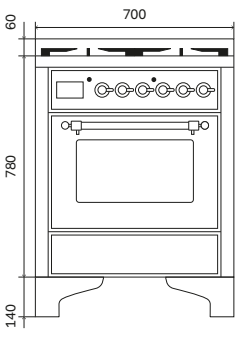
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AM70	Pannello portamestoli	AM4-70
	€ 1.981,00		€ 194,00

Disegno tecnico e misure





M30N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Forni disponibili

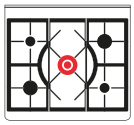
Forno elettrico

Forno principale:
OV 76 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
3,1 kW

Configurazioni

5 fuochi



Forno elettrico

M30DNE3

Ottone/Cromo	€ 4.873,00
Rame/Brunito	€ 5.154,00

Potenze

Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW

Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

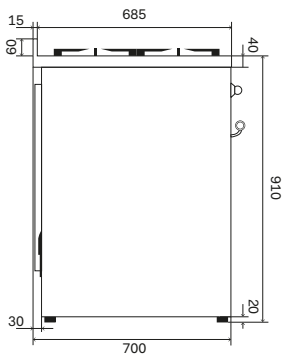
Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

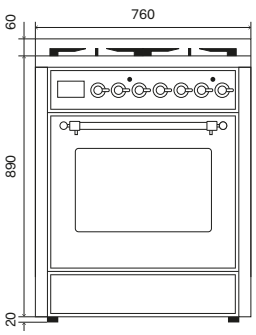
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AM76	Pannello portamestoli	AM4-76
	€ 2.051,00		€ 209,00

Disegno tecnico e misure





M09N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Forni disponibili

Forno elettrico

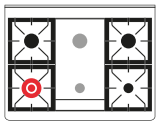
Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

Forno elettrico

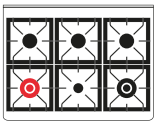
6 fuochi con fry top*



M09FDNE3

Ottone/Cromo	€ 5.665,00
Rame/Brunito	€ 5.891,00

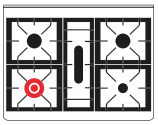
6 fuochi



M096DNE3

Ottone/Cromo	€ 5.317,00
Rame/Brunito	€ 5.558,00

Pescera

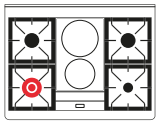


M09PDNE3

Ottone/Cromo	€ 4.967,00
Rame/Brunito	€ 5.248,00

Forno elettrico

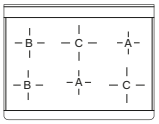
2 zone induzione



M09IDNE3

Ottone/Cromo	€ 5.700,00
Rame/Brunito	€ 5.936,00

Induzione



MI096NE3

Ottone/Cromo	€ 6.349,00
Rame/Brunito	€ 6.589,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

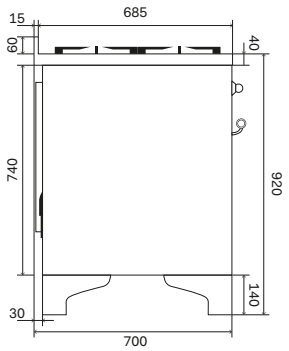
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

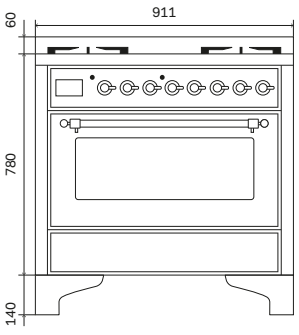
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AM90	Pannello portamestoli	AM4-90
	€ 2.078,00		€ 254,00

Disegno tecnico e misure





MD10N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3 TFT S

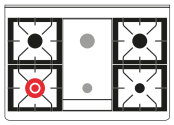
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

6 fuochi con fry top*

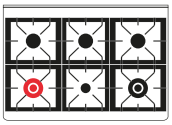


Forno elettrico

MD10FDNE3

Ottone/Cromo	€ 6.595,00
Rame/Brunito	€ 6.749,00

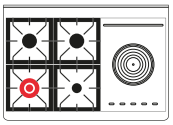
6 fuochi



MD106DNE3

Ottone/Cromo	€ 6.338,00
Rame/Brunito	€ 6.635,00

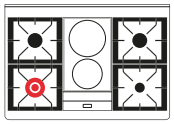
Coupe de feu



MD10SDNE3

Ottone/Cromo	€ 6.504,00
Rame/Brunito	€ 6.796,00

2 zone induzione

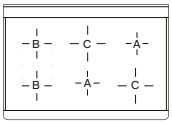


Forno elettrico

MD10IDNE3

Ottone/Cromo	€ 6.915,00
Rame/Brunito	€ 7.162,00

Induzione



MDI106NE3

Ottone/Cromo	€ 7.417,00
Rame/Brunito	€ 7.710,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

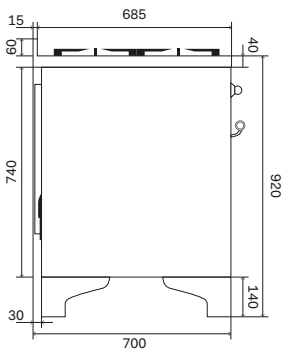
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

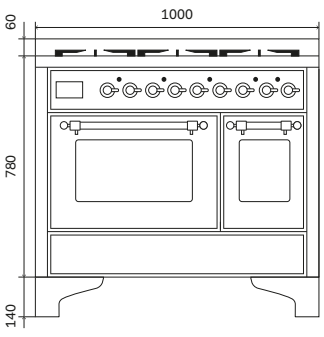
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AM100	Pannello portamestoli	AM4-100
	€ 2.134,00		€ 282,00

Disegno tecnico e misure





M12N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

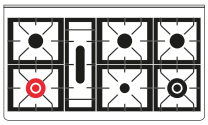
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

7 fuochi

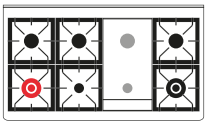


Forno elettrico

M127DNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

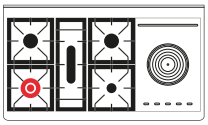
8 fuochi con fry top*



M12FDNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

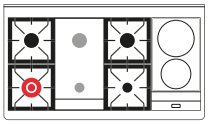
Coupe de feu



M12SDNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

6 fuochi con fry top* e 2 zone induzione

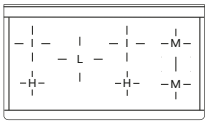


Forno elettrico

M12FIDNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

Induzione



MI127NE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

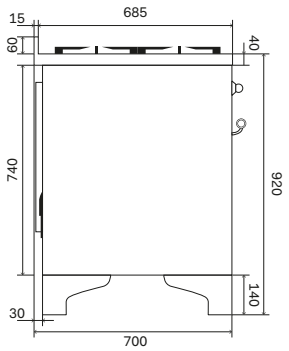
- Zona induzione Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

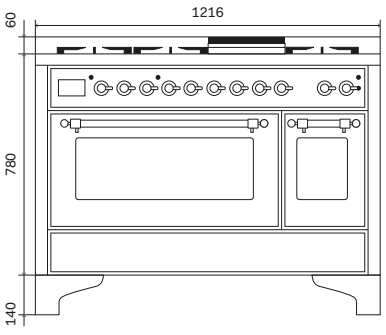
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AM120	Pannello portamestoli	AM4-120
	€ 2.572,00		€ 346,00

Disegno tecnico e misure





M15N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Forni disponibili

Forno elettrico

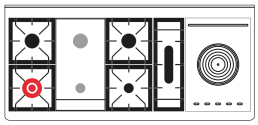
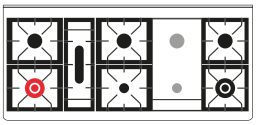
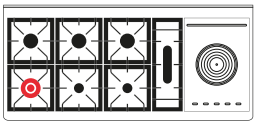
Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 60 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

	7 fuochi con fry top* e coup de feu	9 fuochi con fry top*	Coupe de feu
			
Forno elettrico	M15FSDNE3	M15FDNE3	M15SDNE3
Ottone/Cromo	€ 17.716,00	€ 17.716,00	€ 17.716,00
Rame/Brunito	€ 18.886,00	€ 18.886,00	€ 18.886,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

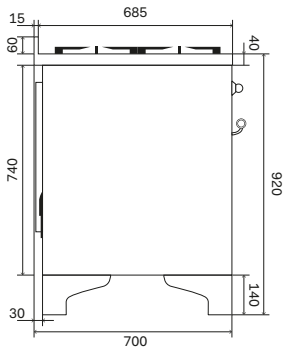
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

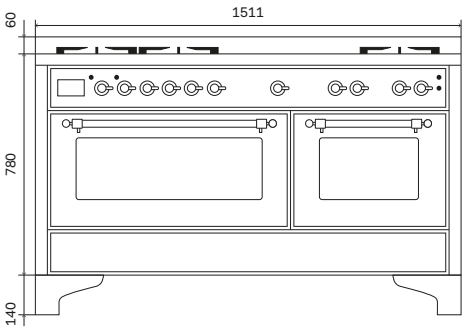
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AM150	Pannello portamestoli	AM4-150
	€ 3.009,00		€ 417,00

Disegno tecnico e misure





Panoramagic

Inimitabili nel design che unisce la tecnicità delle cucine professionali con la cultura italiana del progetto, i blocchi cottura Panoramagic sono proposti in tre modelli, tutti con schermo touch da 4,3 pollici: da 120 cm con doppio forno e controllo della temperatura puntuale, da 90 cm a 6 fuochi oppure con piano a induzione fino a 120 cm con 7 zone e funzione bridge. I piani a gas utilizzano bruciatori dual fino a 5 kW e un trattamento nanotecnologico altamente professionale per ottenere una superficie antiaderente con finitura total black.

Gamma colori
Scocca


Inox – SS


Nero opaco – MK

Finiture
Manopole, maniglie, piedini, cornici


Satinato

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 5 kW di serie

Piani cottura ad alta specializzazione

Manopole retroilluminate a LED

Piano cottura con griglie in ghisa

4,3"

Display 4,3" full touch

Controllo unico dei due forni

Porta con sistema soft-closing

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Cassetto riscaldato con sistema soft-closing

Scarico vapori

Sonda di cottura

Porta fredda con triplo vetro estraibile

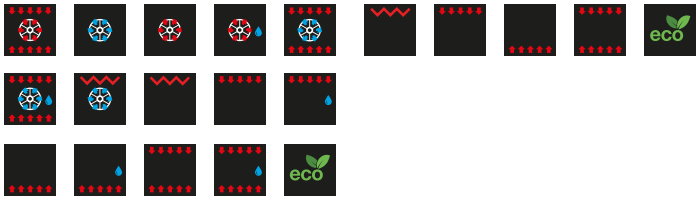


↑ PM128DS3/SS
Blocco cottura Panoramagic 120cm
Scocca e finiture acciaio

Forni disponibili per blocchi cottura Panoramagic

Caratteristiche generali	OV80 E3 TFT S	OV30 E3 TFT
	Forno elettronico da 80 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
Classe energetica	A+	A+
Numero funzioni	15	5
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-250°C
Programmatore	touch control TFT	touch control TFT
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si
Sonda di cottura	Si	–
Illuminazione	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si
Caratteristiche cavità		
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	27,5×35,5×44 cm
Capacità	97 L	43 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	–
Girarrosto	diagonale	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi		
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,4 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	800 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	800 W
Grill elettrico	2150 W	1500 W
Resistenza circolare	2100 W	–
Bruciatore inferiore a gas	–	–

Funzioni




PANORAMAGIC

PM09-MK



Gamma colori

Scocca

Nero opaco – MK

Finiture

Satinato

Forni disponibili

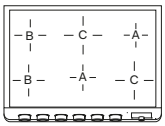
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

Induzione



Forno elettrico

PMI09S3

Satinato € 7.243,00

Potenze

B Zona induzione
Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW

A Zona induzione
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

B Zona induzione
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

C Zona induzione
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

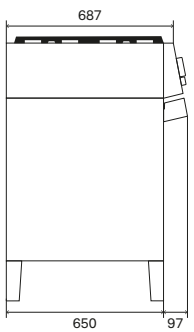
Complementi e accessori

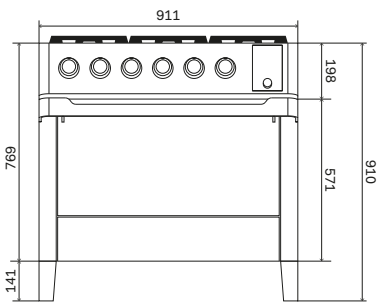
→ p. 308

Cappa APM90 € 2.403,00

Pannello portamestoli AM4-90 € 254,00

Disegno tecnico e misure





PM12-MK



Gamma colori

Scocca

Nero opaco – MK

Finiture

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

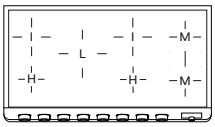
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

Induzione



Forno elettrico

PMI127S3

Satinato € 14.834,00

Potenze

- Zona induzione Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW

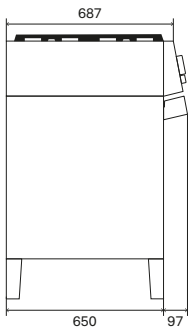
Complementi e accessori

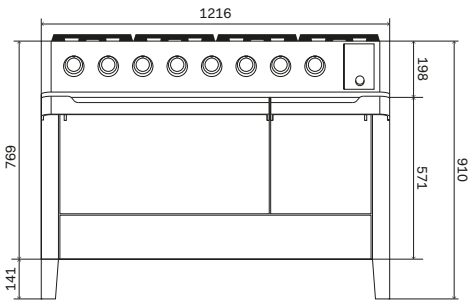
→ p. 308

Cappa APM120 € 3.117,00

Pannello portamestoli AM4-120 € 346,00

Disegno tecnico e misure





PM09



Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture

Satinato

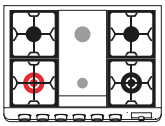
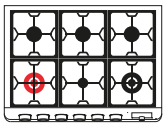
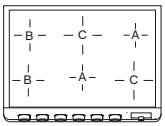
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

	6 fuochi con fry top*	6 fuochi	Induzione
			
Forno elettrico	PM09FDS3	PM096DS3	PMI09S3
	Satinato € 6.908,00	Satinato € 6.442,00	Satinato € 7.243,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT003 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

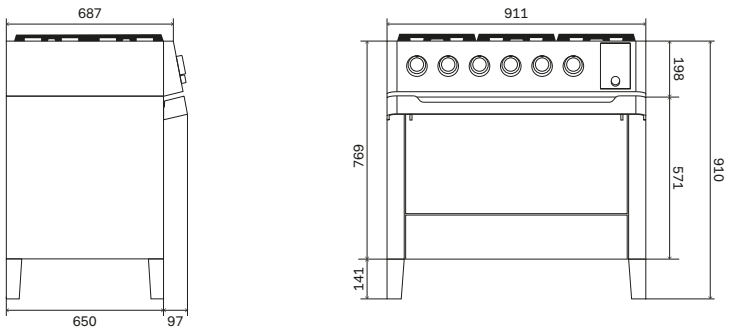
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	APM90	Pannello portamestoli	AM4-90
	€ 2.403,00		€ 254,00

Disegno tecnico e misure



PM12

archiproducts
DESIGN AWARDS
WINNER 2021



Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

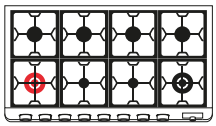
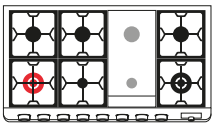
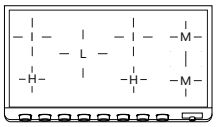
Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

	8 fuochi	8 fuochi con fry top*	Induzione
			
Forno elettrico	PM128DS3	PM12FDS3	PMI127S3
	Satinato € 13.221,00	Satinato € 13.689,00	Satinato € 14.834,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT003 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

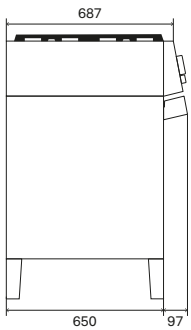
- Zona induzione Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

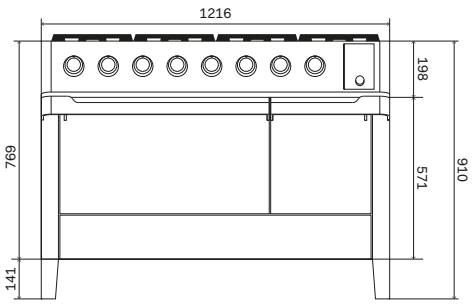
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	APM120	Pannello portamestoli	AM4-120
	€ 3.117,00		€ 346,00

Disegno tecnico e misure





Nostalgie

I blocchi cottura Nostalgie integrano tecnologie altamente professionali e materiali di eccellenza con uno stile classico che non smette mai di emozionare. Protagonisti indiscussi della cucina, offrono una scelta completa di dimensioni (da 60 cm a 150 cm) e svariate configurazioni: è possibile scegliere il piano a induzione filo top fino a 7 zone cottura con funzione bridge per la versione da 120 cm, forno singolo o doppio, colori standard o tonalità RAL su richiesta, diverse finiture e accessori.
Disponibili come optional solo per la collezione Nostalgie, le cornici Noblesse sono più di un dettaglio: un segno grafico prezioso che incornicia i frontali, intonandosi alle finiture metalliche delle maniglie e delle manopole. La porta cieca ispirata al passato è un altro optional che arricchisce con eleganza lo stile di Nostalgie.

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH


Bianco antico – AW


Inox – SS


Grafite mat – MG


Nero lucido – BK


Blu – MB


Rosso Borgogna – BU


Verde smeraldo – EG

RAL
Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture
Manopole, maniglie, piedini, cornici (optional)


Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B


Rame – P

Bruciatori opzionali Dual a gas con potenza fino a 5 kW

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Piani cottura ad alta specializzazione

Piano cottura con griglie in ghisa

Controllo unico dei due forni

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Porta e cassetto con sistema soft closing

Porta fredda con triplo vetro estraibile

Scarico vapore

Quick start



↑ P15SNE3/MGP
Blocco cottura Nostalgie da 150 cm
Scocca Grafite mat e finiture Rame

Abaco colori e finiture

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Cromo – C



Ottone – G



Rame – P



Brunito – B



↓ Modelli rappresentati
con cornici Noblesse opzionali

Nero lucido – BK

Blu – MB

Verde smeraldo – EG

Rosso Borgogna – BU



Cromo – C



Ottone – G



Rame – P

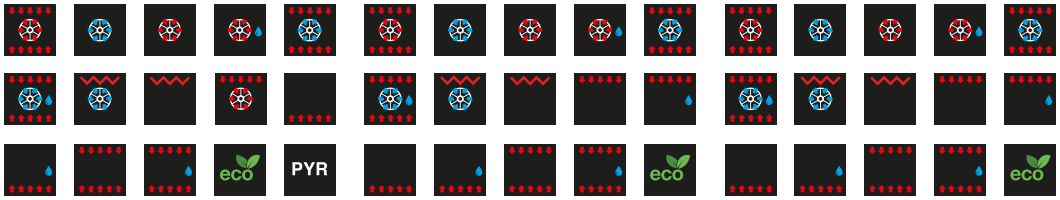


Brunito – B

Forni disponibili per blocchi cottura Nostalgie

Caratteristiche generali	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	Forno pirolitico da 80 cm	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	15	15	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	touch control TFT	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	–	–
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	97 L	97 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	-	diagonale	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1350 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	3,70 kW	2,70 kW

Funzioni



OV40 E3	OV30 E3
Midi forno elettronico statico da 40 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
elettronico	elettronico
Si	Si
–	–
Luce interna	Luce interna
Si	Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si
con smalto easy clean	con smalto easy clean
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 L	43 L
Si	Si
–	–
Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
–	–
–	–





P06N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

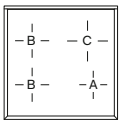
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

	4 fuochi	Induzione
		
Forno elettrico	P06NE3 *	PI064NE3
Ottone/Cromo	€ 2.961,00	€ 3.986,00
Rame/Brunito	€ 3.123,00	€ 4.110,00

Potenze

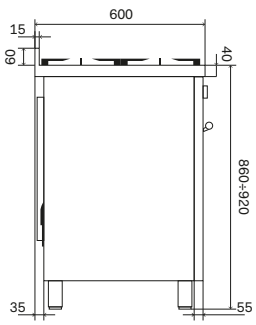
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

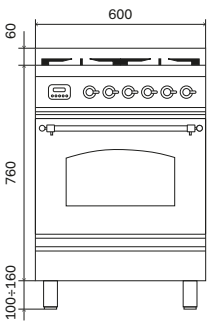
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AG60	Pannello portamestoli	AP4-60
	€ 1.368,00		€ 188,00

Disegno tecnico e misure





P07N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

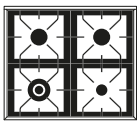
Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

P07NE3 *

Ottone/Cromo	€ 2.961,00
Rame/Brunito	€ 3.123,00

Potenze

Bruciatore
a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW

Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

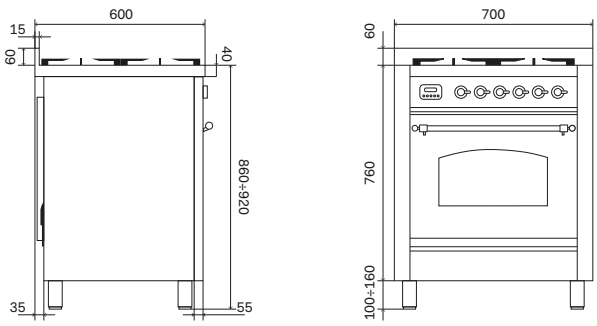
* Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 152

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AG70	Pannello portamestoli	AP4-70
	€ 1.431,00		€ 194,00

Disegno tecnico e misure



P09N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA, optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

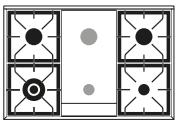
Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

Forno elettrico

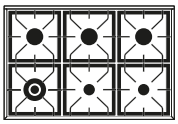
6 fuochi con fry top*



P09FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.241,00
Rame/Brunito	€ 4.392,00

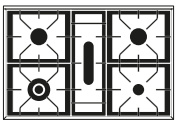
6 fuochi



P096NE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.915,00
Rame/Brunito	€ 4.038,00

Pescera

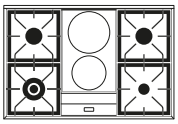


P09PNE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.903,00
Rame/Brunito	€ 3.957,00

Forno elettrico

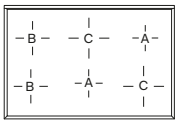
2 zone induzione



P09INE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.069,00
Rame/Brunito	€ 4.220,00

Induzione



PI096NE3

Ottone/Cromo	€ 5.017,00
Rame/Brunito	€ 5.140,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze



Zona induzione Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW



Zona induzione
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW



Zona induzione
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW



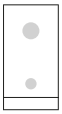
Zona induzione
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW



Induzione
a due zone
2×1,85 kW
max. 3,7 kW



Bruciatore
a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW



Piastra Fry Top
due bruciatori
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW



Pescera
3,1 kW / 1,1 kW



Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW



* Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 152

Complementi e accessori

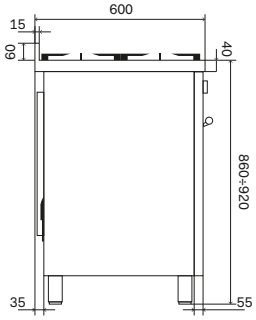
→ p. 308

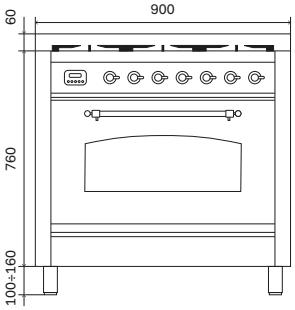
Cappa	AG90
	€ 1.476,00

Cappa	ANB90
Ottone/Cromo	€ 3.055,00
Rame/Brunito	€ 3.360,00

Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 254,00

Disegno tecnico e misure





PD09N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

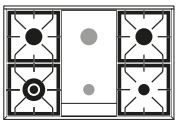
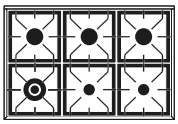
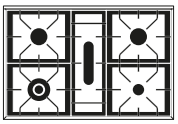
Forno principale:
OV 60 E3

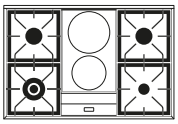
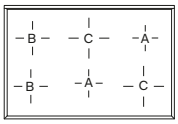
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 30 E3

Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

	6 fuochi con fry top*	6 fuochi	Pescera
			
Forno elettrico	PD09FNE3 *	PD096NE3 *	PD09PNE3 *
Ottone/Cromo	€ 5.078,00	€ 4.730,00	€ 4.741,00
Rame/Brunito	€ 5.254,00	€ 4.913,00	€ 4.831,00

	2 zone induzione	Induzione
		
Forno elettrico	PD09INE3 *	PDI096NE3
Ottone/Cromo	€ 5.346,00	€ 5.810,00
Rame/Brunito	€ 5.516,00	€ 5.974,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

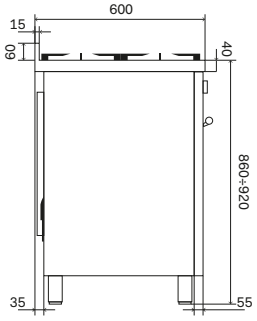
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

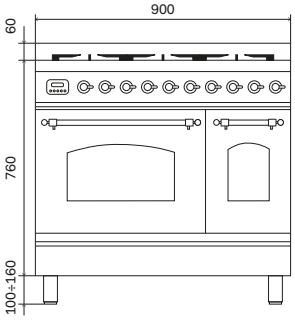
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AG90	Cappa	ANB90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.476,00	Ottone/Cromo	€ 3.055,00		€ 254,00
		Rame/Brunito	€ 3.360,00		

Disegno tecnico e misure





PD10N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

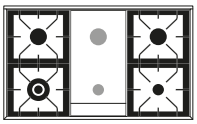
Forno secondario:
OV 40 E3

Assorbimento massimo:
2,6 kW

Configurazioni

Forno elettrico

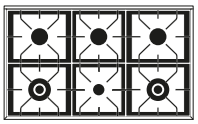
6 fuochi con fry top*



PD10FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.303,00
Rame/Brunito	€ 5.573,00

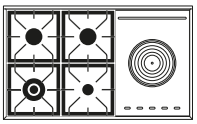
6 fuochi



PD106NE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.975,00
Rame/Brunito	€ 5.244,00

Coupe de feu

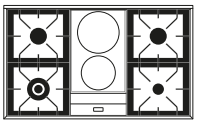


PD10SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.212,00
Rame/Brunito	€ 5.482,00

Forno elettrico

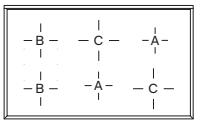
2 zone induzione



PD10INE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.642,00
Rame/Brunito	€ 5.912,00

Induzione



PDI106NE3

Ottone/Cromo	€ 6.176,00
Rame/Brunito	€ 6.312,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

Complementi e accessori

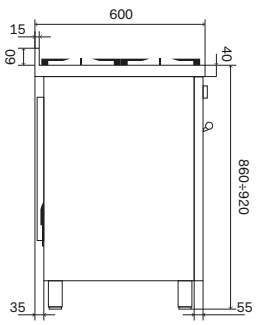
→ p. 308

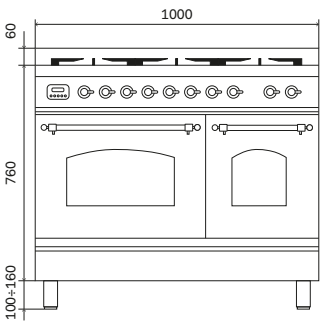
Cappa	AG100
	€ 1.511,00

Cappa	ANB100
Ottone/Cromo	€ 3.289,00
Rame/Brunito	€ 3.618,00

Pannello portamestoli	AP4-100
	€ 282,00

Disegno tecnico e misure





P12N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

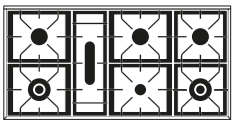
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3

Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

7 fuochi

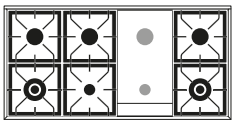


Forno elettrico

P127NE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

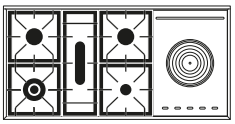
8 fuochi con fry top*



P12FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

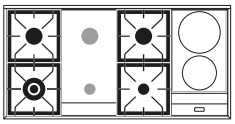
Coupe de feu



P12SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

6 fuochi con fry top* e 2 zone induzione

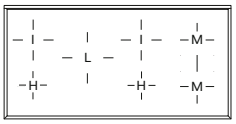


Forno elettrico

P12FINE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

Induzione



PI127NE3

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

- Zona induzione Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

Complementi e accessori

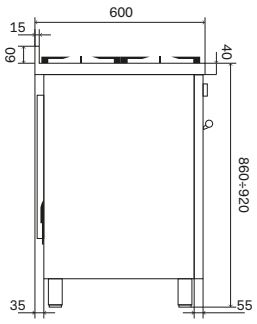
→ p. 308

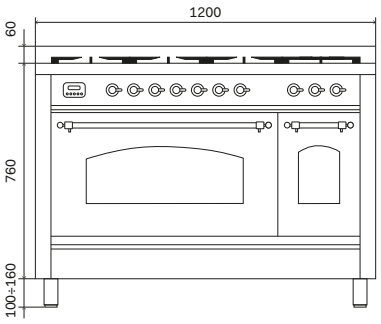
Cappa	AG120
	€ 1.903,00

Cappa	ANB120
Ottone/Cromo	€ 3.525,00
Rame/Brunito	€ 3.876,00

Pannello portamestoli	AP4-120
	€ 346,00

Disegno tecnico e misure





P15N



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

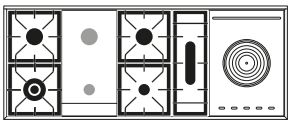
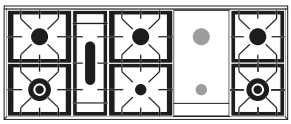
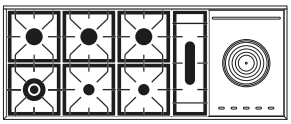
Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:	Forno secondario:
OV 80 E3	OV 60 E3
Assorbimento massimo: 2,75 kW	Assorbimento massimo: 2,45 kW

Configurazioni

	7 fuochi con fry top* e coup de feu	9 fuochi con fry top*	Coupe de feu
			
Forno elettrico	P15FSNE3 *	P15FNE3 *	P15SNE3 *
Ottone/Cromo	€ 15.124,00	€ 15.124,00	€ 15.124,00
Rame/Brunito	€ 15.461,00	€ 15.461,00	€ 15.461,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

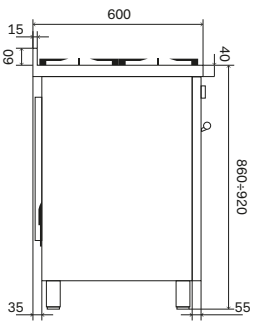
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

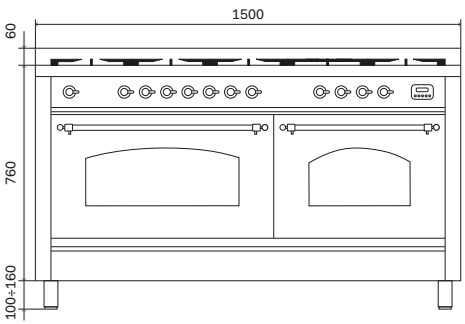
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AG150	Cappa	ANB150	Pannello portamestoli	AP4-150
	€ 2.188,00	Ottone/Cromo	€ 3.995,00		€ 417,00
		Rame/Brunito	€ 4.393,00		

Disegno tecnico e misure





P36N

WITH
Pyrolytic
OVEN



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Blu – MB
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL — Ral Classic – RA
  optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

- Ottone – G
- Rame – P
- Cromo – C
- Brunito – B

Versione porta cieca optional
optional + € 400,00

Codice ordine: aggiungere la lettera "Q" prima della "N"

Cornici Noblesse
optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

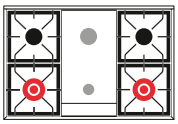
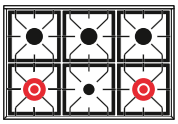
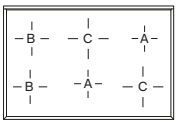
Forno principale:
OV 80 PY TFT S

Assorbimento massimo:
3,65 kW

Cassetto riscaldato:
WD

Assorbimento massimo:
0,6 kW

Configurazioni

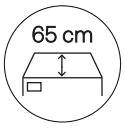
	6 fuochi con fry top*	6 fuochi	Induzione
			
Forno elettrico	P36FDDNSY	P366DDNSY	PI366NSY
Ottone/Cromo	€ 6.067,00	€ 5.755,00	€ 6.447,00
Rame/Brunito	€ 6.219,00	€ 5.905,00	€ 6.599,00

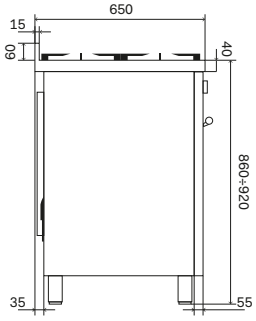
* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

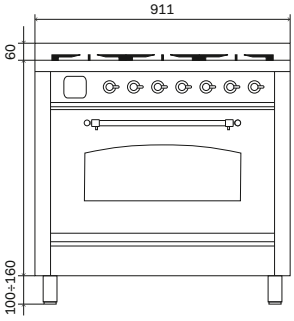
Potenze

- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

Disegno tecnico e misure







Professional Plus

I blocchi cottura Professional Plus si ispirano alle cucine dei migliori ristoranti, portando nello spazio domestico grandi doti di robustezza, ergonomia e operatività. Offrono diverse opzioni di allestimento, dal doppio forno ai piani cottura a gas o a induzione.
I piani cottura a gas disponibili vanno da 60 cm fino a 150 cm con un massimo di 8 fuochi e possono essere integrati con coup de feu e piastra fry top.
I piani cottura a induzione sono filo top, da 90 cm fino a 120 cm: quest'ultima versione è dotata di ben 7 zone cottura e della funzione bridge.
La possibilità di scegliere diverse dimensioni, colori standard o su richiesta e finiture metalliche, consente un perfetto inserimento in ogni contesto d'arredo.

