Elettrodomestici da incasso 2018

Catalogo Listino

Electrolux

C'è più gusto con Electrolux
Cucinare è un'attività che va oltre il cibo. È un'esperienza parte del nostro quotidiano, della nostra salute e del nostro benessere. Ruota intorno alla famiglia, agli affetti e ci dà la libertà di esprimere la nostra personalità. Scopri di più su **electrolux.it**

Elettrodomestici da incasso

La nostra collezione	**2**
Piani cottura	**30**
Forni	**104**
Compact Range	**150**
Prodotti Speciali	**159**
Cappe	**172**
Lavatrici e lavasciuga	**194**
Lavastoviglie	**204**
Frigoriferi e congelatori	**244**
Accessori	**298**
Garanzia, servizi e assistenza	**316**

Inspiration

Range

Ripensare la vita moderna

Prendi gli ingredienti dal frigo, ancora freschi come se li avessi acquistati ieri e non la settimana precedente. Premi un tasto, nulla di più facile, e porti in tavola piatti deliziosi grazie al segreto dello Chef: cucinare con vapore e aria calda insieme. E tutte le pentole, padelle, teglie ed utensili usati per cucinare entreranno facilmente in lavastoviglie con la stessa flessibilità di carico che caratterizza le lavastoviglie professionali dei ristoranti.

Fare il bucato, da lavoro ingrato si trasforma in una piacevole attività, grazie a lavatrici che consentono di decidere la durata del programma e offrono cicli a vapore per dimezzare il tempo di stiratura, e asciugatrici che asciugano delicatamente anche la lana. Goditi i vantaggi della nostra competenza ed esperienza professionale, da oggi a casa tua con la nuova gamma Inspiration. Tante possibilità, tutte intuitive e facili da usare.

La nostra esperienza professionale

Da 90 anni forniamo i più prestigiosi ristoranti e le migliori lavanderie professionali del mondo. Questo perché siamo l'unica marca al mondo con una gamma completa sia di elettrodomestici per la casa che di apparecchiature professionali.

Uno Chef su due, tra quelli citati nella Guida Michelin Europa, usa apparecchiature Electrolux nella cucina dei propri ristoranti.

La tua nuova cucina

La competenza di Electrolux nel settore professionale ha consentito di creare Inspiration, una nuova gamma di elettrodomestici caratterizzati da prestazioni e funzionalità sviluppate e testate per i professionisti.

Oggi anche a casa tua perché tu possa esplorarne tutte le possibilità.

Il nostro design focus

Nulla è stato tralasciato. Tutto è stato considerato con attenzione. Nelle linee pulite e nelle curve morbide del progetto scorgerai echi del mondo che ci circonda: architetture moderne, design contemporaneo e le ultime tendenze dell'arredamento d'interni.

Per ottenere il massimo risultato i nostri designer hanno combinato l'eleganza della semplicità con l'uso di materiali puri e texture sofisticate.

"Avevamo in mente tre parole chiave: moderno, distintivo ed elegante."

Thomas Johansson
Design Director,
Electrolux

La tua libertà di creare

Scegli la combinazione di elettrodomestici Inspiration che più si addice alla tua personalità, alla tua casa e al tuo stile di vita: tutto si armonizzerà perfettamente grazie ad una linea estetica coordinata.

Le tue scelte avranno anche un altro effetto. Aggiungeranno alla tua cucina un tocco di stile discreto e raffinato.

"La semplicità estetica dell'intera gamma nasce dal desiderio di mettere in discussione il design precedente, per ridefinire, non per reinventare."

Luca Comello
Design Project Manager,
Electrolux

Una visione in grande stile

Uno degli elementi di design che più caratterizzano la nuova gamma Inspiration è la "flow line", un esclusivo segno grafico che percorre discretamente tutta la gamma, creando un coordinamento estetico all'interno della cucina. Una firma quasi impercettibile che porta grande armonia nella tua casa.

Abbinamento perfetto
Accostando i diversi elementi della gamma Inspiration ti accorgerai che l'abbinamento è perfetto, sia tra le apparecchiature che con il progetto della cucina, qualunque sia la tua combinazione preferita. Il segno grafico che si ripete aggiunge il tocco finale, mentre la dimensione e le forme di ogni prodotto sono state attentamente studiate perché il risultato sia sempre un insieme perfettamente coordinato.

"Abbiamo creato un'estetica sul pannello comandi di ogni elettrodomestico della collezione Inspiration affinché sia sempre immediatamente riconoscibile. Un segno estetico unico che caratterizza tutti i nostri elettrodomestici per cucinare, conservare e lavare, unendoli tra loro in un insieme armonioso."

Per Börjesson
Senior Design Manager,
Electrolux

Le linee estetiche

Sensibile alle nuove evoluzioni del design ed ai moderni stili dell'abitare, Electrolux propone una collezione di elettrodomestici da incasso caratterizzata da diverse linee estetiche, ciascuna studiata per valorizzare un determinato stile cucina.

Full Glass

Puro, moderno, lineare

La linea Full Glass è stata studiata per chi desidera enfatizzare con l'eleganza distintiva del vetro la linearità e la purezza formale delle cucine più moderne e minimaliste. Potrai scegliere tra superfici lucide e specchianti, luminose e bianchissime o sofisticate e scure.

Inspiration Range e Quadro

Lineare, squadrato, distintivo

Le Linee Inspiration Range e Quadro sono dedicate alle cucine dal design moderno e lineare, in cui prevalgono atmosfere e materiali freddi e tecnologici quali laminati, acciaio e vetro. Quest'ultimo si presenta quale elemento distintivo del frontalino nei modelli Inspiration Range. La Linea Quadro, invece, è un progetto estetico essenziale e squadrato, in cui prevale l'acciaio nel rigore delle linee, nella purezza delle forme e nella linearità delle superfici.

Soft

Morbido, arrotondato, curvo

La Linea Soft è stata progettata per inserirsi perfettamente in ambienti cucina moderni, caratterizzati da linee morbide e volumi arrotondati. La curva è l'elemento formale che scolpisce i volumi e caratterizza ogni dettaglio: dai cruscotti alle maniglie, dalle manopole alle griglie.

Rustico

Tradizionale, naturale, caldo

La Linea Rustico è espressamente pensata per le cucine tradizionali, per chi desidera ricreare atmosfere più calde e familiari, in grado di valorizzare materiali naturali quali il legno, la pietra ed il marmo. Caratterizzati da forme classiche con particolari in bronzo, sono disponibili in estetiche nero ghisa, bianco antico, sabbia, rame e ora anche in finitura inox.

Il piano cottura su misura, da ogni punto di vista

I piani cottura ad induzione Electrolux sono gli alleati più affidabili e performanti per la tua cucina, ideali per darti una mano nella preparazione di piatti ancora più deliziosi.

Un piano cottura su misura per le tue pentole, non viceversa.
Immagina sia una tela su cui dipingere. Le tue possibilità di sperimentare non avranno più limiti. La nostra nuova gamma di piani cottura ad induzione **Infinite** con **WindMill design** elimina il vincolo di dover collocare le pentole solo sulla zona della dimensione corrispondente. Oggi al contrario puoi mettere le pentole dove vuoi, indipendentemente dalla loro forma e dimensione. È sufficiente appoggiarle sopra al segno a forma di "elica". Ma non finisce qui: hai anche un controllo del calore veramente efficace. Puoi passare in un attimo dalla bollitura alla cottura lenta senza dover spostare le pentole, oppure, se hai fretta, utilizzare la funzione potenza aggiuntiva per un riscaldamento super rapido. Inoltre grazie ai comandi intuitivi, facendo scorrere un dito sulla barra, puoi regolare il calore in maniera molto più precisa e rapida rispetto ai comandi touch control tradizionali.

The Professional Connection
Gli Chef devono poter cambiare velocemente le temperature perché cucinano ascoltando lo sfrigolare del cibo, controllandone l'aspetto e gustandone i sapori.

Modello in foto **EIV 83443**

Per ulteriori dettagli sui piani cottura ad induzione vai a **pagina 84** o visita il sito **electrolux.it**

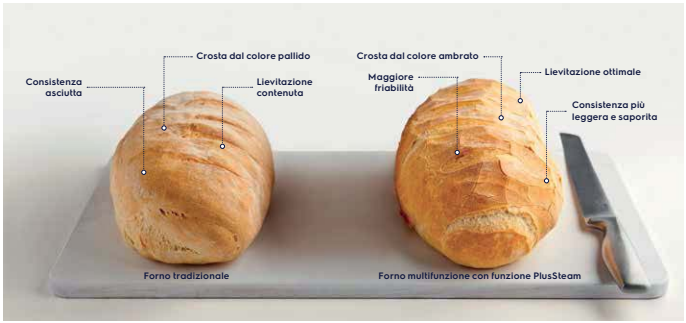
Croccante fuori, morbido dentro

Non c'è nulla di più invitante del delizioso profumo del pane appena sfornato che ti accoglie all'ingresso del panificio.

Come ottenere pane croccante fuori e morbido dentro?
Come mai il pane del tuo panettiere è sempre dorato e croccante all'esterno e morbido e leggero all'interno? Grazie al nuovo **forno multifunzione con funzione PlusSteam** di Electrolux, scoprirai il segreto per fare del pane che non avrà nulla da invidiare a quello del panificio di fiducia.

Oltre alla cottura tradizionale e ventilata, il **forno multifunzione** dispone della magica **funzione PlusSteam**. Attivabile al semplice tocco di un tasto, questa funzione aggiunge vapore durante il ciclo di cottura ventilata, dando al tuo pane una doratura croccante all'esterno e una deliziosa consistenza all'interno. Pane, panini e croissant usciranno dal tuo forno deliziosamente croccanti e perfettamente dorati. Tutti crederanno che tu li abbia appena acquistati in panificio!

Cucina con l'aggiunta del vapore
Cucinare il pane nel forno multifunzione con funzione PlusSteam fa la differenza rispetto a cuocerlo in un forno tradizionale. Non vogliamo che tu creda soltanto alle nostre parole e per questo motivo ti mostriamo i risultati di una prova pratica.
È l'immagine a parlare: il filone di pane cotto con l'aggiunta di un tocco di vapore grazie alla funzione **PlusSteam**, risulta più croccante all'esterno, con una consistenza morbida e leggera all'interno. Provare per credere.



La funzione PlusSteam in 5 semplici passaggi

1. Versa 100 ml di acqua nel fondo della cavità prima di accendere il forno
2. Seleziona la funzione Cottura Ventilata/PlusSteam e imposta la temperatura adatta alla ricetta
3. Premi il tasto PlusSteam per attivare il vapore e preriscalda il forno per 5 minuti
4. La spia sul tasto PlusSteam indica che la funzione vapore è attiva
5. Dopo 5 minuti di preriscaldamento, il forno raggiunge il giusto livello di umidità e potrai inserire l'impasto per la cottura

Non ti resta che farti avvolgere dal profumo del pane fresco.

Modello in foto **FQ 75 XEV**

Per maggiori dettagli sui forni PlusSteam, multifunzione con funzione **PlusSteam** vai alle **pagine 136 e 141** o visita il sito **electrolux.it**

Per un sapore straordinario, aggiungi il vapore

Il vapore abbinato al calore regala alle tue ricette un gusto ed un sapore sorprendente e straordinario. Oggi, questa tecnica di cottura può diventare il tuo delizioso segreto.

Il tuo delizioso segreto

Abbinare il vapore al calore ha aiutato molti ristoranti a conquistare le loro stelle Michelin.
La cottura a vapore delicato conserva i cibi morbidi e succosi dentro, mentre l'aria calda li rende croccanti e dorati fuori.

Una modalità di cottura non più riservata solo ai professionisti che possono disporre delle giuste attrezzature.
Il know-how professionale ora è arrivato anche a casa tua grazie alla gamma di forni CombiSteam.
Ti presentiamo: **CombiSteam Pro**, combinabile con il cassetto sottovuoto **CombiVac CombiSteam Deluxe** e **CombiSteam**.

Grande risultato, piccolo sforzo

Basta selezionare una delle funzioni a vapore del forno, ce ne sono tre fra cui scegliere, ed il gioco è fatto. Non potrebbe essere più facile preparare piatti tanto prelibati.
Oltre a cucinare a vapore, con i forni della gamma CombiSteam puoi arrostire, grigliare e cucinare a bassa temperatura, come un forno tradizionale.

A tutto vapore

I piatti cotti al vapore non solo sono deliziosi, ma anche incredibilmente sani. La cottura a vapore conserva fino al 50% in più delle vitamine e dei minerali rispetto ad altre modalità di cottura. Associando il vapore all'aria calda si dimezzano inoltre i tempi di cottura e si riducono i costi, perché si cucina a temperature più basse.

Lo sapevi che il vapore:

- Esalta i sapori.
- Mantiene i cibi morbidi ed evita che si secchino.
- Cucina in modo uniforme anche l'interno.
- Trattiene una maggiore quantità di nutrienti, vitamine e minerali.
- Utilizza meno grassi e olio per cucinare.
- Riduce i tempi di cottura fino al 20%.
- I profumi non si mescolano e si possono cucinare contemporaneamente più piatti.
- Non serve scongelare: si può mettere il cibo surgelato direttamente in forno.

Quanto vapore?

Livello del vapore	25% Vapore (Umidità bassa)	40% Vapore (Umidità media)	50% Vapore (Umidità elevata)	100% Vapore	VarioGuide	SousVide	Sensore di umidità
CombiSteam Pro	●	●	●	●	●	●	●
CombiSteam Deluxe	●		●	●	●		
CombiSteam	●						
Compact Range CombiSteam Deluxe	●		●	●	●		

The Professional Connection

La gamma di forni combinati a vapore CombiSteam porta a casa tua la cottura a vapore professionale che abbiamo sviluppato in decenni di collaborazione con gli Chef stellati di tutta Europa.

Gamma forni **CombiSteam**

Per ulteriori dettagli sulla gamma dei forni a vapore **CombiSteam** vai alla **pagina 122** o visita il sito **electrolux.it**

La cottura SousVide è semplice:

1. Prepara
Lava, taglia a pezzetti gli ingredienti; a piacere aggiungi sale, pepe e spezie

2. Sottovuoto
Sigilla gli ingredienti utilizzando l'apposita busta per il sottovuoto per conservare tutto il sapore

3. Cottura a vapore
Inserisci la busta nel forno CombiSteam Pro e seleziona la funzione SousVide

4. Sorprendi
Servi ai tuoi ospiti piatti dal sapore ancora più intenso

Un gusto più intenso

Ti sei mai chiesto come fanno i più rinomati Chef del mondo a creare sapori così puri e intensi? Ora anche tu potrai riproporre gli stessi sapori a casa tua utilizzando la loro stessa tecnica di cottura – SousVide.

Un viaggio nel gusto
Il pollo più "pollo", la carne più "carnosa"... immaginate piatti dal sapore così autentico, puro e intenso che ogni boccone sembrerà il primo. Cibo così buono da lasciare i vostri ospiti con il dubbio di trovarsi al tavolo di un ristorante stellato.

Il segreto è SousVide, la cottura sottovuoto, una tecnica usata da tempo dai migliori Chef stellati Michelin per ottenere risultati superbi da dedicare alla clientela più esigente. Electrolux porta ora nelle vostre cucine 90 anni di esperienza maturata fianco a fianco coi migliori Chef professionisti.

Sigilla, cuoci al vapore e gusta
Nella cucina SousVide gli ingredienti sono sigillati con erbe e sapori in un sacchetto sottovuoto e poi cucinati. In assenza di aria, le reazioni chimiche tra i sapori vengono esaltate al massimo. Grazie alle basse temperature di cottura, il cibo risulta inoltre incredibilmente tenero e succulento. Una volta infornato il tutto, potrete rilassarvi e intrattenere i vostri ospiti, sicuri di poterli sorprendere con i vostri piatti eccezionali.

The Professional Connection
Dalla nostra lunga collaborazione con gli Chef stellati di tutto il mondo, sappiamo che quello che più cercano è dare ai loro piatti un tocco unico ed un sapore straordinario.
Il forno CombiSteam Pro con il sistema di sigillatura SousVide è stato pensato con questo specifico obiettivo, e si basa su una tecnologia sviluppata per i professionisti più esigenti.

Modelli in foto **EOB 9956 XAX** e **EVD 14900 OX**

Per ulteriori dettagli sul forno **CombiSteam Pro**, vai a **pagina 122** o visita il sito **electrolux.it**

Sapori
senza tempo

Gli ingredienti più freschi. I sapori più vivaci. Piatti preparati con tempo e cura, preservati perfettamente per poterli gustare in qualsiasi momento durante la settimana.

Ti presentiamo il nuovo abbattitore di temperatura BlastChiller
Raffredda e congela ingredienti freschi o parzialmente cotti così rapidamente da "fermare il tempo" in modo efficace - anche i sapori più audaci e le trame più delicate mantengono la loro qualità come appena cotti.
La carne rimane succulenta. Le salse mantengono la loro profondità e il loro aroma. Le verdure trattengono le loro virtù. I tuoi piatti preferiti pronti in un attimo, come se non fossero mai stati raffreddati o congelati.

Sapore come appena preparato da freddo o congelato
Cuoci e raffredda come i professionisti per pasti semplici come appena preparati per aspetto e gusto. Il nostro abbattitore raffredda i cibi cotti in brevissimo tempo. Quindi, sia che tu li raffreddi per una settimana o li congeli per un massimo di 6 mesi, ora sarai in grado di conservare tutti gli aromi, i sapori e i valori nutrizionali dei tuoi piatti preferiti appena cucinati, pronti per quando li desideri.

Ingredienti preservati a lungo, naturalmente
Conserva la freschezza dei tuoi ingredienti come appena raccolti. Quelli che compri per dare vita alle tue normali ricette settimanali. L'abbattitore aiuta a mantenere tutte le vitamine e i minerali negli ingredienti crudi e nei cibi cotti. Quindi i tuoi piatti saranno ricchi di sapore e consistenza, naturalmente.

Raffredda in sicurezza subito dopo la cottura
Ora non c'è bisogno di lasciare raffreddare il cibo appena preparato prima di abbatterlo. Poiché il raffreddamento avviene così rapidamente, l'abbattitore previene la formazione di batteri e allo stesso tempo mantiene tutti i nutrienti, le vitamine e gli aromi. In questo modo puoi raffreddare i tuoi piatti direttamente dal piano cottura o dal forno in completa sicurezza.

Abbattitore di temperatura BlastChiller

1. I piatti precotti mantengono il sapore come appena preparati.
2. Conserva il cibo in modo sicuro mantenendone la qualità.
3. Non è necessario aspettare ore per raffreddare i cibi cotti prima di abbatterli.
4. Raffredda vino e Champagne in soli 15/20 minuti.
5. Crea facilmente parfait, sorbetti, granite e gelati multistrato.
6. Congela fino a 2 kg di cubetti di ghiaccio in soli 40/50 minuti.

Modello in foto **EAT1AX**

Ulteriori dettagli sull'abbattitore a **pagina 156** o visita il sito **electrolux.it**

Risultati di lavaggio sempre brillanti

Qualunque cosa carichi – dalle pentole più grandi e sporche ai cristalli più delicati – la lavastoviglie **RealLife®** garantisce la massima pulizia, per risultati sempre brillanti.

Si prende facilmente cura di ogni carico

La lavastoviglie **RealLife®** non risolve solo i problemi del lavaggio quotidiano. Grazie alla sua grande capacità e flessibilità può gestire qualsiasi carico, in ogni occasione.

Potrai scegliere tra il modello da 13 o 15 coperti. Nella versione da 15 coperti, il vassoio portaposate si trova nella parte superiore della lavastoviglie, permettendo così di avere maggior spazio nel cestello inferiore per caricare più stoviglie. I bicchieri vengono lavati delicatamente nel cesto superiore, mentre le pentole sono trattate con più energia in quello inferiore.

Raggiunge anche gli angoli più difficili

Grazie all'innovativo **Mulinello Satellitare**, la lavastoviglie **RealLife®** pulisce efficacemente anche i carichi più sporchi. A differenza dei mulinelli tradizionali, la sua doppia rotazione assicura la massima pulizia di tutte le stoviglie, anche quelle più difficili da raggiungere.

Non dovrai più lavare a mano i cristalli più delicati; gli speciali supporti **SoftGrip** sostengono in modo stabile i tuoi calici più preziosi per tutto il ciclo di lavaggio. Insieme ai supporti **SoftSpikes®**, che aumentano la stabilità dei bicchieri, ti consentono di ottenere brillanti risultati di lavaggio, garantendo la massima delicatezza.

Imposta il miglior ciclo di lavaggio in base al carico

Il programma intelligente **AutoFlex®** utilizza appositi sensori per determinare il livello di carico di **RealLife®** e il grado di sporco delle stoviglie e impostare poi il ciclo migliore per farle brillare. **AutoFlex®** è il programma automatico più preciso e con l'intervallo di temperatura più ampio (da 45 a 70 °C) per risultati di lavaggio superiori garantiti. Il risultato? Alte prestazioni di lavaggio, con minimi consumi di energia, acqua e tempo.

Modello in foto **TT 1014 R5**

Scegli tra i modelli da 13 e 15 coperti. Per ulteriori dettagli sulle lavastoviglie **RealLife®** vai alle **pagine 218-227** o visita il sito **electrolux.it**

La lavastoviglie che rivoluziona la cucina

Un nuovo modo di caricare i piatti in lavastoviglie, all'insegna della massima comodità.
La prima lavastoviglie al mondo con il cesto inferiore a sollevamento facilitato.

Con ComfortLift® l'after party è ancora più facile
Il party è finito e anche gli ultimi ospiti se ne sono andati. È stata una serata memorabile, ora non resta che caricare la lavastoviglie. Nella tua cucina Electrolux gli elettrodomestici dalla tecnologia intelligente si prendono cura di ogni tua esigenza in qualsiasi momento dell'avventura culinaria, anche quando sei alle prese con questa incombenza di fine giornata.

La lavastoviglie **ComfortLift®** dà un nuovo significato all'attività quotidiana di caricare e scaricare la lavastoviglie.

È la prima lavastoviglie che facilita l'accesso ai piatti grazie ad un meccanismo esclusivo che consente di sollevare delicatamente il cesto inferiore ad un'altezza più comoda.

Così puoi caricare i piatti in un attimo, per poi riportare il cesto nella sua posizione originaria, con un semplice e facile movimento.
Che si tratti di inserire in lavastoviglie una pila infinita di piatti dopo una festa con gli amici, o anche solo le tazze della colazione, questa innovazione tecnologica è così semplice e pratica che presto ti chiederai come hai potuto farne a meno.

Modello in foto **TT 2005 CL**

Per ulteriori dettagli sulla lavastoviglie **ComfortLift®** vai a **pagina 216** o visita il sito **electrolux.it**

Freschezza straordinaria Sapore più intenso

Quando prendi gli ingredienti per cucinare hai bisogno che siano i migliori possibili. Appena colti? No, freschi di frigo.

Sappiamo che il cibo fresco è sano e saporito, ma come mantenere freschi gli alimenti più delicati fino al momento di gustarli? Il problema nei frigoriferi No Frost tradizionali è che l'umidità è tenuta ad un livello troppo basso e il cibo si secca, perdendo sapore rapidamente.
Fino ad oggi l'alternativa era acquistare i cibi freschi ogni giorno.

Due volte più intelligente
I nostri frigocongelatori FreshPlus funzionano diversamente, con due sistemi di raffreddamento separati, uno per il frigo e l'altro per il congelatore.
La tecnologia TwinTech® garantisce nel vano frigo il clima ottimale per una freschezza che dura più a lungo, evitando allo stesso tempo la creazione di brina nel congelatore. Come si dice: due è meglio di uno.

Più freschi, più a lungo
Questa non è una frase pubblicitaria: FreshPlus è certificato dall'instituto indipendente SGS come il migliore per la conservazione della naturale freschezza dei cibi. Paragonato ai modelli No Frost tradizionali mantiene più a lungo la freschezza dei cibi freschi: i test dimostrano, per esempio, che i funghi restano freschi per ben sei giorni in più.

The Professional Connection
Tutti i nostri frigocongelatori FreshPlus sono dotati della tecnologia di raffreddamento TwinTech®, ispirata ai frigoriferi utilizzati nelle cucine dei ristoranti.

Modello in foto **FI 22/12 NDV**
Per ulteriori dettagli sui combinati **TwinTech® No Frost** vai a **pagina 256** o visita il sito **electrolux.it**

Servito a regola d'arte

Alla gente piace il vino, ma al vino come piace essere trattato? Chiedilo ad un sommelier oppure metti una bottiglia nella tua cantina per vino Electrolux.

Conservare il vino alla temperatura ideale e nelle giuste condizioni può fare la differenza quando si gusta un bicchiere di vino, bianco o rosso che sia. Fortunatamente, non è difficile da realizzare.

Cosa servire?
Le nostre cantine vino sanno quanto sia importante il vostro vino, sanno che i cambiamenti di temperatura e di luce possono dare luogo a reazioni chimiche all'interno della bottiglia. Bisogna saper mantenere le condizioni ideali, e per questo la cantina dispone di un controllo preciso della temperatura.

La porta in vetro e acciaio inox inoltre protegge le bottiglie dai raggi UV. Non importa quale sia il tuo vino preferito, la cantina vino Electrolux saprà prendersene cura.

Consigli dagli esperti
Gli intenditori del settore consigliano di servire il vino alle seguenti temperature:

- Champagne e vini frizzanti: da +6 a +8 °C
- Bianchi: da +10 a +12 °C
- Rosé: da +16 °C
- Rossi: da +16 a +19 °C

The Professional Connection
Nelle funzioni delle nostre cantine per vino potrete trovare tutto il sapere dei migliori sommelier. Il nostro sistema di raffreddamento evita persino le vibrazioni che potrebbero disturbare i sedimenti nella bottiglia e rovinare un buon vino. Mettetevi comodi e assaporate il piacere!

Modello in foto **ERW 1573 AOA**
Per ulteriori dettagli sulle cantine vino vai a **pagina 280** o visita il sito **electrolux.it**

Ogni cosa al posto giusto

Ti presentiamo i nuovi frigoriferi **CustomFlex®** di Electrolux che consentono di personalizzare completamente lo spazio in base alle proprie esigenze, grazie all'interno porta attrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili. Puoi così godere della massima flessibilità, organizzando la porta del frigorifero in totale libertà e sulla base delle tue necessità per trovare tutto, facilmente.

CustomFlex® è la migliore soluzione per conservare i tuoi ingredienti segreti. I contenitori sono facilmente removibili e possono essere portati dal frigorifero direttamente alla tavola!

Modello in foto **ENN 2854 AFW**

Per maggiori dettagli sui modelli **CustomFlex®** vai alle **pagine 254 e 259** o visita il sito **electrolux.it**

Suggerimento #1

Cipolle
Avvolgi le cipolle in carta da cucina e conservale in un contenitore sulla controporta per mantenerle fresche e asciutte.

Suggerimento #2

Formaggio a pasta molle
Conserva il formaggio a pasta molle nella sua confezione e all'interno di un contenitore per mantenere tutta la morbidezza.

Suggerimento #3

Fagiolini freschi
I fagiolini mantengono le loro proprietà ad una temperatura di 5-7°C. Conservali nel contenitore con la temperatura più appropriata.

Suggerimento #4

Fichi freschi
Per evitare che si rovinino, conservali avvolti nella pellicola trasparente all'interno di uno dei contenitori.

Piani cottura
Sapori straordinari, ogni giorno

Piani a gas

TouchSure 38
FlameLight 40
Gas on Glass 44
UltraFlat 52
Slim Profile 56
Quadro 67
Soft 67
Rustico 75
Domino 78

Piani ad induzione ed elettrici

Induzione 82
Elettrici 90

Piani cottura
Cosa c'è di nuovo

Scopri tutte le novità dei piani cottura Electrolux,
una gamma studiata per offrirti la massima flessibilità in cucina,
adattandosi al tuo modo di cucinare.

Risultati deliziosi, in totale sicurezza
Cucinare con il gas è una soluzione naturale e tradizionale, che piace ancora a molti Chef.

Con i nuovi piani cottura a gas **TouchSure** cucinare sarà ancora più intuitivo, grazie a funzioni avanzate ed integrate che ti garantiranno la sicurezza e la reattività tipiche dell'induzione mixate al piacere della fiamma.

Mentre i **comandi LED** luminosi presenti sul piano cottura a gas **FlameLight** mostrano chiaramente se e quali bruciatori sono accesi o spenti ed il relativo calore residuo.

Oggetti di design
La nostra gamma **Gas on Glass** ti permette di abbinare i piani cottura ai forni con la massima attenzione per ogni dettaglio estetico. Puoi scegliere tra superfici lucide e specchiate, luminose e bianche o sofisticate e scure, in completa sintonia con le tendenze cromatiche e materiche delle nuove cucine di oggi.

Minimo design, massimo stile
I nuovi piani **UltraFlat** sono costituiti da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm. Sono l'ideale per inserirsi nelle cucine più moderne e di tendenza, abbinabili con i lavelli dagli spessori più sottili, conferendo un'idea di linearità e pulizia.

Piani cottura Slim Profile
Nuova gamma di piani cottura a gas, progettati per inserirsi perfettamente in ambienti cucina moderni, in cui prevalgono atmosfere e materiali freddi e tecnologici. Una gamma completa per dimensioni, finiture, funzionalità e disposizione dei comandi, sia frontali sia laterali.

Si adatta a come cucini
Pentole e padelle possono essere di diverse misure. Per quale motivo non potrebbero essere altrettanto diversi i bruciatori del tuo piano a gas? Il nuovo piano a gas **BridgeBurner** dispone di speciali bruciatori semirapidi che puoi trasformare in un unico bruciatore molto più grande e potente. La soluzione ideale per utilizzare la pesciera o per grigliare, **BridgeBurner** ti dà la flessibilità di cucinare ciò che desideri, come vuoi tu.

Il piano offre 3 diverse modalità di cottura:

Opzione 01
BridgeBurner, per cucinare pietanze che richiedono la pesciera o lunghe casseruole.

Opzione 02
Due bruciatori semirapidi, ideali per l'abituale uso quotidiano[1].

Opzione 03
Plancha, perfetta per grigliare qualsiasi pietanza, tutto l'anno[2].

[1] I bruciatori semirapidi sono inclusi nel piano cottura BridgeBurner
[2] La Plancha richiede un pre-trattamento prima del primo utilizzo.
Per ulteriori informazioni, si consiglia di controllare il manuale d'uso.

Facilità di pulizia
Il trattamento **EasyClean**, assicura la massima facilità di pulizia e una costante brillantezza dell'acciaio, impedendo ai residui di cibo di attaccarsi. Per rimuovere rapidamente lo sporco, è sufficiente passare una spugna inumidita con acqua. La superficie trattata resta sempre brillante, senza macchie, graffi e ingiallimento, mantenendo il piano perfetto nel tempo.

Anche i piani ad induzione in vetroceramica assicurano operazioni di pulizia facili e veloci: la superficie del piano rimane sempre fredda anche quando è in funzione, consentendo di pulire immediatamente macchie di cibo o fuoriuscite di liquidi, evitando che si brucino o cristallizzino.

Facilità di installazione
Snap In è il nuovo sistema di fissaggio facilitato che consente di inserire in modo rapido e semplice il piano cottura a gas o ad induzione nel top della cucina. Grazie alle mollette autocentranti, è sufficiente posizionare il piano sul foro per una perfetta installazione.

Design unico ed innovativo
Innovazione non solo in termini di performance e tecnologia, ma anche in termini di design. Electrolux introduce una nuova gamma di piani ad induzione dall'estetica ricercata ed unica sul mercato, caratterizzata dalle moderne zone cottura "a mulino" **WindMill** design.

Infinite possibilità
I nostri piani cottura a induzione **Infinite** eliminano il vincolo di dover collocare la pentola solo sulla zona cottura della dimensione corrispondente. Oggi, al contrario, puoi mettere le pentole dove vuoi, indipendentemente dalla loro forma, per la massima flessibilità.

Hob²Hood
Regolare la ventilazione della cappa mentre si cucina può essere fonte di distrazione. Grazie alla alla funzione di connessione cappa-piano **Hob²Hood** potrai concentrarti esclusivamente sulla preparazione dei tuoi piatti, azionando il sistema di areazione e le luci della cappa direttamente dal piano*.

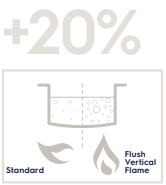
Ideale per la pesciera
Con la funzione **Bridge** potrai usare pentole più grandi, dalla forma rettangolare o ovale, posizionandole verticalmente fra due zone di cottura.

Assorbimento regolabile
I normali piani ad induzione hanno un assorbimento massimo di circa 7 kW.
Con i nuovi piani ad induzione Electrolux potrai regolare tu l'**assorbimento del piano** da **1,5 a 7,2 kW**.
Sono la soluzione ideale per gli impianti domestici italiani: evitano di far saltare il contatore e consentono di risparmiare allo stesso tempo energia.

* Tecnologia disponibile su modelli a gas o ad induzione selezionati. Le cappe da cucina e i piani cottura Electrolux compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo

Piani a gas
Cosa c'è da sapere

Flessibilità, stabilità e facilità di pulizia. Cucinare con i piani cottura a gas Electrolux non è mai stato così semplice. Risultati deliziosi, in totale sicurezza.



Bruciatori Flush VerticalFlame
Ispirato dalla collaborazione con i professionisti, il piano con bruciatori **Flush VerticalFlame** aggiunge un tocco di esclusività in cucina. Grazie alla fiamma che raggiunge direttamente il fondo della pentola, per una cottura più uniforme, si riducono i tempi ed i consumi di energia del 20% rispetto a quanto richiesto dalla normativa europea.

Bruciatori SpeedBurner
I nuovi bruciatori **SpeedBurner** combinano la loro struttura ed ergonomia tradizionale ad elevate prestazioni di cottura, garantendo maggior efficienza energetica fino al 20% in più; potrai preparare un piatto di pasta in tempi ancor più brevi e con costi contenuti.

Risultati professionali
Il potente bruciatore **Wok multicorona** è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate, per risultati paragonabili a quelle delle cucine professionali. Assicura tempi di riscaldamento brevi ed una migliore distribuzione del calore per una cottura più uniforme. Inoltre, la collocazione laterale **SideWok**, permette un utilizzo più facile ed ergonomico del piano, sia per lo spostamento delle pentole alte e pesanti, sia nel seguire le diverse fasi di cottura. Nella maggior parte dei piani presenti in gamma, indipendentemente dalla variante, la potenza sviluppata dai bruciatori raggiunge 4 kW.

Bruciatori Fiamma Pura
Migliorano il processo di combustione, garantendo una distribuzione della fiamma più uniforme e riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto ai limiti di legge.

Più spazio per creare
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che consente di avere un maggior spazio di cottura per pentole più larghe e di cucinare in modo più facile e sicuro.

Sicurgas
Un sistema di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma. È garantita così la massima sicurezza e praticità d'uso.

Una migliore stabilità e resistenza
Le speciali griglie in ghisa presenti in diverse estetiche e soluzioni (anche singole) sono caratterizzate da un design studiato per garantire la massima stabilità delle pentole e una durata del piano più lunga nel tempo.

Piani ad induzione
Cosa c'è da sapere

Rapidità, efficienza, sicurezza. I piani cottura ad induzione Electrolux sono l'alleato più affidabile e performante in cucina, a garanzia di risultati deliziosi.

Cucina in libertà

La tecnologia ad induzione scalda solo il fondo della pentola. Richiede pentole con un diametro minimo di 12 cm e fondo in materiale ferroso, come le comuni pentole in acciaio, in acciaio smaltato o in ghisa. Puoi usare anche la pesciera posizionandola verticalmente fra 2 zone di cottura.

Design unico ed innovativo

Quest'anno Electrolux introduce una nuova gamma che combina i vantaggi dati dalla tecnologia ad induzione ad un'estetica ricercata data dalle moderne zone cottura "a mulino" WindMill design.

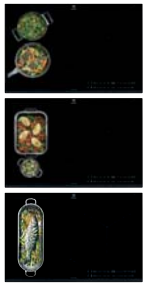
Comandi DirectAccess

Facendo scorrere il dito sopra la barra orizzontale, potrai impostare il calore che preferisci e il tuo piano cottura farà il resto.
I nostri piani offrono il miglior controllo insieme ad un risparmio di tempo.

Cinque motivi per scegliere l'induzione

1. **Estrema rapidità**: l'induzione scalda direttamente il fondo della pentola riducendo i tempi di cottura.
2. **Controllo**: puoi modificare il calore in modo preciso e istantaneo.
3. **Massima efficienza**: il calore viene generato direttamente sulla pentola, senza dispersioni.
4. **Facilità di pulizia**: il piano di cottura rimane freddo e se un liquido fuoriesce non c'è rischio che si bruci o cristallizzi.
5. **Sicurezza totale**: le zone cottura si attivano solo a contatto con la pentola e la superficie del piano resta fredda, perché il calore si genera solo sul fondo della pentola.

Funzione Bridge e FlexiBridge, per la massima flessibilità



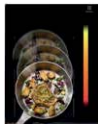
Utilizzo abituale:
Ideale con pentole e padelle di normali dimensioni.

Bridge, soluzione numero 1:
Ideale quando si utilizzano pentole di grandi dimensioni ed è possibile avvalersi di due aree contemporaneamente.

Bridge, soluzione numero 2:
Ideale quando si hanno pentole extralarge (come la plancha grill o la pesciera), per combinare tutti e due i segmenti.

PowerSlide

Sposta la pentola tra le tre zone a temperatura preimpostata per riscaldare velocemente (temperatura elevata), cucinare (temperatura media) o mantenere in caldo (temperatura minima), proprio come fanno gli Chef professionisti.



Riscalda velocemente
Temperatura elevata per riscaldare velocemente le pietanze.

Cucina a fuoco lento
Temperatura media costante per cuocere le pietanze.

Mantiene in caldo
Temperatura minima per mantenere in caldo le pietanze senza il rischio che si cuociano eccessivamente.

Installazione SlimFit

Non solo novità estetiche ma anche strutturali.
I nuovi piani ad induzione Electrolux presentano una piattaforma ancora più sottile e possono essere installati anche all'interno di piani di lavoro da 28 mm, senza dover prevedere l'areazione frontale e un divisore sottopiano.

Linea Ceramic Glass TouchSure

KGV 9539 IK

Piatti deliziosi con l'innovativo piano a gas TouchSure da 90 cm

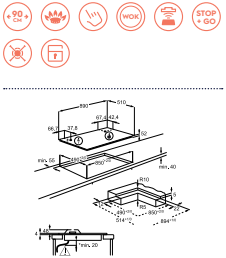
Controllo totale della fiamma
Il controllo elettronico Touch si attiva rapidamente e con precisione ad ogni tocco. Potrai così regolare la fiamma a tuo piacimento, per un controllo ed una sicurezza totali.

