

Elettrodomestici 2020

Live,
Cook,
Love.

Catalogo

→ <u>Blocchi cottura</u>	→ <u>Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione</u>	→ <u>Piani cottura</u>	→ <u>Barbeque</u>
<u>Majestic</u>	<u>Nostalgie</u>	<u>Nostalgie</u>	302 BBQ1740M
088 M07N		156 HCB60N	303 HBBQ100
090 M30N		156 HCB70N	
092 M09N	142 CSTARN	157 HCB70SN	→ <u>Frigoriferi</u>
094 MD10N	144 645SCZ	157 HCB906N	304 RT9020SBS
096 M12N	145 645SCHSW	158 HCB90FN	305 RN9020SBS
098 M15N	146 OV60SC	158 HCB90CCN	→ <u>Lavastoviglie</u>
	147 600C	159 HCB90SN	306 DT60A08
	148 900C	160 VI364N	307 DN60A08
<u>Nostalgie</u>			→ <u>Lavelli</u>
116 P06N	149 BC645SC		308 C435
118 P07N	150 VM615SC	<u>Professional Plus</u>	309 Miscelatori
120 P09N	151 615SCWD	222 HCG30CK	
122 PD09N		222 HCG30K	→ <u>Macchina del caffè</u>
124 PD10N	<u>Professional Plus</u>	223 HCG60CK	300 ES645S
126 P12N	198 CSTAR	223 HCG75SCK	301 ES645C
128 P15N	200 645SZTC	224 HCG90SCK	
	201 645STCHSW	224 HAP95C	
<u>Professional Plus</u>	202 OV60STC	225 HAP95F	
174 P06W	203 OV80STC	225 HAP125F	
176 P07W	204 645SLZ	226 HP65	
178 P09W	205 645SLHSW	226 HP75	
180 PD09W	206 OV60SL	227 HP95C	
182 PD10W	207 OV30SL	227 HP95F	
184 P12W	208 OV90SL	228 HP1230	
186 P15W	209 OV948SL	228 HP125F	
	210 BC645STC	229 HPT65	
<u>Pro Line</u>	211 VM615S	229 HPT75	
258 L09-GRD	212 615SWD	230 HPT95D	
260 L09-MGD	213 BC645SLTC	230 HPT95F	
262 L06	214 VM615SL	231 HPT1230	
264 L09	215 615SLWD	231 HPT125F	
266 LD09		232 XLP90F	
268 LD10	<u>Pro Line</u>	232 XLPT90F	
270 L12	280 OV60SLK	234 HP90	
	281 OV80SLK	235 HP120	
→ <u>Cappe</u>	282 OV90SLK	236 HP965	
<u>Majestic</u>		237 HP1265	
104 AM		238 HVI90AG	
		239 KHVI90	
<u>Nostalgie</u>			
136 ANB		<u>Pro Line</u>	
138 AG		286 HCL30CK	
		286 HCL30K	
<u>Professional Plus</u>		287 HCL60CK	
194 AGQ		287 HCL75SCK	
		288 HCL90SCK	
<u>Pro Line</u>		290 KHVI32	
276 AGK		290 KHVI45	
		291 KHVI60	
<u>Da incasso</u>		291 KHVI75	
298 IAG			

Catalogo Elettrodomestici 2020

Collezioni:
Majestic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

Indice

Live,
Cook,
Love.



Majestic
Il prezioso
blocco cottura
che rende unica
la cucina.

016



Nostalgie
Il sapore della
tradizione,
interpretato
in chiave
moderna.

022



Professional Plus
L'irresistibile
fascino della
tecnologia
e delle
performance.

027



Pro Line
L'essenza della
professionalità
e della
versatilità di
ambientazione.

032

Altri prodotti

296

005 → [ILVE: l'azienda](#)
007 Live,
008 Cook,
010 Love.
012 Affidabilità:
un valore che dura
nel tempo.
015 → [Gli stili](#)
037 → [Il colore](#)
043 → [Colonna Stellata](#)
049 → [Tecnologie prodotti](#)
050 Tecnologie di forni,
sistemi di cottura
e conservazione
068 Tecnologie
dei piani cottura
077 → [Catalogo
e schede prodotto](#)

081 → [Blocchi cottura](#)
M07N
M30N
M09N
MD10N
M12N
M15N
103 → [Cappe](#)
AM

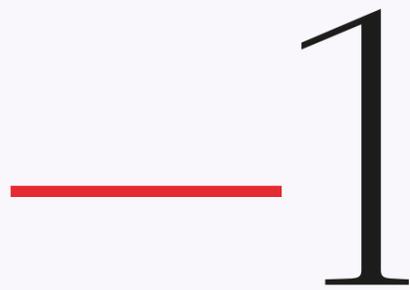
109 → [Blocchi cottura](#)
P06N
P07N
P09N
PD09N
PD10N
P12N
P15N
135 → [Cappe](#)
ANB
AG
141 → [Forni e sistemi
combinati di cottura
e conservazione](#)
Colonna Stellata
155 → [Piani cottura](#)

167 → [Blocchi cottura](#)
P06W
P07W
P09W
PD09W
PD10W
P12W
P15W
193 → [Cappe](#)
AGQ
197 → [Forni e sistemi
combinati di cottura
e conservazione](#)
Colonna Stellata
221 → [Piani cottura](#)

251 → [Blocchi cottura](#)
L09-GRD
Limited Edition
Grigio Lusso
L09-MGD
Limited Edition
Black Black
L06
L09
LD09
LD10
L12
275 → [Cappe](#)
AGK
279 → [Forni](#)
285 → [Piani cottura](#)

298 → [Cappe da incasso](#)
300 → [Macchina del caffè](#)
302 → [Barbeque](#)
304 → [Frigoriferi](#)
306 → [Lavastoviglie](#)
310 → [Accessori](#)
320 → [Collegamenti
elettrici e schemi
di incasso](#)
326 → [Centri assistenza](#)

ILVE: l'azienda



1

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

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 Panoramagic, 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.



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.



Gli stili

— 2

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 4 modi diversi di fondere questi concetti in una sola emozione. Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line: scegli il tuo modo di essere e di cucinare.

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.







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 raffinemente retro, con tecnologie di nuova generazione: dai piani a induzione, agli abbattitori a congelamento rapido, alla cottura sous vide.

→ PD10SNE3/MGP
Blocco cottura Nostalgie 100cm con cappa ANB100
Scocca Grafite Mat con finiture
e cornici Noblesse (optional) Rame





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.

← P15FWE3/SS
Blocco cottura Professional Plus da 150 cm
con cappa da incasso IAG150
Scocca Inox e 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, soddisfacendo sia le esigenze quotidiane che gli impulsi creativi, con tecnologie professionali che rendono più facile, bella e sicura la vita.

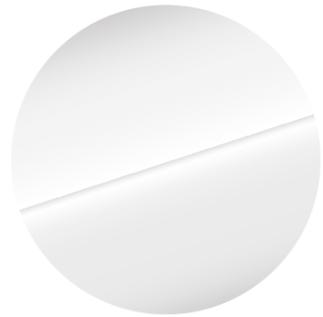
→ L096WMP/GRD
Blocco cottura Pro Line Limited Edition da 90 cm
con cappa AGK90
Scocca Grigio Lusso e finiture Nero



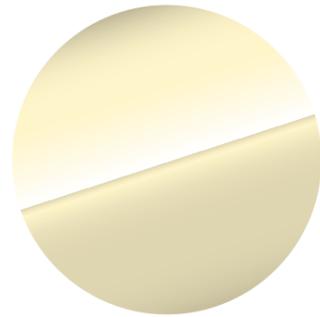


036 — 037

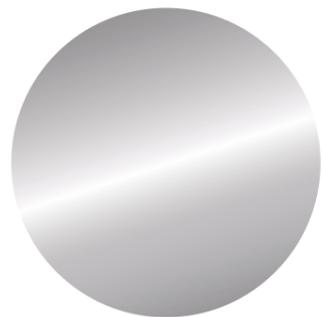
Il colore



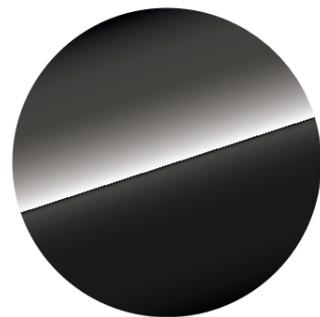
WH / Bianco



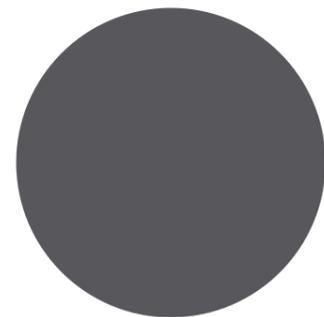
AW / Bianco antico



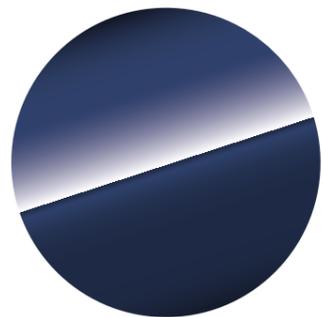
SS / Inox



BK / Nero lucido



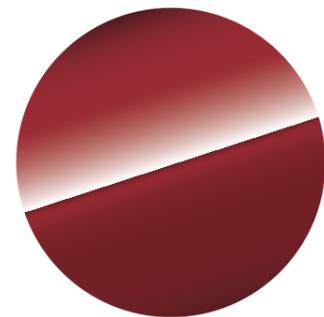
MG / Grafite mat



MB / Blu



EG / Verde smeraldo



BU / Rosso Borgogna

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.

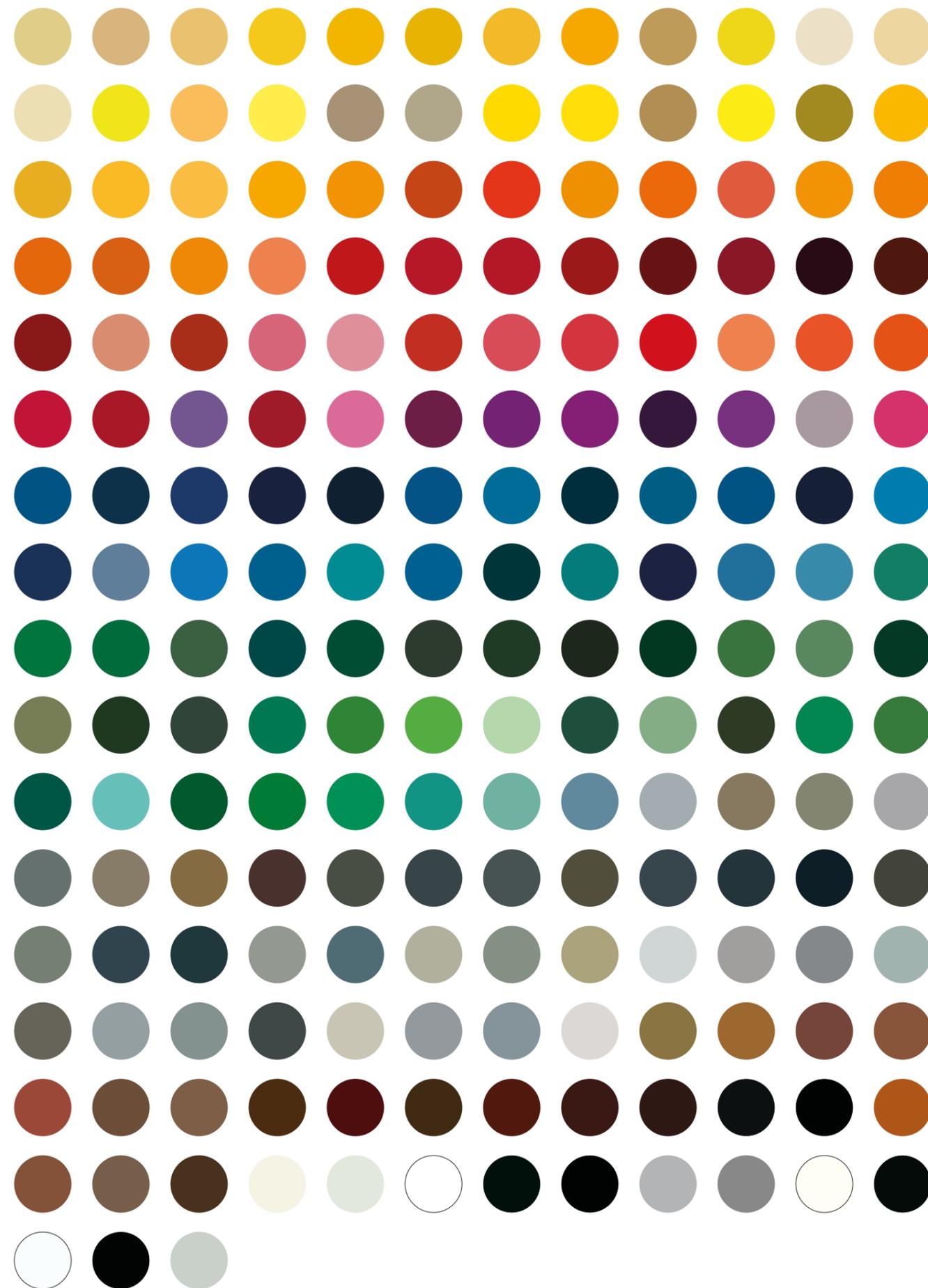
Colori RAL.

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. Una versatilità cromatica resa possibile dalla flessibilità del processo produttivo ILVE e dalla sua capacità di soddisfare ogni tuo desiderio.

Color of the Year.

Ogni anno designer e creativi selezionano il Color of the Year: ILVE accoglie questo suggerimento e 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.

La gamma colori RAL



Light Green

ILVE color of the year 2019

↓ P15FQNE3/LGC
 Blocco cottura Nostalgie 150 Light Green
 (rif. RAL 6027), finiture Cromo
 con Cornici Noblesse opzionali e cappa ANB150



Living Coral

Color of the year Pantone® 2019

↓ M15SDNE3/LCC
 Blocco cottura Majestic 150 Living Coral
 (rif. RAL 3022), finiture Cromo con cappa AM150



042 — 043

Colonna Stellata

Cucinare come i veri chef,
in uno spazio compatto? Facile
con la Colonna Stellata ILVE.

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.



Tre strumenti di cottura in un'unica soluzione.

La migliore tecnologia ILVE in un unico elemento verticale, per servire gli appassionati di cucina.

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.

Forno trivalente Ultracombi



Cotture combinate due a due



Microonde



Convezione



Vapore

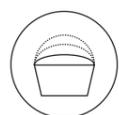
Abbattitore



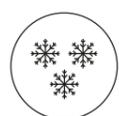
Abbattimento positivo



Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura



Lievitazione perfetta



Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

Sottovuoto



Camera a campana professionale



4 livelli di sigillatura fino al 99%



Pompa del vuoto da 4 m³/h



Capienza ottimale



Funzione marinatura



La Colonna Stellata conviene.

- 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.



Tecnologie prodotti

— 3

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, sistemi
di cottura e
conservazione

050 — 051



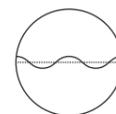
I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

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.

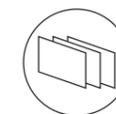


Controllo elettronico della temperatura puntuale

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.



Scarico vapore

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.



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.



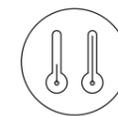
Porta con
sistema soft closing

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



Smalto easy clean

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



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.

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. Sfiando 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.



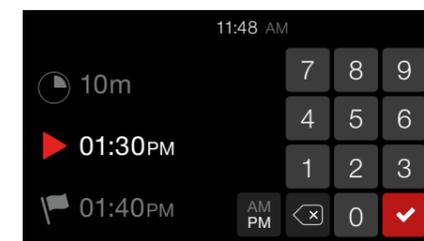
Controllo di due forni

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.



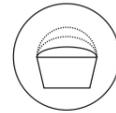
↑ Programmazione del tempo di cottura.

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).



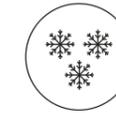
Lievitazione perfetta

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

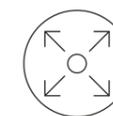
Porta gli alimenti alla temperatura desiderata in modo dolce e progressivo, mantenendone la consistenza, croccantezza e aspetto. È possibile programmare anche la temperatura dei cibi "pronti in tavola".



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.





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.

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.



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 m³/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.



Scongellamento

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 arrostitire 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.



Scongellamento 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.



Cottura a gas da sotto

È la funzione della cottura rapida ed intensa di varie pietanze; è indicata per: pesce al cartoccio, verdure brasate, spiedini, anatra, pollo, ecc. La temperatura massima programmabile è di 300 °C. Per ottimizzare la cottura si consiglia di posizionare la pietanza nel centro del forno (terza posizione).



Cottura a gas ventilata

È la funzione che consente la cottura simultanea di pietanze diverse senza che gli odori si mescolino tra loro. Si possono cuocere lasagne al forno, pizza, croissant e brioches, crostate, torte, ecc. La temperatura massima programmabile è di 250 °C.



Cottura a gas da sotto SOFT

Indicata per la cottura di cibi delicati come dolci, e pasticceria evitando di bruciare i cibi. Fondamentale preriscaldare il forno alla temperatura desiderata. La temperatura massima programmabile è di 200 °C.



Cottura a gas ventilata SOFT

Consente la cottura simultanea di cibi delicati senza che gli odori si mescolino fra loro. La circolazione forzata dell'aria calda assicura una ripartizione del calore uniforme. Fondamentale preriscaldare il forno. La temperatura massima programmabile è di 200 °C.

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.

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.

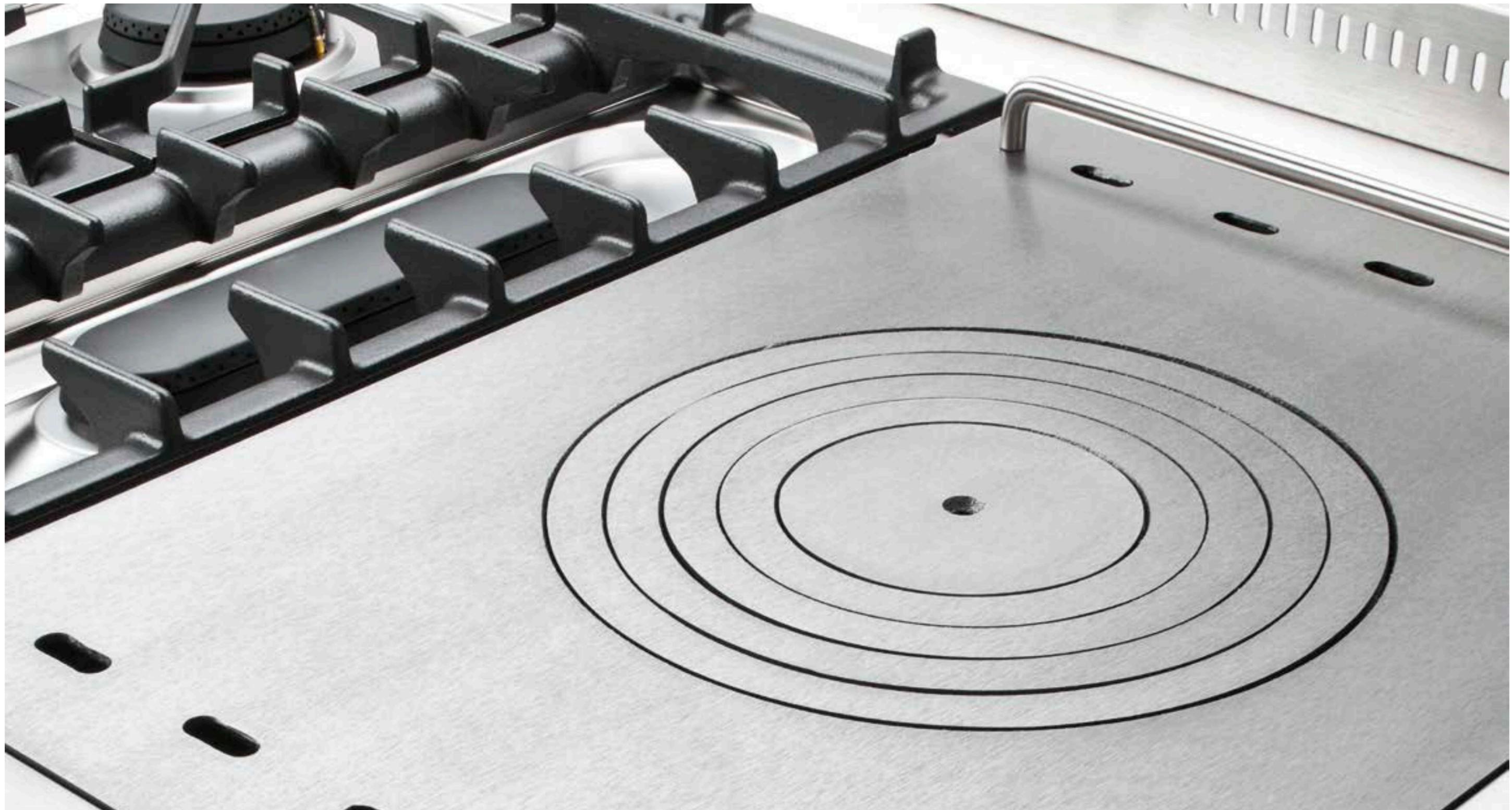


Sigillatura buste

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

Tecnologie dei piani cottura

068 — 069



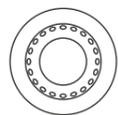
Bruciatori Dual

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.

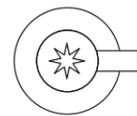


Plus piani a gas.



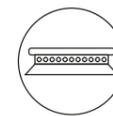
Piastra Fry top full size con 8mm di spessore

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.



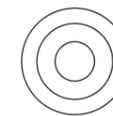
Accensione integrata sulle manopole

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



Bruciatori multigas

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



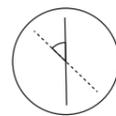
Bruciatore tripla corona

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



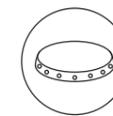
Valvola di sicurezza

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.



Spartifiamma in ottone

Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.

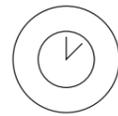


Plus piani induzione.



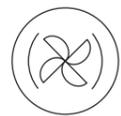
Indicatore calore residuo

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.



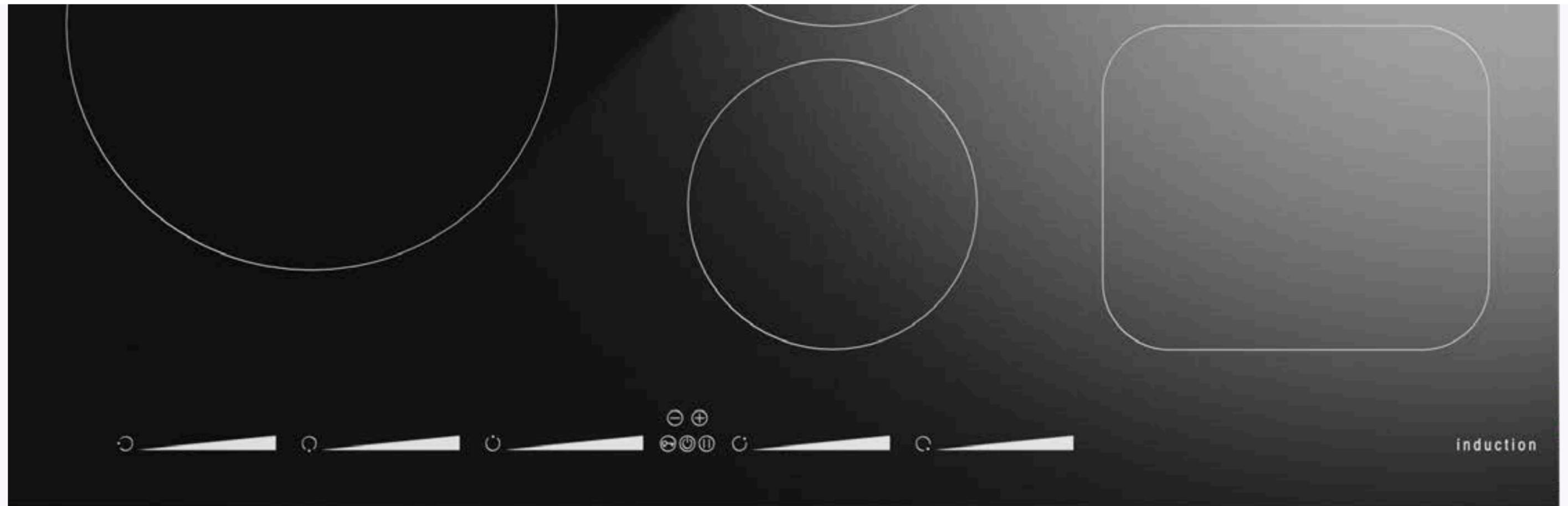
Limitatore Potenza

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 trascinamento liquidi

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



Catalogo e schede prodotto

— 4

078 — 079

Majestic

→ Blocchi cottura

→ Cappe



Blocchi cottura

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 tua. Sono disponibili in una gamma di colori selezionati o in tonalità RAL su richiesta, abbinati a preziose finiture metalliche. Vengono proposti in un'ampia scelta dimensionale (da 70 cm a 150 cm) e offrono molteplici possibilità di allestimento, con forno singolo o doppio ad alte prestazioni.



Gamma colori

Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu

Rosso
BorgognaVerde
smeraldo

RAL

Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici



Ottone



Cromo



Brunito



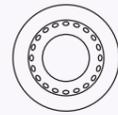
Rame

Piani per tutti i gusti.

I piani cottura offrono un'ampia gamma di configurazioni, permettendo di scegliere una soluzione ideale per ogni esigenza e desiderio, con tecnologie di qualità professionale: bruciatori a gas diversificati di potenza da 1,8 a 5 kW, Fry Top a gas con spessa piastra in acciaio inox, piastra Coup de Feu in ghisa con anelli, piastra elettrica ad induzione.



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



Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente



Piani cottura ad alta specializzazione



Piano cottura con griglie in ghisa



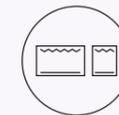
I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Se desideri il massimo, la versione Majestic 30 pollici è l'unica con 6 livelli di cottura, doppia ventilazione e una capacità senza rivali: ben 114 litri!