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH


Inox – SS


Grafite mat – MG


Nero lucido – BK



Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture
Manopole, maniglie


Satinato

Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 5 kW opzionali

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Piani cottura ad alta specializzazione

Piano cottura con griglie in ghisa

Controllo unico dei due forni

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Porta e cassetto con sistema soft closing

Porta fredda con triplo vetro estraibile

Scarico vapore



↑ P15FWE3/SS
Blocco cottura Professional Plus da 150 cm
Scocca Inox e finiture Satinato

Abaco colori e finiture

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Satinato









Manopole Professional: visibilmente funzionali.

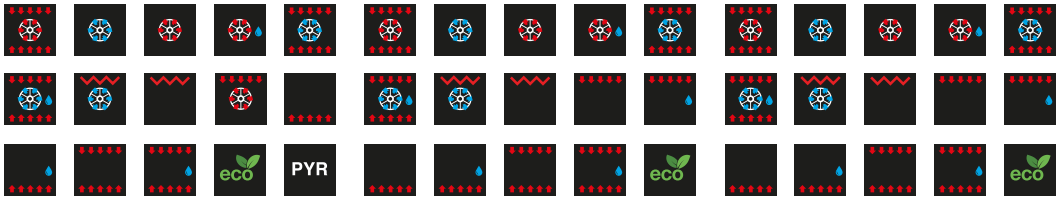
Create in esclusiva per i blocchi Professional Plus, le manopole sono interamente in alluminio con diametro maggiorato e una grafica particolarmente chiara e leggibile. Grazie alla speciale zigrinatura, derivata dall'esperienza nella cucina professionale, trasmettono una piacevole sensazione di controllo e possono essere utilizzare facilmente anche con i guanti.



Forni disponibili per blocchi cottura Professional Plus

Caratteristiche generali	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	Forno pirolitico da 80 cm	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	15	15	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	touch control TFT	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	–	–
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	97 L	97 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	-	diagonale	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1350 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	3,70 kW	2,70 kW

Funzioni



OV40 E3	OV30 E3
Midi forno elettronico statico da 40 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
elettronico	elettronico
Si	Si
–	–
Luce interna	Luce interna
Si	Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si
con smalto easy clean	con smalto easy clean
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 L	43 L
Si	Si
–	–
Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
–	–
–	–





P06W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

RAL
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

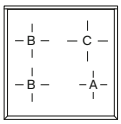
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

	4 fuochi	Induzione
		
Forno elettrico	P06WE3 *	PI064WE3
	Satinato € 2.948,00	Satinato € 4.034,00

Potenze

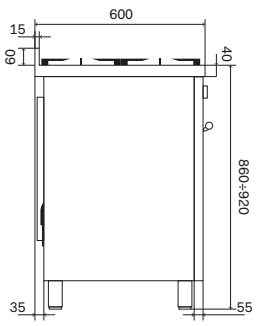
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

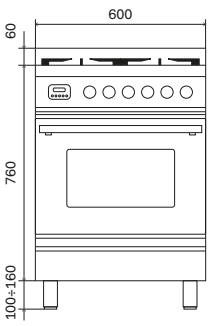
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGQ60	Pannello portamestoli	AP4-60
	€ 1.601,00		€ 188,00

Disegno tecnico e misure





P07W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

RAL
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

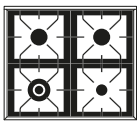
Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

P07WE3 *

Satinato € 2.948,00

Potenze

Bruciatore
a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW

Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

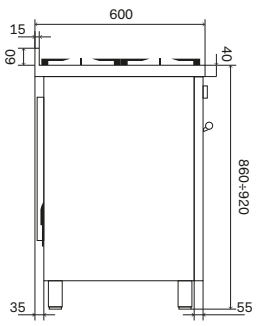
* Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 152

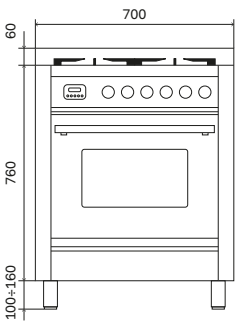
Complementi
e accessori
→ p. 308

Cappa AGQ70
€ 1.633,00

Pannello portamestoli AP4-70
€ 194,00

Disegno tecnico
e misure





P09W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Nero lucido – BK
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

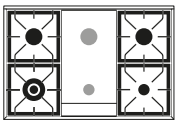
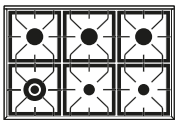
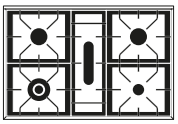
Forni disponibili

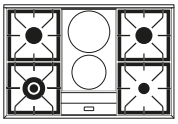
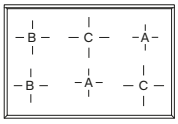
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

	6 fuochi con fry top**	6 fuochi	Pescera
			
Forno elettrico	P09FWE3 *	P096WE3 *	P09PWE3 *
	Satinato € 4.200,00	Satinato € 3.886,00	Satinato € 3.849,00

	2 zone induzione	Induzione
		
Forno elettrico	P09IWE3 *	PI096WE3
	Satinato € 4.028,00	Satinato € 4.987,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

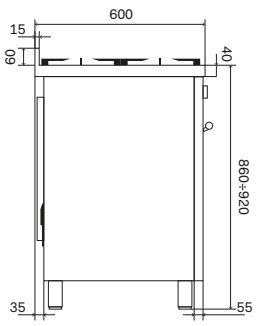
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

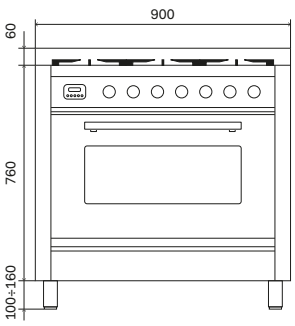
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGQ90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.762,00		€ 254,00

Disegno tecnico e misure





PD09W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Nero lucido – BK
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

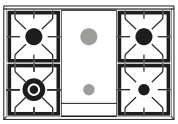
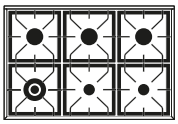
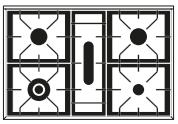
Satinato

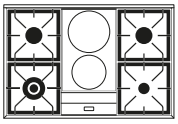
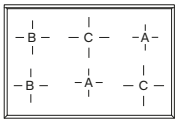
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:	Forno secondario:
OV 60 E3	OV 30 E3
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 2,4 kW

Configurazioni

	6 fuochi con fry top**	6 fuochi	Pescera
			
Forno elettrico	PD09FWE3 *	PD096WE3 *	PD09PWE3 *
	Satinato € 5.020,00	Satinato € 4.687,00	Satinato € 4.674,00

	2 zone induzione	Induzione
		
Forno elettrico	PD09IWE3 *	PDI096WE3
	Satinato € 5.297,00	Satinato € 5.751,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

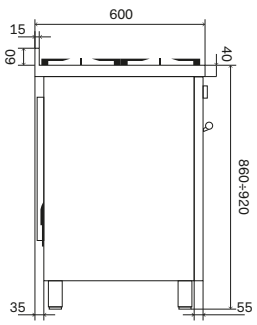
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

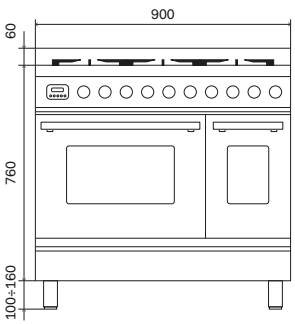
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGQ90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.762,00		€ 254,00

Disegno tecnico e misure





PD10W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

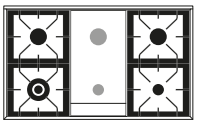
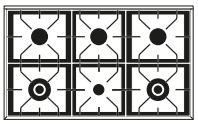
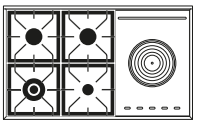
Forno principale:
OV 60 E3

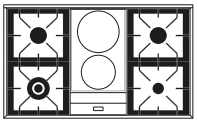
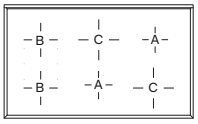
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 40 E3

Assorbimento massimo:
2,6 kW

Configurazioni

	6 fuochi con fry top**	6 fuochi	Coupe de feu
			
Forno elettrico	PD10FWE3 *	PD106WE3 *	PD10SWE3 *
	Satinato € 5.246,00	Satinato € 4.916,00	Satinato € 5.155,00

	2 zone induzione	Induzione
		
Forno elettrico	PD10IWE3 *	PDI106WE3
	Satinato € 5.575,00	Satinato € 6.137,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

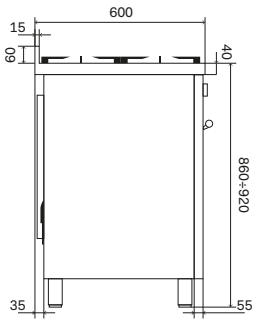
- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

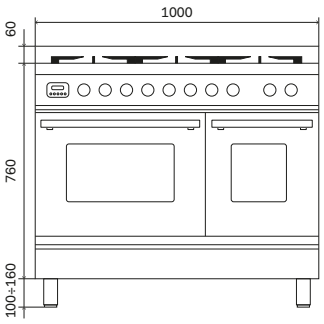
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGQ100	Pannello portamestoli	AP4-100
	€ 1.851,00		€ 282,00

Disegno tecnico e misure





P12W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Nero lucido – BK
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

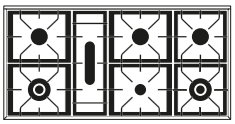
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

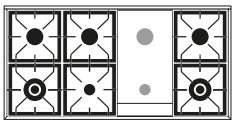
7 fuochi



Forno elettrico

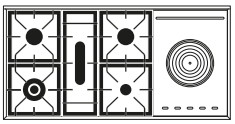
P127WE3
Satinato € 10.071,00

8 fuochi con fry top**



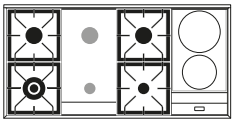
P12FWE3 *
Satinato € 10.071,00

Coupe de feu



P12SWE3 *
Satinato € 10.071,00

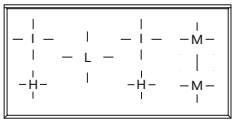
6 fuochi con fry top** e 2 zone induzione



Forno elettrico

P12FIWE3 *
Satinato € 10.071,00

Induzione



PI127WE3
Satinato € 10.071,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

- Zona induzione Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zona induzione 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Induzione a due zone 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

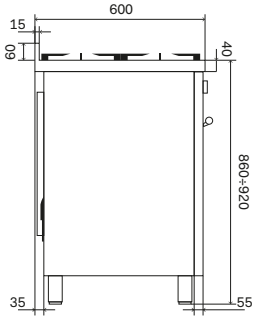
Complementi e accessori

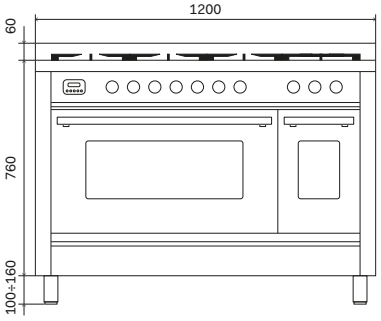
→ p. 308

Cappa AGQ120
€ 2.382,00

Pannello portamestoli AP4-120
€ 346,00

Disegno tecnico e misure





P15W



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

RAL
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

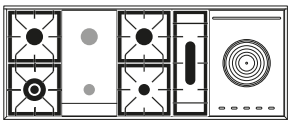
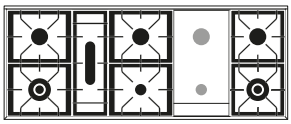
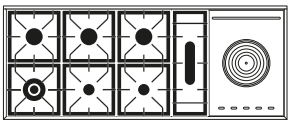
Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

	7 fuochi con fry top** e coup de feu	9 fuochi con fry top**	Coupe de feu
			
Forno elettrico	P15FSWE3 *	P15FWE3 *	P15SWE3 *
	Satinato € 15.124,00	Satinato € 15.124,00	Satinato € 15.124,00

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

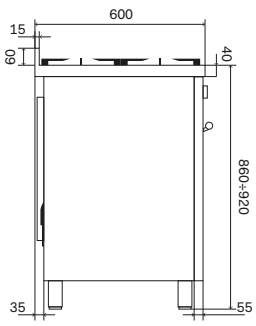
- Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Pescera 3,1 kW / 1,1 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152

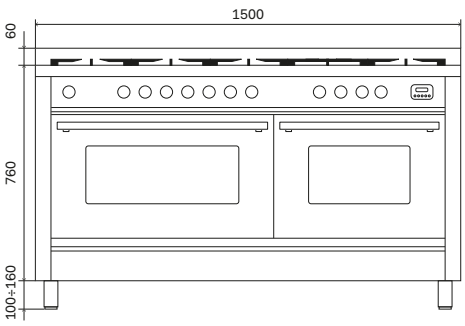
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGQ150	Pannello portamestoli	AP4-150
	€ 2.786,00		€ 417,00

Disegno tecnico e misure





P36W

WITH
Pyrolytic
OVEN



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Nero lucido – BK
RAL
Ral Classic – RA
optional + € 800

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

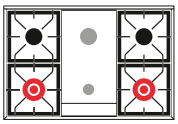
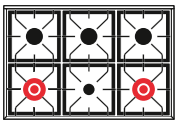
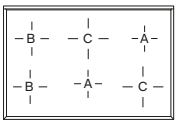
Forno principale:
OV 80 PY TFT S

Assorbimento massimo:
3,65 kW

Cassetto riscaldato:
WD

Assorbimento massimo:
0,6 kW

Configurazioni

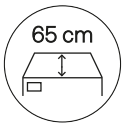
	6 fuochi con fry top**	6 fuochi	Induzione
			
Forno elettrico	P36FDDWSY	P366DDWSY	PI366WSY
	Satinato € 6.027,00	Satinato € 5.713,00	Satinato € 6.406,00

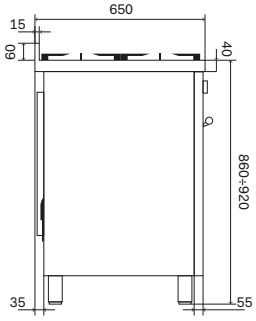
* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

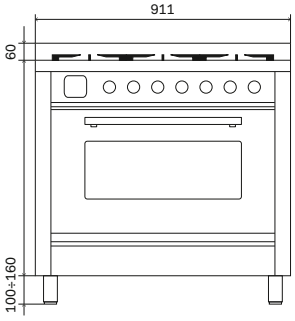
Potenze

- Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

Disegno tecnico e misure







Pro Line

Pensati per un facile inserimento nell'arredamento della cucina di casa, con dimensioni che variano da 60 cm a 120 cm, i blocchi cottura Pro Line offrono prestazioni senza compromessi, concentrandosi sull'essenziale: dal piano cottura con diverse tipologie e possibili configurazioni, al forno multifunzione in versione singola o doppia con temperature che vanno dai 30° C ai 300° C. Pensati e realizzati per durare a lungo nel tempo, sono proposti in una scelta di colori che permette di creare ambienti moderni con un'estetica fresca e raffinata.

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH


Bianco antico – AW


Inox – SS


Grafite mat – MG


Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie


Satinato

Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Piani cottura ad alta specializzazione

Bruciatori doppia corona con potenza fino a 4,3kW

Piano cottura con griglie in ghisa

Porta fredda con triplo vetro estraibile

Porta con sistema soft closing



↑ LD10FWM3/MG
Blocco cottura Pro Line da 100 cm
Scocca Grafite mat e finiture Satinato

Abaco colori e finiture

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Satinato







Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Satinato





L09 Limited edition

ILVE
Limited Edition
Pro Line

Grafite
mat – MG

Grigio
Lusso – GR

Nero
opaco – D

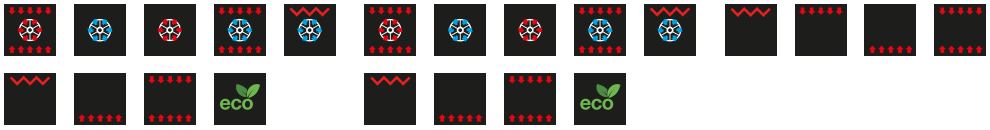




Forni disponibili per blocchi cottura Pro Line

Caratteristiche generali	OV80 M3	OV60 M3	OV40 E
	Forno multifunzione da 80 cm	Forno multifunzione da 60 cm	Midi forno elettrico statico da 40 cm
Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	9	9	4
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programmatore	Elettronico	Elettronico	–
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	–
Sonda di cottura	–	–	–
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	–	–	–
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	36,5×35,5×44 cm
Capacità	97 L	65 L	57 L
Scarico vapori	–	–	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	–
Girarrosto	–	–	Si
Termostato	analogico	analogico	analogico
Consumi			
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	850 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1100 W	950 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	1600 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	–
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–

Funzioni



OV30 E

Mini forno elettrico statico da 30 cm

A

4

50-250°C

–

–

–

Luce interna

Si

Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)

tangenziale di raffreddamento

–

con smalto easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

Si

–

Si

analogico

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

–

–



L09-GRD

ILVE
Limited Edition
Pro Line



Gamma colori
Scocca

Grigio lusso – GR

Finiture
Manopole, maniglie

Nero opaco – D

Forni disponibili

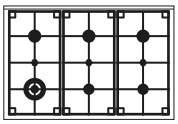
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

L096WM3

Nero opaco € 3.341,00

Potenze

Bruciatore
a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW

Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

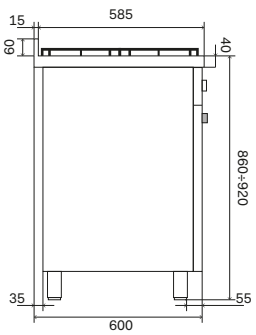
Complementi
e accessori

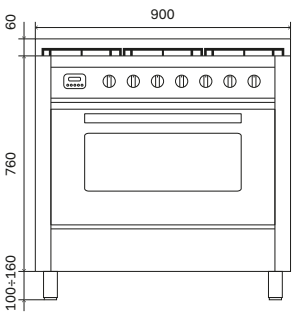
→ p. 308

Cappa	AGK90
Inox	€ 748,00
Grigio Lusso	€ 949,00

Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 254,00

Disegno tecnico
e misure





L09-MGD

ILVE
Limited Edition
Pro Line



Gamma colori
Scocca

Grafite mat – MG

Finiture
Manopole, maniglie

Nero opaco – D

Forni disponibili

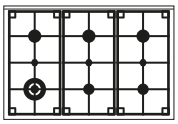
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

L096WM3

Nero opaco € 3.341,00

Potenze

Bruciatore a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW

Bruciatore grande
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

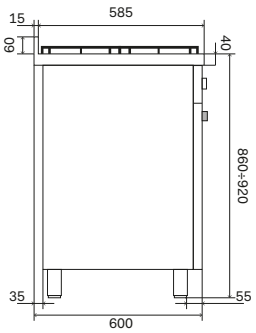
Complementi e accessori

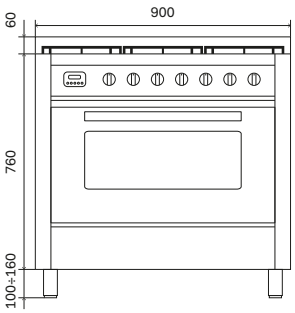
→ p. 308

Cappa	AGK90
Inox	€ 748,00
Grafite mat	€ 949,00

Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 254,00

Disegno tecnico e misure





L06



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie

- Satinato

Forni disponibili

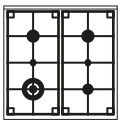
Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 M3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

L06WM3

Satinato € 2.453,00

Potenze

Bruciatore
a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW

Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

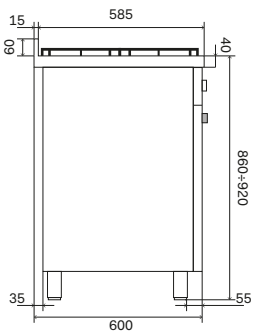
Complementi e accessori

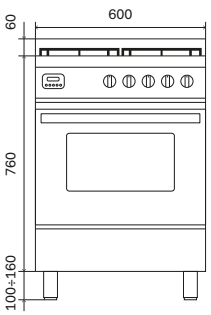
→ p. 308

Cappa	AGK60
Inox	€ 726,00

Pannello portamestoli	AP4-60
	€ 188,00

Disegno tecnico e misure





L09



Gamma colori
Scocca

- Bianco antico – AW
- Bianco – WH
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie

- Satinato

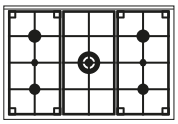
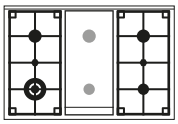
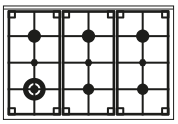
Forni disponibili

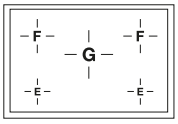
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

	5 fuochi	6 fuochi con fry top*	6 fuochi
			
Forno elettrico	L09CWM3	L09FWM3	L096WM3
	Satinato € 2.940,00	Satinato € 3.256,00	Satinato € 3.141,00

	Induzione
	
Forno elettrico	LBI09WM3
	Satinato € 3.955,00

* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

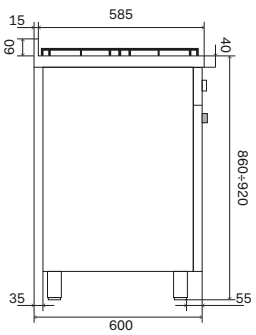
- Zona induzione Ø 175 mm 2 kW / 1,4 kW
- Zona induzione Ø 215 mm 3 kW / 2,3 kW
- Zona induzione Ø 265 mm 3 kW / 2,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

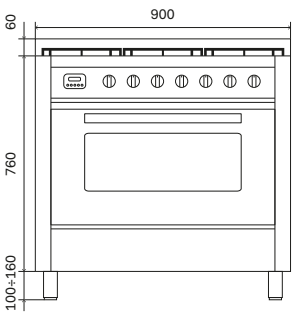
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGK90	Pannello portamestoli	AP4-90
Inox	€ 748,00		€ 254,00

Disegno tecnico e misure





LD09



Gamma colori
Scocca

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

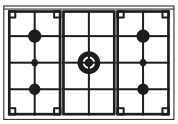
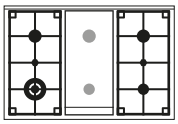
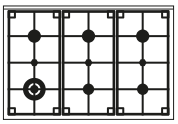
Forno principale:
OV 60 M3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

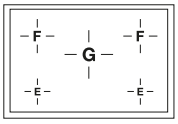
Forno secondario:
OV 30 E

Assorbimento massimo:
1,7 kW

Configurazioni

	5 fuochi	6 fuochi con fry top*	6 fuochi
			
Forno elettrico	LD09CWM3	LD09FWM3	LD096WM3
	Satinato € 3.463,00	Satinato € 3.786,00	Satinato € 3.670,00

Induzione



Forno elettrico	LDBI09WM3
	Satinato € 4.811,00

* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

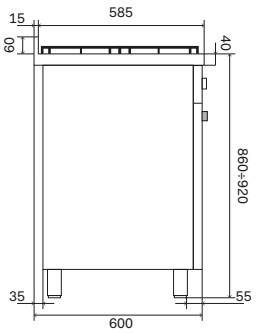
- E — Zona induzione Ø 175 mm 2 kW / 1,4 kW
- F — Zona induzione Ø 215 mm 3 kW / 2,3 kW
- G — Zona induzione Ø 265 mm 3 kW / 2,3 kW
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

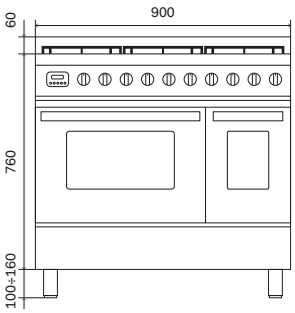
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGK90	Cappa	AGK90-GR	Cappa	AGK90-MG
Inox	€ 748,00		€ 949,00		€ 949,00

Disegno tecnico e misure





LD10



Gamma colori
Scocca

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

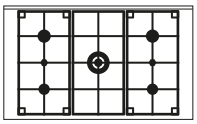
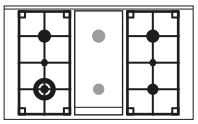
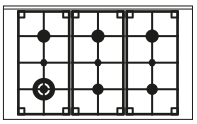
Forno principale:
OV 60 M3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 40 E

Assorbimento massimo:
1,9 kW

Configurazioni

	5 fuochi	6 fuochi con fry top*	6 fuochi
			
Forno elettrico	LD10CWM3	LD10FWM3	LD106WM3
	Satinato € 3.642,00	Satinato € 4.013,00	Satinato € 3.838,00

* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

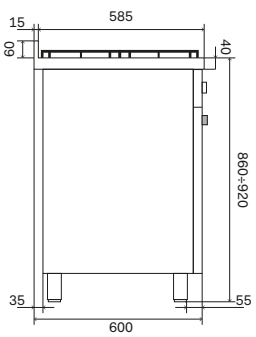
- Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW

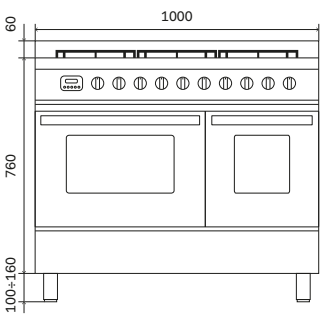
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGK100	Pannello portamestoli	AP4-100
Inox	€ 770,00		€ 282,00

Disegno tecnico e misure





L12



Gamma colori
Scocca

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

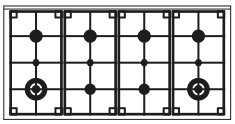
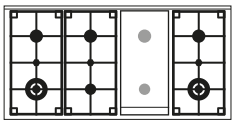
Forno principale:
OV 80 M3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E

Assorbimento massimo:
1,7 kW

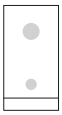
Configurazioni

	8 fuochi	8 fuochi con fry top*
		
Forno elettrico	L128WM3	L12FWM3
	Satinato € 7.171,00	Satinato € 7.338,00

* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze


Bruciatore
a doppia corona
4,3 kW / 1,8 kW


Piastra Fry Top
due bruciatori
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW


Bruciatore
grande
3 kW / 0,6 kW

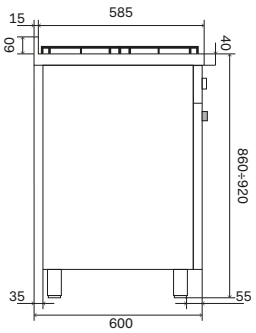

Bruciatore
piccolo
1,8 kW / 0,4 kW

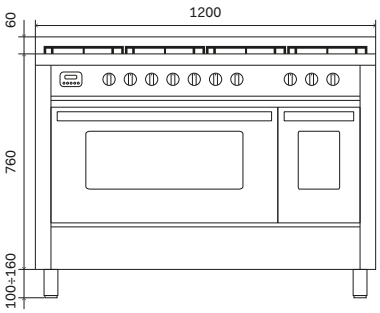
Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa	AGK120	Pannello portamestoli	AP4-120
Inox	€ 1.090,00		€ 346,00

Disegno tecnico e misure





182 — 183

Colonna Stellata

→ Nostalgie
→ Professional Plus



→ CSTAR
Colonna Stellata Professional Plus
Scocca Inox e finiture Satinato



Tre strumenti di cottura in un'unica soluzione.

Forno trivalente Ultracombi, abbattitore, sottovuoto: tre elettrodomestici in un'unica struttura verticale integrata, per lavorare seguendo un ciclo sinergico e ottimizzare la conservazione, combinare le tipologie di cottura, preservare le qualità organolettiche dei cibi e creare capolavori del sapore. Ultracombi è il forno trivalente che integra convezione e grill, cottura a vapore e microonde per performance di cottura superiori. L'abbattitore raffredda, surgela e rigenera. Inoltre può cuocere a bassa temperatura rispettando la struttura e i principi nutritivi degli alimenti. Con la macchina per il sottovuoto, i cibi freschi o cotti si conservano più a lungo, ma non solo: si possono programmare marinature saporite ed infusioni salutari. Ultracombi, abbattitore e macchina per il vuoto formano la "brigata" perfetta per guadagnare tempo in cucina, esaltare i gusti più genuini e risparmiare sulla spesa per un'alimentazione quotidiana sana e naturale.

- → Conserva e mantiene più a lungo
  Grazie alla combinazione di Abbattitore e Sottovuoto si può arrivare a quintuplicare la shelf life dei prodotti.
- → Sfrutta la stagionalità
  Conservare a lungo ingredienti freschi, significa poterli acquistare nella stagione giusta, alla migliore qualità e massima convenienza.
- → Risparmio
  Con la cottura sottovuoto arriva in tavola il 100% di quanto acquistato perché si evita il fenomeno del calo peso per evaporazione.
- → Batch cooking
  Il batch cooking organizza e concentra la spesa, la preparazione e la cottura di grandi quantità di cibo. Per cucinare il menù della settimana in un'unica soluzione la Colonna Stellata è la scelta perfetta.