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Caratteristiche

- **Linea Ceramic Glass TouchSure**
- 5 fuochi gas - 90 cm
- Comandi **Touch Control**
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Funzione **Stop+Go**
- Contaminuti
- **Griglie in ghisa**
- Segnale acustico
- Spie di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino
- Sicurezza Sicurgas
- Possibilità di installare il piano anche a filo-top
- Estetica vetroceramica **nero**

Specifiche tecniche



KGV 9539 IK **€ 1.685,00**

Linea Ceramic Glass TouchSure

KGV 7539 IK

Piatti deliziosi con l'innovativo piano a gas TouchSure da 75 cm

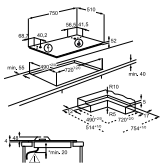
Controllo totale della fiamma
Il controllo elettronico Touch si attiva rapidamente e con precisione ad ogni tocco. Potrai così regolare la fiamma a tuo piacimento, per un controllo ed una sicurezza totali.

Un alleato intelligente
Il collegamento cappa-piano Hob²Hood, se lo desideri, attiva automaticamente le luci della cappa e l'aspirazione quando inizi a cucinare, consentendoti di concentrarti sulla preparazione dei tuoi piatti.

Caratteristiche

- **Linea Ceramic Glass TouchSure**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Comandi **Touch Control**
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Funzione **Stop+Go**
- Contaminuti
- **Griglie in ghisa**
- Segnale acustico
- Spie di calore residuo
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambino
- Sicurezza Sicurgas
- Possibilità di installare il piano anche a filo-top
- Estetica vetroceramica **nero**

Specifiche tecniche



KGV 7539 IK **€ 1.570,00**

KGV 9539 IK

Linea Gas on Glass FlameLight

PVN 95 FUOV

Risultati deliziosi in totale sicurezza

Benefit / Caratteristiche

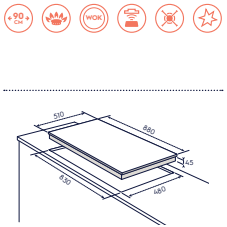
Visualizzazione a LED istantanea
Per consentirti di cucinare in sicurezza, abbiamo aggiunto due caratteristiche importanti.
Gli indicatori a LED FlameLight che segnalano se un bruciatore è acceso o spento e gli indicatori di calore residuo, che mostrano se le griglie sono ancora calde, dopo l'utilizzo.

Non lascerai mai il gas acceso
Questo piano cottura emette un allarme per avvisarti quando la manopola è accesa da tempo e, se hai accidentalmente lasciato il piano acceso, ti ricorda di spegnerlo.

Un alleato intelligente
Il collegamento cappa-piano Hob²Hood, se lo desideri, attiva automaticamente le luci della cappa e l'aspirazione quando inizi a cucinare, consentendoti di concentrarti sulla preparazione dei tuoi piatti.

- **Linea Gas on Glass FlameLight**
- **Indicatori a LED**
- 5 fuochi gas - 90 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Contaminuti
- Spie di calore residuo
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVN 95 FUOV	**€ 960,00**

PVN 95 FUOV

Linea Glass on Glass FlameLight

PVN 75 FUOV

Risultati deliziosi in totale sicurezza

Benefit / Caratteristiche

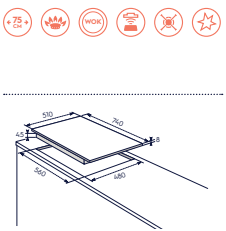
Visualizzazione a LED istantanea
Per consentirti di cucinare in sicurezza, abbiamo aggiunto due caratteristiche importanti. Gli indicatori a LED FlameLight che segnalano se un bruciatore è acceso o spento e gli indicatori di calore residuo, che mostrano se le griglie sono ancora calde, dopo l'utilizzo.

Non lascerai mai il gas acceso
Questo piano cottura emette un allarme per avvisarti quando la manopola è accesa da tempo e, se hai accidentalmente lasciato il piano acceso, ti ricorda di spegnerlo.

Un alleato intelligente
Il collegamento cappa-piano Hob²Hood, se lo desideri, attiva automaticamente le luci della cappa e l'aspirazione quando inizi a cucinare, consentendoti di concentrarti sulla preparazione dei tuoi piatti.

- **Linea Gas on Glass FlameLight**
- **Indicatori a LED**
- 5 fuochi gas – 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Contaminuti
- Spie di calore residuo
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVN 75 FUOV **€ 855,00**

Linea Gas on Glass FlameLight

PVN 64 FUOV

Risultati deliziosi in totale sicurezza

Benefit / Caratteristiche

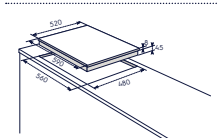
Visualizzazione a LED istantanea
Per consentirti di cucinare in sicurezza, abbiamo aggiunto due caratteristiche importanti. Gli indicatori a LED FlameLight che segnalano se un bruciatore è acceso o spento e gli indicatori di calore residuo, che mostrano se le griglie sono ancora calde, dopo l'utilizzo.

Non lascerai mai il gas acceso
Questo piano cottura emette un allarme per avvisarti quando la manopola è accesa da tempo e, se hai accidentalmente lasciato il piano acceso, ti ricorda di spegnerlo.

Un alleato intelligente
Il collegamento cappa-piano Hob²Hood, se lo desideri, attiva automaticamente le luci della cappa e l'aspirazione quando inizi a cucinare, consentendoti di concentrarti sulla preparazione dei tuoi piatti.

- **Linea Gas on Glass FlameLight**
- **Indicatori a LED**
- 4 fuochi gas – 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Contaminuti
- Spie di calore residuo
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche

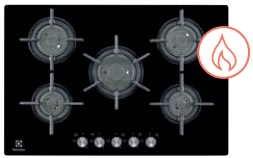


PVN 64 FUOV **€ 725,00**

Linea Gas on Glass - VerticalFlame

PVF 750 UON

Il piano a gas in cristallo temprato dal design esclusivo, facile da pulire ed estremamente efficiente



Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

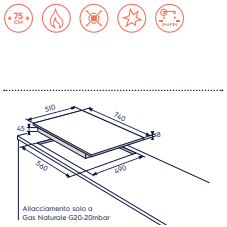
Alta efficienza energetica
Il nuovo bruciatore a filo VerticalFlame dirige la fiamma direttamente sul fondo della pentola, riducendo il tempo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

Maggiore stabilità e durata
Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, garantendo maggior stabilità e durata nel tempo.

- **Linea Gas on Glass da 8 mm**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopole nere finitura inox

PVF 750 UONS - estetica cristallo temprato **specchiante**/manopole nere finitura inox
PVF 750 UOB- estetica cristallo temprato **bianco**/manopole bianche finitura inox

Specifiche tecniche



PVF 750 UON	**€ 911,00**
PVF 750 UONS	**€ 911,00**
PVF 750 UOB	**€ 911,00**

PVF 750 UONS

PVF 750 UOB

Linea Gas on Glass - VerticalFlame

PVF 645 UOB

Il piano a gas in cristallo temprato dal design esclusivo, facile da pulire ed estremamente efficiente

Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

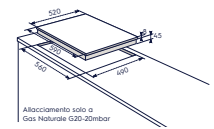
Più spazio per cucinare
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Alta efficienza energetica
Il nuovo bruciatore a filo VerticalFlame dirige la fiamma direttamente sul fondo della pentola, riducendo il tempo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

- **Linea Gas on Glass da 8 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar
- Estetica cristallo temprato **bianco**/ manopole bianche finitura inox

PVF 645 UON - estetica cristallo temprato **nero**/ manopole nere finitura inox
PVF 645 UONS - cristallo temprato **specchiante**/manopole nere finitura inox

Specifiche tecniche



PVF 645 UOB	**€ 770,00**
PVF 645 UON	**€ 770,00**
PVF 645 UONS	**€ 770,00**

PVF 645 UON

PVF 645 UONS

Linea Gas on Glass

PVN 752 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative

Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

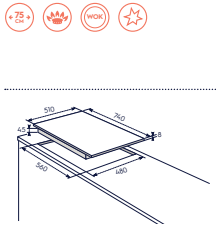
Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

- **Linea Gas on Glass**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

PVB 752 UOV - cristallo temprato **bianco**/manopole bianche con inserto inox
PVNS 752 UOV - cristallo temprato **specchiante**/manopole nere con inserto inox

Specifiche tecniche



PVN 752 UOV	**€ 770,00**
PVB 752 UOV	**€ 790,00**
PVNS 752 UOV	**€ 790,00**

PVB 752 UOV

PVNS 752 UOV

PVNS 752 UOV

Linea Gas on Glass

PVB 75 NUOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative

Benefit / Caratteristiche

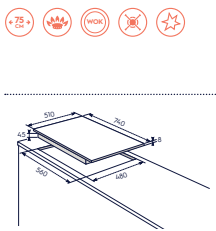
Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design in chiave moderna, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Maggiore stabilità e durata
Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, garantendo maggior stabilità e durata nel tempo.

- **Linea Gas on Glass**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **bianco**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVB 75 NUOV	**€ 790,00**

Linea Gas on Glass

PVB 646 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative

Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design in chiave moderna, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

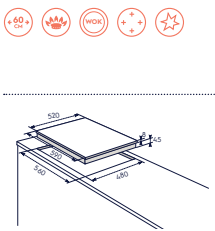
Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

- **Linea Gas on Glass**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **bianco**/ manopole finitura inox

PVN 646 UOV - cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVB 646 UOV	**€ 620,00**
PVN 646 UOV	**€ 600,00**

PVN 646 UOV

Linea Gas on Glass

PVB 642 UOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative

Benefit / Caratteristiche

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design in chiave moderna, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

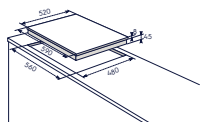
Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

- **Linea Gas on Glass**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **bianco**/ manopole finitura inox

PVNS 642 UOV - cristallo temprato **specchiante**/manopole finitura inox
PVN 642 UOV - cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVB 642 UOV	**€ 590,00**
PVNS 642 UOV	**€ 590,00**
PVN 642 UOV	**€ 580,00**

PVNS 642 UOV

PVN 642 UOV

Linea Gas on Glass

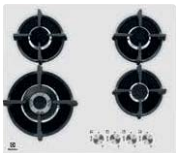
PVB 64 NUOV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design in chiave moderna, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Maggiore stabilità e durata
Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, garantendo maggior stabilità e durata nel tempo.

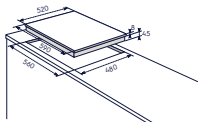
Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.



Caratteristiche

- **Linea Gas on Glass**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **bianco**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVB 64 NUOV	**€ 590,00**

Linea Gas on Glass

PVB 642 OV

Un design unico per le cucine più moderne ed innovative

Un oggetto di design
Il nuovo piano Gas on Glass è un vero e proprio oggetto di design in chiave moderna, che potrai pulire in modo semplice e veloce.

Un modo efficace per accendere la tua creatività
per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

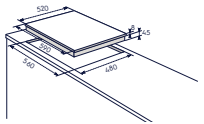
Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- **Linea Gas on Glass**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica cristallo temprato **bianco**/ manopole finitura inox

PVN 642 OV - cristallo temprato **nero**/ manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PVB 642 OV	**€ 530,00**
PVN 642 OV	**€ 520,00**

PVN 642 OV

Linea UltraFlat - VerticalFlame

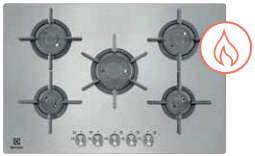
PQF 750 UOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Ultra piatto ed ultra elegante
Il piano è costruito su un unico foglio di acciaio inox per integrarsi perfettamente nelle cucine più moderne dal design minimalista.

Alta efficienza energetica
Il nuovo bruciatore a filo dirige la fiamma direttamente sul fondo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

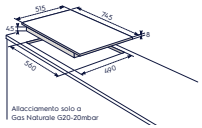
Maggior stabilità e durata
Le griglie in ghisa singole conferiscono al piano prestazioni professionali, maggior stabilità e durata nel tempo.



Caratteristiche

- **Linea UltraFlat Quadro da 8 mm**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PQF 750 UOX **€ 878,00**

Linea UltraFlat - VerticalFlame

PQF 645 UOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Ultra piatto ed ultra elegante
Il piano è costruito su un unico foglio di acciaio inox per integrarsi perfettamente nelle cucine più moderne dal design minimalista.

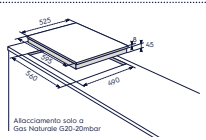
Più spazio per cucinare
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Alta efficienza energetica
Il nuovo bruciatore a filo dirige la fiamma direttamente sul fondo di cottura, consumando il 20% di energia in meno.

Caratteristiche

- **Linea UltraFlat Quadro da 8 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori **Flush VerticalFlame**
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Allacciamento solo a Gas Naturale G20-20mbar
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



PQF 645 UOX **€ 728,00**

PQF 750 UOX

Linea UltraFlat

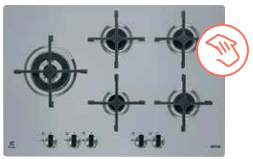
EGS 7658 SXX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile
Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

Facile da pulire
L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

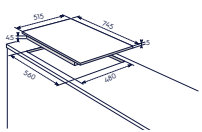
L'ideale per cotture rapide
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.



Caratteristiche

- **Linea Ultraflat da 5 mm**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore SideWok** multicorona
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGS 7658 SXX **€ 770,00**

Linea UltraFlat

EGU 7658 NOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile
Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

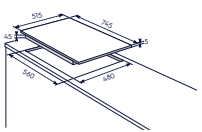
Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- **Linea Ultraflat da 5 mm**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGU 7658 NOX **€ 663,00**

Linea UltraFlat

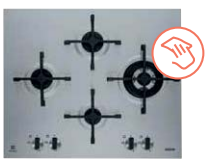
EGU 6648 LXX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Minimo design, massimo stile
Costituito da un'unica lastra di acciaio inox completamente piatta dal profilo di soli 5 mm, si inserisce perfettamente nelle cucine più moderne e di tendenza.

Facile da pulire
L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

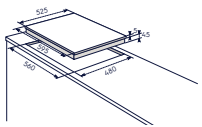
Più spazio per cucinare
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.



Caratteristiche

- **Linea Ultraflat da 8 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGU 6648 LXX **€ 685,00**

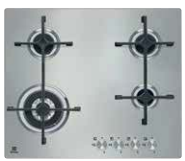
Linea UltraFlat

EGS 6648 NOX

Un design flat che risponde al trend minimalista di oggi

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

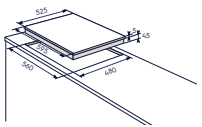
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.



Caratteristiche

- **Linea Ultraflat da 5 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie singole in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGS 6648 NOX **€ 578,00**

Linea Slim Profile 2.0 - BridgeBurner

EGH 7459 GOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri

Benefit / Caratteristiche

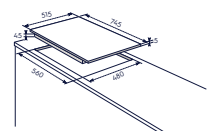
Si adatta al tuo modo di cucinare
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

Scopri sapori intensi
BridgeBurner è dotato di Plancha Grill posizionabile su due fuochi, per sfruttare maggiormente la distribuzione uniforme del calore. Perfetto per cucinare pesce, carne e asparagi.

L'ideale per cotture rapide
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

- **Linea Slim Profile 2.0 con BridgeBurner da 8 mm**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore SideWok** multicorona
- 1 bruciatore **BridgeBurner***
- **Plancha Grill** per cottura alla griglia inclusa
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGH 7459 GOX	**€ 865,00**

*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione.

Piano cottura BridgeBurner

Con trattamento EasyClean

EGH 7459 GOX

Linea Slim Profile - BridgeBurner

EGH 6349 GOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri

Benefit / Caratteristiche

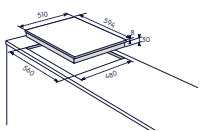
Si adatta al tuo modo di cucinare
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

Scopri sapori intensi
BridgeBurner è dotato di Plancha Grill posizionabile su due fuochi, per sfruttare maggiormente la distribuzione uniforme del calore. Perfetto per cucinare pesce, carne e asparagi.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

- **Linea Slim Profile da 8 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **1 bruciatore BridgeBurner**
- **Plancha Grill** per cottura alla griglia inclusa
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGH 6349 GOX	**€ 711,00**

*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione

Linea Slim Profile - BridgeBurner

EGH 6349 BOX

Il nuovo piano a gas BridgeBurner ti dà la flessibilità necessaria per cucinare tutto quello che desideri

Benefit / Caratteristiche

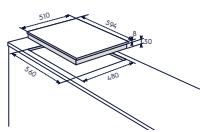
Si adatta al tuo modo di cucinare
I nuovi bruciatori BridgeBurner si possono trasformare in un'unica zona di cottura più grande.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

- **Linea Slim Profile da 8 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **1 bruciatore BridgeBurner**
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EGH 6349 BOX	**€ 505,00**

*Il primo bruciatore che unisce 2 zone cottura a gas. Sostituibile in alternativa con i 2 bruciatori semirapidi presenti all'interno della confezione

Linea Slim Profile 2.0 - EasyClean

KGS 7536 XX

Il piano cottura da 75 cm
con 5 fuochi per risultati deliziosi

Benefit / Caratteristiche

Design esclusivo
Slim Profile 2.0 è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

L'ideale per cotture rapide
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

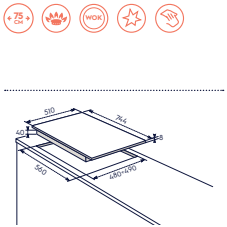
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox e dettaglio nero

KGS 7534 XX
- Griglie speciali in estetica nera

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL75K**

Specifiche tecniche



KGS 7536 XX	**€ 685,00**
KGS 7534 XX	**€ 621,00**
EHLSL75K	**€ 100,00**

KGS 7534 XX

Linea Slim Profile 2.0 - EasyClean

KGS 6436 XX

Il piano cottura da 60 cm
con 4 fuochi per risultati deliziosi

Benefit / Caratteristiche

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

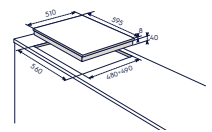
Facile da pulire
L'innovativo trattamento EasyClean impedisce ai residui di cibo di attaccarsi per la massima facilità di pulizia.

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox EasyClean**/manopole finitura inox e dettaglio nero

KGS 6434 XX
- Griglie speciali in estetica nera

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL60K**

Specifiche tecniche



KGS 6436 XX	**€ 578,00**
KGS 6434 XX	**€ 514,00**
EHLSL60K	**€ 95,00**

KGS 6434 XX

Linea Slim Profile 2.0

KGS 7566 SX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

L'ideale per cotture rapide
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

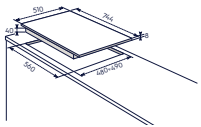
Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 5 fuochi gas – 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore SideWok** multicorona
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL75K**

Specifiche tecniche



KGS 7566 SX	**€ 600,00**
EHLSL75K	**€ 100,00**

Linea Slim Profile 2.0

KGS 7564 SX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

Design esclusivo
Slim Profile 2.0 è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

L'ideale per cotture rapide
Il potente bruciatore SideWok è l'ideale per ottenere cotture molto più rapide e per le preparazioni che richiedono una fiamma molto vivace.

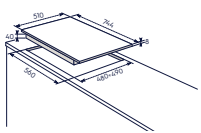
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 5 fuochi gas – 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore SideWok** multicorona
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL75K**

Specifiche tecniche



KGS 7564 SX	**€ 535,00**
EHLSL75K	**€ 100,00**

Linea Slim Profile 2.0

KGS 7536 SX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

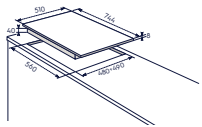
Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 5 fuochi gas – 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

KGS 7534 SX
- Griglie speciali in estetica nera

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL75K**

Specifiche tecniche



KGS 7536 SX	**€ 590,00**
KGS 7534 SX	**€ 525,00**
EHLSL75K	**€ 100,00**

KGS 7534 SX

Linea Slim Profile 2.0

KGS 7524 SX

Il piano cottura da 75 cm con 5 fuochi per risultati deliziosi

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

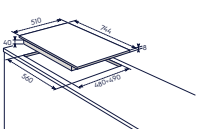
Design esclusivo
Slim Profile 2.0 è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 5 fuochi gas – 75 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL75K**

Specifiche tecniche



KGS 7524 SX	**€ 480,00**
EHLSL75K	**€ 100,00**

Linea Slim Profile 2.0

KGS 6456 SX

Il piano cottura da 60 cm con Speed Burner per risultati deliziosi

Più spazio per cucinare
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

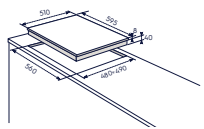
Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 4 fuochi gas – 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

KGS 6454 SX
- Griglie speciali in estetica nera

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL60K**

Specifiche tecniche



KGS 6456 SX	€ 510,00
KGS 6454 SX	€ 445,00
EHLSL60K	€ 95,00

KGS 6454 SX

Linea Slim Profile 2.0

KGS 6436 SX

Il piano cottura da 60 cm con Speed Burner per risultati deliziosi

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

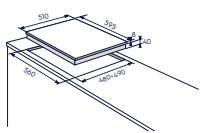
Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 4 fuochi gas – 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

KGS 6434 SX
- Griglie speciali in estetica nera

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL60K**

Specifiche tecniche



KGS 6436 SX	€ 500,00
KGS 6434 SX	€ 435,00
EHLSL60K	€ 95,00

KGS 6434 SX

Linea Slim Profile 2.0

KGS 6444 SX

Il piano cottura da 60 cm con Speed Burner per risultati deliziosi

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

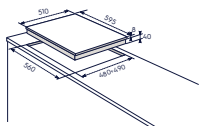
Più spazio per cucinare
CrossCook è una disposizione innovativa dei bruciatori che assicura maggior spazio per cucinare, in modo facile e sicuro, anche con pentole più larghe.

Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 4 fuochi gas – 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Disposizione bruciatori **CrossCook**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL60K**

Specifiche tecniche



KGS 6444 SX	€ 410,00
EHLSL60K	€ 95,00

Linea Slim Profile 2.0

KGS 6426 SX

Il piano cottura da 60 cm con Speed Burner per risultati deliziosi

Un modo efficace per accendere la tua creatività
La fiamma del bruciatore Speed Burner è progettata per raggiungere rapidamente il fondo di pentole e padelle, in modo veloce e potente, con un'efficienza maggiore del 20%.

Design esclusivo
Slim Profile 2.0 è la nuova linea di piani per un abbinamento perfetto nelle cucine più moderne ed eleganti.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie con speciale finitura ghisa studiate per la massima stabilità delle pentole.

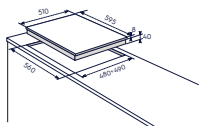
Caratteristiche

- **Linea Slim Profile 2.0 da 8 mm**
- 4 fuochi gas – 60 cm
- Bruciatori ad alta efficienza +20% **Speed Burner**
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

KGS 6424 SX
- Griglie speciali in estetica nera

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **EHLSL60K**

Specifiche tecniche



KGS 6426 SX	€ 465,00
KGS 6424 SX	€ 400,00
EHLSL60K	€ 95,00

KGS 6424 SX

Linea Slim Profile 2.0 con comandi laterali

PTL 641 V

Per la massima flessibilità di cottura

Benefit / Caratteristiche

Comandi laterali
Le manopole sono state disposte lateralmente, rimanendo fredde al tocco.

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50%, rispetto a quanto richiesto dalle normative.

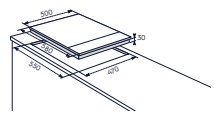
Facilità di installazione
Snap In è il nuovo sistema di fissaggio facilitato che consente di inserire, in modo rapido e semplice, il piano cottura nel top della cucina.

- **Linea Slim Profile 2.0 con comandi laterali**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **Terra di Francia**

PXL 641 V - estetica **inox**
PNL 641 V - estetica **nera**
PBL 641 V - estetica **bianca***

Disponibili come optional coperchio in vetro nero **LIDGB1** e coperchio bianco **LIDGW1*** per modello PBL 641 V

Specifiche tecniche



PTL 641 V	€ 321,00
PXL 641 V	€ 321,00
PNL 641 V	€ 321,00
PBL 641 V	€ 321,00
LIDGB1	€ 90,00
LIDGW1	€ 95,00

PXL 641 V

PNL 641 V

PBL 641 V

Linea Quadro

EHS 6940 HOX

Il piano cottura da usare giorno dopo giorno

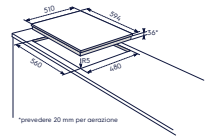
Un alleato affidabile
Il piano elettrico è lo strumento che viene in aiuto per cucinare qualsiasi portata.

Cottura più omogenea
La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore con tempi di cottura più rapidi.

Caratteristiche

- **Linea Quadro**
- 4 piastre elettriche - 60 cm
- Accensione integrata nella manopola
- Spia di funzionamento
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Specifiche tecniche



EHS 6940 HOX	€ 330,00

Linea Soft

PXL 631 V

Per la massima flessibilità di cottura

Cottura flessibile
La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore e tre bruciatori Fiamma Pura consentono una fiamma più uniforme nel rispetto dell'ambiente.

Comandi laterali
Le manopole sono state disposte lateralmente, rimanendo fredde al tocco.

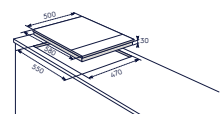
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- **Linea Soft**
- 3 fuochi gas e 1 piastra elettrica - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Spia di funzionamento piastra
- Estetica **inox**/manopole nere

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CONER60L/2**

Specifiche tecniche



PXL 631 V	€ 353,00
CONER60L/2	€ 71,00

Linea Soft

PX 960 UOV

Estrema flessibilità di cottura

Benefit / Caratteristiche

Largo 90 cm
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

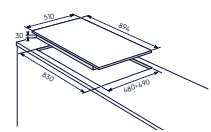
Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

- **Linea Soft**
- 6 fuochi gas - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S90N**

Specifiche tecniche



PX 960 UOV	**€ 631,00**
CO-S90N	**€ 110,00**

Linea Soft

PX 960 UV

Estrema flessibilità di cottura

PX 960 UV - PX 960 DUV

Benefit / Caratteristiche

Largo 90 cm
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

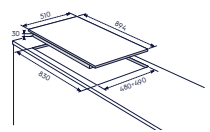
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- **Linea Soft**
- 6 fuochi gas - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

PX 960 DUV - estetica **inox** antigraffio/ manopole finitura inox
PB 960 UV - estetica **bianca**/manopole nere
PT 960 UV - estetica **terra di Francia**/ manopole nere

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S90N**

Specifiche tecniche



PX 960 UV	**€ 568,00**
PX 960 DUV	**€ 589,00**
PB 960 UV	**€ 568,00**
PT 960 UV	**€ 568,00**
CO-S90N	**€ 110,00**

PB 960 UV

PT 960 UV

Linea Soft

PX 750 UOV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

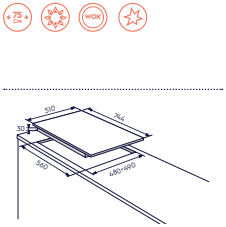
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- **Linea Soft**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

PX 750 OV
- Senza bruciatore Wok doppia corona

Disponibile come optional coperchio in vetro fumé **CO-S75N**

Specifiche tecniche



PX 750 UOV	**€ 546,00**
PX 750 OV	**€ 524,00**
CO-S75N	**€ 95,00**

PX 750 OV

PX 750 UOV

Linea Soft

PX 750 UV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

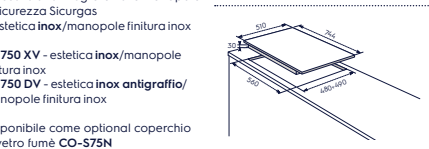
Caratteristiche

- **Linea Soft**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

PX 750 XV - estetica **inox**/manopole finitura inox
PX 750 DV - estetica **inox antigraffio**/manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S75N**

Specifiche tecniche



PX 750 UV	**€ 492,00**
PX 750 XV	**€ 460,00**
PX 750 DV	**€ 482,00**
CO-S75N	**€ 95,00**

PX 750 XV

Linea Soft

PN 750 UV

Il piano cottura da 75 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

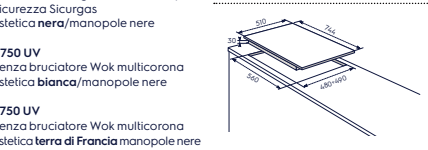
- **Linea Soft**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **nera**/manopole nere

PB 750 UV
- Senza bruciatore Wok multicorona
- Estetica **bianca**/manopole nere

PT 750 UV
- Senza bruciatore Wok multicorona
- Estetica **terra di Francia** manopole nere

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S75N**

Specifiche tecniche



PN 750 UV	**€ 482,00**
PB 750 UV	**€ 482,00**
PT 750 UV	**€ 482,00**
CO-S75N	**€ 95,00**

PT 750 UV

PB 750 UV

Linea Soft

PX 640 UV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

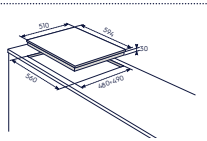
Caratteristiche

- **Linea Soft**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

PT 640 UV - estetica **terra di Francia**/manopole nere

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S60N**

Specifiche tecniche



PX 640 UV	**€ 407,00**
PT 640 UV	**€ 407,00**
CO-S60N	**€ 90,00**

PT 640 UV

Linea Soft

PX 640 UOV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Una migliore stabilità e resistenza
Griglie in ghisa dal nuovo design studiato per la massima stabilità delle pentole.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

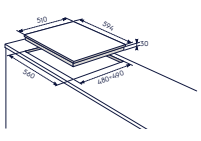
Caratteristiche

- **Linea Soft**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

PX 640 OV
- Senza bruciatore Wok multicorona

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S60N**

Specifiche tecniche



PX 640 UOV	**€ 460,00**
PX 640 OV	**€ 439,00**
CO-S60N	**€ 90,00**

PX 640 OV

Linea Soft

PX 640 XV

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

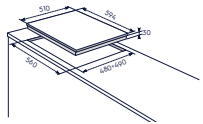
Caratteristiche

- **Linea Soft**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

PX 640 DV - estetica **inox antigraffio**/ manopole finitura inox

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S60N**

Specifiche tecniche



PX 640 XV	**€ 375,00**
PX 640 DV	**€ 407,00**
CO-S60N	**€ 90,00**

Linea Soft

PN 640 V

Il piano cottura da 60 cm per le cucine dalle linee morbide e volumi arrotondati

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

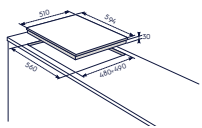
Caratteristiche

- **Linea Soft**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **nera**/manopole nere

PB 640 V - estetica **bianca**/manopole nere
PT 640 V - estetica **terra di Francia** manopole nere

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S60N**

Specifiche tecniche



PN 640 V	**€ 364,00**
PB 640 V	**€ 364,00**
PT 640 V	**€ 364,00**
CO-S60N	**€ 90,00**

PB 640 V

PT 640 V

Linea Rustico

PS 960 RUV

Estrema flessibilità di cottura

Benefit / Caratteristiche

Largo 90 cm
Dotato di 6 bruciatori, consente di unire i due fuochi centrali in una zona cottura più ampia, l'ideale per le pentole grandi o la pesciera.

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

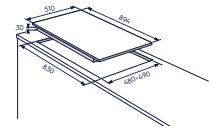
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- **Linea Rustico**
- 6 fuochi gas - 90 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **sabbia**/manopole finitura bronzo

PN 960 RUV - estetica **nero ghisa**/ manopole finitura bronzo

Disponibile come optional coperchio in vetro fumé **CO-S90N**

Specifiche tecniche



PS 960 RUV	**€ 568,00**
PN 960 RUV	**€ 568,00**
CO-S90N	**€ 110,00**

PN 960 RUV

Linea Rustico

PS 750 RUOV

Il piano cottura da 75 cm
per le cucine più tradizionali

PBA 750 RUOV

PN 750 RUOV

PR 750 RUOV

Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- **Linea Rustico**
- 5 fuochi gas - 75 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **sabbia**/manopole finitura bronzo

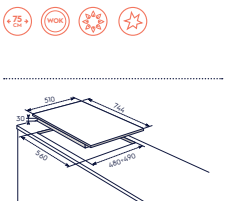
PBA 750 RUOV - estetica **bianco antico**/ manopole finitura bronzo
PN 750 RUOV - estetica **nero** ghisa/ manopole finitura bronzo
PR 750 RUOV -estetica **rame**/ manopole finitura bronzo

PS 750 RUV - estetica **sabbia**/ manopole finitura bronzo
- **Griglie speciali in estetica nera**

PN 750 RUV - estetica **nero** ghisa/ manopole finitura bronzo
- **Griglie speciali in estetica nera**

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S75N**

Specifiche tecniche



PN 750 RUOV	**€ 556,00**
PBA 750 RUOV	**€ 556,00**
PS 750 RUOV	**€ 556,00**
PR 750 RUOV	**€ 556,00**
PS 750 RUV	**€ 503,00**
PN 750 RUV	**€ 503,00**
CO-S75N	**€ 95,00**

PS 750 RUV

PN 750 RUV

Linea Rustico

PR 640 RUOV

Il piano cottura da 60 cm
per le cucine più tradizionali

PS 640 RUOV

PBA 640 RUOV

PN 640 RUOV

Benefit / Caratteristiche

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wokè l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

- **Linea Rustico**
- 4 fuochi gas - 60 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciali in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **rame**/manopole finitura bronzo

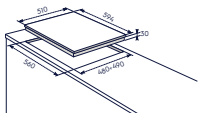
PS 640 RUOV - estetica **sabbia**/ manopole finitura bronzo
PBA 640 RUOV - estetica **bianco antico**/ manopole finitura bronzo
PN 640 RUOV - estetica **nero**/ manopole finitura bronzo

PS 640 RUV - estetica **sabbia**/ manopole finitura bronzo
- **Griglie speciali in estetica nera**

PN 640 RUV - estetica **nero ghisa**/ manopole finitura bronzo
- **Griglie speciali in estetica nera**

Disponibile come optional coperchio in vetro fumè **CO-S60N**

Specifiche tecniche



PR 640 RUOV	**€ 482,00**
PS 640 RUOV	**€ 482,00**
PBA 640 RUOV	**€ 482,00**
PN 640 RUOV	**€ 482,00**
PS 640 RUV	**€ 428,00**
PN 640 RUV	**€ 428,00**
CO-S60N	**€ 90,00**

PS 640 RUV

PN 640 RUV

Linea Domino Quadro

PQX 310 UV

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

Risultati professionali
Il potente bruciatore tripla corona è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

PQX 310 UV

PQX 320 V

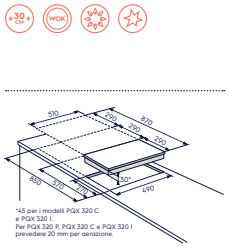
Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- 1 fuoco gas - 30 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie speciale in estetica nera**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- Estetica **inox**

PQX 320 V
- 2 fuochi gas

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

PQX 310 UV	**€ 193,00**
PQX 320 V	**€ 203,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

PQX 320 C

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

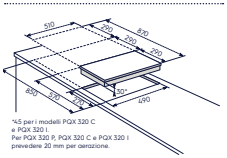
Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- Vetroceramica elettrico - 30 cm
- **Assorbimento massimo 2,9 kW**
- **2** zone di cottura
- Potenza regolabile su 6 livelli
- Spia di funzionamento
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

PQX 320 C	**€ 342,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

PQX 320 P

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

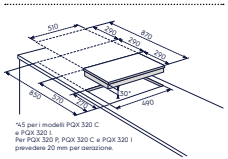
Cottura più omogenea
La piastra elettrica garantisce una distribuzione ottimale del calore con tempi di cottura più rapidi.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- 2 piastre elettriche 30 cm
- Accensione integrata nella manopola
- Regolazione della temperatura su 6 livelli
- Spia di funzionamento
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

PQX 320 P	**€ 171,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

PQX 320 I

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

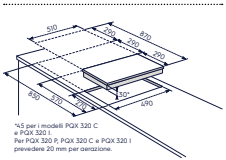
Risultati professionali
Con l'induzione si possono effettuare le cotture più delicate, come far sciogliere il cioccolato, o alla massima potenza, per far bollire l'acqua in poco tempo.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- Vetroceramica ad induzione - 30 cm
- **Assorbimento massimo 3,2 kW**
- **2** zone di cottura
- Potenza regolabile su 9 livelli
- Spia di funzionamento
- Estetica **inox**/manopole finitura inox

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



*45 per i modelli PQX 320 C e PQX 320 I.
Per PQX 320 P, PQX 320 C e PQX 320 I prevedere 20 mm per aerazione.

PQX 320 I	**€ 460,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

EGC 3322 NVK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

Bruciatori Fiamma Pura
Consentono una distribuzione della fiamma più uniforme, riducendo l'emissione di sostanze nocive del 50% rispetto a quanto richiesto dalle normative.

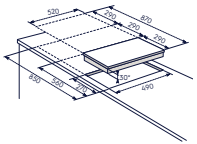
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- 2 fuochi gas - 30 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopola finitura inox

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



EGC 3322 NVK	**€ 385,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

EHF 3320 NOK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione

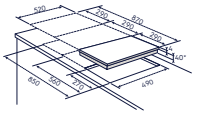
Funzione Stop+Go
Ti permette di interrompere brevemente la cottura con un semplice tocco.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- **Vetroceramica elettrico - 30 cm**
- **Assorbimento massimo 2,9 kW**
- **2** zone cottura di cui una a doppio circuito
- Controllo elettronico con comandi **Touch Control**
- Display digitale
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazione di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spia calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



*Per i modelli EHF 3320 NOK e EHH 3320 NOK prevedere 20 mm per aerazione.

EHF 3320 NOK	**€ 407,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

EGC 3313 NVK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

Risultati professionali
Il potente bruciatore Wok è l'ideale per le preparazioni che richiedono temperature elevate.

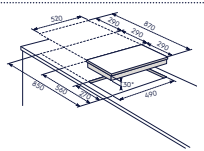
Sicurezza Sicurgas
Interrompe l'erogazione del gas nel caso di spegnimento accidentale della fiamma.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- 1 fuoco gas - 30 cm
- Bruciatori Fiamma Pura
- **1 bruciatore Wok** multicorona
- **Griglie in ghisa**
- Accensione integrata nella manopola
- Sicurezza Sicurgas
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica cristallo temprato **nero**/ manopola finitura inox

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



EGC 3313 NVK	**€ 364,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Linea Domino Quadro

EHH 3320 NOK

Domino ti offre la libertà di rendere qualsiasi spazio della tua cucina ancora più tuo

Ottimi risultati, in tempi dimezzati
Con l'induzione si possono effettuare le cotture più delicate, come far sciogliere il cioccolato, o alla massima potenza, per far bollire l'acqua in poco tempo.