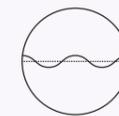
- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Controllo elettronico della temperatura



Display 4,3" full touch



Controllo unico dei due forni



Controllo elettronico della temperatura puntuale



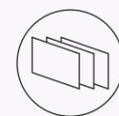
Porta e cassetto con sistema soft-closing



Scarico vapore



Sonda di cottura



Porta fredda con triplo vetro estraibile

Abaco colori e finiture

-  Bianco antico
-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  Blu
-  Verde smeraldo
-  Rosso Borgogna

 Cromo



 Cromo

 Ottone



 Ottone

 Rame



 Rame

 Brunito

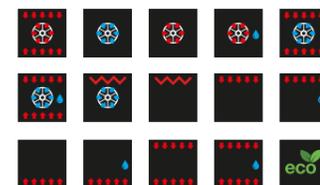
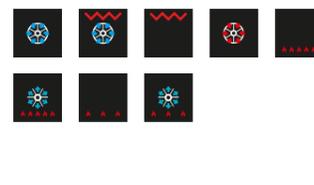
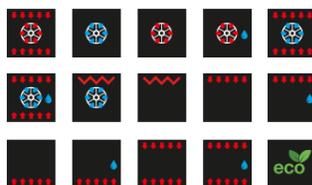


 Brunito

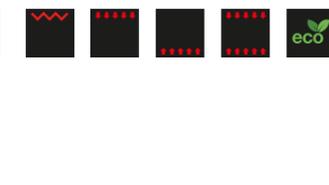
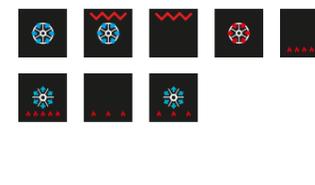
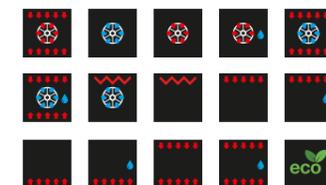
Forni disponibili per blocchi cottura Majestic

Caratteristiche generali	OV80 E3 TFT S	OV80 H3 TFT S	OV76 E3 TFT S
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 80 cm	Forno elettronico da 30"
Classe energetica	A+	A	A
Numero funzioni	15	8	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°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	64,5x36,5x41 cm	64x34x41 cm	64x43,3x41 cm
Capacità	97 L	89 L	114 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	diagonale	diagonale	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,25 kW	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	-	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	-	1560 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	3000 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2x1050 W
Brucciato inferiore a gas	-	3,70 kW	-

Funzioni



OV60 E3 TFT S	OV60 H3 TFT S	OV30 E3 TFT S
Forno elettronico da 60 cm	Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 60 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A+	A	A+
15	8	5
30-320°C	30-300°C	30-250°C
touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT
Si	Si	Si
Si	Si	-
Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna
Si	Si	Si
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)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si	Si
con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
43,7x36x41 cm	43,7x34x41 cm	27,5x35,5x44 cm
65 L	61 L	43 L
a comando con opzione cottura a secco o umida	Si	Si
Si	Si	-
-	-	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,45 kW	2,20 kW	2,4 kW
1000 W	-	800 W
1100 W	-	800 W
2100 W	2100 W	1500 W
2100 W	2100 W	-
-	2,70 kW	-



M07N



Gamma colori

Scocca



Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,45 kW

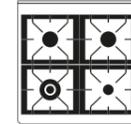
Forno a gas

Forno principale:
OV 60 H3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

M07DNE3

Ottone/Cromo € 2.939,00

Rame/Brunito € 3.169,00

Forno a gas

M07DNH3

Ottone/Cromo € 3.039,00

Rame/Brunito € 3.269,00

Potenze



Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AM70

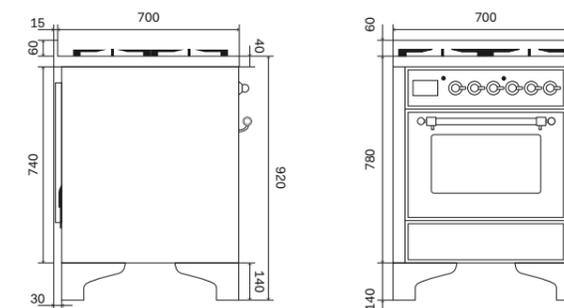
€ 1.484,00

Pannello portamestoli

AM4-70

€ 145,00

Disegno tecnico e misure



M30N



Gamma colori

Scocca

- | | | | | |
|---------------|----------------|----------------|------------------------------------|-------------|
| | | | | |
| Bianco antico | Bianco | Blu | Inox | Grafite mat |
| | | | | |
| Nero lucido | Rosso Borgogna | Verde smeraldo | RAL
Ral opzionale
+ € 700,00 | |

Finiture

Manopole, maniglie, cornici

- | | | |
|---------|------|-------|
| | | |
| Ottone | Rame | Cromo |
| | | |
| Brunito | | |

Forni disponibili

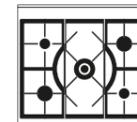
Forno elettrico

Forno principale:
OV 76 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
3,1 kW

Configurazioni

5 fuochi



Forno elettrico

M30DNE3

Ottone/Cromo € 3.650,00

Rame/Brunito € 3.860,00

Potenze



Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AM76

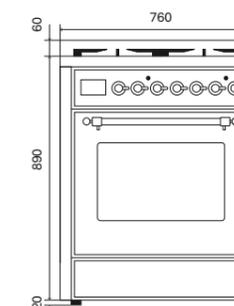
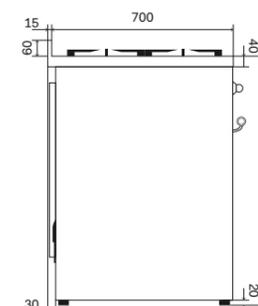
€ 1.536,00

Pannello portamestoli

AM4-76

€ 156,00

Disegno tecnico e misure



M09N



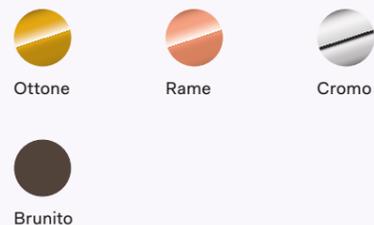
Gamma colori

Scocca



Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

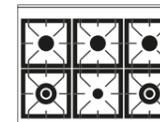
Forno a gas

Forno principale:
OV 80 H3 TFT S

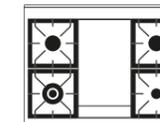
Assorbimento massimo:
2,25 kW

Configurazioni

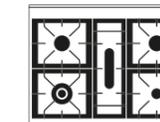
6 fuochi



Fry-Top



Pescera



Forno elettrico

M096DNE3

Ottone/Cromo € 3.983,00

Rame/Brunito € 4.163,00

M09FDNE3

Ottone/Cromo € 4.115,00

Rame/Brunito € 4.285,00

M09PDNE3

Ottone/Cromo € 3.720,00

Rame/Brunito € 3.931,00

Forno a gas

M096DNH3

Ottone/Cromo € 4.083,00

Rame/Brunito € 4.263,00

M09FDNH3

Ottone/Cromo € 4.215,00

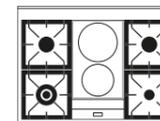
Rame/Brunito € 4.385,00

M09PDNH3

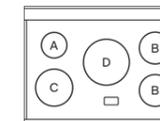
Ottone/Cromo € 3.820,00

Rame/Brunito € 4.031,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

M09IDNE3

Ottone/Cromo € 4.115,00

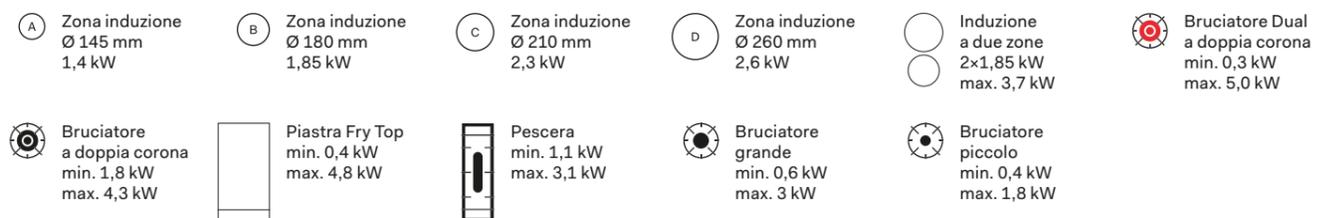
Rame/Brunito € 4.285,00

MI09NE3

Ottone/Cromo € 4.576,00

Rame/Brunito € 4.756,00

Potenze



Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AM90

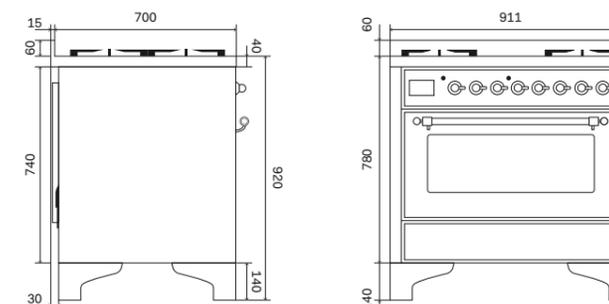
€ 1.556,00

Pannello portamestoli

AM4-90

€ 190,00

Disegno tecnico e misure



MD10N



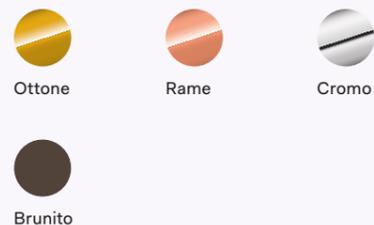
Gamma colori

Scocca



Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3 TFT S

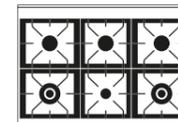
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 30 E3 TFT

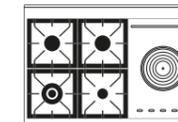
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

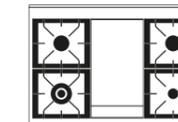
6 fuochi



Coupe de Feu



Fry-Top



Forno elettrico

MD106DNE3

Ottone/Cromo € 4.748,00

Rame/Brunito € 4.970,00

MD10SDNE3

Ottone/Cromo € 4.872,00

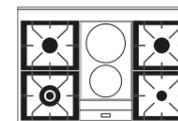
Rame/Brunito € 5.091,00

MD10FDNE3

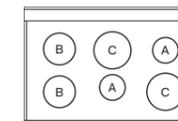
Ottone/Cromo € 4.872,00

Rame/Brunito € 4.987,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

MD10IDNE3

Ottone/Cromo € 5.180,00

Rame/Brunito € 5.365,00

MDI10NE3

Ottone/Cromo € 5.556,00

Rame/Brunito € 5.776,00

Potenze



Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AM100

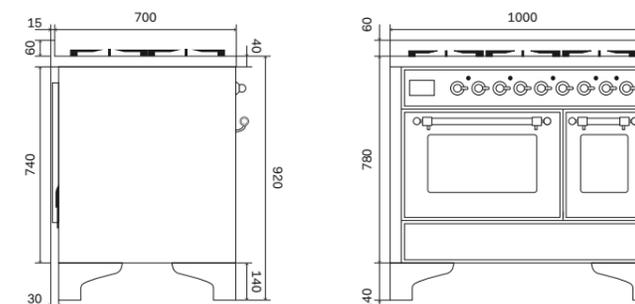
€ 1.598,00

Pannello portamestoli

AM4-100

€ 211,00

Disegno tecnico e misure



M12N



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

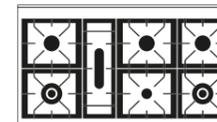
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3 TFT

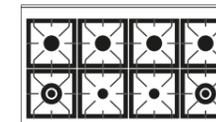
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

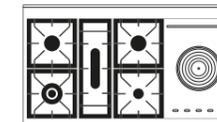
7 fuochi



8 Fuochi



Coupe de Feu



Forno elettrico

M127DNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

M128DNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

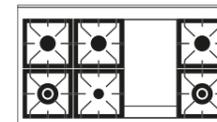
Rame/Brunito € 9.587,00

M12SDNE3

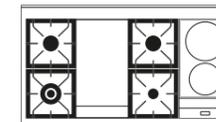
Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

Fry-Top



Fry Top + 2 zone induzione



Forno elettrico

M12FDNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

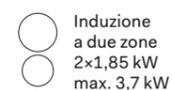
Rame/Brunito € 9.587,00

M12FIDNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

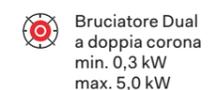
Potenze



Induzione a due zone
2x1,85 kW
max. 3,7 kW



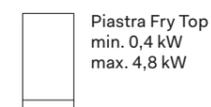
Coupe de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW



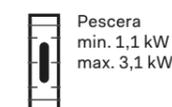
Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Pescera
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

Cappa

AM120

€ 1.926,00

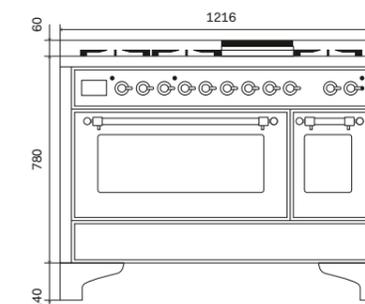
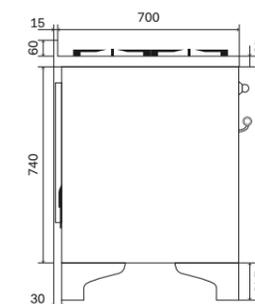
Pannello portamestoli

AM4-120

€ 258,00

→ p. 310

Disegno tecnico e misure



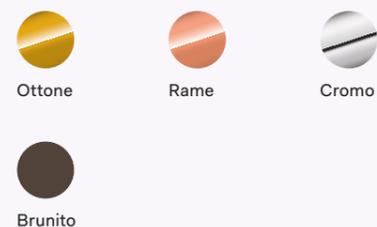
Gamma colori

Scocca



Finiture

Manopole, maniglie, cornici



M15N



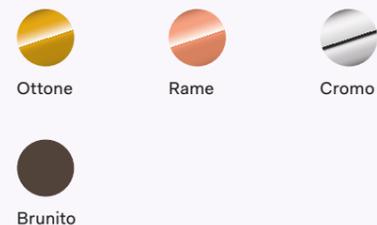
Gamma colori

Scocca



Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

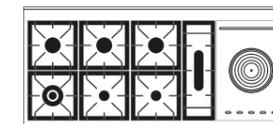
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 60 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

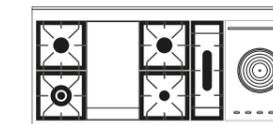
Coupe de Feu



Fry-Top



Fry-Top + Coup de Feu



Forno elettrico

M15SDNE3

Ottone/Cromo € 13.272,00

Rame/Brunito € 14.148,00

M15FDNE3

Ottone/Cromo € 13.272,00

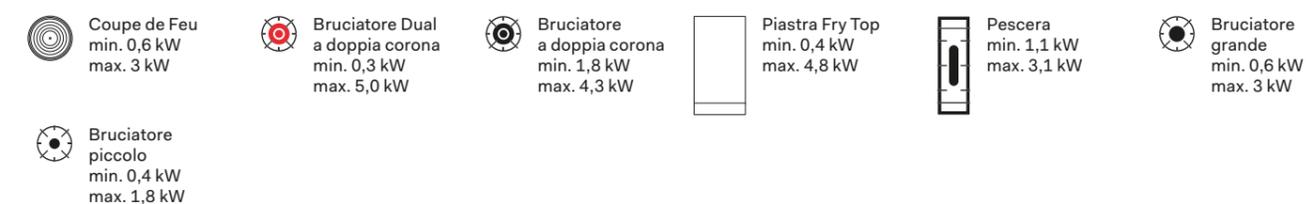
Rame/Brunito € 14.148,00

M15FSDNE3

Ottone/Cromo € 13.272,00

Rame/Brunito € 14.148,00

Potenze



Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AM150

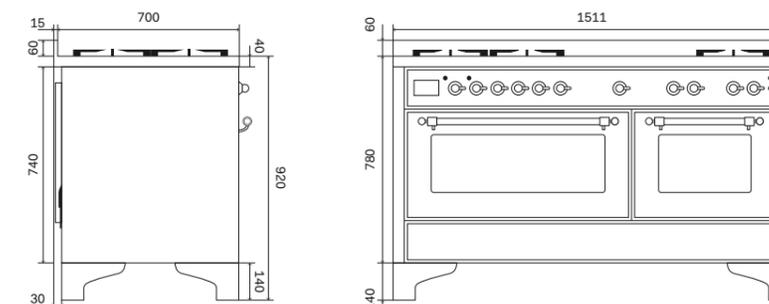
€ 2.254,00

Pannello portamestoli

AM4-150

€ 311,00

Disegno tecnico e misure

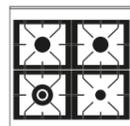


Majestic M07N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3 TFT S



4 fuochi



M07DNE3

Ottone/Cromo € 2.939,00

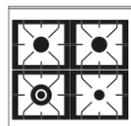
Rame/Brunito € 3.169,00

Majestic M07N — Gas

Forno principale: OV 60 H3 TFT S



4 fuochi



M07DNH3

Ottone/Cromo € 3.039,00

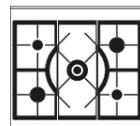
Rame/Brunito € 3.269,00

Majestic M30N — Elettrica

Forno principale: OV 76 E3 TFT S



5 fuochi



M30DNE3

Ottone/Cromo € 3.650,00

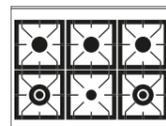
Rame/Brunito € 3.860,00

Majestic M09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S



6 fuochi

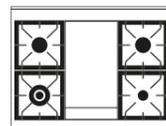


M096DNE3

Ottone/Cromo € 3.983,00

Rame/Brunito € 4.163,00

Fry-Top

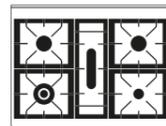


M09FDNE3

Ottone/Cromo € 4.115,00

Rame/Brunito € 4.285,00

Pescera

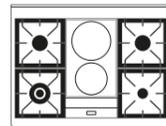


M09PDNE3

Ottone/Cromo € 3.720,00

Rame/Brunito € 3.931,00

2 zone induzione

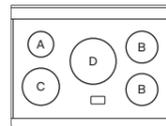


M09IDNE3

Ottone/Cromo € 4.115,00

Rame/Brunito € 4.285,00

Induzione



MI09NE3

Ottone/Cromo € 4.576,00

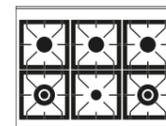
Rame/Brunito € 4.756,00

Majestic M09N — Gas

Forno principale: OV 80 H3 TFT S



6 fuochi

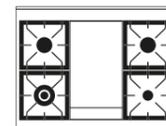


M096DNH3

Ottone/Cromo € 4.083,00

Rame/Brunito € 4.263,00

Fry-Top

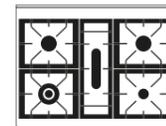


M09FDNH3

Ottone/Cromo € 4.215,00

Rame/Brunito € 4.385,00

Pescera



M09PDNH3

Ottone/Cromo € 3.820,00

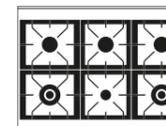
Rame/Brunito € 4.031,00

Majestic MD10N — Elettrica

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



6 fuochi

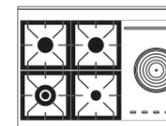


MD106DNE3

Ottone/Cromo € 4.748,00

Rame/Brunito € 4.970,00

Coupe de Feu

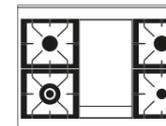


MD10SDNE3

Ottone/Cromo € 4.872,00

Rame/Brunito € 5.091,00

Fry-Top

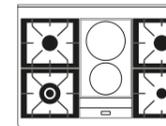


MD10FDNE3

Ottone/Cromo € 4.872,00

Rame/Brunito € 4.987,00

2 zone induzione

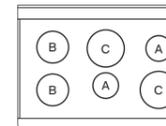


MD10IDNE3

Ottone/Cromo € 5.180,00

Rame/Brunito € 5.365,00

Induzione



MDI10NE3

Ottone/Cromo € 5.556,00

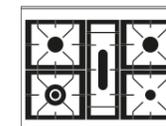
Rame/Brunito € 5.776,00

Majestic M12N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



7 fuochi

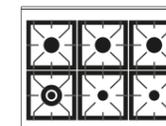


M127DNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

8 Fuochi

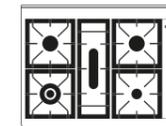


M128DNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

Coupe de Feu

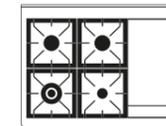


M12SDNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

Fry-Top

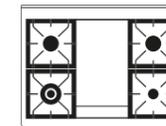


M12FDNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

Rame/Brunito € 9.587,00

Fry Top + 2 zone induzione



M12FIDNE3

Ottone/Cromo € 8.931,00

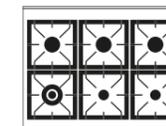
Rame/Brunito € 9.587,00

Majestic M15N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S
Forno secondario: OV 60 E3 TFT



Coupe de Feu

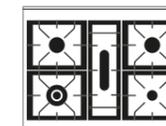


M15SDNE3

Ottone/Cromo € 13.272,00

Rame/Brunito € 14.148,00

Fry-Top

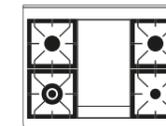


M15FDNE3

Ottone/Cromo € 13.272,00

Rame/Brunito € 14.148,00

Fry-Top + Coup de Feu



M15FSDNE3

Ottone/Cromo € 13.272,00

Rame/Brunito € 14.148,00

Cappe

La qualità dell'aria in cucina è un fattore fondamentale: ecco perché la collezione Majestic abbina al blocco cottura delle cappe al vertice delle prestazioni, con un'estetica perfettamente coordinata nel design, nei colori e nelle finiture metalliche. Oltre a filtrare e purificare l'aria, le cappe Majestic sono dotate di fari a infrarossi per tenere calde le vivande: proprio come nelle cucine professionali.

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Blu



Rosso
Borgogna



Verde
smeraldo

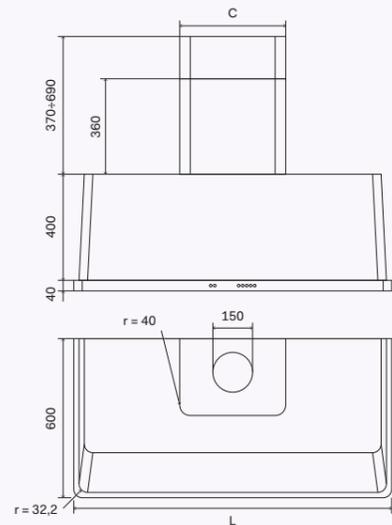


RAL

Ral opzionale
+ € 700,00

AM

Cappa a parete



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)
- 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

Velocità cappa

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

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 90,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 46,00
Griglia sottocappa - griglia appoggia piatti sottocappa per lampade ad infrarossi per mantenere le pietanze alla temperatura di servizio	A/092/23	€ 37,00

Gamma colori

Scocca



Finiture

Telaio inferiore



AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

€ 1.484,00

Schienale inox

AM4-70

€ 145,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/19/...*

€ 130,00



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

€ 1.536,00

Schienale inox

AM4-76

€ 156,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/19/...*

€ 130,00



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

€ 1.556,00

Schienale inox

AM4-90

€ 190,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...*

€ 130,00



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

€ 1.598,00

Schienale inox

AM4-100

€ 211,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...*

€ 130,00



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

€ 1.926,00

Schienale inox

AM4-120

€ 258,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...*

€ 130,00



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

€ 2.254,00

Schienale inox

AM4-150

€ 311,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...*

€ 130,00

* 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

106 — 107

Nostalgie

- Blocchi cottura
- Cappe
- Forni e sistemi di cottura e conservazione
- Piani cottura a gas e induzione



Blocchi cottura



Nostalgie: tecnologie altamente professionali e materiali di eccellenza, con uno stile classico che suscita ogni giorno nuove emozioni. Cuore pulsante della cucina, questi blocchi cottura offrono una completa scelta di dimensioni (da 60 cm a 150 cm), possibilità di configurazione del piano, forno singolo o doppio, colori standard o tonalità RAL su richiesta, diverse finiture e accessori. Nostalgie si accompagna alle cornici Noblesse, elegante optional abbinato a maniglie e manopole. Per chi desidera un'estetica ancora più retrò, il forno è disponibile anche con porta cieca.

Gamma colori

Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu

Rosso
BorgognaVerde
smeraldo

RAL

Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici (optional)



Ottone



Cromo



Brunito



Rame

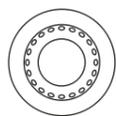
↑ P15FQNE3/BUC
Blocco cottura Nostalgie da 150 cm
con porta cieca e cornici Noblesse opzionali
Scocca Rosso Borgogna e finiture Cromo

Piani per tutti i gusti.

I piani cottura offrono un'ampia gamma di configurazioni, permettendo di scegliere una soluzione ideale per ogni esigenza e desiderio, con tecnologie di qualità professionale: bruciatori a gas diversificati di potenza da 1,8 a 5 kW, Fry Top a gas con spessa piastra in acciaio inox, piastra Coup de Feu in ghisa con anelli, piastra elettrica in vetroceramica a induzione.



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



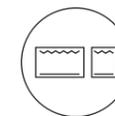
Noblesse e porta cieca: optional con stile.

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 è un altro optional che arricchisce lo stile esclusivo di Nostalgie, con un'ispirazione al passato che non può passare inosservata.

I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Ad esempio, 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!

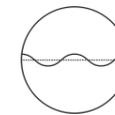
- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Controllo elettronico della temperatura
- Cavità interne forno rivestite in smalto "Easy Clean"
- Resistenza grill abbattibile per una più facile pulizia



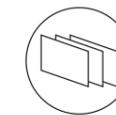
Controllo unico dei due forni



Quick start



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Scarico vapore



Porta e cassetto con sistema soft closing



Abaco colori e finiture

↓ Modelli rappresentati con cornici Noblesse opzionali

-  Bianco antico
-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  Blu
-  Verde smeraldo
-  Rosso Borgogna

 Cromo



 Cromo

 Ottone



 Ottone

 Rame



 Rame

 Brunito

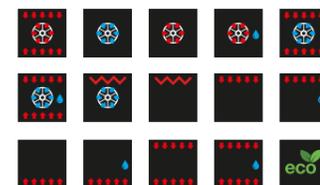
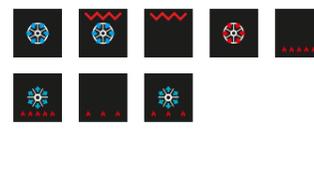
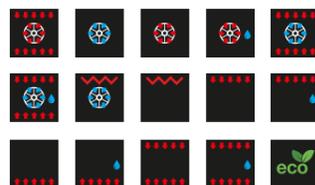


 Brunito

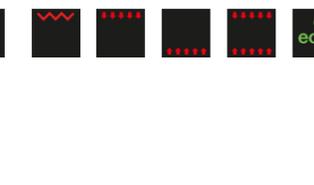
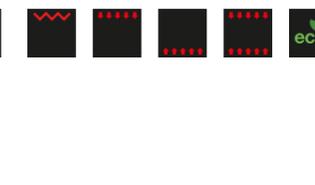
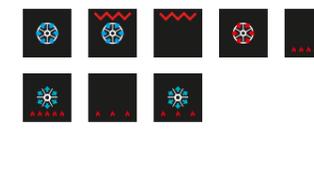
Forni disponibili per blocchi cottura Nostalgie

<u>Caratteristiche generali</u>	<u>OV80 E3</u>	<u>OV80 H3</u>	<u>OV60 E3</u>
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A+	A	A+
Numero funzioni	15	8	15
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	-	-	-
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
<u>Caratteristiche cavità</u>			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	64x34x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	97 L	89 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	diagonale	diagonale	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
<u>Consumi</u>			
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,25 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	-	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	-	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	3,70 kW	-	2,70 kW

Funzioni



<u>OV60 H3</u>	<u>OV40 E3</u>	<u>OV30 E3</u>
Forno elettronico gas+elettrico ventilato da 60 cm	Midi forno elettronico statico da 40 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A	A+	A+
8	5	5
30-300°C	30-250°C	30-250°C
elettronico	elettronico	elettronico
Si	Si	Si
-	-	-
Doppia luce interna	Luce interna	Luce interna
Si	Si	Si
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)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si	Si
con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
43,7x34x41 cm	36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
61 L	57 L	43 L
Si	Si	Si
Si	-	-
-	Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,20 kW	2,6 kW	2,4 kW
-	850 W	800 W
-	950 W	800 W
2100 W	1600 W	1500 W
2100 W	-	-
-	-	-



P06N

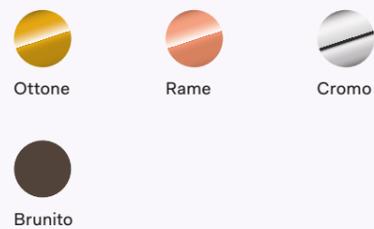


Gamma colori
Scocca



Versione porta cieca optional
optional + € 300,00

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse
optional → p. 313

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

Forni disponibili

Forno elettrico

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

Forno a gas

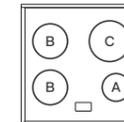
Forno principale:
OV 60 H3
Assorbimento massimo:
2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi



Induzione



Forno elettrico

P06NE3 *

Ottone/Cromo € 2.137,00
Rame/Brunito € 2.254,00

PI06NE3

Ottone/Cromo € 2.985,00
Rame/Brunito € 3.078,00

Forno a gas

P06NH3 *

Ottone/Cromo € 2.237,00
Rame/Brunito € 2.354,00

Potenze



Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AG60

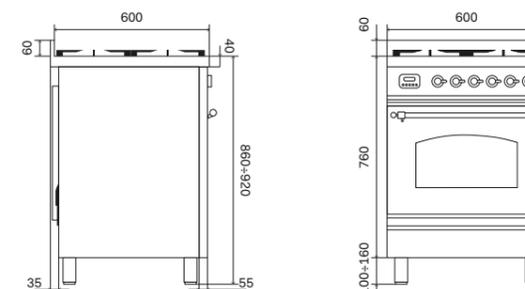
€ 1.025,00

Pannello portamestoli

AP4-60

€ 140,00

Disegno tecnico e misure



P07N



Gamma colori

Scocca

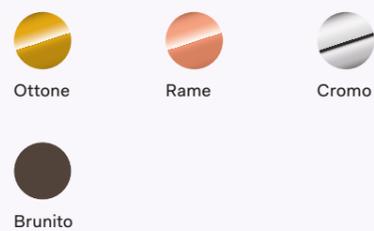


Versione porta cieca optional

optional + € 300,00

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse

optional → p. 313

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

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

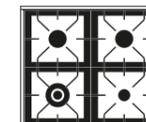
Forno a gas

Forno principale:
OV 60 H3

Assorbimento massimo:
2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

P07NE3 *

Ottone/Cromo € 2.137,00

Rame/Brunito € 2.254,00

Forno a gas

P07NH3 *

Ottone/Cromo € 2.237,00

Rame/Brunito € 2.354,00

Potenze



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Bruciatore Dual a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AG70