Cotture combinate due a due

Microonde

Convezione

Vapore

Abbattimento positivo

Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura

Lievitazione perfetta

Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

Camera a campana professionale

4 livelli di sigillatura fino al 99%

Pompa del vuoto da 4 m³/h

Capienza ottimale

Funzione marinatura

archiproducts DESIGN AWARDS 2022 WINNER



↑ CSTARSN/MGG
Colonna Stellata Nostalgie
Scocca Grafite mat e finiture Ottone



↑ CSTAR/SS
Colonna Stellata Professional Plus
Scocca Inox e finiture Satinato



↑ CSTAR/BK
Colonna Stellata Professional Plus
Vetro temperato nero con finiture nero opaco

CSTARSN



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH
Bianco antico – AW
Inox – SS
Grafite mat – MG
Rosso Borgogna – BG

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

Ottone – G
Brunito – B
Cromo – C

Prezzo

Codice ordine: CSTARSN

Cromo / Ottone	€ 14.670,00
Brunito	€ 14.804,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione Luce interna alogena
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

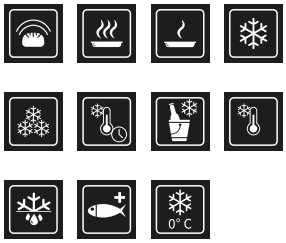
- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

• Assorbimento massimo	3,4 kW
• Grill elettrico	1900 W
• Resistenza circolare	1600 W
• Generatore vapore	1200 W
• Generatore microonde	1600 W

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

- 3 griglie
- Lievitazione
- Abbattimento dal forno al frigo (+4°C)
- Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C
- Raffreddamento rapido
- Scongelamento
- Pronto in tavola
- Cottura lenta
- Cottura sous vide

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

- Marinatura
- Frollatura
- Sigillatura a 3 livelli
- H2OUT: ciclo di deumidificazione

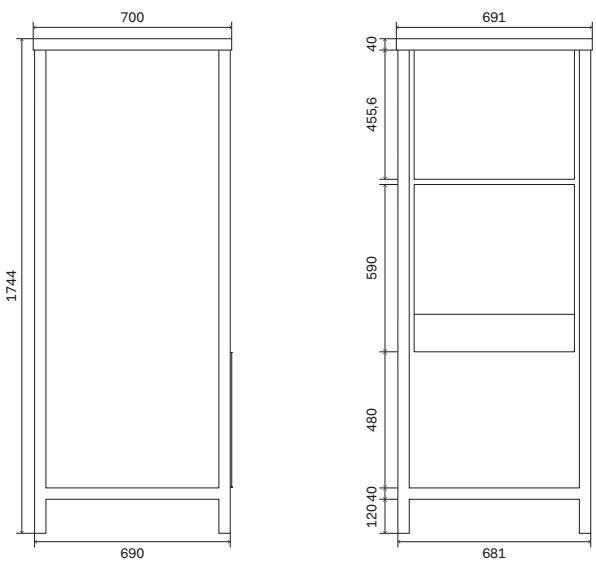
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	240 W

Disegno tecnico e misure



CSTAR



Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

Satinato

Prezzo

Codice ordine: CSTAR/SS

Satinato	€ 14.670,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione Luce interna alogena
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

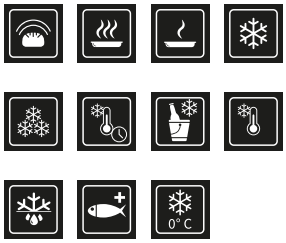
- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

• Assorbimento massimo	3,4 kW
• Grill elettrico	1900 W
• Resistenza circolare	1600 W
• Generatore vapore	1200 W
• Generatore microonde	1600 W

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

- 3 griglie
- Lievitazione
- Abbattimento dal forno al frigo (+4°C)
- Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C
- Raffreddamento rapido
- Scongelamento
- Pronto in tavola
- Cottura lenta
- Cottura sous vide

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

- Marinatura
- Frollatura
- Sigillatura a 3 livelli
- H2OUT: ciclo di deumidificazione

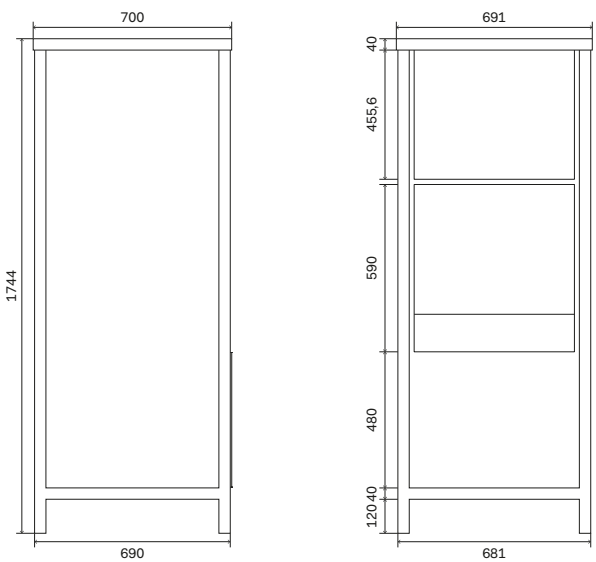
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	240 W

Disegno tecnico e misure



CSTARBK

archiproducts DESIGN AWARDS 2022 WINNER



Gamma colori
Scocca

Nero
lucido – BK

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

Nero opaco

Prezzo

Codice ordine: CSTARBK

Nero opaco € 14.670,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione Luce interna alogena
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

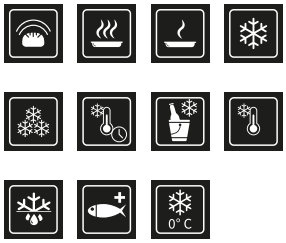
- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

• Assorbimento massimo	3,4 kW
• Grill elettrico	1900 W
• Resistenza circolare	1600 W
• Generatore vapore	1200 W
• Generatore microonde	1600 W

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

- 3 griglie
- Lievitazione
- Abbattimento dal forno al frigo (+4°C)
- Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C
- Raffreddamento rapido
- Scongelamento
- Pronto in tavola
- Cottura lenta
- Cottura sous vide

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

- Marinatura
- Frollatura
- Sigillatura a 3 livelli
- H2OUT: ciclo di deumidificazione

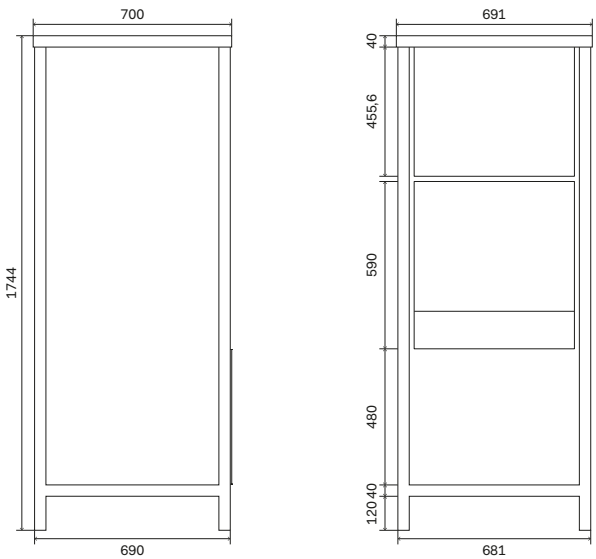
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	240 W

Disegno tecnico e misure



Forni, abbattitori e cassetti sottovuoto

- → Panoramagic
- → Nostalgie
- → Professional Plus
- → Pro Line



→ BC645SNTC/BUG
Abbattitore di temperatura Nostalgie
Rosso Borgogna con finiture ottone

645SNHSW/BUG
Forno Ultracombi Nostalgie
vapore, microonde, convezione
Rosso Borgogna con finiture ottone

VM615SC/BU
Cassetto sottovuoto Nostalgie
Rosso Borgogna

→ 645SNZT4/BUG
Forno Pizza 400°C built-in Nostalgie
Rosso Borgogna con finiture ottone

615SNWDE/BUG
Cassetto scaldavivande
Rosso Borgogna con finiture ottone



Panoramagic

I forni a incasso Panoramagic hanno dimensioni ideali per ogni spazio ed esigenza: 60 cm, 90 cm oppure 30" (76 cm). Eleganti e allo stesso tempo razionali nel design, mettono in campo tecnologie di livello professionale, per garantire risultati di cottura sempre perfetti: dal preriscaldamento rapido Quick Start, al controllo puntuale della temperatura, allo scarico vapore per una cottura più o meno umida. Il display elettronico touch TFT, che consente il controllo e il monitoraggio costante di tutte le funzioni del forno, è affiancato dalla grande manopola con led integrato, firma estetica inconfondibile della collezione Panoramagic.

Gamma colori
Scocca



Inox – SS

Finiture
Manopole, maniglie



Satinato

Display 4,3" full touch

Porta con sistema soft-closing

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Scarico vapori

Sonda di cottura

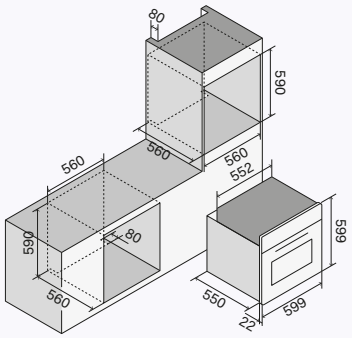
Porta fredda con triplo vetro estraibile



↑ OV91PMT3/SS
Forno Panoramagic da 90 cm built-in
Scocca Inox e finiture Satinato

OV60PMT3

Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W
Grill elettrico	2100 W
Resistenza circolare	2100 W

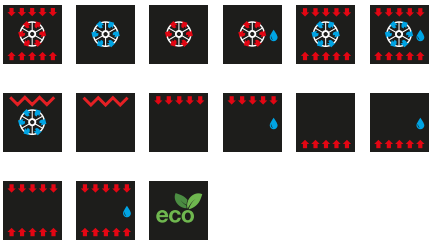
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



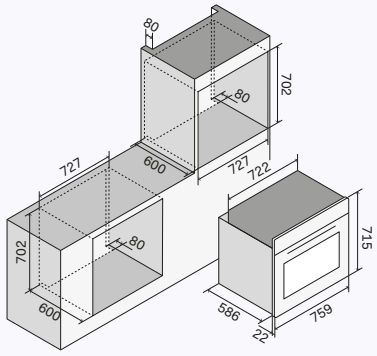
Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3

Satinato	€ 2.600,00

OV30PMT3

Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64×43,3×41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	3000 W
Resistenza circolare	2×1050 W

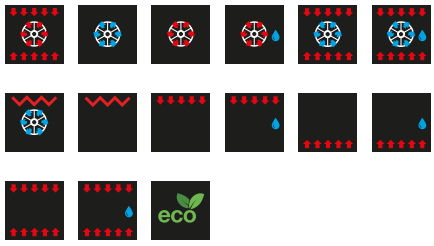
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



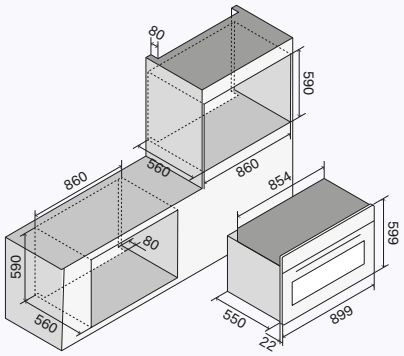
Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3

Satinato	€ 3.871,00

OV91PMT3

Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74×36,5×41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,95 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3

Satinato € 3.871,00



↑ OV91PMT3/SS
Forno elettrico built-in
Panoramagic da 90 cm
Inox con finiture satinato

Nostalgie

La serie di elettrodomestici da incasso per la cottura verticale Nostalgie è composta da forni, abbattitori e cassetti sottovuoto.
I forni Nostalgie riprendono l'estetica della collezione nei colori e nelle finiture per manopole e maniglie. Sono disponibili in diverse dimensioni (da 60 cm fino a 90 cm), per offrire una capienza ideale per ogni spazio ed esigenza. Equipaggiati con uno schermo TFT da 4,3 pollici, garantiscono una cottura perfettamente omogenea grazie al controllo elettronico della temperatura fino a 320° C. Tra i forni della collezione Nostalgie, è possibile scegliere anche modelli compatti: Ultracombi e Forno Pizza 400°. Il primo combina a due a due le tre tipologie di cottura disponibili: convezione, vapore e microonde. Il secondo, invece, con un range di temperatura che va da 30°C a 400°C, è ideale per qualsiasi cottura: in più, offre la possibilità di sfruttare la massima temperatura per cuocere una pizza in due minuti, proprio come in pizzeria.
Abbattitori e cassetti sottovuoto completano la gamma.
L'abbattitore è dotato di molte funzioni utili per una cucina veloce e di qualità: consente di passare in brevissimo tempo dal calore del forno a –3° C oppure dalla temperatura ambiente a –20° C, per conservare in sicurezza, ottimizzare il lavoro in cucina e ridurre gli sprechi. Il cassetto sottovuoto aggiunge un'ulteriore modalità di conservazione e permette la cottura sous vide, rispettando i sapori autentici e le proprietà nutrizionali di alimenti solidi e liquidi.

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH


Bianco antico – AW


Inox – SS


Grafite mat – MG


Ramato – CC


Rosso Borgogna – BU

Finiture
Manopole, maniglie


Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Porta con sistema soft closing

Porta fredda con triplo vetro estraibile

Scarico vapore

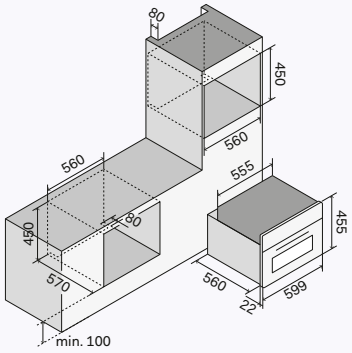
Quick start



↑ 645SNZT4/MGG
Forno Pizza 400° built-in
Scocca Grafite mat e finiture Ottone

645SNHSW

Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-250°C





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione luce interna alogena
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISì 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,4 kW
Grill elettrico	1900 W
Resistenza circolare	1600 W
Generatore vapore	1200 W
Generatore microonde	1600 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Finiture

Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Funzioni



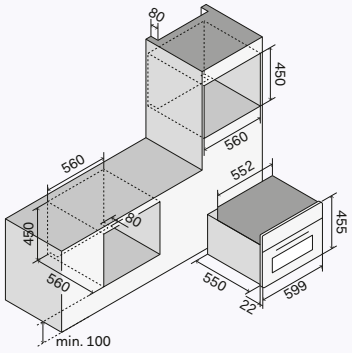
Prezzo

Codice ordine: 645SNHSW

Ottone/Cromo	€ 3.619,00
Brunito	€ 3.677,00

645SNZT4

Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-400°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-400°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione luce interna
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISì 304
- Dimensioni interne 44×21×40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1300 W
Grill elettrico	1600 W
Resistenza circolare	2000 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

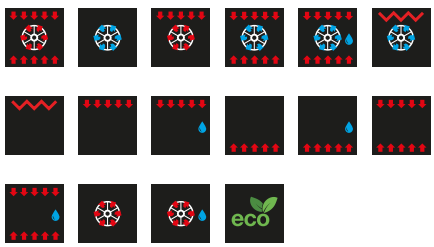
Finiture

Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Funzioni



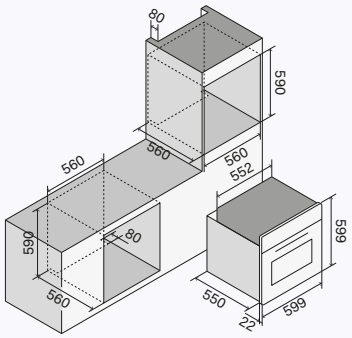
Prezzo

Codice ordine: 645SNZT4

Ottone/Cromo	€ 2.558,00
Brunito	€ 2.617,00

OV60SNT3

Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W
Grill elettrico	2100 W
Resistenza circolare	2100 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Ramato – CC

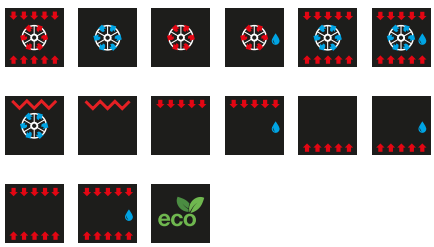
Finiture

Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Funzioni



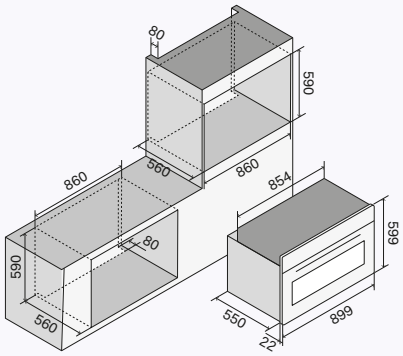
Prezzo

Codice ordine: OV60SNT3

Ottone/Cromo	€ 1.900,00
Brunito	€ 1.956,00

OV91SNT3

Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74×36,5×41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,95 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Ramato – CC

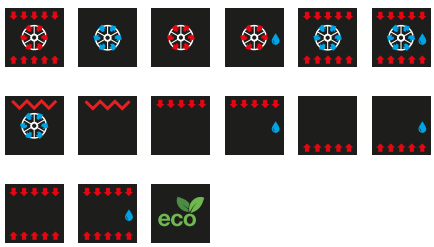
Finiture

Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Funzioni



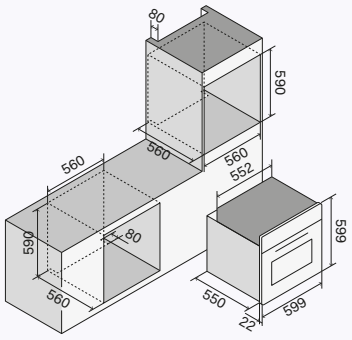
Prezzo

Codice ordine: OV91SNT3

Ottone/Cromo	€ 3.071,00
Brunito	€ 3.164,00

OV60SNE3

Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W
Grill elettrico	2100 W
Resistenza circolare	2100 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

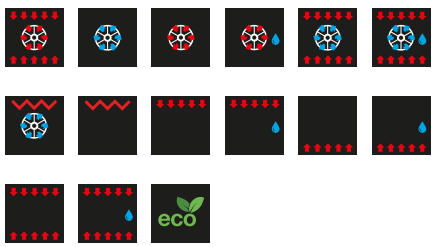
Ramato – CC

Finiture

Ottone – G

Cromo – C

Funzioni



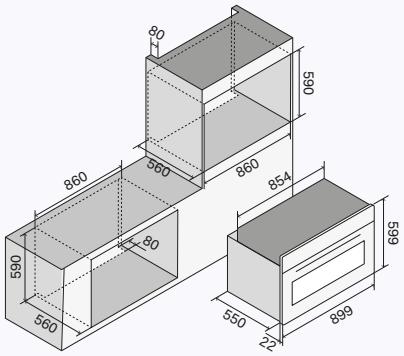
Prezzo

Codice ordine: OV60SNE3

Ottone/Cromo	€ 1.553,00

OV90SNE3

Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64,5×36,5×41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

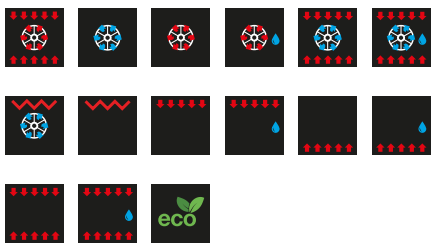
Ramato – CC

Finiture

Ottone – G

Cromo – C

Funzioni



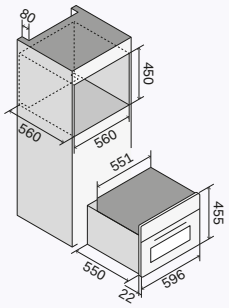
Prezzo

Codice ordine: OV90SNE3

Ottone/Cromo	€ 1.938,00

BC645SNTC

Abbattitore di temperatura da incasso





Caratteristiche generali

- 3 griglie
- Lievitazione
- Abbattimento dal forno al frigo (+4°C)
- Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C
- Raffreddamento rapido
- Scongelamento
- Pronto in tavola
- Cottura lenta
- Cottura sous vide

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo 300 kW

Gamma colori

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Finiture

Ottone – G

Brunito – B

Cromo – C

Funzioni



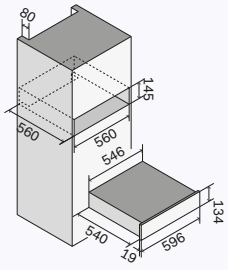
Prezzo

Codice ordine: BC645SNTC

Ottone/Cromo	€ 4.152,00
Brunito	€ 4.209,00

VM615SC

Confezionatrice sottovuoto da incasso





Caratteristiche generali

- Marinatura
- Frollatura
- Sigillatura a 3 livelli
- H2OUT: ciclo di deumidificazione

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 30×36×10 cm
- Capacità 7,5 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 240 W

Gamma colori

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Funzioni

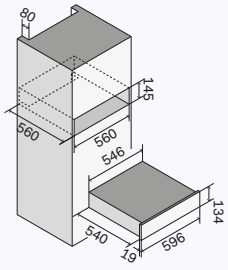
Prezzo

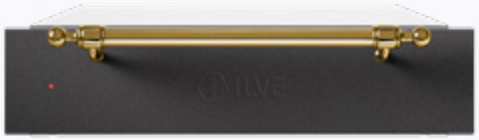
Codice ordine: VM615SC

€ 2.812,00

615SNWDE

Cassetto riscaldato da incasso





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 40-80°C
- Programmatore tasto on/off
- Ventilazione tangenziale
- Riscaldamento ventilato
- Fondo antiscivolo
- Installabile singolarmente o in abbinamento ai modelli 645 per l'inserimento in un foro da 60 standard

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico
- Dimensioni interne 41×50×12 cm
- Capacità 25 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Finiture

Ottone – G

Brunito – B

Cromo – C

Prezzo

Codice ordine: 615SNWDE

Ottone / Cromo	€ 782,00
Brunito	€ 824,00


11:48
320

Professional Plus

I forni Professional Plus sono al vertice delle prestazioni e della versatilità: in composizioni doppie, orizzontali o in colonna, si inseriscono in ogni spazio. Dotati di controllo elettronico della temperatura, permettono di scegliere una molteplicità di funzioni per una cottura sempre perfetta.
In acciaio inox o nella versione total black in vetro temperato, offrono la possibilità di scegliere tra diverse misure, dai 60 cm ai 90 cm: nella versione da 30 pollici, la capacità arriva fino a 114 L. Completano la gamma i due forni compatti Ultracombi e Forno Pizza 400°.
Alta professionalità anche nell'abbattitore, per passare in brevissimo tempo e in totale sicurezza dalla temperatura del forno a quella del frigo (- 3° C) o dalla temperatura ambiente al surgelatore (-20° C). In più, con il sottovuoto è possibile cucinare sous vide come i veri chef, oltre che prolungare e migliorare la conservazione dei cibi.

Gamma colori
Scocca


Inox – SS


Nero lucido – BK

Finiture
Manopole, maniglie


Satinato


Nero opaco

Controllo elettronico della temperatura puntuale

Porta con sistema soft closing

Porta fredda con triplo vetro estraibile

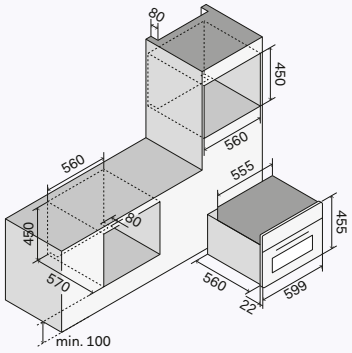
Scarico vapore



↑ 645SZTCT4/BK
Forno Pizza 400° built-in
Scocca Vetro temperato nero
e finiture Nero opaco

645STCHSW

Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, vetro temperato, 60 cm, 30-250°C





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione luce interna alogena
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,4 kW
Grill elettrico	1900 W
Resistenza circolare	1600 W
Generatore vapore	1200 W
Generatore microonde	1600 W

Gamma colori

Nero lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni



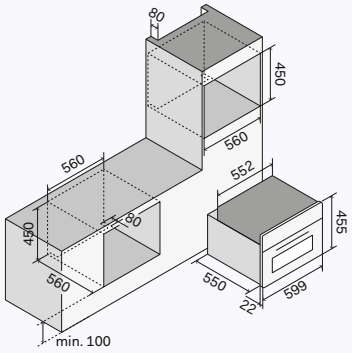
Prezzo

Codice ordine: 645STCHSW

Nero opaco	€ 3.619,00

645SZTCT4

Forno elettrico compatto 400°C, vetro temperato, 60 cm, 30-400°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-400°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione luce interna
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 44×21×40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1300 W
Grill elettrico	1600 W
Resistenza circolare	2000 W

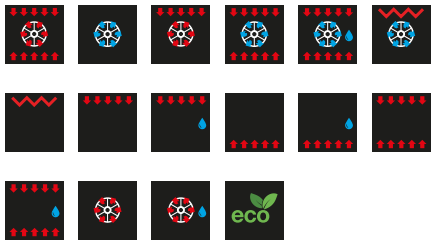
Gamma colori

Nero lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni



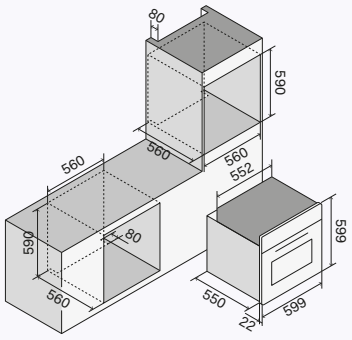
Prezzo

Codice ordine: 645SZTCT4

Nero opaco € 2.554,00

OV60STCT3

Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W
Grill elettrico	2100 W
Resistenza circolare	2100 W

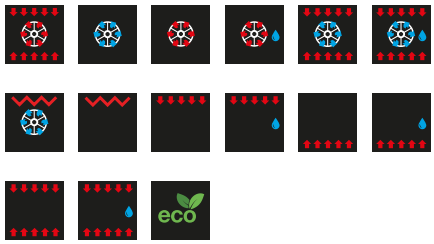
Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni



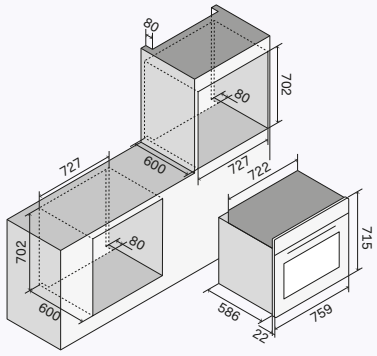
Prezzo

Codice ordine: OV60STCT3

Nero opaco	€ 1.896,00

OV30STCT3

Forno elettrico, vetro temperato, 76 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64×43,3×41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	3000 W
Resistenza circolare	2×1050 W

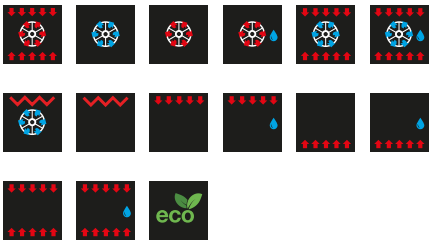
Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni



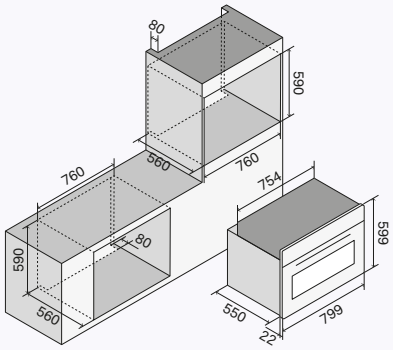
Prezzo

Codice ordine: OV30STCT3

Nero opaco	€ 2.391,00

OV80STCT3

Forno elettrico, vetro temperato, 80 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64,5×36,5×41 cm
- Capacità 97 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

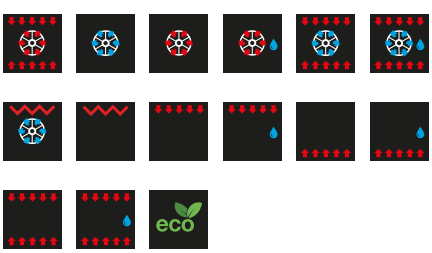
Gamma colori

Nero lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni



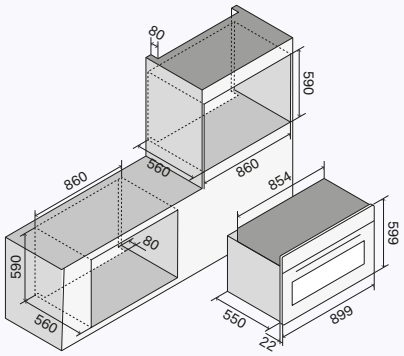
Prezzo

Codice ordine: OV80STCT3

Nero opaco € 2.049,00

OV91STCT3

Forno elettrico, vetro temperato, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74×36,5×41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,95 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

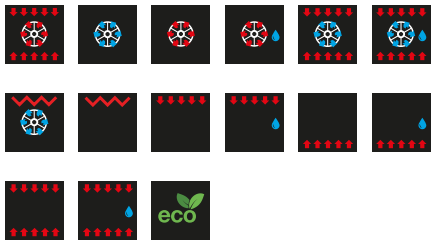
Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni



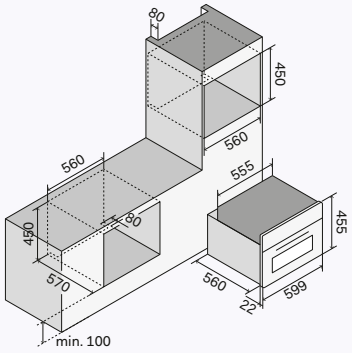
Prezzo

Codice ordine: OV91STCT3

Nero opaco	€ 3.203,00

645SLHSW

Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox, 60 cm, 30-250°C





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione luce interna alogena
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,4 kW
Grill elettrico	1900 W
Resistenza circolare	1600 W
Generatore vapore	1200 W
Generatore microonde	1600 W

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



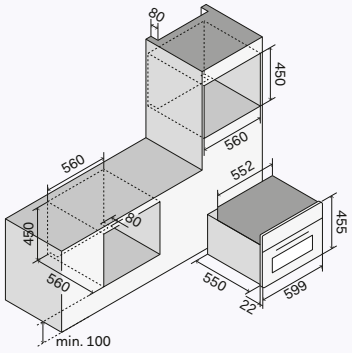
Prezzo

Codice ordine: 645SLHSW

Satinato	€ 3.619,00

645SLZT4

Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox, 60 cm, 30-400°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-400°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione luce interna
- Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 44×21×40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1300 W
Grill elettrico	1600 W
Resistenza circolare	2000 W

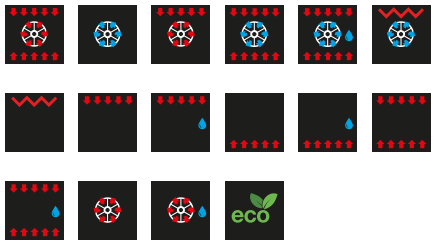
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



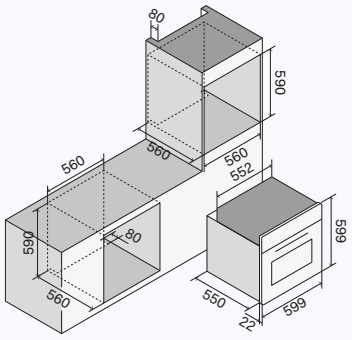
Prezzo

Codice ordine: 645SLZT4

Satinato	€ 2.554,00

OV60SLT3

Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W
Grill elettrico	2100 W
Resistenza circolare	2100 W

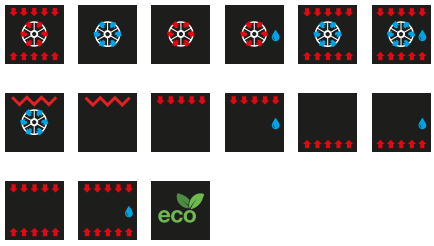
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



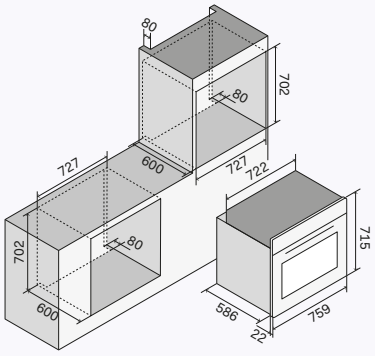
Prezzo

Codice ordine: OV60SLT3

Satinato	€ 1.896,00

OV30SLT3

Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64×43,3×41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	3000 W
Resistenza circolare	2×1050 W

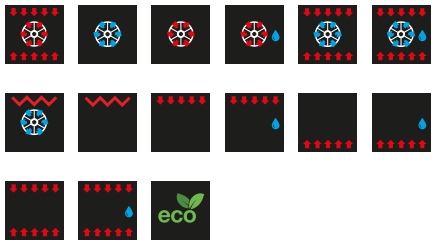
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



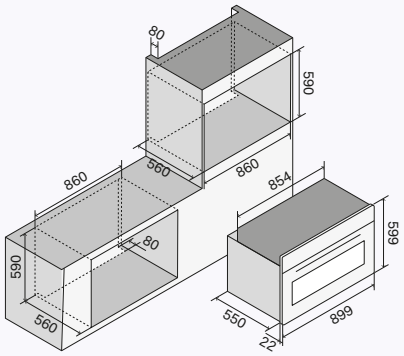
Prezzo

Codice ordine: OV30SLT3

Satinato	€ 2.391,00

OV91SLT3

Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74×36,5×41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,95 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

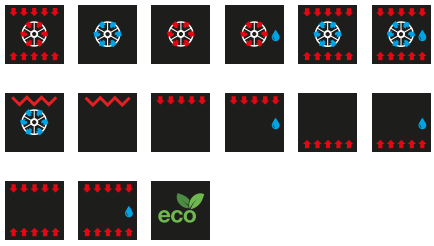
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



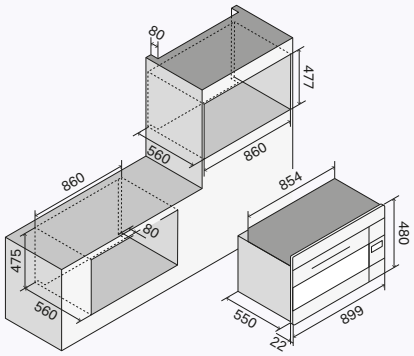
Prezzo

Codice ordine: OV91SLT3

Satinato	€ 3.071,00

OV948SLE3

Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- Illuminazione doppia luce interna
- Accensione automatica della luce ad apertura porta
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 64,5×36,5×41 cm
- Capacità 97 L
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



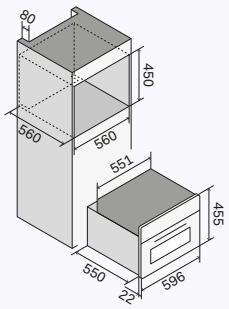
Prezzo

Codice ordine: OV948SLE3

Satinato	€ 1.924,00

BC645STC

Abbattitore di temperatura da incasso in vetro nero





Caratteristiche generali

- 3 griglie
- Lievitazione
- Abbattimento dal forno al frigo (+4°C)
- Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C
- Raffreddamento rapido
- Scongelamento
- Pronto in tavola
- Cottura lenta
- Cottura sous vide

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 300 W

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

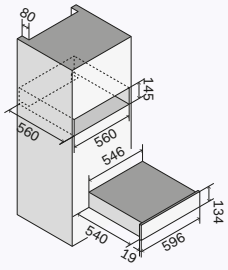
Prezzo

Codice ordine: BC645STC

Nero opaco	€ 4.152,00

VM615S

Confezionatrice sottovuoto da incasso





Caratteristiche generali

- Marinatura
- Frollatura
- Sigillatura a 3 livelli
- H2OUT: ciclo di deumidificazione

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 30×36×10 cm
- Capacità 7,5 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 240 W

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Funzioni

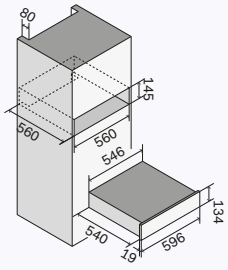
Prezzo

Codice ordine: VM615S

€ 2.812,00

615SWDE

Cassetto riscaldato da incasso





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 40-80°C
- Programmatore tasto on/off
- Ventilazione tangenziale
- Riscaldamento ventilato
- Fondo antiscivolo
- Installabile singolarmente o in abbinamento ai modelli 645 per l'inserimento in un foro da 60 standard

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico
- Dimensioni interne 41,5×50,5×12 cm
- Capacità 25 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

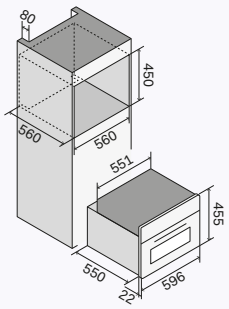
Prezzo

Codice ordine: 615SWDE

Metallo satinato € 771,00

BC645SLTC

Abbattitore di temperatura da incasso in acciaio inox





Caratteristiche generali

- 3 griglie
- Lievitazione
- Abbattimento dal forno al frigo (+4°C)
- Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C
- Raffreddamento rapido
- Scongelamento
- Pronto in tavola
- Cottura lenta
- Cottura sous vide

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 300 W

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

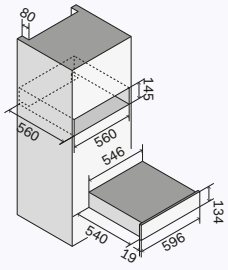
Prezzo

Codice ordine: BC645SLTC

Metallo satinato € 4.152,00

VM615SL

Confezionatrice sottovuoto da incasso





Caratteristiche generali

- Marinatura
- Frollatura
- Sigillatura a 3 livelli
- H2OUT: ciclo di deumidificazione

Caratteristcihe cavità

- Dimensioni interne 30×36×10 cm
- Capacità 7,5 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 240 W

Gamma colori

Inox – SS

Funzioni

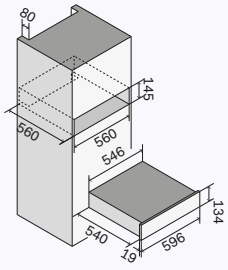
Prezzo

Codice ordine: VM615SL

€ 2.812,00

615SLWDE

Cassetto riscaldato da incasso





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 40-80°C
- Programmatore tasto on/off
- Ventilazione tangenziale
- Riscaldamento ventilato
- Fondo antiscivolo
- Installabile singolarmente o in abbinamento ai modelli 645 per l'inserimento in un foro da 60 standard

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico
- Dimensioni interne 41,5×50,5×12 cm
- Capacità 25 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Prezzo

Codice ordine: 615SLWDE

Metallo stainato € 771,00

Pro Line

I forni Pro Line hanno a disposizione 9 funzioni con avvio e spegnimento temporizzabili. La gamma di temperature molto ampia, da 30° C a 300° C, soddisfa ogni esigenza di cottura. La programmazione avviene con estrema immediatezza, grazie a una semplice pulsantiera e un display leggibile. L'isolamento interno mantiene la temperatura prescelta in modo efficace e senza sbalzi, garantendo una cottura uniforme.