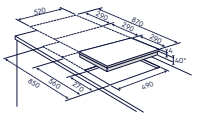
Funzione Stop+Go
Ti permette di interrompere brevemente la cottura con un semplice tocco.

Caratteristiche

- **Linea Domino Quadro**
- **Vetroceramica** ad **induzione - 30 cm**
- **Assorbimento massimo 3,6 kW**
- **2** zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **Touch Control**
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Display digitale
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazione di cottura
- Contaminuti
- Programmatore fine cottura
- Spia calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Disponibile come optional staffa di fissaggio per incasso su foro unico (1 ogni 2 domino) **KITDOMINO**

Specifiche tecniche



*Per i modelli EHF 3320 NOK e EHH 3320 NOK prevedere 20 mm per aerazione.

EHH 3320 NOK	**€ 478,00**
KITDOMINO	**€ 24,00**

Induzione - Linea InfinitePro®

EIV 9467

Il piano cottura ad induzione da 90 cm degli Chef professionisti

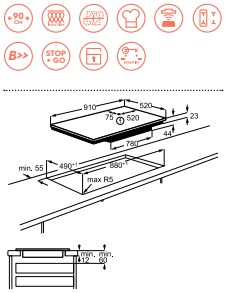
Benefit / Caratteristiche

Cottura professionale
Sposta le pentole anzichè regolare il livello di potenza. La nuova funzione PowerSlide permette di avere tre zone cottura con diversi livelli predefiniti di temperatura (ad esempio molto caldo, caldo, mantenimento in caldo).

La zona cottura si espande ad un semplice tocco
Quando devi cucinare grandi quantità di cibo oppure semplicemente usare pentole più grandi per una cena un evento speciale, la funzione Bridge unisce due zone cottura creandone una più ampia, lasciandoti la possibilità di regolare la temperatura e i tempi delle due zone cottura unite.

- **Vetroceramica** ad **induzione InfinitePro®** con **WindMill design – 90 cm**
- **Assorbimento massimo da 11 kW**
- **6** zone cottura **Infinite**
- Funzione **PowerSlide**
- Funzione **Triple Bridge**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Roadrunner**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- **Connessione trifase**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



EIV 9467	**€ 2.150,00**

EIV 9467

Induzione - Linea Infinite

EIT 81443

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

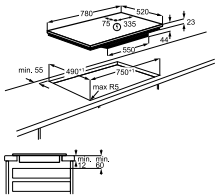
Libera la tua creatività
Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Cucina senza distrazioni
Grazie alla connessione cappa-piano Hob²Hood, la cappa si attiverà automaticamente all'accensione del piano per mantenere l'ambiente cucina fresco e lasciarti cucinare in libertà.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione** con **WindMill design – 80 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- 4 zone cottura **Infinite**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



EIT 81443	**€ 1.165,00**

Induzione - Linea Infinite Bridge

EIV 83443

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Funzione potenza aggiuntiva
Potrai portare rapidamente ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

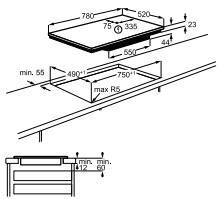
Cucina senza distrazioni
Grazie alla connessione cappa-piano Hob²Hood, la cappa si attiverà automaticamente all'accensione del piano per mantenere l'ambiente cucina fresco e lasciarti cucinare in libertà.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione** con **WindMill design - 80 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura **Infinite**
- Funzione **Bridge**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

EIV 83443 BW - estetica **bianca**

Specifiche tecniche



EIV 83443	**€ 1.060,00**
EIV 83443 BW	**€ 1.100,00**

EIV 83443 BW

EIV 83443

Induzione

LIT 81443

Regola tu l'assorbimento massimo

Benefit / Caratteristiche

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

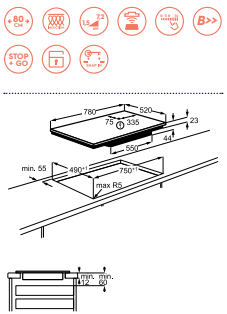
Funzione potenza aggiuntiva
Potrai portare rapidamente ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

Cucina senza distrazioni
Grazie alla connessione cappa-piano Hob²Hood, la cappa si attiverà automaticamente all'accensione del piano per mantenere l'ambiente cucina fresco e lasciarti cucinare in libertà.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione – 80 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



LIT 81443 **€ 985,00**

Induzione - Infinite FlexiBridge

EIV 65443

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

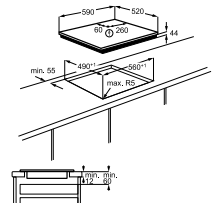
Libera la tua creatività
Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia
Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione** con **WindMill design – 60 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura **Infinite**
- Funzione **PowerSlide**
- Funzione **FlexiBridge**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



EIV 65443 **€ 1.191,00**

Induzione - Linea Infinite

KIV 64463

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

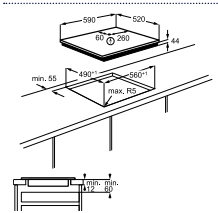
Libera la tua creatività
Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia
Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione** con **WindMill design – 60 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura **Infinite**
- Funzione **Bridge**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Rotary Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



KIV 64463 **€ 1.145,00**

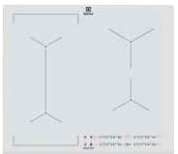
Induzione - Infinite Bridge

EIV 63443 BW

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

Libera la tua creatività
Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia
Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

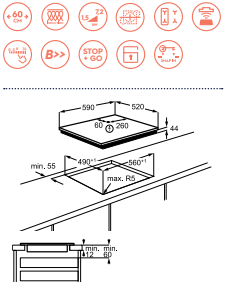


Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione** con **WindMill design – 60 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura **Infinite**
- Funzione **Bridge**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **bianca**

EIV 63443 - estetica **nera**

Specifiche tecniche



EIV 63443 BW	**€ 995,00**
EIV 63443	**€ 975,00**

EIV 63443

Induzione - Infinite Bridge

EIV 63443 X

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

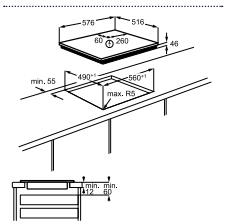
Libera la tua creatività
Con le nuove zone di cottura Infinite, sei libero di utilizzare pentole di qualsiasi forma. Basta posizionare la pentola sopra la croce.

Una zona cottura più ampia
Con la funzione Bridge hai la possibilità di unire le 2 zone cottura Infinite in una più ampia. Ideale per l'uso della pesciera e pentole rettangolari.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione** con **WindMill design – 60 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura **Infinite**
- Funzione **Bridge**
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **Slider Touch**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**/cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



EIV 63443 X	**€ 940,00**

Induzione

LIT 60433

Regola tu l'assorbimento massimo

L'ideale per gli impianti italiani
Regola l'assorbimento del piano da 1,5 a 7,2 kW.

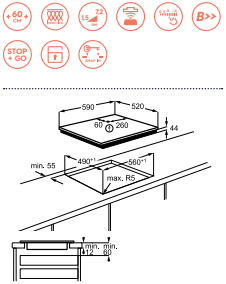
Funzione potenza aggiuntiva
Potrai portare rapidamente ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

Cucina senza distrazioni
Grazie alla connessione cappa-piano Hob²Hood, la cappa si attiverà automaticamente all'accensione del piano per mantenere l'ambiente cucina fresco e lasciarti cucinare in libertà.

Caratteristiche

- **Vetroceramica** ad **induzione – 60 cm**
- **Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW**
- **4** zone cottura
- **Connessione** cappa-piano **Hob²Hood**
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



LIT 60433	**€ 890,00**

Induzione

KTI 6430 E

Assorbimento massimo 3,0 kW

L'ideale per gli impianti italiani
Evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

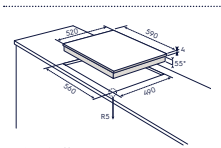
Estremamente rapido
L'induzione scalda direttamente il fondo della pentola, riducendo notevolmente i tempi di cottura.

Risparmia tempo
Con la funzione potenza aggiuntiva potrai raggiungere più velocemente temperature elevate, ideale per portare ad ebollizione un'elevata quantità d'acqua.

Caratteristiche

- **Vetroceramica ad induzione - 60** cm
- **Assorbimento massimo 3,0 kW**
- **4** zone cottura
- Controllo elettronico con comandi **Touch Control**
- Display digitale
- Funzione **potenza aggiuntiva**
- Blocco impostazioni di cottura
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



*prevedere 20 mm per aerazione

KTI 6430 E	**€ 624,00**

Vetroceramica elettrico Keramik

KT 8421 XE

Il piano facile da pulire

Benefit / Caratteristiche

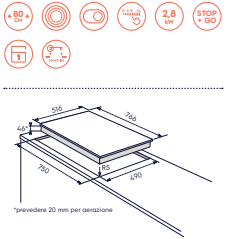
Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

L'ideale per gli impianti italiani
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

Rapido e preciso
Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

- **Vetroceramica elettrico Keramik - 80 cm**
- **Assorbimento massimo 2,8 kW**
- **4** zone cottura di cui 1 a triplo circuito, 1 a doppio circuito, 1 estensibile
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**/cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



KT 8421 XE **€ 921,00**

Vetroceramica elettrico Keramik

KT 6421 XE

Il piano facile da pulire

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

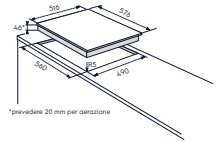
L'ideale per gli impianti italiani
Con un assorbimento massimo di 2,8 kW, evita di far saltare il contatore, risparmiando allo stesso tempo energia.

Rapido e preciso
Con DirectAccess basta sfiorare i comandi per regolare la potenza erogata.

Caratteristiche

- **Vetroceramica elettrico Keramik - 60 cm**
- **Assorbimento massimo 2,8 kW**
- **4** zone cottura di cui 1 a triplo circuito e 1 estensibile
- Controllo elettronico con comandi **DirectAccess**
- Display digitale
- Riscaldamento rapido automatico
- Funzione **Stop+Go**
- Blocco impostazioni di cottura
- Contaminuti
- **Programmatore fine cottura**
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**/cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



KT 6421 XE **€ 803,00**

Vetroceramica elettrico

KT 6400 X

Il piano facile da pulire

Una superficie completamente liscia
Realizzato in vetroceramica, è molto facile da pulire e offre un comodo appoggio quando non è in funzione.

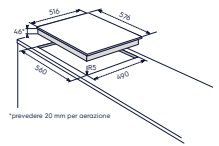
Nessun rischio di possibili scottature
Le spie sul piano indicano il calore residuo di ciascuna zona cottura fino a quando la temperatura non scende sotto il livello di sicurezza.

Sicurezza bambini
Blocca il funzionamento del piano. Ideale per evitare che i bambini giocando con i tasti possano accendere accidentalmente il piano.

Caratteristiche

- **Vetroceramica elettrico - 60 cm**
- **Assorbimento massimo 6,5 kW**
- **4** zone cottura
- Controllo elettronico **Touch Control**
- Display digitale
- Spie calore residuo
- Sicurezza bambino
- Spegnimento automatico temporizzato
- **Sistema di installazione facilitata Snap In**
- Estetica **nera**/cornice ribassata inox

Specifiche tecniche



KT 6400 X **€ 570,00**

Linea Ceramic Glass

90 cm

Pag. 38
KGV 9539 IK
TouchSure

Pag. 40
PVN 95 FUOV
FlameLight

Linea Quadro

30 cm

Pag. 78
PQX 310 UV

Pag. 78
PQX 320 V

Pag. 78
PQX 320 P
2 piastre el.

Pag. 79
PQX 320 C
elettrico

Pag. 79
PQX 320 I
elettrico

Pag. 80
EGC 3322 NVK

Pag. 80
EGC 3313 NVK

Pag. 81
EHF 3320 NOK
Assorb. max 2,9 kW

Pag. 81
EHH 3320 NOK
Assorb. max 3,6 kW

Linea Slim Profile 2.0

75 cm

Pag. 38
KGV 7539 IK
TouchSure

Pag. 42
PVN 75 FUOV
FlameLight

Pag. 56
EGH 7459 GOX
EasyClean,
BridgeBurner/Plancha

Pag. 60
KGS 7536 XX
EasyClean

Pag. 60
KGS 7334 XX
EasyClean

Pag. 62
KGS 7566 SX

Pag. 62
KGS 7564 SX

Pag. 63
KGS 7536 SX

Pag. 63
KGS 7534 SX

Pag. 63
KGS 7524 SX

Linea UltraFlat

Pag. 52
PQF 750 UOX
Flush VerticalFlame

Pag. 54
EGS 7658 SXX
EasyClean

Pag. 55
EGU 7658 NOX

Linea Gas on Glass

Pag. 44
PVF 750 UON
Flush VerticalFlame

Pag. 44
PVF 750 UONS
Flush VerticalFlame

Pag. 44
PVF 750 UOB
Flush VerticalFlame

Pag. 46
PVN 752 UOV

Pag. 46
PVB 752 UOV

Pag. 46
PVNS 752 UOV

Pag. 48
PVB 75 NUOV

60 cm

Pag. 43
PVN 64 FUOV
FlameLight

Pag. 58
EGH 6349 GOX
EasyClean,
BridgeBurner/Plancha

Pag. 59
EGH 6349 BOX
EasyClean,
BridgeBurner

Pag. 60
KGS 6436 XX
EasyClean

Pag. 60
KGS 6434 XX
EasyClean

Pag. 64
KGS 6456 SX

Pag. 64
KGS 6454 SX

Pag. 64
KGS 6444 SX

Pag. 65
KGS 6436 SX

Pag. 65
KGS 6434 SX

Pag. 65
KGS 6426 SX

Pag. 65
KGS 6424 SX

Pag. 52
PQF 645 UOX
Flush VerticalFlame

Pag. 54
EGU 6648 LXX
EasyClean

Pag. 55
EGS 6648 NOX

Pag. 45
PVF 645 UOB
Flush VerticalFlame

Pag. 45
PVF 645 UON
Flush VerticalFlame

Pag. 45
PVF 645 UONS
Flush VerticalFlame

Pag. 49
PVB 646 UOV

Pag. 49
PVN 646 UOV

Pag. 50
PVB 642 UOV

Pag. 50
PVNS 642 UOV

Pag. 50
PVN 642 UOV

Pag. 51
PVB 64 NUOV

Pag. 51
PVB 642 OV

Pag. 51
PVN 642 OV

Linea Soft

90 cm

Pag. 68
PX 960 UOV

Pag. 69
PX 960 UV

Pag. 69
PX 960 DUV
Antigraffio

Pag. 69
PB 960 UV

Pag. 69
PT 960 UV

75 cm

Pag. 70
PX 750 UOV

Pag. 70
PX 750 OV

Pag. 72
PX 750 UV

Pag. 72
PX 750 XV

Pag. 72
PX 750 DV
Antigraffio

Pag. 72
PN 750 UV

Pag. 72
PB 750 UV

Pag. 72
PT 750 UV

60 cm

Pag. 66
PTL 641 V

Pag. 66
PXL 641 V

Pag. 66
PNL 641 V

Pag. 66
PBL 641 V

Pag. 67
PXL 631 V
Piastra elettrica

Pag. 73
PX 640 UV

Pag. 73
PT 640 UV

Pag. 73
PX 640 UOV

Pag. 73
PX 640 OV

Pag. 74
PX 640 XV

Pag. 74
PX 640 DV
Antigraffio

Pag. 74
PN 640 V

Pag. 74
PB 640 V

Pag. 74
PT 640 V

Linea Quadro

60 cm - Piastre elettriche

Pag. 67
EHS 6940 HOX

Linea Rustico

90 cm

Pag. 75
PS 960 RUV

Pag. 75
PN 960 RUV

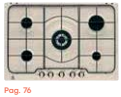
75 cm

Pag. 76
PS 750 RUOV

Pag. 76
PBA 750 RUOV

Pag. 76
PN 750 RUOV

Pag. 76
PR 750 RUOV


Pag. 76
PS 750 RUV

Pag. 76
PN 750 RUV

60 cm

Pag. 77
PR 640 RUOV

Pag. 77
PS 640 RUOV

Pag. 77
PBA 640 RUOV

Pag. 77
PN 640 RUOV

Pag. 77
PS 640 RUV

Pag. 77
PN 640 RUV

Elettrici

90 cm

Induzione

90 cm

Pag. 82
EIV 9467
Assorb. max. 11 kW

80 cm

Pag. 90
KT 8421 XE
Elettrico Keramik, assorb. max. 2,8 kW

Pag. 84
EIT 81443
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 84
EIV 83443
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 84
EIV 83443 BW
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 84
LIT 81443
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

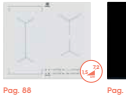
60 cm

Pag. 91
KT 6400 X

Pag. 87
EIV 65443
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 87
KIV 64463
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 91
KT 6421 XE
Keramik, assorb. max. 2,8 kW


Pag. 88
EIV 63443 BW
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 88
EIV 63443
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 88
EIV 63443 X
Assorb. reg. da 1,5 a 7,2 kW

Pag. 89
LIT 60433
Assorb. max. 3,0 kW

Pag. 89
KTI 6430 E
Assorb. max. 3,0 kW

Piani cottura gas

		KGV 9539 IK	KGV 7539 IK	PVN 95 FUOV	PVN 75 FUOV
Caratteristiche principali					
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		KGV 9539 IK	KGV 7539 IK	PVN 95 FUOV	PVN 75 FUOV
Larghezza	(cm)	90	75	90	75
Tipologia		gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi
Estetica		nero	nero	nero	nero
Comandi		frontali Touch Control	frontali Touch Control	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		-	-	·	·
Sicurezza Sicurgas		·	·	·	·
Griglie in ghisa		·	·	·	·
Sistema di fissaggio		-	-	-	-
Funzionalità aggiuntive		Connessione cappa-piano Hob²Hood; Stop+Go; Contaminuti; Segnale acustico; Spie di calore residuo; Sicurezza bambino	Connessione cappa-piano Hob²Hood; Stop+Go; Contaminuti; Segnale acustico; Spie di calore residuo; Sicurezza bambino	Connessione cappa-piano Hob²Hood; Contaminuti; Spie di calore residuo	Connessione cappa-piano Hob²Hood; Contaminuti; Spie di calore residuo
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas					
ausiliario		1 da 1	1 da 1	2 da 1	2 da 1
semirapido		3 da 1,9	3 da 1,9	3 da 2	3 da 2
rapido		-	-	-	-
Wok		1 da 3,5	1 da 3,5	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica		-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-
Caratteristiche tecniche					
Tensione	(V)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE;UL	CE;UL	CE	CE

Piani cottura gas

		PVN 642 OV PVB 642 OV	PQF 750 UOX	PQF 645 UOX	EGS 7658 SXX	EGU 6648 LXX
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PVN 642 OV PVB 642 OV	PQF 750 UOX	PQF 645 UOX	EGS 7658 SXX	EGU 6648 LXX
Larghezza	(cm)	60	75	60	75	60
Tipologia		gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi
Estetica		nero bianco	inox	inox	inox	inox EasyClean
Comandi		frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		·	·	·	·	·
Sicurezza Sicurgas		·	·	·	·	·
Griglie in ghisa		·	·	·	·	·
Sistema di fissaggio		-	Snap In	Snap In	-	-
Funzionalità aggiuntive		-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario		1 da 1	2 da 1	1 da 1	1 da 1	-
semirapido		2 da 2 e 1 da 3	2 da 2	2 da 2	3 da 2	3 da 2
rapido		-	1 da 2,9	1 da 2,9	-	-
Wok		-	-	-	1 da 4	2 da 4
Potenza piastra elettrica		-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Tensione	(V)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE	CE	CE	CE	CE

	PVN 64FUOV	PVF 750 UON PVF 750 UONS PVF 750 UOB	PVF 645 UON PVF 645 UONS PVF 645 UOB	PVN 752 UOV PVNS 752 UOV PVB 752 UOV	PVB 75 NUOV	PVN 646 UOV PVB 646 UOV	PVN 642 UOV PVNS 642 UOV PVB 642 UOV	PVB 64 NUOV
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	PVN 64FUOV	PVF 750 UON PVF 750 UONS PVF 750 UOB	PVF 645 UON PVF 645 UONS PVF 645 UOB	PVN 752 UOV PVNS 752 UOV PVB 752 UOV	PVB 75 NUOV	PVN 646 UOV PVB 646 UOV	PVN 642 UOV PVNS 642 UOV PVB 642 UOV	PVB 64 NUOV
	60	75	60	75	75	60	60	60
	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
	nero	nero specchiante bianco	nero specchiante bianco	nero specchiante bianco	bianco	nero bianco	nero specchiante bianco	bianco
	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	·	·	·	·	·	·
	-	-	-	-	-	-	-	-
	Connessione cappa-piano Hob²Hood; Contaminuti; Spie di calore residuo	-	-	-	-	-	-	-
	1 da 1	2 da 1	1 da 1	2 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
	2 da 2	2 da 2	1 da 1 e 1 da 2	3 da 2	3 da 2	3 da 2	3 da 2	2 da 2
	-	-	1 da 2,9	-	-	-	-	-
	1 da 4	1 da 4	-	1 da 4	1 da 4	-	-	1 da 4
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

	EGU 7658 NOX	EGS 6648 NOX	EGH 7459 GOX	EGH 6349 GOX	EGH 6349 BOX	KGS 7536 XX	KGS 7534 XX	KGS 6436 XX
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	EGU 7658 NOX	EGS 6648 NOX	EGH 7459 GOX	EGH 6349 GOX	EGH 6349 BOX	KGS 7536 XX	KGS 7534 XX	KGS 6436 XX
	75	60	75	60	60	75	75	60
	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi
	inox EasyClean	inox EasyClean	inox EasyClean	inox EasyClean	inox EasyClean	inox EasyClean	inox EasyClean	inox EasyClean
	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	·	·	·	·	-	·
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	1 da 1	-	1 da 1 2 da 2 (componibili in 1 bruciatore BridgeBurner)	1 da 1 2 da 2 (componibili in 1 bruciatore BridgeBurner)	1 da 1 2 da 2 (componibili in 1 bruciatore BridgeBurner)	1 da 1	1 da 1	1 da 1
	3 da 2	3 da 2				2 da 2 e 1 da 3	2 da 2 e 1 da 3	2 da 2
	-	-	1 da 3	-	-	-	-	-
	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-/-	-/-	-/-	-	-	-
	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/61	50/60
	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

		KGS 6434 XX	KGS 7566 SX	KGS 7564 SX	KGS 7564 SX	KGS 7534 SX
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		KGS 6434 XX	KGS 7566 SX	KGS 7564 SX	KGS 7536 SX	KGS 7534 SX
Larghezza	(cm)	60	75	75	75	75
Tipologia		gas 4 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi
Estetica		inox EasyClean	inox	inox	inox	inox
Comandi		frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		·	·	·	·	·
Sicurezza Sicurgas		·	·	·	·	·
Griglie in ghisa		-	·	-	·	-
Sistema di fissaggio		-	-	-	-	-
Funzionalità aggiuntive		-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario		1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido		2 da 2	2 da 1,9 e 1 da 3	2 da 1,9 e 1 da 3	2 da 1,9 e 1 da 3	2 da 1,9 e 1 da 3
rapido		-	-	-	-	-
Wok		1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica		-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Tensione	(V)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE	CE	CE	CE	CE

	KGS 7524 SX	KGS 6456 SX	KGS 6454 SX	KGS 6444 SX	KGS 6436 SX	KGS 6434 SX	KGS 6426 SX	KGS 6424 SX
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	KGS 7524 SX	KGS 6456 SX	KGS 6454 SX	KGS 6444 SX	KGS 6436 SX	KGS 6434 SX	KGS 6426 SX	KGS 6424 SX
	75	60	60	60	60	60	60	60
	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox
	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	·	·	·	·	·	·
	-	·	-	-	·	-	·	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
	2 da 1,9 e 1 da 3	2 da 2	2 da 2	2 da 2 e 1 da 1	2 da 2	2 da 2	2 da 2 e 1 da 1	2 da 2 e 1 da 1
	-	-	-	-	-	-	-	-
	1 da 4	1 da 4	1 da 4	-	1 da 4	1 da 4	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

		PXL 641 V PNL 641 V PBL 641 V PTL 641 V	EHS 6940 HOX	PXL 631 V	PX 960 UOV	PX 960 UV PX 960 DUV PB 960 UV PT 960 UV
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PXL 641 V PNL 641 V PBL 641 V PTL 641 V	EHS 6940 HOX	PXL 631 V	PX 960 UOV	PX 960 UV PX 960 DUV PB 960 UV PT 960 UV
Larghezza	(cm)	60	60	60	90	90
Tipologia		gas 4 fuochi	4 piastre elettriche	gas 3 fuochi + 1 piastra elettrica	gas 6 fuochi	gas 6 fuochi
Estetica		inox nero bianco Terra di Francia	inox	inox	inox	inox inox antigraffio bianco nero
Comandi		laterali	frontali	laterali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		·	·	·	·	·
Sicurezza Sicurgas		·	-	·	·	·
Griglie in ghisa		-	-	-	·	-
Sistema di fissaggio		Snap In	-	-	-	-
Funzionalità aggiuntive		-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario		1 da 1	-	1 da 1	2 da 1	2 da 1
semirapido		2 da 2	-	1 da 2	2 da 2	2 da 2
rapido		1 da 3	-	1 da 3	1 da 3	1 da 3
Wok		-	-	-	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica		-	2 da 2 2 da 1,5	1 da 1,5	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Tensione	(V)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE	CE	CE	CE	CE

	PX 750 UOV	PX 750 OV	PX 750 UV PX 750 XV PX 750 DV	PN 750UV PB 750 UV PT 750 UV	PX 640 UV PT 640 UV	PX 640 UOV	PX 640 OV	PX 640 XV PX 640 DV PB 640 V PN 640 V PT 640 V
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	PX 750 UOV	PX 750 OV	PX 750 UV PX 750 XV PX 750 DV	PN 750UV PB 750 UV PT 750 UV	PX 640 UV PT 640 UV	PX 640 UOV	PX 640 OV	PX 640 XV PX 640 DV PB 640 V PN 640 V PT 640 V
	75	75	75	75	60	60	60	60
	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
	inox	inox	inox inox inox antigraffio	nero bianco Terra di Francia	inox Terra di Francia	inox	inox	inox inox antigraffio bainco nero Terra di Francia
	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	·	·	·	·	·	·
	·	·	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2
	1 da 3	2 da 3	2 da 3	1 da 3	-	-	1 da 3	1 da 3
	1 da 4	-	-	1 da 4	1 da 4	1 da 4	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-
	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

		PN 960 RUV PS 960 RUV	PS 750 RUV PN 750 RUV	PBA 750 RUOV PN 750 RUOV PS 750 RUOV PR 750 RUOV	PS 640 RUV PN 640 RUV	PBA 640 RUOV PN 640 RUOV PS 640 RUOV PR 640 RUOV
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PN 960 RUV PS 960 RUV	PS 750 RUV PN 750 RUV	PBA 750 RUOV PN 750 RUOV PS 750 RUOV PR 750 RUOV	PS 640 RUV PN 640 RUV	PBA 640 RUOV PN 640 RUOV PS 640 RUOV PR 640 RUOV
Larghezza	(cm)	90	75	75	60	60
Tipologia		gas 6 fuochi	gas 5 fuochi	gas 5 fuochi	gas 4 fuochi	gas 4 fuochi
Estetica		nero ghisa sabbia	sabbia nero ghisa	bianco antico nero ghisa sabbia rame	sabbia nero ghisa	bianco antico nero sabbia rame
Comandi		frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		·	·	·	·	·
Sicurezza Sicurgas		·	·	·	·	·
Griglie in ghisa		-	-	·	-	-
Sistema di fissaggio		-	-	-	-	-
Funzionalità aggiuntive		-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario		2 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1	1 da 1
semirapido		2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2	2 da 2
rapido		1 da 3	1 da 3	1 da 3	-	-
Wok		1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4	1 da 4
Potenza piastra elettrica		-	-	-	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Tensione	(V)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE	CE	CE	CE	CE

Piani cottura gas

		PQX 310 UV	PQX 320 V	PQX 320 P	EGC 3322 NVK	EGC 3313 NVK
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PQX 310 UV	PQX 320 V	PQX 320 P	EGC 3322 NVK	EGC 3313 NVK
Larghezza	(cm)	30	30	30	30	30
Tipologia		gas 1 fuoco	gas 2 fuochi	2 piastre elettriche	gas 2 fuochi	gas 1 fuoco
Estetica		inox	inox	inox	nero	nero
Comandi		frontali	frontali	frontali	frontali	frontali
Accensione integrata nella manopola		·	·	·	·	·
Sicurezza Sicurgas		·	·	-	·	·
Griglie in ghisa		-	-	-	·	·
Sistema di fissaggio		-	-	-	Snap In	Snap In
Funzionalità aggiuntive		-	-	-	-	-
Potenza sviluppata dai bruciatori a gas						
ausiliario		-	1 da 1	-	1 da 1	-
semirapido		-	-	-	-	-
rapido		-	1 da 3	-	1 da 1	-
Wok		1 da 4	-	-	-	1 da 3,8
Potenza piastra elettrica		-	-	1 da 1,5 e 1 da 1*	-	-
BridgeBurner/Plancha		-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Tensione	(V)	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F	220/240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE	CE	CE	UL, DEMKO	UL, DEMKO

Piani cottura elettrici/induzione

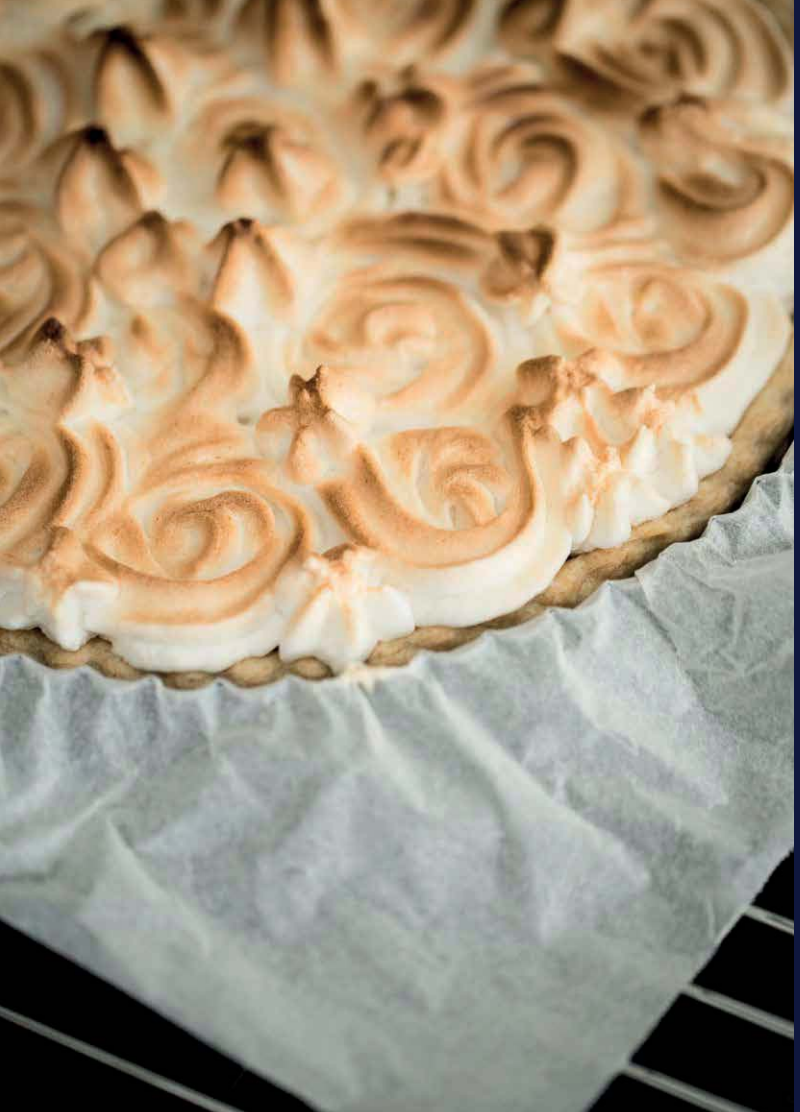
		PQX 320 I	PQX 320 C	EHH 3320 NOK	EHF 3320 NOK
Caratteristiche principali					
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		PQX 320 I	PQX 320 C	EHH 3320 NOK	EHF 3320 NOK
Tipologia		vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione
Estetica	(cm)	nero	nero	nero	nero
Larghezza		30	30	30	30
Zone di cottura		2	2	2	2
Controllo					
Comandi		a manopola	a manopola	Touch Control	Touch Control
Spia calore residuo		-	-	·	·
Sicurezza bambino		-	-	·	·
Riscaldamento rapido automatico		-	-	·	-
Funzione PowerSlide		-	-	-	-
Funzione Bridge		-	-	-	-
Funzione potenza aggiuntiva		-	-	·	-
Funzione Stop+Go		-	-	·	·
Blocco impostazioni		-	-	·	·
Contaminuti		-	-	·	·
Programmatore di fine cottura		-	-	·	·
Connessione cappa-piano Hob²Hood		-	-	-	-
Sistema di fissaggio		Snap in	Snap in	Snap in	Snap in
Potenza sviluppata delle zone di cottura					
anteriore sx	(W)	-	-	-	-
dimensione anteriore sx	(mm)	-	-	-	-
anteriore centrale	(W)	1400	1200	-	-
dimensione anteriore centrale	(mm)	140	145	-	-
anteriore dx	(W)	-	-	-	-
dimensione anteriore dx	(mm)	-	-	-	-
posteriore sx	(W)	-	-	-	-
dimensione posteriore sx	(mm)	-	-	-	-
posteriore centrale	(W)	1800	1700	-	-
dimensione posteriore centrale	(mm)	180	180	-	-
posteriore dx	(W)	-	-	-	-
dimensione posteriore dx	(mm)	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche					
Potenza massima assorbita*	(W)	3200	2900	3600	2900
Tensione	(V)	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequenza	(Hz)	50-60	50-60	50-60	50-60
Certificazioni		CE; UL; NEMKO	CE; UL; NEMKO	CE	CE; UL; DEMKO

* Con tutti gli elementi riscaldanti al massimo.

Piani cottura elettrici/induzione

		EIV 9467	EIT 81443	EIV 83443 EIV 83443 BW	LIT 81443	EIV 65443
Caratteristiche principali						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		EIV 9467	EIT 81443	EIV 83443 EIV 83443 BW	LIT 81443	EIV 65443
Tipologia		vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione
Estetica	(cm)	nero	nero	nero bianco	nero	nero
Larghezza		90	80	80	80	60
Zone di cottura		6	4	4	4	2
Controllo						
Comandi		Roadrunner	Slider Touch	Slider Touch	Slider Touch	Slider Touch
Spia calore residuo		•	•	•	•	•
Sicurezza bambino		•	•	•	•	•
Riscaldamento rapido automatico		•	•	•	•	•
Funzione PowerSlide		•	-	-	-	-
Funzione Bridge		•	-	•	-	•
Funzione potenza aggiuntiva		•	•	•	•	•
Funzione Stop+Go		•	•	•	•	-
Blocco impostazioni		•	•	•	•	•
Contaminuti		•	•	•	•	•
Programmatore di fine cottura		•	•	•	•	•
Connessione cappa-piano Hob²Hood		•	•	•	•	•
Sistema di fissaggio		Snap in	Snap in	Snap in	Snap in	Snap in
Potenza sviluppata delle zone di cottura						
anteriore sx	(W)	2300/3200	2300/3200	2300/3200	2300/3200	2300/3200
dimensione anteriore sx	(mm)	180x210	210	210	210	220
anteriore centrale	(W)	2300/3200	-	1400/2500	-	-
dimensione anteriore centrale	(mm)	180x210	-	145	-	-
anteriore dx	(W)	2300/3200	2300/3200	-	2300/3200	1400/2500
dimensione anteriore dx	(mm)	180x210	210	-	210	145
posteriore sx	(W)	2300/3200	2300/3200	2300/3200	2300/3200	2300/3200
dimensione posteriore sx	(mm)	180x210	210	210	210	220
posteriore centrale	(W)	2300/3200	-	-	-	-
dimensione posteriore centrale	(mm)	180x210	-	-	-	-
posteriore dx	(W)	2300/3200	2300/3200	2300/3600	2300/3200	1800/2800
dimensione posteriore dx	(mm)	180x210	180x210	240	180x210	180
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita*	(W)	11000	7200	7200	7200	7200
Tensione	(V)	400V3N	220-240/ 400V2N	220-240/ 400V2N	220-240/ 400V2N	220-240/ 400V2N
Frequenza	(Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE; DEMKO; EAC; UL; WABE	CE; DEMKO; EAC; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE

KIV 64463	EIV 63443 EIV 63443 BW	EIV 63443 X	LIT 60433	KT 6430 E	KT 8421 XE	KT 6421 XE	KT 6400 X
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
KIV 64463	EIV 63443 EIV 63443 BW	EIV 63443 X	LIT 60433	KT6430 E	KT 8421XE	KT 6421 XE	KT 6400 X
vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica induzione	vetroceramica elettrico	vetroceramica elettrico	vetroceramica elettrico	vetroceramica elettrico
nero	nero bianco	nero con cornice inox	nero	nero	nero	nero	nero
60	60	60	60	60	80	60	60
	4	4	4	4	4	4	4
Rotary Slider Touch	Slider Touch	Slider Touch	Direct Access	Touch Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	-	•	•	-
-	-	-	-	-	-	-	-
•	•	•	-	-	-	-	-
•	•	•	•	•	-	-	-
•	•	•	•	-	-	-	-
•	•	•	•	•	•	•	-
•	•	•	-	•	•	•	-
-	-	•	-	-	-	-	-
Snap in	Snap in	Snap in	Snap in	Snap in	Snap in	Snap in	Snap in
2300/3200	2300/3200	2300/3200	2300/3700	2300/2800	700/1700	800/1600/2300	2300
180x210	210	210	210	210	120/180	120/175/210	210
-	-	-	-	-	1050/1950/2700	-	-
-	-	-	-	-	145/210/270	-	-
2300/3200	1400/2500	1400/2500	1400/2500	1200/1800	1400/2200W	1200	1200
180x210	145	145	145	145	170x265	145	145
2300/3200	2300/3200	2300/3200	1800/2800	1200	1200W	1200	1200
180x210	210	210	180	145	145	145	145
-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-
2300/3200	1800/2800	1800/2800	1800/2800	1800	-	1500/2400	1800
180x210	180	180	180	180	-	170x265	180
7200	7200	7200	7350	3000	2800	2800	6500
220-240/ 400V2N	220-240/ 400V2N	220-240/ 400V2N	220-240/ 400V2N	220-240	220-240	220-240	220-240
50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL;	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL; WABE	CE; DEMKO; UL;



Forni

Libertà gastronomica giorno dopo giorno

Forni multifunzione

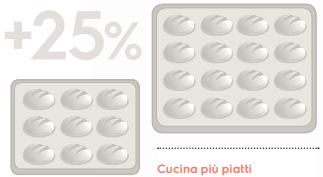
Inspiration Range 122
Full Glass 134
Quadro 135
Soft 144
NewCountry 145
Rustico 146
Gas 148

Compact Range

CombiSteam Deluxe 150
Cassetto scaldavivande 150
Microonde 152
Abbattitore 156
Macchina caffè 158
TV 158
Cantina vino 159
Lampada scaldavivande 159

Forni multifunzione
Cosa c'è di nuovo

Scopri le ultimissime novità tra cui la massima flessibilità dei forni InfiSpace® che Electrolux porta in cucina per farti ottenere grandi risultati, anche a casa tua.