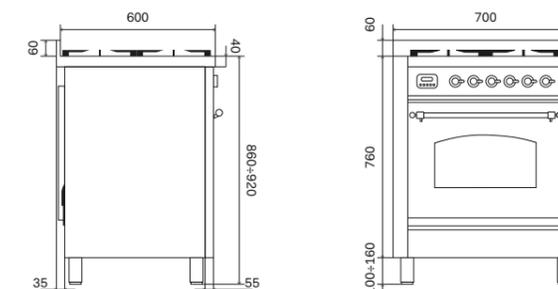
€ 1.072,00

Pannello portamestoli

AP4-70

€ 145,00

Disegno tecnico e misure



P09N



Gamma colori

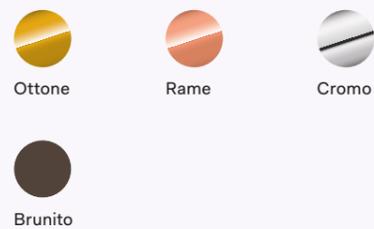


Versione porta cieca optional

optional + € 300,00

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse

optional → p. 313

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

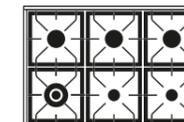
Forno a gas

Forno principale:
OV 80 H3

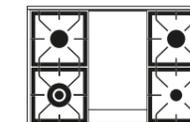
Assorbimento massimo:
2,25 kW

Configurazioni

6 fuochi



Fry-Top



Pescera



Forno elettrico

P096NE3 *

Ottone/Cromo € 2.932,00

Rame/Brunito € 3.024,00

P09FNE3 *

Ottone/Cromo € 3.048,00

Rame/Brunito € 3.161,00

P09PNE3 *

Ottone/Cromo € 2.817,00

Rame/Brunito € 2.856,00

Forno a gas

P096NH3 *

Ottone/Cromo € 3.032,00

Rame/Brunito € 3.124,00

P09FNH3 *

Ottone/Cromo € 3.148,00

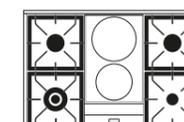
Rame/Brunito € 3.261,00

P09PNH3 *

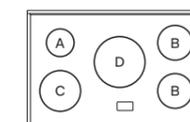
Ottone/Cromo € 2.917,00

Rame/Brunito € 2.956,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

P09INE3 *

Ottone/Cromo € 3.048,00

Rame/Brunito € 3.161,00

PI09NE3

Ottone/Cromo € 3.578,00

Rame/Brunito € 3.670,00

Potenze



Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AG90

€ 1.105,00

Cappa

ANB90

Ottone/Cromo € 2.288,00

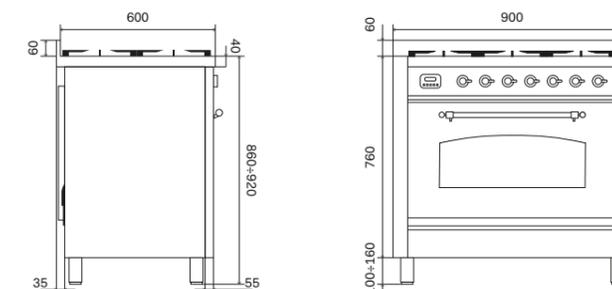
Rame/Brunito € 2.517,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

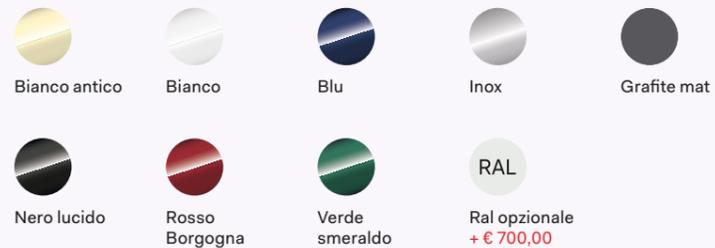
Disegno tecnico e misure



PD09N



Gamma colori
Scocca



Versione porta cieca optional
optional + € 300,00

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

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse
optional → p. 313

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

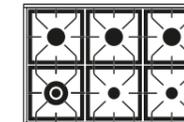
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 30 E3

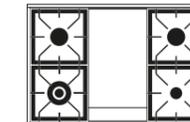
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

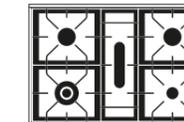
6 fuochi



Fry-Top



Pescera



Forno elettrico

PD096NE3 *

Ottone/Cromo € 3.543,00
Rame/Brunito € 3.680,00

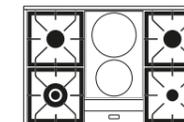
PD09FNE3 *

Ottone/Cromo € 3.676,00
Rame/Brunito € 3.807,00

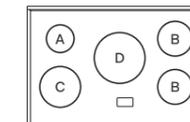
PD09PNE3 *

Ottone/Cromo € 3.422,00
Rame/Brunito € 3.487,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

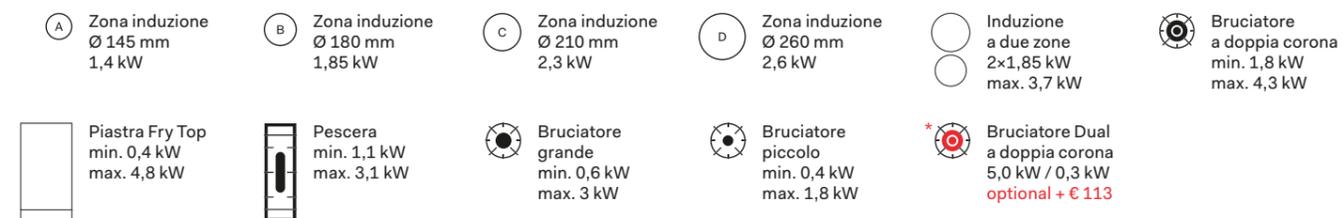
PD09INE3 *

Ottone/Cromo € 4.004,00
Rame/Brunito € 4.132,00

PDI09NE3

Ottone/Cromo € 4.172,00
Rame/Brunito € 4.295,00

Potenze



Complementi e accessori
→ p. 310

Cappa

AG90

€ 1.105,00

Cappa

ANB90

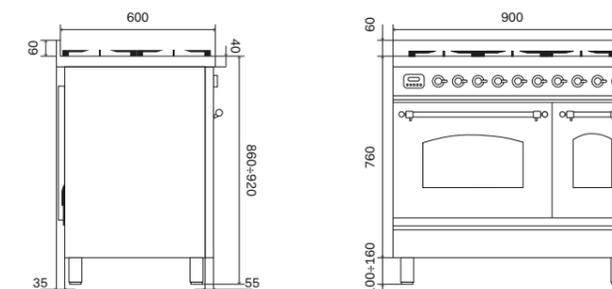
Ottone/Cromo € 2.288,00

Rame/Brunito € 2.517,00

Pannello portamestoli AP4-90

€ 190,00

Disegno tecnico e misure



PD10N



Gamma colori
Scocca



Versione porta cieca optional
optional + € 300,00

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

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse
optional → p. 313

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

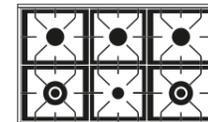
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 40 E3

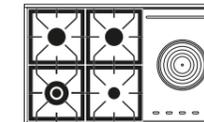
Assorbimento massimo:
2,6 kW

Configurazioni

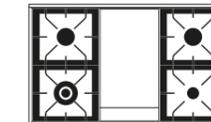
6 fuochi



Coupe de Feu



Fry-Top



Forno elettrico

PD106NE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.726,00
Rame/Brunito	€ 3.928,00

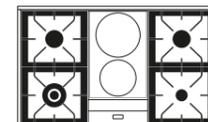
PD10SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.904,00
Rame/Brunito	€ 4.106,00

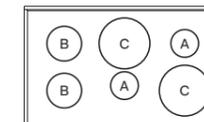
PD10FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.904,00
Rame/Brunito	€ 4.106,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

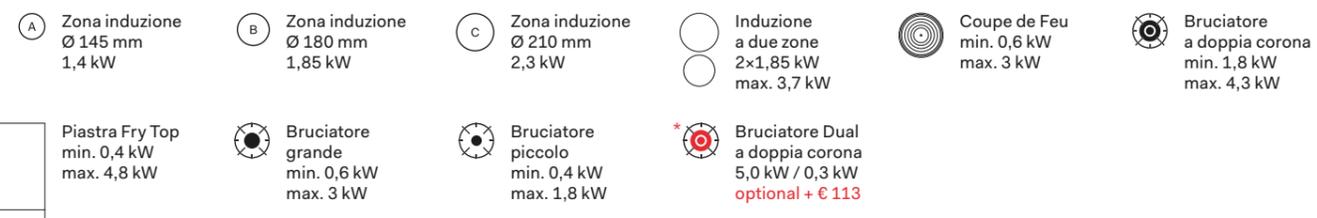
PD10INE3 *

Ottone/Cromo	€ 4.226,00
Rame/Brunito	€ 4.428,00

PD10NE3

Ottone/Cromo	€ 4.626,00
Rame/Brunito	€ 4.728,00

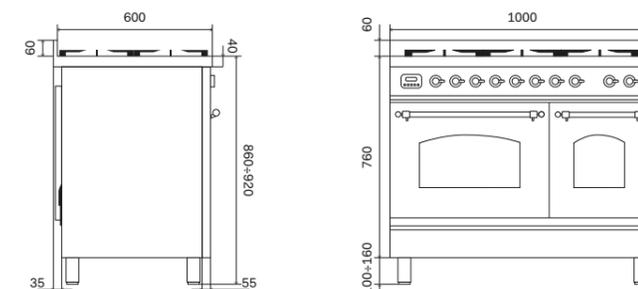
Potenze



Complementi e accessori
→ p. 310

Cappa	AG100	Cappa	ANB100	Pannello portamestoli	AP4-100
	€ 1.131,00	Ottone/Cromo	€ 2.464,00		€ 211,00
		Rame/Brunito	€ 2.710,00		

Disegno tecnico e misure



P12N



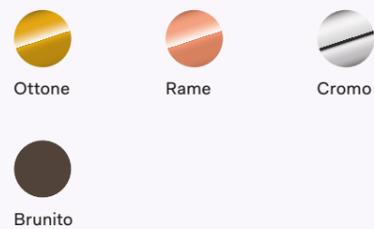
Gamma colori
Scocca



Versione porta cieca optional
optional + € 300,00

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

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse
optional → p. 313

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3

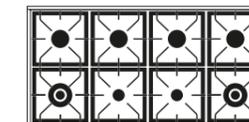
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

7 fuochi



8 Fuochi



Coupe de Feu



Forno elettrico

P127NE3 *

Ottone/Cromo	€ 7.545,00
Rame/Brunito	€ 7.783,00

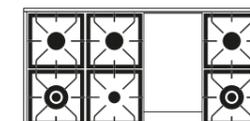
P128NE3 *

Ottone/Cromo	€ 7.545,00
Rame/Brunito	€ 7.783,00

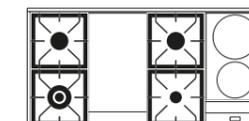
P12SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 7.545,00
Rame/Brunito	€ 7.783,00

Fry-Top



Fry Top + 2 zone induzione



Forno elettrico

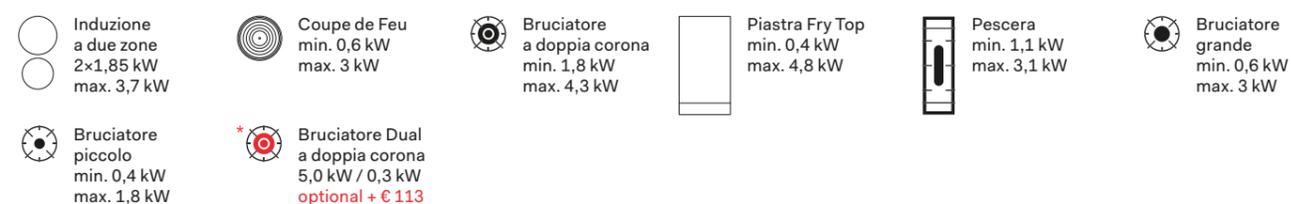
P12FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 7.545,00
Rame/Brunito	€ 7.783,00

P12FINE3 *

Ottone/Cromo	€ 7.545,00
Rame/Brunito	€ 7.783,00

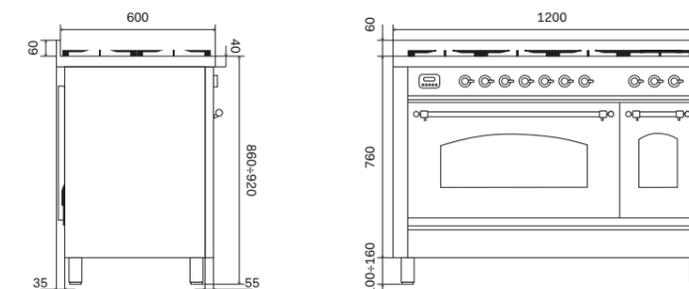
Potenze



Complementi e accessori
→ p. 310

Cappa	AG120	Cappa	ANB120	Pannello portamestoli	AP4-120
	€ 1.425,00	Ottone/Cromo	€ 2.640,00		€ 258,00
		Rame/Brunito	€ 2.904,00		

Disegno tecnico e misure



P15N

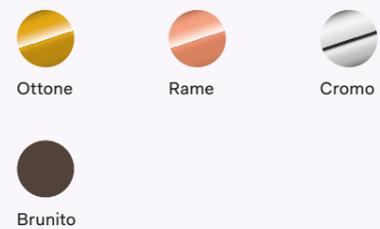


Gamma colori
Scocca



Versione porta cieca optional
optional + € 300,00

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse
optional → p. 313

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

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

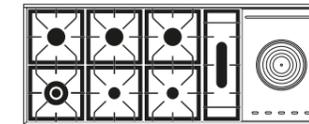
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 60 E3

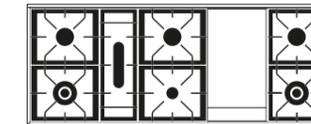
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

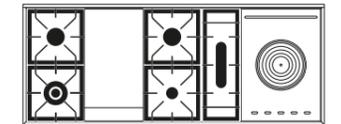
Coupe de Feu



Fry-Top



Fry-Top + Coup de Feu



Forno elettrico

P15SNE3 *

Ottone/Cromo	€ 11.330,00
Rame/Brunito	€ 11.582,00

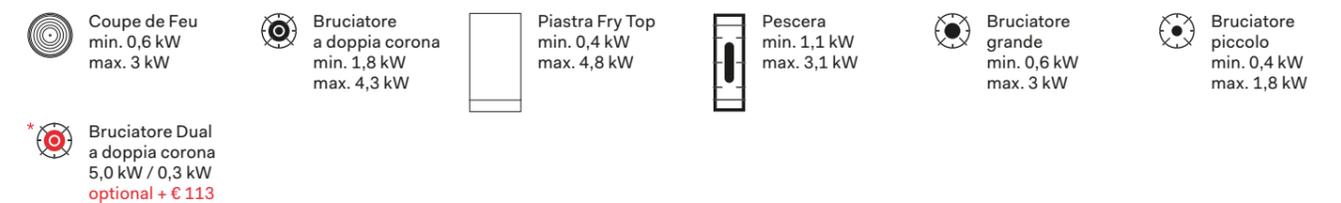
P15FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 11.330,00
Rame/Brunito	€ 11.582,00

P15FSNE3 *

Ottone/Cromo	€ 11.330,00
Rame/Brunito	€ 11.582,00

Potenze



Complementi e accessori
→ p. 310

Cappa

AG150
€ 1.639,00

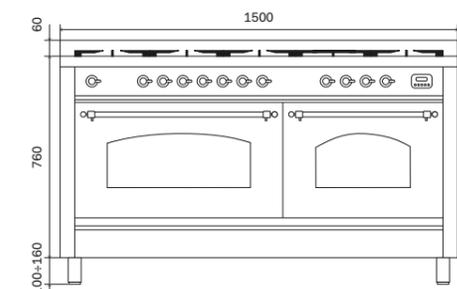
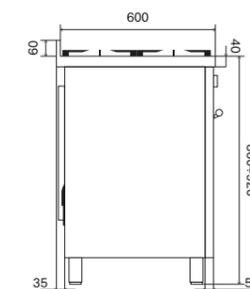
Cappa

ANB150
Ottone/Cromo € 2.992,00
Rame/Brunito € 3.291,00

Pannello portamestoli

AP4-150
€ 311,00

Disegno tecnico e misure

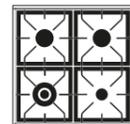


Nostalgie
P06N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P06NE3 *

Ottone/Cromo € 2.137,00

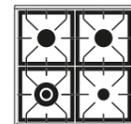
Rame/Brunito € 2.254,00

Nostalgie
P06N — Gas

Forno principale: OV 60 H3



4 fuochi



P06NH3 *

Ottone/Cromo € 2.237,00

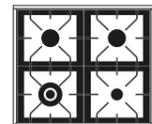
Rame/Brunito € 2.354,00

Nostalgie
P07N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07NE3 *

Ottone/Cromo € 2.137,00

Rame/Brunito € 2.254,00

Nostalgie
P07N — Gas

Forno principale: OV 60 H3



4 fuochi



P07NH3 *

Ottone/Cromo € 2.237,00

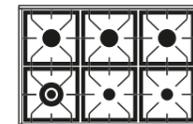
Rame/Brunito € 2.354,00

Nostalgie
P09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



6 fuochi



P096NE3 *

Ottone/Cromo € 2.932,00

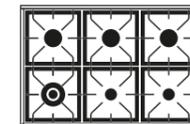
Rame/Brunito € 3.024,00

Nostalgie
P09N — Gas

Forno principale: OV 80 H3



6 fuochi



P096NH3 *

Ottone/Cromo € 3.032,00

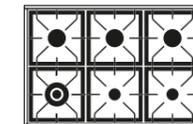
Rame/Brunito € 3.124,00

Nostalgie
PD09N — Elettrica

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



6 fuochi



PD096NE3 *

Ottone/Cromo € 3.543,00

Rame/Brunito € 3.680,00

Nostalgie
PD10N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3
Forno secondario: OV 40 E3



6 fuochi

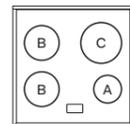


PD106NE3 *

Ottone/Cromo € 3.726,00

Rame/Brunito € 3.928,00

Induzione

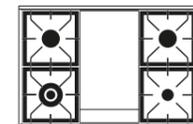


PI06NE3

Ottone/Cromo € 2.985,00

Rame/Brunito € 3.078,00

Fry-Top

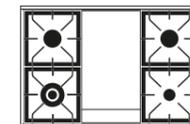


P09FNE3 *

Ottone/Cromo € 3.048,00

Rame/Brunito € 3.161,00

Fry-Top

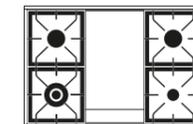


P09FNH3 *

Ottone/Cromo € 3.148,00

Rame/Brunito € 3.261,00

Fry-Top

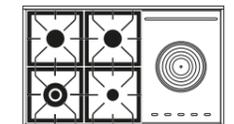


PD09FNE3 *

Ottone/Cromo € 3.676,00

Rame/Brunito € 3.807,00

Coupe de Feu

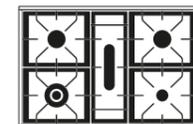


PD10SNE3 *

Ottone/Cromo € 3.904,00

Rame/Brunito € 4.106,00

Pescera

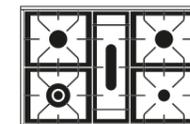


P09PNE3 *

Ottone/Cromo € 2.817,00

Rame/Brunito € 2.856,00

Pescera

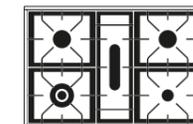


P09PNH3 *

Ottone/Cromo € 2.917,00

Rame/Brunito € 2.956,00

Pescera

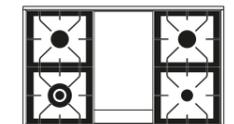


PD09PNE3 *

Ottone/Cromo € 3.422,00

Rame/Brunito € 3.487,00

Fry-Top

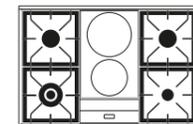


PD10FNE3 *

Ottone/Cromo € 3.904,00

Rame/Brunito € 4.106,00

2 zone induzione

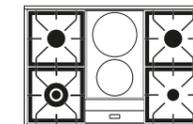


P09INE3 *

Ottone/Cromo € 3.048,00

Rame/Brunito € 3.161,00

2 zone induzione

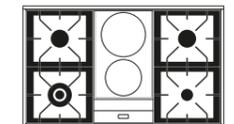


PD09INE3 *

Ottone/Cromo € 4.004,00

Rame/Brunito € 4.132,00

2 zone induzione

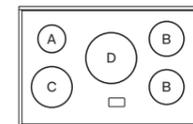


PD10INE3 *

Ottone/Cromo € 4.226,00

Rame/Brunito € 4.428,00

Induzione

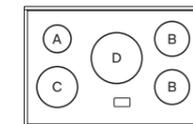


PI09NE3

Ottone/Cromo € 3.578,00

Rame/Brunito € 3.670,00

Induzione

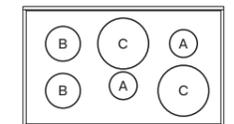


PDI09NE3

Ottone/Cromo € 4.172,00

Rame/Brunito € 4.295,00

Induzione



PDI10NE3

Ottone/Cromo € 4.626,00

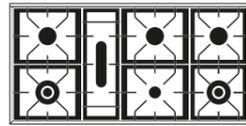
Rame/Brunito € 4.728,00

Nostalgie P12N – Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 30 E3



7 fuochi

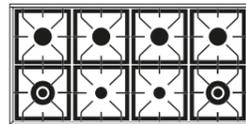


P127NE3 *

Ottone/Cromo € 7.545,00

Rame/Brunito € 7.783,00

8 Fuochi



P128NE3 *

Ottone/Cromo € 7.545,00

Rame/Brunito € 7.783,00

Coupe de Feu

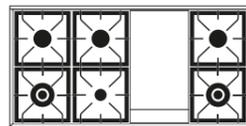


P12SNE3 *

Ottone/Cromo € 7.545,00

Rame/Brunito € 7.783,00

Fry-Top

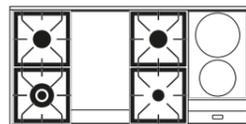


P12FNE3 *

Ottone/Cromo € 7.545,00

Rame/Brunito € 7.783,00

Fry Top + 2 zone induzione



P12FINE3 *

Ottone/Cromo € 7.545,00

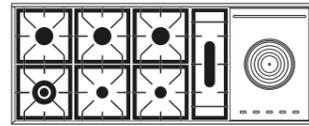
Rame/Brunito € 7.783,00

Nostalgie P15N – Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 60 E3



Coupe de Feu

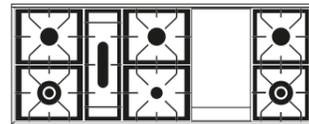


P15SNE3 *

Ottone/Cromo € 11.330,00

Rame/Brunito € 11.582,00

Fry-Top



P15FNE3 *

Ottone/Cromo € 11.330,00

Rame/Brunito € 11.582,00

Fry-Top + Coup de Feu



P15FSNE3 *

Ottone/Cromo € 11.330,00

Rame/Brunito € 11.582,00



Cappe

Concepita per un ideale abbinamento con i blocchi cottura Nostalgie con profili optional Noblesse, queste cappe hanno una forma che ricorda le cucine di una volta, ma sono dotate delle più moderne tecnologie di aspirazione e purificazione dell'aria. Il filtro in acciaio trattiene con efficacia le particelle di grasso.



Gamma colori

Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu

Rosso
BorgognaVerde
smeraldo

RAL

Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture

Cornici



Ottone



Cromo



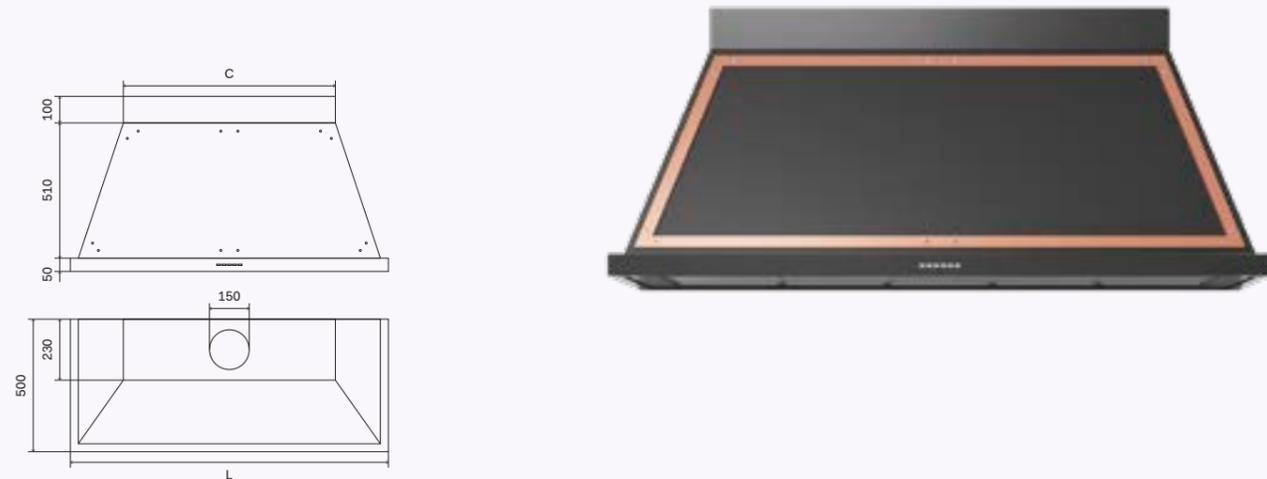
Brunito



Rame

ANB

Cappa a parete



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 acciaio
- Aspirazione 750 m³/h
- Predisposizione telecomando (optional)
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Luci LED anteriori

Velocità cappa

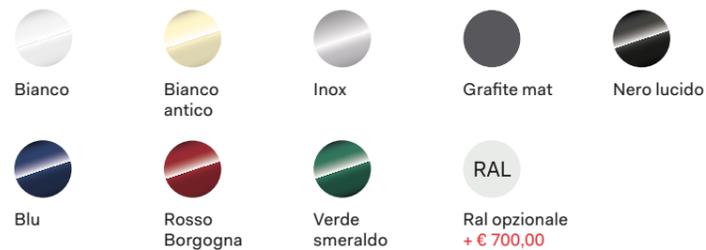
VELOCITÀ	W	Pa	m3/h	dB
1	159	152	330	44
2	195	305	465	49
3	235	551	615	55
4	270	841	752	59

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/02	€ 72,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	A/076/23	€ 30,00

Gamma colori

Scocca



Finiture

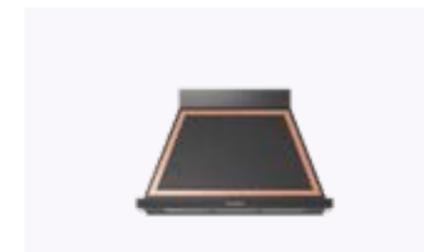
Cornici



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Ottone / Cromo	€ 2.288,00
Brunito / Rame	€ 2.517,00
Schienale inox	
AP4-90	€ 190,00



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Ottone / Cromo	€ 2.464,00
Brunito / Rame	€ 2.710,00
Schienale inox	
AP4-100	€ 211,00



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Ottone / Cromo	€ 2.640,00
Brunito / Rame	€ 2.904,00
Schienale inox	
AP4-120	€ 258,00



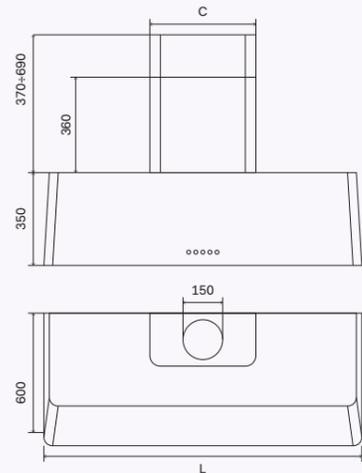
ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Ottone / Cromo	€ 2.992,00
Brunito / Rame	€ 3.291,00
Schienale inox	
AP4-150	€ 311,00

AG

Cappa a parete



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

Velocità cappa

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

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 90,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 46,00

Gamma colori

Scocca



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

€ 1.025,00

Schienale inox

AP4-60

€ 140,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/23/...*

€ 130,00



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

€ 1.072,00

Schienale inox

AP4-70

€ 145,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/23/...*

€ 130,00



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

€ 1.105,00

Schienale inox

AP4-90

€ 190,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/23/...*

€ 130,00



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

€ 1.131,00

Schienale inox

AP4-100

€ 211,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/23/...*

€ 130,00



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

€ 1.425,00

Schienale inox

AP4-120

€ 258,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...*

€ 130,00



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

€ 1.639,00

Schienale inox

AP4-150

€ 311,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...*

€ 130,00

* 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

Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione

Forni con una capienza ideale per ogni spazio ed esigenza, controllo elettronico della temperatura per una cottura perfettamente omogenea: Nostalgie ti garantisce prestazioni di livello professionale, su misura per la cucina di casa tua. Con l'abbattitore puoi passare in brevissimo tempo dal calore del forno a -3°C (frigo), oppure dalla temperatura ambiente a -20°C (surgelazione) per conservare in sicurezza, velocizzare il lavoro in cucina e ridurre gli sprechi. Il sottovuoto aggiunge un'ulteriore modalità di conservazione e permette la cottura sous vide.