Gamma colori
Scocca



Inox – SS

Finiture
Manopole, maniglie



Satinato

Porta fredda
con triplo vetro
estraibile

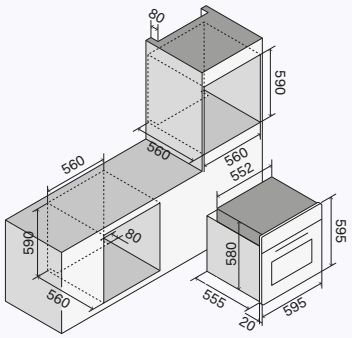
Porta con
sistema soft
closing



↑ OV90SLKM3/SS
Forno Pro Line da 90 cm
Scocca Inox e finiture Satinato

OV60SLMPVS

Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 60 cm, 50-270°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-270°C
- Programmatore elettronico
- Illuminazione luce interna
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 47,5×35×41 cm
- Capacità 69 L
- Termostato analogico

Consumi

Assorbimento massimo	2,6 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W
Grill elettrico	1400 W
Resistenza circolare	2000 W

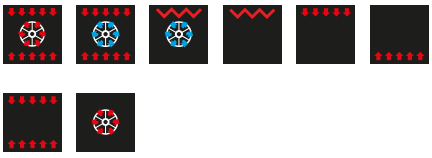
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



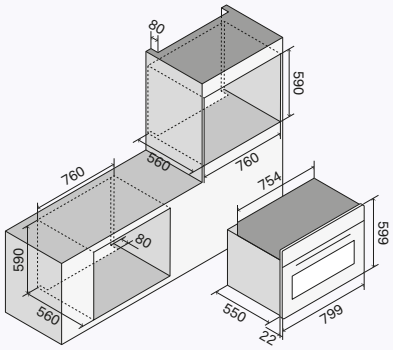
Prezzo

Codice ordine: OV60SLMPVS

Satinato	€ 916,00

OV80SLKM3

Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 80 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione doppia luce interna
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64,5×36,5×41 cm
- Capacità 97 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato analogico

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

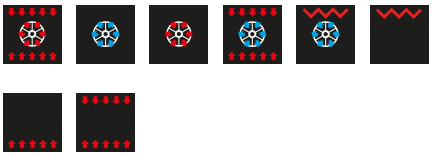
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



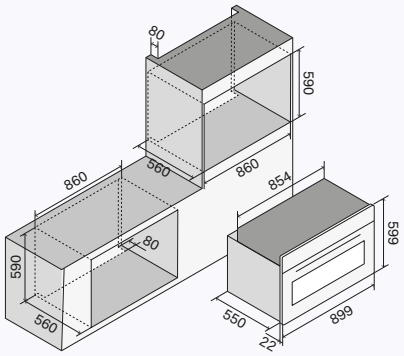
Prezzo

Codice ordine: OV80SLKM3

Satinato	€ 1.680,00

OV90SLKM3

Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione doppia luce interna
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64,5×36,5×41 cm
- Capacità 97 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato analogico

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W

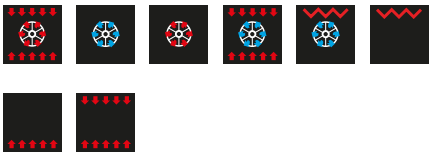
Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV90SLKM3

Satinato	€ 1.779,00



↑ OV90SLKM3/SS
Forno Pro Line da 90 cm
Scocca Inox e finiture Satinato

238 — 239

Piani cottura a gas

→ Panoramagic
→ Nostalgie
→ Professional Plus
→ Pro Line



→ HCPMT95D/SS
Piano cottura da incasso
Panoramagic da 90 cm con 5 fuochi
Inox con finiture satinato



Panoramagic

I piani cottura a gas Panoramagic interpretano lo stile della collezione, mettendone in luce funzionalità, estetica e livello tecnologico.I bruciatori sono in ottone rivestito con trattamento nanotecnologico antiaderente in finitura total black, per una manutenzione semplice e veloce.
La potenza della fiamma, che si può regolare di continuo, raggiunge i 4,5 kW nel bruciatore Dual. Le griglie in ghisa e le manopole sono elementi iconici della serie che contribuiscono a renderla riconoscibile, oltre a essere gli strumenti perfetti per ottenere i migliori risultati in cucina.

Gamma colori
Scocca



Inox – SS

Finiture
Manopole



Satinato

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 4,5 kW di serie

Piani cottura ad alta specializzazione

Piano cottura con griglie in ghisa



↑ HCPMT95D/SS
Piano cottura da incasso
Panoramagic da 90 cm con 5 fuochi
Inox con finiture satinato

HCPMT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

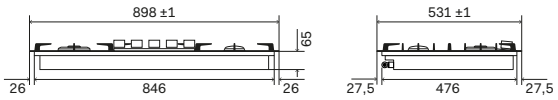
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT95D

Satinato € 1.707,00

Optional

→ p. 308

HCPMT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top in appoggio sulla griglia

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

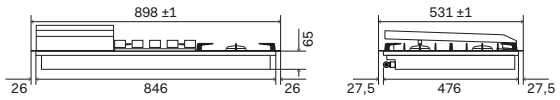
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT95FD

Satinato € 2.015,00

Optional

→ p. 308

HCPMT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

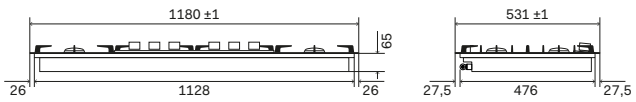
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT125DD

Satinato € 2.050,00

Optional

→ p. 308

HCPMT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top in appoggio sulla griglia

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

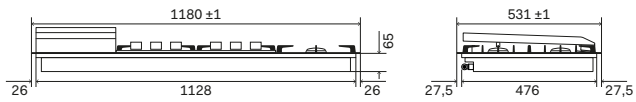
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT125FDD

Satinato € 2.365,00

Optional

→ p. 308

Nostalgie

Caratterizzati dalle manopole che riprendono le forme delle antiche cucine artigianali, i piani cottura a gas Nostalgie rappresentano lo stato dell'arte delle migliori tecnologie, con una scelta completa di dimensioni e configurazioni: dalla versione a 4 fuochi da 60 cm a quella da 90 cm a 5 fuochi. I bruciatori in ottone, materiale altamente resistente al fuoco e all'usura, possono arrivare fino a 4,5 kW di potenza con regolazione continua della fiamma: come gli spartifiamma, sono ulteriormente protetti da uno speciale trattamento nanotecnologico, con una finitura total black che conferisce un'estetica hi-tech.

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH


Bianco antico – AW


Inox – SS


Grafite mat – MG


Ramato – CC

Finiture
Manopole


Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B

Bruciatori opzionali Dual a gas con potenza fino a 4,5 kW

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Piani cottura ad alta specializzazione

Piano cottura con griglie in ghisa



↑ HCB906CN/MGG
Piano cottura built-in da 90 cm
Scocca Grafite mat e finiture Ottone

HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

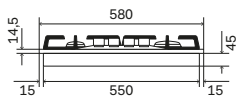
Bianco antico – AW
Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Smaltato ramato – CC

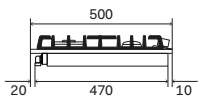
Finiture manopole

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 555×475 mm





Prezzo

Codice ordine: HCB60CN *

Ottone/Cromo	€ 756,00
Brunito	€ 789,00

Optional

→ p. 308

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

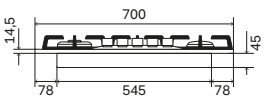
Bianco antico – AW
Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Smaltato ramato – CC

Finiture manopole

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 555×475 mm





Prezzo

Codice ordine: HCB70CN

Ottone/Cromo	€ 911,00
Brunito	€ 951,00

Optional

→ p. 308

HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

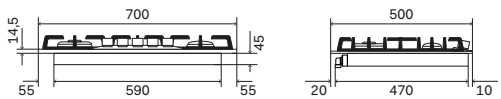
Bianco antico – AW
Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Smaltato ramato – CC

Finiture manopole

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 600×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB70SDN

Ottone/Cromo	€ 991,00
Brunito	€ 1.030,00

Optional

→ p. 308

HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

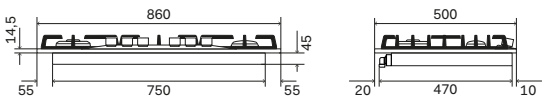
Bianco antico – AW
Bianco – WH
Inox – SS
Grafite mat – MG
Smaltato ramato – CC

Finiture manopole

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB906CN *

Ottone/Cromo	€ 1.055,00
Brunito	€ 1.103,00

Optional

→ p. 308

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top in appoggio sulla griglia

Consumi

- Bruciatore doppia corona Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top Pescera 3,1 kW / 1,2 kW
- Bruciatore grande Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Smaltato ramato – CC

Finiture manopole

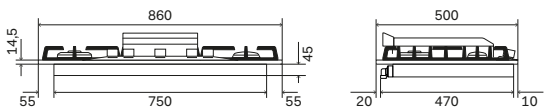
Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90FCN *

Ottone/Cromo	€ 1.398,00
Brunito	€ 1.438,00

Optional

→ p. 308

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore doppia corona Ø 120 mm 2 x 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

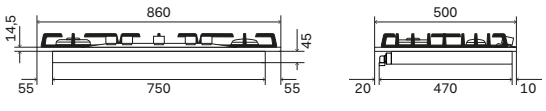
Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90CCN *

Ottone/Cromo	€ 999,00
Brunito	€ 1.039,00

Optional

→ p. 308

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

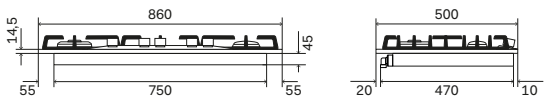
Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90SDN

Ottone/Cromo	€ 1.079,00
Brunito	€ 1.119,00

Optional

→ p. 308

Professional Plus

I piani cottura Professional Plus garantiscono una perfetta regolazione e distribuzione del calore per ogni tipologia di preparazione. Sono disponibili in vetro nero elegante e resistente o in acciaio professionale, da incasso con cornice filo top, da appoggio o semi incasso, da 30 cm fino a 120 cm.
I piani in acciaio prevedono la finitura total black e il trattamento nanotecnologico antiaderente per i bruciatori, che in versione dual arrivano fino a 4,5 kW.

Gamma colori
Scocca


Inox – SS


Nero lucido – BK

Finiture
Manopole


Satinato


Nero opaco

Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 5 kW opzionali

Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

Piani cottura ad alta specializzazione

Piano cottura con griglie in ghisa



↑ HCG90SCK/BK
Piano cottura da incasso Professional Plus
Piano in vetro temperato nero e finiture Nero opaco

HCG30CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

Gamma colori piano

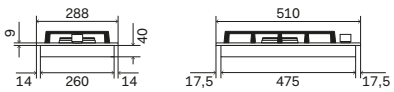
Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero
opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG30CK

Nero opaco € 428,00

Optional

→ p. 308

HCG30K

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore grande
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

Gamma colori piano

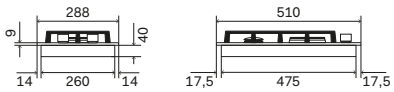
Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero
opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG30K

Nero opaco € 400,00

Optional

→ p. 308

HCG60CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamma colori piano

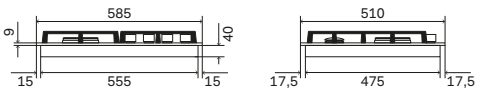
Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero
opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG60CK

Nero opaco € 658,00

Optional

→ p. 308

HCG75SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamma colori piano

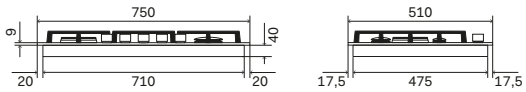
Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero
opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG75SCK

Nero opaco € 853,00

Optional

→ p. 308

HCG90SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamma colori piano

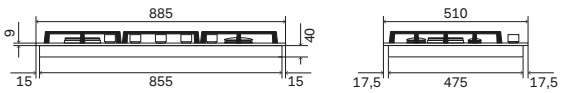
Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero
opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG90SCK

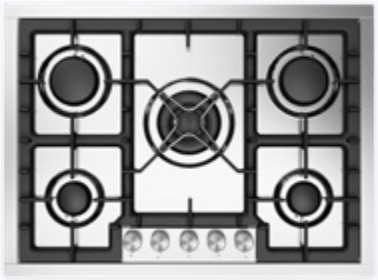
Nero opaco € 899,00

Optional

→ p. 308

HCPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

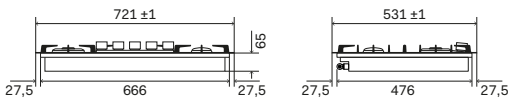
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 672×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT75D

Satinato € 1.431,00

Optional

→ p. 308

HCPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

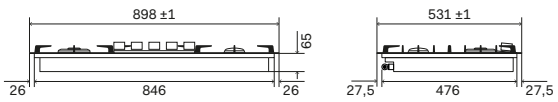
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT95D

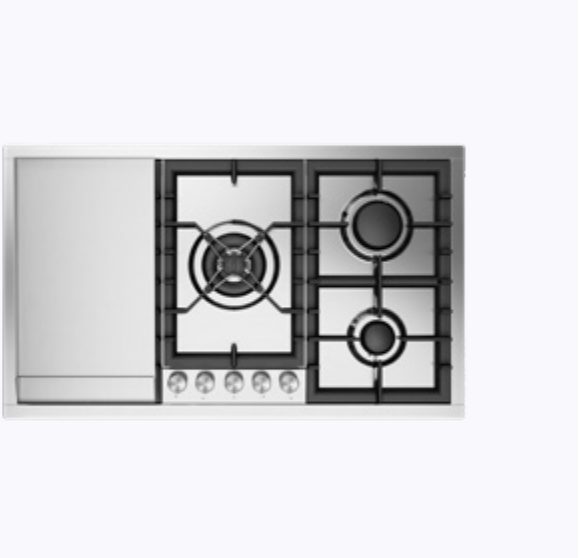
Satinato € 1.707,00

Optional

→ p. 308

HCPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top in appoggio sulla griglia

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

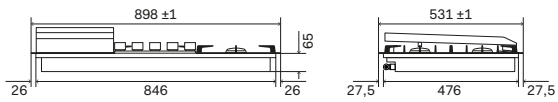
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT95FD

Satinato € 2.015,00

Optional

→ p. 308

HCPT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

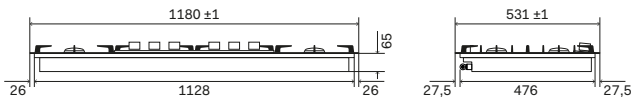
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT125DD

Satinato € 2.050,00

Optional

→ p. 308

HCPT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top in appoggio sulla griglia

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

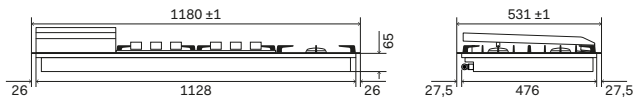
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT125FDD

Satinato € 2.365,00

Optional

→ p. 308

XLP90F

Piano cottura a gas in acciaio inox



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con coprispartifiamma smaltato
- Piastra Fry Top al posto delle griglie

Consumi

- Piastra Fry Top
  Pescera 3,1 kW / 1kW
- Bruciatore grande
  Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore tripla corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

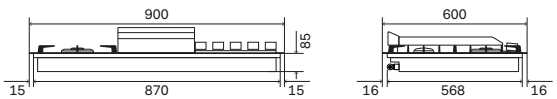
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 875×580 mm



Prezzo

Codice ordine: XLP90F *

Satinato € 1.835,00

Optional

→ p. 308

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 143

XLPT90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con coprispartifiamma smaltato
- Piastra Fry Top al posto delle griglie

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Piastra Fry Top
  Pescera 3,1 kW / 1kW
- Bruciatore grande
  Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

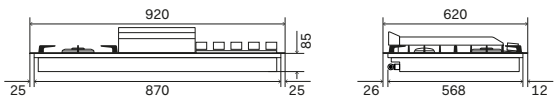
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 875×580 mm



Prezzo

Codice ordine: XLPT90FD

Satinato € 1.978,00

Optional

→ p. 308

HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

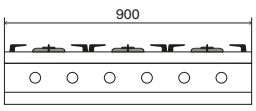
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure





Prezzo

Codice ordine: HCP906D

Satinato € 2.269,00

Optional

→ p. 308

HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top al posto delle griglie

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

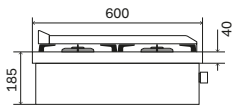
Gamma colori piano

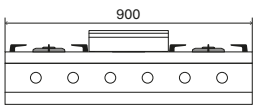
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure





Prezzo

Codice ordine: HCP90FD

Satinato € 2.670,00

Optional

→ p. 308

HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

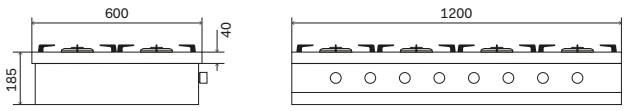
Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure



Prezzo

Codice ordine: HCP1208D

Satinato € 2.804,00

Optional

→ p. 308

HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top al posto delle griglie

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

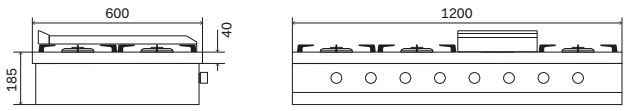
Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure



Prezzo

Codice ordine: HCP120FD

Satinato € 3.203,00

Optional

→ p. 308

HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

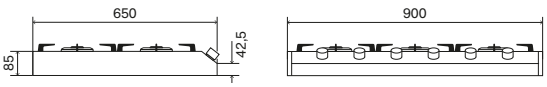
Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure



Prezzo

Codice ordine: HCP9656D

Satinato € 2.269,00

Optional

→ p. 308

HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top al posto delle griglie

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

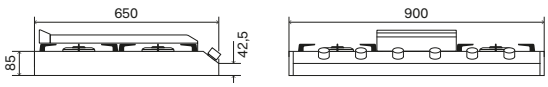
Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure



Prezzo

Codice ordine: HCP965FD

Satinato € 2.670,00

Optional

→ p. 308

HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano

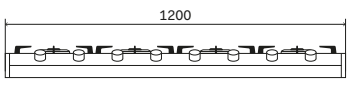
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure





Prezzo

Codice ordine: HCP12658D

Satinato € 2.804,00

Optional

→ p. 308

HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
- Piastra Fry Top al posto delle griglie

Consumi

- Bruciatore Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Piastra Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm
  3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore grande
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 316) per un uso standard dei due bruciatori

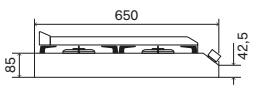
Gamma colori piano

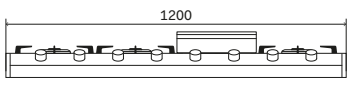
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure





Prezzo

Codice ordine: HCP1265FD

Satinato € 3.203,00

Optional

→ p. 308

Pro Line

Resistenti e facili da pulire, i piani cottura a gas Pro Line sono realizzati con un'unica lastra di acciaio AISI 304 di forte spessore, senza spigoli vivi per una totale sicurezza e facilità di pulizia. Grazie al loro profilo "slim", si inseriscono a incasso con un minimo rialzo e una perfetta resa estetica. Le griglie in ghisa formano un unico e stabile piano di appoggio per le pentole, facilitandone lo spostamento. I bruciatori ad alta efficienza, con doppia fila di fori e fiamma inclinata, garantiscono una distribuzione del calore calibrata e uniforme.

Gamma colori
Scocca



Inox – SS

Finiture
Manopole



Satinato

Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Piani cottura ad alta specializzazione

Bruciatori a doppia corona con potenza fino a 4,3 kW

Piano cottura con griglie in ghisa



↑ HCL90SCK/SS
Piano cottura da incasso Pro Line a 5 fuochi
Scocca Inox e finiture Satinato

HCL30CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

Gamma colori piano

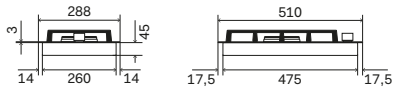
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL30CK

Satinato € 327,00

Optional

→ p. 308

HCL30K

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore grande
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

Gamma colori piano

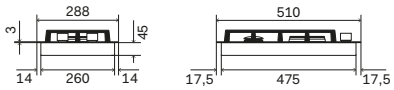
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL30K

Satinato € 310,00

Optional

→ p. 308

HCL60CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamma colori piano

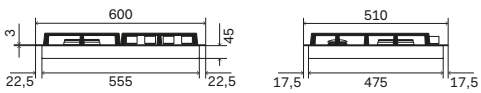
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL60CK

Satinato € 557,00

Optional

→ p. 308

HCL75SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamma colori piano

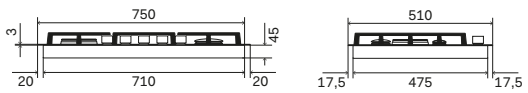
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL75SCK

Satinato € 658,00

Optional

→ p. 308

HCL90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata
- Fiamma regolabile in continuo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato

Consumi

- Bruciatore ausiliario
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Bruciatore doppia corona
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Bruciatore grande
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Bruciatore piccolo
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamma colori piano

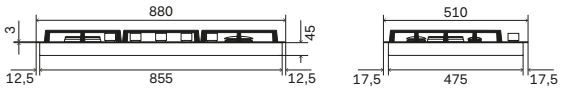
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL90SCK

Satinato	€ 763,00

Optional

→ p. 308

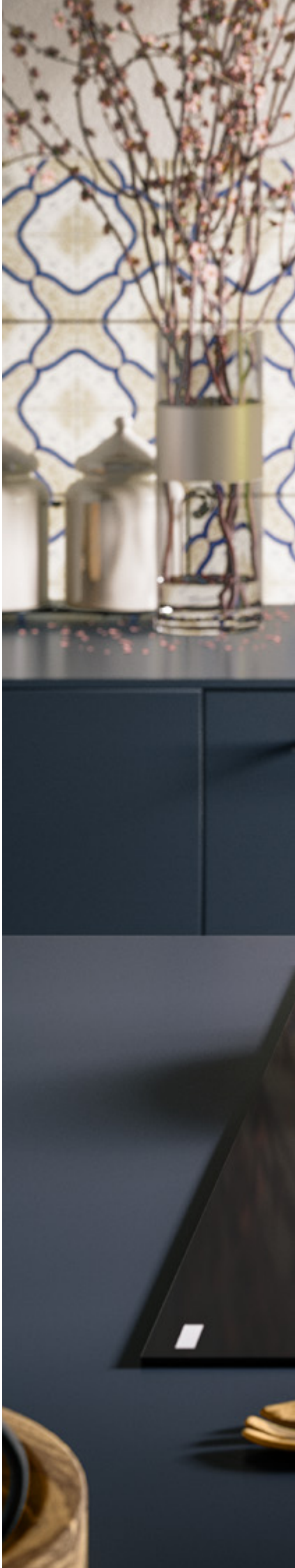


↑ HCL90SCK/SS
Piano cottura a gas da incasso
Pro Line da 90 cm con 5 fuochi
Inox con finiture satinato

268 — 269

Piani cottura a induzione

→ Nostalgie
→ Professional Plus
→ Pro Line



→ KHVI90TC
Piano a induzione da 90 cm Professional Plus
con 5 zone cottura e comandi touch
Vetroceramica nero



Nostalgie

I piani cottura a induzione Nostalgie permettono un totale controllo della temperatura e garantiscono la massima sicurezza d'uso. Grazie all'estetica pulita ed essenziale, si abbinano perfettamente allo stile della collezione, creando un raffinato mix di semplicità ed eleganza. Sono disponibili in due misure: 60 cm a 4 zone induzione e 90 cm a 5 zone induzione, con una potenza massima di 2,3 kW. Le comode manopole, in stile Nostalgie, evitano di sporcare il piano di lavoro e facilitano la vita in cucina anche a persone ipovedenti.
L'induzione offre molti vantaggi che contribuiscono a migliorare la qualità della cottura, a risparmiare tempo e denaro, cucinando in un ambiente protetto: efficienza energetica, facilità di pulizia, velocità di riscaldamento, uniformità di cottura.

Gamma colori
Piano



Nero
lucido – BK

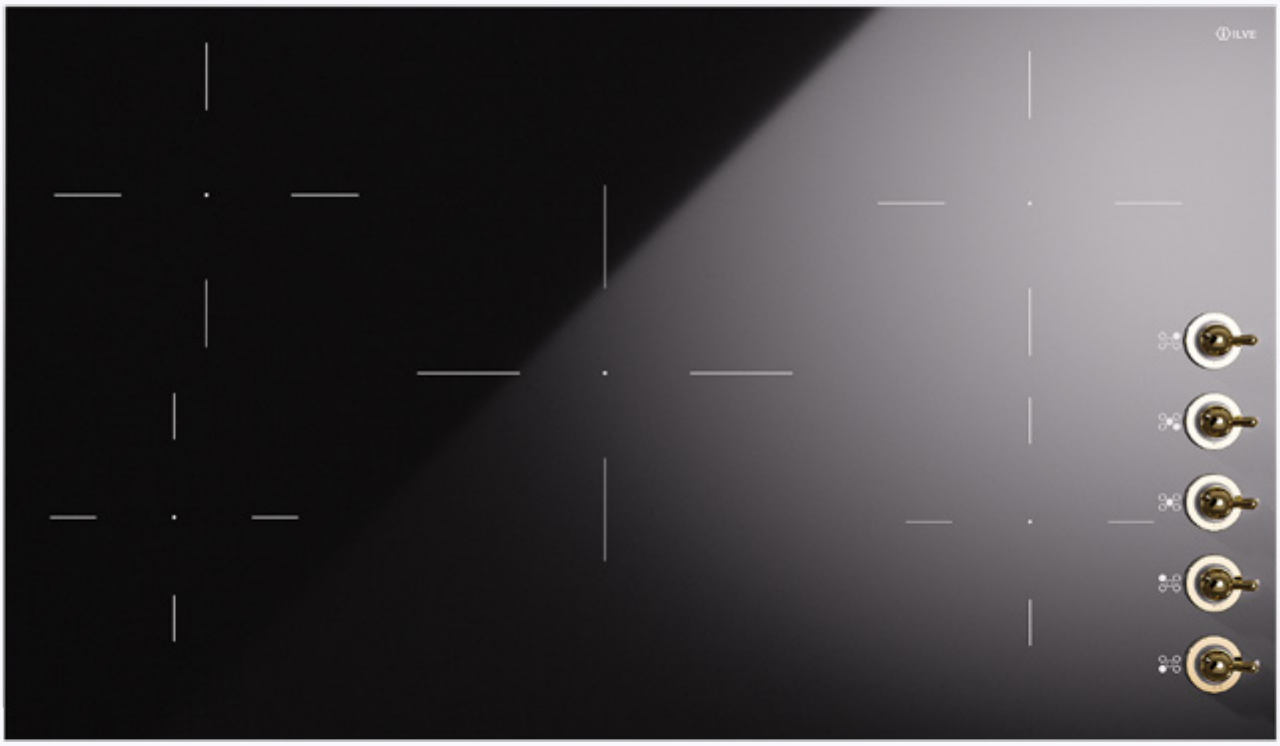
Finiture
Manopole



Ottone – G



Cromo – C



↑ HVI395N
Piano cottura a induzione a 5 zone
da 89 cm con manopole

HVI364N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone con manopole
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Comandi a manopola
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Potenza massima 7,4 kW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

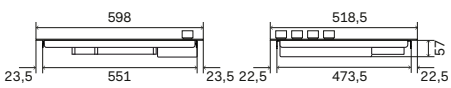
Finiture manopole

Ottone – G

Cromo – C

Misure

Dimensione foro incasso: 565×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI364N

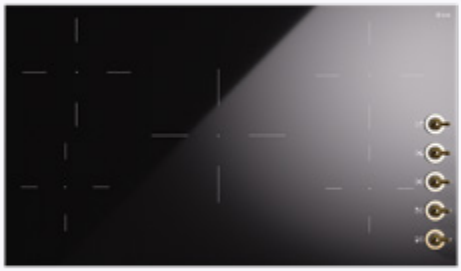
Ottone/Cromo € 848,00

Optional

→ p. 308

HVI395N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 5 zone con manopole
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Comandi a manopola
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Potenza massima 10,4 kW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

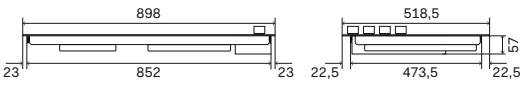
Finiture manopole

Ottone – G

Cromo – C

Misure

Dimensione foro incasso: 865×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI395N

Ottone/Cromo € 1.272,00

Optional

→ p. 308



↑ HVI395N/BKG
Piano cottura a induzione in vetroceramica a 5 zone
Nostalgie da 89 cm con manopole ottone

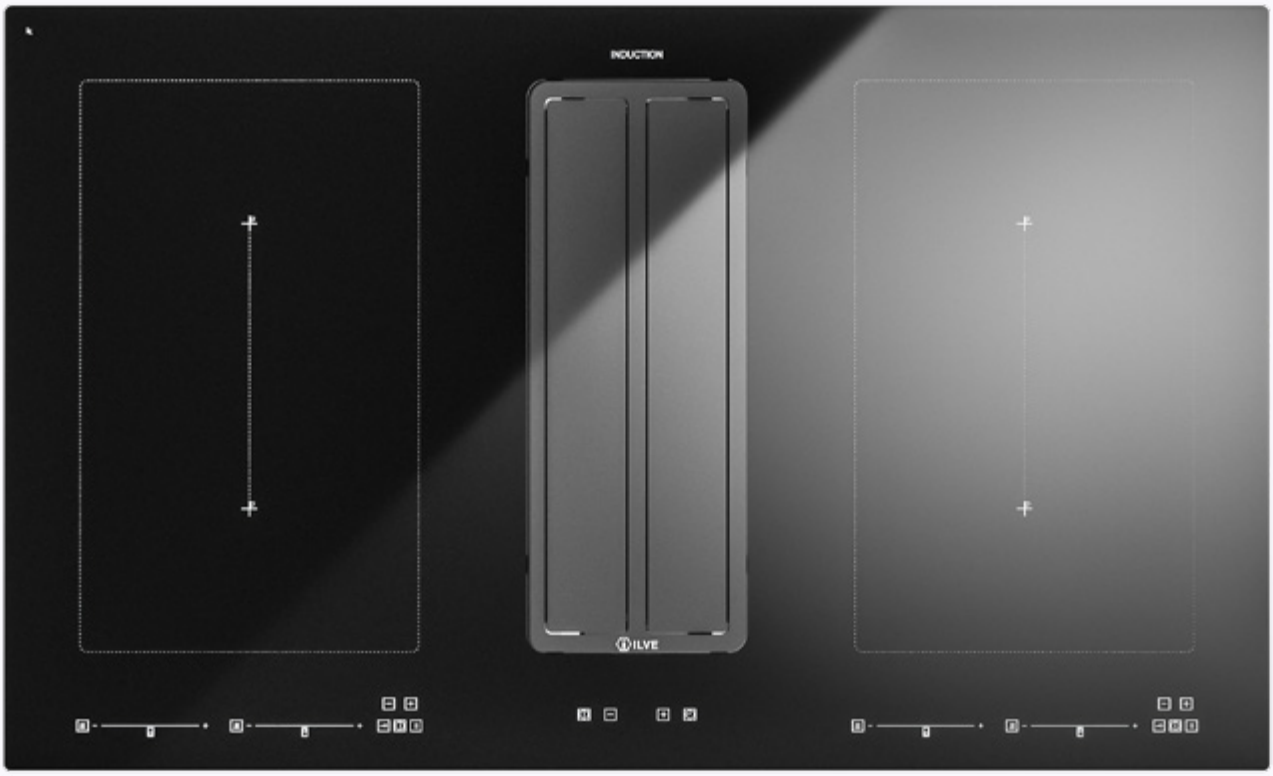
Professional Plus

I piani cottura a induzione Professional Plus sono un sistema sicuro, veloce e funzionale per cucinare, sfruttando le più moderne tecnologie abbinate a un design essenziale e raffinato. Sono disponibili in diverse dimensioni e versioni: da 60 cm a 4 zone, da 90 cm a 5 zone con manopole, da 90 cm con cappa aspirante integrata o con comandi slide touch. Facilità di pulizia, risparmio energetico, sicurezza, regolazione versatile della temperatura e velocità di cottura sono alcuni dei vantaggi che l'induzione garantisce, contribuendo a facilitare la preparazione di piatti e ricette.