Libertà di creare
I nuovi forni della collezione Electrolux hanno una cavità da 72 litri che offre **il 25% di spazio in più** rispetto a quella di un forno tradizionale, mantenendo le stesse dimensioni esterne. Avrai a tua disposizione lo spazio di cottura piu flessibile per cucinare un enorme arrosto oppure tanti deliziosi piatti contemporaneamente.

Cucina più piatti contemporaneamente
La maxi teglia offre una superficie **più ampia del 25%** rispetto alle teglie tradizionali: potrai preparare tantissime deliziose prelibatezze e cucinare i cibi più grandi, con la certezza di una cottura sempre uniforme.

Cottura multilivello
La gamma di forni Electrolux ti consente di cucinare in modo uniforme grazie alla ventilazione interna, ispirata a quella delle apparecchiature professionali. Potrai infornare le tue pietanze su qualsiasi livello, per grandi risultati.

Fredda al tocco
Anche se l'interno è caldo, la porta CoolDoor del forno ha solo 20 °C in più rispetto alla temperatura ambiente.

Classe energetica A+
La normativa europea introduce nuove etichettature energetiche con informazioni più chiare e dettagliate, per guidarti al meglio all'acquisto del forno più efficiente.
All'interno della nuova gamma Electrolux sono presenti diversi modelli in classe **A+**.

Facilità di pulizia
Operazioni di pulizia ancora più facili con la nuova controporta liscia con vetri estraibili e priva di interstizi. Il vetro interno è facilmente removibile in totale sicurezza.

Tutto illuminato
La nuova illuminazione alogena consente di vedere perfettamente ciò che si sta preparando, in modo da poter controllare la cottura senza dover aprire la porta del forno.

Guarda se è pronto
La finestra del forno è del 20% più grande rispetto a quella dei forni tradizionali.

I suono del silenzio
Grazie all'innovativo sistema **VelvetClosing®**, la porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

Installazione Best In Class
I forni mutlifunzione **InfiSpace®** richiedono uno spazio per l'areazione ridotto rispetto sia ad altri modelli della gamma Electrolux, sia a modelli della concorrenza presenti sul mercato. Proprio grazie al sistema di installazione **PerfectFit**, puoi facilmente sostituire il tuo vecchio forno, senza dover apportare modifiche ai mobili della cucina.

Forni InfiSpace®
Cosa c'è da sapere

Potrai cucinare un enorme arrosto, con tanti contorni diversi oppure tre piatti contemporaneamente, e in un unico forno. Oggi tutto ciò è realtà, grazie ai nuovi forni InfiSpace®.

25% più grande
La teglia InfiSpace® è più ampia del 25% rispetto alle teglie tradizionali per preparare tantissime deliziose prelibatezze in un'unica infornata.

Teglia InfiSpace®
43 x 34 cm

Teglia standard

The Professional Connection
La gamma di forni InfiSpace® porta a casa tua la possibilità di cucinare in modo potente e uniforme grazie alla nuova ventilazione interna UltraFanPlus, ispirata a quella delle apparecchiature professionali. Inforna le tue pietanze su qualsiasi livello, per grandi risultati.

Lo spazio di cottura più flessibile
Grazie ad una riprogettazione della cavità, la capacità interna è aumentata del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, mantenendone però le stesse dimensioni esterne.

Capacità standard

La nuova cavità XL **InfiSpace®** con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Capacità InfiSpace®

UltraFanPlus
Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventilazione interna permette di far circolare l'aria in modo più uniforme per grandi risultati di cottura. Anche su più livelli contemporaneamente.

Standard

UltraFanPlus
25% più grande

Che cosa bolle in pentola?
Puoi controllare con più facilità il livello di cottura raggiunto e senza dover aprire il forno. Con la finestra del forno più grande del 20% avrai una visione completa del processo di cottura, anche con un solo sguardo. Grazie alla nuova luce alogena tutti i piatti saranno ben visibili, anche con cotture multilivello.

Cottura multilivello
La cavità più grande e il nuovo sistema di ventilazione **UltraFanPlus** offrono risultati di cottura eccellenti anche con cotture multilivello. Potrai cucinare più piatti contemporaneamente fino a 3 livelli senza mescolare sapori e odori e con la garanzia di cotture omogenee.

Estrai le teglie con facilità
Le guide telescopiche a livello variabile permettono di inserire ed estrarre facilmente le pietanze, servendole direttamente dal forno. Inoltre, le guide si possono spostare con praticità, per posizionare le teglie al livello che preferite.

Forni CombiSteam
Cosa c'è da sapere

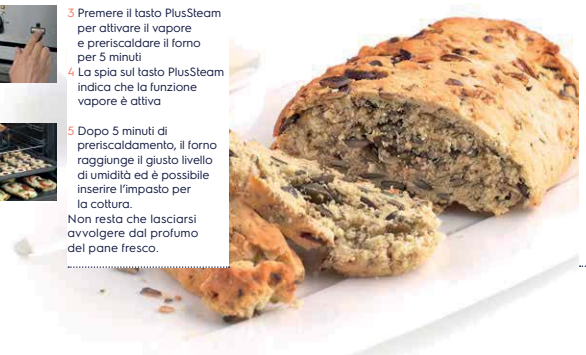
Gli Chef abbinano vapore e calore per trasformare gli ingredienti di tutti i giorni in piatti straordinari. Da oggi, scopri un nuovo mondo di sapore con la nuova gamma di forni combinati a vapore CombiSteam, per risultati eccellenti direttamente a casa tua.

La doratura più croccante
Qual'è il segreto per creare torte dalla deliziosa doratura? Scegliere il forno multifunzione con funzione PlusSteam, che apporta alla modalità di cottura ventilata la giusta umidità per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati (pane, torte, muffin e brioches), semplicemente versando un po' d'acqua nel fondo della cavità.

Come usare PlusSteam in 5 semplici passaggi:

1 Versare 100ml di acqua nell'apposito serbatoio prima di accendere il forno
2 Selezionare la funzione cottura ventilata e impostare la temperatura adatta alla ricetta
3 Premere il tasto PlusSteam per attivare il vapore e preriscaldare il forno per 5 minuti
4 La spia sul tasto PlusSteam indica che la funzione vapore è attiva
5 Dopo 5 minuti di preriscaldamento, il forno raggiunge il giusto livello di umidità ed è possibile inserire l'impasto per la cottura.

Non resta che lasciarsi avvolgere dal profumo del pane fresco.



Forno CombiSteam
Con questo forno puoi aggiungere la giusta quantità di vapore (**25% vapore**) all'aria calda per dare alle tue ricette una consistenza ed un profumo senza eguali. I tuoi ospiti ne saranno piacevolmente sorpresi. CombiSteam è ideale per torte e carni morbide e succose dentro, croccanti e dorate fuori.

3 modalità di cottura a vapore con il forno CombiSteam:

Con **pirofila S.STEAMKIT**

Con **iniettore**

Diffuso all'interno della **cavità**

Forno CombiSteam Pro
Dotato delle più evolute funzioni, è il forno per cucinare come gli Chef Professionisti. CombiSteam Pro presenta l'innovativo **sensore di umidità**, che garantisce il giusto livello di vapore, **4 livelli di cottura a vapore (25%, 40%, 50% e 100% vapore)** e la funzione cottura **SousVide**, per esaltare il sapore del cibo come mai prima d'ora.

Forno CombiSteam Deluxe
Potrai arrostire, grigliare, cucinare a bassa temperatura e a vapore come con un vero forno professionale.
Con CombiSteam Deluxe, puoi combinare l'aria calda con **3 livelli di cottura a vapore (25%, 50% e 100% vapore)**, garantendo la massima conservazione di tutto il sapore ed il contenuto vitaminico, con risultati eccellenti e sani.
Disponibile in due dimensioni, 60 e 45 cm.

Serbatoio dell'acqua estraibile
Il serbatoio si estrae facilmente per agevolare il riempimento dell'acqua. Quando il cassetto è vuoto, viene emesso un segnale acustico. Basta premere il serbatoio per estrarlo, riempirlo d'acqua e continuare la cottura.

Sensore di umidità
Il sensore di umidità del forno **CombiSteam Pro** regola automaticamente e con la massima precisione la fuoriuscita di vapore durante la cottura, per piatti sempre ben cotti e teneri.

Cassetto SousVide CombiVac
Grazie al cassetto sottovuoto, potrai sperimentare la cottura **SousVide**, per catturare e concentrare tutto il delizioso sapore del cibo all'interno di un sacchetto sottovuoto e cucinare pietanze da un gusto ancora più intenso.

Cottura sottovuoto
Tutti gli ingredienti, insieme alle spezie e agli aromi, vengono cotti a bassa temperatura all'interno di una busta sottovuoto. Questo tipo di cottura accentua il sapore, la fragranza e la consistenza dei piatti.

La cottura sottovuoto in quattro semplici passi
Scopri nuovi gusti e sapori intensi grazie alla cottura sottovuoto a bassa temperatura, per risultati sempre deliziosi.
1. **Prepara:** lava, taglia, aggiungi
2. **Sigilla:** tutto nel cassetto per la cottura sottovuoto per conservare il sapore.
3. **Cuoci a vapore:** inserisci il cibo nel forno CombiSteam Pro e seleziona la funzione SousVide.
4. **Stupisci:** servi ai tuoi ospiti cibi morbidi e dal sapore sorprendentemente intenso.

La cottura sottovuoto è ideale per la carne, il pesce, i frutti di mare, le verdure e la frutta.

Scopri il forno a vapore più adatto a te

Il vapore abbinato al calore regala alle tue ricette un gusto sorprendente.
Oggi questa tecnica può diventare il tuo delizioso segreto di cottura.

Cinque motivi per scegliere la cottura a vapore

1. **Gusto**: la cottura a vapore esalta i sapori, mantiene i cibi morbidi ed evita che si secchino, trattenendo una maggiore quantità di nutrienti, vitamine e minerali. in modo preciso e istantaneo.
2. **Doratura croccante**: la combinazione di aria calda e vapore conferisce alla carne una croccante doratura.
3. **Nessuna perdita di peso**: l'aggiunta del vapore consente di limitare la perdita di peso della carne durante la cottura.
4. **Colori invitanti**: combinando il vapore al calore, potrai cucinare la carne a puntino, secondo i tuoi gusti, al sangue o ben cotta.
5. **Morbidezza**: l'abbinamento di aria calda e vapore mantiene la carne tenera e succosa.

Scegli la combinazione di vapore e calore che fa per te

	Pane, pizze, torte e biscotti	Sformati, lasagne e gratinati	Carne, pesce e verdure arrosto	Riso, carne, pesce e verdure a vapore	Creme, flan e dolci al cucchiaio	Carne, pesce e verdure sottovuoto
CombiSteam Pro Consigliato agli Chef amatoriali Il forno per chi vuole utilizzare le stesse tecniche di cottura degli Chef, come la cottura **SousVide** (sottovuoto) o la combinazione di vapore e calore con diversi livelli di umidità. **CombiSteam Pro** è ideale per preparare tutto quello che la creatività suggerisce, esaltando sapore, fragranza e consistenza dei cibi anche a basse temperature e preservando elementi nutritivi, vitamine e minerali.	150-230 °C	150-210 °C	150-210 °C	70-99 °C	90-130 °C	50-95 °C
CombiSteam Deluxe Consigliato a chi adora la cucina a vapore Il forno per chi ama sperimentare nuove tecniche e modalità di cottura. Le funzioni umidità bassa e media sono consigliate per cucinare ed arrostire con il vapore le pietanze più diverse: lasagne e sformati, torte dolci e salate, pesci e carni, creme e flan. La funzione 100% vapore di **CombiSteam Deluxe** è ideale per cucinare riso, ravioli, carni, pesci, crostacei e verdure.	140-230 °C	150-210 °C	160-210 °C	75-99 °C	90-130 °C	
CombiSteam Consigliato a chi ama la cucina della tradizione Il forno per chi ama cucinare in forno i piatti della tradizione: sformati, lasagne, torte, pane, focacce e arrosti di tutti i tipi, dalla carne al pesce. Con **CombiSteam**, un basso livello di umidità abbinato al calore consente, infatti, di avere una cottura perfetta al cuore e una croccante doratura esterna mantenendo la naturale umidità dei cibi, preservandone il sapore naturale, la forma ed il colore.	140-230 °C	150-210 °C	160-210 °C	130 °C + Steam Kit*		
PlusSteam Consigliato a chi prepara torte e pane fatte in casa Il forno ideale per pane, torte, focacce, brioche e tante altre deliziose preparazioni lievitate. **PlusSteam** è una funzione ispirata alla saggezza della cucina della tradizione, che suggeriva di aggiungere nel forno un pentolino di acqua. Un risultato oggi alla portata di tutti, anche dei meno esperti, perché per creare una nuvola di vapore basta premere un pulsante.	140-230 °C					

* Accessorio non incluso. Disponibile come optional.

Compact Range
Compatti e performanti

Scopri come personalizzare lo spazio a disposizione
nella tua cucina, con soluzioni performanti e di design.

Cantina vino

Forno CombiSteam Deluxe

Vapore e calore insieme per risultati eccellenti
Tre programmi di cottura a vapore preimpostati in un design elegante, per deliziosi risultati.

Perfettamente servito
Conserva il vino alla giusta temperatura, versalo e rilassati.

Macchina da caffè automatica

Abbattitore di temperatura BlastChiller

Prepara, cucina, conserva
Raffredda rapidamente i cibi, sia crudi che cotti, conservandone perfettamente consistenza e sapore per ore, giorni, settimane.

Caffè appena macinato
Deciti tu, se un espresso forte o un caffè americano.

Libertà di composizione
Compatto non significa compromesso. Significa libertà di personalizzare ancora di più la tua cucina qualunque sia lo spazio a tua disposizione.

E puoi anche combinare tra di loro i diversi moduli della Compact Range installandoli in colonna, in un elegante allestimento orizzontale o creando un quadrato.

Cook&Chill: sapori senza tempo
Gli ingredienti più freschi, i sapori più vivaci. Piatti preparati con tempo e cura, preservati perfettamente per poterli gustare in qualsiasi momento durante la settimana, grazie all'abbattitore di temperatura **BlastChiller** di Electrolux.

Che tu sia single, in coppia o parte di una grande famiglia; che sia un cuoco provetto o alle prime armi, l'abbattitore renderà la tua vita più facile, soddisfacendo gusti ed esigenze diverse.
Cuoci, abbatti o surgela i tuoi alimenti, per avere sempre a disposizione piatti che conservano tutto il sapore e l'aspetto dei cibi appena cotti.
L'abbattitore raffredda velocemente e con una precisa regolazione della temperatura, sia al di sopra che al di sotto degli 0°C. Nel mondo professionale, si parla di **abbattimento positivo**, quando è superiore a 0°C, o **abbattimento negativo**, quando è al di sotto di 0°C. Un'informazione importante, da far entrare nel linguaggio corrente anche della cucina di casa.

Scopriamo perché.

-18 **Surgelazione**: portare un cibo ad una temperatura di -18°C al cuore entro 240 minuti. La rapidità di raffreddamento garantisce una maggiore sicurezza alimentare, perché evita e rallenta lo sviluppo di batteri o microrganismi e mantiene un'alta qualità organolettica e sensoriale degli alimenti.

+3 **Abbattimento rapido**: portare a 3°C al cuore una pietanza entro 90 minuti.
Ideale per pezzi di carne di grande spessore, come ad esempio roastbeef di manzo, lonza di maiale o cosciotto di agnello.

+5 **Abbattimento delicato**: portare a 5°C al cuore una pietanza entro 90 minuti.
È la funzione più utilizzata, ideale per la maggior parte delle preparazioni, come ad esempio fettine di carne, filetti di pesce, crostacei, verdure, sformati di pasta, prodotti da forno e dolci al cucchiaio.

Funzioni cottura

Scopri le modalità di cottura a tua disposizione.
Potrai ottenere grandi risultati con facilità anche a casa tua.

Funzioni specifiche per i forni

Cottura solo vapore (Vapore 100%)
Il vapore abbinato ad una temperatura massima di 99°C è ideale per preparare pesce, riso, couscous, verdure, frutta.

Umidità elevata (50% Vapore)
Livello elevato di umidità. Si ottiene combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere flan dolci e salati, sformati, dessert al cucchiaio, panini dolci. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 130°C.

Umidità media (40% Vapore)
Livello medio di umidità. Si ottiene combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere sformati, pasticci, timballi, brasati. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 200°C.

Umidità bassa (25% Vapore)
Livello basso di umidità combinando vapore e aria calda ed è ideale per cuocere pane, primi piatti in teglia, gratinati, carne/pesce/verdure arrostite, torte dolci e salate, biscotti. Per utilizzare questa funzione, impostare una temperatura tra i 50°C e 230°C.

Cottura SousVide - sottovuoto
Cottura sottovuoto con vapore a basse temperature per carne, pesce, frutti di mare, verdure e frutta. Il cibo deve essere chiuso ermeticamente in sacchetti di plastica per questa funzione.

Rigenerazione a vapore
La funzione abbina calore e vapore per riscaldare, direttamente su piatto da portata, piatti precotti con un risultato pari a quello di una pietanza appena sfornata.

PlusSteam
Funzione che aggiunge la giusta quantità di umidità durante la cottura. Ideale per la cottura di panificati (pane, torte, muffin e brioches).

Tradizionale
La funzione è adatta alla preparazione di qualsiasi tipo di piatto, consente una cottura rapida ed uniforme su un solo livello alla volta.
Ideale per sformati, dolci secchi e arrosti.

Finale
La funzione in cui è attiva solo la resistenza inferiore. Consigliata per ultimare la cottura di torte, pizze e crostate, rendendone croccante il fondo.

Rosolatura
La funzione in cui è attiva solo la resistenza superiore. Consigliata per rosolare e gratinare con delicatezza.

Pizza
Cottura su un livello per piatti con basi croccanti come Pizza e Quiche. Impostare la temperatura del forno di 20-40°C in meno rispetto alla cottura tradizionale.

Ventilazione forzata con resistenza posteriore + ventola
La funzione consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, infornati su più livelli, senza mescolare odori e sapori. Impostarela temperatura del forno 20-40°C in meno rispetto alla cottura tradizionale.

Ventilazione forzata con resistenza superiore ed inferiore + ventola
La funzione consente di cuocere contemporaneamente cibi diversi, infornati su più livelli, senza mescolare odori e sapori. Ideale soprattutto per sformati, dolci e arrosti.

Slowcooking/Cottura ventilata delicata
La funzione slow cooking/cottura ventilata delicata, è ideale per preparare arrosti particolarmente teneri e saporiti. Dopo una breve cottura a 90°C, i cibi vengono cotti lentamente a 80°C.

Eco ventilata
La funzione abbina la ventola alla resistenza circolare posteriore creando una circolazione forzata di aria calda ideale per dolci secchie sformati.

Grill ventilato/Doppio grill ventilato
La funzione abbina il grill alla ventola e consente di grigliare anche carni di grosso spessore come, ad esempio, lo stinco di maiale.

Grill ECO
Quando si utilizza questa funzione, è possibile ottimizzare il consumo energetico. Per ulteriori informazioni sulle impostazioni consigliate, consultare le tabelle di cottura presenti sul libretto istruzione del forno con la funzione cottura equivalente(Turbo Grilling).

Funzioni specifiche per i forni

Grill rapido
La funzione abbina il grill alla resistenza superiore. Consigliata per cucinare carne di piccolo o medio spessore, come salsicce o costine, in grande quantità.

Grill
La funzione attiva solo il grill.
Consigliata per cucinare carni di piccolo e medio spessore come bacon, salsicce e costine.

Girarrosto
Al grill standard si aggiunge il girarrosto che prevede l'utilizzo dello spiedo con le forchette e del supporto in dotazione. È l'ideale per la cottura di pollame e pezzi di carne di grossa taglia.

Scongelamento
La funzione attiva solo la ventola.
Consigliata per scongelare rapidamente, senza modificare il gusto o perdere le proprietà nutritive.

Carne
Funzione ideale per ottenere arrosti molto morbidi e succosi.

Scaldavivande
La funzione è ideale per tenere in caldo le pietanze già cotte con una temperatura interna costante di 80°C.

Pane
La funzione abbina vapore e aria calda per ottenere i migliori risultati nella cottura del pane.

Gratinato
La funzione è consigliata per gratinare lasagne, sformati e verdure.

Lievitazione pasta
La funzione abbina vapore e calore per far lievitare meglio e più rapidamente l'impasto, evitando che la superficie si asciughi e mantenendo la pasta elastica.

Scaldapiatti
La funzione è consigliata per riscaldare i piatti alla temperatura di 70 °C, ideale per il servizio.

Marmellate/Conserve
La funzione è ideale per preparare in modo semplice marmellate e conserve.

Asciugatura
La funzione è studiata per essiccare frutta e verdura tagliata a fette.

Yogurt
Questa funzione può essere usataper preparare lo yogurt. La lampada viene spenta durante questa funzione per tenere bassa la temperatura.

Cibi congelati
La funzione consente di rendere dorati e croccanti i cibi precotti, come patatine fritte, croquette e involtini primavera.

Funzioni specifiche per microonde

Cottura combinata microonde + ventilata
Associando l'azione del microonde alla cottura ventilata, si cucina in tempi velocissimi con gli stessi risultati della cottura tradizionale.

Cottura combinata microonde + grill
Per cuocere in un'unica sequenza piatti che richiedono la gratinatura, senza dover attendere che sia finita la fase della cottura a microonde. Soluzione ideale per arrosti, pollame, spiedini e piatti gratinati che resteranno morbidi e succosi all'interno e croccanti in superficie.

Cottura a microonde
Consente di cuocere i cibi in modo uniforme e in tempi molto brevi rispetto alle cotture tradizionali. Potrai regolare la potenza del microonde in base alle diverse esigenze: i livelli più bassi sono ideali per scongelare i cibi o per cuocere lentamente pasta, dolcetti e creme pasticcere; i livelli più alti sono invece ideali per una cottura rapida o per riscaldare liquidi, come le minestre o le bevande calde.

Funzioni specifiche per la macchina da caffè

1 tazzina di caffè

2 tazzine di caffè

Servi fino a 6 caffè
Potrai preparare fino a 6 caffè alla volta direttamente nella caraffa termica.

Erogazione acqua calda

Erogazione vapore
Permette di preparare un vero cappuccino all'italiana. Il vapore prodotto scalda, infatti, il latte e permette di ottenere una schiuma cremosa. Ideale anche per la preparazione della cioccolata o di qualsiasi altra bevanda che richieda latte caldo.

Funzione Aroma
Potrai scegliere la quantità di caffè da macinare per ottenere un caffè aromatico e gustoso secondo i gusti personali.

Funzione Auto Start
Imposta l'orario al quale la macchina si accenderà. Dovrai poi selezionare un solo tasto per avere il caffè pronto all'ora che desideri.

Libertà gastronomica

I nuovi forni multifunzione di Electrolux sono l'ideale sia per i cuochi più esigenti, sia per quelli con meno esperienza. Scopri il programmatore e le funzionalità che fanno per te, per preparare deliziose prelibatezze.

Display a colori TFT
Qualunque cosa tu voglia fare, l'innovativo **display luminoso a colori TFT** (Thin Film Transistor), la rende facile. E' l'interfaccia più intelligente che esista per un forno e ti guida in modo semplice passo dopo passo. Conosce perfino squisite ricette.

Touch Control
È un programmatore elettronico che consente di impostare con semplicità il metodo di cottura, la temperatura desiderata, la durata ed anche l'ora di inizio e fine cottura. Per facilitare l'uso del forno, il programmatore, in base alla funzione impostata, suggerisce la temperatura ideale che può comunque essere modificata dall'utente. Il controllo elettronico consente assoluta precisione nel raggiungere e mantenere con continuità la temperatura impostata.

Manopole push/pull e Touch Control
Un'interfaccia innovativa ma allo stesso tempo tradizionale che coniuga la modernità, data dai comandi Touch, all'abituale attitudine dell'utente di utilizzare le manopole. A garanzia di un perfetto allineamento nella tua cucina, una volta ultimata la cottura, le manopole push/pull scompariranno alla vista, per una visione di insieme perfettamente pulita.

Inizio-fine cottura
È un programmatore elettronico che consente di impostare con semplicità:
- la durata della cottura, al termine della quale il forno si spegne automaticamente dopo un segnale acustico;
- l'ora di fine cottura, allo scoccare della quale il forno si spegne automaticamente dopo il segnale acustico;
- la durata della cottura/l'ora di fine cottura per programmare l'accensione ritardata del forno ed il suo spegnimento.

Contaminuti
Consente di impostare, ruotando la manopola, la durata di cottura. Terminato il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Il contaminuti non interrompe la cottura.

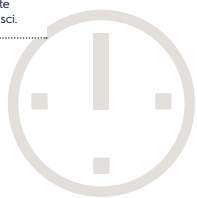
Fine cottura
Permette di programmare la fine della cottura. Al termine del periodo di tempo impostato, il programmatore spegne automaticamente il forno ed emette un segnale acustico.

Electronic Gas Control
Nei forni a gas la temperatura può essere impostata da soli 50 °C fino a 250 °C. È l'ideale per le pietanze che richiedono basse temperature con il vantaggio del risparmio energetico.

CountUp Timer
Si attiva automaticamente quando si accende il forno e fornisce il tempo effettivo che si sta impiegando per la cottura.

Programma MyFavourite
Con **MyFavourite** puoi memorizzare la modalità di cottura che utilizzi più frequentemente, per poter accedere velocemente alla ricetta che preferisci.

Il pilota automatico in cucina
L'esclusiva funzione **VarioGuide** permette di accedere intuitivamente ai programmi di cottura comprendenti almeno 220 piatti diversi. Per ciascun piatto selezionato il forno imposta automaticamente i valori corretti di temperatura e umidità, e il tempo di cottura.



Termosonda FoodProbe
Gli Chef utilizzano la termosonda nelle loro preparazioni per sapere quando il cibo ha raggiunto la giusta temperatura interna. **FoodProbe** ti consente di ottenere gli stessi risultati a casa tua. Posizionata sulla parte frontale del forno, ti aiuta nell'ottenere grandi risultati nella cottura di carne, arrosti, pesce, pane, torte e molto altro.

Come funziona FoodProbe
Quando la temperatura rilevata raggiunge l'impostazione iniziale, il forno si spegne automaticamente dopo averti avvisato con allarme sonoro: ideale per carni di grosso spessore per le quali potrai scegliere la coltura al sangue, media o ben cotta, per ottenere cotture sempre perfette. Non c'è rischio di cucinare troppo o troppo poco i piatti.

Riscaldamento rapido automatico
Disponibile su alcuni modelli, si attiva automaticamente riducendo al minimo il tempo di riscaldamento del forno. È una soluzione particolarmente utile quando le temperature richieste sono molto alte.

Heat & Hold (Pronto da servire)
Una volta ultimata la cottura, il forno rimane acceso per 30 minuti ad una temperatura intorno agli 80 °C, per mantenere caldo il cibo. Può essere selezionato con qualsiasi modalità di cottura.

Prolunga cottura
È un'opzione che permette, una volta terminata la funzione impostata in precedenza, di proseguire con la cottura per un ulteriore periodo di tempo.

Set + Go (Imposta e vai)
È un'opzione che consente di preimpostare il forno, definendo modalità di cottura, temperatura e durata e di avviarlo in un secondo momento premendo un semplice tasto.

Sicurezza e facilità di pulizia

I nuovi forni Electrolux sono dotati di dispositivi per la massima sicurezza dei tuoi mobili e di utili prestazioni che rendono le operazioni di pulizia ancora più facili.

La tecnologia al servizio della sicurezza

I mobili a contatto con il forno non corrono più il rischio di surriscaldarsi, grazie all'utilizzo abbinato di materiali isolanti ecologici, della muffola sospesa e della ventilazione tangenziale.

Spegnimento automatico di sicurezza

Si attiva se, dopo un determinato periodo di tempo, il forno non viene spento o le impostazioni non vengono modificate. Si evitano così sprechi di energia ed inutili surriscaldamenti.

Spegnimento dopo h:	
250-300 °C	3,0
200-250 °C	5,5
120-200 °C	8,5
30-120 °C	12,5
Temperatura	

Sicurezza bambini

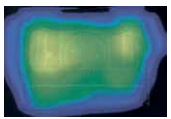
Per evitare che i bambini possano accendere il forno rischiando di scottarsi, i forni con programmatore elettronico Touch Control sono dotati di un dispositivo che blocca l'accensione del forno.

Ventilazione tangenziale e radiale

Entrambe le tipologie di ventilazione si basano su un sistema forzato di circolazione d'aria, in entrata e poi in uscita. La ventola entra in funzione all'accensione del forno. L'aria fredda, prelevata dall'esterno del forno, passa attraverso i vetri della porta per avvolgere poi le pareti esterne della muffola ed uscire dalle griglie frontali. In seguito viene espulsa dalle asole frontali del forno, raffreddando contemporaneamente la maniglia della porta ed il pannello comandi. Indipendentemente dalla tipologia di ventilazione, avrai la garanzia di basse temperature per una sicurezza totale dei mobili circostanti. Il funzionamento della ventola prosegue anche dopo che il forno è stato spento, così che la temperatura interna possa scendere più rapidamente; in questo modo, l'utente rimanere a conoscenza del permanere di calore residuo e, di conseguenza, evita il rischio di scottarsi.

Il suono del silenzio

Una volta aperto il forno, non è necessario accompagnare la porta fino alla sua completa chiusura, perchè grazie all'innovativo sistema **VelvetClosing®**, la porta si chiude delicatamente e silenziosamente.



CoolDoor

Grazie all'utilizzo di vetri ipotermici termoriflettenti, il calore viene trattenuto all'interno del forno: la temperatura della porta diminuisce evitando possibili scottature e il calore prodotto viene sfruttato totalmente per la cottura. I modelli **CoolDoor Plus** e **Xtra** (con tre e quattro vetri interni) assicurano temperature frontali ancora più basse.

Sistemi di pulizia

Autopulizia a pirolisi

È un moderno sistema che sfrutta l'azione del calore per la pulizia della cavità del forno senza l'utilizzo di alcun prodotto chimico e senza alcun odore. La temperatura interna viene portata a circa 500°C in modo da bruciare tutti i residui di grasso depositati sulle pareti interne e sulla porta. Basta poi passare un panno umido per rimuovere i residui inceneriti, senza dover usare alcun detergente. L'assorbimento è inferiore ai 3 kWh ed il ciclo costa meno di un caffè.

Funzione Pyrotime

Il forno suggerisce di attivare un ciclo di pulizia pirolitico dopo un numero significativo di cotture e sulla base di quanto tempo è passato dall'ultimo effettuato.

Pulizia a vapore

Tenere il forno a vapore pulito è facile: il programma di pulizia a vapore rimuove con facilità tutte le macchie e le incrostazioni grazie all'azione delicata del vapore.

Funzione Aqua Cleaning

Consente di sfruttare l'azione del vapore per rimuovere con facilità i residui di grasso dal forno. È sufficiente versare 3 dl di acqua sul fondo di tutti i forni InfiSpace® (2 dl per il forno PlusSteam) e riscaldare a 90 °C per 30 minuti; quando il forno si è raffreddato, basta passare con un panno umido.

Smalto Clear'n Clean

L'innovativo smalto **"Clear'n Clean"** che riveste le pareti interne dei forni ha una struttura vetrosa che rende la superficie della muffola antiaderente e facile da pulire.

Inox antimpronta

Tutti i forni inox sono sottoposti ad uno speciale trattamento antimpronta che lascia la superficie esterna sempre pulita e senza aloni. La superficie risulta più facile da pulire e mantiene la sua lucentezza più a lungo nel tempo.

Pareti interne lisce

Le pareti interne della cavità sono caratterizzate da angoli arrotondati, per facilitare la rimozione dello sporco, e dalla assenza di viti ed interstizi dove possono formarsi incrostazioni e depositi. Le griglie che supportano le teglie sono facilmente rimovibili, per agevolare la pulizia delle pareti laterali lisce. Alcuni modelli sono dotati di grill basculante per pulire comodamente la superficie superiore della cavità.

Controporta liscia con vetri interni removibili

Potrai pulire il forno in modo più semplice e veloce. La nuova controporta è completamente liscia, senza interstizi e i vetri interni possono essere rimossi facilmente, senza l'utilizzo di attrezzi. Non dovrai più sganciare l'intera porta del forno.

CombiSteam Pro - Inspiration Range

EOB 9956 XAX

Ogni piatto, un'esperienza straordinaria

Esalta i sapori che ami
Combina vapore, umidità e calore per esaltare a pieno il gusto dei tuoi cibi.

Esplora nuovi sapori
Con la funzione SousVide cucini a bassa temperatura i tuoi piatti, combinandoli a erbe e aromi, per un gusto ed una consistenza impareggiabili.

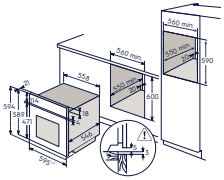
Sensore di umidità
Il sensore di umidità di derivazione professionale garantisce sempre il giusto livello di vapore in base alla cottura.

25 funzioni cottura di cui:
1 SousVide, 4 a vapore e 8 funzioni speciali
+ riscaldamento rapido automatico

Caratteristiche

- **Forno multifunzione CombiSteam Pro** con **SousVide** (sottovuoto)
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **25 funzioni**: **17** funzioni cottura tra cui **Pizza**; **1 SousVide** (sottovuoto); **4 a vapore**: 100%, 50%, 40%, 25% vapore; **8 speciali**: rigenerazione a vapore, lievitazione pasta, asciugatura, scongelamento, scaldapiatti, funzione yoghurt, marmellate/ conserve, scaldavivande
- Riscaldamento rapido automatico
- **Sensore di umidità**
- Programmatore elettronico Touch Control con display a colori TFT da 4,2"
- **Ricettario VarioGuide**: più di 220 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **Termosonda FoodProbe**
- Funzione **Heat&Hold** : pronto da servire
- Funzione **Set+Go**: imposta e vai
- Funzione prolunga cottura
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **2 cicli di pulizia a vapore + decalcificazione**
- **Doppia luce alogena**
- Guide laterali **EasyEntry**
- 1 leccarda - 2 griglie - 3 lamiere dolci - 1 set teglia per cottura a vapore
- Guide telescopiche a 1 livello incluse
- Sicurezza bambini

Specifiche tecniche



- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Set di 2 teglie per cucinare a vapore **GBS325**,
Guida telescopica ad estensione totale a 1 livello **TRILFSTV**

EOB 9956 XAX	**€ 2.099,00**
GBS325	**€ 99,00**
TRILFSTV	**€ 100,00**

Cassetto SousVide CombiVac

EVD 14900 OX

Conserva tutto il sapore

Tecnologia SousVide
Sigilla tutto il sapore nei sacchetti sottovuoto.

Organizzati in anticipo
Prepara in anticipo i piatti, sigillali e poi cucinali quando serve.

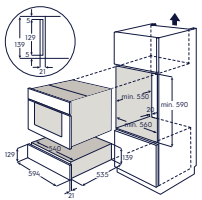
Caratteristiche

- **Cassetto per il sottovuoto a campana**
- Sistema sottovuoto con pompa ad olio portata 3 mc/h
- Comandi Soft Touch
- **3 programmi solo sottovuoto + 1 solo sigillatura**
- Funzione marinatura/infusione
- Creazione sottovuoto di liquidi
- Sigillatura impostabile in 3 tempi per buste di diverso spessore
- Possibilità di utilizzo della maggior parte delle buste in commercio
- Camera sottovuoto in acciaio
- Piastra per riduzione altezza cavità
- Apertura push/pull
- Estetica **inox antimpronta**

- In dotazione
  25 buste medie (200x300 mm) e
  25 buste grandi (250x350 mm) per cottura e conservazione (-40/+100 °C)

Disponibile come optional
Sacchetti **E3OS1** adatti per surgelare, congelare, cuocere sottovuoto (-40°C/+120°C).

Specifiche tecniche



Dimensione vasca interna 408x276x72 mm (lxpxh)

EVD 14900 OX	**€ 2.977,00**

EOB 9956 XAX - EVD 14900 OX

CombiSteam Deluxe - Inspiration Range

EOB 8847 AAX

Molto più che gustoso. Straordinario.

Lo sapevi che...?
Il forno **CombiSteam Deluxe** è disponibile anche nella versione compatta, h. 45 cm.
Scopri di più a pagina 150.

22 funzioni cottura di cui:
6 funzioni speciali • riscaldamento rapido automatico

GBS325

Disponibili come optional
Set di 2 teglie per cucinare a vapore **GBS325**,
Guida telescopica ad estensione totale a 1 livello **TRILFSTV**

Benefit / Caratteristiche

Il sapore più gustoso
Il forno CombiSteam Deluxe, con il sistema vapore FullTaste, ti permette di esaltare al massimo il sapore del tuo cibo. Funziona come un forno tradizionale, ma ti offre in più il beneficio della cottura a vapore.

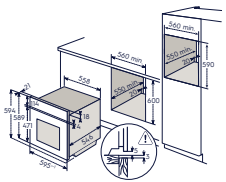
Solo vapore
Sano, gustoso e rapido. Con la funzione 100% vapore si conservano più vitamine e si esalta tutto il sapore dei piatti, per risultati sani e deliziosi.

50% vapore più calore
50/50 è il miglior modo per cucinare il cibo con un'elevata percentuale di umidità, per preservare tutto il sapore e la tenerezza dei tuoi piatti.

25% vapore più calore
Aggiungendo un tocco di vapore, potrai ottenere risultati deliziosi - cibi morbidi dentro, croccanti e dorati fuori.