Gamma colori Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat



Ramato

Rosso
Borgogna

Finiture Manopole, maniglie



Ottone



Cromo



Brunito

Colonna Stellata CSTARN



Gamma colori

Scocca



Finiture

Maniglie, manopole e cornici



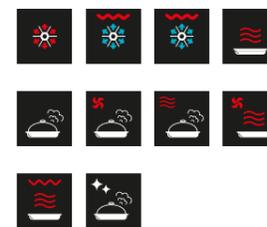
Prezzo

Codice ordine: CSTARN

Cromo / Ottone	€ 10.990,00
Brunito	€ 11.090,00

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 41,5x21x41 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

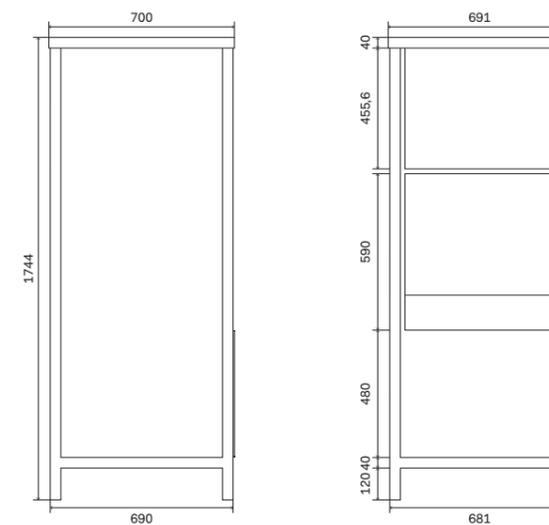
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

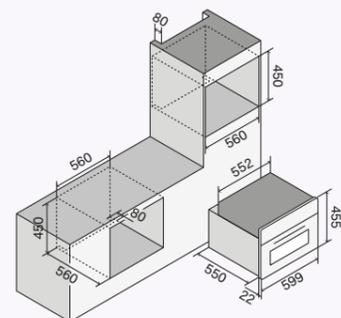
• Assorbimento massimo:	240 W
-------------------------	-------

Disegno tecnico e misure



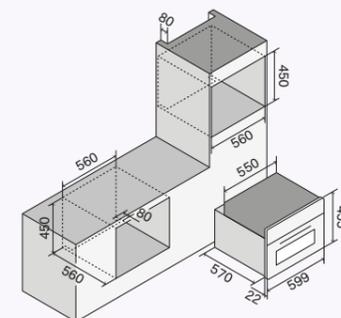
645SCZ

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



645SCHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-400°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- 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 44x21x40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida

Consumi

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

Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 30-250°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- 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 41,5x21x41 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

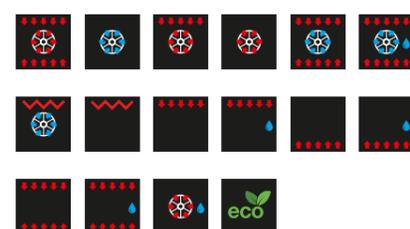
Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 645SCZT4

Ottone/Cromo	€ 1.766,00
Brunito	€ 1.807,00

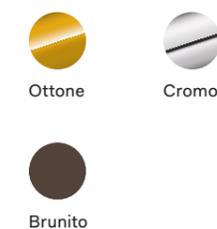
Optional

→ p. 310

Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 645SCHSW

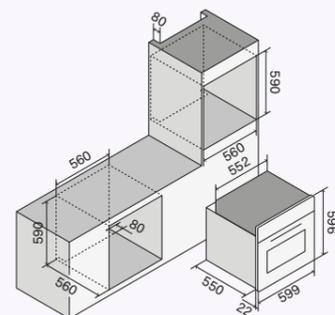
Ottone/Cromo	€ 2.498,00
Brunito	€ 2.539,00

Optional

→ p. 310

OV60SC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Temperatura di esercizio 30-320°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Sonda di cottura
- 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 43,7x36x41 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

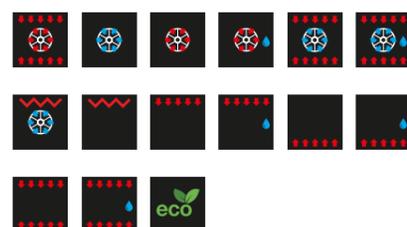
Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV60SCT3

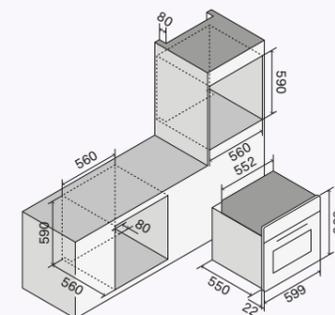
Ottone/Cromo	€ 1.423,00
Brunito	€ 1.465,00

Optional

→ p. 310

600C

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico
- Controllo elettronico della temperatura
- Luce interna
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola smaltata
- Dimensioni interne 44x33,5x41 cm
- Capacità 60 L
- Termostato con sonda elettronica

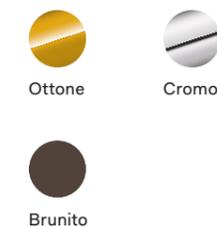
Consumi

- Assorbimento massimo 2,65 kW
- Resistenza elettrica superiore 900 W
- Resistenza elettrica inferiore 1300 W
- Grill elettrico 1600 W
- Resistenza circolare 2400 W

Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 600CE3

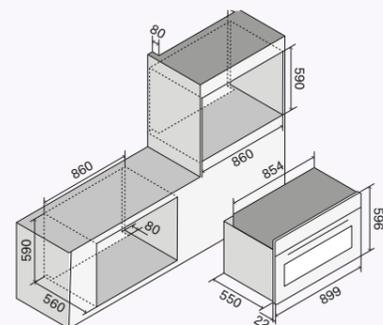
Ottone/Cromo	€ 908,00
Brunito	€ 968,00

Optional

→ p. 310

900C

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-300°C
- Programmatore elettronico
- Controllo elettronico della temperatura
- Luce interna
- Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Muffola smaltata
- Dimensioni interne 64x33,5x41,5 cm
- Capacità 89 L
- Girarrosto trasversale
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

- Assorbimento massimo 2,9 kW
- Resistenza elettrica superiore 900 W
- Resistenza elettrica inferiore 1500 W
- Grill elettrico 2200 W
- Resistenza circolare 2400 W

Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 900CE3

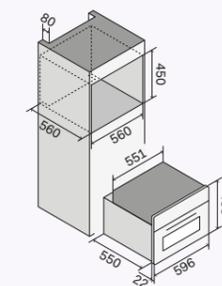
Ottone/Cromo	€ 1.220,00
Brunito	€ 1.290,00

Optional

→ p. 310

BC645SC

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

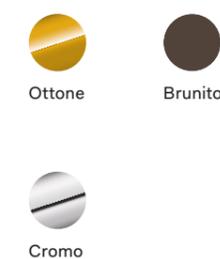
Consumi

- Assorbimento massimo: 300 W

Gamma colori



Finiture



Funzioni



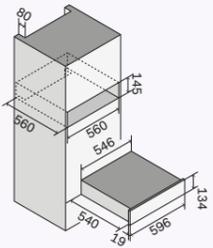
Prezzo

Codice ordine: BC645SCTC

Ottone / Cromo	€ 2.766,00
Brunito	€ 2.808,00

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



Funzioni



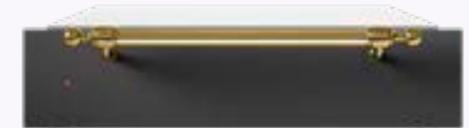
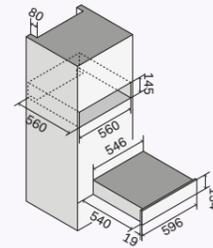
Prezzo

Codice ordine: VM615SC

€ 2.000,00

615SCWD

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



Finiture



Rosso Borgogna



Cromo

Prezzo

Codice ordine: 615SCWD

Ottone / Cromo € 586,00

Brunito € 617,00

Tabella comparativa forni

645SCZ

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



645SCHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



OV60SC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



600C

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 60 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



900C

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox o acciaio verniciato



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	-	A+
Numero funzioni	16	10 di cui 4 combinate	15
Temperatura di esercizio	30-400°C	30-250°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	-	Sì	Sì
Illuminazione	Luce interna	Luce interna alogena	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	-	-	Sì
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì

Caratteristiche cavità

Muffola	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean
Dimensioni interne	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	37 L	36 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco	-	a comando con opzione cottura a secco
Resistenza grill abbattibile	-	-	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,9 kW	3,4 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	900 W	-	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1300 W	-	1100 W
Grill elettrico	1600 W	1900 W	2100 W
Resistenza circolare	2000 W	1600 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	1200 W	-
Generatore microonde	-	1600 W	-

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	€ 1.766,00	€ 2.498,00	€ 1.423,00
Finitura Brunito	€ 1.807,00	€ 2.539,00	€ 1.465,00
Finitura Effetto satinato	-	-	-

Classe energetica	A	A
Numero funzioni	10	10
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico	elettronico
Sonda di cottura	-	-
Illuminazione	Luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	-	-
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì

Muffola	smaltata	smaltata
Dimensioni interne	44x33,5x41 cm	64x33,5x41,5 cm
Capacità	60 L	89 L
Scarico vapori	-	-
Resistenza grill abbattibile	-	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Assorbimento massimo	2,65 kW	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	900 W	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1300 W	1500 W
Grill elettrico	1600 W	2200 W
Resistenza circolare	2400 W	2400 W
Brucciato inferiore a gas	-	-
Generatore vapore	-	-
Generatore microonde	-	-

Finitura Ottone/Cromo	€ 908,00	€ 1.220,00
Finitura Brunito	€ 968,00	€ 1.290,00
Finitura Effetto satinato	-	-

Piani cottura

Caratterizzati dalle manopole che riprendono le forme delle antiche cucine artigianali, i piani cottura Nostalgie rappresentano lo stato dell'arte più attuale delle tecnologie, con una scelta completa di dimensioni e configurazioni. Gli spartifiamma in ottone, materiale altamente resistente al fuoco e all'usura, sono ulteriormente protetti da uno speciale trattamento nanotecnologico, con una finitura Total Black che gli conferisce un'estetica hi-tech. I piani a induzione permettono un totale controllo della temperatura e garantiscono la massima sicurezza d'uso.



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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Ramato

Finiture

Manopole



Ottone



Cromo



Brunito

HCB60N

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 4,2 kW / 1,7 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



Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 555x475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB60CN *	
Ottone/Cromo	€ 566,00
Brunito	€ 590,00

Optional
→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 60

HCB70N

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 4,2 kW / 1,7 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

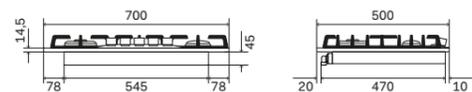


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 555x475 mm



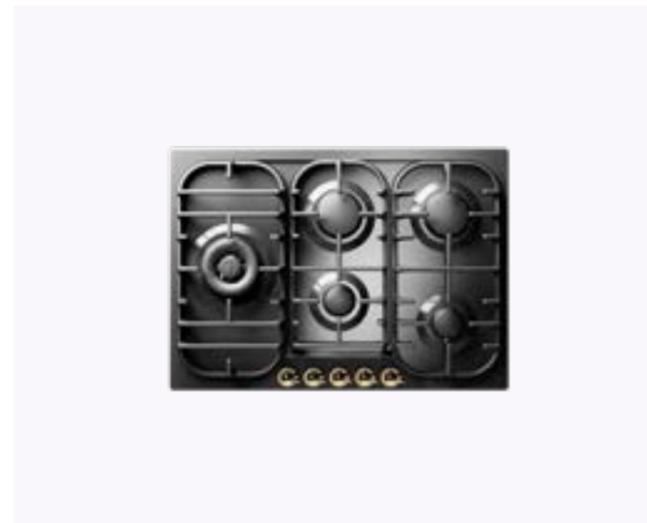
Prezzo

Codice ordine: HCB70CN	
Ottone/Cromo	€ 682,00
Brunito	€ 712,00

Optional
→ p. 310

HCB70SN

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

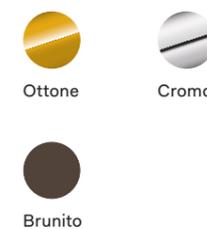
Consumi

- 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

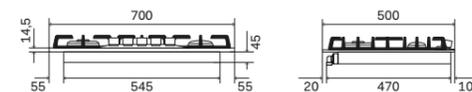


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 600x475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB70SDN	
Ottone/Cromo	€ 742,00
Brunito	€ 772,00

Optional
→ p. 310

HCB906N

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

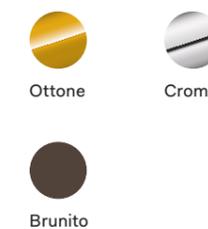
Consumi

- Bruciatore doppia corona Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 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

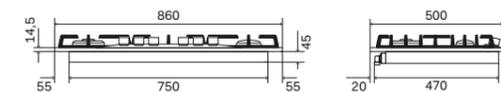


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB906CN *	
Ottone/Cromo	€ 790,00
Brunito	€ 826,00

Optional
→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 60

HCB90FN

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 4,2 kW / 1,7 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

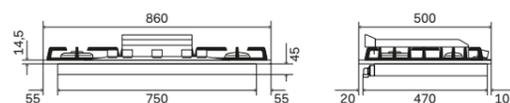


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90FCN *	
Ottone/Cromo	€ 1.047,00
Brunito	€ 1.077,00

Optional
→ p. 310

- * Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 60

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 2 x Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 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

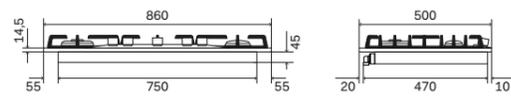


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90CCN *	
Ottone/Cromo	€ 748,00
Brunito	€ 778,00

Optional
→ p. 310

- * Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 60

HCB90SN

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

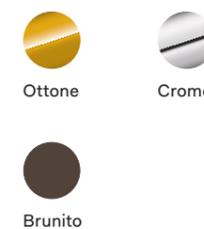
Consumi

- 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

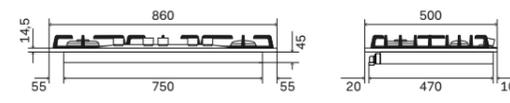


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90SDN	
Ottone/Cromo	€ 808,00
Brunito	€ 838,00

Optional
→ p. 310

VI364N

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone con manopole
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Indicatore di calore residuo
- Comandi a manopola
- Protezione surriscaldamento e trascinamento 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



Inox

Finiture manopole



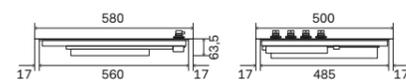
Ottone



Cromo

Misure

Dimensione foro incasso: 564x488 mm



Prezzo

Codice ordine: VI364N

Ottone/Cromo € 627,00

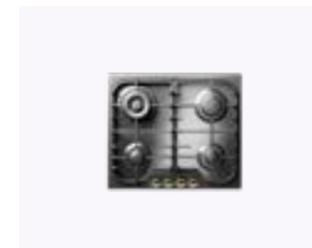
Optional

→ p. 310

Tabella comparativa piani cottura a gas

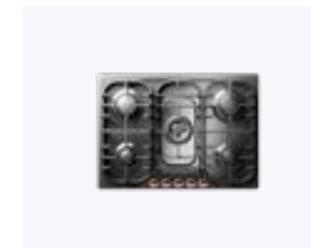
HCB60N

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



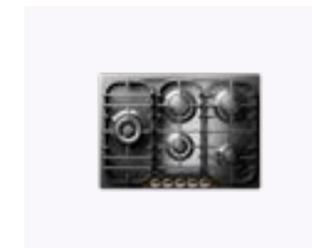
HCB70N

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



HCB70SN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

Larghezza	58 cm	70 cm	70 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
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	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
Bruciatore grande	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
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	-
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	optional (IS D45) + € 60,00	-	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	-	-	-
Pescera	-	-	-
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	€ 566,00	€ 682,00	€ 742,00
Finitura Brunito	€ 590,00	€ 712,00	€ 772,00
Finitura Effetto satinato	-	-	-

HCB906N

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



86 cm
acciaio inox o acciaio smaltato
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
-
optional (IS D45) + € 60,00
-
-
-
€ 790,00
€ 826,00
-

HCB90FN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



86 cm
acciaio inox o acciaio smaltato
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
-
optional (IS D45) + € 60,00
-
Pescera 3,1 kW / 1,2 kW
-
€ 1.047,00
€ 1.077,00
-

HCB90CCN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



86 cm
acciaio inox o acciaio smaltato
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
2 x Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
-
optional (IS D45) + € 60,00
-
-
-
€ 748,00
€ 778,00
-

HCB90SN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



86 cm
acciaio inox o acciaio smaltato
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
-
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
-
-
-
€ 808,00
€ 838,00
-

Tabella comparativa piani cottura a induzione

VI364N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



<u>Caratteristiche generali</u>	
Larghezza	60 cm
N° zone cottura	4 zone con manopole
Sensore pentola	Sì
Funzione Booster	Sì
Funzione Bridge	No
Comandi	a manopola
Indicatore di calore residuo	Sì
Timer con Stop automatico	No
Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi	Sì
Limitatore di potenza	2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW
Sicurezza bambini	No
<u>Potenze e consumi</u>	
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
Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster)	-
Potenza massima	7,2 kW
<u>Aspirazione</u>	
Classe energetica	-
Potenza aspiratore	-
Livello acustico aspiratore	-
Portata aspiratore	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-
Prezzo	€ 627,00

164 — 165

Professional Plus

- Blocchi cottura
- Cappe
- Forni e sistemi di cottura e conservazione
- Piani cottura a gas e induzione
- Piani cottura da appoggio



Blocchi cottura

Ispirati alle cucine dei migliori ristoranti, con manopole dal particolare design ergonomico, i blocchi cottura Professional Plus portano nello spazio domestico le migliori doti di robustezza, ergonomia e operatività, offrendo diverse opzioni di allestimento del piano e la possibilità del doppio forno. La scelta fra diverse dimensioni fra 60 cm e 150 cm, colori standard o su richiesta, finiture metalliche, consente un perfetto inserimento in ogni contesto d'arredo.



Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido



RAL

Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture

Manopole, maniglie



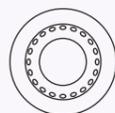
Satinato

Piani per tutti i gusti.

I piani cottura offrono un'ampia gamma di configurazioni, permettendo di scegliere una soluzione ideale per ogni esigenza e desiderio, con tecnologie di qualità professionale: bruciatori a gas diversificati di potenza da 1,8 a 5 kW, Fry Top a gas con spessa piastra in acciaio inox, piastra Coup de Feu in ghisa con anelli, piastra in vetroceramica ad induzione.



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



I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Ad esempio, 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!

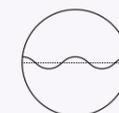
- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Controllo elettronico della temperatura
- Cavità interne forno rivestite in smalto "Easy Clean"
- Resistenza grill abbattibile per una più facile pulizia



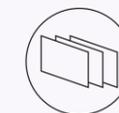
Controllo unico
dei due forni



Scarico vapore



Controllo elettronico
della temperatura
puntuale



Porta fredda con
triplo vetro estraibile



Porta e cassetto
con sistema soft
closing

Abaco colori e finiture



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Satinato



Manopole Professional: visibilmente funzionali.

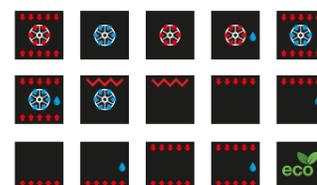
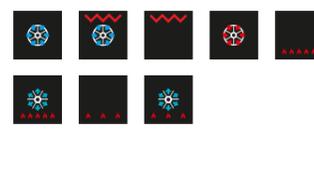
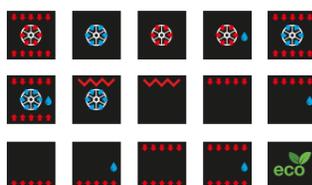
Create in esclusiva per i blocchi Professional Plus, le manopole sono interamente in alluminio con diametro maggiorato e una grafica particolarmente chiara e leggibile. Grazie alla speciale zigrinatura, derivata dall'esperienza nella cucina professionale, trasmettono una piacevole sensazione di controllo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



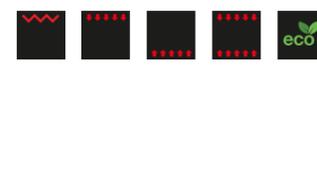
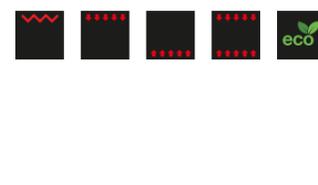
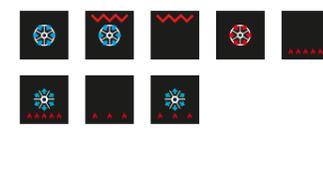
Forni disponibili per blocchi cottura Professional Plus

Caratteristiche generali	OV80 E3	OV80 H3	OV60 E3
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A+	A	A+
Numero funzioni	15	8	15
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	-	-	-
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	64,5x36,5x41 cm	64x34x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	97 L	89 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	diagonale	diagonale	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,25 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	-	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	-	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	3,70 kW	-	2,70 kW

Funzioni



OV60 H3	OV40 E3	OV30 E3
Forno elettronico gas + elettrico ventilato da 60 cm	Midi forno elettronico statico da 40 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A	A+	A+
8	5	5
30-300°C	30-250°C	30-250°C
elettronico	elettronico	elettronico
Si	Si	Si
-	-	-
Doppia luce interna	Luce interna	Luce interna
Si	Si	Si
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)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si	Si
con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
43,7x34x41 cm	36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
61 L	57 L	43 L
Si	Si	Si
Si	-	-
-	Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,20 kW	2,6 kW	2,4 kW
-	850 W	800 W
-	950 W	800 W
2100 W	1600 W	1500 W
2100 W	-	-
-	-	-



P06W



Gamma colori
Scocca

- Bianco
- Inox
- Grafite mat
- Nero lucido
- RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

- Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

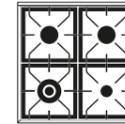
Forno a gas

Forno principale:
OV 60 H3

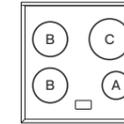
Assorbimento massimo:
2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi



Induzione



Forno elettrico

P06WE3 *

Satinato € 2.128,00

PI06WE3

Satinato € 3.022,00

Forno a gas

P06WH3 *

Satinato € 2.228,00

Potenze

- Zona induzione
Ø 145 mm
1,4 kW
 - Zona induzione
Ø 180 mm
1,85 kW
 - Zona induzione
Ø 210 mm
2,3 kW
 - Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
 - Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW
 - Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
- * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 113

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AGQ60

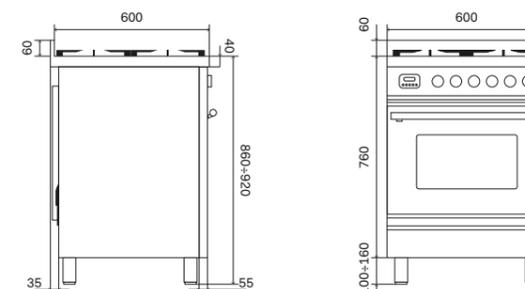
€ 1.199,00

Pannello portamestoli

AP4-60

€ 140,00

Disegno tecnico e misure



P07W



Gamma colori
Scocca

- 
Bianco
- 
Inox
- 
Grafite mat
- 
Nero lucido
- 
RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

- 
Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

Assorbimento massimo:
2,45 kW

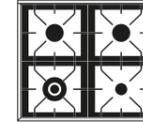
Forno a gas

Forno principale:
OV 60 H3

Assorbimento massimo:
2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

P07WE3 *

Satinato € 2.128,00

Forno a gas

P07WH3 *

Satinato € 2.228,00

Potenze



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



* Bruciatore Dual a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AGQ70

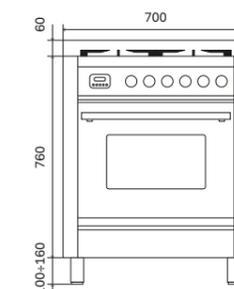
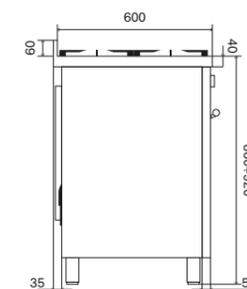
€ 1.223,00

Pannello portamestoli

AP4-70

€ 145,00

Disegno tecnico e misure



P09W



Gamma colori
Scocca

-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

-  Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

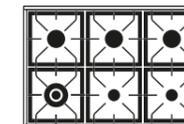
Forno a gas

Forno principale:
OV 80 H3

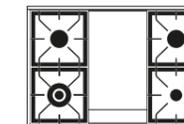
Assorbimento massimo:
2,25 kW

Configurazioni

6 fuochi



Fry-Top



Pescera



Forno elettrico

P096WE3 *

Satinato € 2.911,00

P09FWE3 *

Satinato € 3.017,00

P09PWE3 *

Satinato € 2.778,00

Forno a gas

P096WH3 *

Satinato € 3.011,00

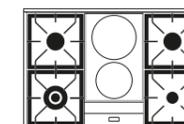
P09FWH3 *

Satinato € 3.117,00

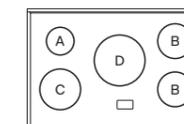
P09PWH3 *

Satinato € 2.878,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

P09IWE3 *

Satinato € 3.017,00

PI09WE3

Satinato € 3.556,00

Potenze

-  Zona induzione
Ø 145 mm
1,4 kW
-  Zona induzione
Ø 180 mm
1,85 kW
-  Zona induzione
Ø 210 mm
2,3 kW
-  Zona induzione
Ø 260 mm
2,6 kW
-  Induzione
a due zone
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Pescera
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW
-  Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  * Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113

Complementi
e accessori

→ p. 310

Cappa

AGQ90

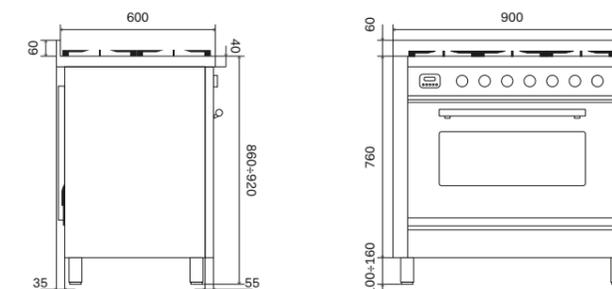
€ 1.319,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

Disegno tecnico
e misure



PD09W



Gamma colori
Scocca

-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

-  Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

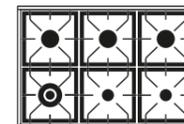
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 30 E3

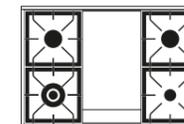
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