Gamma colori
Piano



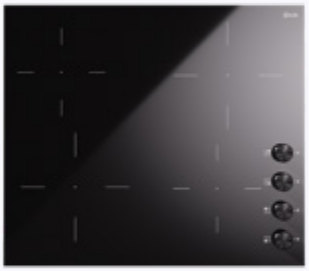
Nero
lucido – BK



↑ HVI90AGTC
Piano a induzione da 90 cm Professional Plus
aspirazione integrata e comandi touch
Vetroceramica nero

HVI364

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone con manopole
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Comandi a manopola
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Potenza massima 7,4 kW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW

Gamma colori piano

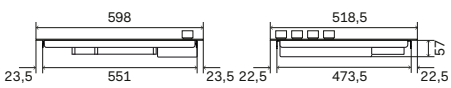
Nero lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 565×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI364

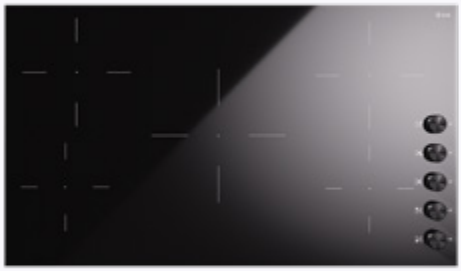
Nero opaco € 848,00

Optional

→ p. 308

HVI395

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 5 zone con manopole
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Comandi a manopola
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Potenza massima 10,4 kW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW

Gamma colori piano

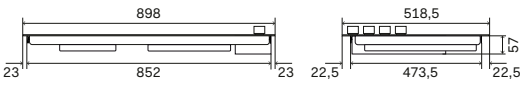
Nero lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 865×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI395

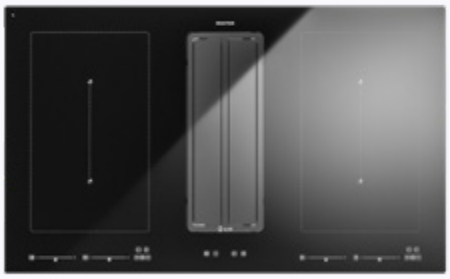
Nero opaco € 1.272,00

Optional

→ p. 308

HVI90AGTC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch con aspirazione integrata
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi slide touch
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Potenza massima 7,6 kW
- Potenza aspiratore 0,17 kW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) 184×220 mm 2.1 kW / 3,7 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW

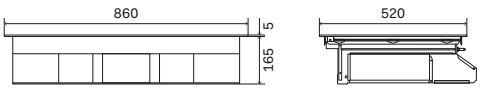
Aspirazione

- Classe energetica A+++
- Livello acustico aspiratore 69 dB
- Portata aspiratore 791 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso
- Possibilità di scegliere la direzione dell'uscita dell'aria mediante la rotazione del box motore
- Modalità filtrante mediante installazione di filtro al plasma (optional) che garantisce l'eliminazione del 95% degli odori (EN61591) oltre ad acari, virus e batteri come un purificatore d'aria.

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure



Prezzo

Codice ordine: HVI90AGTC

Finitura standard € 4.229,00

Optional

→ p. 308

KHVI90TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 5 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi slide touch
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Potenza massima 3×16A 11,1 kW
- Funzione Pausa, Keep Warm (42°C, 70°C, 95°C)

Consumi standard / booster

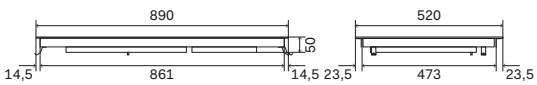
- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW
- Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster) Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 870×480 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI90TC

Finitura standard € 1.962,00

Optional

→ p. 308



↑ HVI395/BK
Piano cottura a induzione
Professional Plus da 90 cm con manopole
Vetroceramica nero con finiture nero opaco

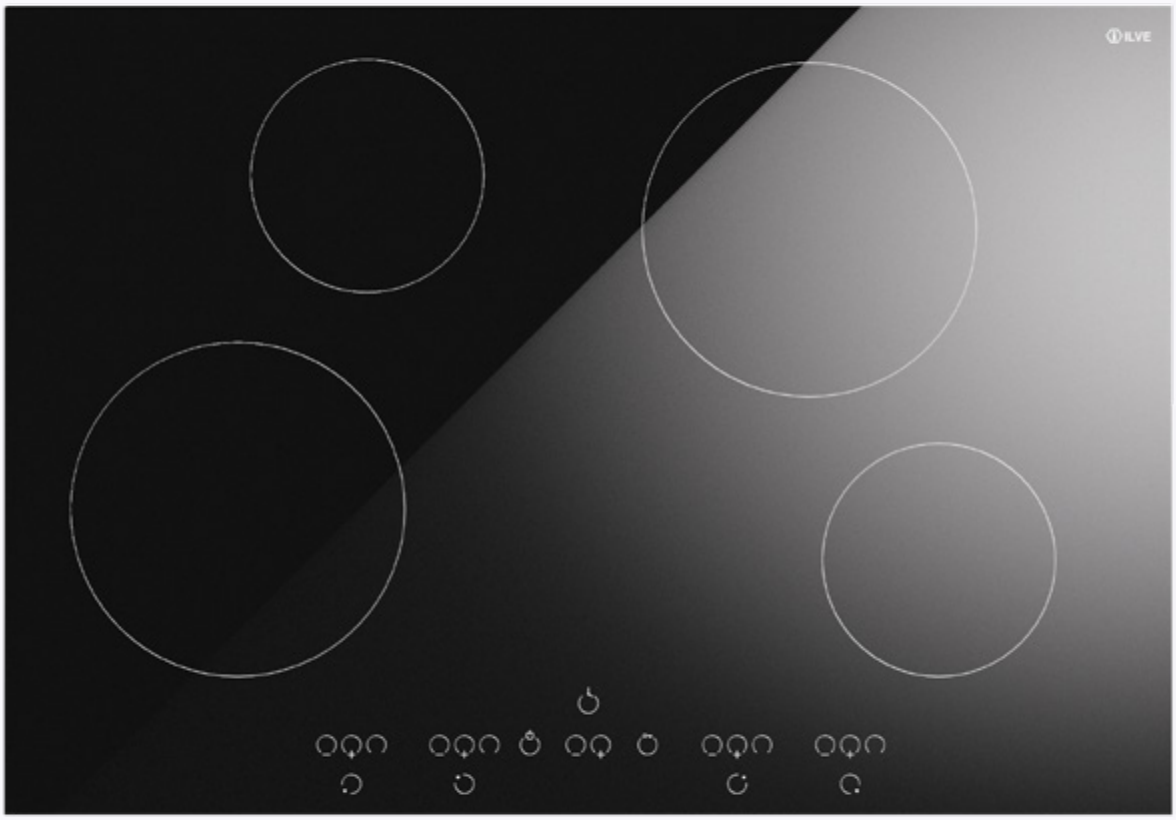
Pro Line

I piani cottura a induzione Pro Line puntano sulla semplicità e la versatilità. Semplicità estetica e di utilizzo, versatilità nello stile e nelle dimensioni, che vanno da 30 cm a 45 cm. Lo spazio cottura è ampio, le zone si scaldano velocemente e le temperature possono essere controllate puntualmente. La pulizia è estremamente semplice e veloce, il livello di sicurezza sempre alto, per una cucina rilassata in cui i tempi e le modalità si adattano alle esigenze e agli obiettivi del cuoco.

Gamma colori
Piano



Nero
lucido – BK



↑ KHVI75TC
Piano cottura a induzione da incasso
Pro Line da75 cm con 4 zone
Vetro ceramica nero

KHVI32TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 2 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Limitatore di potenza 2,8 kW
- Potenza massima 3,6 kW

Consumi standard / booster

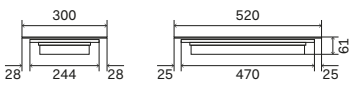
- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 270×490 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI32TC

Finitura standard € 604,00

Optional

→ p. 308

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 3 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Limitatore di potenza 2,8 kW o 3,5 kW
- Potenza massima 5,2 kW

Consumi standard / booster

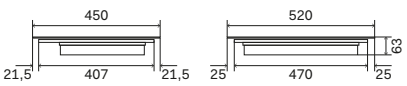
- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI45TC

Finitura standard € 708,00

Optional

→ p. 308

KHVI60TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Limitatore di potenza 2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW
- Potenza massima 7,2 kW

Consumi standard / booster

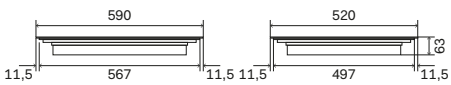
- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 570×502 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI60TC

Finitura standard € 847,00

Optional

→ p. 308

KHVI75TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi
- Limitatore di potenza 2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW
- Potenza massima 7,2 kW

Consumi standard / booster

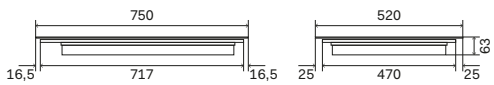
- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 730×490 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI75TC

Finitura standard € 899,00

Optional

→ p. 308

284 — 285

Barbecue

→ Professional Plus



→ HBBQ100/SS
Barbecue da esterno a gas built-in Professional Plus
da 100 cm con piastre Fry Top liscia e due ondulate
Inox con finiture satinato



HBBQ100

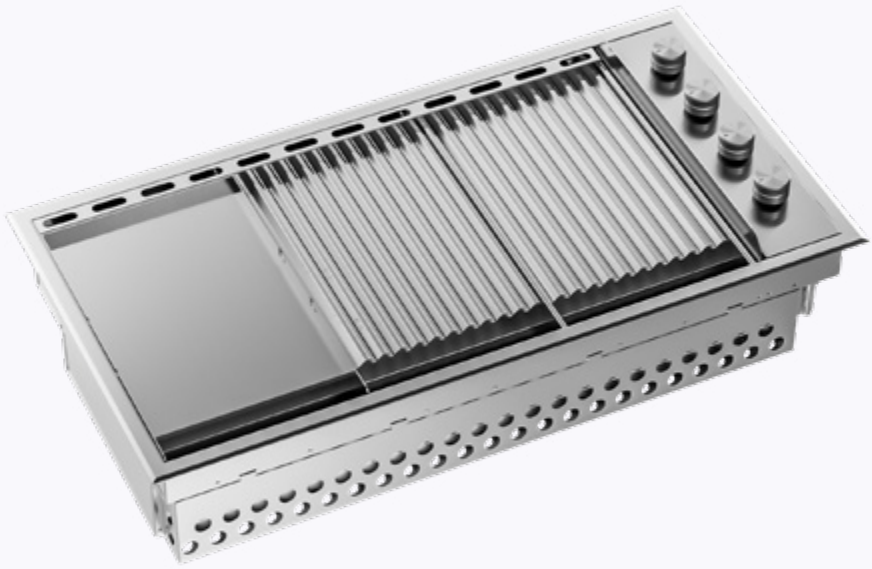
Barbecue esterno da incasso

Il barbecue da incasso Professional Plus è realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 ed è adatto per l'installazione outdoor. Resistente all'umidità, è ideale per magnifiche grigliate in giardino o in veranda, per gustare appieno la vita all'aria aperta.
Il coperchio in acciaio con termometro incorporato, che può essere facilmente montato sul barbecue, è un optional particolarmente apprezzato dai grigliatori più esperti.



↑ HBBQ100/SS
Barbecue da esterno a gas built-in Professional Plus da 100 cm con piastre Fry Top liscia e due ondulate
Inox con finiture satinato

↑ COPHBBQ100/SS
Coperchio per barbecue da esterno
Inox con finiture satinato



Caratteristiche

- 3 piastre separate e rimovibili
- Dimensioni singola piastra 460×285 mm
- Spessore piastra 8 mm
- Accensione elettrica integrata a batteria
- Comandi laterali isolati
- Vaschetta di raccolta grassi
- Funziona a gas metano o GPL

Consumi (assorbimento)

• Massimo:	9,45 kW
• Bruciatore	3 × 3,15 kW

Gamma colori piano

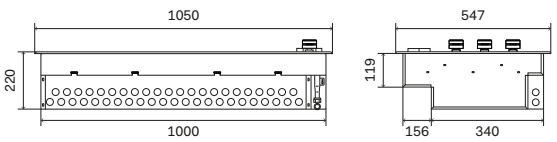
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1010×510 mm



Prezzo

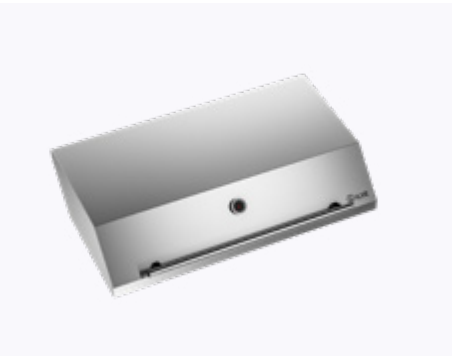
Codice ordine: HBBQ100

Satinato € 2.268,00

Accessori

→ p. 298

Optional



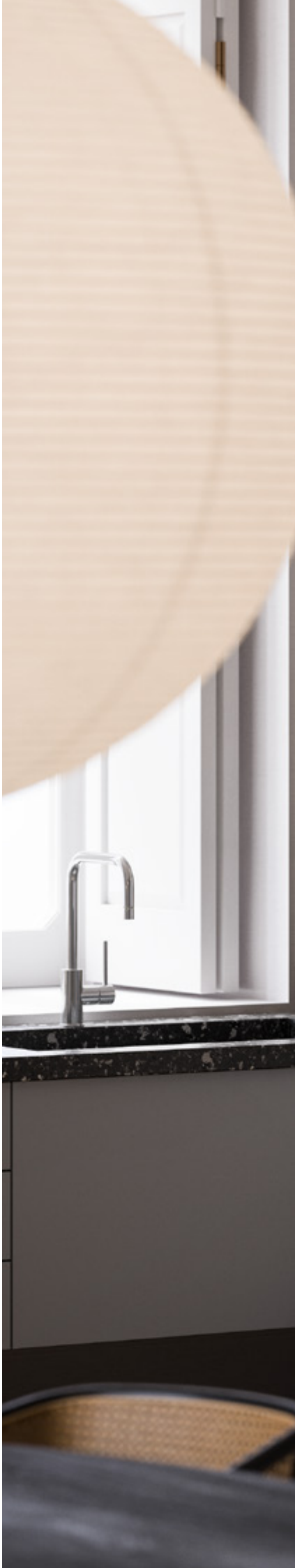
COPHBBQ100

Satinato € 1.200,00

288 — 289

Cappe

- Majestic
- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line



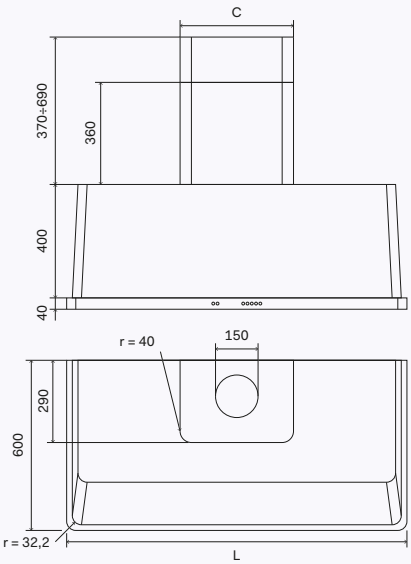
→ APM90/SS
Cappa aspirante da parete
Panoramagic da 90 cm
Inox



AM

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

- Bianco – WH
- Bianco antico – AW
- Inox – SS
- Grafite mat – MG
- Nero lucido – BK
- Blu – MB
- Rosso Borgogna – BU
- Verde smeraldo – EG
- RAL Ral Classic opzionale – RA + € 800,00

Finiture

Telaio inferiore

- Inox



AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

€ 1.981,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-70 € 194,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830110000...* € 368,00



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

€ 2.051,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-76 € 209,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830110000...* € 368,00



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

€ 2.078,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...* € 368,00



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

€ 2.134,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-100 € 282,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...* € 368,00



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

€ 2.572,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...* € 368,00



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

€ 3.009,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-150 € 417,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...* € 368,00

* Per completare il codice dell'estensione copri camino, al posto dei puntini di sospensione "..." ,
inserire: 00 per Bianco - 01 per Bianco Antico - 08 per Inox - 10 per Grafite / Mat - 52 per Rosso Borgogna - 54 per Blu - 56 per Verde

Caratteristiche generali

- Spia automatica per pulizia filtri
- Funzione di spegnimento ritardato automatico
- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 705W (AM-70 e AM-76 535W)
- Classe energetica A
- 2 fari ad infrarossi da 175W per scaldavivande a parete (un faro per mod. AM-70 e AM-76
- Filtri in alluminio anodizzato
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Aspirazione 890 m3/h
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Luci LED anteriori

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Accessori

Telecomando per cappe A/301/03 € 86,00

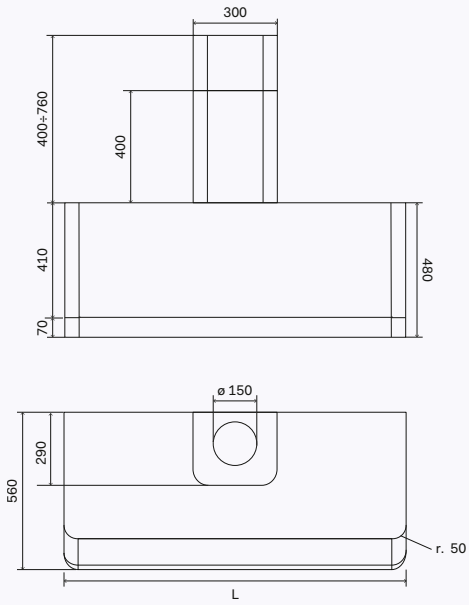
Filtri ai carboni attivi A/076/24 € 45,00

Griglia sottocappa A/092/23 € 50,00

APM

Cappa aspirante da parete





Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture
Telaio inferiore

Inox



APM90/MK

L = 911 mm

€ 2.403,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000015* € 335,00



APM120/MK

L = 1216 mm

€ 3.117,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000015* € 335,00



APM90

L = 911 mm

€ 2.403,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000008* € 335,00



APM120

L = 1216 mm

€ 3.117,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000008* € 335,00

Caratteristiche generali

- Spia automatica per pulizia filtri
- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 345W
- Classe energetica A
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Aspirazione perimetrale da 1000 m³/h
- Filtri in alluminio anodizzato
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi retroilluminati a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Illuminazione barra a led 13W

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	m³/h	dB
1	75	270	35
2	135	380	44
3	220	550	52
4	345	920	62

Accessori

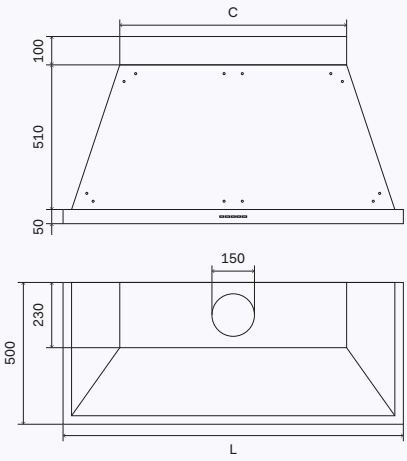
Telecomando per cappe A/301/03 € 86,00

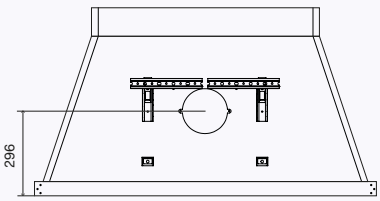
Filtri ai carboni attivi A/076/24 € 45,00

ANB

Cappa aspirante da parete







Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Blu – MB

Rosso Borgogna – BU

Verde smeraldo – EG

RAL

Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture

Cornici

Ottone – G

Rame – P

Cromo – C

Brunito – B



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Ottone / Cromo	€ 3.055,00
Brunito / Rame	€ 3.360,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90	€ 254,00



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Ottone / Cromo	€ 3.289,00
Brunito / Rame	€ 3.618,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100	€ 282,00



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Ottone / Cromo	€ 3.525,00
Brunito / Rame	€ 3.876,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120	€ 346,00



ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Ottone / Cromo	€ 3.995,00
Brunito / Rame	€ 4.393,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150	€ 417,00

Caratteristiche generali

- Spia automatica per pulizia filtri
- Funzione di spegnimento ritardato automatico
- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 270W
- Classe energetica A
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Filtri in alluminio anodizzato
- Aspirazione 750 m³/h
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Luci LED anteriori

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	159	152	330	44
2	195	305	465	49
3	235	551	615	55
4	270	841	752	59

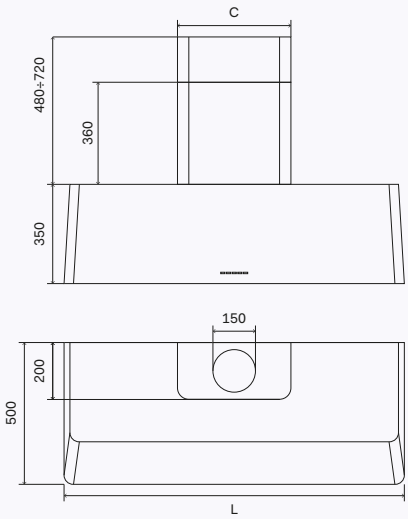
Accessori

Telecomando per cappe	A/301/03	Filtri ai carboni attivi	A/076/24
	€ 86,00		€ 45,00

AG

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Blu – MB

Rosso Borgogna – BU

Verde smeraldo – EG

RAL

Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

€ 1.368,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60 € 188,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

€ 1.431,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-70 € 194,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

€ 1.476,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

€ 1.511,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100 € 282,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

€ 1.903,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830060000...* € 335,00



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

€ 2.188,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150 € 417,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830060000...* € 335,00

* Per completare il codice dell'estensione copri camino, al posto dei puntini di sospensione "..." ,
inserire: 00 per Bianco - 01 per Bianco Antico - 08 per Inox - 10 per Grafite / Mat - 52 per Rosso Borgogna - 54 per Blu - 56 per Verde

Caratteristiche generali

- Spia automatica per pulizia filtri
- Funzione di spegnimento ritardato automatico
- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 355W
- Classe energetica A
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Filtri in alluminio anodizzato
- Aspirazione 890 m³/h
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Luci LED anteriori

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Accessori

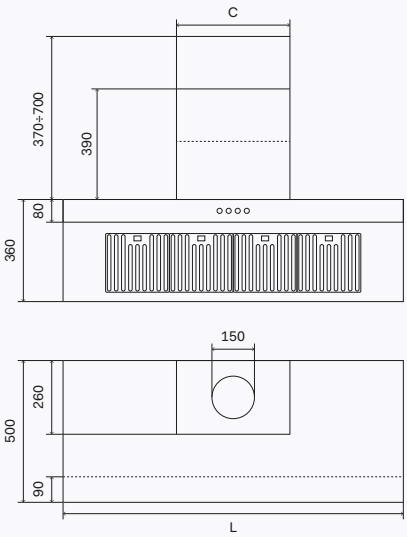
Telecomando per cappe A/301/03 € 86,00

Filtri ai carboni attivi A/076/24 € 45,00

AGQ

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

Inox – SS



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox € 1.601,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60 € 188,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008 € 335,00



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox € 1.633,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-70 € 194,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008 € 335,00



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox € 1.762,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008 € 335,00



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox € 1.851,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100 € 282,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008 € 335,00



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox € 2.382,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883009000008 € 335,00



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox € € 2.786,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150 € 417,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883009000008 € 335,00

Caratteristiche generali

- Spia automatica per pulizia filtri
- Funzione di spegnimento ritardato automatico
- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 355W
- Classe energetica A
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Aspirazione 890 m³/h
- Filtri professionali a labirinto in acciaio inox
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Luci LED anteriori

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Accessori

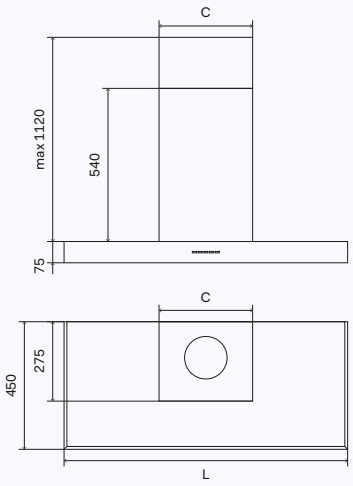
Telecomando per cappe A/301/03 € 86,00

Filtri ai carboni attivi A/076/24 € 45,00

AGK

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

Inox – SS



AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso	€ 949,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90	€ 254,00



AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Grafite Mat	€ 949,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90	€ 254,00



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox	€ 726,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60	€ 188,00



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox	€ 748,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90	€ 254,00



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox	€ 770,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100	€ 282,00



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.090,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120	€ 346,00

Caratteristiche generali

- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 180W
- Classe energetica A
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Aspirazione 630 m3/h
- Filtri in alluminio anodizzato
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Funzione di spegnimento ritardato automatico
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Luci LED anteriori

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	88	103	320	40
2	104	223	400	46
3	129	386	500	51
4	171	605	630	55

Accessori

Filtri ai carboni attivi	A/076/22	€ 40,00

IAG

Gruppi aspiranti da incasso



Gamma colori

Scocca

Inox – SS

Da ordinare con due codici: codice telaio + codice motore + (telecomando optional)
Esempio: ordinare un gruppo completo da 120 bisogna ordinare un telaio da 120 IAG120 e un motore A/407/12







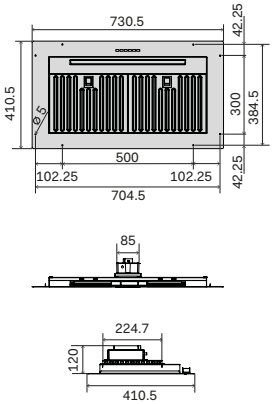
IAG90

Dimensione foro incasso: 684x362 mm

Inox	€ 828,00

Motore

A/407/12	€ 338,00



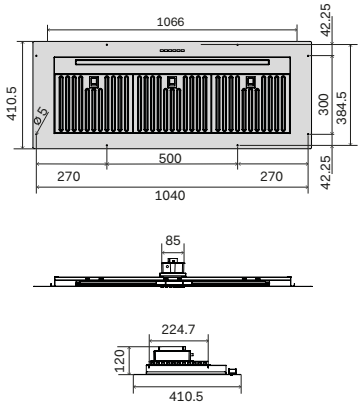
IAG120

Dimensione foro incasso: 1018x362 mm

Inox	€ 941,00

Motore

A/407/12	€ 338,00



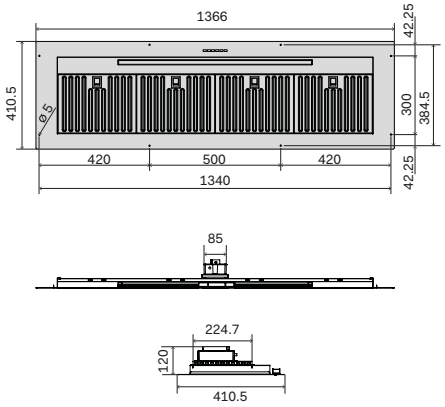
IAG150

Dimensione foro incasso: 1352x362 mm

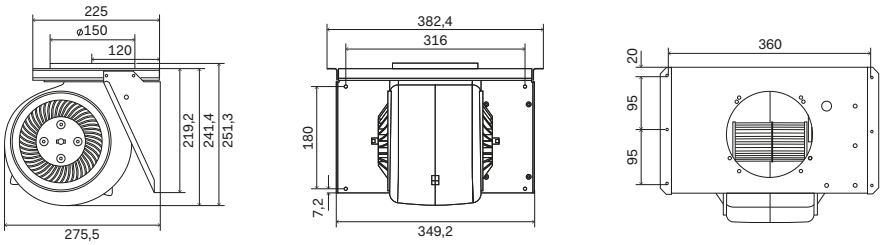
Inox	€ 1037,00

Motore

A/407/12	€ 338,00



Disegno tecnico motore



Caratteristiche generali

- Spia automatica per pulizia filtri
- Funzione di spegnimento ritardato automatico
- Foro camino di uscita da 15 cm
- Potenza massima: 355W
- Classe energetica A
- Cassa in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
- Filtri professionali a labirinto in acciaio inox
- Aspirazione 890 m³/h
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Luci LED anteriori
- Motore aspirante per cappe IAG completo di cablaggio di collegamento
- Peso motore 5,5 kg

Dati tecnici

VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Accessori

Telecomando per cappe	A/301/03	Filtri ai carboni attivi	A/076/24
€ 86,00		€ 45,00	

304 — 305

Frigoriferi

→ Nostalgie
→ Professional Plus

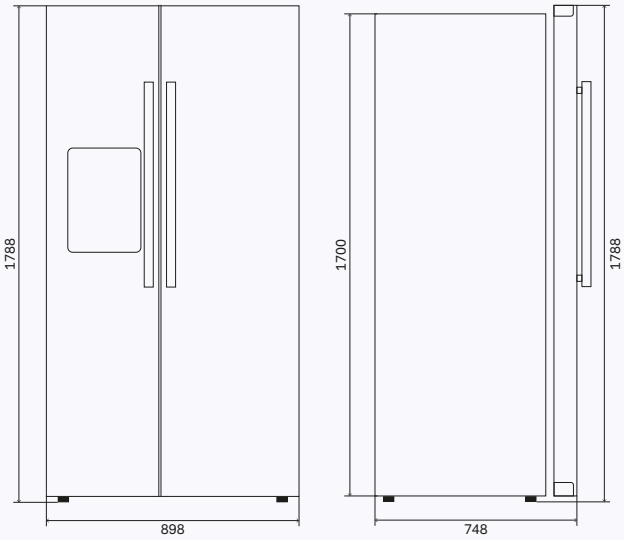


→ RN9020SBS/BUG
Frigorifero side by side Nostalgie
Rosso Borgogna con finiture ottone



RN9020SBS

Frigorifero side by side collezione Nostalgie





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Classe climatica T/ST/N
- Allarme porta aperta
- Capacità netta totale 488 lt
- Funzione super cooling
- Funzione super freezing
- Sistema di controllo elettronico
- Dimensioni: 898×748×1788 mm

Caratteristiche frigorifero

- Capacità netta frigorifero 336 lt
- 4 ripiani in vetro e 2 cassetti per frutta e verdura
- 5 balconcini sulla controporta

Caratteristiche congelatore

- Capacità netta congelatore 152 lt
- 2 cassetti e 4 ripiani in vetro
- 2 balconcini sulla controporta

Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Blu – MB

Rosso Borgogna – BU

Verde smeraldo – EG

RAL

Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture

Maniglie

Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Rame – P

Prezzo

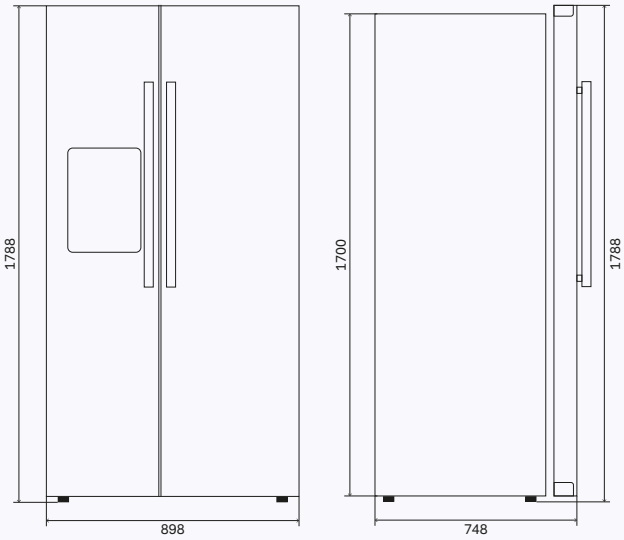
Codice ordine: RN9020SBS

Ottone / Cromo	€ 5.788,00
Brunito / Rame	€ 5.941,00

Frigorifero non di produzione ILVE.
A seconda della disponibilità potrà essere consegnato un prodotto di diverse marche le cui caratteristiche possono variare.