- **Forno multifunzione CombiSteam Deluxe**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **22 funzioni**: **16** funzioni cottura tra cui **Pizza**;
  3 a vapore: 100%, 50%, 25% vapore;
  6 speciali: rigenerazione a vapore, lievitazione pasta, asciugatura, scaldapiatti, marmellate/conserve, scaldavivande
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario VarioGuide**: più di 180 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **Termosonda FoodProbe**
- Funzione **Heat&Hold**: pronto da servire
- Funzione **Set+Go**: imposta e vai
- Funzione prolunga cottura
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **2 cicli di pulizia a vapore + decalcificazione**
- **Doppia luce alogena**
- Guide laterali **EasyEntry**

Specifiche tecniche



- 1 leccarda - 2 griglie - 3 lamiere dolci
- Guide telescopiche a 1 livello incluse
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

EOB 8847 AAX	**€ 1.597,00**
GBS325	**€ 99,00**
TRILFSTV	**€ 100,00**

EVY 9847 AAX - EOB 8847 AAX

CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6840 BAX

Il sapore più gustoso

21 funzioni cottura di cui 1 a vapore
8 funzioni speciali + riscaldamento rapido automatico

S.STEAMKIT

Disponibili come optional
Set vapore **S.STEAMKIT,**
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Benefit / Caratteristiche

Quando il gusto si trasforma in delizia
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

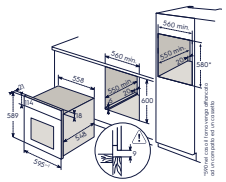
Più gustosa
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

Più rapida
Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.

- **Forno multifunzione CombiSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **21 funzioni**: **13** funzioni cottura tra cui **Pizza**;
  1 a vapore: 25% vapore
  8 speciali: rigenerazione a vapore, pane, gratinato, lievitazione pasta, asciugatura, cibi congelati, scaldapiatti, marmellate/conserve
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario** con 77 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Funzione **Heat&Hold** : pronto da servire
- Funzione **Set+Go**: imposta e vai
- Funzione prolunga cottura
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EOB 6840 BAX	**€ 1.135,00**
S.STEAMKIT	**€ 180,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Forno CombiSteam

Funzione Vapore: Umidità bassa

EOB 6840 BAX

CombiSteam pirolitico - Inspiration R.

EOC 6610 TAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco

9 funzioni cottura di cui 1 a vapore
+ riscaldamento rapido automatico

S.STEAMKIT

Disponibili come optional
Set vapore **S.STEAMKIT,**
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Benefit / Caratteristiche

Operazioni di pulizia più semplici
La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

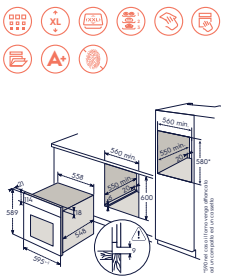
Quando il gusto si trasforma in delizia
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

Più gustosa
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

- **Forno multifunzione CombiSteam pirolitico**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **9 funzioni cottura** tra cui **Pizza** e **1 a vapore**: 25% vapore
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **2 cicli pirolitici** (medio e lungo)
- **Funzione Pyrotime con contacicli**
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EOC 6610 TAX	**€ 1.190,00**
S.STEAMKIT	**€ 180,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Pirolitico - Inspiration Range

EOC 5740 BAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco

12 funzioni cottura + riscaldamento rapido automatico

Benefit / Caratteristiche

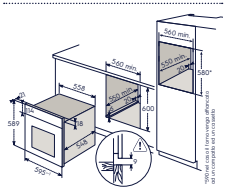
Il forno che si pulisce da solo
La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso, che possono essere poi rimossi con una semplice spugna.

Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Risultati di cottura professionali
Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventola XL distribuisce il calore più uniformemente, consentendoti di cucinare anche su più livelli contemporaneamente, con grandi risultati.

- **Forno multifunzione pirolitico**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **12 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario** con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **3 cicli di pulizia pirolitici** (breve, medio, lungo)
- **Funzione Pyrotime con contacicli**
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EOC 5740 BAX	**€ 1.103,00**

CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6640 TAX

Il sapore più gustoso

10 funzioni cottura di cui 1 a vapore
• riscaldamento rapido automatico

S.STEAMKIT

Disponibili come optional
Set vapore **S.STEAMKIT,**
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Benefit / Caratteristiche

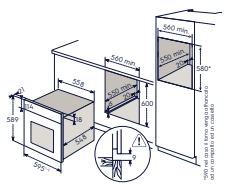
Quando il gusto si trasforma in delizia
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

Più gustosa
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

- **Forno multifunzione CombiSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **10 funzioni cottura** tra cui **Pizza** e **1 a vapore**: 25% vapore
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EOB 6640 TAX	**€ 999,00**
S.STEAMKIT	**€ 180,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Portalibro - Inspiration Range

EOR 5700 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile

Apertura libro
Facile accesso al vano per inserire e togliere le pietanze in modo comodo.

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

13 funzioni cottura
• riscaldamento rapido automatico

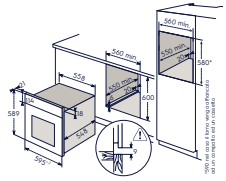
Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **13 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario** con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

EOL 5700 BAX - incernieramento porta a sinistra

EOR 5700 BAX	**€ 996,00**
EOL 5700 BAX	**€ 996,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Specifiche tecniche



Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

EOL 5700 BAX

InfiSpace® - Inspiration Range

EOB 5740 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Il tuo SousChef preferito
Grazie al ricettario preimpostato potrai creare nuove ricette sfruttando al massimo le potenzialità del tuo forno.

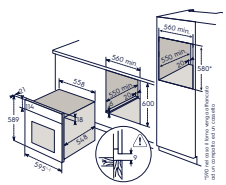
13 funzioni cottura
• riscaldamento rapido automatico

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **13 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario** con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



EOB 5740 BAX	**€ 974,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

CombiSteam - Inspiration Range

EOB 6410 TAX

Il sapore più gustoso

Quando il gusto si trasforma in delizia
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

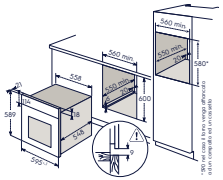
8 funzioni cottura di cui 1 a vapore

Caratteristiche

- **Forno multifunzione CombiSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **8 funzioni cottura** tra cui **Pizza** e **1 a vapore**: 25% vapore
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Set vapore **S.STEAMKIT**,
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



EOB 6410 TAX	**€ 950,00**
S.STEAMKIT	**€ 180,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

InfiSpace® - Inspiration Range

EOB 5440 BAX

Lo spazio di cottura più flessibile

8 funzioni

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Pirolitico - Inspiration Range

EOC 5640 AAX

Si pulisce da solo con un semplice tocco

Operazioni di pulizia più semplici
La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

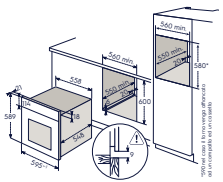
9 funzioni cottura + riscaldamento rapido automatico

Caratteristiche

- **Forno multifunzione pirolitico**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **9 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **2 cicli di pulizia** (breve e lungo)
- **Funzione Pyrotime con contacicli**
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



EOC 5640 AAX	**€ 917,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Benefit / Caratteristiche

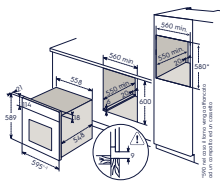
Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Risultati di cottura professionali
Potrai cucinare in modo omogeneo su qualsiasi livello. La nuova ventola XL distribuisce il calore più uniformemente, consentendoti di cucinare anche su più livelli contemporaneamente, con grandi risultati.

VelvetClosing®
La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **8 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EOB 5440 BAX	**€ 814,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Full Glass - Linea Quadro

FQ 203 BEV

La bellezza del vetro

12 funzioni cottura • riscaldamento rapido automatico

Benefit / Caratteristiche

Esclusiva maniglia in vetro
Per un abbinamento perfetto con la porta del forno. Pensata per chi desidera enfatizzare con l'eleganza distintiva del vetro la linearità e la purezza formale delle cucine più moderne e minimaliste.

Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

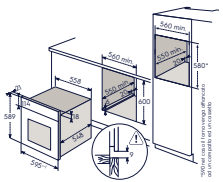
VelvetClosing®
La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **12 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Riscaldamento rapido automatico
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario** con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **bianca**

FQ 203 NEV - estetica **nera**

FQ 203 BEV	**€ 974,00**
FQ 203 NEV	**€ 974,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Specifiche tecniche



Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

FQ 203 NEV

E-Motion® Handle - Linea Quadro

FQ 203 IXEV

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva
Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

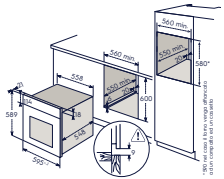
12 funzioni cottura • riscaldamento rapido automatico

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **12 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Riscaldamento rapido automatico
- Maniglia integrata push/push **E-Motion®**
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario** con 9 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 203 IXEV	**€ 931,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

CombiSteam - Linea Quadro

FQV 741 XEV

Il sapore più gustoso

Quando il gusto si trasforma in delizia
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

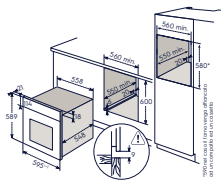
8 funzioni cottura di cui 1 a vapore

Caratteristiche

- **Forno multifunzione CombiSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **8 funzioni cottura** di cui: **1 a vapore**: 25% vapore
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQV 741 XEV	**€ 880,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

PlusSteam pirolitico - Linea Quadro

FQP 95 XEV

La doratura più croccante, si pulisce con un semplice tocco

10 funzioni cottura

Benefit / Caratteristiche

Una deliziosa doratura
La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

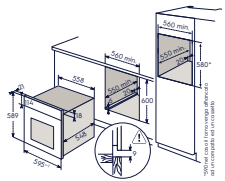
Il forno che si pulisce da solo
La temperatura interna viene portata a 500 °C per bruciare tutti i residui di grasso, che possono essere poi rimossi con una semplice spugna.

Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

- **Forno multifunzione PlusSteam pirolitico**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **10 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **2 cicli pirolitici** (medio e lungo)
- **Funzione Pyrotime con contacicli**
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQP 95 XEV	**€ 870,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Forno PlusSteam

Funzione: PlusSteam

FQP 95 XEV

CombiSteam - Linea Quadro

FQV 73 XEV

Il sapore più gustoso

8 funzioni cottura di cui 1 a vapore

S.STEAMKIT

Disponibili come optional
Set vapore **S.STEAMKIT,**
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TRILV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Benefit / Caratteristiche

Quando il gusto si trasforma in delizia
Preserva il sapore naturale dei cibi con il forno CombiSteam. Come? Aggiungendo la giusta quantità di vapore (25% - umidità bassa) al calore durante la cottura.

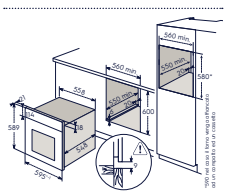
Più gustosa
Aggiungere un tocco di vapore al calore del forno, consente non solo di avere piatti croccanti all'esterno, ma anche morbidi e succulenti all'interno.

Più sana
La cottura a vapore è molto più sana. Il cibo non perde vitamine, elementi nutritivi e sali minerali. Consente di cucinare con meno grassi e condimenti.

Più rapida
Riduce i tempi di cottura fino al 20%. La cottura a vapore è veloce, comoda e versatile.

- **Forno multifunzione CombiSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **8 funzioni cottura** tra cui **Pizza** e **1 a vapore**: 25% vapore
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



FQV 73 XEV	€ 870,00
S.STEAMKIT	€ 180,00
TRILV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

Pirolitico - Linea Quadro

FQP 93 XE

Si pulisce da solo con un semplice tocco

Operazioni di pulizia più semplici
La temperatura interna viene portata a 500°C per bruciare tutti i residui di grasso.

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

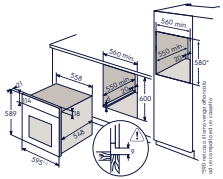
9 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione pirolitico**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **9 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **2 cicli pirolitici** (medio e lungo)
- **Funzione Pyrotime con contacicli**
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TRILV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQP 93 XE	€ 814,00
TRILV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

E-Motion® Handle - Linea Quadro

FQ 73 IXEV

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva
Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

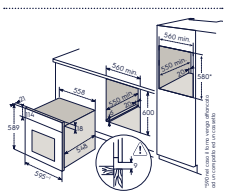
7 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **7 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Maniglia integrata push/push **E-Motion®**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiere dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TRILV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 73 IXEV	€ 803,00
TRILV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 93 NEV

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®
La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

8 funzioni cottura

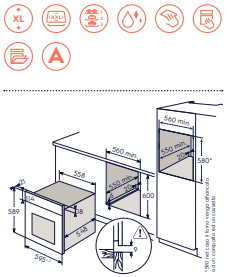
Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **8 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **nera**

FQ 93 NSEV - estetica **specchiante**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 93 NSEV

FQ 93 NEV	€ 782,00
FQ 93 NSEV	€ 782,00
TR1LV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

PlusSteam - Linea Quadro

FQ 75 XEV

La doratura più croccante

Una deliziosa doratura
La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

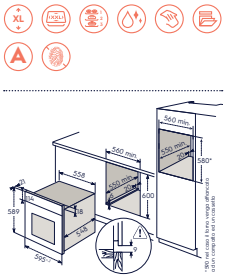
7 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione PlusSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **7 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 75 XEV	€ 717,00
TR1LV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

PlusSteam - Linea Quadro

FQ 751 XEV

La doratura più croccante

Una deliziosa doratura
La funzione PlusSteam aggiunge la giusta umidità alla cottura prescelta per un'ottimale lievitazione ed una doratura croccante dei panificati.

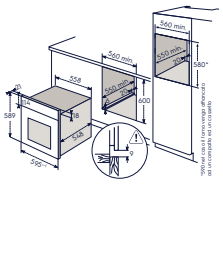
9 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione PlusSteam**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **9 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Manopole push/pull
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 751 XEV	€ 717,00
TR1LV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 73 BEV

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

VelvetClosing®
La porta si chiude silenziosamente e senza alcuno sforzo.

7 funzioni cottura

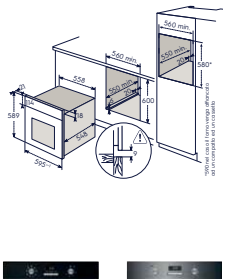
Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **7 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A**
- Estetica **bianca**

FQ 73 NEV - estetica **nera**
FQ 73 NSEV - estetica **specchiante**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 73 BEV	€ 696,00
FQ 73 NEV	€ 696,00
FQ 73 NSEV	€ 696,00
TR1LV	€ 50,00
TR3LV	€ 100,00

FQ 73 NEV

FQ 73 NSEV

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 63 NE

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

5 funzioni cottura

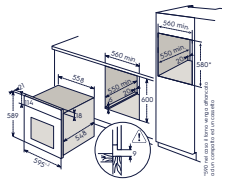
Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **5 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica **A**
- Estetica **nera**

FQ 63 BE - estetica **bianca**
FQ 63 XE - estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FQ 63 NE	**€ 578,00**
FQ 63 BE	**€ 578,00**
FQ 63 XE	**€ 599,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

FQ 63 BE

FQ 63 XE

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 53 X

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

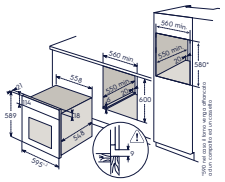
5 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **5 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Contaminuti
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

FQ 53 B - estetica **bianca**
FQ 53 N - estetica **nera**

Specifiche tecniche



FQ 53 X	**€ 536,00**
FQ 53 B	**€ 482,00**
FQ 53 N	**€ 482,00**

FQ 53 B

FQ 53 N

InfiSpace® - Linea Quadro

FQ 531 X

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

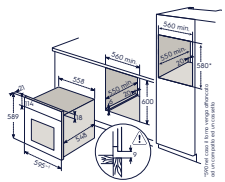
Esclusivo

5 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **5 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Contaminuti
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



FQ 531 X	**€ 546,00**

Tradizionale - Linea Quadro

FQ 13 N

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

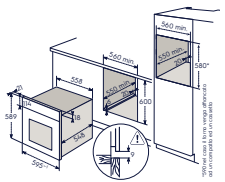
5 funzioni

Caratteristiche

- **Forno Tradizionale**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **5 funzioni cottura**
- Contaminuti
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica **A**
- Estetica **nera**

FQ 13 X - estetica **inox antimpronta**
FQ 13 B - estetica **bianca**

Specifiche tecniche



FQ 13 N	**€ 375,00**
FQ 13 X	**€ 439,00**
FQ 13 B	**€ 375,00**

FQ 13 X

FQ 13 B

InfiSpace® - Linea Soft

FS 73 XE

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

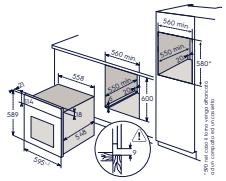
7 funzioni

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **7 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FS 73 XE	**€ 685,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

InfiSpace® - Linea NewCountry

FNC 53 GX

Lo spazio di cottura più flessibile

5 funzioni cottura

InfiSpace® - Linea Soft

FS 65 X

Lo spazio di cottura più flessibile

Più spazio per creare
Cavità XL e teglia più grande del mercato per cucinare più pietanze insieme.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

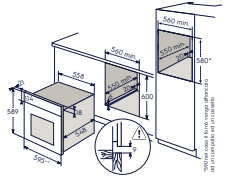
7 funzioni cottura

Caratteristiche

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **7 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore fine cottura
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FS 65 X	**€ 610,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Benefit / Caratteristiche

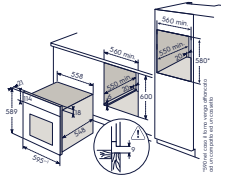
Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

Conoscere i tempi giusti
Impostando la fine della cottura, il forno si spegne in automatico. Non dovrai più controllare lo stato di cottura delle pietanze.

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **5 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Orologio/programmatore fine cottura fino a 180 min.
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica **A**
- Estetica **nero ghisa**

Specifiche tecniche



FNC 53 GX	**€ 610,00**

InfiSpace® - Linea Rustico

FR 65 BA

Lo spazio di cottura più flessibile

7 funzioni cottura

FR 65 X

FR 65 G

FR 65 S

FR 65 R

Benefit / Caratteristiche

Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

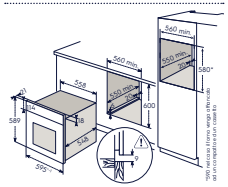
Massima sicurezza d'uso
Con la ventilazione radiale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **7 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Orologio/programmatore fine cottura fino a 180 min.
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci
- Classe energetica **A**
- Estetica **bianco antico**

FR 65 X - estetica **inox antimpronta**/maniglia e manopole finitura inox
FR 65 G - estetica **nero ghisa**/maniglia e manopole finitura bronzo
FR 65 S - estetica **sabbia**/maniglia e manopole finitura bronzo
FR 65 R - estetica **rame**/maniglia e manopole finitura bronzo

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



FR 65 BA	**€ 631,00**
FR 65 X	**€ 631,00**
FR 65 G	**€ 631,00**
FR 65 S	**€ 675,00**
FR 65 R	**€ 675,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

InfiSpace® - Linea Rustico

FR 53 X

Lo spazio di cottura più flessibile

5 funzioni cottura

FR 53 S

FR 53 R

FR 53 G

Benefit / Caratteristiche

Più spazio per creare
La nuova cavità InfiSpace®, più grande del 25% rispetto a quella di un forno tradizionale, con teglie posizionabili su più livelli, ti offre la flessibilità necessaria per cucinare più piatti contemporaneamente.

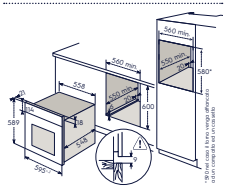
Cottura multilivello
Tutto il cibo si cucina in modo uniforme e perfetto, anche quando nel forno ci sono 3 teglie.

Massima sicurezza d'uso
Con la ventilazione radiale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

- **Forno multifunzione**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **5 funzioni cottura** tra cui **Pizza**
- Programmatore fine cottura
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Funzione Aqua Cleaning
- Ventilazione radiale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 leccarda - 1 griglia
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

FR 53 S - estetica **sabbia**/maniglia e manopole finitura bronzo
FR 53 R - estetica **rame**/maniglia e manopole finitura bronzo
FR 53 G - estetica **nero ghisa**/maniglia e manopole finitura bronzo

Specifiche tecniche



FR 53 X	**€ 492,00**
FR 53 S	**€ 524,00**
FR 53 R	**€ 503,00**
FR 53 G	**€ 492,00**

Gas - Linea Quadro

F 43 GXE

Il forno a gas con controllo elettronico

Ideale per deliziose meringhe
La temperatura può essere impostata a partire da 50°C, per cucinare piatti che necessitano di basse temperature, con prestazioni pari a quelle dei forni elettrici.

Massima sicurezza d'uso
Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

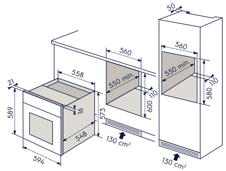
4 funzioni

Caratteristiche

- **Forno con Electronic Gas Control**
- Funzionamento a gas
- **Regolazione elettronica della temperatura da 50°C a 250°C**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **4 funzioni cottura**
- Grill elettrico
- Programmatore inizio-fine cottura con display digitale
- Contaminuti
- Accensione elettronica
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Sicurezza Sicurgas
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**/maniglia e manopole finitura inox

Disponibili come optional
Guide telescopiche ad estensione parziale a 1 livello **TR1LV**
e a 3 livelli **TR3LV**

Specifiche tecniche



F 43 GXE	**€ 899,00**
TR1LV	**€ 50,00**
TR3LV	**€ 100,00**

Gas - Linea Quadro

F 13 GX

Il forno che ti semplifica la vita

Massima sicurezza d'uso
Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

Sicurezza Sicurgas
È un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

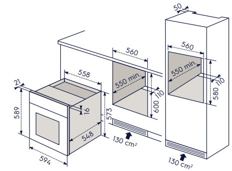
3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno con funzionamento a gas tradizionale**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **3 funzioni cottura**
- Grill elettrico
- Contaminuti
- Accensione elettronica
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Sicurezza Sicurgas
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

F 13 GN - estetica **nera**

Specifiche tecniche



F 13 GX	**€ 663,00**
F 13 GN	**€ 663,00**

F 13 GN

Gas - Linea Rustico

FR 13 GG

Il forno che ti semplifica la vita

Massima sicurezza d'uso
Con la ventilazione tangenziale i mobili circostanti sono protetti e non c'è il rischio di possibili scottature.

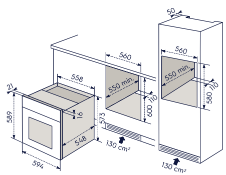
Sicurezza Sicurgas
È un dispositivo di sicurezza che interrompe l'erogazione del gas in caso di spegnimento accidentale della fiamma.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno con funzionamento a gas tradizionale**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **3 funzioni cottura**
- Grill elettrico
- Contaminuti
- Accensione elettronica
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- 1 leccarda - 1 griglia - 1 lamiera dolci - 1 girarrosto
- Sicurezza Sicurgas
- Classe energetica **A+**
- Estetica **ghisa**/maniglia e manopole finitura bronzo

Specifiche tecniche



FR 13 GG	**€ 696,00**

Extralarge - Linea Quadro

FQ 945 XE

Il forno multifunzione più flessibile da 90 cm

Ideale per cibi di qualsiasi dimensione
Largo 90 cm, ti offre tutto lo spazio di cui hai bisogno per cucinare tante pietanze contemporaneamente o il grande arrosto della domenica.

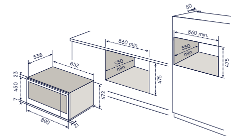
Potrai cucinare grossi pezzi di carne
Il maxi spiedo è il modo più adatto di arrostire carne e pollame, anche dalle forme più grandi.

11 funzioni

Caratteristiche

- **Forno Extralarge – 90 cm**
- **11 funzioni cottura**
- Programmatore elettronico inizio-fine cottura Touch Control
- Orologio digitale
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- Doppia luce interna
- Guide telescopiche
- 1 girarrosto - 1 leccarda - 1 griglia - 1 piastra pizza
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



FQ 945 XE	**€ 1.574,00**

Compact Range - CombiSteam Deluxe

EVY 9847 AAX

Molto più che gustoso. Straordinario.

Solo vapore
Sano, gustoso e rapido. Con la funzione 100% vapore si conservano più vitamine e si esalta tutto il sapore dei piatti, per risultati sani e deliziosi.

50% vapore più calore
50/50 è il miglior modo per cucinare il cibo con un'elevata percentuale di umidità, per preservare tutto il sapore e la tenerezza dei tuoi piatti.

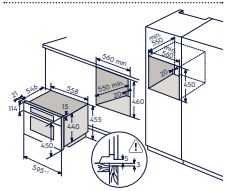
25% vapore più calore
Aggiungendo un tocco di vapore, potrai ottenere risultati deliziosi - cibi morbidi dentro, croccanti e dorati fuori.

22 funzioni cottura di cui: 6 funzioni speciali + riscaldamento rapido automatico

Caratteristiche

- **Forno multifunzione compatto CombiSteam Deluxe**
- **InfiSpace®: vano cottura e teglia XL** - 25% più grande
- **22 funzioni**: **16** funzioni cottura tra cui **Pizza**;
  3 a vapore: 100%, 50%, 25% vapore;
  6 speciali: rigenerazione a vapore, lievitazione pasta, asciugatura, scaldapiatti, marmellate/conserve, scaldavivande
- Riscaldamento rapido automatico
- Volume 43 litri
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- **Ricettario VarioGuide**: più di 180 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- **Termosonda FoodProbe**
- Funzione **Heat&Hold** : pronto da servire
- Funzione **Set+Go**: imposta e vai
- Funzione prolunga cottura
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Cavità con smalto "Clear'n Clean"
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **2 cicli di pulizia a vapore + decalcificazione**
- **Luce alogena**
- Guide laterali **EasyEntry**
- 1 leccarda – 1 griglia – 1 lamiera dolci - 1 set teglia per cottura a vapore
- Sicurezza bambini
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Chiusura porta **VelvetClosing®**
- Classe energetica **A+**
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



Disponibile come optional
Set di 2 teglie dietetiche in acciaio per cucinare a vapore **GBS325**

EVY 9847 AAX	**€ 1.285,00**
GBS325	**€ 99,00**

Cassetto scaldavivande

EED 14700 OX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

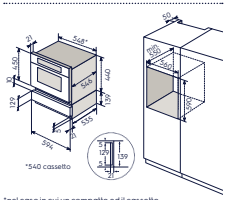
Libertà progettuale
Abbinabile ai compatti e alla macchina da caffè, grazie all'altezza di 14 cm, si inserisce perfettamente all'interno di vani da 60 cm.

Pronti per essere serviti
Servi le tue portate su piatti caldi o mantieni caldo il cibo.

Caratteristiche

- **Cassetto scaldavivande**
- **6 coperti**
- **4 funzioni**: scongelamento, lievitazione, scaldapiatti, scaldavivande
- Regolazione temperatura da **30 a 80 °C**
- Spia di funzionamento
- Altezza 14 cm
- Apertura Push/pull
- Guide telescopiche
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



*nel caso in cui un compatto ed il cassetto vengano affiancati ad un forno da 60 o ad un ulteriore combinazione compatto ed un cassetto

EED 14700 OX	**€ 578,00**

EVY 9847 AAX - EED 14700 OX

Compact Range - Inspiration Range

EVY 7800 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef
La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

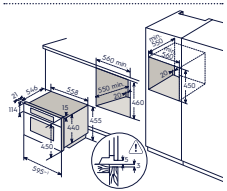
Libertà di composizione
Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.

18 funzioni cottura di cui: 8 funzioni speciali
• riscaldamento rapido automatico

Caratteristiche

- **Forno multifunzione a microonde combinato con grill**
- **18 funzioni cottura** tra cui **Pizza 8 speciali:** pane, gratinato, lievitazione pasta, asciugatura, scaldapiatti, marmellate/conserve, scaldavivande, scongelamento
- Riscaldamento rapido automatico
- **Cottura a microonde, a convezione, grill e combinata**
- Volume 43 litri
- Programmi di cottura e di scongelamento preimpostati
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza convezione 1900 W
- Potenza grill 1650 W
- **Ricettario** con 90 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Funzione **Heat&Hold** : pronto da servire
- Funzione **Set+Go**: imposta e vai
- Funzione prolunga cottura
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità smaltata
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **Luce alogena**
- 1 lamiera dolci - 1 griglia
- Sicurezza bambini

Specifiche tecniche



- Segnalatore acustico di fine cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Estetica **inox antimpronta**

EVY 7800 AAX **€ 1.242,00**

Compact Range - Inspiration Range

EVY 6610 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef
La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

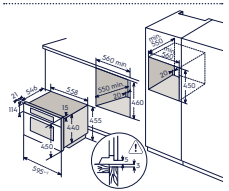
Libertà di composizione
Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.

2 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 46 litri
- **Cottura a microonde e grill**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Manopole push/pull
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità smaltata
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- 1 griglia
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EVY 6610 AAX **€ 1.103,00**

Compact Range - Inspiration Range

EVY 6800 AAX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Risultati da Chef
La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

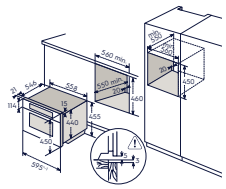
Libertà di composizione
Combina tra di loro i diversi moduli per eleganti soluzioni verticali e orizzontali.

2 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 46 litri
- **Cottura a microonde e grill**
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Programmi di cottura preimpostati
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- **Ricettario** con 28 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Funzione **Set+Go**: imposta e vai
- Funzione prolunga cottura
- **CoolDoor Xtra** (4 vetri termoriflettenti)
- Cavità smaltata
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- **Luce interna**
- 1 griglia
- Sicurezza bambini
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EVY 6800 AAX **€ 1.189,00**

Compact Range - E-Motion® Handle - Quadro

FQM 465 ICXE

La maniglia sarà invisibile fino a quando non ne avrai bisogno

Maniglia esclusiva
Scompare all'interno della porta del forno per esaltarne la linearità.

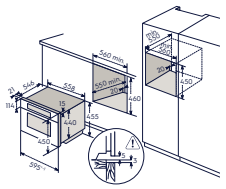
Risultati da Chef
La combinazione di calore e tecnologia a microonde ti permette di realizzare piatti deliziosi in metà tempo. Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 46 litri
- **Cottura a microonde, grill e combinata**
- Maniglia integrata push/push **E-Motion®**
- Programmatore elettronico Touch Control con display LCD
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 1000 W
- Potenza grill 1900 W
- **Ricettario** con 28 ricette preimpostate
- Programma MyFavourite
- Funzione **Prolunga cottura**
- **CoolDoor Plus** (3 vetri termoriflettenti)
- Cavità smaltata
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento
- 1 griglia
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Spegnimento automatico di sicurezza
- Sicurezza bambini
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



FQM 465 ICXE **€ 1.221,00**

Micro - Linea Quadro

EMS 26204 OX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

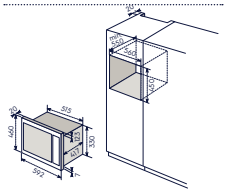
Risultati da Chef
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 26 litri
- **Cottura a microonde, grill e combinata**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1000 W
- Piatto girevole (Ø 32,5 cm)
- Cavità smaltata
- 2 griglie
- Sicurezza bambini
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EMS 26204 OX **€ 835,00**

Micro - Linea Quadro

MQ 817 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

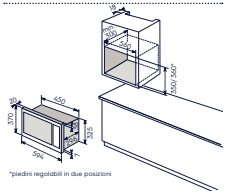
Risultati da Chef
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- **Inserimento nel pensile**
- Volume 17 litri
- **Cottura a microonde, grill e combinata**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 800 W
- Potenza grill 1000 W
- Piatto girevole (Ø 27 cm)
- Cavità smaltata
- 1 griglia
- Sicurezza bambini
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



MQ 817 GXE **€ 814,00**

Micro - Linea Quadro

MQ 926 GNE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

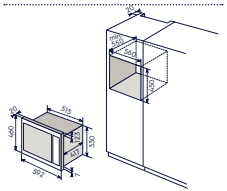
Risultati da Chef
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 26 litri
- **Cottura a microonde, grill e combinata**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Quick Start
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1000 W
- Piatto girevole (Ø 32,5 cm)
- Cavità smaltata
- 2 griglie
- Sicurezza bambini
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



MQ 926 GNE **€ 770,00**

Micro - Linea Quadro

MQC 325 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

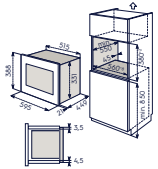
Risultati da chef
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

4 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 25 litri
- **Cottura a microonde, convezione, grill e combinata**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1100 W
- Potenza convezione 2500 W
- Cavità smaltata
- Piatto girevole (Ø 31,5 cm)
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



MQC 325 GXE **€ 599,00**

Micro - Linea Quadro

MO 325 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

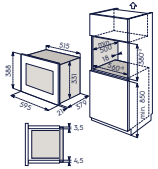
Risultati da Chef
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- Volume 25 litri
- **Cottura a microonde, grill e combinata**
- Programmatore elettronico con display digitale
- Programmi di cottura preimpostati
- Programmi di scongelamento preimpostati
- Potenza microonde 900 W
- Potenza grill 1000 W
- Cavità smaltata
- Piatto girevole (Ø 31,5 cm)
- 1 griglia
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



MO 325 GXE **€ 536,00**

Micro - Linea Quadro

MO 317 GXE

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

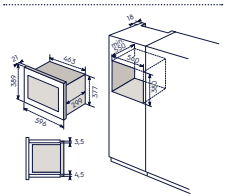
Risultati da Chef
Cuoce a microonde, arrostisce e griglia per una versatilità senza pari.

3 funzioni

Caratteristiche

- **Forno a microonde con grill**
- **Inserimento nel pensile**
- Volume 17 litri
- **Cottura a microonde, cottura con grill e cottura combinata microonde e grill**
- Contaminuti (fino a 35 min.)
- Potenza microonde 700 W
- Potenza grill 1000 W
- Piatto girevole (Ø 24,5 cm)
- Segnalatore acustico di fine cottura
- Incernieramento porta a sinistra
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



MO 317 GXE **€ 396,00**

Compact Range - Abbattitore

EAT 1 AX

Prepara, cucina, conserva e poi servi i tuoi piatti come un vero professionista

Disponibile come optional sacchetti sottovuoto per cottura fino a 120°C e conservazione fino a -40°C **E3OS1**
Scopri di più nella sezione Accessori a fondo catalogo.

Benefit / Caratteristiche

Conserva gli ingredienti in modo naturale: più buoni più a lungo
Il freddo è l'unico ingrediente utilizzato dall'abbattitore per la conservazione. Cibi crudi e cotti, si conservano più a lungo mantenendo il sapore, la consistenza, le proprietà nutritive e le vitamine grazie alla funzione abbattimento rapido.

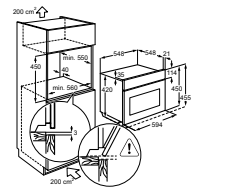
Raffredda gli alimenti subito dopo la cottura
Non serve più aspettare che il cibo si raffreddi per metterlo in frigo o in congelatore.
Passare rapidamente dalla temperatura di cottura a quella di conservazione consente di ridurre la proliferazione batterica, conservare le proprietà nutritive e tutto il gusto dei tuoi piatti.

Carpacci, tartare e sashimi in totale sicurezza anche a casa
La freschezza del pesce o dei crostacei non è l'unico ingrediente di un buon piatto di crudo.
È indispensabile abbattere i prodotti ittici e mantenerli alla giusta temperatura per il tempo necessario all'eliminazione di batteri e parassiti.
Facile con il programma speciale sashimi/pesce crudo.

- Abbattitore di temperatura **BlastChiller**
- Comandi elettronici retroilluminati
- **Termosonda** per misurazione al cuore della temperatura degli alimentii
- Temperatura interna cavità a prodotto acceso: selezionabile fino a -35°C
- Funzioni principali attivabili con l'utilizzo della termosonda o in base al peso dell'alimento:
  - Abbattimento delicato fino a 5°C al cuore dell'alimento
  - Abbattimento rapido fino a 3°C al cuore dell'alimento
  - Surgelazione fino a -18°C al cuore dell'alimento
- Programmi speciali per raffreddamento assistito: vino, lattine, bottiglie di plastica
- Programmi speciali per surgelazione assistita: frutta e verdura, sashimi/pesce crudo (sanificazione), gelato e dessert, cubetti di ghiaccio
- Capacità lorda 31 litri
- Capacità carico alimenti: 3 kg
- Funzione sbrinamento
- Funzione blocco tasti
- Controllo della temperatura
- Rilevazione elettronica puntuale della temperatura cavità e al cuore dell'alimento
- Contaminuti
- Dotazione: 2 griglie interne
- Camera professionale in acciaio inox

Speciale spugna per pulizia della cavità interna inclusa nel prodotto

Specifiche tecniche



*Se installato in colonna insieme ad un forno, l'abbattitore va posizionato sempre sotto

EAT 1 AX	**€ 3.900,00**

EAT 1 AX

Compact Inspiration R. - Macchina da Caffè

EBC 54524 AX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Il tuo barista personale
Un tocco di classe nella tua cucina con questa macchina da caffè da incasso che prepara fino a sei tazze in un'unica volta. Scegli ciò che desideri, da un espresso forte a un latte macchiato.

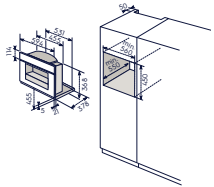
Funzione Aroma
Seleziona il gusto del tuo caffè, da un espresso forte a un caffè leggero.

Erogazione

Caratteristiche

- **Macchina da caffè automatica**
- Programmatore elettronico Touch Control con **display LCD**
- Funzione Bricco: **erogazione caffè singolo, doppio, caraffa** (fino a 6 caffè)
- Cappuccinatore automatico
- Erogazione acqua calda
- Regolazione quantità caffe, acqua, temperatura
- **Funzione Aroma** – selezione del grado di macinatura
- **Auto Start**
- Alimentazione caffe in chicchi (200 g) o in polvere
- Serbatoio acqua 1,8 l
- Luce di cortesia a LED
- Estetica **nera**

Specifiche tecniche



EBC 54524 AX **€ 2.035,00**

Compact Inspiration Range - TV

ETV 4500 AX

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

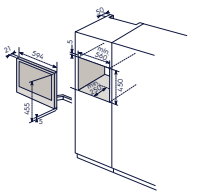
Il tuo Chef preferito
Non perderti nemmeno una puntata del tuo show preferito mentre cucini grazie al televisore da incasso progettato per adattarsi al design della tua cucina.

Schermo orientabile
Per una perfetta visione da qualsiasi angolazione.