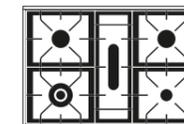
6 fuochi



Fry-Top



Pescera



Forno elettrico

PD096WE3 *

Satinato € 3.511,00

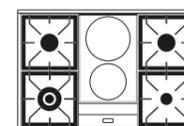
PD09FWE3 *

Satinato € 3.632,00

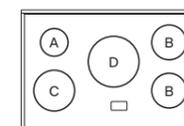
PD09PWE3 *

Satinato € 3.374,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD09IWE3 *

Satinato € 3.967,00

PDI09WE3

Satinato € 4.128,00

Potenze

-  Zona induzione
Ø 145 mm
1,4 kW
-  Zona induzione
Ø 180 mm
1,85 kW
-  Zona induzione
Ø 210 mm
2,3 kW
-  Zona induzione
Ø 260 mm
2,6 kW
-  Induzione
a due zone
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Pescera
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW
-  Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  * Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AGQ90

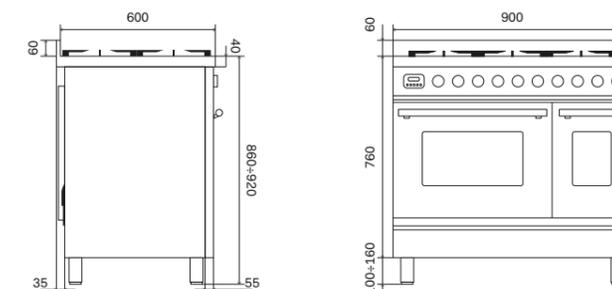
€ 1.319,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

Disegno tecnico e misure



PD10W



Gamma colori
Scocca

-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

-  Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3

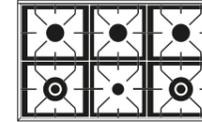
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 40 E3

Assorbimento massimo:
2,6 kW

Configurazioni

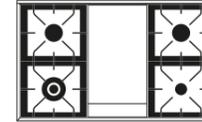
6 fuochi



Coupe de Feu



Fry-Top



Forno elettrico

PD106WE3 *

Satinato € 3.683,00

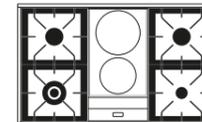
PD10SWE3 *

Satinato € 3.861,00

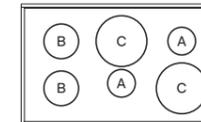
PD10FWE3 *

Satinato € 3.861,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD10IWE3 *

Satinato € 4.176,00

PDI10WE3

Satinato € 4.598,00

Potenze

-  Zona induzione Ø 145 mm
1,4 kW
-  Zona induzione Ø 180 mm
1,85 kW
-  Zona induzione Ø 210 mm
2,3 kW
-  Induzione a due zone 2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Coupe de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  * Bruciatore Dual a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

AGQ100

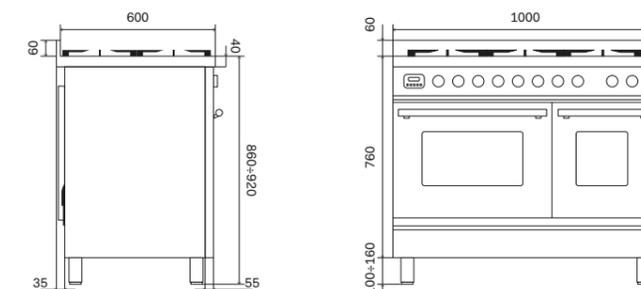
Pannello portamestoli

AP4-100

€ 1.386,00

€ 211,00

Disegno tecnico e misure



P12W



Gamma colori
Scocca

-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

-  Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E3

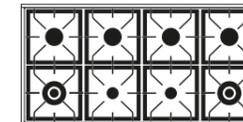
Assorbimento massimo:
2,4 kW

Configurazioni

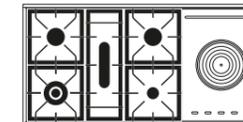
7 fuochi



8 Fuochi



Coupe de Feu



Forno elettrico

P127WE3 *

Satinato € 7.545,00

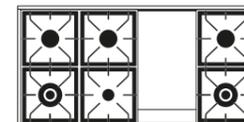
P128WE3 *

Satinato € 7.545,00

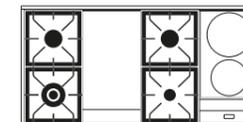
P12SWE3 *

Satinato € 7.545,00

Fry-Top



Fry Top + 2 zone induzione



Forno elettrico

P12FWE3 *

Satinato € 7.545,00

P12FIWE3 *

Satinato € 7.545,00

Potenze

 Induzione
a due zone
2x1,85 kW
max. 3,7 kW

 Coupe de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW

 Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

 Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

 Pescera
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW

 Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW

 Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

 *** Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113**

**Complementi
e accessori**

→ p. 310

Cappa

AGQ120

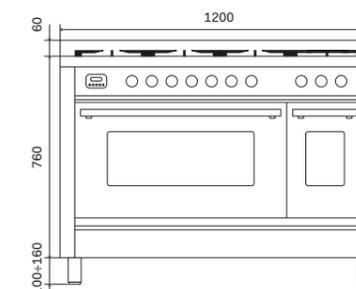
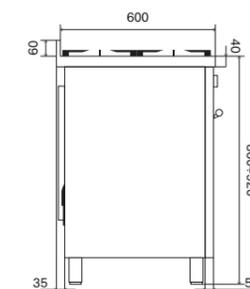
€ 1.784,00

Pannello portamestoli

AP4-120

€ 258,00

**Disegno tecnico
e misure**



P15W



Gamma colori
Scocca

-  Bianco
-  Inox
-  Grafite mat
-  Nero lucido
-  RAL
Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture
Manopole, maniglie

-  Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3

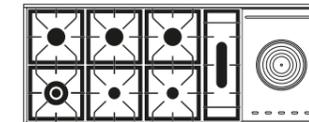
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 60 E3

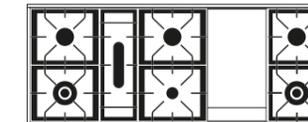
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

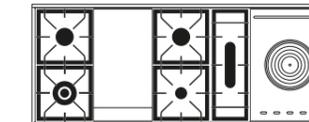
Coupe de Feu



Fry-Top



Fry-Top + Coup de Feu



Forno elettrico

P15SWE3 *

Satinato € 11.330,00

P15FWE3 *

Satinato € 11.330,00

P15FSWE3 *

Satinato € 11.330,00

Potenze

 Coupe de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW

 Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

 Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

 Pescera
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW

 Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW

 Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

*  Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 113

**Complementi
e accessori**

→ p. 310

Cappa

AGQ150

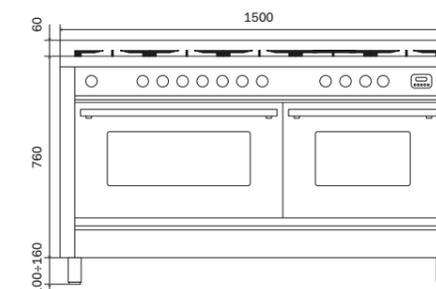
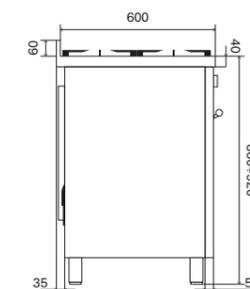
€ 2.087,00

Pannello portamestoli

AP4-150

€ 311,00

**Disegno tecnico
e misure**

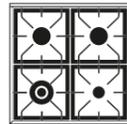


Professional Plus
P06W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



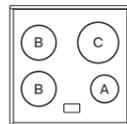
4 fuochi



P06WE3 *

Satinato € 2.128,00

Induzione



PI06WE3

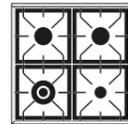
Satinato € 3.022,00

Professional Plus
P06W — Gas

Forno principale: OV 60 H3



4 fuochi



P06WH3 *

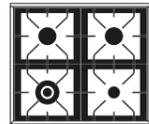
Satinato € 2.228,00

Professional Plus
P07W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07WE3 *

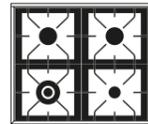
Satinato € 2.128,00

Professional Plus
P07W — Gas

Forno principale: OV 60 H3



4 fuochi



P07WH3 *

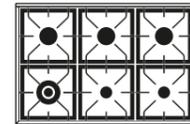
Satinato € 2.228,00

Professional Plus
P09W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



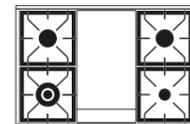
6 fuochi



P096WE3 *

Satinato € 2.911,00

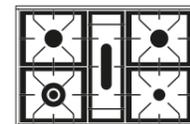
Fry-Top



P09FWE3 *

Satinato € 3.017,00

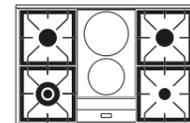
Pescera



P09PWE3 *

Satinato € 2.778,00

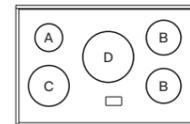
2 zone induzione



P09IWE3 *

Satinato € 3.017,00

Induzione



PI09WE3

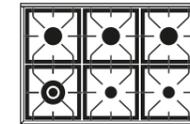
Satinato € 3.556,00

Professional Plus
P09W — Gas

Forno principale: OV 80 H3



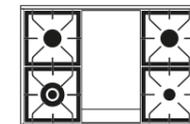
6 fuochi



P096WH3 *

Satinato € 3.011,00

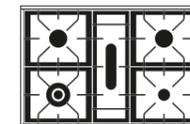
Fry-Top



P09FWH3 *

Satinato € 3.117,00

Pescera



P09PWH3 *

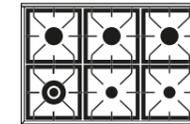
Satinato € 2.878,00

Professional Plus
PD09W — Elettrica

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



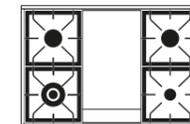
6 fuochi



PD096WE3 *

Satinato € 3.511,00

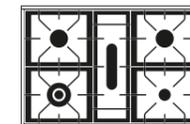
Fry-Top



PD09FWE3 *

Satinato € 3.632,00

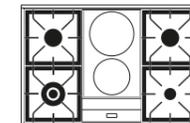
Pescera



PD09PWE3 *

Satinato € 3.374,00

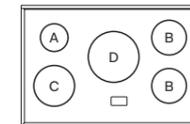
2 zone induzione



PD09IWE3 *

Satinato € 3.967,00

Induzione



PDI09WE3

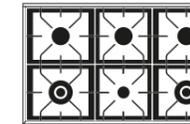
Satinato € 4.128,00

Professional Plus
PD10W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3
Forno secondario: OV 40 E3



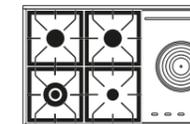
6 fuochi



PD106WE3 *

Satinato € 3.683,00

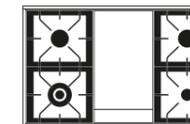
Coupe de Feu



PD10SWE3 *

Satinato € 3.861,00

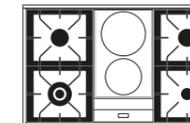
Fry-Top



PD10FWE3 *

Satinato € 3.861,00

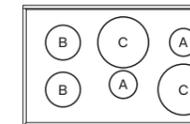
2 zone induzione



PD10IWE3 *

Satinato € 4.176,00

Induzione



PDI10WE3

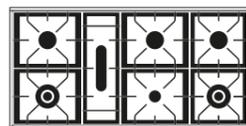
Satinato € 4.598,00

Professional Plus
P12W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 30 E3



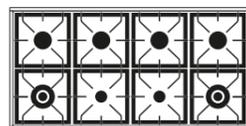
7 fuochi



P127WE3 *

Satinato € 7.545,00

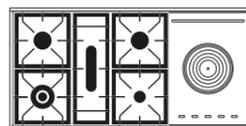
8 Fuochi



P128WE3 *

Satinato € 7.545,00

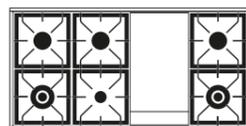
Coupe de Feu



P12SWE3 *

Satinato € 7.545,00

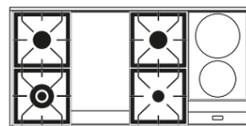
Fry-Top



P12FWE3 *

Satinato € 7.545,00

Fry Top + 2 zone induzione



P12FIWE3 *

Satinato € 7.545,00

Professional Plus
P15W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3
Forno secondario: OV 60 E3



Coupe de Feu



P15SWE3 *

Satinato € 11.330,00

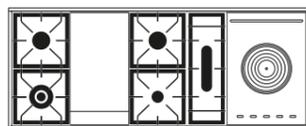
Fry-Top



P15FWE3 *

Satinato € 11.330,00

Fry-Top + Coup de Feu



P15FSWE3 *

Satinato € 11.330,00



↓ AGQ120
Cappa da parete da 120 cm
Scocca Inox



Cappe

Le cappe Professional Plus uniscono tecnologie innovative con uno stile che crea un'atmosfera professionale in cucina, anche dal punto di vista del design. L'ampia superficie aspirante è inclinata per rendere più facile e sicuro ogni movimento durante la cottura. I filtri con struttura a labirinto formano una barriera impenetrabile per i grassi ed essendo in acciaio inox, sono lavabili in lavastoviglie.

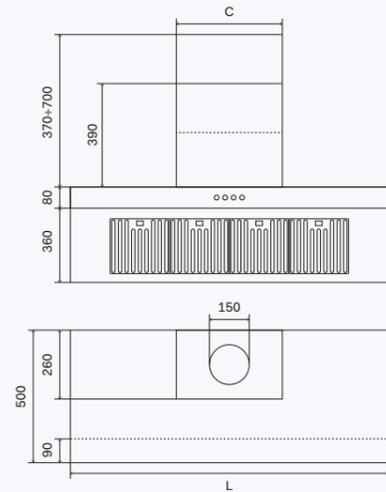
Gamma colori
Scocca



Inox

AGQ

Cappa a parete



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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 90,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 46,00

Gamma colori

Scocca



Inox



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox € 1.199,00

Schienale inox
AP4-60 € 140,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/26/08 € 189,00



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox € 1.223,00

Schienale inox
AP4-70 € 145,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/26/08 € 189,00



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox € 1.319,00

Schienale inox
AP4-90 € 190,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/26/08 € 189,00



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox € 1.386,00

Schienale inox
AP4-100 € 211,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/26/08 € 189,00



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox € 1.784,00

Schienale inox
AP4-120 € 258,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/27/08 € 189,00



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox € 2.087,00

Schienale inox
AP4-150 € 311,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/27/08 € 189,00

Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione

I forni Professional Plus sono al vertice delle prestazioni e della versatilità. Tutti con controllo elettronico della temperatura, permettono di scegliere una molteplicità di funzioni per una cottura sempre perfetta. Oltre ad avere una grande capacità, possono dare vita a composizioni doppie, orizzontali o in colonna, per inserirsi in ogni spazio. 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, oltre a conservare i cibi, puoi cucinare sous vide come i veri chef. I forni con display TFT full touch possono essere realizzati con finitura in vetro temperato nero, resistente e di grande effetto estetico.



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

Gamma colori

Scocca



Inox



Nero lucido

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato



Nero opaco

Colonna Stellata CSTAR



Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

Maniglie, manopole e cornici



Satinato

Prezzo

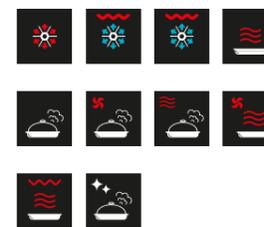
Codice ordine: CSTAR/SS

Satinato

€ 10.990,00

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 41,5x21x41 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

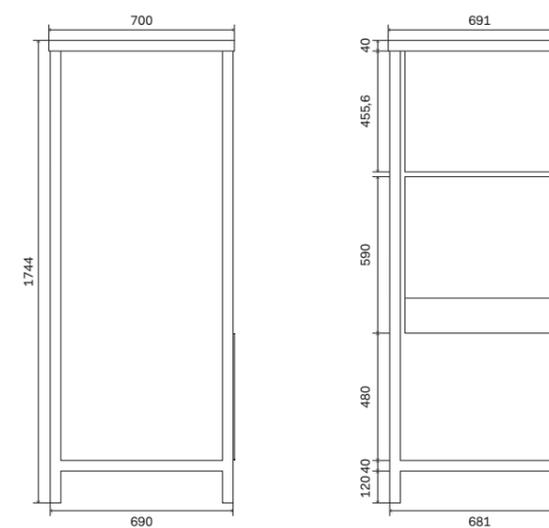
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

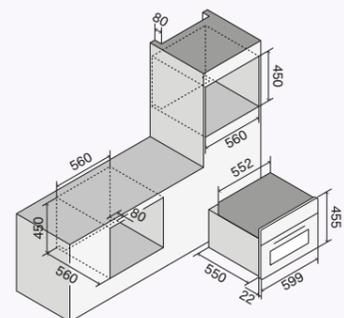
- | | |
|-------------------------|-------|
| • Assorbimento massimo: | 240 W |
|-------------------------|-------|

Disegno tecnico e misure



645SZTC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in vetro temperato



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-400°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione Luce interna
- Vetri porta 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 44x21x40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida

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



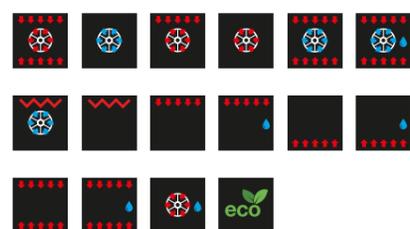
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



Prezzo

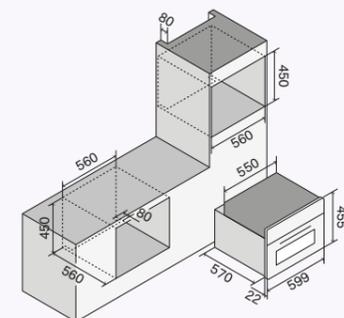
Codice ordine: 645SZTCT4
Nero opaco € 1.763,00

Optional

→ p. 310

645STCHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in vetro temperato



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 41,5x21x41 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

Finiture



Nero opaco

Funzioni



Prezzo

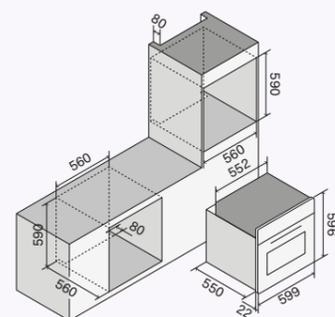
Codice ordine: 645STCHSW
Nero opaco € 2.498,00

Optional

→ p. 310

OV60STC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in vetro temperato



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
- Vetri porta 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 43,7x36x41 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



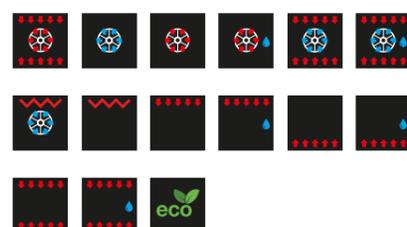
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



Prezzo

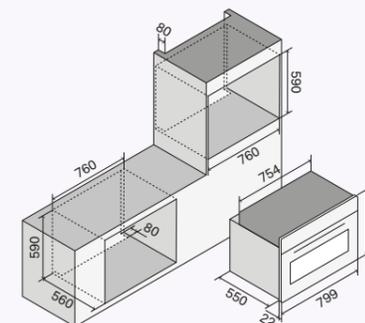
Codice ordine: OV60STCT3
Nero opaco € 1.420,00

Optional

→ p. 310

OV80STC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 80 cm in vetro temperato



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
- Vetri porta 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 64,5x36,5x41 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



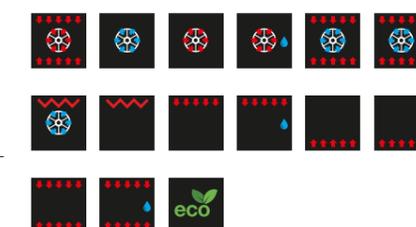
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



Prezzo

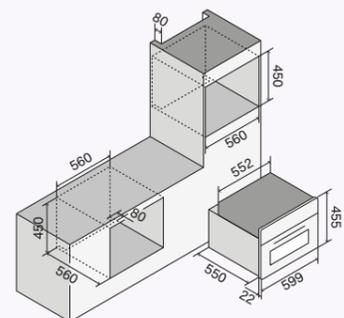
Codice ordine: OV80STCT3
Nero opaco € 1.534,00

Optional

→ p. 310

645SLZ

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in acciaio inox



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 30-400°C
- Programmatore elettronico touch TFT
- Controllo elettronico della temperatura
- Illuminazione Luce interna
- Vetri porta 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 44x21x40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida

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



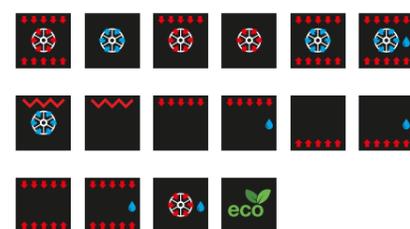
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 645SLZT4

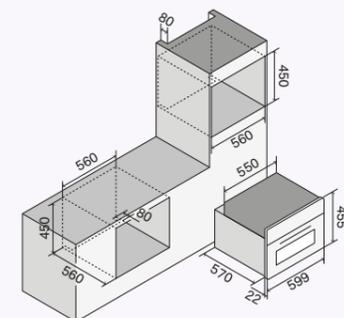
Effetto satinato € 1.763,00

Optional

→ p. 310

645SLHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in acciaio inox



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 41,5x21x41 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

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 645SLHSW

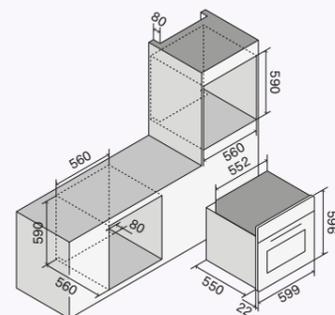
Effetto satinato € 2.498,00

Optional

→ p. 310

OV60SL

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in acciaio inox



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
- Vetri porta 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 43,7x36x41 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



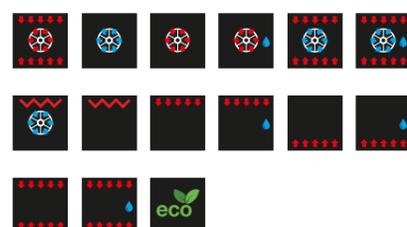
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV60SLT3

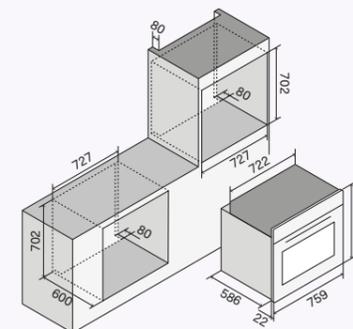
Effetto satinato € 1.420,00

Optional

→ p. 310

OV30SL

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 76 cm in acciaio inox



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
- Vetri porta 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 64x43,3x41 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 2x1050 W

Gamma colori



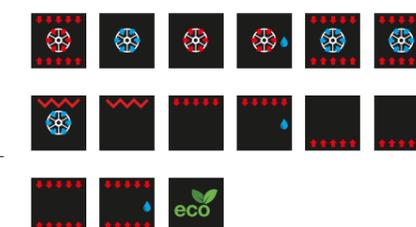
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV30SLT3

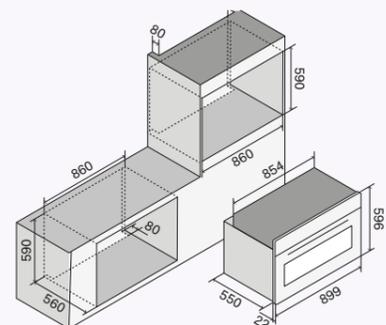
Effetto satinato € 1.791,00

Optional

→ p. 310

OV90SL

Forno elettronico con temperatura massima di 320° C e controllo touch da 90 cm in acciaio inox



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
- Vetri porta 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 64,5x36,5x41 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



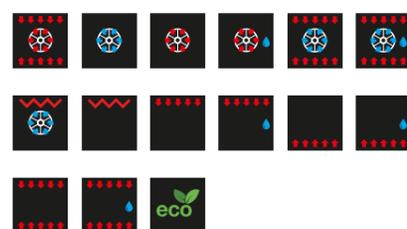
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV90SLT3

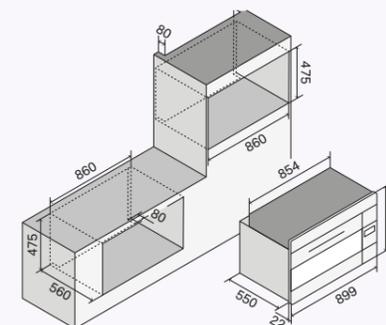
Effetto satinato € 1.605,00

Optional

→ p. 310

OV948SL

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox



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
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Sicurezza bambini

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 64,5x36,5x41 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

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV948SLE3

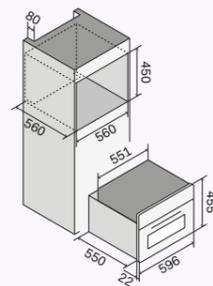
Effetto satinato € 1.441,00

Optional

→ p. 310

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

Finiture



Nero opaco

Funzioni



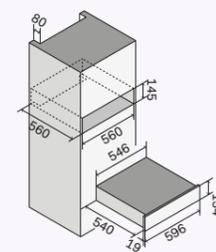
Prezzo

Codice ordine: BC645STC

Nero opaco € 2.766,00

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

Funzioni



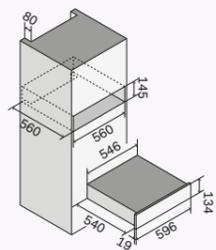
Prezzo

Codice ordine: VM615S

€ 2.000,00

615SWD

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 41,5x50,5x12 cm
- Capacità 25 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori



Nero lucido

Finiture



Nero opaco

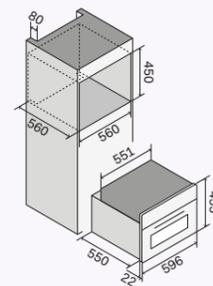
Prezzo

Codice ordine: 615SWD

Metallo satinato € 577,00

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

Finiture



Satinato

Funzioni



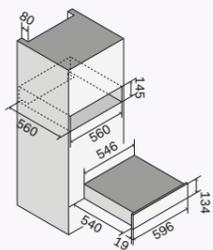
Prezzo

Codice ordine: BC645SLTC

Metallo satinato € 2.766,00

VM615SL

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



Inox

Funzioni



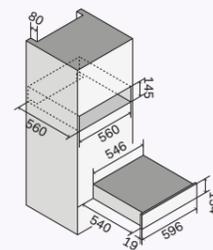
Prezzo

Codice ordine: VM615SL

€ 2.000,00

615SLWD

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

Finiture



Satinato

Prezzo

Codice ordine: 615SLWD

Metallo stainato

€ 577,00

Tabella comparativa forni

645SZTC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in vetro temperato



645STCHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in vetro temperato



OV60STC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in vetro temperato



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	-	A+
Numero funzioni	16	10 di cui 4 combinate	15
Temperatura di esercizio	30-400°C	30-250°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	-	Sì	Sì
Illuminazione	Luce interna	Luce interna alogena	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	-	-	Sì
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì

Caratteristiche cavità

Muffola	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean
Dimensioni interne	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	37 L	36 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco	-	a comando con opzione cottura a secco
Resistenza grill abbattibile	-	-	Sì
Termostato	-	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,9 kW	3,4 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	900 W	-	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1300 W	-	1100 W
Grill elettrico	1600 W	1900 W	2100 W
Resistenza circolare	2000 W	1600 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	1200 W	-
Generatore microonde	-	1600 W	-

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	-	-	-
Finitura Nero opaco	€ 1.763,00	€ 2.498,00	€ 1.420,00

OV80STC

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 80 cm in vetro temperato



645SLZ

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 400° C (Pizza Party) da 60 cm in acciaio inox



645SLHSW

Forno trivalente Ultracombi con funzioni aria calda, vapore e microonde da 60 cm in acciaio inox



OV60SL

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 60 cm in acciaio inox



Classe energetica	A+	A	-	A+
Numero funzioni	15	16	10 di cui 4 combinate	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-400°C	30-250°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	-	Sì	Sì
Illuminazione	Doppia luce interna	Luce interna	Luce interna alogena	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	-	-	Sì
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì

Muffola	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	97 L	37 L	36 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco	a comando con opzione cottura a secco	-	a comando con opzione cottura a secco
Resistenza grill abbattibile	Sì	-	-	Sì
Termostato	con sonda elettronica	-	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Assorbimento massimo	2,75 kW	2,9 kW	3,4 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	900 W	-	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1300 W	-	1100 W
Grill elettrico	2150 W	1600 W	1900 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2000 W	1600 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	-	-	-	-
Generatore vapore	-	-	1200 W	-
Generatore microonde	-	-	1600 W	-

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-	-
Finitura Satinato	-	€ 1.763,00	€ 2.498,00	€ 1.420,00
Finitura Nero opaco	€ 1.534,00	-	-	-

Tabella comparativa forni

OV30SL

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 320° C da 76 cm in acciaio inox



OV90SL

Forno elettronico con temperatura massima di 320° C e controllo full touch da 90 cm in acciaio inox



OV948SL

Forno elettronico multifunzione con temperatura massima di 300° C da 90 cm in acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	15	15	10
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico
Sonda di cottura	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-
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	-
Dimensioni interne	64x43,3x41 cm	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm
Capacità	114 L	97 L	97 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco	a comando con opzione cottura a secco	-
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,1 kW	2,75 kW	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1350 W	1350 W
Grill elettrico	3000 W	2150 W	2150 W
Resistenza circolare	2x1050 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 1.791,00	€ 1.605,00	€ 1.441,00
Finitura Nero opaco	-	-	-



Piani cottura

Semplicemente il top della professionalità, i piani cottura Professional Plus ti garantiscono una perfetta regolazione e distribuzione del calore per ogni tipologia di preparazione. Gli spartifiamma in ottone, materiale nobile per eccellenza. In alternativa all'acciaio, alcuni piani cottura possono essere realizzati in vetro temperato nero, resistente ed elegante. I piani a induzione, anche con aspirazione integrata, permettono una versatile regolazione della temperatura e sono dotati dei più evoluti sistemi di sicurezza.