RT9020SBS

Frigorifero side by side collezione Professional Plus





Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Classe climatica T/ST/N
- Allarme porta aperta
- Capacità netta totale 488 lt
- Funzione super cooling
- Funzione super freezing
- Sistema di controllo elettronico
- Dimensioni: 898×748×1788 mm

Caratteristiche frigorifero

- Capacità netta frigorifero 336 lt
- 4 ripiani in vetro e 2 cassetti per frutta e verdura
- 5 balconcini sulla controporta

Caratteristiche congelatore

- Capacità netta congelatore 152 lt
- 2 cassetti e 4 ripiani in vetro
- 2 balconcini sulla controporta

Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

RAL

Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture

Maniglie

Satinato

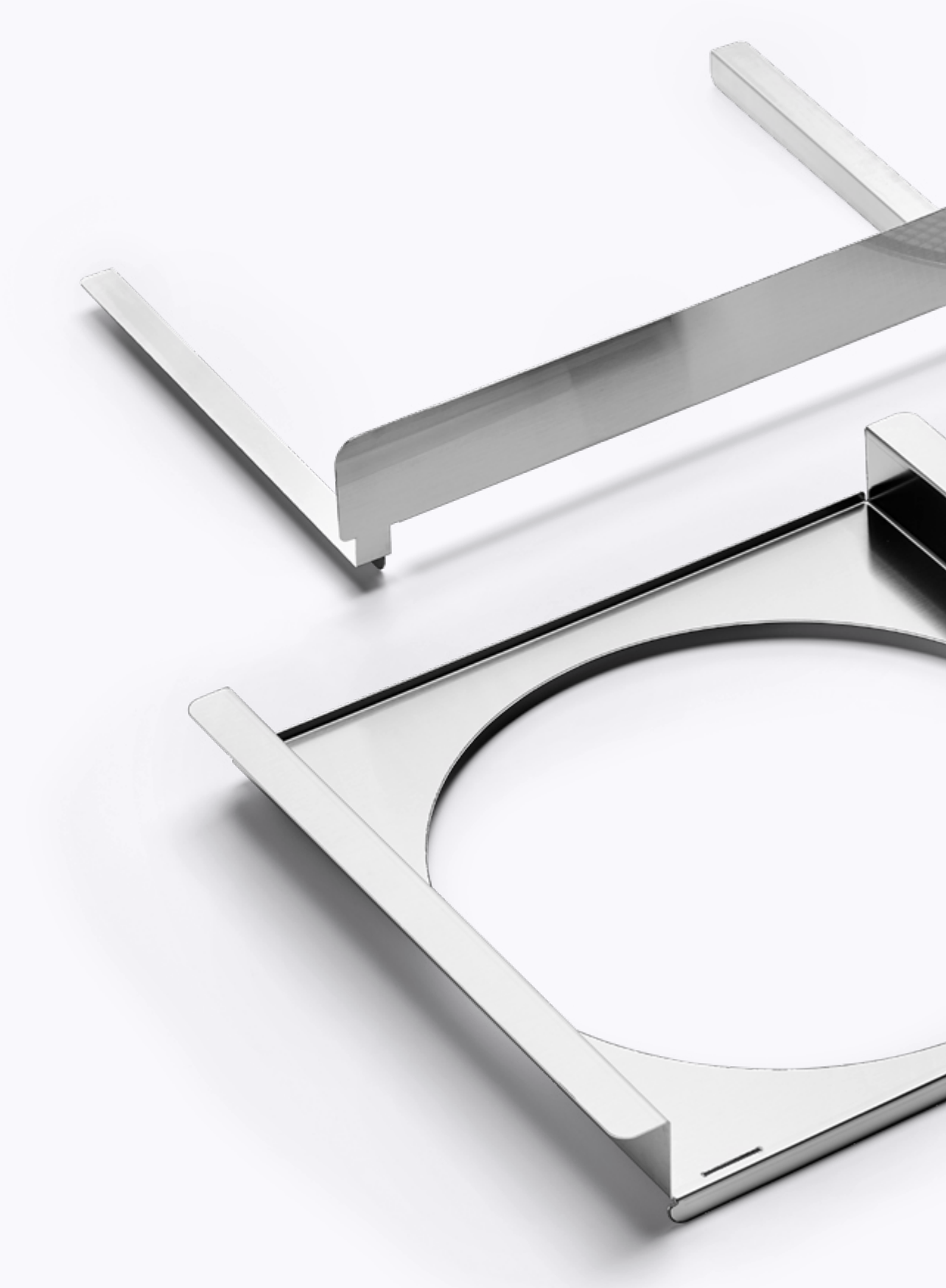
Prezzo

Codice ordine: RT9020SBS

Satinato	€ 5.700,00

Frigorifero non di produzione ILVE.
A seconda della disponibilità potrà essere consegnato un prodotto di diverse marche le cui caratteristiche possono variare.

Accessori



308 — 309

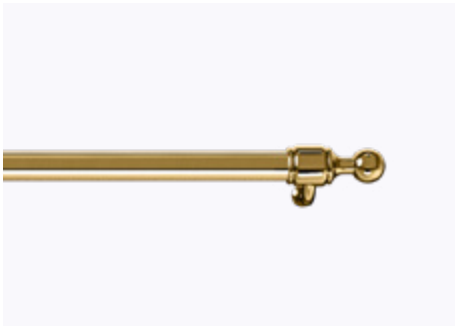


Corrimano frontale Cromo



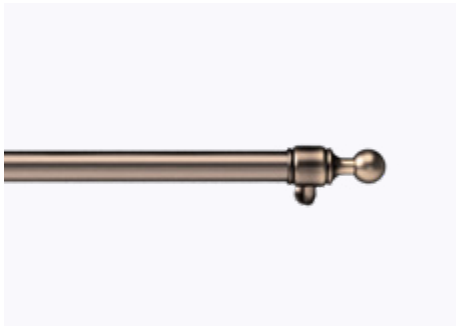
Codice		Prezzo
AMC-60X	P06N	€ 113,00
AMC-70X	P07N, M07N	€ 113,00
AMC-76X	M30N	€ 113,00
AMC-90X	P09N, PD09N, M09N	€ 155,00
AMC-100X	PD10N, MD10N	€ 155,00
AMC-120X	P12N, M12N	€ 161,00
AMC-150X	P15N, M15N	€ 183,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale Ottone



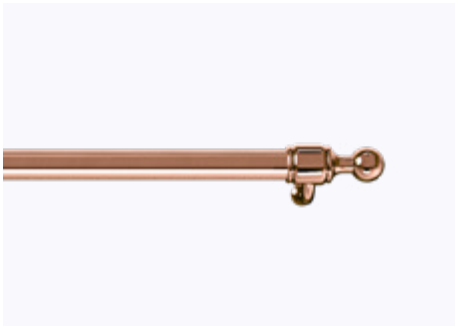
Codice		Prezzo
AMC-60	P06N	€ 113,00
AMC-70	P07N, M07N	€ 113,00
AMC-76	M30N	€ 113,00
AMC-90	P09N, PD09M, M09N	€ 155,00
AMC-100	PD10N, MD10N	€ 155,00
AMC-120	P12N, M12N	€ 161,00
AMC-150	P15N, M15N	€ 183,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale Brunito



Codice		Prezzo
AMC-60Y	P06N	€ 227,00
AMC-70Y	P07N, M07N	€ 227,00
AMC-76Y	M30N	€ 227,00
AMC-90Y	P09N, PD09M, M09N	€ 308,00
AMC-100Y	PD10N, MD10N	€ 308,00
AMC-120Y	P12N, M12N	€ 321,00
AMC-150Y	P15N, M15N	€ 365,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale Rame



Codice		Prezzo
AMC-60R	P06N	€ 227,00
AMC-70R	P07N, M07N	€ 227,00
AMC-76R	M30N	€ 227,00
AMC-90R	P09N, PD09M, M09N	€ 308,00
AMC-100R	PD10N, MD10N	€ 308,00
AMC-120R	P12N, M12N	€ 321,00
AMC-150R	P15N, M15N	€ 365,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale Inox



Codice		Prezzo
AQC-60	P06W	€ 113,00
AQC-70	P07W	€ 113,00
AQC-90	P09W, PD09W	€ 155,00
AQC-100	PD10W	€ 155,00
AQC-120	P12W	€ 161,00
AQC-150	P15W	€ 183,00
Per blocchi cottura Professional Plus		

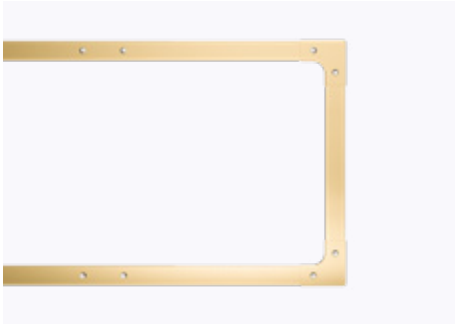
Cornice finitura Cromo



Codice		Prezzo
KCN60C	P06N, P07N	€ 618,00
KCN90C	P09N	€ 630,00
KCND90C	PD09N	€ 1002,00
KCND100C	PD10N	€ 1023,00
KCN120C	P12N	€ 1052,00
KCN150C	P15N	€ 1.077,00

Per blocchi cottura Nostalgie

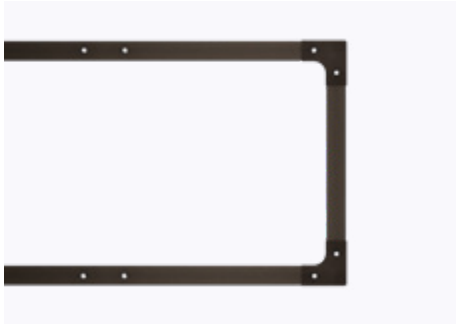
Cornice finitura Ottone



Codice		Prezzo
KCN60G	P06N, P07N	€ 618,00
KCN90G	P09N	€ 630,00
KCND90G	PD09N	€ 1002,00
KCND100G	PD10N	€ 1023,00
KCN120G	P12N	€ 1052,00
KCN150G	P15N	€ 1.077,00

Per blocchi cottura Nostalgie

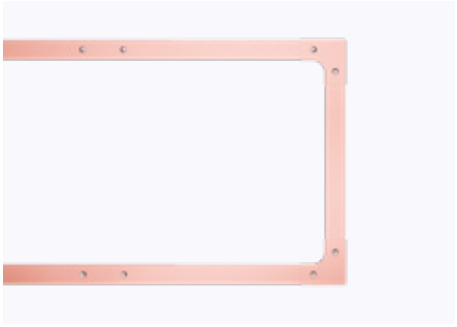
Cornice finitura Brunito



Codice		Prezzo
KCN60B	P06N, P07N	€ 679,00
KCN90B	P09N	€ 693,00
KCND90B	PD09N	€ 1.101,00
KCND100B	PD10N	€ 1.126,00
KCN120B	P12N	€ 1.156,00
KCN150B	P15N	€ 1.184,00

Per blocchi cottura Nostalgie

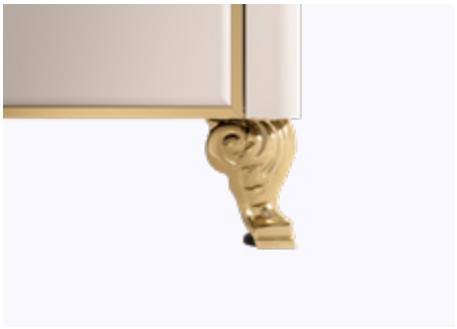
Cornice finitura Rame



Codice		Prezzo
KCN60P	P06N, P07N	€ 679,00
KCN90P	P09N	€ 693,00
KCND90P	PD09N	€ 1.101,00
KCND100P	PD10N	€ 1.126,00
KCN120P	P12N	€ 1.156,00
KCN150P	P15N	€ 1.184,00

Per blocchi cottura Nostalgie

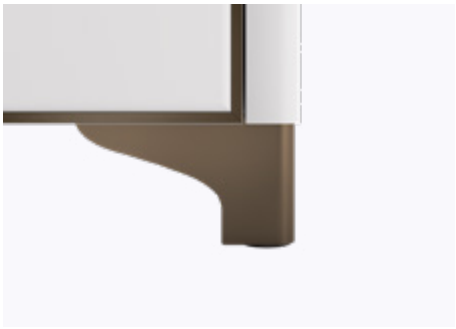
Piedino in ottone massiccio h. 150 mm



Codice		Prezzo
G/422/12/08	Cromo	€ 83,00
G/422/12/16	Ottone	€ 83,00
G/422/12/18	Brunito	€ 139,00

Per: Majestic e Nostalgie
Eccetto Majestic M30

Piedino Majestic h. 140 mm



Codice		Prezzo
ES5308001000008	Inox	€ 66,00
ES5308001000016	Ottone	€ 84,00
ES5308001000018	Brunito	€ 167,00
ES5308001000020	Rame	€ 167,00

Per: Nostalgie

Piedino regolabile inox h. 160-220 mm



Codice	Prezzo
EA5315012000000	€ 23,00

Per: Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line
Eccetto Majestic M30

Zoccolo copripiedini h. 120 mm



Codice		Prezzo
APZ60/120	P06N, P06W, L06	€ 108,00
APZ70/120	P07N, P07W	€ 112,00
APZ90/120	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09	€ 126,00
APZ100/120	PD10N, PD10W, LD10	€ 128,00
APZ120/120	P12N, P12W, L12	€ 133,00
APZ150/120	P15N, P15W	€ 151,00

Per blocchi cottura Nostalgie, Professional Plus e Pro Line
Disponibile in: Bianco, Bianco antico, Inox, Grafite Mat, Nero lucido, Blu, Rosso Borgogna, Verde smeraldo e RAL Classic opzionale (+ € 800,00)

Zoccolo copripiedini h. 140 mm



Codice		Prezzo
APZ60/140	P06N, P06W, L06	€ 108,00
APZ70/140	P07N, P07W	€ 112,00
APZ90/140	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09	€ 126,00
APZ100/140	PD10N, PD10W, LD10	€ 128,00
APZ120/140	P12N, P12W, L12	€ 133,00
APZ150/140	P15N, P15W	€ 151,00

Per blocchi cottura Nostalgie, Professional Plus e Pro Line
Disponibile in: Bianco, Bianco antico, Inox, Grafite Mat, Nero lucido, Blu, Rosso Borgogna, Verde smeraldo e RAL Classic opzionale (+ € 800,00)

Zoccolo copripiedini h. 150 mm



Codice		Prezzo
AMZ70	M07N	€ 164,00
AMZ90	M09N	€ 191,00
AMZ100	MD10N	€ 194,00
AMZ120	M12N	€ 200,00
AMZ150	M15N	€ 224,00

Per blocchi cottura Majestic eccetto M30

Griglia forata per pizza



Codice	Prezzo
EA2631013000000	€ 45,00

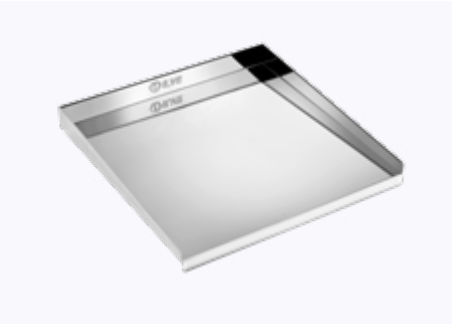
Per modelli 645SLZ, 645SZTC, 645SNZ

Pala professionale per pizza



Codice	Prezzo
ES5228001000000	€ 86,00

Spianatoia



Codice	Prezzo
S/176/10/08	€ 100,00

Tagliere in legno tondo ø 33 cm



Codice	Prezzo
EA6830003500000	€ 57,00

Disco tagliere in alluminio ø 33 cm



Codice	Prezzo
ES6830002080008	€ 27,00

Rotella taglia pizza



Codice	Prezzo
EA6101001000000	€ 40,00

Griglie graticola per leccarda



Codice		Prezzo
EA2633008000008	Per forni da 30 cm	€ 28,00
EA2633009000008	Per forni da 40 cm	€ 32,00
EA2633007000008	Per forni da 60 cm	€ 35,00
EA2633006000008	Per forni da 80 cm	€ 47,00
EA2633005000008	Per forni da 90 cm	€ 54,00

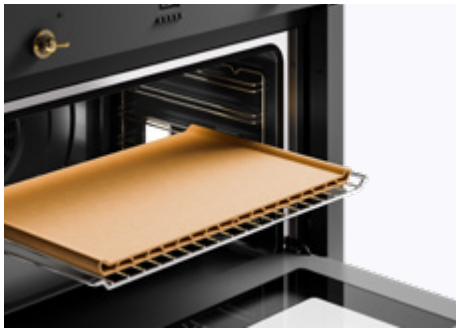
Coppia guide telescopiche



Codice	Prezzo
KGSET001	€ 94,00

Il kit è composto da una coppia di guide laterali ad estrazione totale antiribaltamento e compatibili con la leccarda e le griglie standard presenti nel forno. Possibilità di inserimento di un massimo di tre coppie al I°, II°,IV° livello a partire dal basso.

Piastra per pizza



Codice		Prezzo
A/418/00	Per forni da 60 cm	€ 88,00
A/418/02	Per forni da 80 cm e 90 cm	€ 103,00
A/418/04	Per forni da 30 cm e 40 cm	€ 60,00

Leccarda piatta per dolci



Codice		Prezzo
EA4053004030006*	Per forni da 80 cm	€ 81,00
ES4053008030006*	Per forni da 60 cm	€ 74,00

Kit sonda cottura



Codice	Prezzo
KSCE3	€ 133,00

Per tutte le collezioni dove non prevista di serie

Piastra Fry-top per induzione centrale



Codice	Prezzo
EG5310001000000	€ 374,00

Tagliere per Fry-top



Codice	Prezzo
A/484/01	€ 145,00

Esclusi blocchi cottura Pro Line e piani cottura HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F

Bacinelle per cottura a vapore



Codice		Prezzo
G/002/02	Per blocchi cottura	€ 260,00
G/002/04	Per piani cottura built-in	€ 202,00

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Coperchio di cottura per Fry-top



Codice		Prezzo
G/040/01	Per blocchi cottura	€ 140,00
G/040/03	Per piani cottura built-in	€ 100,00

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Bacinelle in acciaio inox per bagnomaria



Codice	Prezzo
G/002/01	€ 219,00

Esclusi blocchi cottura Pro Line e piani cottura HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F

Kit griglie (al posto del Fry top)



Codice	Prezzo
KGRFT001	€ 155,00

Solo per piano cottura XLP90F

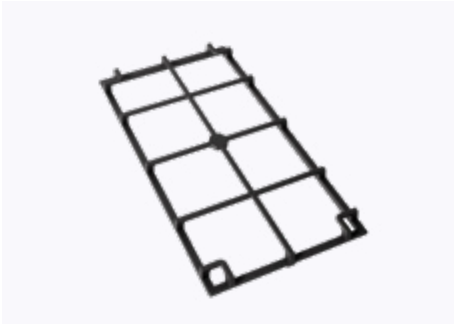
Coppia griglie quadrate (al posto del Fry top)



Codice	Prezzo
KGRFT002	€ 145,00

Per blocchi cottura Professional Plus, Majestic, Nostalgie

Griglia rettangolare (al posto del Fry top)



Codice	Prezzo
EA2630001000000	€ 102,00

Per blocchi cottura Pro Line

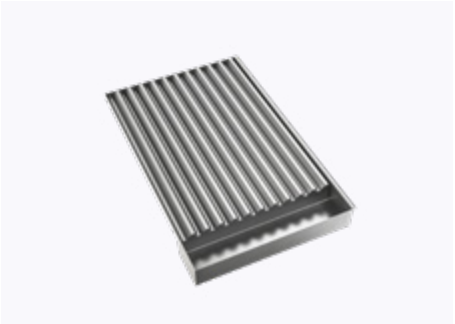
Coppia griglie quadrate (al posto del Fry top)



Codice	Prezzo
KGRFT003	€ 104,00

Per blocchi cottura Panoramagic

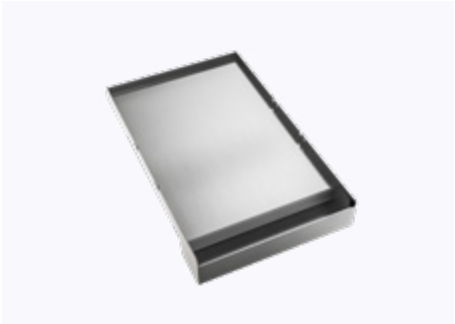
Piastra ondulata per barbecue



Codice	Prezzo
EA5310008000000	€ 476,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

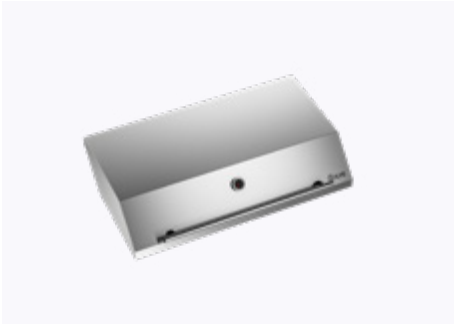
Piastra liscia per barbecue



Codice	Prezzo
EA5310011000000	€ 401,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Coperchio inox per barbecue



Codice	Prezzo
COPHBBQ100	€ 1.200,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

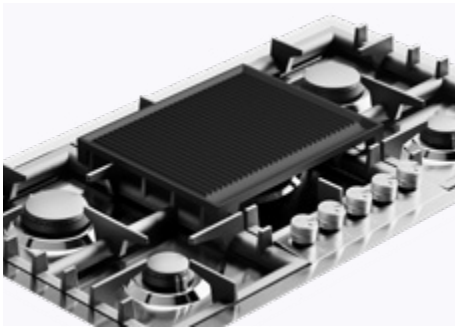
Bistecchiera in ghisa per blocchi cottura



Codice		Prezzo
A/006/02	Bistecchiera rigata 280x340 mm	€ 113,00
A/006/04	Bistecchiera rigata 280x285 mm	€ 104,00
A/006/06	Bistecchiera liscia smaltata 280x285 mm	€ 104,00
A/006/08	Bistecchiera liscia smaltata 280x340 mm	€ 113,00

Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie e Professional Plus

Bistecchiera in ghisa per piani cottura da incasso



Codice		Prezzo
A/006/00**	Bistecchiera ghisa smaltata 232x384 mm	€ 113,00
A/006/04*	Bistecchiera rigata 280x285 mm	€ 104,00
A/006/06*	Bistecchiera liscia smaltata 280x285 mm	€ 104,00

* Per piani a gas HCP, HCPT, HCPMT
** Per piani a gas Nostalgie HCB90

Copritazzine



Codice		Prezzo
KCT45	Kit 4/5 fiamme	€ 56,00
KCT45D	Kit 4/5 fiamme Dual	€ 56,00

KCT45 per piani cottura XLP90F
KCT45D per piani cottura XLP90FD, XLPT90FD

Diffusore di calore in ghisa



Codice	Prezzo
A/095/36/10	€ 28,00

Riduzione griglie in ghisa



Codice	Prezzo
EA6051003000000	€ 27,00

Esclusi blocchi cottura Pro Line

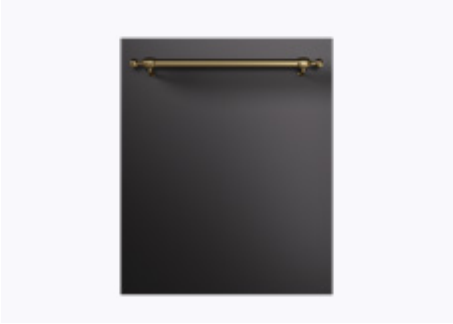
Riduzione in ghisa per Wok



Codice	Prezzo
EA6051001070010	€ 27,00

Esclusi blocchi cottura Panoramagic, piani cottura Pro Line (Mod. HCL), piani cottura a gas in vetro (Mod. HCG), piani cottura mod. HCB70C e HCB70SD

Pannello lavastoviglie L = 595 mm × H = 720 mm Nostalgie



Codice		Prezzo
KPLN	Cromo/Ottone	€ 388,00
KPLN	Brunito/Rame	€ 435,00

Disponibile in: Bianco, Bianco Antico, Inox, Grafite Mat, Nero Lucido, Blu, Rosso Borgogna, Verde Smeraldo, RAL Classic opzionale (+ € 800,00)

Pannello lavastoviglie L = 595 mm × H = 720 mm Professional Plus



Codice		Prezzo
KPLT	Satinato	€ 388,00

Disponibile in: Bianco, Inox, Grafite Mat, Nero Lucido, RAL Classic opzionale (+ € 800,00)

Kit professionale per la pulizia



Codice	Prezzo
CLEANKIT01	€ 59,00

Kit contenitori per conservazione sottovuoto



Codice		Prezzo
KCSV001	3 contenitori	€ 91,00

Kit 100 buste per cottura sottovuoto



Codice		Prezzo
KBSV003	20x30 cm	€ 45,00
KBSV004	25x35 cm	€ 65,00

Kit 100 buste per conservazione sottovuoto



Codice		Prezzo
KBSV001	20x30 cm	€ 32,00
KBSV002	25x35 cm	€ 45,00



↑ OV60SNT3/MGB
Forno elettrico built-in
Nostalgie da 60 cm
Grafite Mat con finiture brunito

↑ KPLN/MY
Pannello coprilavastoviglie Nostalgie
Grafite Mat con finiture brunito

Tabelle comparative

320 — 321

Tabelle comparative blocchi cottura

Majestic

M07N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3 TFT S



4 fuochi



M07DNE3

Ottone/Cromo	€ 4.072,00
Rame/Brunito	€ 4.390,00

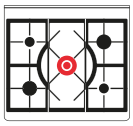
Majestic

M30N — Elettrica

Forno principale: OV 76 E3 TFT S



5 fuochi



M30DNE3

Ottone/Cromo	€ 4.873,00
Rame/Brunito	€ 5.154,00

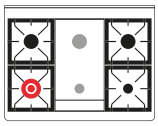
Majestic

M09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S



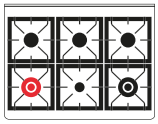
6 fuochi con fry top*



M09FDNE3

Ottone/Cromo	€ 5.665,00
Rame/Brunito	€ 5.891,00

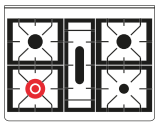
6 fuochi



M096DNE3

Ottone/Cromo	€ 5.317,00
Rame/Brunito	€ 5.558,00

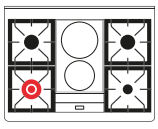
Pescera



M09PDNE3

Ottone/Cromo	€ 4.967,00
Rame/Brunito	€ 5.248,00

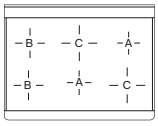
2 zone induzione



M09IDNE3

Ottone/Cromo	€ 5.700,00
Rame/Brunito	€ 5.936,00

Induzione



MI096NE3

Ottone/Cromo	€ 6.349,00
Rame/Brunito	€ 6.589,00

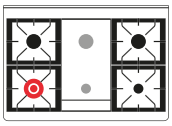
Majestic

MD10N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3 TFT S
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



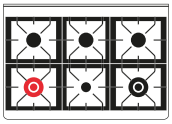
6 fuochi con fry top*



MD10FDNE3

Ottone/Cromo	€ 6.595,00
Rame/Brunito	€ 6.749,00

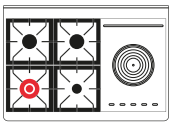
6 fuochi



MD106DNE3

Ottone/Cromo	€ 6.338,00
Rame/Brunito	€ 6.635,00

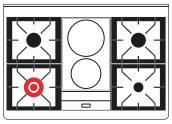
Coupe de feu



MD10SDNE3

Ottone/Cromo	€ 6.504,00
Rame/Brunito	€ 6.796,00

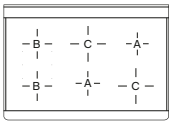
2 zone induzione



MD10IDNE3

Ottone/Cromo	€ 6.915,00
Rame/Brunito	€ 7.162,00

Induzione



MDI106NE3

Ottone/Cromo	€ 7.417,00
Rame/Brunito	€ 7.710,00

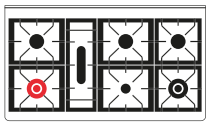
Majestic

M12N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



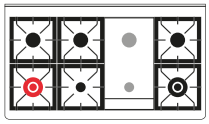
7 fuochi



M127DNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

8 fuochi con fry top*



M12FDNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

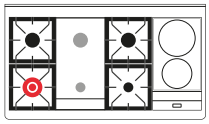
Coupe de feu



M12SDNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

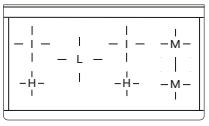
6 fuochi con fry top* e 2 zone induzione



M12FIDNE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

Induzione



MI127NE3

Ottone/Cromo	€ 11.923,00
Rame/Brunito	€ 12.797,00

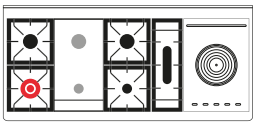
Majestic

M15N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S
Forno secondario: OV 60 E3 TFT