Caratteristiche

- **Televisore LED**
- TV da incasso **LED 22"**
- **Schermo orientabile**
- Formato schermo **16:9**
- Risoluzione video: 1920x1080 pixel Full HD
- Luminosità: 350 cd/m²
- Contrasto dinamico 3000 : 1
- Ingressi: DVD-player, DVB-T, SCART, VGA, PC Audio, USB (.mpg/.dat/.vob/ mkv/rmvb/ts/trp/tp/.avi/m4a-/.mp3/ .jpg), Video, HDMI
- Digitale terrestre incorporato
- Telecomando
- Cornice **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



ETV 4500 AX **€ 1.853,00**

Compact Inspiration R. - Cantina Vino

ERW 0670 A

Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

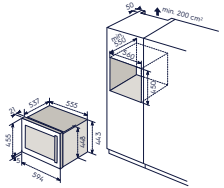
Sempre la giusta temperatura
Con la cantina vino puoi stivare le tue bottiglie alla temperatura ottimale, per poi gustarle all'occorrenza.

24 bottiglie
Conserva facilmente fino a 24 bottiglie, così che tu possa avere il vino sempre pronto per essere servito.

Caratteristiche

- **Cantina vino**
- **Capacità totale 24 bottiglie**
- **Display LCD Touch Control**
- Controllo elettronico della temperatura
- Indicazione digitale della temperatura
- Temperatura regolabile da 5 a 20 °C
- Ventilazione interna
- Illuminazione a **LED**
- Indicatore con allarme acustico porta aperta
- 3 ripiani removibili in legno su guide telescopiche
- Flessibilità di stivare grandi bottiglie
- Porta cornice acciaio inox antimpronta con vetri anti UV
- Incernieramento porta a sinistra
- Classe energetica **A+**

Specifiche tecniche



ERW 0670 A **€ 1.328,00**

Lampada scaldavivande

EWL 1A X

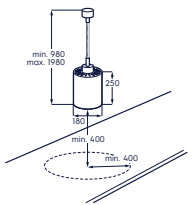
Design coordinato per personalizzare la tua cucina qualunque sia lo spazio a disposizione

Lampada riscaldante
Mantiene caldo il cibo fino a quando devi servirlo, come fanno gli Chef professionisti. Lo speciale sistema di riscaldamento ad infrarossi, mantiene il gusto e la consistenza dei cibi, evitando che si secchino.

Caratteristiche

- **Lampada scaldavivande**
- Installazione a soffitto
- Cavo estensibile (min. 980 mm, max 1980 mm)
- Lampada a infrarossi (250 W)
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche



EWL 1A X **€ 578,00**

Inspiration Range - InfiSpace®

Pag. 122
EOB 9956 XAX
CombiSteam Pro®,
25 funzioni
di cui 4 a vapore

Pag. 124
EOB 8847 AAX
CombiSteam Deluxe,
22 funzioni
di cui 3 a vapoee

Pag. 126
EOB 6840 BAX
CombiSteam,
21 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 128
EOC 6610 TAX
CombiSteam pirolitico
9 funzioni
di cui 1 a vapoee

Pag. 129
EOC 5740 BAX
Pirolitico,
12 funzioni

Pag. 130
EOB 6640 TAX
CombiSteam
10 funzioni
di cui 1 a vapore

Linea Quadro - Full Glass

Pag. 134
FQ 203 BEV
12 funzioni

Pag. 134
FQ 203 NEV
12 funzioni

Linea Quadro - InfiSpace®

Pag. 135
FQ 203 IXEV
Maniglia E-Motion®,
12 funzioni

Pag. 135
FQV 741 XEV
CombiSteam,
8 funzioni
di cui 1 a vapore

Linea Quadro - InfiSpace®

Pag. 140
FQ 751 XEV
PlusSteam,
9 funzioni

Pag. 141
FQ 75 XEV
PlusSteam,
7 funzioni

Pag. 141
FQ 73 BEV
7 funzioni

Pag. 141
FQ 73 NEV
7 funzioni

Pag. 141
FQ 73 NSEV
7 funzioni

Pag. 142
FQ 63 NE
5 funzioni

Linea Quadro - InfiSpace®

Pag. 143
FQ 13 N
Tradizionale,
5 funzioni

Pag. 143
FQ 13 X
Tradizionale,
5 funzioni

Pag. 143
FQ 13 B
Tradizionale,
5 funzioni

Linea Rustico - InfiSpace®

Pag. 146
FR 65 BA
7 funzioni

Pag. 146
FR 65 X
7 funzioni

Pag. 146
FR 65 G
7 funzioni

Pag. 146
FR 65 S
7 funzioni

Pag. 146
FR 65 R
7 funzioni

Pag. 146
FR 53 X
5 funzioni

Inspiration Range - InfiSpace®

Pag. 131
EOR 5700 BAX
Portalibro,
13 funzioni

Pag. 131
EOL 5700 BAX
Portalibro,
13 funzioni

Pag. 131
EOB 5740 BAX
13 funzioni

Pag. 132
EOB 6410 TAX
CombiSteam
8 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 132
EOC 5640 AAX
Pirolitico,
9 funzioni

Pag. 133
EOB 5440 BAX
8 funzioni

Linea Quadro - InfiSpace®

Pag. 136
FQP 95 XEV
PlusSteam pirolitico
10 funzioni

Pag. 138
FQV 73 XEV
CombiSteam,
8 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 139
FQP 93 XE
Pirolitico,
8 funzioni

Pag. 139
FQ 73 IXEV
Maniglia E-Motion®,
7 funzioni

Pag. 140
FQ 93 NEV
8 funzioni

Pag. 140
FQ 93 NSEV
8 funzioni

Linea Quadro - InfiSpace®

Pag. 142
FQ 63 BE
5 funzioni

Pag. 142
FQ 63 XE
5 funzioni

Pag. 142
FQ 531 X
5 funzioni

Pag. 143
FQ 53 X
5 funzioni

Pag. 143
FQ 53 B
5 funzioni

Pag. 143
FQ 53 N
5 funzioni

Linea Soft - InfiSpace®

Pag. 144
FS 73 XE
7 funzioni

Pag. 144
FS 65 X
7 funzioni

Linea NewCountry - InfiSpace®

Pag. 145
FNC 53 GX
5 funzioni

Linea Rustico - InfiSpace®

Pag. 146
FR 53 S
5 funzioni

Pag. 146
FR 53 R
5 funzioni

Pag. 146
FR 65 G
5 funzioni

Linea Rustico - Gas - InfiSpace®

Pag. 148
FR 13 GG
Gas,
4 funzioni

Linea Quadro - Gas - InfiSpace®

Pag. 148
F 43 GXE
Gas,
4 funzioni

Pag. 149
F 13 GX
Gas
3 funzioni

Pag. 148
F 13 GN
Gas
3 funzioni

Linea Quadro - Extralarge-InfiSpace®

Pag. 149
FQ 945 XE
L 90 cm, Extralarge
11 funzioni

Inspiration Range - Compact Range

Pag. 150
EVY 9847 AAX
CombiSteam Deluxe,
22 funzioni
di cui 3 a vapore

Pag. 152
EVY 7800 AAX
43 l,
1000 W microonde,
1650 W grill

Pag. 152
EVY 6800 AAX
46 l,
1000 W microonde,
1900 W grill

Pag. 153
EVY 6610 AAX
46 l,
1000 W microonde,
1900 W grill

Linea Quadro - Compact Range

Pag. 153
FQM 465 ICXE
Maniglia E-Motion®,
46 l, LCD Touch
Control, 1000 W
microonde, 1900 W grill

Pag. 154
EMS 26204 OX
26 l,
900 W microonde,
1000 W grill

Pag. 154
MQ 926 GNE
26 l,
900 W microonde,
1000 W grill

Linea Quadro- Microonde

Pag. 154
MQ 817 GXE
17 l,
800 W microonde,
1000 W grill

Pag. 155
MQC 325 GXE
25 l,
900 W microonde,
2500 W convenzione,
1100 W grill

Linea Quadro- Microonde

Pag. 155
MO 325 GXE
25 l,
900 W microonde,
1000 W grill

Pag. 155
MO 317 GXE
17 l,
700 W microonde,
1000 W grill

Abbattitore BlastChiller

Pag. 156
EAT 1 AX
31 l,
Abbattitore
di temperatura,
Termosonda inclusa

Macchina da caffè

Pag. 158
EBC 54524 AX
Automatica, display LCD,
Funzione Aroma,
Auto Start

Televisore

Pag. 158
ETV 4500 AX
Televisore LED 22",
schermo orientabile

Cantina vino

Pag. 159
ERW 0670 A
Capacità totale
24 bottiglie, display LCD
Touch control

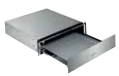
Lampada scaldavivande

Pag. 159
EWL 1A X
Installazione a soffitto,
Cavo estensibile
(min. 980 mm, max 1980 mm)

Cassetto SousVide CombiVac

Pag. 122
EVD 14900 OX
Cassetto per sottovuoto
a campana h. 14 cm

Cassetto scaldavivande



Pag. 150
EED 14700 OX
6 coperti

Riepilogo gamma forni a vapore

Pag. 122
EOB 9956 XAX
CombiSteam Pro®,
25 funzioni
di cui 4 a vapore

Pag. 124
EOB 8847 AAX
CombiSteam Deluxe,
22 funzioni
di cui 3 a vapoee

Pag. 126
EOB 6840 BAX
CombiSteam,
21 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 130
EOB 6640 TAX
CombiSteam
10 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 132
EOB 6410 TAX
CombiSteam
8 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 135
FQV 741 XEV
CombiSteam,
8 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 138
FQV 73 XEV
CombiSteam,
8 funzioni
di cui 1 a vapore

Pag. 140
FQ 751 XEV
PlusSteam,
9 funzioni

Pag. 141
FQ 75 XEV
PlusSteam,
7 funzioni

Pag. 150
EVY 9847 AAX
CombiSteam Deluxe,
22 funzioni
di cui 3 a vapore

Riepilogo gamma forni a vapore pirolitici

Pag. 128
EOC 6610 TAX
CombiSteam pirolitico
9 funzioni
di cui 1 a vapoee

Pag. 136
FQP 95 XEV
PlusSteam pirolitico
10 funzioni

Riepilogo gamma forni pirolitici

Pag. 129
EOC 5740 BAX
Pirolitico,
12 funzioni

Pag. 132
EOC 5640 AAX
Pirolitico,
9 funzioni

Pag. 139
FQP 93 XE
Pirolitico,
8 funzioni

Forni

Elettrici

Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014		EOB 9956 XAX	EOB 8847 AAX	EOB 6840 BAX	EOC 6610 AOX	EOC 5740 BAX	EOB 6640 AAX
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		EOB 9956 XAX	EOB 8847 AAX	EOB 6840 BAX	EOC 6610 AOX	EOC 5740 BAX	EOB 6640 AAX
Indice di efficienza energetica	(EEI cavity)	81	81	81,2	81,2	81	81,2
Classe di efficienza energetica		A+	A+	A+	A+	A+	A+
Consumo di energia convezione naturale	(kWh)	1,09	1,09	0,93	0,93	0,93	0,93
Consumo di energia convezione forzata	(kWh)	0,68	0,68	0,69	0,69	0,68	0,69
Numero di cavità		1	1	1	1	1	1
Fonte di calore per cavità		Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Volume utile	(l)	70	70	72	72	68	72
Caratteristiche principali							
Tipologia		multifunzione CombiSteam Pro	multifunzione CombiSteam Deluxe	multifunzione CombiSteam	multifunzione CombiSteam pirolitico	multifunzione pirolitico	multifunzione CombiSteam
Estetica		inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
Programmatore cottura		Touch Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control	Touch Control con manopole push/pull
Display		a colori TFT	LCD	LCD	LCD	LCD	LCD
Funzioni di cottura	(n°)	25 di cui 4 a vapore e 1 SousVide	22 di cui 3 a vapore	21 di cui 1 a vapore	9 di cui 1 a vapore	12	10 di cui 1 a vapore
Temperatura minima e massima	(°C)	30°C - 230°C	30°C - 230°C	30°C - 300°C	30°C - 300°C	30°C - 300°C	30°C - 300°C
Vetri termoriflettenti		4	4	4	3	4	4
Ventilazione		tangenziale	tangenziale	radiale	radiale	radiale	radiale
Luci forno		2	2	1	1	1	1
Chiusura Porta VelvetClosing®		·	·	·	-	·	·
Porta fredda CoolDoor		Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	Xtra	Plus
Controporta liscia con vetri removibili		·	·	·	·	·	·
Pulizia		2 cicli a vapore	2 cicli a vapore	Aqua Cleaning	2 cicli pirolitici	3 cicli pirolitici	Aqua Cleaning
Dotazione							
Griglia		2	2	1	1	1	1
Leccarda		1	1	1	1	1	1
Teglia dolci		3	3	1	1	1	1
Girarrosto		-	-	-	-	-	-
Piastra per la pizza		-	-	-	-	-	-
Pirofila per cottura a vapore		·	-	-	-	-	-
Sensore di umidità		·	-	-	-	-	-
Termosonda		·	·	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche							
Potenza massima assorbita	(kW)	3000	3000	2480	2950	2950	2480
Tensione	(V)	230	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Frequenza	(Hz)	50	50	50/60	50/60	50/60	50/60
Certificazioni		CE; DEMKO; UL (EU); WABE	CE; DEMKO; UL (EU); WABE	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO

	EOR 5700 BAX EOL 5700 BAX	EOB 5740 BAX	EOB 6410 TAX	EOC 5640 AAX	EOB 5440 BAX	FQ 203 BEV FQ 203 NEV	FQ 203 IXEV	FQV 741 XEV	FQP 95 XEV
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	EOR 5700 BAX EOL 5700 BAX	EOB 5740 BAX	EOB 6410 TAX	EOC 5640 AAX	EOB 5440 BAX	FQ 203 BEV FQ 203 NEV	FQ 203 IXEV	FQV 741 XEV	FQP 95 XEV
	81,2	81,2	95,3	81,2	100	81,2	81,2	105,9	81,2
	A+	A+	A	A+	A	A+	A+	A	A+
	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93
	0,69	0,69	0,81	0,69	0,85	0,69	0,69	0,9	0,69
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
	72	72	72	72	72	72	72	72	72
	multifunzione	multifunzione	multifunzione CombiSteam	multifunzione pirolitico	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione CombiSteam	multifunzione PlusSteam pirolitico
	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	pirolitico	inox antimpronta	bianco nero	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
	Touch Control con manopole push/pull	Touch Control con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	Touch Control	Touch Control	Touch Control con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull
	LCD	LCD	digitale	digitale	LCD	LCD	LCD	digitale	digitale
	13	13	8 di cui 1 a vapore	9	8	12	12	8 di cui 1 a vapore	10 di cui 1 PlusSteam
	30°C - 300°C	30°C - 300°C	50°C - 275°C	30°C - 300°C	50°C - 250°C	30°C - 300°C	30°C - 300°C	50°C - 250°C	30°C - 300°C
	3	3	4	3	3	3	3	3	4
	radiale	radiale	radiale	radiale	tangenziale	radiale	radiale	radiale	radiale
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	-	·	-	·	·	·	·	·	-
	Xtra	Plus	Plus	Xtra	Plus	Plus	Plus	Plus	Xtra
	·	·	·	·	·	·	·	·	·
	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	2 cicli pirolitici	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	2 cicli pirolitici
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	1	1	1	1	1	1	1	1	1
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2480	2480	2780	2950	2780	2480	2480	2480	2980
	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO

Forni

Elettrici

Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014		FQV 73 XEV	FQP 93 XE	FQ 73 IXEV	FQ 93 NEV FQ 93 NSEV	FQ 751 XEV	FQ 75 XEV
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		FQV 73 XEV	FQP 93 XE	FQ 73 IXEV	FQ 93 NEV FQ 93 NSEV	FQ 751 XEV	FQ 75 XEV
Indice di efficienza energetica	(EEI cavity)	105,9	81,2	103,5	100	100	100
Classe di efficienza energetica		A	A+	A	A	A	A
Consumo di energia convezione naturale	(kWh)	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93	0,93
Consumo di energia convezione forzata	(kWh)	0,9	0,69	0,88	0,85	0,85	0,85
Numero di cavità		1	1	1	1	1	1
Fonte di calore per cavità		Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
Volume utile	(l)	72	72	72	72	72	72
Caratteristiche principali							
Tipologia		multifunzione CombiSteam	multifunzione pirolitico	multifunzione	multifunzione	multifunzione PlusSteam	multifunzione PlusSteam
Estetica		inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	nero specchiante	inox antimpronta	inox antimpronta
Programmatore cottura		inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura con manopole push/pull	inizio/fine cottura
Display		digitale	digitale	digitale	digitale	digitale	digitale
Funzioni di cottura	(n°)	8 di cui 1 a vapore	9	7	8	9 di cui 1 PlusSteam	7 di cui 1 PlusSteam
Temperatura minima e massima	(°C)	50°C - 250°C	30°C - 300°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C
Vetri termoriflettenti		3	4	3	3	2	2
Ventilazione		radiale	radiale	radiale	tangenziale	tangenziale	tangenziale
Luci forno		1	1	1	1	1	1
Chiusura Porta VelvetClosing®		·	-	·	·	-	·
Porta fredda CoolDoor		Plus	Xtra	Plus	Plus	·	·
Controporta liscia con vetri removibili		·	·	·	·	·	·
Pulizia		Aqua Cleaning	2 cicli pirolitici	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione							
Griglia		1	1	1	1	1	1
Leccarda		1	1	1	1	1	1
Teglia dolci		1	1	1	1	1	1
Girarrosto		-	-	-	-	-	-
Piastra per la pizza		-	-	-	-	-	-
Pirofila per cottura a vapore		-	-	-	-	-	-
Sensore di umidità		-	-	-	-	-	-
Termosonda		-	-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche							
Potenza massima assorbita	(kW)	2780	2950	2780	2780	2980	2780
Tensione	(V)	220-240	220-240	220-240	230	220-240	220-240
Frequenza	(Hz)	50/60	50-60	50/60	50	50/60	50/60
Certificazioni		CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO

	FQ 73 NSEV FQ 93 NEV FQ 73 BEV	FQ 63 XE FQ 63 NE FQ 63 BE	FQ 531 X	FQ 53 X FQ 53 N FQ 53 B	FQ 13 X FQ 13 N FQ 13 B	FS 73 XE	FS 65 X	FNC 53 GX	FR 65 X FR 65 G FR 65 S FR 65 R FR 65 BA
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
FQ 73 NSEV FQ 73 NEV FQ 73 BEV	FQ 63 XE FQ 63 NE FQ 63 BE	FQ 531 X	FQ 53 X FQ 53 N FQ 53 B	FQ 13 X FQ 13 N FQ 13 B	FS 73 XE	FS 65 X	FNC 53 GX	FR 65 X FR 65 G FR 65 S FR 65 R FR 65 BA
100	95,3	104,8	104,8	103,5	100	95,3	104,8	95,3
A	A	A	A	A	A	A	A	A
0,93	0,93	0,89	0,89	0,89	0,93	0,93	0,89	0,93
0,85	0,81	0,88	0,88	n.d.	0,85	0,81	0,88	0,81
1	1	1	1	1	1	1	1	1
Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico	Elettrico
72	72	68	68	73	72	72	68	72
multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione	statico	multifunzione	multifunzione	multifunzione	multifunzione
specchiante nero bianco	inox antimpronta nero bianco	inox antimpronta	inox antimpronta nero bianco	inox antimpronta nero bianco	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta nero ghisa sabbia rame bianco antico
inizio/fine cottura	inizio/fine cottura	contaminuti	contaminuti	contaminuti	inizio/fine cottura	fine cottura	orologio/ programmatore fine cottura	orologio/ programmatore fine cottura
digitale	digitale	-	-	-	digitale	-	digitale	digitale
7	5	5	5	5	7	7	5	7
50°C - 250°C	50°C - 275°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 275°C	50°C - 250°C	50°C - 275°C
2	2	3	2	2	2	2	2	2
tangenziale	radiale	tangenziale	tangenziale	tangenziale	tangenziale	radiale	tangenziale	radiale
1	1	1	1	1	1	1	1	1
·	-	-	-	-	-	-	-	-
·	·	Plus	·	·	·	·	·	·
·	·	·	·	·	·	·	·	·
Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1
1	1	1	1	1	1	1	1	1
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-	-	-
2780	2780	2780	2780	2750	2780	2780	2780	2780
230	220-240	230	220-240	230	230	220-240	230	220-240
50	50/60	50	50/60	50	50	50/60	50	50/60
CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO

Forni

		Elettrici	Gas			Extralarge
		FR 53 X FR 53 G FR 53 S FR 53 R	F 43 GXE	FR 13 GG	F 13 GX F 13 GN	FQ 945 XE
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo del modello		FR 53 X FR 53 G FR 53 S FR 53 R	F 43 GXE	FR 13 GG	F 13 GX F 13 GN	FQ 945 XE
Indice di efficienza energetica	(EEI cavity)	104,8	73,7	70,8	70,8	106,9
Classe di efficienza energetica		A	A+	A+	A+	A
Consumo di energia convezione naturale	(kWh)	0,89	1,34	1,29	1,29	1,04
Consumo di energia convezione forzata	(kWh)	0,88	1,52	n.d.	n.d.	0,93
Numero di cavità		1	1	1	1	1
Fonte di calore per cavità		Elettrico	Gas	Gas	Gas	Electrical
Volume utile	(l)	68	69	69	69	77
Caratteristiche principali						
Tipologia		multifunzione	electronic gas	gas	gas	multifunzione extralarge
Estetica		inox antimpronta nero ghisa sabbia rame	inox antimpronta	nero ghisa	inox antimpronta nero	inox antimpronta
Programmatore cottura		fine cottura	inizio/fine cottura	contaminuti	contaminuti	Touch Control
Display		-	digitale	-	-	digitale
Funzioni di cottura	(n°)	5	4	3	3	11
Temperatura minima e massima	(°C)	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	50°C - 250°C	60°C - 250°C
Vetri termoriflettenti		2	2	3	2	3
Ventilazione		tangenziale	tangenziale	tangenziale	radiale	tangenziale
Luci forno		1	1	1	1	1
Chiusura Porta VelvetClosing®		-	-	-	-	-
Porta fredda CoolDoor		Plus	·	Plus	·	Plus
Controporta liscia con vetri removibili		·	·	·	·	·
Pulizia		Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning	Aqua Cleaning
Dotazione						
Griglia		1	1	1	1	1
Leccarda		1	1	1	1	1
Teglia dolci		1	1	1	1	1
Girarrosto		-	·	·	·	·
Piastra per la pizza		-	-	-	-	·
Pirofila per cottura a vapore		-	-	-	-	-
Sensore di umidità		-	-	-	-	-
Termosonda		-	-	-	-	-
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita	(kW)	2780	1760	1760	1760	2853
Tensione	(V)	230	230	220-240	220-240	220-240
Frequenza	(Hz)	50	50	50/60	50/60	50-60
Certificazioni		CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; DEMKO	CE; UL; KIWA	CE; NEMKO

Cassetti SousVide

		EVD 14900 OX
Caratteristiche principali		
Nome o marchio del fornitore		Electrolux
Identificativo del modello		EVD 14900 OX
Tipologia		cassetto per il sottovuoto a campana h 14 cm
Estetica		inox antimpronta
Dimensione vasca interna	(lxpxh) (mm)	408x276x72
Prestazioni		
Creazione del vuoto		NA
Portata pompa ad olio	(m^3/h)	3
Funzioni di confezionamento		4
Tempo di saldatura	(s)	NA
Piastra per riduzione altezza cavità		·
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	1,1
Tensione	(V)	220-240 1 F
Frequenza	(Hz)	50/60
Certificazioni	(Hz)	NEMKO

Scaldavivande

		EED 14700 OX
Caratteristiche principali		
Marca		Electrolux
Modello		EED 14700 OX
Tipologia		cassetto scaldavivande
Estetica		inox antimpronta
Coperti		6
Scongelamento	(30 °C)	·
Lievitazione impasti	(40-50 °C)	·
Riscaldamento stoviglie e mantenimento in caldo (60/70°C) / Cottura a bassa temperatura (80°C)		-/-
Spia di funzionamento		·
Caratteristiche tecniche		
Altezza	(cm)	12,9
Potenza massima assorbita	(kW)	0,43
Tensione	(V)	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50/60
Certificazioni		-

Compact Range Forno

		A Vapore
		EVY 9847 AAX
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014		
Nome o marchio del fornitore		Electrolux
Identificativo del modello		EVY 9847 AAX
Indice di efficienza energetica	(EEI cavity)	80,8
Classe di efficienza energetica		A+
Consumo di energia convezione naturale	(kWh)	0,89
Consumo di energia convezione forzata	(kWh)	0,59
Numero di cavità		1
Fonte di calore per cavità		Electrical
Volume utile	(l)	43
Caratteristiche principali		
Tipologia		multifunzione CombiSteam Deluxe
Estetica		inox antimpronta
Programmatore cottura		Touch Control
Display		LCD
Funzioni di cottura	(n°)	22 di cui 3 a vapore
Temperatura minima e massima	(°C)	30°C - 230°C
Vetri termoriflettenti		4
Ventilazione		radiale
Luci forno		1
Chiusura Porta VelvetClosing®		·
Porta fredda CoolDoor		Xtra
Controporta liscia con vetri removibili		·
Pulizia		Aqua Cleaning
Dotazione		
Griglia		1
Leccarda		1
Teglia dolci		1
Girarrosto		No
Piastra per la pizza		-
Pirofila per cottura a vapore		·
Sensore di umidità		-
Termosonda		·
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	3000
Tensione	(V)	220-240
Frequenza	(Hz)	50
Certificazioni		CE; UL; DEMKO

Compact Range Microonde

Caratteristiche principali		EVY 7800 AAX	EVY 6800 AAX	EVY 6610 AAX	FQM 465 ICXE
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		EVY 7800 AAX	EVY 6800 AAX	EVY 6610 AAX	FQM 465 ICXE
Tipologia		microonde multifunzione combinato con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill
Estetica		inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
Display		LCD	LCD	digitale	LCD
Volume forno	(l)	43	46	46	46
Ventilazione tangenziale		·	·	·	·
Prestazioni					
Potenza resa microonde	(W)	1000	1000	1000	1000
Potenza resa convezione	(W)	1650	-	-	-
Potenza resa grill	(W)	1900	1900	1900	1900
Sicurezza bambini		·	·	·	·
Programmatore elettronico		·	·	·	·
Programmi di cottura preimpostati		·	·	-	·
Programmi di scongelamento preimpostati		·	-	-	·
Caratteristiche tecniche					
Potenza massima assorbita	(kW)	2,0	2,0	2,0	2,0
Tensione	(V)	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50	50	50	50
Certificazioni		CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL

Microonde

Caratteristiche principali		EMS 26204 X MQ 926 GNE	MQ 817 GXE	MO 317 GXE	MO 325 GXE	MQC 325 GXE
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		EMS 26204 OX MQ 926 GNE	MQ 817 GXE	MO 317 GXE	MO 325 GXE	MQC 325 GXE
Tipologia		microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill	microonde con grill
Estetica		inox antimpronta / nero	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta	inox antimpronta
Display		LCD	digitale	-	digitale	digitale
Volume forno	(l)	26	17	17	25	25
Ventilazione tangenziale		-	-	-	-	-
Prestazioni						
Potenza resa microonde	(W)	900	800	700	900	900
Potenza resa convezione	(W)	-	-	-	-	2500
Potenza resa grill	(W)	1000	1000	1000	1000	1100
Sicurezza bambini		·	·	-	-	-
Programmatore elettronico		·	·	-	·	·
Programmi di cottura preimpostati		·	·	-	·	·
Programmi di scongelamento preimpostati		·	·	-	·	·
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita	(kW)	2,2	2,2	2,0	2,0	2,2
Tensione	(V)	230 1F	230 1F	220-240 1F	220-240 1F	230 1F
Frequenza	(Hz)	50	50	50	50	50
Certificazioni		CE;VDE	CE;VDE	CE;DEMKO;UL	CE;DEMKO;UL	CE;VDE

Abbattitore

Caratteristiche principali		EAT 1 AX
Marca		Electrolux
Modello		EAT 1 AX
Tipologia		abbattitore di temperatura
Estetica		inox antimpronta / camera professionale in acciaio inox
Display		elettronico retroilluminato con comandi Touch Control
Capacità lorda	(l)	31
Capacità carico alimenti	(kg)	3
Prestazioni		
Abbattimento delicato fino a 5°C al cuore dell'alimento		·
Abbattimento rapido fino a 3°C al cuore dell'alimento		·
Surgelazione fino a -18°C al cuore dell'alimento		·
Programmi speciali per raffreddamento assistito		vino, lattine, bottiglie di plastica
Programmi speciali per surgelazione assistita		frutta e verdura, sashimi/pesce crudo (sanificazione), gelato e dessert, cubetti di ghiaccio
Contaminuti		·
Dotazione		
Griglie	(n.)	2
Termosonda		·
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	0,5
Tensione	(V)	220-240
Frequenza	(Hz)	50
Certificazioni		TÜV/CB/CE

Televisore

Caratteristiche principali		ETV 4500 AX
Marca		Electrolux
Modello		ETV 4500 AX
Tipologia		televisore LED 22"
Estetica		inox antimpronta
Formato schermo		16:09
Schermo orientabile		·
Risoluzione video		1920x1080 pixel Full HD
Luminosità		350 cd/m²
Digitale terrestre incorporato		·
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	0,06
Tensione	(V)	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50
Certificazioni		-

Macchina da caffè

Caratteristiche principali		EBC 54524 AX
Marca		Electrolux
Modello		EBC 54524 AX
Tipologia		macchina da caffè automatica
Estetica		inox antimpronta
Display		LCD
Contenitore d'acqua	(l)	1,8
Contenitore caffè chicchi	(g)	200
Erogatore acqua calda		·
Regolazione macinatura caffè		·
Lavaggio automatico		·
Luci a LED		2
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	1,35
Tensione	(V)	220/240
Frequenza	(Hz)	50/60
Certificazioni	(Hz)	IMQ

Cantina vino

Caratteristiche principali		ERW 0670 A
Marca		Electrolux
Modello		ERW 0670 A
Categoria		cantina vino
Classe di efficienza energetica		A+
Consumo annuo di energia	(kWh)	107
Volume utile vano di raffreddamento	(l)	54
Classe climatica		N
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	39
Modello esclusivo per la conservazione del vino		·
Prestazioni		
Luce interna		LED
Controllo elettronico della temperatura		·
Display LCD		Touch Control
N° di bottiglie		24
Ripiani		3
Caratteristiche tecniche		
Altezza	(cm)	12,9
Tensione	(V)	220-240 1F
Certificazioni		CB;CE

Lampada

Caratteristiche tecniche		EWL 1A X
Tensione	(V)	230 1F
Frequenza	(Hz)	50
Certificazioni		-

Cappe
Aria fresca in cucina

Cappe

Verticale Arredo 178
Camino 179
Integrate totali 183
Estraibili 185
Gruppo incasso 186

Cappe
Cosa c'è di nuovo

Potrai scegliere tra modelli che scompaiono
e altri che sono parte integrante dell'ambiente
cucina con prestazioni di aspirazione elevate.

Integrate totali Sklok
Nuova gamma di cappe in estetica acciaio perfettamente integrabili all'interno dei pensili ad un'altezza di soli 50 cm. Grazie all'adozione di nuovi comandi, le nuove cappe possono essere installate anche ad una distanza del piano minore rispetto a quella delle cappe tradizionali.

50 cm dal top

Connessione Hob²Hood
Lascia che sia il tuo piano* ad azionare direttamente la cappa mentre cucini, grazie alla funzione automatica di connessione cappa-piano **Hob²Hood** di Electrolux.
Grazie ad un collegamento ad infrarossi, la cappa potrà essere facilmente comandata, mantenendo la cucina sempre fresca e priva di odori.

Motore Inverter
Il motore professionale ad alta prestazione, senza spazzole, consuma il 50% in meno di energia, nella modalità di aspirazione massima, rispetto ai motori tradizionali.
Per un funzionamento più silenzioso ed estremamente efficiente.

Aria sempre pulita
La cappa aspira tutte le particelle di grassi che combinandosi con i vapori della cottura possono diventare nocivi, evitando che sgradevoli odori si diffondano in cucina.
Anche le operazioni di pulizia diventano più semplici, perchè le particelle di grasso non si depositano sui mobili circostanti.

Filtro metallico e filtro "carboattivo"
Il filtro metallico, lavabile in lavastoviglie, ha lo scopo di proteggere le parti funzionali della cappa, filtrando tutte le particelle di sporco e grasso.
Il filtro "carboattivo", indispensabile per l'utilizzo della cappa in modalità filtrante, ha il compito di trattenere gli odori prodotti durante la cottura e, a garanzia del buon funzionamento, deve essere sostituito periodicamente.

860 mc/h

Velocità di aspirazione
Può essere regolata per mezzo dell'apposito comando, che consente di impostare anche la velocità massima; ideale quando si cucinano cibi che producono molto fumo, come la carne alla griglia.

Crea un'atmosfera accogliente grazie all'illuminazione a LED
Le cappe Electrolux non sono solo utili per aspirare gli odori della cottura, sono anche eleganti fonti luminose.
Grazie alle luci a LED ad alta efficienza regolabili in intensità e orientate verso il piano cottura, si assicura una perfetta visione di quanto si sta cucinando.
Non contribuiscono all'inquinamento atmosferico e alla generazione di calore rispetto all'illuminazione tradizionale e la loro durata è di 50.000 ore, pari a 10 anni e riducono i consumi di energia del 70%.

Efficiente e potente
Grazie all'aspirazione perimetrale è possibile aspirare fumi e vapori di cottura in modo più efficiente e potente.

Illuminazione a LED
Le luci a Led ad alta efficienza, regolabili in intensità, della cappa Window ti permettono di creare l'atmosfera che desideri, riducendo i consumi di energia del 70%.
Non contribuiscono all'inquinamento atmosferico e alla generazione di calore rispetto all'illuminazione tradizionale e la loro durata è di 50.000 ore, pari a 10 anni.

Supersilenziose
Per limitare il rumore prodotto durante il funzionamento, i modelli Electrolux sono dotati di particolari protezioni insonorizzanti che consentono di ottenere un alto livello di silenziosità pur mantenendo un'elevata potenza di aspirazione.

*Tecnologia disponibile su modelli a gas o ad induzione selezionati.
Le cappe da cucina e i piani cottura Electrolux compatibili con questa funzione devono riportare il simbolo

Cappe
Cosa c'è da sapere

Scopri come le innovazioni della gamma Inspiration Range ti aiutano in cucina.

Estrazione

Ricircolo

Il modo più efficiente per eliminare i vapori di cottura e gli odori dalla cucina consiste nell'estrarre l'aria dall'ambiente attraverso un condotto.

In alternativa, l'aria viene fatta ricircolare nell'ambiente: aspirata e purificata attraverso un filtro metallico e un filtro carbone, viene reimmessa in cucina attraverso un'apposita apertura nella cappa.

8-12 ricambi di aria all'ora

Calcola la portata di aspirazione

La portata di aria misura la capacità della cappa di aspirare aria dalla cucina. La portata di aria si misura in m^3/h (metri cubi per ora) e indica quanti metri cubi di aria la cappa è in grado di aspirare in un'ora funzionando alla massima velocità. Un valore più alto indica una maggiore potenza di aspirazione, ma non significa necessariamente che la cappa sia la più adatta alle tue esigenze. Idealmente una buona cappa dovrebbe cambiare l'aria dell'ambiente cucina almeno 8 volte all'ora, o preferibilmente 12.

Area della cucina
(lunghezza x larghezza x altezza)
ad es. 4m x 3m x 2,5m = $30m^3$

12 ricambi di aria all'ora,
ad es. 12 x $30m^3$ = $360m^3$

Vantaggi delle luci a LED rispetto alle normali lampadine:

Bassi consumi di energia
- Consumi di energia ridotti fino al 70%.

Sostenibilità
- Nessun uso di mercurio, sodio, piombo o altri metalli pesanti.
- Meno inquinamento dell'aria, meno produzione di calore.

Buona durata
- Durata pari a 50.000 ore/10 anni.
- Riduzione dei costi di manutenzione.

Cappa Verticale Arredo
- Adatta ad ogni ambiente cucina.
- Dona un tocco di design, grazie alle finiture e al design moderni.
- Performance di aspirazione eccellente.

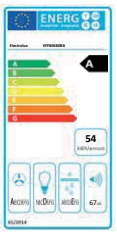
Cappa integrata totale Sklok
- Si integra perfettamente ad ogni ambiente cucina.
- Prestazioni elevate, estetica in acciaio e comandi innovativi.
- Soluzione salvaspazio perfettamente integrabili all'interno dei pensili ad una distanza di soli 50 cm dal piano.

Cappa estraibile
- Massima efficienza di aspirazione racchiusa in una pratica ed agevole soluzione salvaspazio.
- Facilmente azionabile, anche durante la fase di cottura.

Cappa da incasso
- Progettata per personalizzare liberamente e rendere unica la propria cucina.
- Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.
- Disponibili modelli con funzione Hob²Hood, collegamento automatico cappa-piano ad induzione.

Energy Label

L'etichettatura energetica è ora disponibile anche per le cappe aspiranti e fornisce un valido supporto nella scelta della tua nuova cappa.



Lavastoviglie di buona qualità

Canto degli uccelli

Cappa per cucina

Aspirapolvere

Urla

Tosaerba

40 50 60 70 80 90 100

Livello di rumorosità (dB)

Verticale Arredo Window

EFF 80680 BX

Cappa a parete da 80 cm

SUPERCHARCF1

Disponibile come optional kit filtro carbone **EFF62** e **SUPERCHARCF1**

Benefit / Caratteristiche

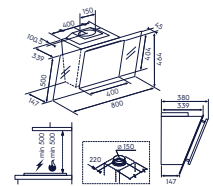
Design unico ed elegante
Un sofisticato e moderno uso del vetro crea un design esclusivo che si integra e valorizza le cucine più innovative ed eleganti.

Silenziosa e super efficiente
L'aspirazione perimetrale riduce la quantità di vapore o fumo che fuoriesce dalla cappa, riducendo i consumi ed offrendo la massima silenziosità.

Un ambiente piacevole
La sua tecnologia potente e silenziosa non renderà solo la tua cucina un luogo dall'aria pulita e piacevole. Ma anche silenzioso ed accogliente.

- **Cappa verticale Arredo Window – 80** cm
- **Portata massima** aspirante **860** m³/h
- **Aspirazione perimetrale**
- 1 motore da 270 W
- Comandi **Touch Control**
- Regolazione motore a **5 velocità + 1 intensiva**
- **Motore Inverter**
- **3 filtri in metallo lavabili**
- Spia saturazione filtri
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **A**
- Estetica **inox**

Specifiche tecniche



EFF 80680 BX	**€ 1.467,00**
EFF62	**€ 40,00**
SUPERCHARCF1	**€ 200,00**

Verticale Arredo

LFV 218 K

Una cappa in vetro dal design unico

LFV 218 X

LFV 218 W

Benefit / Caratteristiche

Design unico ed elegante
L'uso sofisticato e moderno del vetro combinato all'esclusivo design, la rende un complemento di arredo che valorizza le cucine più innovative ed eleganti.