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

Gamma colori

Scocca



Inox



Nero lucido

Finiture

Manopole



Satinato



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

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

Finiture manopole



Nero opaco

Gamma colori piano



Nero lucido

Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270x480 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 270x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG30CK

Nero opaco € 330,00

Optional

→ p. 310

Prezzo

Codice ordine: HCG30K

Nero opaco € 330,00

Optional

→ p. 310

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

Finiture manopole



Nero opaco

Gamma colori piano



Nero lucido

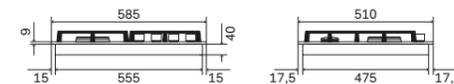
Finiture manopole



Nero opaco

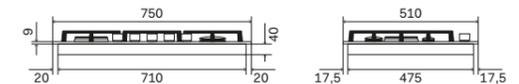
Misure

Dimensione foro incasso: 560x480 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 720x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG60CK

Nero opaco € 575,00

Optional

→ p. 310

Prezzo

Codice ordine: HCG75SCK

Nero opaco € 745,00

Optional

→ p. 310

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

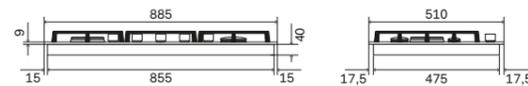
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 860x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG90SCK

Nero opaco € 785,00

Optional

→ p. 310

HAP95C

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 coprispartifiamma smaltato

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HAP95C *

Effetto satinato € 1.130,00

Optional

→ p. 310



Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HAP95F

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 coprispartifiamma smaltato

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HAP95FC *

Effetto satinato € 1.401,00

Optional

→ p. 310



Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HAP125F

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 coprispartifiamma smaltato

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 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HAP125FD

Effetto satinato € 1.771,00

Optional

→ p. 310

HP65

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

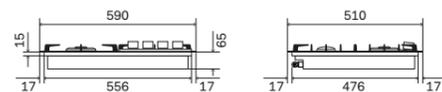
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 570x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP65C *
Effetto satinato € 832,00

Optional
→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HP75

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

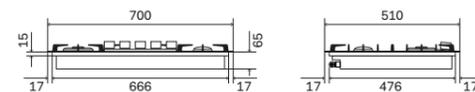
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 672x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP75C *
Effetto satinato € 927,00

Optional
→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HP95C

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

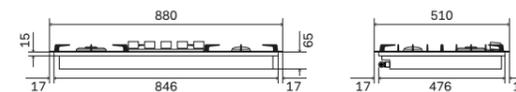
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP95C *
Effetto satinato € 1.130,00

Optional
→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HP95F

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

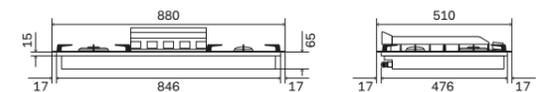
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP95FC *
Effetto satinato € 1.401,00

Optional
→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HP1230

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1115x295 mm



Prezzo

Codice ordine: HP1230D

Effetto satinato € 1.002,00

Optional

→ p. 310

HP125F

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

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 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Bruciatore tripla corona Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Gamma colori piano



Inox

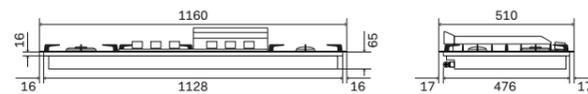
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP125FC *

Effetto satinato € 1.664,00

Optional

→ p. 310

* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

HPT65

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

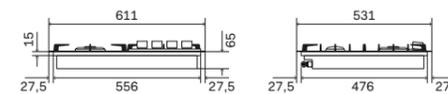
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 570x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HPT65D

Effetto satinato € 939,00

Optional

→ p. 310

HPT75

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 672x490 mm



Prezzo

Codice ordine: HPT75D

Effetto satinato € 1.034,00

Optional

→ p. 310

HPT95D

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



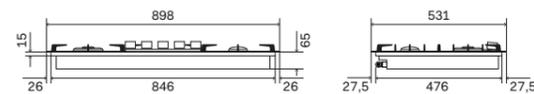
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm

Schemi installazione

→ p. 325



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: HPT95D

Effetto satinato € 1.237,00

HPT95F

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

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 2,6 kW / 0,62 kW
- Bruciatore piccolo Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



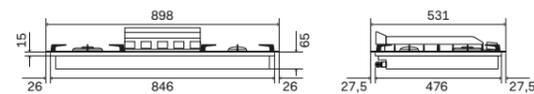
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm

Schemi installazione

→ p. 325



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: HPT95FD

Effetto satinato € 1.508,00

HPT1230

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1115x295 mm

Schemi installazione

→ p. 325



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: HPT1230D

Effetto satinato € 1.002,00

HPT125F

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

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 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



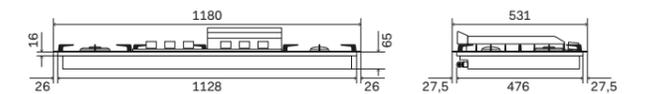
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140x490 mm

Schemi installazione

→ p. 325



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: HPT125FD

Effetto satinato € 1.771,00

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
- Spartifiamma in ottone con coprispartifiamma smaltato

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



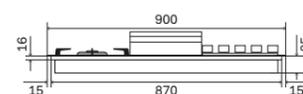
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 875x580 mm

Schemi installazione

→ p. 325



Prezzo

Codice ordine: XLP90F *

Effetto satinato € 1.374,00

Optional

→ p. 310



Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 107

XLPT90F

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
- Spartifiamma in ottone

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



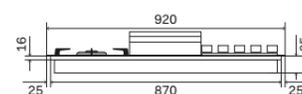
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 875x580 mm

Schemi installazione

→ p. 325



Prezzo

Codice ordine: XLPT90FD

Effetto satinato € 1.481,00

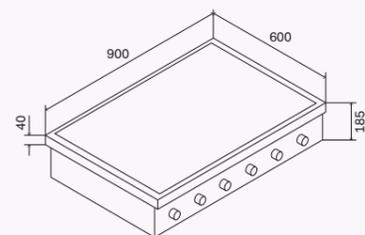
Optional

→ p. 310



HP90

Piano cottura da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata nella manopola
- Fiamma regolabile in continuo da minimo a massimo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone ad alta resistenza al fuoco
- Bruciatore professionale a "tubo venturi"

Gamma colori piano

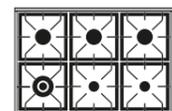


Finiture manopole



Configurazioni

6 fuochi

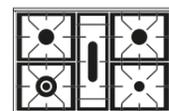


HP906D

Satinato

€ 1.700,00

Pescera

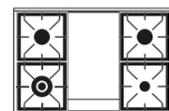


HP90PD

Satinato

€ 1.548,00

Fry Top

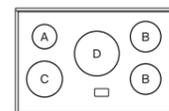


HP90FD

Satinato

€ 1.786,00

Induzione



HPI90

Satinato

€ 2.248,00

Potenze



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Bruciatore grande
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,37 kW
max. 5,0 kW



Pescera
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Piastra Fry Top
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Zona induzione
Ø 145 mm
1,4 kW



Zona induzione
Ø 180 mm
1,85 kW



Zona induzione
Ø 210 mm
2,3 kW



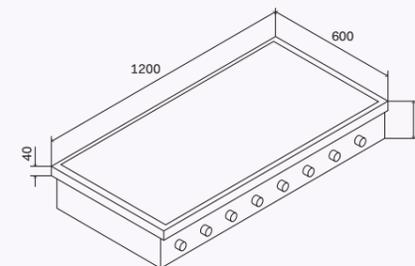
Zona induzione
Ø 260 mm
2,6 kW

Complementi e accessori

- Accessori → p. 310

HP120

Piano cottura da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata nella manopola
- Fiamma regolabile in continuo da minimo a massimo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone ad alta resistenza al fuoco
- Bruciatore professionale a "tubo venturi"

Gamma colori piano

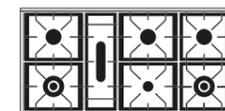


Finiture manopole



Configurazioni

7 fuochi

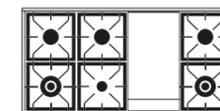


HP1207D

Satinato

€ 1.867,00

Fry Top



HP120FD

Satinato

€ 2.105,00

Potenze



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Bruciatore grande
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Bruciatore a tripla corona
min. 1,7 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,37 kW
max. 5,0 kW



Pescera
min. 1 kW
max. 3,1 kW



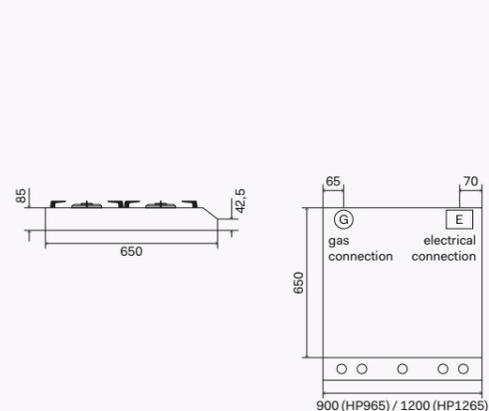
Piastra Fry Top
min. 1 kW
max. 3,1 kW

Complementi e accessori

- Accessori → p. 310

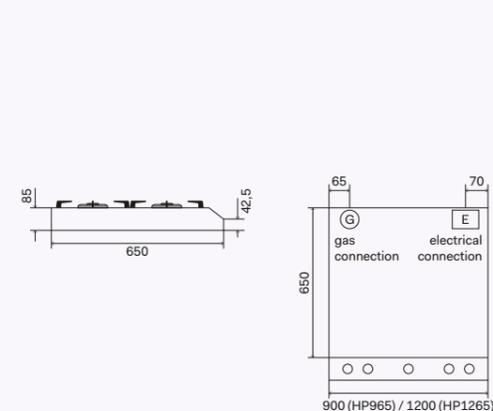
HP965

Piano cottura da appoggio



HP1265

Piano cottura da appoggio



Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata nella manopola
- Fiamma regolabile in continuo da minimo a massimo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone ad alta resistenza al fuoco
- Bruciatore professionale a "tubo venturi"

Gamma colori piano

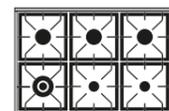


Finiture manopole



Configurazioni

6 fuochi

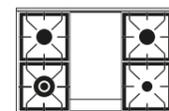


HP9656D

Satinato

€ 1.700,00

Fry Top



HP965FD

Satinato

€ 1.786,00

Potenze



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Bruciatore grande
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,37 kW
max. 4,5 kW



Piastra Fry Top
min. 1 kW
max. 3,1 kW

Complementi e accessori

- Accessori → p. 310

Caratteristiche generali

- Robuste griglie in ghisa
- Accensione elettrica integrata nella manopola
- Fiamma regolabile in continuo da minimo a massimo
- Valvola di sicurezza
- Spartifiamma in ottone ad alta resistenza al fuoco
- Bruciatore professionale a "tubo venturi"

Gamma colori piano



Finiture manopole



Configurazioni

7 fuochi

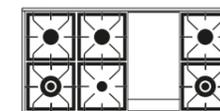


HP1265-7D

Satinato

€ 1.867,00

Fry Top



HP1265FD

Satinato

€ 2.105,00

Potenze



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Bruciatore grande
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Bruciatore a tripla corona
min. 1,7 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore Dual a doppia corona
min. 0,37 kW
max. 5,0 kW



Pescera
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Piastra Fry Top
min. 1 kW
max. 3,1 kW

Complementi e accessori

- Accessori → p. 310

HVI90AG

Piano cottura a induzione in vitroceramica



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 traccimazione liquidi
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Potenza massima 7,6 kW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster) 184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster) 184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster) 184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster) 184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW

Aspirazione

- Classe energetica A+++
- Potenza aspiratore 0,17 kW
- 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

Misure

Dimensione foro incasso:

Schemi installazione

→ p. 324



Prezzo

Optional

→ p. 310

FILTRO PLASMA (KIT)
HVI90AG
Codice ordine: KFPHVI90AG
optional + € 834,00

Codice ordine: HVI90AGTC

€ 2.998,00

KHVI90

Piano cottura a induzione in vitroceramica



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 traccimazione liquidi
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Potenza massima 3x16A 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



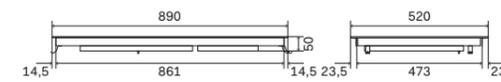
Nero lucido

Misure

Dimensione foro incasso: 870x480 mm

Schemi installazione

→ p. 324



Prezzo

Optional

→ p. 310

Codice ordine: KHVI90TC

€ 1.391,00

Tabella comparativa piani cottura a gas

HCG30CK

Piano cottura a gas invetro temperato



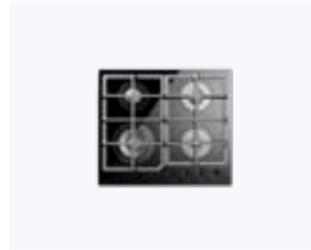
HCG30K

Piano cottura a gas invetro temperato



HCG60CK

Piano cottura a gas invetro temperato

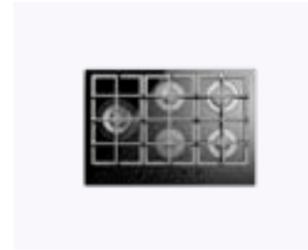


Caratteristiche generali

Larghezza	30 cm	30 cm	56 cm
Estetica	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
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	-	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	-	-	-
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 Effetto satinato	-	-	-
Nero opaco	€ 330,00	€ 330,00	€ 575,00

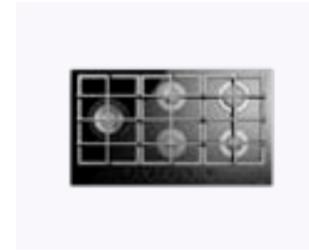
HCG75SCK

Piano cottura a gas invetro temperato



HCG90SCK

Piano cottura a gas invetro temperato



HAP95C

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



HAP95F

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio

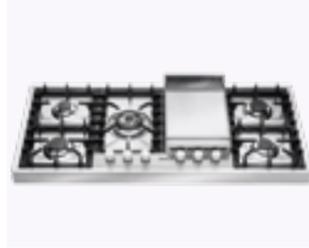


75 cm	86 cm	89 cm	89 cm
vetro temperato	vetro temperato	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Potenze e consumi			
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	-	-
-	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
-	-	optional (D45) + € 107,00	optional (D45) + € 107,00
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	-	-
-	-	-	Pescera 3,1 kW / 1kW
-	-	-	-
Prezzo			
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	€ 1.130,00	€ 1.401,00
€ 745,00	€ 785,00	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

HAP125F

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



HP65

Piano cottura a gas inacciaio inox



HP75

Piano cottura a gas inacciaio inox



HP95C

Piano cottura a gas inacciaio inox



HP95F

Piano cottura a gas inacciaio inox



HP1230

Piano cottura a gas inacciaio inox



HP125F

Piano cottura a gas inacciaio inox



Caratteristiche generali

Larghezza	117 cm	59 cm	70 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox	acciaio inox
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Bruciatore doppia corona	-	-	-
Bruciatore tripla corona	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45) + € 107,00	optional (D45) + € 107,00
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	Pescera 3,1 kW / 1kW	-	-
Pescera	-	-	-
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Effetto satinato	€ 1.771,00	€ 832,00	€ 927,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

88 cm	88 cm	115 cm	116 cm
acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con coprispartifiamma smaltato			
Sì	Sì	Sì	Sì
Bruciatore piccolo	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Bruciatore doppia corona	-	-	-
Bruciatore tripla corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
Bruciatore Dual	optional (D45) + € 107,00	optional (D45) + € 107,00	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	-	Pescera 3,1 kW / 1kW	Pescera 3,1 kW / 1kW
Pescera	-	-	-
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Effetto satinato	€ 1.130,00	€ 1.401,00	€ 1.002,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

HPT65

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



HPT75

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



HPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



HPT95F

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



HPT1230

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



HPT125F

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



XLP90F

Piano cottura a gas in acciaio inox



Caratteristiche generali

Larghezza	61 cm	72 cm	90 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 coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Effetto satinato	€ 939,00	€ 1.034,00	€ 1.237,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Larghezza	90 cm	116 cm	118 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con coprispartifiamma smaltato			
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì	Sì

Bruciatore piccolo	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 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	-	-	-	-
Bruciatore tripla corona	-	-	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45) + € 107,00
Bruciatore ausiliario	-	-	-	-
Piastra Fry Top	-	-	-	-
Pescera	Pescera 3,1 kW / 1kW	-	Pescera 3,1 kW / 1kW	Pescera 3,1 kW / 1kW

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-	-
Finitura Effetto satinato	€ 1.508,00	€ 1.002,00	€ 1.771,00	€ 1.374,00
Finitura Nero opaco	-	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

XLPT90F

Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top



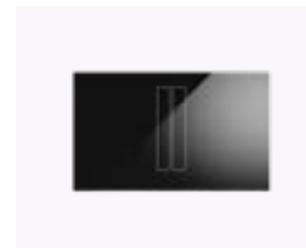
Caratteristiche generali

Larghezza	92 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì
Valvola di sicurezza	Sì
Spartifiamma	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì
Potenze e consumi	
Bruciatore piccolo	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Bruciatore doppia corona	-
Bruciatore tripla corona	-
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
Bruciatore ausiliario	-
Piastra Fry Top	Pescera 3,1 kW / 1kW
Pescera	-
Prezzo	
Finitura Ottone/Cromo	-
Finitura Brunito	-
Finitura Effetto satinato	€ 1.481,00
Finitura Nero opaco	-

Tabella comparativa piani cottura a induzione

HVI90AG

Piano cottura a induzione in vetroceramica



KHVI90

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

Larghezza	86 cm	89 cm
N° zone cottura	4 zone touch con aspirazione integrata	5 zone touch
Sensore pentola	Sì	Sì
Funzione Booster	Sì	Sì
Funzione Bridge	2 zone attivate e controllate	2 zone attivate e controllate
Comandi	slide touch	slide touch
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	Sì	Sì
Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi	Sì	Sì
Limitatore di potenza	No	No
Sicurezza bambini	Sì	Sì
Potenze e consumi		
Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW
Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW
Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW
Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW
Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster)	-	Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW
Potenza massima	7,6 kW	3x16A 11,1 kW
Aspirazione		
Classe energetica	A+++	-
Potenza aspiratore	0,17 kW	-
Livello acustico aspiratore	69 dB	-
Portata aspiratore	791 m3/h	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	Sì	-
Prezzo	€ 2.998,00	€ 1.391,00

248 — 249

Pro Line



- Blocchi cottura
- Cappe
- Forni
- Piani cottura a gas e induzione

Blocchi cottura

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. Pensati e realizzati per durare a lungo nel tempo, sono proposti in una scelta di colori moderna.



Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture

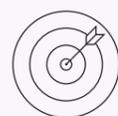
Manopole, maniglie



Satinato

Piano configurabile.

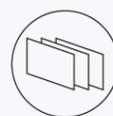
I piani da 90 cm, 100 cm e 120 cm possono essere configurati con diverse combinazioni di bruciatori a gas. Inoltre il piano da 90 cm può essere attrezzato anche con un sistema a induzione.



Piani cottura ad alta specializzazione



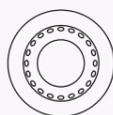
Bruciatori doppia corona con potenza fino a 4,3kW



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Piano cottura con griglie in ghisa



Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente



Porta con sistema soft closing

Funzionalità assoluta.

Le resistenti griglie in ghisa creano un unico piano di appoggio per le pentole, agevolando e rendendo sicuro il loro spostamento. Inoltre la vasca è composta da un'unica lastra di acciaio stampato così da facilitare le operazioni di pulizia.

I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Ad esempio, 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!

- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Cavità interne forno rivestite in smalto "Easy Clean"
- Resistenza grill abbattibile per una più facile pulizia



↑ LD10FW/MG
Blocco cottura Pro Line da 90 cm
Scocca Grafite mat e finiture Satinato

Abaco colori e finiture



Bianco antico



Bianco



Inox



Satinato



Grafite mat



Rosso Borgogna



Satinato



L09 Limited edition



Grafite mat



Grigio Lusso



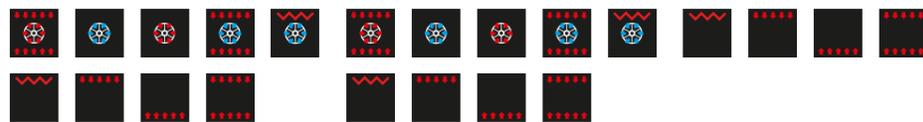
Nero opaco



Forni disponibili per blocchi cottura Pro Line

<u>Caratteristiche generali</u>	<u>OV80 M</u>	<u>OV60 M</u>	<u>OV40 E</u>	<u>OV30 E</u>
	Forno elettrico multifunzione da 80 cm	Forno elettrico multifunzione da 60 cm	Midi forno elettrico statico da 40 cm	Mini forno elettrico statico da 30 cm
Classe energetica	A	A	A	A
Numero funzioni	9	9	4	4
Temperatura di esercizio	50-250°C	50-250°C	50-250°C	50-250°C
Programmatore	Si	Si	-	-
Controllo elettronico della temperatura	-	-	-	-
Sonda di cottura	-	-	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)			
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	-	-	-	-
<u>Caratteristiche cavità</u>				
Muffola	con smalto easy clean			
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm	36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
Capacità	97 L	65 L	57 L	43 L
Scarico vapori	-	-	Si	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	-	-
Girarrosto	-	-	Si	Si
Termostato	analogico	analogico	analogico	analogico
<u>Consumi</u>				
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW	1,7 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	850 W	800 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1100 W	950 W	800 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	1600 W	1500 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	-	-
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-	-

Funzioni



L09-GRD Limited Edition Grigio Lusso



ILVE
Limited Edition
Pro Line

Gamma colori
Scocca



Grigio lusso

Finiture
Manopole, maniglie



Nero opaco

Forni disponibili

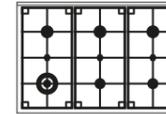
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

L096WMP

Nero opaco € 2.331,00

Potenze



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

Grigio Lusso

AGK90

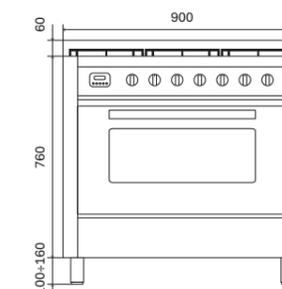
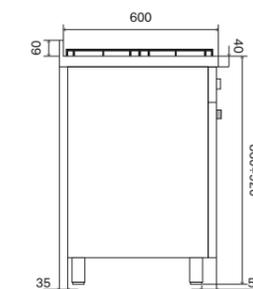
€ 710,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

Disegno tecnico e misure



L09-MGD Limited Edition Black Black



Gamma colori
Scocca



Grafite mat

Finiture
Manopole, maniglie



Nero opaco

Forni disponibili

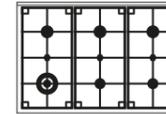
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

L096WMP

Nero opaco € 2.331,00

Potenze



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

Grafite mat

AGK90

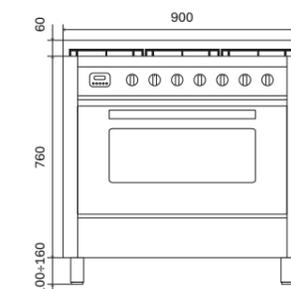
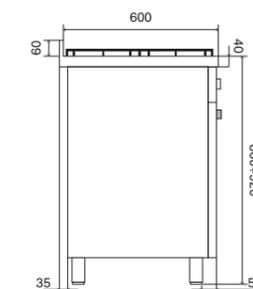
€ 710,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

Disegno tecnico e misure



L06



Gamma colori
Scocca



Finiture
Manopole, maniglie



Forni disponibili

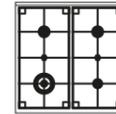
Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 M

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

L06WMP

Satinato € 1.599,00

Potenze



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

Inox

AGK60

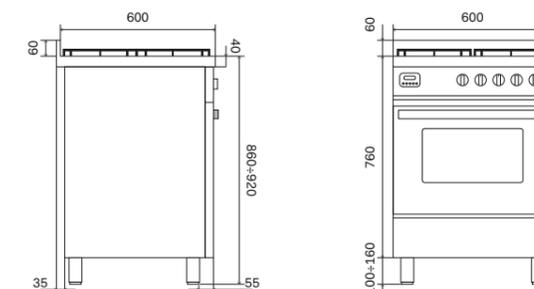
€ 544,00

Pannello portamestoli

AP4-60

€ 140,00

Disegno tecnico e misure



L09



Gamma colori
Scocca



Finiture
Manopole, maniglie



Forni disponibili

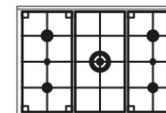
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

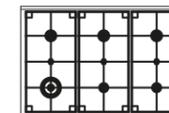
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

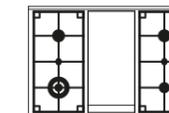
5 fuochi



6 fuochi



Fry-Top



Forno elettrico

L09CWMP

Satinato € 2.031,00

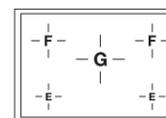
L096WMP

Satinato € 2.181,00

L09FWMP

Satinato € 2.268,00

Induzione



Forno elettrico

LBI09WMP

Satinato € 2.791,00

Potenze

Zona induzione
Ø 175 mm
1,4 kW

Zona induzione
Ø 215 mm
2,3 kW

Zona induzione
Ø 265 mm
2,3 kW

Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW

Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

**Complementi
e accessori**

→ p. 310

Cappa

Inox

AGK90

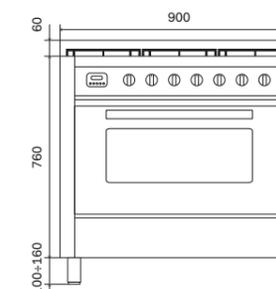
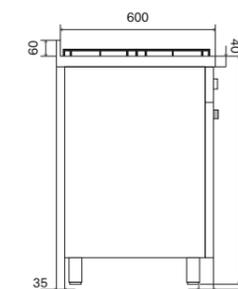
€ 560,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

**Disegno tecnico
e misure**



LD09



Gamma colori
Scocca



Finiture
Manopole, maniglie



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 M

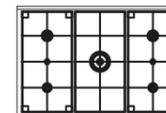
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 30 E

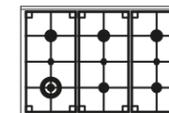
Assorbimento massimo:
1,7 kW

Configurazioni

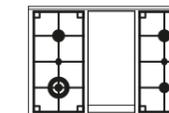
5 fuochi



6 fuochi



Fry-Top



Forno elettrico

LD09CWMP

Satinato € 2.328,00

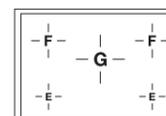
LD096WMP

Satinato € 2.477,00

LD09FWMP

Satinato € 2.562,00

Induzione



Forno elettrico

LDBI09WMP

Satinato € 3.432,00

Potenze

Zona induzione
Ø 175 mm
1,4 kW

Zona induzione
Ø 215 mm
2,3 kW

Zona induzione
Ø 265 mm
2,3 kW

Bruciatore
a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

Bruciatore
grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW

Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

**Complementi
e accessori**

→ p. 310

Cappa

Inox

AGK90

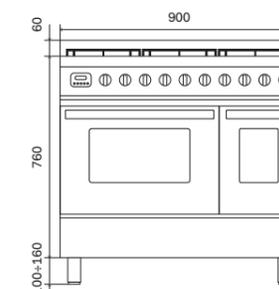
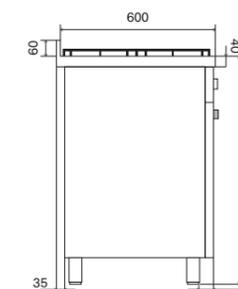
€ 560,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 190,00