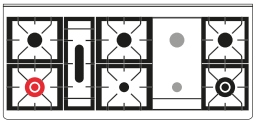
7 fuochi con fry top* e coup de feu



M15FSDNE3

Ottone/Cromo	€ 17.716,00
Rame/Brunito	€ 18.886,00

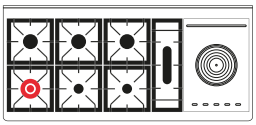
9 fuochi con fry top*



M15FDNE3

Ottone/Cromo	€ 17.716,00
Rame/Brunito	€ 18.886,00

Coupe de feu



M15SDNE3

Ottone/Cromo	€ 17.716,00
Rame/Brunito	€ 18.886,00

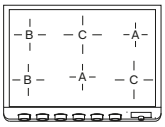
Panoramagic

PM09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S



Induzione



PMI09S3

Satinato	€ 7.243,00

Tabelle comparative blocchi cottura

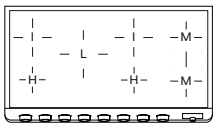
Panoramagic

PM12 — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



Induzione



PMI127S3

Satinato € 14.834,00

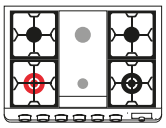
Panoramagic

PM09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S



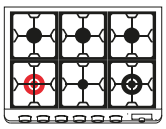
6 fuochi con fry top*



PM09FDS3

Satinato € 6.908,00

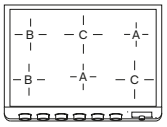
6 fuochi



PM096DS3

Satinato € 6.442,00

Induzione



PMI09S3

Satinato € 7.243,00

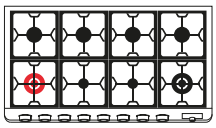
Panoramagic

PM12 — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



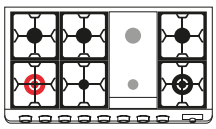
8 fuochi



PM128DS3

Satinato € 13.221,00

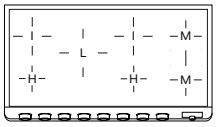
8 fuochi con fry top*



PM12FDS3

Satinato € 13.689,00

Induzione



PMI127S3

Satinato € 14.834,00

Nostalgie

P06N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



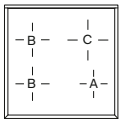
4 fuochi



P06NE3 *

Ottone/Cromo	€ 2.961,00
Rame/Brunito	€ 3.123,00

Induzione



PI064NE3

Ottone/Cromo	€ 3.986,00
Rame/Brunito	€ 4.110,00

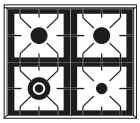
Nostalgie

P07N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07NE3 *

Ottone/Cromo	€ 2.961,00
Rame/Brunito	€ 3.123,00

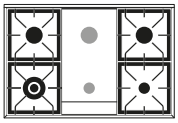
Nostalgie

P09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



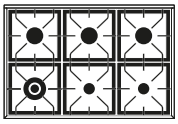
6 fuochi con fry top*



P09FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.241,00
Rame/Brunito	€ 4.392,00

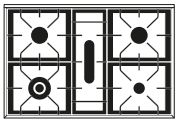
6 fuochi



P096NE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.915,00
Rame/Brunito	€ 4.038,00

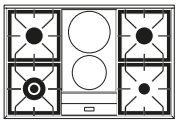
Pescera



P09PNE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.903,00
Rame/Brunito	€ 3.957,00

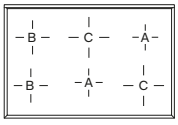
2 zone induzione



P09INE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.069,00
Rame/Brunito	€ 4.220,00

Induzione



PI096NE3

Ottone/Cromo	€ 5.017,00
Rame/Brunito	€ 5.140,00

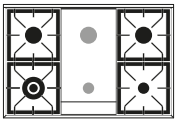
Nostalgie

PD09N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3
Forno secondario: OV 30 E3



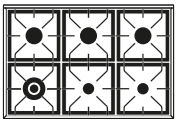
6 fuochi con fry top*



PD09FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.078,00
Rame/Brunito	€ 5.254,00

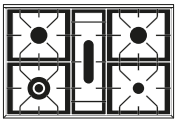
6 fuochi



PD096NE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.730,00
Rame/Brunito	€ 4.913,00

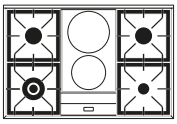
Pescera



PD09PNE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.741,00
Rame/Brunito	€ 4.831,00

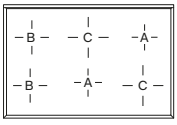
2 zone induzione



PD09INE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.346,00
Rame/Brunito	€ 5.516,00

Induzione



PDI096NE3

Ottone/Cromo	€ 5.810,00
Rame/Brunito	€ 5.974,00

Tabelle comparative blocchi cottura

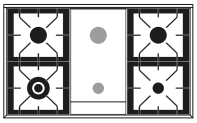
Nostalgie

PD10N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3
Forno secondario: OV 40 E3



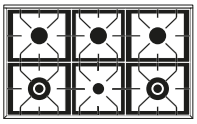
6 fuochi con fry top*



PD10FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.303,00
Rame/Brunito	€ 5.573,00

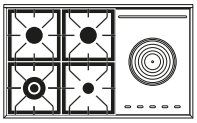
6 fuochi



PD106NE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.975,00
Rame/Brunito	€ 5.244,00

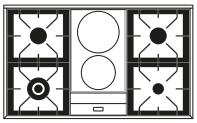
Coupe de feu



PD10SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.212,00
Rame/Brunito	€ 5.482,00

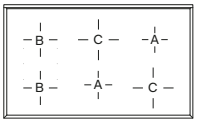
2 zone induzione



PD10INE3 *

Ottone/Cromo	€ 5.642,00
Rame/Brunito	€ 5.912,00

Induzione



PDI106NE3

Ottone/Cromo	€ 6.176,00
Rame/Brunito	€ 6.312,00

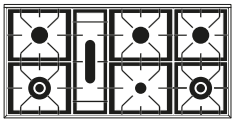
Nostalgie

P12N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 30 E3



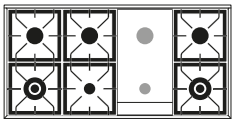
7 fuochi



P127NE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

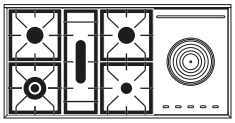
8 fuochi con fry top*



P12FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

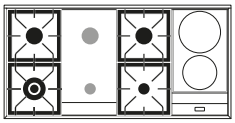
Coupe de feu



P12SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

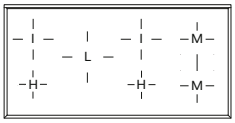
6 fuochi con fry top* e 2 zone induzione



P12FINE3 *

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

Induzione



PI127NE3

Ottone/Cromo	€ 10.071,00
Rame/Brunito	€ 10.389,00

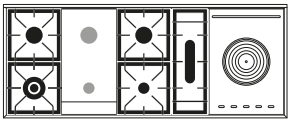
Nostalgie

P15N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 60 E3



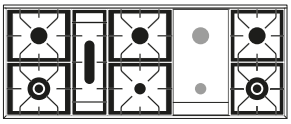
7 fuochi con fry top* e coup de feu



P15FSNE3 *

Ottone/Cromo	€ 15.124,00
Rame/Brunito	€ 15.461,00

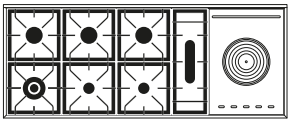
9 fuochi con fry top*



P15FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 15.124,00
Rame/Brunito	€ 15.461,00

Coupe de feu



P15SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 15.124,00
Rame/Brunito	€ 15.461,00

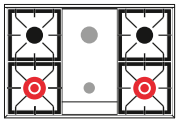
Nostalgie

P36N — Elettrica

Forno principale: OV 80 PY TFT S
Forno secondario: WD



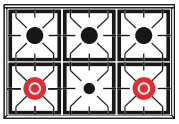
6 fuochi con fry top*



P36FDDNSY

Ottone/Cromo	€ 6.067,00
Rame/Brunito	€ 6.219,00

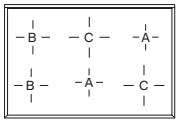
6 fuochi



P366DDNSY

Ottone/Cromo	€ 5.755,00
Rame/Brunito	€ 5.905,00

Induzione



PI366NSY

Ottone/Cromo	€ 6.447,00
Rame/Brunito	€ 6.599,00

Professional Plus

P06W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



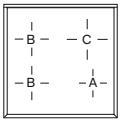
4 fuochi



P06WE3 *

Satinato	€ 2.948,00

Induzione



PI064WE3

Satinato	€ 4.034,00

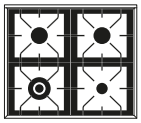
Professional Plus

P07W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07WE3 *

Satinato	€ 2.948,00

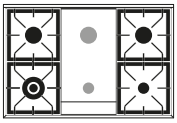
Professional Plus

P09W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



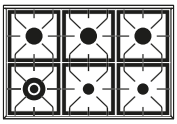
6 fuochi con fry top*



P09FWE3 *

Satinato	€ 4.200,00

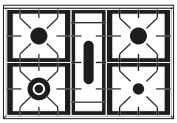
6 fuochi



P096WE3 *

Satinato	€ 3.886,00

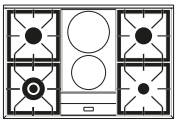
Pescera



P09PWE3 *

Satinato	€ 3.849,00

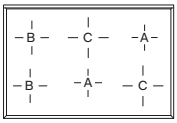
2 zone induzione



P09IWE3 *

Satinato	€ 4.028,00

Induzione



PI096WE3

Satinato	€ 4.987,00

Tabelle comparative blocchi cottura

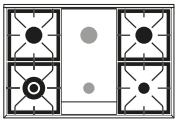
Professional Plus

PD09W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3
Forno secondario: OV 30 E3



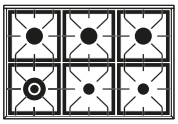
6 fuochi con fry top*



PD09FWE3 *

Satinato € 5.020,00

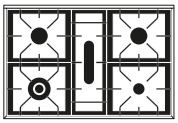
6 fuochi



PD096WE3 *

Satinato € 4.687,00

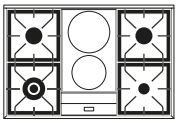
Pescera



PD09PWE3 *

Satinato € 4.674,00

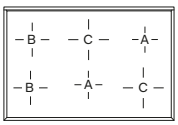
2 zone induzione



PD09IWE3 *

Satinato € 5.297,00

Induzione



PDI096WE3

Satinato € 5.751,00

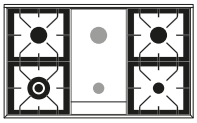
Professional Plus

PD10W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3
Forno secondario: OV 40 E3



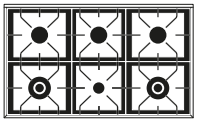
6 fuochi con fry top*



PD10FWE3 *

Satinato € 5.246,00

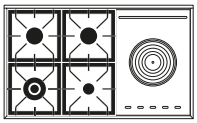
6 fuochi



PD106WE3 *

Satinato € 4.916,00

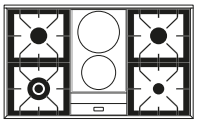
Coupe de feu



PD10SWE3 *

Satinato € 5.155,00

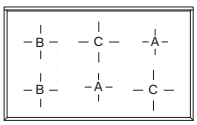
2 zone induzione



PD10IWE3 *

Satinato € 5.575,00

Induzione



PDI106WE3

Satinato € 6.137,00

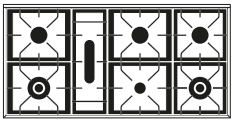
Professional Plus

P12W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 30 E3



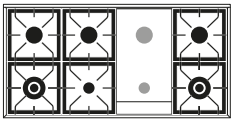
7 fuochi



P127WE3

Satinato € 10.071,00

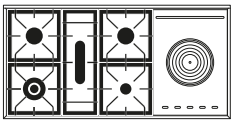
8 fuochi con fry top*



P12FWE3 *

Satinato € 10.071,00

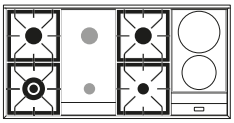
Coupe de feu



P12SWE3 *

Satinato € 10.071,00

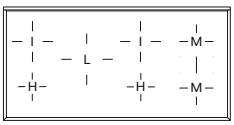
6 fuochi con fry top* e 2 zone induzione



P12FIWE3 *

Satinato € 10.071,00

Induzione



PI127WE3

Satinato € 10.071,00

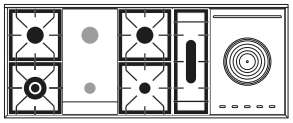
Professional Plus

P15W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 60 E3



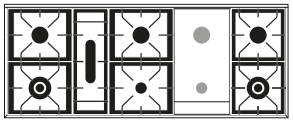
7 fuochi con fry top* e coup de feu



P15FSWE3 *

Satinato € 15.124,00

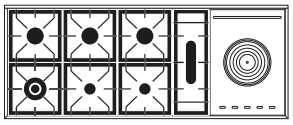
9 fuochi con fry top*



P15FWE3 *

Satinato € 15.124,00

Coupe de feu



P15SWE3 *

Satinato € 15.124,00

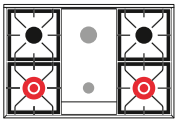
Professional Plus

P36W — Elettrica

Forno principale: OV 80 PY TFT S
Forno secondario: WD



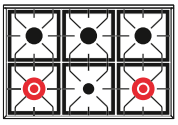
6 fuochi con fry top*



P36FDDWSY

Satinato € 6.027,00

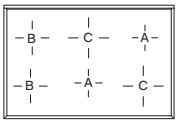
6 fuochi



P366DDWSY

Satinato € 5.713,00

Induzione



PI366WSY

Satinato € 6.406,00

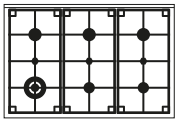
Pro Line

L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3



6 fuochi



L096WM3

Nero opaco € 3.341,00

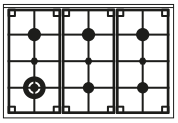
Pro Line

L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3



6 fuochi



L096WM3

Nero opaco € 3.341,00

Tabelle comparative blocchi cottura

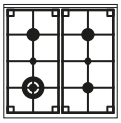
Pro Line

L06 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M3



4 fuochi



L06WM3

Satinato € 2.453,00

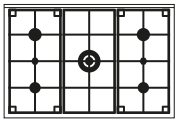
Pro Line

L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3



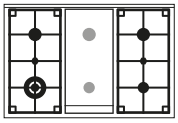
5 fuochi



L09CWM3

Satinato € 2.940,00

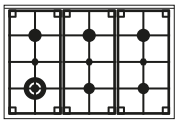
6 fuochi con fry top*



L09FWM3

Satinato € 3.256,00

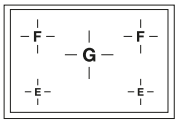
6 fuochi



L096WM3

Satinato € 3.141,00

Induzione



LBI09WM3

Satinato € 3.955,00

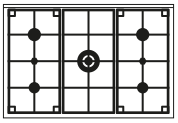
Pro Line

LD09 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M3
Forno secondario: OV 30 E



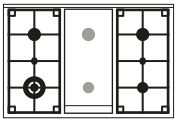
5 fuochi



LD09CWM3

Satinato € 3.463,00

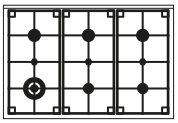
6 fuochi con fry top*



LD09FWM3

Satinato € 3.786,00

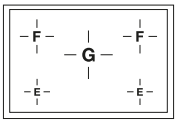
6 fuochi



LD096WM3

Satinato € 3.670,00

Induzione



LDBI09WM3

Satinato € 4.811,00

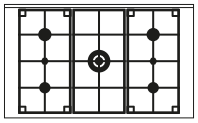
Pro Line

LD10 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M3
Forno secondario: OV 40 E



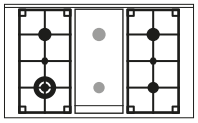
5 fuochi



LD10CWM3

Satinato € 3.642,00

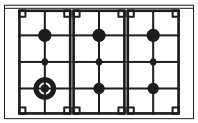
6 fuochi con fry top*



LD10FWM3

Satinato € 4.013,00

6 fuochi



LD106WM3

Satinato € 3.838,00

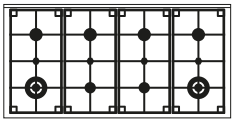
Pro Line

L12 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3
Forno secondario: OV 30 E



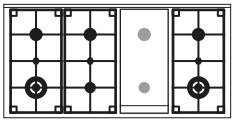
8 fuochi



L128WM3

Satinato € 7.171,00

8 fuochi con fry top*



L12FWM3

Satinato € 7.338,00

Tabella comparativa forni

	Panoramagic OV60PMT3	Panoramagic OV30PMT3	Panoramagic OV91PMT3
	Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A+	A	A
Numero funzioni	15	15	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm
Capacità	65 L	114 L	110 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1560 W	1560 W
Grill elettrico	2100 W	3000 W	2150 W
Resistenza circolare	2100 W	2×1050 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 2.600,00	€ 3.871,00	€ 3.871,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

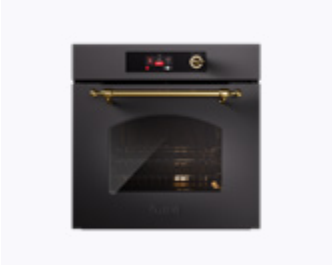
Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
645SNHSW	645SNZT4	OV60SNT3	OV91SNT3
Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-250°C	Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-400°C	Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C
			
–	A	A+	A
10 di cui 4 combinate	16	15	15
30-250°C	30-400°C	30-320°C	30-300°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sì	–	Sì	Sì
luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
–	–	Sì	Sì
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì	Sì	Sì
in acciaio inox AISì 304	in acciaio inox AISì 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm	43,7×36×41 cm	74×36,5×41 cm
36 L	37 L	65 L	110 L
–	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
–	–	Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
3,4 kW	2,9 kW	2,45 kW	2,95 kW
–	900 W	1000 W	1200 W
–	1300 W	1100 W	1560 W
1900 W	1600 W	2100 W	2150 W
1600 W	2000 W	2100 W	2100 W
–	–	–	–
1200 W	–	–	–
1600 W	–	–	–
€ 3.619,00	€ 2.558,00	€ 1.900,00	€ 3.071,00
€ 3.677,00	€ 2.617,00	€ 1.956,00	€ 3.164,00
–	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa forni

	Nostalgie OV60SNE3 Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-300°C	Nostalgie OV90SNE3 Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C	Professional Plus 645STCHSW Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, vetro temperato, 60 cm, 30-250°C
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A+	A+	–
Numero funzioni	15	15	10 di cui 4 combinate
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	30-250°C
Programmatore	elettronico	–	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	–	–	Sì
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	luce interna alogena
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	–
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISì 304
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	64,5×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm
Capacità	65 L	97 L	36 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	–
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,45 kW	2,75 kW	3,4 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1200 W	–
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1350 W	–
Grill elettrico	2100 W	2150 W	1900 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	1600 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	–	1200 W
Generatore microonde	–	–	1600 W
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	€ 1.553,00	€ 1.938,00	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	€ 3.619,00

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
645SZTCT4	OV60STCT3	OV30STCT3	OV80STCT3
Forno elettrico compatto 400°C, vetro temperato, 60 cm, 30-400°C	Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 80 cm, 30-320°C
			
A	A+	A	A+
16	15	15	15
30-400°C	30-320°C	30-320°C	30-320°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
–	Sì	Sì	Sì
luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
–	Sì	Sì	Sì
a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì	Sì	Sì
in acciaio inox AISì 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
44×21×40,5 cm	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	64,5×36,5×41 cm
37 L	65 L	114 L	97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
–	Sì	Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,9 kW	2,45 kW	3,1 kW	2,75 kW
900 W	1000 W	1200 W	1200 W
1300 W	1100 W	1560 W	1350 W
1600 W	2100 W	3000 W	2150 W
2000 W	2100 W	2×1050 W	2100 W
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 2.554,00	€ 1.896,00	€ 2.391,00	€ 2.049,00

Tabella comparativa forni

	Professional Plus OV91STCT3 Forno elettrico, vetro temperato, 90 cm, 30-300°C	Professional Plus 645SLHSW Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox, 60 cm, 30-250°C	Professional Plus 645SLZT4 Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox, 60 cm, 30-400°C
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	–	A
Numero funzioni	15	10 di cui 4 combinate	16
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-250°C	30-400°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	–
Illuminazione	doppia luce interna	luce interna alogena	luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	–	–
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	in acciaio inox AISì 304	in acciaio inox AISì 304
Dimensioni interne	74×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm
Capacità	110 L	36 L	37 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	–	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	–	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,95 kW	3,4 kW	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	–	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	–	1300 W
Grill elettrico	2150 W	1900 W	1600 W
Resistenza circolare	2100 W	1600 W	2000 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	1200 W	–
Generatore microonde	–	1600 W	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	€ 3.619,00	€ 2.554,00
Finitura Nero opaco	€ 3.203,00	–	–

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
OV60SLT3	OV30SLT3	OV91SLT3	OV948SLE3
Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C
			
A+	A	A	A+
15	15	15	10
30-320°C	30-320°C	30-300°C	30-300°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico
Sì	Sì	Sì	Sì
doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Sì	Sì	Sì	Sì
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì	Sì	Sì
con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	–
43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
65 L	114 L	110 L	97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	–
Sì	Sì	Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW	2,75 kW
1000 W	1200 W	1200 W	1200 W
1100 W	1560 W	1560 W	1350 W
2100 W	3000 W	2150 W	2150 W
2100 W	2×1050 W	2100 W	2100 W
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 1.896,00	€ 2.391,00	€ 3.071,00	€ 1.924,00
–	–	–	–

Tabella comparativa forni

	Pro Line OV60SLMPVS Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 60 cm, 50-270°C	Pro Line OV80SLKM3 Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 80 cm, 30-300°C	Pro Line OV90SLKM3 Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	9	9	9
Temperatura di esercizio	50-270°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico	elettronico	elettronico
Sonda di cottura	–	–	–
Illuminazione	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	–	–	–
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	47,5×35×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Capacità	69 L	97 L	97 L
Scarico vapori	–	–	–
Resistenza grill abbattibile	–	Sì	Sì
Termostato	analogico	analogico	analogico
Consumi			
Assorbimento massimo	2,6 kW	2,75 kW	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1350 W	1350 W
Grill elettrico	1400 W	2150 W	2150 W
Resistenza circolare	2000 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 916,00	€ 1.680,00	€ 1.779,00
Finitura Nero opaco	–	–	–



↑ 615SNHSW/BUG
Forno Ultracombi Nostalgie
vapore, microonde, convezione
Rosso Borgogna con finiture ottone

↑ 645SNZT4/BUG
Forno Pizza 400°C built-in Nostalgie
Rosso Borgogna con finiture ottone

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Panoramagic HCPMT95D	Panoramagic HCPMT95FD	Panoramagic HCPMT125DD
	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	90 cm	90 cm	118 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	in appoggio sulla griglia	–
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	–	–	–
Bruciatore tripla corona	–	–	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
Pescera	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 1.707,00	€ 2.015,00	€ 2.050,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

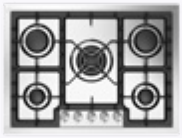
Panoramagic	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
HCPMT125FDD	HCB60CN	HCB70CN	HCB70SDN
Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato
			
118 cm	58 cm	70 cm	70 cm
acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
in appoggio sulla griglia	–	–	–
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	–
–	–	–	–
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	optional (IS D45) + € 81,00	–	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
–	–	–	–
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	–	–
–	–	–	–
–	€ 756,00	€ 911,00	€ 991,00
–	€ 789,00	€ 951,00	€ 1.030,00
€ 2.365,00	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Nostalgie HCB906CN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Nostalgie HCB90FCN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Nostalgie HCB90CCN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	86 cm	86 cm	86 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	in appoggio sulla griglia	–
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	2 x Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	–	–	–
Bruciatore Dual	optional (IS D45) + € 81,00	optional (IS D45) + € 81,00	optional (IS D45) + € 81,00
Bruciatore ausiliario	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Pescera 3,1 kW / 1,2 kW	–
Pescera	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	€ 1.055,00	€ 1.398,00	€ 999,00
Finitura Brunito	€ 1.103,00	€ 1.438,00	€ 1.039,00
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Nostalgie	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCB90SDN	HCG30CK	HCG30K	HCG60CK
Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in vetro temperato	Piano cottura a gas in vetro temperato	Piano cottura a gas in vetro temperato
			
86 cm	30 cm	30 cm	56 cm
acciaio inox o acciaio smaltato	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
–	–	–	–
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	–	–	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	–
–	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	–	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
–	–	–	–
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	–	–	–
–	–	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 1.079,00	–	–	–
€ 1.119,00	–	–	–
–	–	–	–
–	€ 428,00	€ 400,00	€ 658,00

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Professional Plus HCG75SCK Piano cottura a gas in vetro temperato	Professional Plus HCG90SCK Piano cottura a gas in vetro temperato	Professional Plus HCPT75D Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	75 cm	86 cm	72 cm
Estetica	vetro temperato	vetro temperato	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	–	–
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	–
Bruciatore tripla corona	–	–	–
Bruciatore Dual	–	–	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	–
Piastra Fry Top	–	–	–
Pescera	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	€ 1.431,00
Finitura Nero opaco	€ 853,00	€ 899,00	–

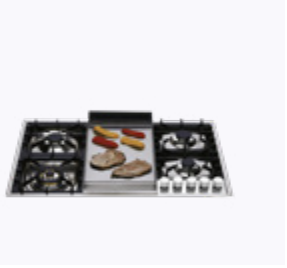
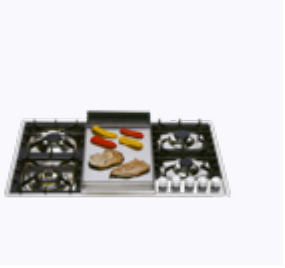
Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCPT95D	HCPT95FD	HCPT125DD	HCPT125FDD
Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top
			
90 cm	90 cm	118 cm	118 cm
acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
–	in appoggio sulla griglia	–	in appoggio sulla griglia
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
–	–	–	–
–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 1.707,00	€ 2.015,00	€ 2.050,00	€ 2.365,00
–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Professional Plus HCP906D Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Professional Plus HCP90FD Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Professional Plus HCP1208D Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	90 cm	90 cm	120 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	al posto delle griglie	–
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	–	–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	–	–	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
Pescera	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 2.269,00	€ 2.670,00	€ 2.804,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCP120FD	HCP9656D	HCP965FD	HCP12658D
Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio
			
120 cm	90 cm	90 cm	120 cm
acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
al posto delle griglie	–	al posto delle griglie	–
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	–	–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
–	–	–	–
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
–	–	–	–
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 3.203,00	€ 2.269,00	€ 2.670,00	€ 2.804,00
–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Professional Plus HCP1265FD Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Professional Plus XLP90F Piano cottura a gas in acciaio inox	Professional Plus XLPT90FD Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	120 cm	90 cm	92 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	al posto delle griglie	al posto delle griglie	al posto delle griglie
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	–	–
Bruciatore tripla corona	–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	optional (D45) + € 143,00	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–
Piastra Fry Top	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	Pescera 3,1 kW / 1kW	Pescera 3,1 kW / 1kW
Pescera	–	–	–
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 3.203,00	€ 1.835,00	€ 1.978,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

Pro Line	Pro Line	Pro Line	Pro Line
HCL30CK	HCL30K	HCL60CK	HCL75SCK
Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato
			
30 cm	30 cm	56 cm	75 cm
acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
–	–	–	–
–	–	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	–	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
–	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 327,00	€ 310,00	€ 557,00	€ 658,00
–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

Pro Line

HCL90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali	
Larghezza	86 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì
Valvola di sicurezza	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì
Piastra Fry Top	–
Potenze e consumi	
Bruciatore piccolo	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Bruciatore grande	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	–
Bruciatore Dual	–
Bruciatore ausiliario	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Piastra Fry Top	–
Pescera	–
Prezzo	
Finitura Ottone/Cromo	–
Finitura Brunito	–
Finitura Satinato	€ 763,00
Finitura Nero opaco	–



↑ HCPMT95D/SS
Piano cottura da incasso
Panoramagic da 90 cm con 5 fuochi
Inox con finiture satinato

Tabella comparativa piani cottura a induzione

	Nostalgie HVI364N Piano cottura a induzione in vetroceramica	Nostalgie HVI395N Piano cottura a induzione in vetroceramica	Professional Plus HVI364 Piano cottura a induzione in vetroceramica
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	59 cm	89 cm	59 cm
N° zone cottura	4 zone con manopole	5 zone con manopole	4 zone con manopole
Sensore pentola	Sì	Sì	Sì
Funzione Booster	Sì	Sì	Sì
Funzione Bridge	No	No	No
Comandi	a manopola	a manopola	a manopola
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	No	No	No
Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi	Sì	Sì	Sì
Limitatore di potenza	No	No	No
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
Potenze e consumi			
Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster)	–	Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	–
Potenza massima	7,4 kW	10,4 kW	7,4 kW
Aspirazione			
Classe energetica	–	–	–
Livello acustico aspiratore	–	–	–
Portata aspiratore	–	–	–
Avviso pulizia filtro antigrasso	–	–	–
Prezzo			
Finitura standard	–	–	–
Finitura Ottone/Cromo	€ 848,00	€ 1.272,00	–
Finitura Nero opaco	–	–	€ 848,00

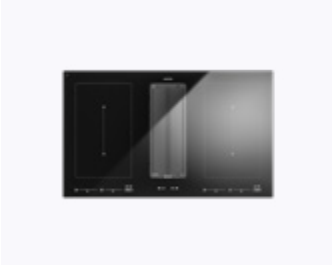
Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Pro Line
HVI395	HVI90AGTC	KHVI90TC	KHVI32TC
Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica
			
89 cm	86 cm	89 cm	30 cm
5 zone con manopole	4 zone touch con aspirazione integrata	5 zone touch	2 zone touch
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
No	2 zone attivate e controllate contemporaneamente	2 zone attivate e controllate contemporaneamente	No
a manopola	slide touch	slide touch	touch
Sì	Sì	Sì	Sì
No	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
No	No	No	2,8 kW
Sì	Sì	Sì	Sì
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	184×220 mm 2.1 kW / 3,7 kW	Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW	–
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW	–
Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	–	Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW	–
10,4 kW	7,6 kW	3×16A 11,1 kW	3,6 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	€ 4.229,00	€ 1.962,00	€ 604,00
–	–	–	–
€ 1.272,00	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a induzione

	Pro Line KHVI45TC Piano cottura a induzione in vetroceramica	Pro Line KHVI60TC Piano cottura a induzione in vetroceramica	Pro Line KHVI75TC Piano cottura a induzione in vetroceramica
			
Caratteristiche generali			
Larghezza	45 cm	59 cm	75 cm
N° zone cottura	3 zone touch	4 zone touch	4 zone touch
Sensore pentola	Sì	Sì	Sì
Funzione Booster	Sì	Sì	Sì
Funzione Bridge	No	No	No
Comandi	touch	touch	touch
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	Sì	Sì	Sì
Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi	Sì	Sì	Sì
Limitatore di potenza	2,8 kW o 3,5 kW	2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW	2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
Potenze e consumi			
Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster)	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster)	–	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster)	–	–	–
Potenza massima	5,2 kW	7,2 kW	7,2 kW
Aspirazione			
Classe energetica	–	–	–
Livello acustico aspiratore	–	–	–
Portata aspiratore	–	–	–
Avviso pulizia filtro antigrasso	–	–	–
Prezzo			
Finitura standard	€ 708,00	€ 847,00	€ 899,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–



↑ KHVI90TC
Piano a induzione da 90 cm Professional Plus
con 5 zone cottura e comandi touch
Vetroceramica nero

Tabella comparativa cappe

	Majestic AM70	Majestic AM76	Majestic AM90
	Cappa aspirante da parete, 70 cm	Cappa aspirante da parete, 76 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	70×60×44 cm	76×60×44 cm	91,1×60×44 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potenza massima	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Prezzo			
Finitura standard	€ 1.981,00	€ 2.051,00	€ 2.078,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Majestic	Majestic	Majestic	Panoramagic
AM100	AM120	AM150	APM90
Cappa aspirante da parete, 100 cm	Cappa aspirante da parete, 121,6 cm	Cappa aspirante da parete, 151,1 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm
			
A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
100×60×44 cm	121,6×60×44 cm	151,1×60×44 cm	91,1×56×41 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h
705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	345 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Sì	Sì	Sì	Si
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Barra a led da 13W
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Sì	Sì	Sì	Sì
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	75 - 135 - 220 - 345 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
€ 2.134,00	€ 2.572,00	€ 3.009,00	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	€ 2.403,00
–	–	–	–

Tabella comparativa cappe

	Panoramagic APM120	Panoramagic APM90	Panoramagic APM120
	Cappa aspirante da parete, 121,6 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm	Cappa aspirante da parete, 121,6 cm
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm	121,6×56×41 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h
Potenza massima	345 W	345 W	345 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Si	Si	Si
Illuminazione	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)			
Potenza	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Pressione	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
Portata	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
Livello acustico	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
Prezzo			
Finitura standard	–	–	–
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 3.117,00	€ 2.403,00	€ 3.117,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
AG60	AG70	AG90	AG100
Cappa aspirante da parete, 60 cm	Cappa aspirante da parete, 70 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm	Cappa aspirante da parete, 100 cm
			