Aria pulita, senza sforzo
Grazie al suo potente motore, con il minimo consumo di energia, potrai eliminare i cattivi odori all'istante, per un ambiente cucina piacevole ed accogliente.

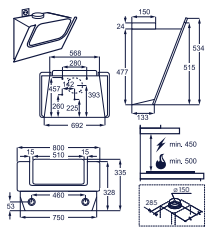
Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano coltura.

- **Cappa verticale Arredo – 80** cm
- **Portata massima** aspirante **647** m³/h
- **Aspirazione perimetrale**
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **1 filtro in metallo lavabile**
- 2 luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica in **vetro nera**

LFV 218 X - estetica **inox**
LFV 218 W - estetica in **vetro bianca**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE57**

Specifiche tecniche



LFV 218 K	**€ 880,00**
LFV 218 X	**€ 880,00**
LFV 218 W	**€ 880,00**
TYPE57	**€ 35,00**

Camino Glass

LFL 219 X

Design moderno ed elegante

Una combinazione raffinata
L'accostamento di materiali quali vetro e acciaio fanno di questa cappa un complemento di arredo pieno di stile.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

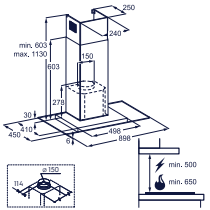
Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

- **Cappa camino Glass – 90** cm
- **Portata massima** aspirante **603** m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **1 filtro in metallo lavabile**
- 2 luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica **inox** e **cristallo temprato**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE15** e **SUPCHARC-E**

Specifiche tecniche



LFL 219 X	**€ 490,00**
TYPE15	**€ 17,00**
SUPCHARC-E	**€ 175,00**

Camino

LFC 419 X

Design moderno ed elegante

Perfettamente coordinata
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

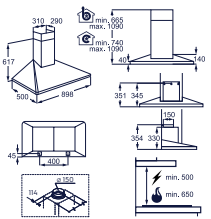
Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

- **Cappa camino – 90** cm
- **Portata massima** aspirante **603** m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE15**, **TYPE20** e **SUPCHARC-E**

Specifiche tecniche



LFC 419 X	**€ 430,00**
TYPE15	**€ 17,00**
TYPE20	**€ 40,00**
SUPCHARC-E	**€ 175,00**

Camino Future

EFB 90460 OX

Design moderno ed elegante

Perfettamente coordinata
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

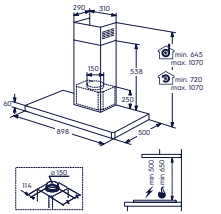
Illuminazione a LED
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

Caratteristiche

- **Cappa camino Future - 90** cm
- **Portata massima** aspirante **603** m³/h
- 1 motore da 255 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 lampade LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE15** e **SUPCHARC-E**

Specifiche tecniche



EFB 90460 OX	**€ 428,00**
TYPE15	**€ 17,00**
SUPCHARC-E	**€ 175,00**

Camino Future

EFB 60460 OX

Design moderno ed elegante

Perfettamente coordinata
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

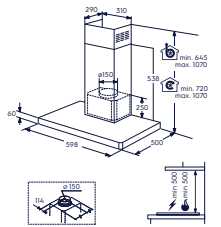
Illuminazione a LED
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

Caratteristiche

- **Cappa camino Future - 60** cm
- **Portata massima** aspirante **603** m³/h
- 1 motore da 255 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **1 filtro in metallo lavabile**
- 2 lampade LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE15** e **SUPCHARC-E**

Specifiche tecniche



EFB 60460 OX	**€ 402,00**
TYPE15	**€ 17,00**
SUPCHARC-E	**€ 175,00**

Camino

LFC 319 X

Design moderno ed elegante

Perfettamente coordinata
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

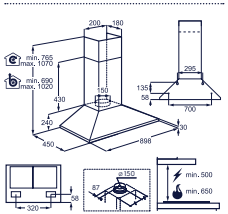
Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

- **Cappa camino – 90** cm
- **Portata massima** aspirante **420** m³/h
- 1 motore da 120 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **3 filtri in metallo lavabili**
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **D**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **ECFBLL01** e **ECFB02**

Specifiche tecniche



LFC 319 X	**€ 245,00**
ECFBLL01	**€ 150,00**
ECFB02	**€ 25,00**

Camino

LFC 316 X

Design moderno ed elegante

Perfettamente coordinata
Creata per un abbinamento armonico con gli altri elettrodomestici della cucina.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

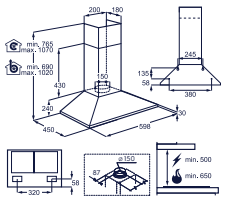
Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

- **Cappa camino – 60** cm
- **Portata massima** aspirante **420** m³/h
- 1 motore da 120 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **D**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **ECFBLL01** e **ECFB02**

Specifiche tecniche



LFC 316 X	**€ 210,00**
ECFBLL01	**€ 150,00**
ECFB02	**€ 25,00**

Integrata totale Sklok

LFP 519 X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Bassa installazione
Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

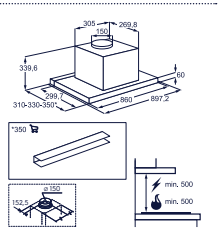
Facile da pulire
Il filtro antigrasso in metallo si toglie facilmente e si pulisce con facilità.

Caratteristiche

- **Cappa integrata totale Sklok – 90** cm
- **Portata massima** aspirante **647** m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE57**

Specifiche tecniche



LFP 519 X	**€ 500,00**
TYPE57	**€ 35,00**

Integrata totale Sklok

LFP 516 X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Bassa installazione
Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Illuminazione elegante
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

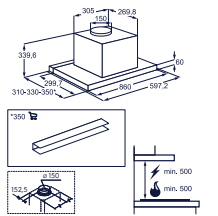
Facile da pulire
Il filtro antigrasso in metallo si toglie facilmente e si pulisce con facilità.

Caratteristiche

- **Cappa integrata totale Sklok – 60** cm
- **Portata massima** aspirante **647** m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **1 filtro in metallo lavabili**
- 2 luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **B**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE57**

Specifiche tecniche



LFP 516 X	**€ 465,00**
TYPE57	**€ 35,00**

Integrata totale Sklok

LFP 319 X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

Integrata totalmente
Posizionabile ad una distanza dal piano di soli 50 cm, anziché 65 cm, come richiesto nelle cappe tradizionali, scompare all'interno del pensile quando non è in uso.

Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Facile da pulire
Il filtro antigrasso in metallo si toglie facilmente e si pulisce con facilità.

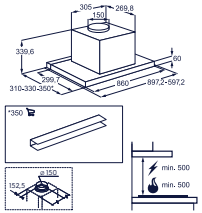
Caratteristiche

- **Cappa integrata totale Sklok – 90** cm
- **Portata massima** aspirante **384** m³/h
- 1 motore da 140 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabile**
- 2 luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **D**
- Estetica **inox**

LFP 316 X
- Si inserisce all'interno del pensile da **60** cm di larghezza
- **1 filtro in metallo lavabile**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE47**

Specifiche tecniche



LFP 319 X	**€ 410,00**
LFP 316 X	**€ 380,00**
TYPE47	**€ 51,00**

Frontalino estraibile

LFP 316 S

Integrazione perfetta

Frontalino estraibile
Particolare soluzione di integrazione che consente un perfetto allineamento ai pensili senza rinunciare all'efficienza.

Facile da pulire
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

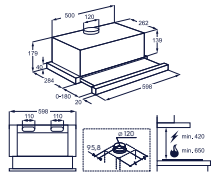
Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

- **Cappa frontalino estraibile – 60** cm
- **Portata massima** aspirante **370** m³/h
- 1 motore da 125 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **C**
- Estetica **inox**

Disponibile come optional kit filtro carbone **ECFB03**

Specifiche tecniche



LFP 316 S	**€ 200,00**
ECFB03	**€ 25,00**

Integrata totale Sklok

EFP 116 X

Integrazione perfetta nell'anta di cucine dal design minimal

L'alleato invisibile
Particolare soluzione di integrazione che permette alla cappa di scomparire all'interno del pensile quando non è in uso.

Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Facile da pulire
Il filtro antigrasso in metallo può essere rimosso facilmente e lavato anche in lavastoviglie.

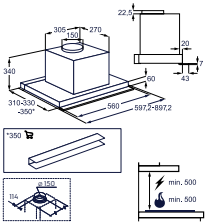
Caratteristiche

- **Cappa Integrata totale Sklok – 60** cm
- **Portata massima** aspirante **384** m³/h
- 1 motore da 140 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **1 filtro in metallo lavabile**
- 2 Luci LED da 2,5 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **D**
- Estetica **inox**

EFP 119 X
- Si inserisce all'interno del pensile da **90** cm di larghezza
- **2 filtri in metallo lavabili**

Disponibile come optional kit filtro carbone **TYPE47**

Specifiche tecniche



EFP 116 X	**€ 280,00**
EFP 119 X	**€ 310,00**
TYPE47	**€ 51,00**

Estraibile

LFE 129 K

Integrazione perfetta

Facilmente estraibile
La cappa è dotata di uno speciale meccanismo per l'apertura del frontale che non ostacola quella delle antine sovrastanti.

Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Controllo semplice
Potrai regolare facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

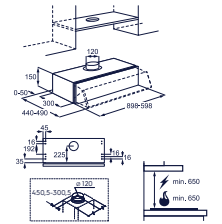
Caratteristiche

- **Cappa integrata estraibile – 90** cm
- **Portata massima** aspirante **200** m³/h
- 1 motore da 190 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **E**
- Estetica **nera**

LFE 126 K - Estraibile - **60** cm
- **Portata massima** aspirante **290** m³/h
- **1 filtro in metallo lavabile**
- Estetica **nera**

Disponibile come optional kit filtro carbone **EFF57**

Specifiche tecniche



LFE 129 K	**€ 135,00**
LFE 126 K	**€ 120,00**
EFF57	**€ 17,00**

Gruppo incasso con H²H

EFG 90563 OX

Aria fresca in cucina,
grazie ad un aiuto invisibile

Benefit / Caratteristiche

Connessione Hob²Hood
Grazie al wireless integrato, la cappa intelligente comunica direttamente con il piano cottura, attivandosi e regolandosi automaticamente per mantenere un ambiente fresco.

Gruppo incasso
Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

Illuminazione a LED
Consente una perfetta visione di quanto si sta cucinando.

- **Cappa gruppo incasso - 80** cm
- **Connessione Hob²Hood**
- **Portata massima** aspirante **585** m³/h
- 1 motore da 250 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **+ 1 intensiva**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 lampade LED da 2,2 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **C**
- Estetica **inox**

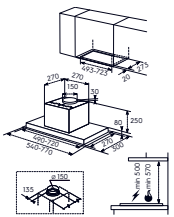
+ 54 cm

EFG 60563 OX - 56 cm

Disponibile come optional kit filtro carbone **EFF72**

Specifiche tecniche

+80 cm | 585 max m³/h | LED



EFG 90563 OX	**€ 751,00**
EFG 60563 OX	**€ 720,00**
EFF72	**€ 30,00**

Gruppo incasso

LFG 317 X

Integrazione perfetta

Gruppo incasso
Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

Controllo semplice
Regola facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

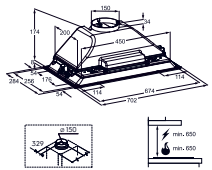
- **Cappa gruppo incasso – 70** cm
- Portata massima aspirante **400** m³/h
- 1 motore da 140 W
- Regolazione motore a 3 **velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 Luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **D**
- Estetica **inox**

EFG 317 S - 70 cm
- **Portata massima** aspirante **270** m³/h
- 1 motore da 125 W
- Estetica **grigia**

Disponibile come optional kit filtro carbone **EFF75**

Specifiche tecniche

+70 cm | 400 max m³/h | LED



LFG 317 X	**€ 165,00**
EFG 317 S	**€ 100,00**
EFF75	**€ 24,00**

Gruppo incasso

LFG 315 X

Integrazione perfetta

Gruppo incasso
Integrazione perfetta all'interno dei pensili, senza rinunciare alla massima efficienza.

Controllo semplice
Regola facilmente la velocità di aspirazione grazie ai comodi pulsanti.

Più luce, meno sprechi
Risparmio energetico garantito grazie alle efficienti luci a LED che illuminano a giorno l'area sottostante la cappa dandoti piena visibilità del piano cottura.

Caratteristiche

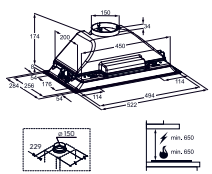
- **Cappa gruppo incasso – 52** cm
- **Portata massima** aspirante **400** m³/h
- 1 motore da 140 W
- Regolazione motore a **3 velocità**
- **2 filtri in metallo lavabili**
- 2 luci LED da 4 W
- Installabile in modalità filtrante/aspirante
- Classe energetica **D**
- Estetica **inox**

EFG 315 S - 52 cm
- **Portata massima** aspirante **270** m³/h
- 1 motore da 125 W
- Estetica **grigia**

Disponibile come optional kit filtro carbone **EFF75**

Specifiche tecniche

+52 cm | 400 max m³/h | LED



LFG 315 X	**€ 155,00**
EFG 315 S	**€ 100,00**
EFF75	**€ 24,00**

Verticale Arredo - Window

Pag. 178

EFF 80680 BX
L 80 cm, portata max aspirante 860 m³/h, 1 motore da 270 W

Verticale Arredo

Pag. 179

LFV 218 K
L 80 cm, portata max aspirante 647 m³/h, 1 motore da 250 W

Pag. 179

LFV 218 X
L 80 cm, portata max aspirante 647 m³/h, 1 motore da 250 W

Pag. 179

LFV 218 W
L 80 cm, portata max aspirante 647 m³/h, 1 motore da 250 W

Camino Glass

Pag. 180

LFL 219 X
L 90 cm, portata max aspirante 603 m³/h, 1 motore da 250 W

Pag. 180

LFC 419 X
L 90 cm, portata max aspirante 603 m³/h, 1 motore da 250 W

Camino Future

Pag. 181

EFB 90460 OX
L 90 cm, portata max aspirante 603 m³/h, 1 motore da 255 W

Pag. 181

EFB 60460 OX
L 60 cm, portata max aspirante 603 m³/h, 1 motore da 255 W

Camino

Pag. 182

LFC 319 X
L 90 cm, portata max aspirante 420 m³/h, 1 motore da 120 W

Pag. 182

LFC 316 X
L 60 cm, portata max aspirante 420 m³/h, 1 motore da 120 W

Integrata totale Sklok

Pag. 183

LFP 519 X
L 90 cm, portata max aspirante 647 m³/h, 1 motore da 250 W

Pag. 183

LFP 516 X
L 60 cm, portata max aspirante 647 m³/h, 1 motore da 250 W

Pag. 184

LFP 319 X
L 90 cm, portata max aspirante 384 m³/h, 1 motore da 120 W

Pag. 184

LFP 316 X
L 60 cm, portata max aspirante 384 m³/h, 1 motore da 120 W

Integrata totale Sklok

Pag. 184

EFP 116 X
L 60 cm, portata max aspirante 384 m³/h, 1 motore da 140 W

Pag. 184

EFP 119 X
L 90 cm, portata max aspirante 384 m³/h, 1 motore da 140 W

Frontalino estraibile

Pag. 185

LFP 316 S
L 60 cm, portata max aspirante 370 m³/h, 1 motore da 125 W

Estraibile

Pag. 185

LFE 129 K
L 90 cm, portata max aspirante 200 m³/h, 1 motore da 190 W

Pag. 185

LFE 126 K
L 60 cm, portata max aspirante 290 m³/h, 1 motore da 190 W

Gruppo incasso con H²H

Pag. 186

EFG 90563 OX
L 90 cm, portata max aspirante 585 m³/h, 1 motore da 250 W

Pag. 186

EFG 60563 OX
L 60 cm, portata max aspirante 585 m³/h, 1 motore da 250 W

Gruppo incasso

Pag. 187

LFG 317 X
L 70 cm, portata max aspirante 400 m³/h, 1 motore da 140 W

Pag. 187

EFG 317 S
L 70 cm, portata max aspirante 270 m³/h, 1 motore da 125 W

Pag. 187

LFG 315 X
L 52 cm, portata max aspirante 400 m³/h, 1 motore da 140 W

Pag. 187

EFG 315 S
L 52 cm, portata max aspirante 270 m³/h, 1 motore da 125 W

Cappe

		EFF 80680 BX	LFV 218 X LFV 218 K LFV 218 W	LFL 219 X	LFC 419 X	EFB 90460 OX
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014						
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo modello		EFF 80680 BX	LFV 218 X LFV 218 K LFV 218 W	LFL 219 X	LFC 419 X	EFB 90460 OX
Consumo annuo di Energia - AEC hood	(kWh/A)	54,4	54,6	56,4	56,4	56,4
Classe di efficienza energetica		A	B	B	B	B
Efficienza fluidodinamica - FDE hood		32	29	28	28	26,7
Classe di efficienza fluidodinamica		A	A	B	B	B
Efficienza luminosa - Le hood	(lux/W)	15	29	29	29	29
Classe di efficienza luminosa	(lux)	D	A	A	A	A
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE hood	(%)	60	66	86	76	76
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi		E	D	B	C	C
Flusso d'aria alla potenza minima in uso normale	(m^3/h)	200	256	256	240	256
Flusso d'aria alla potenza massima in uso normale	(m^3/h)	730	647	603	603	603
Flusso d'aria in uso intenso o boost	(m^3/h)	860	-	-	-	-
Potenza sonora ponderata A alla minima velocità dB(A) re 1pW	(m^3/h)	42	47	49	46	46
Potenza sonora ponderata A alla massima velocità dB(A) re 1pW	(m^3/h)	67	67	70	69	69
Potenza sonora ponderata A a velocità intensiva o boost dB(A) re 1pW	(m^3/h)	70	-	-	-	-
Consumo di corrente in modalità off -	(W)	0,85	0	0	0	0
Consumo di corrente in modalità standby -	(W)	0	0	0	0	0
Caratteristiche principali						
Tipologia		Arredo Verticale Window	Arredo Verticale	Camino	Camino	Camino
Estetica		inox	inox nero bianco	inox	inox	inox
Larghezza	(cm)	80	80	90	90	90
Comandi		Touch Control	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti
Connessione Hob^{2}Hood		-	-	-	-	-
Motori		Brushless	Standard	Standard	Standard	Standard
Lampade		2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED
Livelli di regolazione	(n°)	5	3	3	3	3
Aspirazione intensiva		-	-	-	-	-
Modalità di installazione Filtrante / Aspirante		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Filtro metallico lavabile		3	1	1	2	2
Caratteristiche tecniche						
Assorbimento del motore	(W)	270	250	250	250	255
Frequenza	(Hz)	50	50	50-60	50	50
Tensione	(V)	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
Certificazioni		IMQ	IMQ	DEMKO	DEMKO	DEMKO

EFB 60460 OX	LFC 319 X	LFC 316 X	LFP 519 X	LFP 516 X	LFP 319 X	LFP 316 X	EFP 119 X
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EFB 60460 OX	LFC 319 X	LFC 316 X	LFP 519 X	LFP 516 X	LFP 319 X	LFP 316 X	EFP 119 X
56,4	72,1	72,1	56,4	56,4	85,8	85,8	85,8
B	D	D	B	B	D	D	D
26,7	8,5	8,5	27,1	27,1	6,1	6,1	6,1
B	E	E	B	B	F	F	F
29	11,4	11,4	29	29	29	29	29
A	E	E	A	A	A	A	A
76	83,9	83,9	76	76	76	76	76
C	C	C	C	C	C	C	C
256	235	235	272	272	208	208	208
603	420	420	647	647	384	384	384
-	-	-	-	-	-	-	-
46	53	53	49	49	49	49	49
69	66	66	69	69	62	62	62
-	-	-	-	-	-	-	-
0	0	0	0	0	0	0	0
0	0	0	0	0	0	0	0
Camino	Camino	Camino	Sklok	Sklok	Sklok	Sklok	Sklok
inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox
60	90	60	90	60	90	60	90
meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti	meccanici con tasti
-	-	-	-	-	-	-	-
Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard	Standard
2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED
3	3	3	3	3	3	3	3
-	-	-	-	-	-	-	-
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
1	2	1	2	1	2	1	2
255	120	120	250	250	140	140	140
50	50	50	50-60	50-60	50-60	50-60	50/60
220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240	220-240
DEMKO	NEMKO	NEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO	DEMKO

Cappe

Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 65/2014		EFP 116 X	LFP 316 S	LFE 129 K	LFE 126 K	EFG 90563 OX
Nome o marchio del fornitore		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Identificativo modello		EFP 116 X	LFP 316 S	LFE 129 K	LFE 126 K	EFG 90563 OX
Consumo annuo di Energia - AEC hood	(kWh/A)	85,8	48,9	123,4	123,4	102,6
Classe di efficienza energetica		D	C	E	E	C
Efficienza fluidodinamica - FDE hood		6,1	15,6	5,1	5,1	17,7
Classe di efficienza fluidodinamica		F	D	F	F	D
Efficienza luminosa - Le hood	(lux/W)	29	12	9	9	102
Classe di efficienza luminosa	(lux)	A	E	E	E	A
Efficienza di filtraggio dei grassi - GFE hood	(%)	76	72,1	55,1	55,1	75
Classe di efficienza di filtraggio dei grassi		C	D	E	E	D
Flusso d'aria alla potenza minima in uso normale	(m^3/h)	208	155	170	170	230
Flusso d'aria alla potenza massima in uso normale	(m^3/h)	384	370	290	290	485
Flusso d'aria in uso intenso o boost	(m^3/h)	-	-	-	-	585
Potenza sonora ponderata A alla minima velocità dB(A) re 1pW	(m^3/h)	49	48	65	65	50
Potenza sonora ponderata A alla massima velocità dB(A) re 1pW	(m^3/h)	62	68	73	73	67
Potenza sonora ponderata A a velocità intensiva o boost dB(A) re 1pW	(m^3/h)	-	-	-	-	70
Consumo di corrente in modalità off -	(W)	0	0	0	0	0,85
Consumo di corrente in modalità standby -	(W)	0	0	0	0	0
Caratteristiche principali						
Tipologia		Sklok	Estraibile	Estraibile	Estraibile	Gruppo a incasso H^2H
Estetica		inox	silver	nero	nero	inox
Larghezza	(cm)	60	60	90	60	80
Comandi		meccanici con tasti	meccanici con tasti slider	meccanici con tasti slider	meccanici con tasti slider	elettronici con tasti
Connessione Hob²Hood		-	-	-	-	•
Motori		Standard	Standard			
Lampade		2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED
Livelli di regolazione	(n°)	3	3	3	3	3+Intensive
Aspirazione intensiva		-	-	-	-	-
Modalità di installazione Filtrante / Aspirante		-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
Filtro metallico lavabile		1	1	2	1	2
Caratteristiche tecniche						
Assorbimento del motore	(W)	140	125	190	190	250
Frequenza	(Hz)	50/60	50	50	50	50
Tensione	(V)	220-240	220-240	230	230	230
Certificazioni		DEMKO	NEMKO	IMQ	IMQ	IMQ

EFG 60563 OX	LFG 317 X	EFG 317 S	LFG 315 X	EFG 315 S
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
EFG 60563 OX	LFG 317 X	EFG 317 S	LFG 315 X	EFG 315 S
102,6	92,1	70,9	92,1	70,9
C	D	D	D	D
17,7	7,6	5,1	7,6	5,1
D	F	F	F	F
102	13	13	13	13
A	D	D	D	D
75	75,1	75,1	75,1	75,1
D	C	C	C	C
230	235	175	235	175
485	400	270	400	270
585	-	-	-	-
50	57	55	57	55
67	70	64	70	64
70	-	-	-	-
0,85	0	0	0	0
0	0	0	0	0
Gruppo a incasso H^2H	Gruppo a incasso	Gruppo a incasso	Gruppo a incasso	Gruppo a incasso
inox	inox	grigio	inox	grigio
56	70	70	52	52
elettronici con tasti	meccanici con tasti slider	meccanici con tasti slider	meccanici con tasti slider	meccanici con tasti slider
•	-	-	-	-
2 LED	2 LED	2 LED	2 LED	2 LED
3+Intensive	3	3	3	3
-	-	-	-	-
-/-	-/-	-/-	-/-	-/-
1	2	2	2	2
250	140	125	140	125
50	50	50	50	50
230	230	230	230	230
IMQ	IMQ	IMQ	IMQ	IMQ

Lavaggio
Capi sempre belli, lavaggio dopo lavaggio

Lavaggio

Lavatrici....198
Lavasciuga....201

Lavatrici e lavasciuga
Cosa c'è da sapere

La lavatrice che garantisce un bucato perfetto,
anche della biancheria più voluminosa.

7 kg

Capacità di carico
Nuova vasca per carichi fino a 7 kg reali di biancheria perfettamente lavata e centrifugata.
Ideale anche per i carichi più ingombranti.

Maxi oblò
La nuova gamma di lavatrici è dotata di maxi oblò che consente di caricare e scaricare con facilità anche la biancheria più voluminosa e offre inoltre una migliore visibilità dell'interno del cestello.

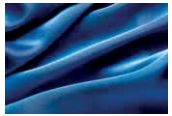
Centrifuga variabile
Le lavatrici Electrolux sono dotate di un tasto che consente di modificare il numero dei giri centrifuga proposti in automatico dalla macchina. È possibile modificare l'impostazione riducendo a piacimento la velocità desiderata.

TimeManager®
Con la funzione **TimeManager®** sei tu a decidere la durata del ciclo di lavaggio, in base alle tue esigenze. Non la lavatrice.
La funzione è disponibile per i programmi Cotoni, Sintetici, Delicati e anche Jeans e Tende dove presenti.

A++

L'ambiente ringrazia, il risparmio anche
Oggi le lavatrici a scomparsa totale di Electrolux si sono superate. Grazie ad innovative soluzioni, tutta la gamma è in classe A++ di efficienza energetica.

Lavaggio e asciugatura non stop
La lavasciuga **LAI 1470 E** offre una capacità di carico che consente di lavare 7 kg di bucato e asciugarne 4 kg. È inoltre disponibile la funzione d'uso "non stop" che lava e asciuga automaticamente 4 kg di bucato. Imposti il programma di lavaggio, poi selezioni il livello di asciugatura desiderato e la macchina lava e asciuga automaticamente tutto il tuo bucato.
A te non resterà che estrarlo e riporlo nell'armadio.



Programma speciale: seta
Dedicato al lavaggio dei capi particolarmente delicati, come le sete e i tessuti più preziosi, per i quali è consigliato il "lavaggio a mano".
Il ciclo super delicato è seguito da una fase di risciacquo altrettanto delicato.

Certificazione Woolmark
Lava in tutta sicurezza i tuoi preziosi capi in lana: i risultati sono certificati dall'istituto indipendente Woolmark Company.

Ideale per piccoli carichi
AutoSense riduce automaticamente i consumi in base al carico per la massima flessibilità. Ideale per ridotte quantità di carico.

AUTO SENSE

Programmazione partenza
Consente di posticipare la partenza del programma fino a 20 ore negli orari a tariffa ridotta in base alle tue esigenze orarie.

Sistema antispreco detersivo
Riporta forzatamente all'interno del cesto il detersivo depositato sul fondo per ottenere migliori risultati di lavaggio, utilizzando completamente il detersivo.

TimeManager®

LI 1470 E

La lavatrice con TimeManager® in classe A++

Benefit / Caratteristiche

Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

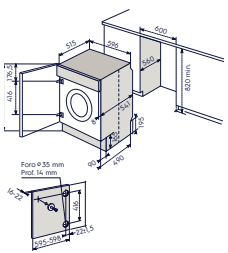
Risparmio ai massimi livelli
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

Grande capacità
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

- **Lavatrice a scomparsa totale**
- Maxi oblò
- Capacità di carico **7** kg
- Centrifuga **1400 giri/min**
- **TimeManager®**
- Display LCD
- Regolazione centrifuga: 1400 - 900 - 700 - 500 giri/min; esclusione centrifuga
- **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Programmi speciali: Mix 20 °C - Seta - Lana Woolmark - Lavaggio solo a mano
- Opzioni: extra risciacquo - stiro facile
- Partenza ritardata fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antitrabocco - antisurriscaldamento
- Sistema antispreco detersivo
- Sistema antivibrazioni
- Vasca in Carboran
- Filtro accessibile
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Classe di efficienza di centrifuga **B**

Disponibile come optional
pedana per arrivare a 87 cm
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



LI 1470 E	**€ 986,00**
PD11/2	**€ 140,00**

TimeManager®

LI 1270 E

La lavatrice con TimeManager® in classe A++

Benefit / Caratteristiche

Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

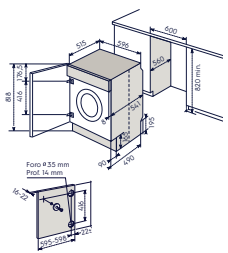
Risparmio ai massimi livelli
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

Grande capacità
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

- **Lavatrice a scomparsa totale**
- Maxi oblò
- Capacità di carico **7** kg
- Centrifuga **1200 giri/min**
- **TimeManager®**
- Display LCD
- Regolazione centrifuga: 1200 - 900 - 700 - 500 giri/min; esclusione centrifuga
- **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Programmi speciali: Mix 20 °C - Seta - Lana Woolmark - Lavaggio solo a mano
- Opzioni: extra risciacquo - stiro facile
- Partenza ritardata fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop - antitrabocco - antisurriscaldamento
- Sistema antispreco detersivo
- Sistema antivibrazioni
- Vasca in Carboran
- Filtro accessibile
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Classe di efficienza di centrifuga **B**

Disponibile come optional
pedana per arrivare a 87 cm
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



LI 1270 E	**€ 892,00**
PD11/2	**€ 140,00**

Classe A++

LI 1070 E

La lavatrice in classe A++

Benefit / Caratteristiche

Risparmio ai massimi livelli
In classe A++ di efficienza energetica, consente di risparmiare il 20% di energia in più rispetto alla classe A.

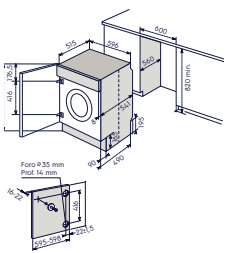
Grande capacità
7 kg di capacità per lavare grandi carichi di bucato e un oblò con apertura di 30 cm che facilita le operazioni di carico e scarico.

Partenza ritardata
Consente di posticipare la partenza del programma negli orari a tariffa ridotta in base alle tue esigenze orarie.

- **Lavatrice a scomparsa totale**
- Maxi oblò
- Capacità di carico **7** kg
- Centrifuga **1000 giri/min**
- Regolazione centrifuga: 1000 - 800 - 500 giri/min; esclusione centrifuga; antipiega
- **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Programmi speciali: Lana Woolmark - Lavaggio a mano
- Opzioni: Prelavaggio - Quotidiano - Breve - Extra risciacquo
- Partenza ritardata 3, 6, 9 ore
- Sicurezze: antitrabocco - antisurriscaldamento
- Sistema antispreco detersivo
- Sistema antivibrazioni
- Vasca in Carboran
- Filtro accessibile
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Classe di efficienza di centrifuga **C**

Disponibile come optional
pedana per arrivare a 87 cm
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Specifiche tecniche



LI 1070 E	**€ 848,00**
PD11/2	**€ 140,00**

Lavasciuga TimeManager®

LAI 1470 E

La lavasciuga con TimeManager®

Benefit / Caratteristiche

Scegli tu la durata del ciclo di lavaggio
Con la funzione TimeManager® sei tu a decidere la durata del lavaggio, in base alle tue esigenze.

Lava e asciuga automaticamente
Con la funzione "non stop" la macchina lava e asciuga automaticamente fino a 4 kg di bucato.

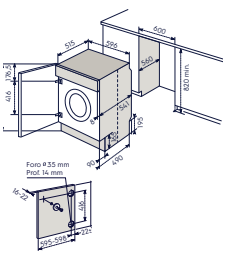
Ideale per piccoli carichi
AutoSense riduce automaticamente i consumi in base al carico.

- **Lavasciuga a scomparsa totale**
- Capacità di lavaggio **7** kg
- Capacità di asciugatura **4** kg
- Centrifuga **1400 giri/min**
- **TimeManager®**
- Dispaly LCD
- Regolazione centrifuga: 1400 – 900 – 700 giri/min; esclusione centrifuga; antipiega
- **AutoSense**: auto-riduzione dei consumi proporzionale al carico
- Funzione non-stop lava e asciuga 4+4 kg
- Programmi speciali di lavaggio: Lana, Seta, Lavabili solo a mano, Stiro facile
- Programmi di asciugatura: Cotone, Sintetici
- Programmazione partenza fino a 20 ore
- Sicurezze: tubo di carico con Aquastop – antitrabocco – antisurriscaldamento
- Filtro accessibile
- Classe di efficienza energetica **B**
- Piedini livellatori

Disponibile come optional
pedana per arrivare a 87 cm
PD11/2 (H x L x P 50 x 595 x 400 mm)

Da Settembre 2018, questo modello verrà sostituito dalla lavasciuga PerfectCare **EW7W474BI**

Specifiche tecniche



LAI 1470 E	**€ 1.146,00**
PD11/2	**€ 140,00**

Lavatrici

		LI 1470 E	LI 1270 E	LI 1070 E
Informazioni Etichetta Energetica EU (*)				
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		LI 1470 E	LI 1270 E	LI 1070 E
Capacità di carico	(kg)	7	7	7
Classe di efficienza energetica (1)		A++	A++	A++
Consumo annuale di energia	(kWh)	202	202	202
Consumo di energia nei programmi standard di riferimento (kWh) (3)	(kWh)	1,01 / 0,78 / 0,61	1,01 / 0,78 / 0,61	1,01 / 0,78 / 0,61
Consumo ponderato di energia in modalità Spento / Acceso (W)	(W)	0,10 / 0,98	0,10 / 0,98	0,10 / 0,98
Consumo annuale di acqua (2)	(l)	10469	10469	10469
Classe di efficienza di centrifuga (4)		B	B	C
Velocità massima di centrifuga (giri/min) / umidità residua	(%)	1400 / 52%	1200 / 53%	1000 / 60%
Programmi standard di riferimento (3)		cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale	cotone standard a 60°C a pieno carico e a carico parziale, a 40°C a carico parziale
Durata dei programmi standard di riferimento (3)	(min)	180 / 149 / 140	180 / 149 / 140	180 / 149 / 140
Durata modalità Acceso	(min)	5	5	5
Emissione di rumore in lavaggio / centrifuga	(dB(A) re 1 pW)	56 / 74	56 / 72	56 / 72
Elettrodomestico da incasso		.	.	.
Caratteristiche principali				
Tipologia		lavatrice a scomparsa totale	lavatrice a scomparsa totale	lavatrice a scomparsa totale
Vasca		Carboran	Carboran	Carboran
TimeManager®		.	.	-
Display LCD		.	.	-
Temperatura regolabile		elettronicamente	elettronicamente	elettronicamente
Centrifuga regolabile		elettronicamente	elettronicamente	elettronicamente
Partenza ritardata		fino a 20 ore	fino a 20 ore	3, 6, 9 ore
Filtro autopulente		.	.	.
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita	(kW)	2	2	2
Tensione	(V)	220-230 1F	220-230 1F	220-230 1F
Frequenza	(Hz)	50	50	50

(*) Informazioni fornite in conformità al Regolamento Europeo 2010/1059.
(1) Massima efficienza A+++ - minima efficienza "D".
(2) Consumo basato su 220 cicli di lavaggio con programmi standard per tessuti di cotone a 60° e 40°C a pieno carico e a carico parziale e consumo dei modi a basso consumo energetico. Il consumo effettivo dipende dalle modalità di utilizzo dell'apparecchiatura.
(3) Programmi Cotone standard 60° a pieno carico / 60° a carico parziale / 40° a carico parziale. Questi programmi sono adatti per il lavaggio di biancheria di cotone che presenta un grado di sporco normale; sono i programmi più efficienti in termini di consumo di energia e di acqua.
(4) Massima efficienza A - minima efficienza "G".

TimeManager® **Classe A++**

Pag. 198

LI 1470 E
Classe A++,
7 kg, 1400 giri

Pag. 199

LI 1270 E
Classe A++,
7 kg, 1200 giri

Pag. 200

LI 1070 E
Classe A++,
7 kg, 1000 giri

Lavasciuga

		LAI 1470 E
Informazioni Etichetta Energetica EU (*)		
Marca		Electrolux
Modello		LAI 1470 E
Capacità di carico	(kg)	7
Classe di efficienza energetica (1)		B
Consumo annuale di energia	(kWh)	210
Consumo di energia nei programmi standard di riferimento (kWh) (3)	(kWh)	1,05
Consumo ponderato di energia in modalità Spento / Acceso (W)	(W)	0,10 / 0,98
Consumo annuale di acqua (2)	(l)	11400 (solo lavaggio) 19800 (lavaggio e asciugatura)
Classe di efficienza di centrifuga (4)		B
Velocità massima di centrifuga (giri/min) / umidità residua	(%)	1400 / 52%
Programmi standard di riferimento (3)		cotone standard a 60°C
Durata dei programmi standard di riferimento (3)	(min)	219
Durata modalità Acceso	(min)	5
Emissione di rumore in lavaggio / centrifuga	(dB(A) re 1 pW)	56 / 74
Elettrodomestico da incasso		.
Caratteristiche principali		
Tipologia		lavasciuga a scomparsa totale
Vasca		Carboran
TimeManager®		.
Display LCD		.
Temperatura regolabile		elettronicamente
Centrifuga regolabile		elettronicamente
Partenza ritardata		fino a 20 ore
Filtro autopulente		.
Caratteristiche tecniche		
Potenza massima assorbita	(kW)	2
Tensione	(V)	220-230 1F
Frequenza	(Hz)	50

Lavasciuga TimeManager®

Pag. 201

LAI 1470 E
Classe B,
7 kg lavaggio,
4 kg asciugatura, 1400 giri

Lavastoviglie
Carica tutto con RealLife®

Lavastoviglie

Integrate totali 216
Integrate parziali 230
45 cm 232
Colonna 234
Compatta 234

Lavastoviglie
Cosa c'è di nuovo

Lascia che sia la lavastoglie RealLife® a vincere la sfida
e a lavare tutto, mentre tu ti rilassi.