**Disegno tecnico
e misure**



LD10



Gamma colori
Scocca



Finiture
Manopole, maniglie



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 M

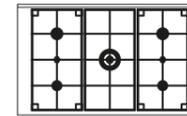
Assorbimento massimo:
2,45 kW

Forno secondario:
OV 40 E

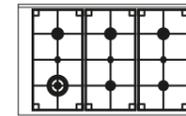
Assorbimento massimo:
1,9 kW

Configurazioni

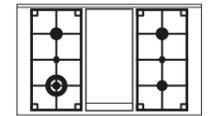
5 fuochi



6 fuochi



Fry-Top



Forno elettrico

LD10CWMP

Satinato

€ 2.457,00

LD106WMP

Satinato

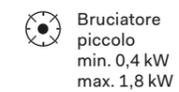
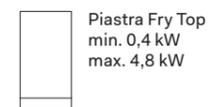
€ 2.599,00

LD10FWMP

Satinato

€ 2.725,00

Potenze



Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

Inox

AGK100

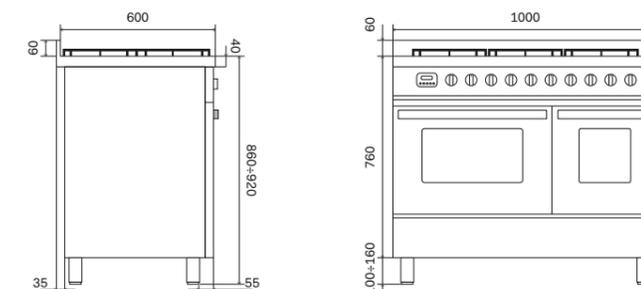
€ 576,00

Pannello portamestoli

AP4-100

€ 211,00

Disegno tecnico e misure



L12



Gamma colori
Scocca



Finiture
Manopole, maniglie



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

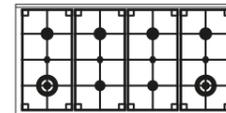
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Forno secondario:
OV 30 E

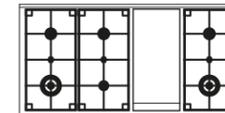
Assorbimento massimo:
1,7 kW

Configurazioni

8 Fuochi



Fry-Top



Forno elettrico

L128WMP

Satinato

€ 5.200,00

L12FWMP

Satinato

€ 5.326,00

Potenze



Bruciatore a doppia corona
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Piastra Fry Top
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Bruciatore grande
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Bruciatore piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi e accessori

→ p. 310

Cappa

Inox

AGK120

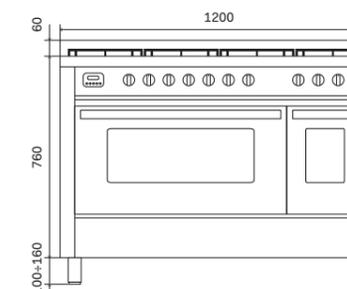
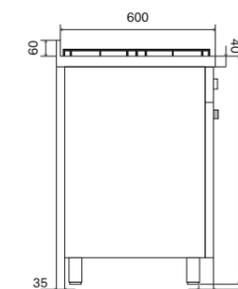
€ 816,00

Pannello portamestoli

AP4-120

€ 258,00

Disegno tecnico e misure

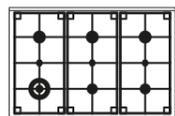


Pro Line (Ltd Ed.)
L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M



6 fuochi



L096WMP

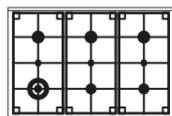
Nero opaco € 2.331,00

Pro Line (Ltd Ed.)
L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M



6 fuochi



L096WMP

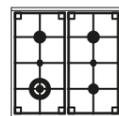
Nero opaco € 2.331,00

Pro Line
L06 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M



4 fuochi



L06WMP

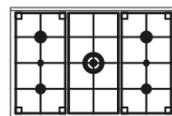
Satinato € 1.599,00

Pro Line
L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M



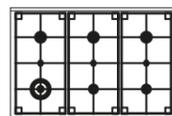
5 fuochi



L09CWMP

Satinato € 2.031,00

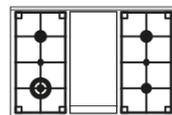
6 fuochi



L096WMP

Satinato € 2.181,00

Fry-Top



L09FWMP

Satinato € 2.268,00

Induzione



LBI09WMP

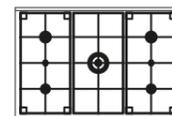
Satinato € 2.791,00

Pro Line
LD09 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M
Forno secondario: OV 30 E



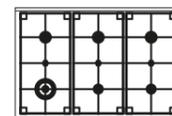
5 fuochi



LD09CWMP

Satinato € 2.328,00

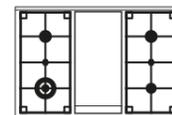
6 fuochi



LD096WMP

Satinato € 2.477,00

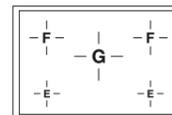
Fry-Top



LD09FWMP

Satinato € 2.562,00

Induzione



LDBI09WMP

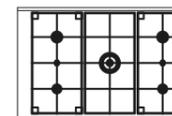
Satinato € 3.432,00

Pro Line
LD10 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M
Forno secondario: OV 40 E



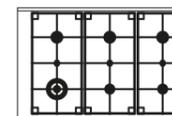
5 fuochi



LD10CWMP

Satinato € 2.457,00

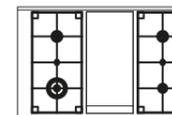
6 fuochi



LD106WMP

Satinato € 2.599,00

Fry-Top



LD10FWMP

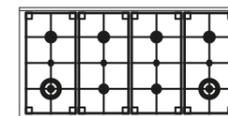
Satinato € 2.725,00

Pro Line
L12 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M
Forno secondario: OV 30 E



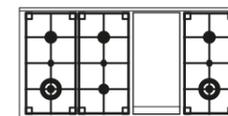
8 Fuochi



L128WMP

Satinato € 5.200,00

Fry-Top



L12FWMP

Satinato € 5.326,00

↓ AGK90/SS
Cappa da parete Pro Line da 90 cm
Scocca Inox



Cappe

Professionali nel design e nelle prestazioni, le cappe Pro Line migliorano la qualità dell'aria e arredano la cucina. Caratterizzate da un funzionamento silenzioso e con bassi consumi energetici, sono dotate di sistema di illuminazione a led.

Gamma colori
Scocca



Inox



Grafite mat*

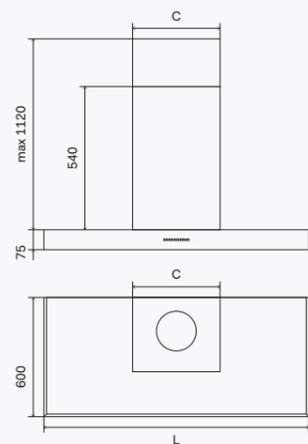


Grigio Lusso*

* solo per AGK90

AGK

Cappa a parete



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
- Comandi a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Disponibile in versione aspirante o filtrante
- Luci LED anteriori

Velocità cappa

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

Descrizione	Codice	Prezzo
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	A/076/22	€ 30,00

Gamma colori

Scocca



Inox



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox	€ 544,00
Schienale inox	
AP4-60	€ 140,00



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox	€ 560,00
Grigio Lusso	€ 710,00
Grafite Mat	€ 710,00
Schienale inox	
AP4-90	€ 190,00



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox	€ 576,00
Schienale inox	
AP4-100	€ 211,00



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox	€ 816,00
Schienale inox	
AP4-120	€ 258,00

Forni

I forni Pro Line mettono a tua disposizione 9 funzioni con avvio e spegnimento temporizzabili. La gamma di temperature disponibili, da 50° C a 250° C, soddisfa ogni esigenza di cottura. La programmazione avviene con estrema immediatezza, grazie a una semplice pulsantiera e un leggibile display. Grazie all'isolamento interno, la temperatura prescelta viene mantenuta efficacemente e senza sbalzi, garantendo una cottura uniforme.



Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

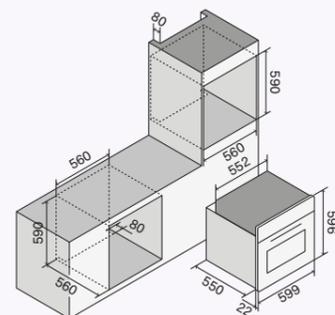
Manopole, maniglie



Satinato

OV60SLK

Forno elettrico multifunzione da 60 cm in acciaio inox



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-250°C
- Programmatore elettronico
- 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 43,7x34x41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato analogico

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



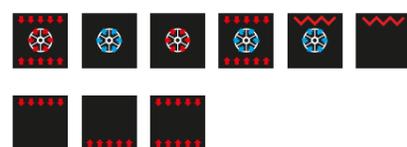
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV60SLKMP

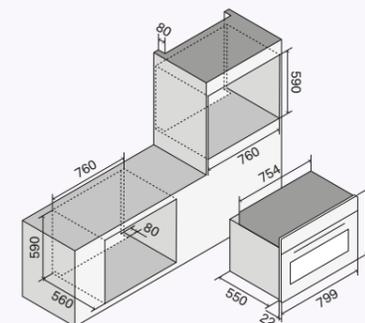
Satinato € 921,00

Optional

→ p. 310

OV80SLK

Forno elettrico multifunzione da 80 cm in acciaio inox



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-250°C
- Programmatore elettronico
- 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 64,5x36,5x41 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



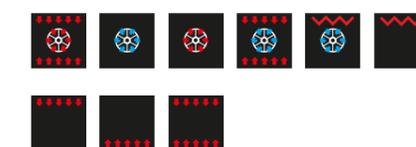
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV80SLKMP

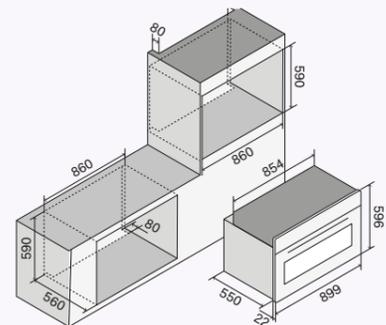
Satinato € 999,00

Optional

→ p. 310

OV90SLK

Forno elettrico multifunzione da 90 cm in acciaio inox



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-250°C
- Programmatore elettronico
- 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 64,5x36,5x41 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



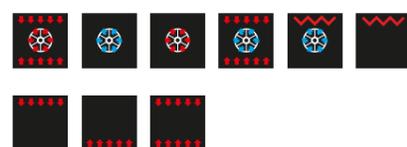
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV90SLKMP

Satinato € 1.099,00

Optional

→ p. 310

Tabella comparativa forni

OV60SLK

Forno elettrico multifunzione da 60 cm in acciaio inox



OV80SLK

Forno elettrico multifunzione da 80 cm in acciaio inox



OV90SLK

Forno elettrico multifunzione da 90 cm in acciaio inox



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	9	9	9
Temperatura di esercizio	50-250°C	50-250°C	50-250°C
Programmatore	elettronico	elettronico	elettronico
Sonda di cottura	-	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-
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	43,7x34x41 cm	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm
Capacità	65 L	97 L	97 L
Scarico vapori	-	-	-
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	analogico	analogico	analogico

Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW	2,75 kW	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1350 W	1350 W
Grill elettrico	2100 W	2150 W	2150 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 921,00	€ 999,00	€ 1.099,00

Piani cottura

Resistenti e facili da pulire, i piani cottura ProLine 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.



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

Gamma colori

Scocca



Inox



Grafite mat

Finiture

Manopole



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

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



Finiture manopole



Gamma colori piano



Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 270x480 mm



Misure
Dimensione foro incasso: 270x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL30CK
Satinato € 280,00

Optional
→ p. 310

Prezzo

Codice ordine: HCL30K
Satinato € 265,00

Optional
→ p. 310

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



Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 560x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL60CK
Satinato € 460,00

Optional
→ p. 310

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

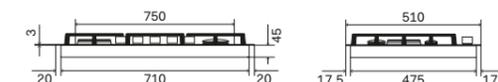
Gamma colori piano



Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 720x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL75SCK
Satinato € 575,00

Optional
→ p. 310

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



Grafite mat

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL90SCK

Satinato € 630,00

Optional

→ p. 310



KHVI32

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

- 2 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e traccimazione 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

Caratteristiche generali

- 3 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e traccimazione 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

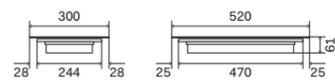
Gamma colori piano



Nero lucido

Misure
Dimensione foro incasso: 270x490 mm

Schemi installazione
→ p. 324



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: KHVI32TC

€ 452,00

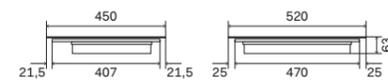
Gamma colori piano



Nero lucido

Misure
Dimensione foro incasso: 430x490 mm

Schemi installazione
→ p. 324



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: KHVI45TC

€ 530,00

KHVI60

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e traccimazione 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

Misure
Dimensione foro incasso: 570x502 mm

Schemi installazione
→ p. 324



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: KHVI60TC

€ 634,00

KHVI75

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi touch
- Protezione surriscaldamento e traccimazione 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

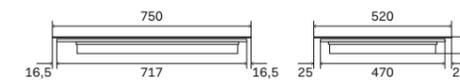
Gamma colori piano



Nero lucido

Misure
Dimensione foro incasso: 730x490 mm

Schemi installazione
→ p. 324



Prezzo

Optional
→ p. 310

Codice ordine: KHVI75TC

€ 673,00

Tabella comparativa piani cottura a gas

HCL30CK

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



HCL30K

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



HCL60CK

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



HCL75SCK

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



HCL90SCK

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

Larghezza	30 cm	30 cm	56 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 alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

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	-	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	-	-	-
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 Effetto satinato	€ 280,00	€ 265,00	€ 460,00

Larghezza	75 cm	86 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì

Bruciatore piccolo	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Bruciatore grande	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 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	-	-
Bruciatore ausiliario	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Piastra Fry Top	-	-
Pescera	-	-

Finitura Ottone/Cromo	-	-
Finitura Brunito	-	-
Finitura Effetto satinato	€ 575,00	€ 630,00

Tabella comparativa piani cottura a induzione

KHVI32

Piano cottura a induzione in vetroceramica



KHVI45

Piano cottura a induzione in vetroceramica



KHVI60

Piano cottura a induzione in vetroceramica



KHVI75

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

Larghezza	30 cm	45 cm	59 cm	75 cm
N° zone cottura	2 zone touch	3 zone touch	4 zone touch	4 zone touch
Sensore pentola	Sì	Sì	Sì	Sì
Funzione Booster	Sì	Sì	Sì	Sì
Funzione Bridge	No	No	No	No
Comandi	touch	touch	touch	touch
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	Sì	Sì	Sì	Sì
Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi	Sì	Sì	Sì	Sì
Limitatore di potenza	2,8 kW	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	Sì

Potenze e consumi

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	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	3,6 kW	5,2 kW	7,2 kW	7,2 kW

Aspirazione

Classe energetica	-	-	-	-
Potenza aspiratore	-	-	-	-
Livello acustico aspiratore	-	-	-	-
Portata aspiratore	-	-	-	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-	-	-	-
Prezzo	€ 452,00	€ 530,00	€ 634,00	€ 673,00

Altri prodotti

296 — 297

IAG

Gruppi aspiranti da incasso



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

Velocità cappa

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

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 90,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 46,00

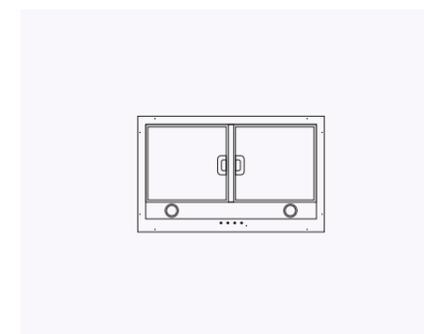
Gamma colori

Scocca



Inox

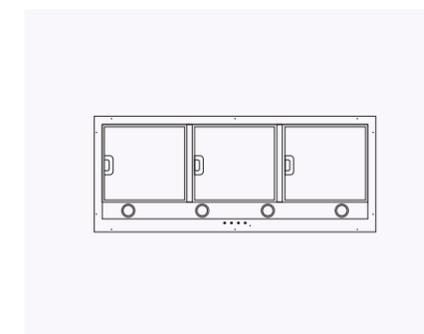
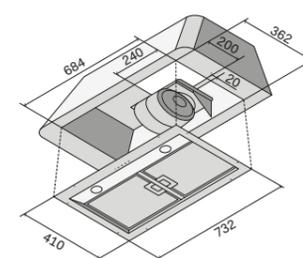
Da ordinare con due codici: codice telaio + codice motore + (telecomando optional)
Esempio: ordinare un gruppo completo da 120 bisogna ordinare un telaio da 120 IAG120 e un motore A/407/04



IAG90

Inox € 547,00

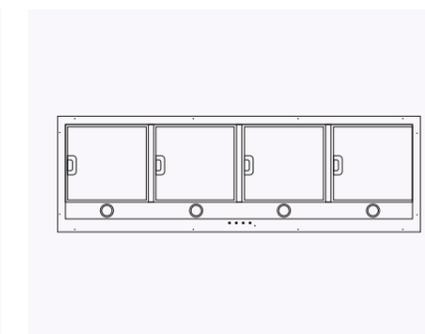
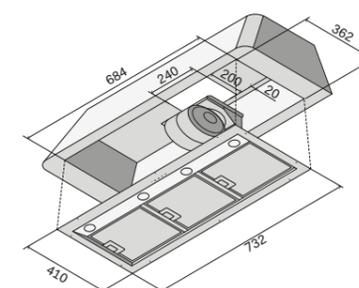
Motore A/407/04 € 253,00



IAG120

Inox € 678,00

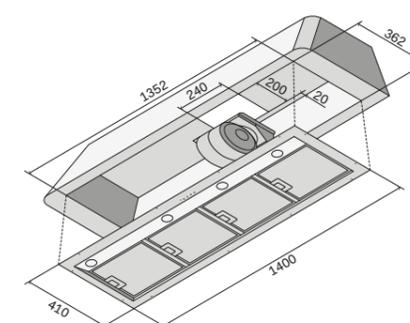
Motore A/407/04 € 253,00



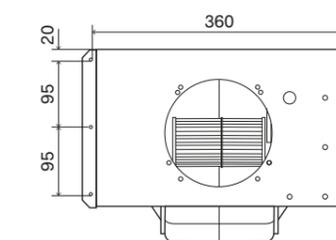
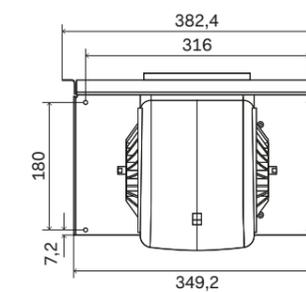
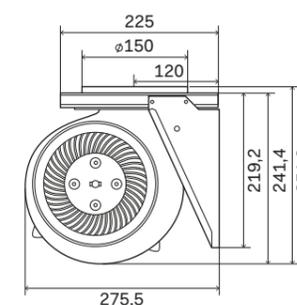
IAG150

Inox € 749,00

Motore A/407/04 € 253,00

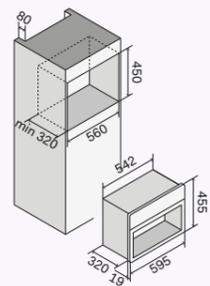


Disegno tecnico motore



ES645S

Macchinetta caffè espresso collezione Professional Plus



Caratteristiche

- Semiautomatica, come quelle dei bar, ottiene un perfetto espresso dal chicco di caffè.
- Il serbatoio dell'acqua è estraibile per una facile pulizia e maggior igiene.
- Produce anche vapore per scaldare in pochi istanti acqua per il tè o latte per il cappuccino o anche per il vin brulé.
- Kit adattatore per cialde e capsule Lavazza Espresso Point®, Illy®, Nespresso® e altre.
- Utilizzabile con capsule e cialde per altre bevande tipo ginseng, caffè aromatizzati, the, infusi etc.

Caratteristiche tecniche

- Parametri personalizzabili: grana e quantità di caffè; temperatura dell'acqua e del vapore; durezza dell'acqua.
- Utilizza sia caffè in grani che macinato
- Generatore di vapore per cappuccino, the, infusi, tisane.
- Macina caffè in acciaio inox
- Tempo di riscaldamento 2 min. circa
- Serbatoio acqua: 2,5 l.
- Serbatoio del caffè: circa 350 g.

Consumi e potenze

- Potenza caldaia: 1000 W
- Potenza caldaia a vapore: 600 W
- Potenza del mulino: 100 W
- Assorbimento massimo: 1700 W

Gamma colori



Bianco antico

Inox

Grafite mat

Rosso Borgogna

Finiture



Satinato

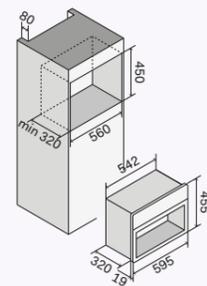
Prezzo

Codice ordine: ES645STK

Satinato € 1.803,00

ES645C

Macchinetta caffè espresso collezione Nostalgie



Caratteristiche

- Semiautomatica, come quelle dei bar, ottiene un perfetto espresso dal chicco di caffè.
- Il serbatoio dell'acqua è estraibile per una facile pulizia e maggior igiene.
- Produce anche vapore per scaldare in pochi istanti acqua per il tè o latte per il cappuccino o anche per il vin brulé.
- Kit adattatore per cialde e capsule Lavazza Espresso Point®, Illy®, Nespresso® e altre.
- Utilizzabile con capsule e cialde per altre bevande tipo ginseng, caffè aromatizzati, the, infusi etc.

Caratteristiche tecniche

- Parametri personalizzabili: grana e quantità di caffè; temperatura dell'acqua e del vapore; durezza dell'acqua.
- Utilizza sia caffè in grani che macinato
- Generatore di vapore per cappuccino, the, infusi, tisane.
- Macina caffè in acciaio inox
- Tempo di riscaldamento 2 min. circa
- Serbatoio acqua: 2,5 l.
- Serbatoio del caffè: circa 350 g.

Consumi e potenze

- Potenza caldaia: 1000 W
- Potenza caldaia a vapore: 600 W
- Potenza del mulino: 100 W
- Assorbimento massimo: 1700 W

Gamma colori



Bianco antico

Inox

Grafite mat

Rosso Borgogna

Finiture



Ottone

Cromo

Brunito

Prezzo

Codice ordine: ES645CTK

Ottone / Cromo € 1.803,00

Brunito € 1.844,00

BBQ1740M

Carrello barbecue da esterno



Caratteristiche

- 3 piastre separate e rimovibili
- Dimensioni singola piastra 460x285 mm
- Spessore piastra 8 mm
- Accensione elettrica integrata a batteria
- Comandi laterali isolati
- Coperchio con termometro incorporato
- Vaschetta di raccolta grassi
- Vano per bombola a gas da 5 kg
- 4 ruote girevoli
- Funziona a gas metano o GPL

Caratteristiche struttura

- Piastre in acciaio AISI 430
- Struttura in acciaio AISI 304 inossidabile
- Top e fianchi in acciaio AISI 304 con anima in alveolare di alluminio
- Piano in acciaio AISI 304 da 10/10
- Spessore top 16 cm

Consumi (assorbimento)

- Massimo: 9,45 kW
- Bruciatore: 3 x 3,15 kW

Gamma colori piano



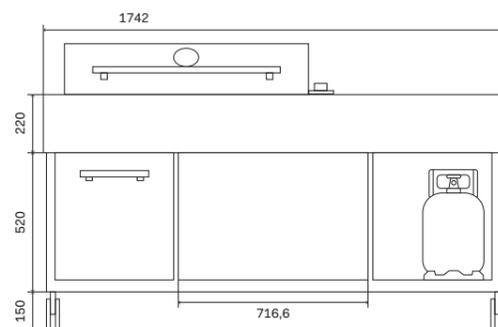
Inox

Finiture manopole



Satinato

Disegno tecnico e misure



Prezzo

Codice ordine: BBQ1740M

Satinato € 8.000,00

HBBQ100

Barbecue esterno da incasso



Caratteristiche

- 3 piastre separate e rimovibili
- Dimensioni singola piastra 460x285 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 x 3,15 kW

Gamma colori piano



Inox

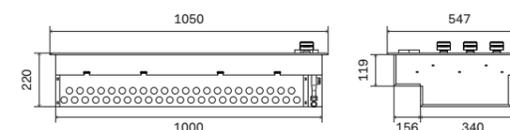
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1010x510 mm



Prezzo

Codice ordine: HBBQ100

Satinato € 1.699,00

Optional



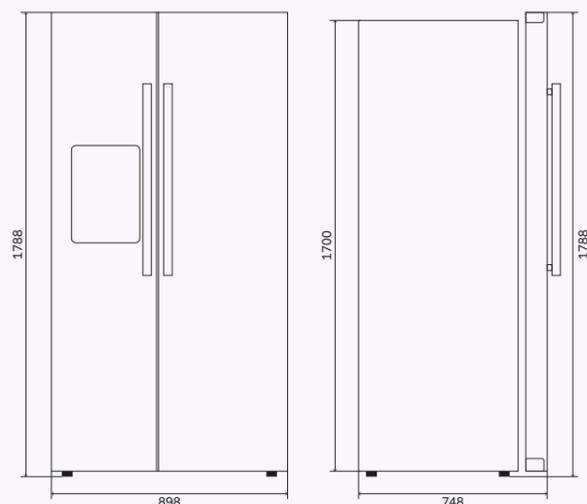
COPHBBQ100

Satinato

€ 899,00

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: 898x748x1788 mm

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Satinato

Finiture

Maniglie



Ral opzionale
+ € 700,00

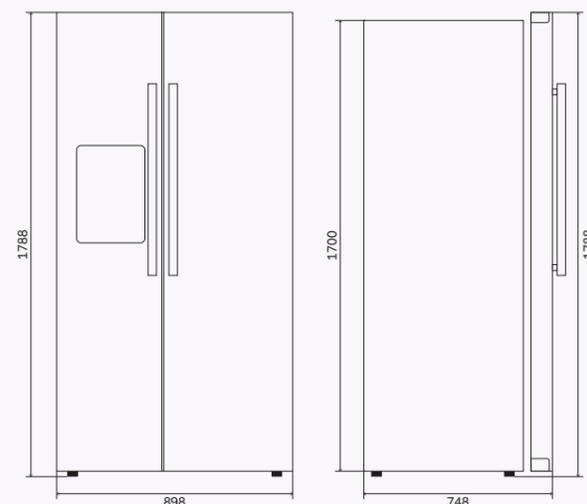
Prezzo

Codice ordine: RT9020SBS

Satinato € 4.269,00

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: 898x748x1788 mm

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco antico



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu



Rosso Borgogna



Verde smeraldo



Ral opzionale
+ € 700,00

Finiture

Maniglie



Ottone



Cromo



Brunito



Rame

Prezzo

Codice ordine: RN9020SBS

Ottone / Cromo € 4.335,00

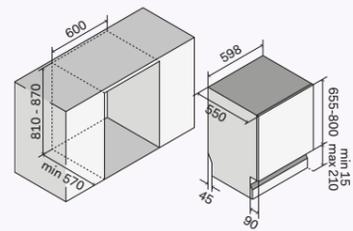
Brunito / Rame € 4.450,00

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

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

DT60A08

Lavastoviglie collezione Professional Plus



Caratteristiche generali

- Classe energetica A+++
- Cerniere autobilancianti
- Cerniere scorrevoli per zoccolo basso
- Sistema di sicurezza acquastop
- Dimensioni: 598x550x815 mm
- Lavastoviglie integrata totale
- 14 coperti
- 9 programmi di lavaggio
- Programma auto
- Programma mezzo carico
- Partenza ritardata
- Terzo cesto
- Cesto posate removibile
- Cesto superiore regolabile in altezza
- a pieno carico
- Cesto inferiore con settori removibili
- Spia di avviso per la mancanza di sale
- Spia di avviso per la mancanza di brillantante
- Turbo dry
- Sistema brevettato innowash