A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
60×50×35 cm	70×50×35 cm	90×50×35 cm	100×50×35 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
355 W	355 W	355 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Sì	Sì	Sì	Sì
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Sì	Sì	Sì	Sì
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
€ 1.368,00	€ 1.431,00	€ 1.476,00	€ 1.511,00
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa cappe

	Nostalgie AG120 Cappa aspirante da parete, 120 cm	Nostalgie AG150 Cappa aspirante da parete, 150 cm	Nostalgie ANB90 Cappa aspirante da parete, 90 cm
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	120×50×35 cm	150×50×35 cm	90×50×66 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m3/h	890 m3/h	750 m3/h
Potenza massima	355 W	355 W	270 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	159 - 195 - 235 - 270 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB
Prezzo			
Finitura standard	€ 1.903,00	€ 2.188,00	–
Finitura Ottone/Cromo	–	–	€ 3.055,00
Finitura Rame/Brunito	–	–	€ 3.360,00
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Professional Plus
ANB100	ANB120	ANB150	AGQ60
Cappa aspirante da parete, 100 cm	Cappa aspirante da parete, 120 cm	Cappa aspirante da parete, 150 cm	Cappa aspirante da parete, 60 cm
			
A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	a labirinto professionali in acciaio inox
100×50×66 cm	120×50×66 cm	150×50×66 cm	60×50×36 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
750 m3/h	750 m3/h	750 m3/h	890 m3/h
270 W	270 W	270 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Sì	Sì	Sì	Sì
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Sì	Sì	Sì	Sì
159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	86 - 153 - 249 - 350 W
152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
330 - 465 - 615 - 752 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
–	–	–	€ 1.601,00
€ 3.289,00	€ 3.525,00	€ 3.995,00	–
€ 3.618,00	€ 3.876,00	€ 4.393,00	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa cappe

	Professional Plus AGQ70	Professional Plus AGQ90	Professional Plus AGQ100
	Cappa aspirante da parete, 70 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm	Cappa aspirante da parete, 100 cm
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox
Dimensioni	70×50×36 cm	90×50×36 cm	100×50×36 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potenza massima	355 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Prezzo			
Finitura standard	€ 1.633,00	€ 1.762,00	€ 1.851,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Professional Plus	Professional Plus	Pro Line	Pro Line
AGQ120	AGQ150	AGK90	AGK90
Cappa aspirante da parete, 120 cm	Cappa aspirante da parete, 150 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm
			
A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
120×50×36 cm	150×50×36 cm	90×45×8 cm	90×45×8 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
355 W	355 W	180 W	180 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Sì	Sì	–	–
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	–	–
Sì	Sì	Sì	Sì
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
€ 2.382,00	€ 2.786,00	€ 949,00	€ 949,00
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa cappe

	Pro Line AGK60 Cappa aspirante da parete, 60 cm	Pro Line AGK90 Cappa aspirante da parete, 90 cm	Pro Line AGK100 Cappa aspirante da parete, 100 cm
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	60×45×8 cm	90×45×8 cm	100×45×8 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
Potenza massima	180 W	180 W	180 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	–	–	–
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	–	–	–
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)			
Potenza	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Pressione	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Portata	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Livello acustico	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Prezzo			
Finitura standard	€ 726,00	€ 748,00	€ 770,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Pro Line

AGK120	IAG90	IAG120	IAG150
Cappa aspirante da parete, 100 cm	Gruppo aspirante da incasso, cm	Gruppo aspirante da incasso, cm	Gruppo aspirante da incasso, cm
			
A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
in alluminio anodizzato	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox
100×45×8 cm	730,5×410,5×H cm	1066×410,5×H cm	1366×410,5×H cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
630 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
180 W	355 W	355 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
–	Sì	Sì	Sì
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
–	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Sì	Sì	Sì	Sì
88 - 104 - 129 - 171 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
103 - 223 - 386 - 605 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
320 - 400 - 500 - 630 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
40 - 46 - 51 - 55 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
€ 1.090,00	€ 828,00	€ 941,00	€ 1.037,00
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

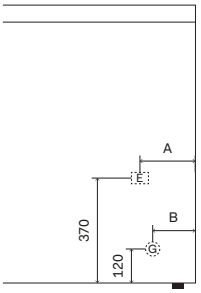
Collegamenti elettrici e schemi di incasso

366 — 367

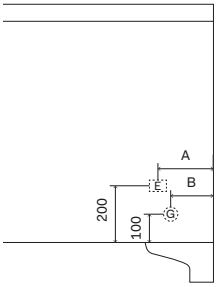
Majestic

Mod. /mm	A	B
M07	205	130
M30	120	80
M09	190	140
MD10	140	95
M12	150	110
M15	195	150

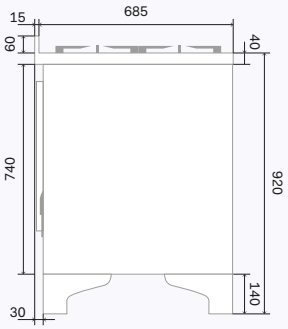
Vista posteriore – M30



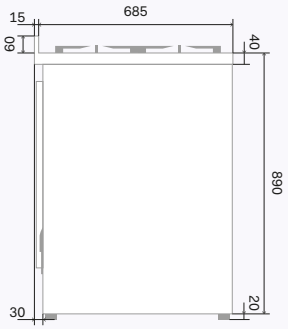
Vista posteriore



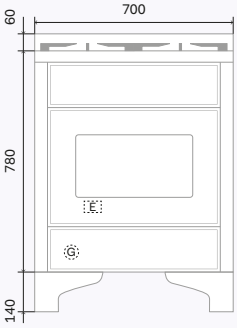
Vista laterale



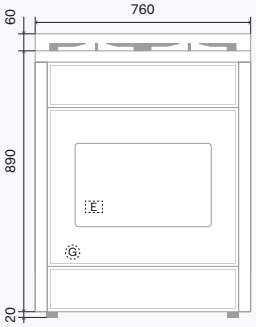
Vista laterale M30



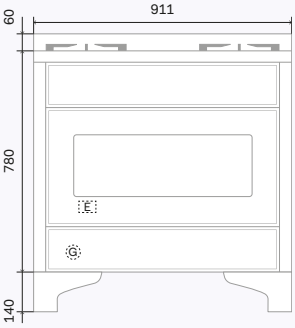
M07



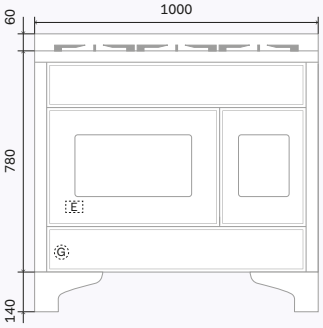
M30



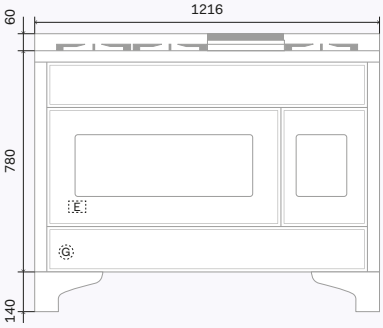
M09



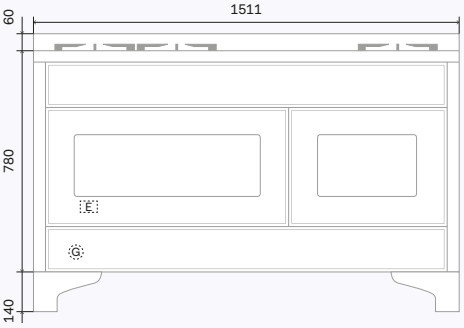
MD10



M12



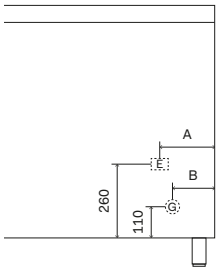
M15



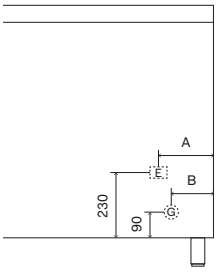
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

Mod. /mm	A	B
P06N / P06W / L06	130	80
P07N / P07W	190	150
P09N / P09W / L09	240	150
PD09N / PD09W / LD09	140	80
PD10N / PD10W / LD10	140	80
P12N / P12W / L12	225	90
P15N / P15W	200	135
P36N / P36W	200	150

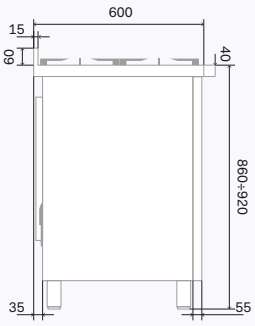
Vista posteriore P36N / P36W



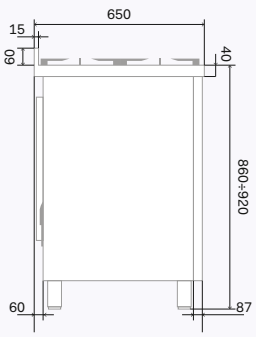
Vista posteriore



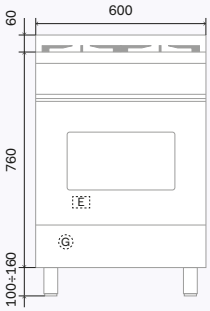
Vista laterale



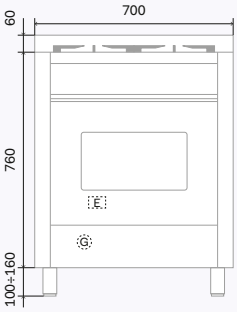
Vista laterale P36N / P36W



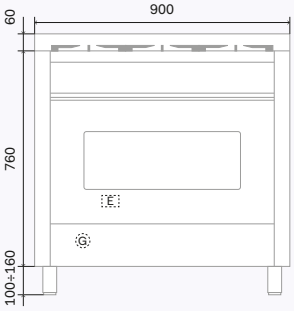
P06N / P06W / L06



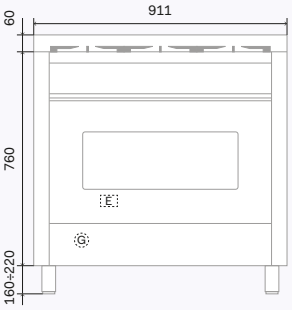
P07N / P07W



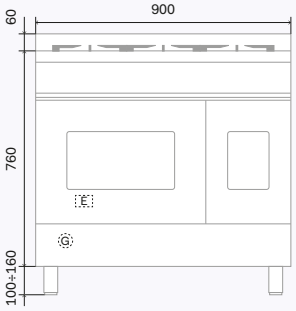
P09N / P09W / L09



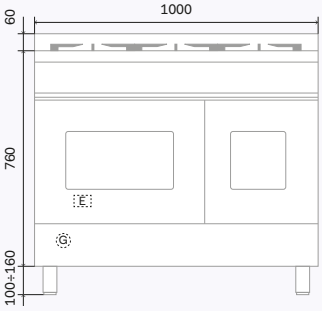
P36N / P36W



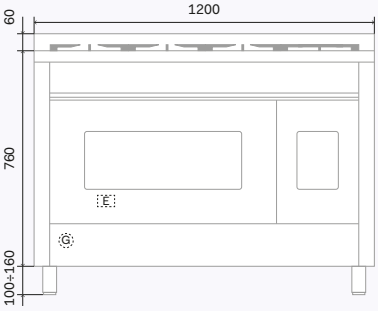
PD09N / PD09W / LD09



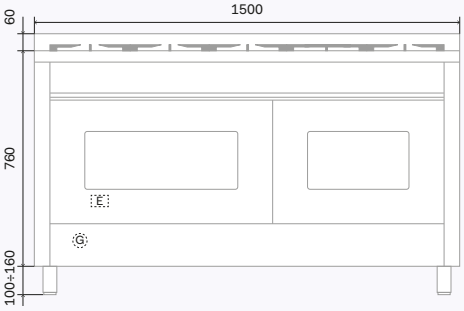
PD10N / PD10W / LD10



P12N / P12W / L12



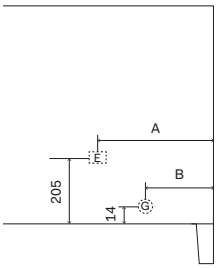
P15N / P15W



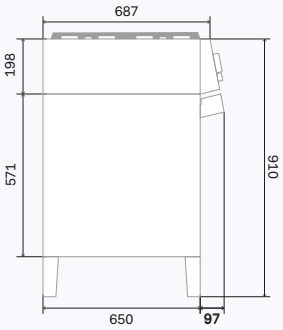
Panoramagic

Mod. /mm	A	B
PM09	455	183
PM12	457	192

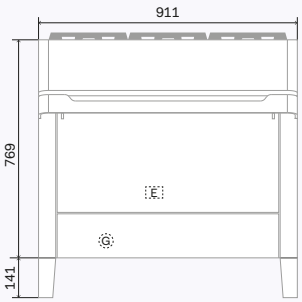
Vista posteriore



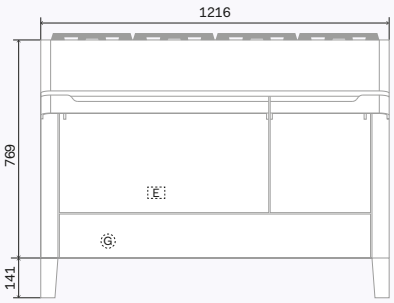
Vista laterale



PM09



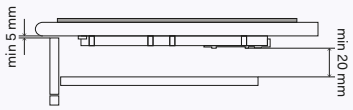
PM12



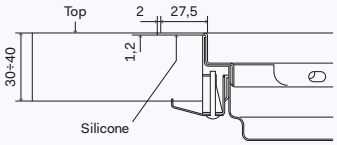
Piani cottura

Modelli		Modelli		Modelli
KHVI32TC	KHVI45TC	HCPT75D	HCPT125DD	HVI90AGTC
KHVI60TC	KHVI75TC	HCPT95D	HCPT125FDD	
KHVI90TC	HVI364N	HCPT95FD	XLPT90FD	
HVI364	HVI395N			
HVI395				

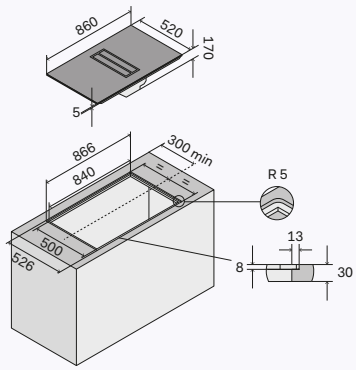
Incasso sopra top



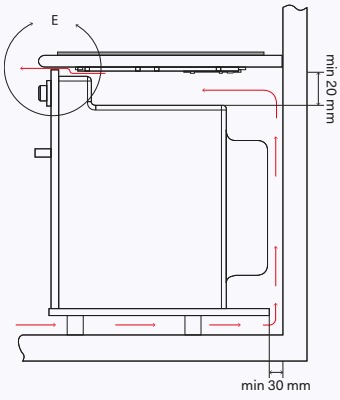
Incasso filo top



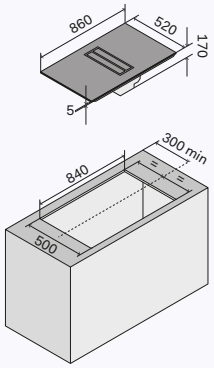
Incasso filo top



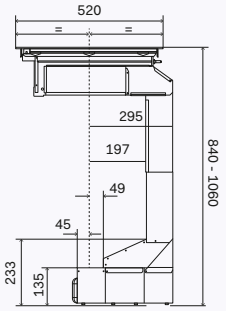
Circolazione aria



Incasso sopra top



Ingombro aspirazione

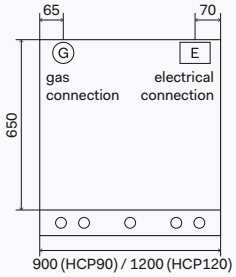


Piani cottura

Modelli

HCP906D	HCP9656D
HCP906FD	HCP965FD
HCP1208D	HCP12658D
HCP120FD	HCP1265FD

Appoggio piani da 90 o da 120



Centri assistenza

Centri assistenza ILVE Italia

→ Per blocchi cottura, forni e piani cottura

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Abruzzo				
CHIETI e prov.	Euro Service	Via Don Bosco 21 - 65026 Popoli (PE)	085 98492	085 98492
L'AQUILA e prov. est	S.T.E. Facchini Malvino	Via della Stazione Introdacqua 80 - 67039 Sulmona (AQ)	0864 31100	0864 207656
L'AQUILA prov. ovest	Cerasani Alessio	Via S. Cipriano 34/B - 67058 San Benedetto dei Marsi (AQ)	0863 441294	
PESCARA e prov.	Euro Service	Via Don Bosco 21 - 65026 Popoli (PE)	085 98492	085 9879195
TERAMO e prov.	Accorsi Service	Via Nazionale 195 - 64018 Tortoreto Lido (TE)	0861 786777	0861 774609
VASTO e prov.	SassoTec di Sasso Andrea	Contrada Sant'Iorio 13 - 66034 Lanciano (CH)	0873 366955	
Basilicata				
POTENZA e prov.	Dolce Riparazioni	Via Napoli 2/12 - 85100 Potenza (PZ)	0971 443678	0971 443678
MATERA e prov.	Guerricchio Giuseppe	C.da Pedale della Palomba - 75100 Matera (MT)	0835 384735 330 956483	0835 384735
Calabria				
CATANZARO e prov.	Calabretta Francesco	Via F. Ferruccio 46 -88021 Borgia (CZ)	0961 952587	0961 952587
COSENZA e prov.	SE.RI.EL.CO. Elettrodomestici	Corso Italia 158/P - 87100 Cosenza (CS)	0984 33152	0984 33152
CROTONE e prov.	Tecno Service Veneta	Via Roma 123/125 - 88900 Crotone (KR)	3889488101 3889488102	
GIOIA TAURO e Zone limitrofe	Franco Speranza	Via Circonvallazione 225 - 89029 Taurianova (RC)	0966 645463 0966 645008	0966 643773
REGGIO CALABRIA	DPS Service	Viale Aldo Moro trav. Delfino 55 - 89129 Reggio Calabria (RC)	0965 599203	0965 21189
REGGIO CALABRIA zona Jonica	Malgeri Alessandro	Via Ido Croce 93 - 89040 Martone (CS)	0964 410822	0964 410822
VIBOVALENTIA e prov.	SAT Galati	Via Nazionale S.S. 108 192 - 89851 Jonadi (VV)	0963 263285	0963 263285
Campania				
BENEVENTO e prov.	Federici Addolorata	Via Napoli 123/A - 82100 Benevento (BN)	0824 21425	0824 21425
CASERTA e prov.	S.T.C. di Martone C.	Via Pisciareli 60/B - 80126 Napoli (NA)	081 7143040	081 19576059
ISOLA DI ISCHIA	Salvato elettrodomestici S.r.l.s.	Via Agostino Depretis 19 - 80133 Napoli (NA)	081 900672	
NAPOLI e prov.	Tekel Service di De Felice Sergio	Via Camillo Guerra 42 - 80131 Napoli (NA)	081 6171820	081 5709209
SALERNO	Baldi Vincenzo	Via Matteo Rossi 25 - 84127 Salerno (SA)	089 796407	
SALERNO e zone limitrofe	Centro Assistenza Tecnica di Galdi D&C	Via Grillo 43 B/C - 84080 Pellezzano (SA)	089 567285 / 7	089 567285 / 7
SALERNO prov. Est	Elettrofast s.n.c di Sbrollini Gianluca &C	Via Nazionale 38/44 - 84036 Sala Consilina (SA)	0975 22675	0975 22675
Emilia Romagna				
BOLOGNA e prov.	CAT di Ocasti Gabriele	Via Delle Ruote - 2/B- 40138 Bologna (BO)	051 534397	051 534397
CESENA e prov	Burnacci Antonio	Via Alberi 9/B - 47100 Forlì (FC)	0543 404849	0543 416866

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Emilia Romagna				
FERRARA e prov.	Ferrocci & Bissi	Via Copparo 6 - 44123 Ferrara (FE)	0532-464675	
FORLI' e prov	Burnacci Antonio	Via Alberi 9/B - 47100 Forlì (FC)	0543 404849	0543 416866
MODENA e prov.	R.E.A.T.	Via Giardini Nord 8 - 41043 Formigine (MO)	059 557168	059 573517
PARMA e prov.	Carpi Service	Via XI Settembre 7 - 43058 Sorbolo (PR)	0521 698955	0521 698955
PIACENZA e prov.	R.E.M. snc di Cordani Roberta	Via Manfredi 110/A - 29122 Piacenza (PC)	0523 716361	
RAVENNA e prov.	Tecnorossi di Rossi Gabriele	Via Cantinelli 41 - 48018 Faenza (RA)	335 7219642	
REGGIO EMILIA e prov.	Tecnorip di Tasselli Luca	Via F. Moscardini - 42016 Guastalla (RE)	347 3269838	
RIMINI e prov.	Rimini Service	Via Emilia 292 - 47821 Santa Giustina (RN)	0541 680832	0541 680832
Friuli Venezia Giulia				
CARNIA	ATRE di Massimiano Zilli	Via Cesare Battisti 46 - 33029 Villa Santina (UD)	0433 747867	
GORIZIA e prov.	Tecnoricambi	Via Cologna 32 - 34127 Trieste (TS)	040 578058	040 578058
PORDENONE e prov.	Beppe Cremasco Servizi	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	360 324271	
TRIESTE e prov.	Sate di Michele Sanapo	Via P.Paolo Vergerio 22 - 34138 Trieste (TS)	040 390750	040 390750
UDINE e prov.	Rimel Service	Via Tavagnacco 131/10 - 33100 Udine (UD)	0432 470836 0432 545879	0432 470834
Lazio				
FROSINONE e prov.	Elettrodomestici Fratangeli	Via Mastruccia 96 - 03100 Frosinone (FR)	0775 870405	
LATINA e prov. Nord e Sud	C.R.I. Service S.r.l.	Via Calegna 21/23 - 04024 Gaeta (LT)	0771 470925	
RIETI e prov.	Pezzotti & Figli	Piazza Marconi 13 - 02100 Rieti (RI)	0746 482623	0746 293157
ROMA e prov.	T.V.S. 92 sas	Via dei Noci 62/64 - 00172 ROMA	06 2314434	
VITERBO e prov.	S.T.E.T	Via A. Gargana 17 - 01100 Viterbo (VT)	0761 304069	
Liguria				
GENOVA e prov.	Reva di Repetto Patrizia S.a.s.	Via Antonio Cei 65/67 - 16132 Genova (GE)	010 352464	
IMPERIA e prov.	Trevisan Marco	Via Vesco 2 - 18038 Sanremo (IM)	0184 1892051	0184 577250
LA SPEZIA e prov.	Gigliola Franco	Viale Italia 403 - 19124 La Spezia (SP)	0187 523386	0187 523386
SAVONA e prov.	Savona Service	Via Aglietto 49 - 17100 Savona (SV)	019 823701	
Lombardia				
BERGAMO e prov.	Bombarda Andrea	Via Nazionale 112 - 24068 Seriate (BG)	035 296425	035 301986
BRESCIA e prov.	Rovetta Giampietro	Via Monte Cimone,11 - 25128 Brescia (BS)	030 311038	030 311038
COMO e prov.	Barbugian Luca	Sede operativa per Como e Lecco	392 5674346	
CREMONA e prov.	C.A.E. di Matarozi	Via Pozzoli 4 - 26100 Cremona (CR)	0372 434971	0372 434777
LECCO e prov.	Barbugian Luca	Sede operativa per Como/Lecco	392 5674346	
LODI e prov.	Prinelli Carlo Ezio	Via Lombardia 11 - Melegnano (MI)	02 98232984	02 9835697
MANTOVA e prov.	S.A.T. di Fava Alberto	Strada Cipata 112 - Loc. Frassino - 46100 Mantova (MN)	0376 368479	0376 368479

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Lombardia				
MILANO e prov.	Barbugian Luca	Via Aurora 31 - 20037 Paderno Dugnano (MI)	02 99040538	02 99040538
PAVIA e prov.	CLS Service S.r.l.s.	Corso Pavia 85/7 - 27029 Vigevano (PV)	0381 42353	
SONDRIO e prov.	C.A.R.E.	Via Vanoni 76/B - 23100 Sondrio (SO)	0342 510888	0342 512510
VAL CAMONICA	S.A.T.E.	via Carobe 51/53 - 25040 Gianico (BS)	0364 531321	0364 528379
VARESE e prov.	BITEC	Via C. Battisti 58 - 21043 Castiglione Olona (VA)	0331 824454	0331 824610
Marche				
ANCONA e prov.	SATE	Via Umani 1 - 60131 Ancona (AN)	071 2868922	071 2868923
ASCOLI PICENO e prov.	Angellotti Rocco	Via San Francesco 29 - 63075 Aquaviva Picena (AP)	348 6006001	
MACERATA e prov.	WI Service Snc	Via Maestri del lavoro 14 - 62019 Recanati (MC)	071 7576096	0733 290205
PESARO e prov.	Zaffini Enrico	Via S. Eusebio 34 - Centro Comm. S. Orso - 61032 FANO (PS)	0721 865885	0721 865885
Molise				
CAMPOBASSO – ISERNIA	D'Alessandro Giovanni	P.zza Molise 84, 85, 86 - 86100 Campobasso (CB)	0874 67349	0874 67349
TERMOLI	Minchillo Ennio	Via Fortore 29 - 86039 Termoli (CB)	348 7094036	
Piemonte				
ALESSANDRIA e prov.	S.A.Tecnica	Corso Alessandria 77 - 15057 Tortona (AL)	0131 861804	0131 868245
ASTI e prov.	ASTI Service di Buttaci P.& C.	Corso Alessandria 177 - 14100 Asti (AT)	0141 272410	0141 440770
BIELLA e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
CUNEO e prov. Sud	ELETTROSERVICE Snc	Via Torino 39/H - 12084 Mondovi (CN)	0174 44637	
CUNEO e prov. Nord	C.A.E.R.	Via Giuseppe Verdi 5 - 12042 Bra (CN)	0172 412810	
NOVARA e prov.	ESSECI Riparazioni	Via Risorgimento 386 - 28100 Novara (NO)	0321 679408	0321 033819
TORINO e prov.	R.E.A.T. di Frisina Rita	Corso Unione Sovietica 584 - 10135 Torino (TO)	011 3979817	011 3979817
TORINO città	Creaco SNC	Via Porpora 9 - 10144 Torino (TO)	011 4376511	011 4376853
VERBANIA e prov.	RIPEL	C.so Roma 178 - 28025 Gravellona Toce (VB)	0323 846512	0323 847240
VERCELLI e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
Puglia				
BARI e prov.	C.A.T.L. snc	Via Filippo Turati 16-16A-16B 70100 Bari (BA)	080 5461329 080 5486220	080 5468252
BRINDISI e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
FOGGIA e prov.	Assistenza tecnica elettrodomestici Foggia soc. coop	Via del Feudo d'Ascoli 41 - 71121 Foggia (FG)	0881 685013	
LECCE e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
	Cat Salento di Caraccio Emanuele	Via Dogliotti 1C - 73042 Casarano (LE)	3775340052	
TARANTO e prov.	Lippolis SRL	Via Magna Grecia 225 - 74121 Taranto (TA)	099 7362572-3	099 7362572-3

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Sardegna				
CAGLIARI e prov.	ATER S.A.S. di Paola Corriga	Via Stromboli 6C - 09032 Assemini (CA)	070 943189	070 943189
NUORO e prov. Nord	Branciforte Service Point	Via Martiri della liberta 98-102 - 08100 Nuoro (NU)	0784 33496	0784 33496
NUORO e prov. Sud	Arras Bruno	Viale Italia Km. 2 - 08045 Lanusei (NU)	0782 42063	
OLBIA e zone limitrofe	FIP S.R.L.S.	Via Roma, 104 A/B - 07026 Olbia (OT)	078928443	
ORISTANO	Tecnoservice	Via Giacomo Matteotti 1 - 09170 Oristano (OR)	0783 303901 335 8162736	
SASSARI e prov.	Assistenza elettrodomestici di Leandro Pisanu	Via D. Millelire 53 B - 07100 Lipunti (SS)	079 6768475	079 6768475
TRAPANI - AGRIGENTO	Il Bombolaio di Pampinella Mariano	P.zza della Repubblica 58 - 91011 Alcamo (TP)	0924 21104	
Sicilia				
CALTANISSETTA e prov.	Classe "A" Service	Via Don Minzoni 144 - 93100 Caltanissetta (CL)	0934 561492	0934 561492
CATANIA - ENNA - RAGUSA - SIRACUSA	A.T.E.L. di S. Lipra	Via C. Colombo 3 - 95030 S. Agata Li Battiati (CT)	095 211595 095 213811	
MESSINA e prov.	Riparazioni Elettrodomestici di Presti Salvatore	Via Stazione 75 - 98060 Oliveri (ME)	335 7477813	
PALERMO e prov.	C.O.R.EL. Service	Via dell'Ermellino 35 - 90125 Palermo (PA)	091 6484230	
Toscana				
AREZZO e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50145 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
EMPOLI	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
FIRENZE e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50136 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
GROSSETO e prov.	C.A.T. di Meini Ivo	Via Abruzzo 12 - 58100 Grosseto (GR)	0564 413916	0564 413916
ISOLA D'ELBA	P.M.R. di Marco Pirrone S.a.s.	Via Enos Cerrini 129 - 57021 Venturina Terme (LI)	0565 855636	
LIVORNO città	A.T.E.S.	Via Torino 3/a - 57100 Livorno (LI)	0586 859566	0586 859565
LIVORNO provincia	ATER di Mustacchia Angelo	Via Aurelia 290 - 57016 Rosignano Solvay (LI)	0586 762102	0586 768056
LUCCA e prov.	Rossi Service S.n.c.	Via Del Bozzo 204/A - 55100 S. Donato (LU)	0583 515050	0583 515686
MASSA-CARRARA e prov. Sud	2F di Faiman Filippo	Via Fiorino 2/A- 54031 Carrara - (MS)	0585 634219	
PISA e prov.	Gasperini Mirko	Via Gramsci 78/79 - 56038 Ponsacco (PI)	0587 731743	0587 731743
PISTOIA e prov.	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
PRATO	Prato Service	Via Bologna 195/1 195/2 - 50047 Prato (PO)	0574 26702	0574 39231
SIENA e prov.	Pariels Sas	Via B. Tolomei 9 - 53100 Siena (SI)	0577 51159	0577 589454
Trentino Alto Adige				
BOLZANO e prov.	Tecno Assistenza di Pinato Duilio & C.Sas	Via Max Plank 31 - 39100 Bolzano (BZ)	0471 200099	0471 200099
TRENTO e prov.	Servizio Tecnico Elettrodomestici	Via Tommaso Gar 20 - 38100 Trento (TN)	0461 231227	0461 261221
Umbria				
PERUGIA e prov.	A.T.E.	Via S. Penna 110 - 06090 S. Andrea delle Fratte (PG)	075 5271522	075 7821091

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
TERNI e prov.	A.E.T.	Via Curio Fornaci 14 - 05100 Terni (TR)	0744 401131 0744 423676	0744 423676

Val d'Aosta

AOSTA e prov.	A.T.E. di Broccolato & C	Via Caduti Vittime Col Du Mont 17 - 11100 Aosta (AO)	0165 216164	0165 216714

Veneto

BELLUNO e prov.	Beppe Cremasco	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	0423 952027 360 324271	0423 952027
PADOVA e prov.	ATLAS Veneta	Viale Navigazione Interna 82 - 35027 Noventa Padovana (PD)	049 8071544	049 8073651
ROVIGO prov. EST	Barbon Service	Via Roma 99 - 45019 Taglio di Po (RO)	0426 660418	0426 349273
TREVISO e prov.	Beppe Cremasco	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	0423 952027 360 24271	0423 952027
VENEZIA e prov.	CARE di Pieretto Fabrizio	Via Triestina 58 - Favaro Veneto (VE)	348 0314105	
VERONA e prov.	T.M. Service	Via dell'Industria 31 - 37014 Castelnuovo del Garda (VR)	045 7570026	045 7571850
VICENZA e prov.	Tecnoservice di Gastaldello Roberto	Via Bassano 21/A - 35056 Tezze sul Brenta (VI)	0424 592335 335 7781469	

Note

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

www.ilve.com

Concept e grafica:
consilia.it

Fotografie:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Testi:
Simona Patat

Stampato in Italia
© ILVE SpA 2023

I colori e i modelli visualizzati
sono puramente indicativi
e possono variare rispetto alla realtà.

ILVE si riserva, inoltre, la possibilità
di apportare ai propri prodotti
modifiche, migliorie tecniche,
annullamenti di articoli di fine serie
che siano ritenuti opportuni,
in qualsiasi momento e senza preavviso.