Gamma colori

Scocca



Finiture Maniglie



Prezzo

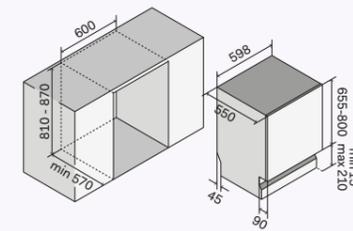
Codice ordine: DT60A08

Satinato € 1.616,00

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

DN60A08

Lavastoviglie collezione Nostalgie



Caratteristiche generali

- Classe energetica A+++
- Cerniere autobilancianti
- Cerniere scorrevoli per zoccolo basso
- Sistema di sicurezza acquastop
- Dimensioni: 598x550x815 mm
- Lavastoviglie integrata totale
- 14 coperti
- 9 programmi di lavaggio
- Programma auto
- Programma mezzo carico
- Partenza ritardata
- Terzo cesto
- Cesto posate removibile
- Cesto superiore regolabile in altezza
- a pieno carico
- Cesto inferiore con settori removibili
- Spia di avviso per la mancanza di sale
- Spia di avviso per la mancanza di brillantante
- Turbo dry
- Sistema brevettato innowash

Gamma colori

Scocca



Finiture Maniglie



Prezzo

Codice ordine: DN60A08

Ottone / Cromo € 1.616,00

Brunito € 1.647,00

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

C435

Lavello built-in in circolare



Gamma colori piano



Bianco antico

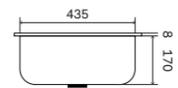
Inox

Grafite mat

Ramato

Misure

Dimensione foro incasso: Ø 425 mm



Prezzo

Codice ordine: C435

Inox	€ 167,00
Altri colori	€ 143,00

Prezzo

Accessori C435TA

C435 Tagliere copri lavello	€ 85,00
-----------------------------	---------

Miscelatori

Miscelatore inox ricurvo



Codice	Prezzo
A/413/07 Inox	€ 419,00

Miscelatore inox a torretta



Codice	Prezzo
A/413/06 Inox	€ 419,00

Accessori

310 — 311



Corrimano frontale
Cromo



Codice		Prezzo
AMC-60X	P06N	€ 85,00
AMC-70X	P07N, M07N	€ 85,00
AMC-76X	M30N	€ 85,00
AMC-90X	P09N, PD009M, M09N	€ 116,00
AMC-100X	PD10N, MD10N	€ 116,00
AMC-120X	P12N, M12N	€ 120,00
AMC-150X	P15N, M15N	€ 137,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Ottone



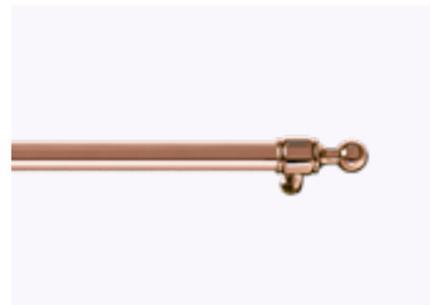
Codice		Prezzo
AMC-60	P06N	€ 85,00
AMC-70	P07N, M07N	€ 85,00
AMC-76	M30N	€ 85,00
AMC-90	P09N, PD009M, M09N	€ 116,00
AMC-100	PD10N, MD10N	€ 116,00
AMC-120	P12N, M12N	€ 120,00
AMC-150	P15N, M15N	€ 137,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Brunito



Codice		Prezzo
AMC-60Y	P06N	€ 170,00
AMC-70Y	P07N, M07N	€ 170,00
AMC-76Y	M30N	€ 170,00
AMC-90Y	P09N, PD009M, M09N	€ 231,00
AMC-100Y	PD10N, MD10N	€ 231,00
AMC-120Y	P12N, M12N	€ 240,00
AMC-150Y	P15N, M15N	€ 273,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Rame



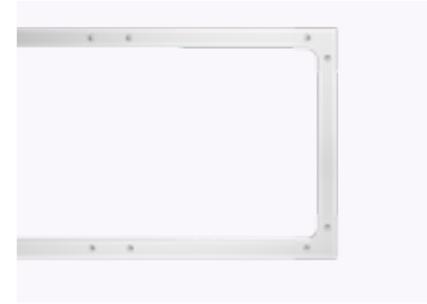
Codice		Prezzo
AMC-60R	P06N	€ 170,00
AMC-70R	P07N, M07N	€ 170,00
AMC-76R	M30N	€ 170,00
AMC-90R	P09N, PD009M, M09N	€ 231,00
AMC-100R	PD10N, MD10N	€ 231,00
AMC-120R	P12N, M12N	€ 240,00
AMC-150R	P15N, M15N	€ 273,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Inox



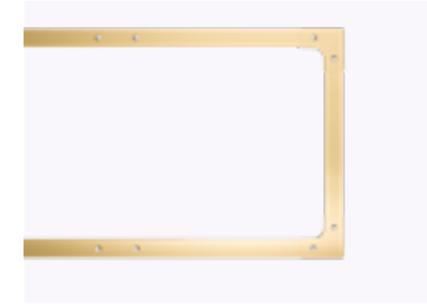
Codice		Prezzo
AQC-60	P06W	€ 85,00
AQC-70	P07W	€ 85,00
AQC-90	P09W, PD09W	€ 116,00
AQC-100	PD10W	€ 116,00
AQC-110		€ 120,00
AQC-120	PD12W	€ 120,00
AQC-150	PD15W	€ 137,00
Per blocchi cottura Professional Plus		

Cornice finitura
Cromo



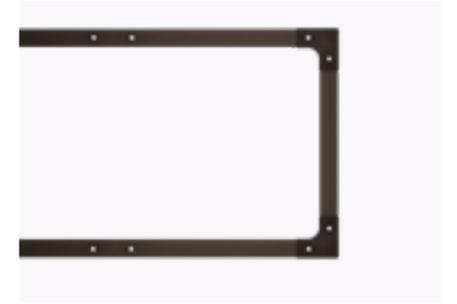
Codice		Prezzo
KCN60C	P06N	€ 462,00
KCN90C	P09N	€ 472,00
KCND90C	PD09N	€ 750,00
KCND100C	PD10N	€ 766,00
KCN120C	P12N	€ 787,00
KCN150C	P15N	€ 806,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Cornice finitura
Ottone



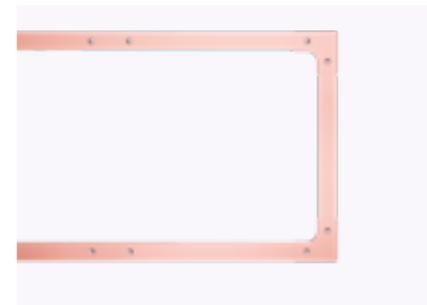
Codice		Prezzo
KCN60G	P06N	€ 462,00
KCN90G	P09N	€ 472,00
KCND90G	PD09N	€ 750,00
KCND100G	PD10N	€ 766,00
KCN120G	P12N	€ 787,00
KCN150G	P15N	€ 806,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Cornice finitura
Brunito



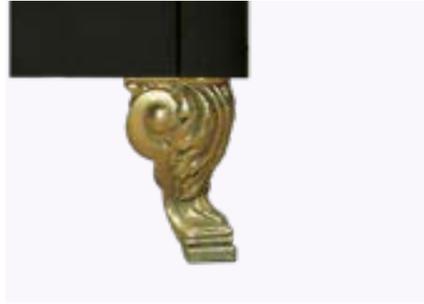
Codice		Prezzo
KCN60B	P06N	€ 509,00
KCN90B	P09N	€ 519,00
KCND90B	PD09N	€ 825,00
KCND100B	PD10N	€ 843,00
KCN120B	P12N	€ 866,00
KCN150B	P15N	€ 887,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Cornice finitura
Rame



Codice		Prezzo
KCN60P	P06N	€ 509,00
KCN90P	P09N	€ 519,00
KCND90P	PD09N	€ 825,00
KCND100P	PD10N	€ 843,00
KCN120P	P12N	€ 866,00
KCN150P	P15N	€ 887,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Piedino in ottone massiccio h. 150 mm



Codice		Prezzo
G/422/12/08	Cromo	€ 62,00
G/422/12/16	Ottone	€ 62,00
G/422/12/18	Brunito	€ 104,00
Per: Majestic e Nostalgie Eccetto Majestic M30		

Piedino Majestic h. 140 mm



Codice		Prezzo
ES5308001000008	Inox	€ 49,00
ES5308001000016	Ottone	€ 63,00
ES5308001000018	Brunito	€ 125,00
ES5308001000020	Rame	€ 125,00
Per: Nostalgie		

Piedino regolabile inox h. 160-220 mm



Codice		Prezzo
A/422/14		€ 17,00
Per: Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line Eccetto Majestic M30		

Griglia forata per pizza



Codice		Prezzo
A/095/23		€ 33,00
Per modelli 645SLZ, 645SZTC, 645SCZ		

Pala professionale per pizza



Codice		Prezzo
S/169/00		€ 65,00

Spianatoia



Codice		Prezzo
S/176/10/08		€ 75,00

Zoccolo copripiedini h. 120 mm



Codice		Prezzo
APZ60/120	P06N, P06W, L06	€ 81,00
APZ70/120	P07N, P07W	€ 84,00
APZ90/120	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09	€ 94,00
APZ100/120	P10N, P10W, L10	€ 96,00
APZ120/120	P12N, P12W, L12	€ 99,00
APZ150/120	P15N, P15W	€ 112,00
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 opzionale (+ € 700,00)		

Zoccolo copripiedini h. 140 mm



Codice		Prezzo
APZ60/140	P06N, P06W, L06	€ 81,00
APZ70/140	P07N, P07W	€ 84,00
APZ90/140	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09	€ 94,00
APZ100/140	PD10N, PD10W, LD10	€ 96,00
APZ120/140	P12N, P12W, L12	€ 99,00
APZ150/140	P15N, P15W	€ 112,00
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 opzionale (+ € 700,00)		

Zoccolo copripiedini h. 150 mm



Codice		Prezzo
AMZ70	M07N	€ 123,00
AMZ90	M09N	€ 142,00
AMZ100	MD10N	€ 145,00
AMZ120	M12N	€ 150,00
AMZ150	M15N	€ 167,00
Per blocchi cottura Majestic eccetto M30 Inox		

Tagliere in legno tondo ø 33 cm



Codice		Prezzo
EA6830003500000		€ 25,00

Disco tagliere in alluminio ø 33 cm



Codice		Prezzo
EA6830002060000		€ 20,00

Rotella taglia pizza



Codice		Prezzo
EA6101001000000		€ 35,00

Griglie graticola per leccarda



Codice		Prezzo
A/092/60	600CE3	€ 15,00
A/092/61	900CE3	€ 18,00
EA2633003000000	Per forni da 30 cm	€ 11,00
EA2633004000000	Per forni da 40 cm	€ 13,00
EA2633002000000	Per forni da 60 cm	€ 15,00
EA2633001000000	Per forni da 80 cm	€ 18,00

Pareti autopulenti catalitiche



Codice		Prezzo
G/170/22	600CE3	€ 77,00
G/170/23	900CE3	€ 82,00

Coppia guide telescopiche



Codice		Prezzo
KGSET001		€ 70,00
Per tutte le cavità eccetto 600CE3 e 900CE3		
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 Fry-top per induzione centrale



Codice		Prezzo
EG5310001000000		€ 280,00

Tagliere per Fry-top



Codice		Prezzo
A/484/01		€ 108,00
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	€ 194,00
G/002/04	Per piani cottura built-in	€ 151,00
Esclusi blocchi cottura Pro Line		

Piastra per pizza



Codice		Prezzo
A/418/00	Forno 600	€ 65,00
A/418/02	Maxiforno 900	€ 76,00
A/418/04	Miniforno 30	€ 45,00
Per tutte le collezioni		

Leccarda piatta per dolci



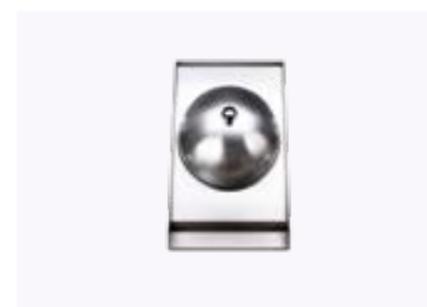
Codice		Prezzo
S/146/08	900CE3	€ 41,00
S/146/18	600CE3	€ 26,00
EA4053004030006*	80 cm '15 Smal. Grigio	€ 60,00
ES4053008030006*	60 cm '15 Smal. Grigio	€ 55,00
*Per tutte le collezioni con nuova cavità		

Kit sonda cottura



Codice		Prezzo
KSCE3		€ 99,00
Per tutte le collezioni dove non prevista di serie		

Coperchio di cottura per Fry-top



Codice		Prezzo
G/040/01	Per blocchi cottura	€ 105,00
G/040/03	Per piani cottura built-in	€ 75,00
Esclusi blocchi cottura Pro Line		

Bacinelle in acciaio inox per bagnomaria



Codice		Prezzo
G/002/01		€ 164,00
Esclusi blocchi cottura Pro Line e piani cottura HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F		

Kit griglie
(al posto del Fry top)



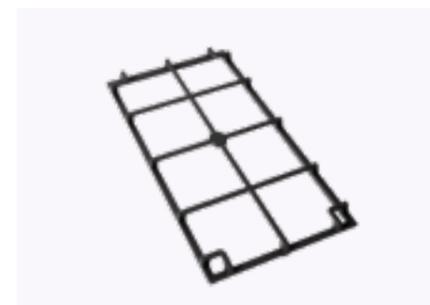
Codice	Prezzo
KGRFT001	€ 116,00
Solo per piani cottura HP965FD, HP1265FD, XLP90F, HP90FD, HP120FD	

Coppia griglie quadrate
(al posto del Fry top)



Codice	Prezzo
KGRFT002	Kit da due griglie € 108,00
Per blocchi cottura Professional Plus, Majestic, Nostalgie	

Griglia rettangolare
(al posto del Fry top)



Codice	Prezzo
EA2630001000000	€ 76,00
Per blocchi cottura Pro Line	

Diffusore di calore
in ghisa



Codice	Prezzo
A/095/36/10	€ 20,50
Per tutte le collezioni	

Riduzione griglie
in ghisa



Codice	Prezzo
A/092/53/10	€ 19,54
Esclusi blocchi cottura Pro Line	

Riduzione in ghisa per Wok



Codice	Prezzo
A/092/34	€ 20,00
Per tutte le collezioni	

Copritazzine



Codice	Prezzo
KCT45	Kit 4/5 fiamme € 42,00
KTC44D	Kit 4/5 fiamme Dual € 42,00
KTC5CC	Kit 3 fiamme + 2 TC € 50,00
KTC5CD	Kit 3F+1TC+1 Dual € 50,00
KTC5PC	Kit 5 F+pescera € 50,00
KTC5PD	Kit 5 F+pescera+Dual € 50,00
KTC6	Kit 6 fiamme € 66,00
KTC7	Kit 7 fiamme € 67,00
KTC7D	Kit 7 fiamme Dual € 67,00
Per piani cottura HP/HAP65, HP/HAP95, HP/HAP125, HP965, HP1265, HP90, HP120, XLP90F	

Bistecchiera in ghisa



Codice	Prezzo
A/006/00**	Bistecchiera ghisa smaltata 232x384 mm € 85,00
A/006/02	Bistecchiera rigata 280x340 mm € 85,00
A/006/04*	Bistecchiera rigata 280x285 mm € 77,00
A/006/06*	Bistecchiera liscia smaltata 280x285 mm € 77,00
A/006/08	Bistecchiera liscia smaltata 280x340 mm € 85,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie e Professional Plus	
* Per piani cottura built-in HP65, HP95, HAP95C, HAP95	
**Per HCB90	

Kit professionale
per la pulizia



Codice	Prezzo
CLEANKIT01	€ 44,00

Kit contenitori per
conservazione sottovuoto



Codice	Prezzo
KCSV001	3 contenitori € 68,00

Kit 100 buste per
cottura sottovuoto



Codice	Prezzo
KBSV003	20x30 cm € 33,00
KBSV004	25x35 cm € 48,00

Kit 100 buste per
conservazione sottovuoto



Codice	Prezzo
KBSV001	20x30 cm € 23,00
KBSV002	25x35 cm € 33,00

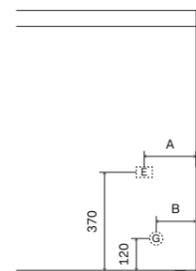
Collegamenti elettrici
e schemi
di incasso

320 — 321

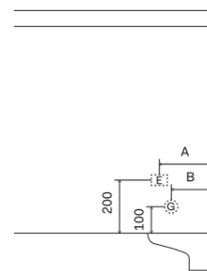
Majestic

Mod. /mm	A	B
M07	205	130
M30	120	80
M09	190	140
MD10	140	95
M12	150	110
M15	195	150

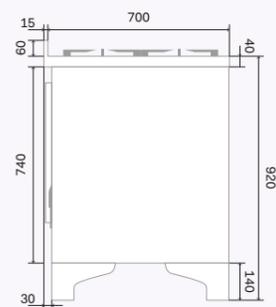
Vista posteriore - M30



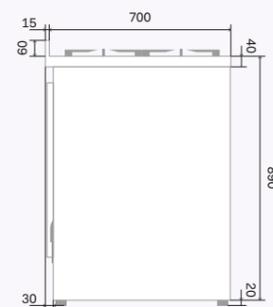
Vista posteriore



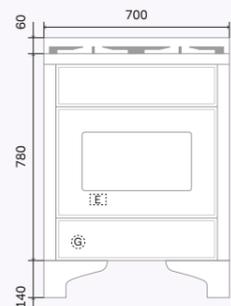
Vista laterale



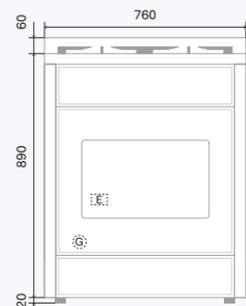
Vista laterale M30



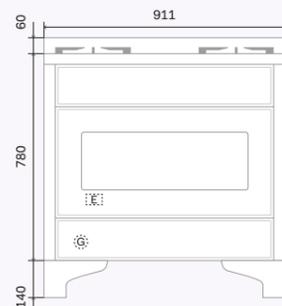
M07



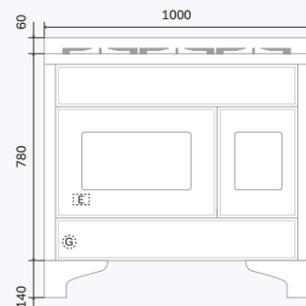
M30



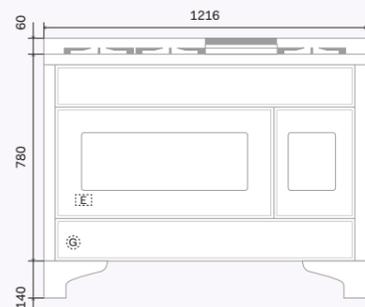
M09



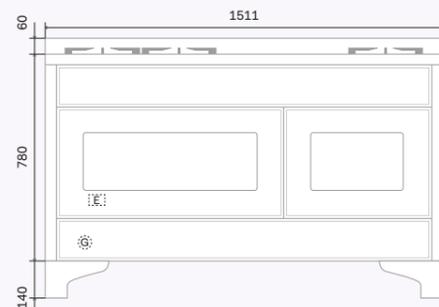
MD10



M12



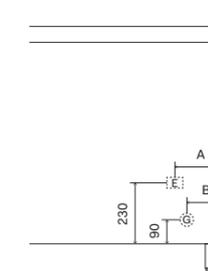
M15



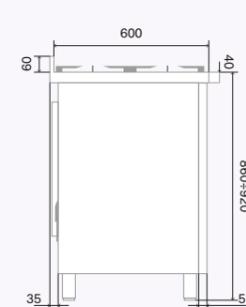
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

Mod. /mm	A	B
P06N / P06 / L06	130	80
P07N / P07	190	150
P09N / P09 / L09	240	150
PD09N / PD09 / LD09	140	80
PD10 N / PD10 / LD10	140	80
P12N / P12 / L12	225	90
P15N / P15	200	135

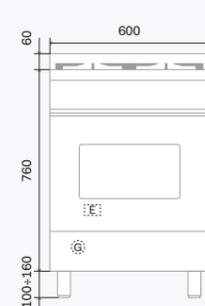
Vista posteriore



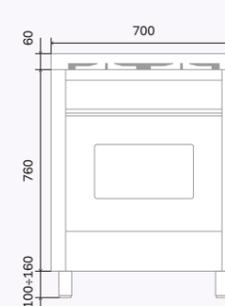
Vista laterale



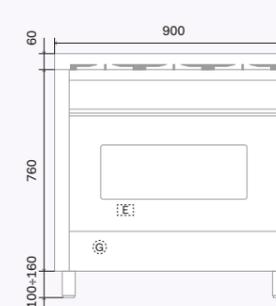
P06N / P06 / L06



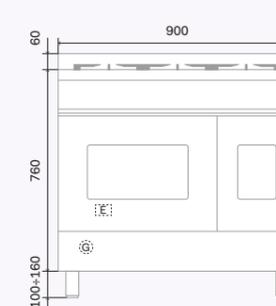
P07N / P07



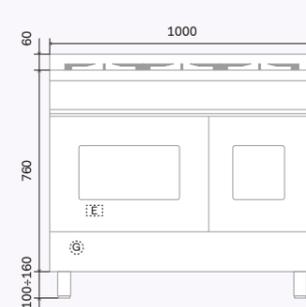
P09N / P09 / L09



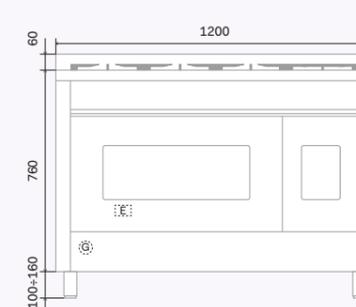
PD09N / PD09 / LD09



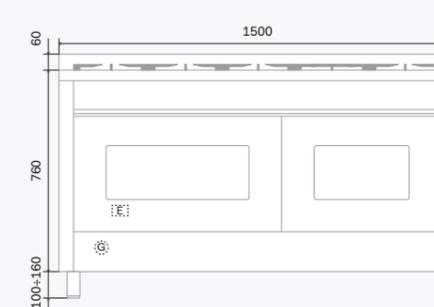
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12



P15N / P15



Piani cottura

Modelli

VI364N	KHVI32TC
KHVI60TC	KHVI45TC
KHVI90TC	KHVI75TC

Modelli

HVI90AGTC

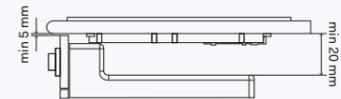
Modelli

HPT65	HPT125F
HPT75	HPT1230
HPT95D	XLPT90F
HPT95F	

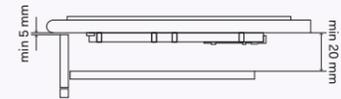
Modelli

HAP95C
HAP95F
HAP125F

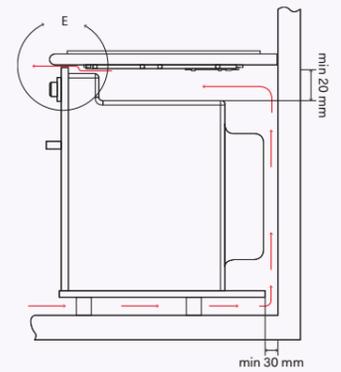
Incasso filo top



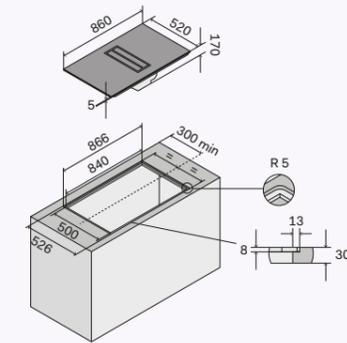
Incasso sopra top



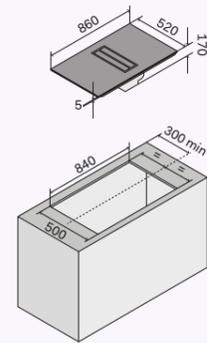
Circolazione aria



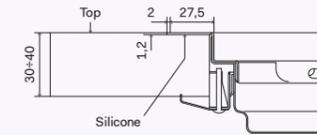
Incasso filo top



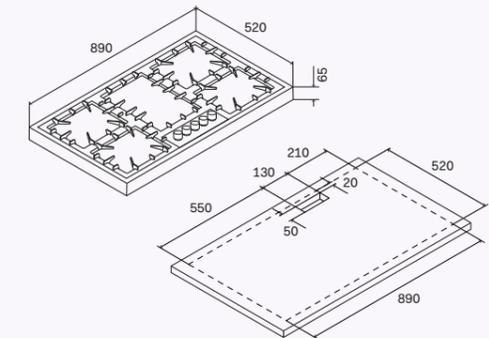
Incasso sopra top



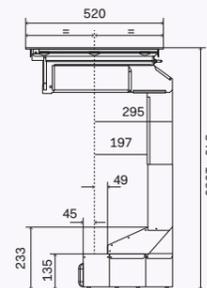
Incasso filo top



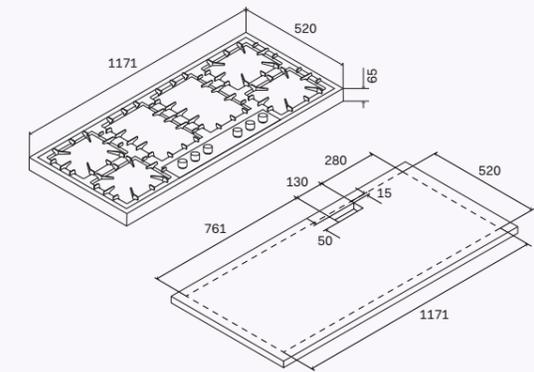
Appoggio piani da 90



Ingombro aspirazione



Appoggio piani da 120



Centri assistenza

326 — 327

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	Ferrusi Giuseppe	Via Argentina 35 - 67051 Avezzano (AQ)	0863 26514	
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	Sasso Service	Contrada Villa Martelli 313/C 66034 Lanciano (CH)	087 2715286	

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

AVELLINO	Nuova Larel sas	Via Cappone 15 - 83100 Avellino (AV)	0825 25037	0825 792987
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 Pisciarelli 60/B - 80126 Napoli (NA)	081 7143040	081 19576059
ISOLA DI ISCHIA	De Rienzo Luciano	Via Mezzavia 28 - 80076 Lacco Ameno (NA)	081 990233	081 980994
NAPOLI e prov.	Tekel Service di De Felice Sergio	Via Camillo Guerra 42 - 80131 Napoli (NA)	081 6171820	081 5709209
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 Sbroolini 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
FERRARA e prov.	Ferrocci & Bissi	Via Copparo 6 - 44123 Ferrara (FE)	0532-464675	
FORLÌ 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

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Emilia Romagna				
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.	ADService di Andrea Daolio	Strada Palazzone 1/A - 46023 Gonzaga (RE)	333 7474552	
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.	Tecnorcambi	Via Cologna 32 - 34127 Trieste (TS)	040 578058	040 578058
PORDENONE e prov.	Fornasier Raffaele	Via Molino 5 - 30020 Torre di Mosto (VE)	0421 74472	0421 72923
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.	Lavatecnica di Passetti	Via Liri 12/a -16145 Genova (GE)	010 3629615	010 8606280
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 Matarozzi	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
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

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Lombardia				
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 Emanuele	Via San Francesco 29 - 63030 Aquaviva Picena (AP)	0735 780959 - 348 6006001	0735 560235
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
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 Ogliastra 1A - 07026 Olbia (OT)	0789 25880	0789 090092

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Sardegna				
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
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	
TRAPANI e AGRIGENTO	Matera Mario	Via V.F. Allmaier 4 - 90100 Palermo (PA)	091 403221	091 403221
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	A.T.E. di Gentini Alfredo	Loc. Antiche Saline - 57037 Portoferraio (LI)	0565 930960	
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
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

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

www.ilve.it

Concept e grafica:
consilia.it

Fotografie:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Testi:
Daniele Varelli

Stampato in Italia
© ILVE SpA 2019

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.

Collezioni:
Majestic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italia

T. +39 049 9200990
F. +39 049 9201010

visit www.ilve.it