La prima lavastoviglie al mondo che rivoluzione l'ergonomia in cucina
La festa è finita, gli amici sono andati via ed è arrivato il momento di caricare la lavastoviglie. Un lavoro da svolgere nel minor tempo possibile, per non rubare minuti al relax. Per questo Electrolux ha sviluppato **ComfortLift®**, la prima lavastoviglie al mondo con il cesto inferiore che si solleva alla tua altezza: **non sarà più necessario piegarsi per caricare e scaricare le stoviglie.** Un meccanismo innovativo, un'esclusiva Electrolux, consente di alzare e abbassare con delicatezza il cesto. E finalmente anche la lavastoviglie diventa un elettrodomestico da mostrare agli amici e, forse, per trasformare anche il noioso lavoro di riordino a fine cena, in un'attività divertente da fare insieme. Una tecnologia all'avanguardia pensata per rendere più facile la tua vita, quando la casa è piena di amici o semplicemente per caricare le tazze della colazione. È sufficiente utilizzarla una volta per non poterne più fare a meno.

Carica e scarica senza piegarti grazie a ComfortLift®

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
Per risultati di asciugatura impeccabili, nell'ultima fase del programma Eco 50°C delle lavastoviglie **RealLife®**, la porta si socchiude automaticamente, per poi riaccostarsi al termine del ciclo.

Beam on floor: indicatore luminoso di fine programma
Presente nelle lavastoviglie integrate totali, avverte che il programma di lavaggio è in corso con un raggio luminoso rosso riflesso sul pavimento. Quando il ciclo di lavaggio della lavastoviglie è finito, il raggio diventa verde per indicare che il programma è terminato.

TimeBeam®
Grazie all'esclusiva tecnologia **TimeBeam®** che proietta sul pavimento il tempo che manca alla fine del ciclo di lavaggio, la tua lavastoviglie diventa un alleato ancora più valido in cucina.

Raggiunge anche gli angoli più difficili, per una pulizia eccellente
I risultati di lavaggio sono sempre brillanti grazie al **Mulinello Satellitare** con cinque livelli di lavaggio. Al contrario dei mulinelli tradizionali, la sua doppia rotazione assicura la perfetta pulizia di tutte le stoviglie indipendentemente da come sono state caricate.

SoftGrip, bicchieri più stabili
Non dovrai più lavare a mano i cristalli delicati; gli speciali supporti **SoftGrip** offrono stabilità e sicurezza ai tuoi calici più preziosi per tutto il ciclo di lavaggio.

SoftSpikes®, bicchieri più protetti
I supporti **SoftSpikes®** tengono fermi i bicchieri in modo sicuro durante il ciclo di lavaggio. Una combinazione perfetta insieme ai supporti **SoftGrip**.

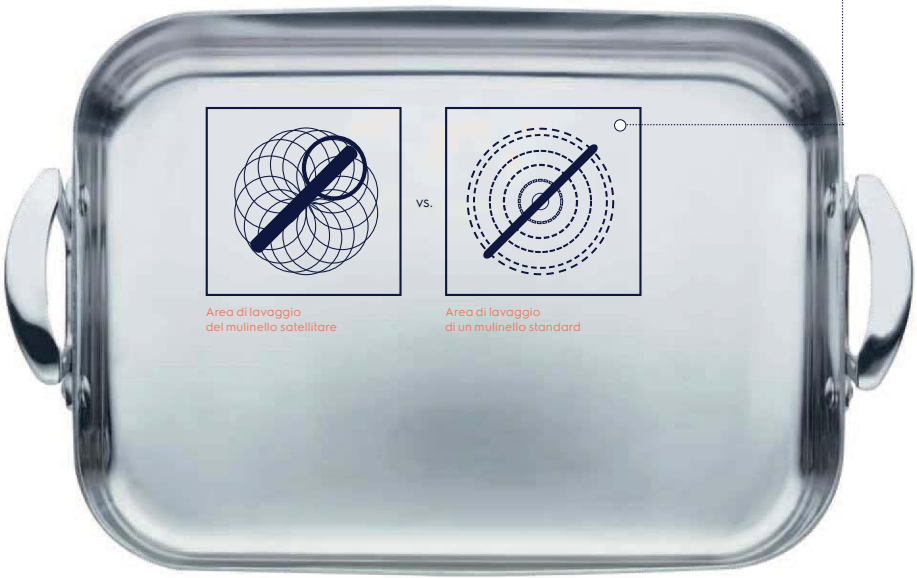
Vassoio portaposate removibile
La lavastoviglie da 15 coperti è dotata di un vassoio portaposate removibile, che sostituisce il tradizionale cestello portaposate. Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè.

Qualsiasi forma e dimensione
Disponibile nella versione da 13 o 15 coperti, **RealLife®** ha 10 litri in più rispetto ai modelli standard, per offrirti più spazio per pentole, padelle e piatti voluminosi ed anche per stoviglie in plastica.

*Rispetto ad una lavastoviglie standard

RealLife®
Cosa c'è da sapere

Qualunque cosa carichi nella tua lavastoviglie – dalle pentole più grandi ai cristalli più delicati – RealLife® ti garantirà le massime prestazioni di lavaggio per risultati sempre brillanti.



Lavaggi brillanti
Il mulinello satellitare a doppia rotazione raggiunge anche i punti più difficili, così potrai lavare una gamma di stoviglie senza doverle prima risciacquare o pre-lavare. **RealLife®** vince anche la più difficile delle sfide, come lavare i piatti dopo l'arrosto della domenica.

Pulito brillante ad ogni lavaggio
Le lavastoviglie Electrolux garantiscono ottimali performance di lavaggio con qualsiasi detersivo, anche con le più comuni pastiglie multifunzione (3 in 1, 4 in 1, 5 in 1, ecc...) presenti in commercio, da riporre nell'apposito vano dedicato.

Più spazio e flessibilità
Con il nuovo vassoio portaposate removibile, provvisto di uno speciale vano per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè, **RealLife®** offre più spazio nel cesto inferiore per caricare fino a 15 coperti.

RealLife® è stata progettata per offrire una capacità molto superiore a quella delle normali lavastoviglie e un'estrema flessibilità per accogliere ogni tipo di carico.

Potrai scegliere tra le lavastoviglie da 13 o 15 coperti.

Spazio standard

Spazio XXL RealLife®

Lavaggio efficiente
5 livelli di lavaggio con mulinello satellitare compreso per la pulizia profonda di ogni carico. La sua doppia rotazione assicura la perfetta pulizia di tutte le stoviglie, indipendentemente da come sono state caricate.

5 livelli di lavaggio

Carica tutto con RealLife®
RealLife® è testata e certificata per garantirti sempre i migliori risultati di lavaggio delle stoviglie della vita reale, anche quelle più sporche*. Pentole, padelle, piatti di grandi dimensioni... carica tutto sulla lavastoviglie più flessibile del mercato.

Carico standard

Tutti sappiamo che...
il **98%** dei carichi assomiglia di più a questo

Carico **RealLife®**

* L'istituto tedesco indipendente LGA ha certificato che le lavastoviglie RealLife® sono le migliori per caricare e lavare le stoviglie d'uso quotidiano.

Interfaccia e comandi

Cruscotto inox con display LCD multifunzione	
Cruscotto inox con display LED e comandi SoftTouch	
Cruscotto inox con display LED e comandi push	
Cruscotto silver con display LED e comandi push	
Cruscotto silver con comandi push	
Cruscotto grigio	

Brillanti Risultati

Con RealLife® hai la garanzia di risultati brillanti con la massima efficacia e i minori consumi per ogni tipo di carico.

FlexiWash®
È l'innovativo programma che ti consente di caricare e lavare tutto insieme. La pressione e la temperatura dell'acqua vengono differenziate per lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore.

AutoFlex 45-70 °C
È il programma automatico più preciso e con l'intervallo di temperatura più ampio da 45 a 70 °C. Avrai sempre la certezza dei migliori risultati di lavaggio con i minimi consumi di acqua e di energia. Con un solo tasto.

Eco 50 °C
È il ciclo ecologico per eccellenza. Permette di ottenere ad una temperatura di 50 °C gli stessi risultati di igiene di un ciclo più energico di 65 °C, consentendo così di risparmiare energia e di trattare con maggior cura le stoviglie.

Rapido 30 min. 60 °C e Rapido 1 ora 55 °C
Il programma **Rapido 30 min.** è caratterizzato da una brevissima durata (30 minuti a 60°C) garantendo prestazioni di lavaggio di classe A con qualsiasi tipo di sporco. L'ideale per lavare rapidamente stoviglie appena utilizzate. **Rapido 1 ora** 55 °C è studiato per un pieno carico di stoviglie normalmente sporche, con consumi equivalenti al programma Eco.

Intensivo 70 °C
Con un lavaggio energico a 70 °C, permette di lavare perfettamente anche pentole e teglie con residui di cottura particolarmente difficili da eliminare, come quelli di risotto e carne arrosto.

Cristalli 45 °C
Prevede temperature ridotte (45 °C) per lavare anche i bicchieri di cristallo più delicati, grazie alla gestione elettronica che garantisce assoluta precisione nella regolazione e nel mantenimento della temperatura impostata.

Pulito brillante ad ogni lavaggio
Le lavastoviglie Electrolux garantiscono ottimali performance di lavaggio con qualsiasi detersivo, anche con le più comuni pastiglie multifunzione (3 in 1, 4 in 1, 5 in 1, ecc...) presenti in commercio, da riporre nell'apposito vano dedicato.

XtraDry
Opzione che migliora la performance di asciugatura. Ideale per il lavaggio di stoviglie in plastica.

La lavastoviglie si adatta ai tuoi orari
L'utile funzione **partenza ritardata** consente di posticipare l'avvio del programma impostato in base alle proprie necessità, ad esempio al termine del funzionamento di altri elettrodomestici o di notte per sfruttare le tariffe energetiche differenziate.

MyFavourite
Imposta e memorizza il tuo programma di lavaggio preferito. Ti basterà un tocco per selezionarlo.

Pronto in metà tempo
L'opzione **TimeManager®** selezionata in abbinamento ai programmi Intensivo, FlexiWash® ed Eco, riduce intelligentemente la durata dei programmi del 50% con la garanzia di prestazioni di lavaggio sempre ottimali.

Piatti puliti, l'ambiente ringrazia
L'opzione **EnergySaver** assicura un risparmio energetico fino al 25% sul programma di lavaggio selezionato, riducendo la fase di asciugatura. Può essere associata a tutti i principali programmi, semplicemente premendo il tasto Green.

Programmi

- AutoFlex 45-70°C
- FlexiWash®
- Intensivo 70 °C
- Normale 65 °C
- Rapido 30 minuti 60 °C
- Rapido 1h 55 °C
- Cristalli 45 °C
- Eco 50 °C
- Party Program 20 minuti
- Ammollo

Opzioni

- TimeManager®
- Partenza ritardata
- XtraDry
- EnergySaver

Green Inspiration

La nuova generazione di lavastoviglie RealLife® impiega tecnologie sempre più green, per garantire un uso più razionale e consapevole di acqua ed energia, superando i confini della Classe A.

Tecnologia Inverter
Il motore Inverter è più preciso ed efficiente. A differenza dei motori tradizionali, è senza spazzole e garantisce programmi di lavaggio più brevi e silenziosi con prestazioni eccellenti con qualsiasi carico.

A+++

Classe A+++
Tutti i modelli RealLife® sono in classe A++ e A+++ di efficienza energetica. Lavastoviglie intelligenti e dall'anima verde.

+C -35%

Allacciamento all'acqua calda
Tutte le lavastoviglie Electrolux possono essere alimentate anche con l'acqua calda disponibile in rete (fino a 60°C), prodotta da pannelli solari, caldaie a gas, pellets o altro, riducendo i consumi fino al 35% di energia e fino a 15 minuti di tempo rispetto ad una lavastoviglie alimentata ad acqua fredda.

Energy smart
L'esclusiva tecnologia che rileva automaticamente la quantità di stoviglie caricate e il loro livello di sporco e riduce automaticamente i consumi di acqua ed energia sul programma selezionato, garantendo sempre la massima efficacia di lavaggio.

AUTO

Sapevate che...?
Contrariamente all'opinione popolare, le lavastoviglie consumano in media meno acqua ed energia rispetto al lavaggio a mano.

■ Lavastoviglie
■ Lavaggio a mano

Consumo di acqua

10 litri vs. 103 litri

Consumo di energia

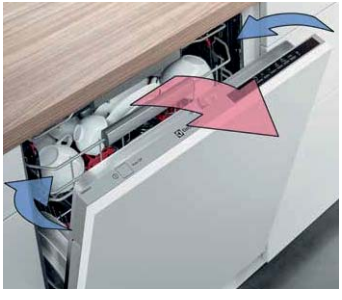
0.82 kwh vs. 2.5 kwh

Studio dell'Università di Bonn in Germania, Italia, Svezia, UK, 2008
+ altra ricerca osservazionale in tutta Europa

Con AirDry

Senza AirDry

Sicurezza garantita, anche per i tuoi mobili
La tecnologia **AirDry** è stata studiata per facilitare le operazioni di asciugatura e, allo stesso tempo, per non rovinare i mobili circostanti la lavastoviglie. Test di laboratorio Electrolux attestano che:
- non danneggia i piani di lavoro
- non si verifica scolorimento del bordo del mobile soprastante la lavastoviglie
- nessuna crepa o rottura del bordo dettati da un eventuale rigonfiamento del legno dovuto all'umidità



Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
Tutta la nuova gamma di lavastoviglie Electrolux assicura non solo impeccabili risultati di lavaggio ma anche di asciugatura, evitando il fastidioso passaggio di asciugatura manuale delle stoviglie. Proprio per venire incontro all'esigenza dei consumatori, che si aspettano funzionalità sempre più integrate dai propri elettrodomestici, Electrolux introduce la nuova tecnologia **AirDry**, che utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura delle stoviglie, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo. Così, in modo tutto naturale, si ottengono migliori risultati di asciugatura, risparmiando anche sulla bolletta.

AutoOff RealLife*
non consuma energia in fase di stand by. La lavastoviglie si spegne, infatti, automaticamente 10 minuti dopo il termine del programma. Tutti i consumi inutili vengono così automaticamente azzerati.

AirDry: le fasi di un'asciugatura eccellente

Dopo il lavaggio, si procede con le seguenti fasi

Le fasi di asciugatura

Risciacquo con acqua calda	Rilascio di brillantante + ultimo risciacquo	Fase di raffreddamento	Apertura porta	Circolazione aria	Fine ciclo
Grazie all'utilizzo dell'acqua calda la temperatura delle stoviglie si alza.	Avviene il rilascio del brillantante che mischiandosi con l'acqua calda, ne favorisce lo scorrimento.	La lavastoviglie si ferma per circa 30' (tempo variabile in base al programma) facendo scendere la temperatura all'interno della vasca.	La porta si apre in automatico favorendo l'uscita dell'aria calda residua nell'ambiente circostante.	L'aria fresca entra nella lavastoviglie, agevolando l'asciugatura mentre l'aria calda esce.	Non dovrai più preoccuparti di asciugare le tue stoviglie che saranno perfettamente pulite e brillanti.

* Electrolux Global R&D Dishcare. (2016).

Incasso più semplice

La nostra gamma di lavastoviglie si distingue per le innovative soluzioni d'incasso sempre più flessibili.

PerfectFit: l'installazione più veloce del mercato
Le lavastoviglie RealLife® sono la soluzione ideale per venire incontro alle nuove esigenze progettuali. Sono dotate di un rivoluzionario sistema di fissaggio brevettato **PerfectFit** che semplifica le operazioni di installazione e garantisce un perfetto allineamento frontale e laterale della lavastoviglie, ad apparecchiatura già montata.

Dimenticati la cassetta degli attrezzi
Risparmia tempo e fatica grazie a **PerfectFit Torx T20**: un unico cacciavite per il montaggio di tutti gli elettrodomestici Electrolux della tua cucina, con una durata 13 volte superiore rispetto agli attrezzi dei concorrenti.

Assistenza personalizzata
Ti mettiamo a disposizione diversi strumenti per assisterti, come ad esempio video esplicativi, animazioni e piattaforme di E-learning. Così non ti puoi proprio sbagliare.

Valorizza il design della tua cucina
Con la soluzione di installazione **PerfectFit**, puoi installare la tua lavastoviglie facilmente e in poco tempo, adattando i mobili della tua cucina senza compromessi.

Ideali per le ante più lunghe
Le nuove cerniere autobilancianti sliding consentono di montare qualsiasi tipo di anta, anche quelle più lunghe (fino a 820 mm), che caratterizzano le cucine più moderne dallo zoccolo ribassato.

820 mm

Cerniere autobilancianti sliding
L'anta della lavastoviglie scorre lungo la porta consentendo la sua apertura, senza più dover tagliare lo zoccolo. Permettono un perfetto autobilanciamento della porta, a qualsiasi raggio d'apertura, senza alcun intervento manuale e sono in grado di sostenere ante con un peso compreso tra 2 e 10 kg.

Kit di installazione sotto il piano di cottura
Kit Piano è un accessorio disponibile come optional, che facilita l'installazione della lavastoviglie sotto il piano di cottura e assicura per entrambi la massima funzionalità.

Sicurezza totale

RealLife® si prende cura dei tuoi mobili e dei cristalli più preziosi.

Tutti i modelli della gamma hanno in dotazione i dispositivi standard di sicurezza porta, di sicurezza antisurriscaldamento ed il sistema antidisturbo radio/TV.

Sistema di sicurezza integrato Aqualock
Le lavastoviglie della gamma Electrolux sono dotate del sistema di sicurezza integrato Aqualock, composto da tre diversi dispositivi.

1
Dispositivo antitrabocco: interviene bloccando la valvola di carico dell'acqua, nel caso in cui quella presente nella vasca superi il limite consentito. Per aumentare al massimo la sicurezza nella fase di carico, il circuito idraulico è dotato di un sistema di controllo elettronico e volumetrico dell'acqua che garantisce precisione assoluta di carico: la quantità d'acqua caricata in ogni fase di lavaggio sarà solo quella necessaria.

2
Doppio tubo di carico: l'interno del tubo, ad altissima resistenza, sopporta pressioni fino a 75 bar, cioè sette volte più di un tubo normale. A garanzia di assoluta sicurezza, la ghiera di attacco del tubo al rubinetto è dotata di un dispositivo antisvitamento .

3
Sistema antiallagamento: tutte le lavastoviglie sono dotate di un sistema antiallagamento che protegge in caso di perdite dalla vasca. Un grande vassoio raccoglie l'acqua e un dispositivo meccanico a galleggiante provvede a disinserire l'intera apparecchiatura bloccando il flusso d'acqua ed avviando la pompa di scarico. Tale sistema è sempre attivo, anche a macchina spenta (basta che la spina sia inserita nella presa).

ComfortLift® - Integrata totale

TT 2005 CL

La lavastoviglie
che rivoluziona la cucina

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

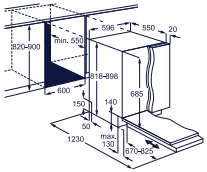
Pensata per facilitarti la vita
Grazie all'innovativo meccanismo ComfortLift®, un'esclusiva Electrolux, che solleva il cesto inferiore alla tua altezza, puoi raggiungere comodamente ogni punto del cestello per caricare, senza chinarti, piatti, bicchieri e posate.

Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

- Integrata totale – 60 cm
- **Vasca XXL** con **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®** con sistema di sollevamento facilitato **ComfortLift®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 2005 CL	**€ 1.390,00**

ComfortLift®
La prima
al mondo

1

Solleva e aggancia il cesto
Il cesto sale facilmente per caricare e scaricare le stoviglie.

2

Sgancia il cesto
Solleva e premi la maniglia per alzare delicatamente il cesto.

3

Abbassa il cesto
Spingi lievemente il cesto per portarlo nella posizione di lavaggio.

reddot award 2017
best of the best

- Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Integrata totale

TT 3005 R5

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

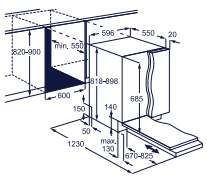
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **39** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Tecnologia **TimeBeam®** (proiezione sul pavimento delle informazioni di lavaggio)
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LCD multifunzione
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 3005 R5 **€ 1.390,00**

RealLife® - Integrata totale

TT 2015 R5

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

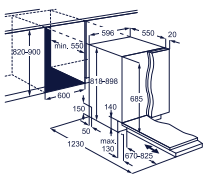
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Il programma automatico più preciso
AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, a garanzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **42** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Tecnologia **TimeBeam®** (proiezione sul pavimento delle informazioni di lavaggio)
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi SoftTouch
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 2015 R5 **€ 1.330,00**

· Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Integrata totale

TT 2005 R3

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

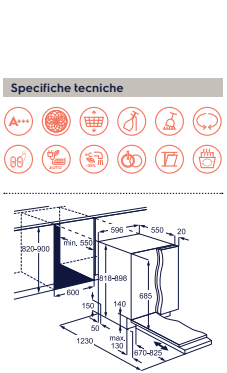
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Massima cura dei tuoi bicchieri
I supporti SoftGrip sostengono in modo delicato e fermo i calici, mentre i supporti SoftSpikes® li tengono stabili per la massima protezione.

- Integrata totale – 60 cm
- **Vasca XXL** con **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **42** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Tecnologia **TimeBeam®** (proiezione sul pavimento delle informazioni di lavaggio)
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi SoftTouch
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 2005 R3	**€ 1.264,00**

RealLife® - Integrata totale

TT 1014 R5

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

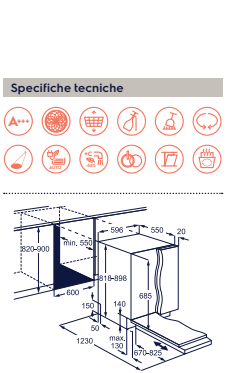
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata totale – 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 1014 R5	**€ 1.167,00**

· Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Integrata totale

TT 1004 R3

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

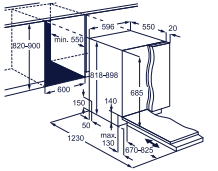
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Massima cura dei tuoi bicchieri
I supporti SoftGrip sostengono in modo delicato e fermo i calici, mentre i supporti SoftSpikes® li tengono stabili per la massima protezione.

- Integrata totale – 60 cm
- **Vasca XXL** con **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 1004 R3	**€ 1.100,00**

RealLife® - Integrata totale

TT 914 R5

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

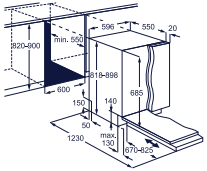
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

- Integrata totale – 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**
- Cruscotto **inox**

TT 914 R5	**€ 1.130,00**

· Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Integrata totale

TT 904 R3

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

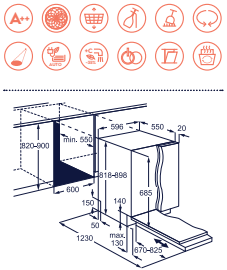
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Programma FlexiWash®
Potrai lavare con delicatezza le stoviglie più preziose nel cesto superiore e con energia le pentole nel cesto inferiore, grazie alla gestione diversa di pressione e di temperatura dell'acqua.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 904 R3	**€ 1.077,00**

RealLife® - Integrata totale

TT 824 R5

**Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati**

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

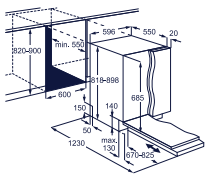
Vassoio portaposate
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **46** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **7 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto silver con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 824 R5	**€ 1.010,00**

· Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Integrata totale

TT 814 R3

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati

7 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

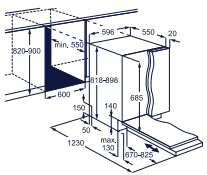
Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 13 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
I getti del nuovo Mulinello Satellitare a doppia rotazione raggiungono ogni angolo della vasca, garantendo il perfetto lavaggio di tutte le stoviglie, indipendentemente dal carico.

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **46** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto silver con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 814 R3 **€ 953,00**

RealLife® - Integrata totale

TT 804 R3

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati

Capacità XXL
Maxi vasca ed estrema flessibilità per caricare fino a 13 coperti.

Risultati brillanti, anche a pieno carico
Il Mulinello Satellitare garantisce il perfetto lavaggio delle stoviglie, indipendentemente dal carico.

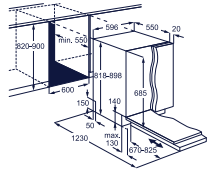
6 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **46** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto silver con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftSpikes®**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 804 R3 **€ 953,00**

RealLife® - Integrata totale

TT 724 R5

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati

Capacità XXL
Maxi vasca ed estrema flessibilità per caricare fino a 15 coperti.

Vassoio portaposate
Terzo cestello removibile per contenere posate, coltelli lunghi e tazzine da caffè.

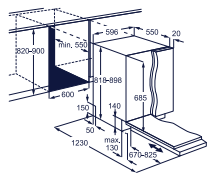
5 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale - 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **46** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **5 programmi**: AutoFlex 45-70°C, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Eco 50°C, Ammollo
- **1 opzione**: XtraDry
- Partenza ritardata (3, 6 ore)
- Cruscotto silver comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo

Specifiche tecniche



- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- **Cerniere autobilancianti sliding con sistema PerfectFit per ante lunghe**
- **Altezza minima zoccolo 0 cm**

TT 724 R5 **€ 876,00**

- Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

Integrata totale

TT 714 L3

Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio

Il programma automatico più preciso
AutoFlex® 45-70 °C utilizza appositi sensori per determinare il grado di sporco delle stoviglie e impostare il ciclo migliore per farle brillare, agganzia di prestazioni elevate e minimi consumi di energia, acqua e tempo.

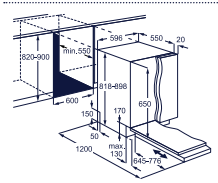
6 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **46** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50 °C, Ammollo
- **2 opzioni**: TimeManager®, XtraDry
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto silver con display LED e comandi push
- **Cesti**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)

Specifiche tecniche



- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**
- **Altezza minima zoccolo 4 cm**

TT 714 L3 **€ 953,00**

Integrata totale

TT 704 L3

Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio

La lavastoviglie si adatta ai tuoi orari
L'utile funzione partenza ritardata consente di impostare l'avvio del programma all'orario più adatto alle tue necessità.

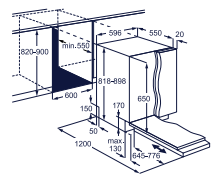
6 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale – 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **47** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **2 opzioni**: TimeManager®, XtraDry
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto silver con display LED e comandi push
- **Cesti**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftSpikes®**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)

Specifiche tecniche



- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**
- **Altezza minima zoccolo 4 cm**

TT 704 L3 **€ 835,00**

Integrata totale

TT 604 L3

La porta si apre automaticamente

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

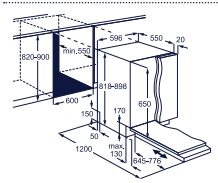
5 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale - 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **49** dB(A) re 1 pW
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **5 programmi**: Intensivo 70 °C, Rapido 30 min. 60 °C, Normale 65 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- **1 opzione**: XtraDry
- Partenza ritardata (3, 6 ore)
- Cruscotto silver comandi push
- **Cesti**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**
- **Altezza minima zoccolo 4 cm**

Specifiche tecniche



TT 604 L3 **€ 770,00**

Integrata totale

TT 404 L3

Potrai collegarla all'acqua calda

Alimentazione ad acqua calda
Potrai utilizzare l'acqua calda già disponibile in rete, riducendo i consumi fino al 35%.

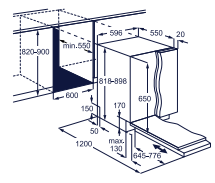
Aqualock
Sistema integrato che blocca eventuali perdite d'acqua per la massima sicurezza.

5 programmi

Caratteristiche

- Integrata totale – 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **49** dB(A) re 1 pW
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **5 programmi**: Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Normale 65°C, Eco 50°C, Ammollo
- Partenza ritardata 3 ore
- Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**
- **Altezza minima zoccolo 4 cm**

Specifiche tecniche



TT 404 L3 **€ 707,00**

RealLife® - Integrata parziale

TP 1004 R5N

Potrai caricare tutto,
anche i cristalli più delicati

6 programmi

Opzioni

Benefit / Caratteristiche

Capacità XXL
La lavastoviglie RealLife® da 15 coperti offre il 25% di capacità in più rispetto ad una lavastoviglie tradizionale e la flessibilità per gestire qualsiasi carico.

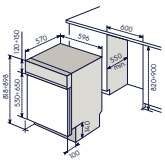
Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

Vassoio portaposate removibile
Facile da caricare e scaricare, offre tutto lo spazio che ti serve per coltelli, utensili lunghi e tazzine da caffè. Presente nei modelli da 15 coperti, sostituisce il tradizionale cestello portaposate del cesto inferiore.

TP 1004 R5X

- Integrata parziale – 60 cm
- **Vasca XXL** con **15 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftGrip** e **SoftSpikes®**
- **Vassoio portaposate removibile**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)

Specifiche tecniche



- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Sistema di filtri autopulenti** a 4 livelli
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Cruscotto nero

TP 1004 R5X - Cruscotto **inox antimpronta**

TP 1004 R5N	**€ 1.028,00**
TP 1004 R5X	**€ 1.028,00**

Integrata parziale

TP 804 L3X

Consumi minimi di acqua ed energia per brillanti risultati di lavaggio

Autoriduzione dei consumi
Energy smart rivela la quantità di stoviglie caricate ed il loro livello di sporco, riducendo automaticamente i consumi di acqua e di energia.

AutoOff
Non consuma energia in fase di stand by.

6 programmi

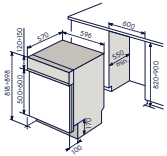
Opzioni

Caratteristiche

- Integrata parziale – 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+++**
- Silenziosità **46** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Cesti**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Cruscotto **inox**

TP 804 L3N - nera
TP 804 L3B - bianca

Specifiche tecniche



TP 804 L3X	**€ 917,00**
TP 804 L3N	**€ 917,00**
TP 804 L3B	**€ 917,00**

TP 804 L3N

TP 804 L3B

Integrata parziale

TP 704 L3X

Potrai collegarla all'acqua calda

Alimentazione ad acqua calda
Potrai utilizzare l'acqua calda disponibile in rete, riducendo i consumi fino al 35%.

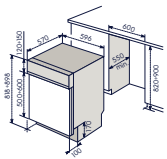
Aqualock
Sistema integrato che blocca eventuali perdite d'acqua per la massima sicurezza.

5 programmi

Caratteristiche

- Integrata parziale – 60 cm
- Capacità **13 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **49** dB(A) re 1 pW
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **5 programmi**: Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Normale 65°C, Eco 50°C, Ammollo
- Partenza ritardata 3 ore
- Cesto superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Cruscotto **inox**

Specifiche tecniche



TP 704 L3X	**€ 835,00**

Integrata totale - 45 cm

ESL 4581 RO

La lavastoviglie flessibile

Larga 45 cm
Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

Lavaggi brillanti con un tocco
AutoFlex® 45-70 °C è il programma che definisce automaticamente il lavaggio ideale per ogni tipo di carico.

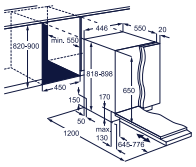
6 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale – 45 cm
- Capacità **9 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **45** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto **inox** con display LED e comandi push
- **Cesti flessibili RealLife®**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
  - speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti **SoftSpikes®**
- **Mulinello Satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua

Specifiche tecniche



- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**

ESL 4581 RO **€ 1.103,00**

Integrata totale - 45 cm

TT 4452

La lavastoviglie flessibile

Larga 45 cm
Potrai inserirla nei vani più piccoli, sfruttando al meglio lo spazio in cucina.

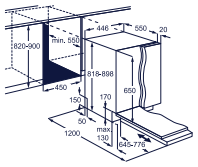
Rapido 30 min.
Consente di lavare rapidamente le stoviglie appena utilizzate. L'ideale nel corso di unacena con tante portate.

5 programmi

Caratteristiche

- Integrata totale – 45 cm
- Capacità **9 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **51** dB(A) re 1 pW
- **5 programmi**: Intensivo 70 °C, Normale 65°C, Rapido 30 min. 60 °C, Eco 50 °C, Ammollo
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- Cesto superiore regolabile in altezza
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**
- Cruscotto grigio

Specifiche tecniche



TT 4452 **€ 822,00**

Integrata totale - 45 cm

TT 8454

La porta si apre automaticamente

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

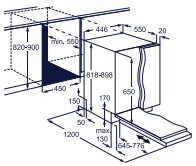
5 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale – 45 cm
- Capacità **9 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **47** dB(A) re 1 pW
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **Motore Inverter**
- **Beam on floor**: indicatore luminoso di fine programma a due colori
- **5 programmi**: AutoFlex 45-70°C, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Cruscotto silver con display LED e comandi push
- Cesto superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Avvisatore acustico di fine ciclo
- **Cerniere autobilancianti sliding**

Specifiche tecniche



TT 8454 **€ 974,00**

Integrata parziale - 45 cm

ESI 4501 LOX

La porta si apre automaticamente

Ispirata all'asciugatura all'aria aperta
La nuova tecnologia AirDry utilizza l'aria presente nell'ambiente cucina per completare l'asciugatura, aprendo automaticamente la porta della lavastoviglie di 10 cm verso la fine del ciclo.

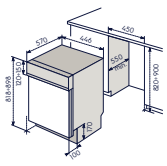
6 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata parziale – 45 cm
- Capacità **9 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **47** dB(A) re 1 pW
- **Motore Inverter**
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **6 programmi**: AutoFlex 45-70°C, Intensivo 70°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Eco 50°C, Ammollo
- **3 opzioni**: TimeManager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- **Cesti**:
  - superiore a doppia fila di piatti regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Cruscotto **inox**

Specifiche tecniche



ESI 4501 LOX **€ 1.125,00**

· Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Inserimento in colonna

TTC 1004

La lavastoviglie flessibile

Incasso in colonna
Posta a 30-50 cm da terra, ideale per caricare e scaricare le stoviglie senza piegare la schiena.

AutoFlex® 45-70°C
Il programma automatico più preciso graziea sensori di assoluta precisione.

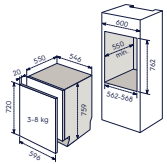
7 programmi

Opzioni

Caratteristiche

- Integrata totale - 55 cm
- **Inserimento a colonna**
- Capacità **12 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A++**
- Silenziosità **44** dB(A) re 1 pW
- **Tecnologia AirDry** (apertura automatica della porta a fine ciclo)
- **7 programmi**: AutoFlex® 45-70 °C, FlexiWash®, Intensivo 70°C, Eco 50°C, Rapido 30 min. 60°C, Cristalli 45°C, Ammollo
- **3 opzioni**: Time Manager®, XtraDry, Programma MyFavourite
- Partenza ritardata da 1 a 24 ore
- Display digitale
- **Cesti:**
  - superiore regolabile in altezza anche a pieno carico
  - inferiore con settori reclinabili
- **Mulinello satellitare**
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Mezzo carico automatico
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Energy smart (autoriduzione dei consumi)
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)
- **AutoOff** (spegnimento automatico)
- Cerniere a doppio fulcro autobilancianti
- Fissaggio anta a trascinamento

Specifiche tecniche



TTC 1004 **€ 1.336,00**

Compatta - Inserimento in colonna

ESL 2400 RO

La lavastoviglie flessibile

Alta solo 45 cm
Può essere inserita in colonna o sotto il piano di lavoro, ideale per i single o per chi ha poco spazio in cucina.

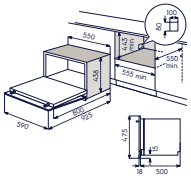
Lavaggi brillanti con un tocco
AutoFlex® 45-70 °C è il programma che definisce automaticamente il lavaggio ideale per ogni tipo di carico.

6 programmi

Caratteristiche

- Integrata totale compatta - h. 45 cm
- Inserimento in colonna
- Capacità **6 coperti**
- Classe di efficienza energetica **A+**
- Silenziosità **54** dB(A) re 1 pW
- Partenza ritardata (da 1 a 24 ore)
- Display digitale
- **6 programmi**: Intensivo 70 °C, Cristalli 45 °C, Eco 55 °C, Normale 65°C, Breve 40 °C, Party Program 20 minuti
- Cesto con 2 supporti tazze in plastica reclinabili
- Sistema di sicurezza integrato Aqualock
- Sensore di torbidità dell'acqua
- **Gestione allacciamento acqua calda** (risparmio energia fino al 35%)

Specifiche tecniche



ESL 2400 RO **€ 911,00**

TTC 1004

· Tutti i modelli supportano l'accessorio Glass Basket, per il lavaggio dei calici più delicati

RealLife® - Integrata totale

Pag. 216

TT 2005 CL
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, ComfortLift®, Classe A+++, Inox

Pag. 218

TT 3005 R5
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A+++, Inox

Pag. 219

TT 2015 R5
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A+++, Inox

Pag. 220

TT 2005 R3
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A+++, Inox

Pag. 221

TT 1014 R5
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Beam on Floor, Classe A+++, Inox

RealLife® - Integrata totale

Pag. 222

TT 1004 R3
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A+++, Inox

Pag. 223

TT 914 R5
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++

Pag. 224

TT 904 R3
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A++, Inox

RealLife® - Integrata totale

Pag. 225

TT 824 R5
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++

Pag. 226

TT 814 R3
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++

Pag. 227

TT 804 R3
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++

Pag. 227

TT 724 R5
5 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A++

Integrata totale

Pag. 228

TT 714 L3
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A+++

Pag. 228

TT 704 L3
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A++

Pag. 229

TT 604 L3
5 programmi, Classe A+

Pag. 229

TT 404 L3
5 programmi, Classe A+

RealLife® - Integrata parziale

Pag. 230

TP 1004 R5N
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A+++, Nera

Pag. 230

TP 1004 R5X
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Motore Inverter, Classe A+++, Inox antimpronta

Integrata parziale

Pag. 231

TP 804 L3X
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A+++, Inox

Pag. 231

TP 804 L3N
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A+++, Nera

Pag. 231

TP 804 L3B
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Motore Inverter, Classe A+++, Bianca

Pag. 231

TP 704 L3X
5 programmi, Classe A+, Inox

Integrata totale - 45 cm

Pag. 232

ESL 4581 RO
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Beam on Floor, Classe A++

Pag. 232

TT 8454
5 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A+

Pag. 233

TT 4452
5 programmi, Classe A+

Integrata parziale - 45 cm

Pag. 233

ESI 4501 LOX
6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A+, Inox

Inserimento in colonna

Pag. 234

TTC 1004
7 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C e FlexiWash®, Classe A++

Compatta - Inserimento in colonna

Pag. 234

ESL 2400 RO
H 45 cm, 6 programmi tra cui AutoFlex® 45-70 °C, Classe A+

Lavastoviglie

Integrate totali

		TT 2005 CL	TT 3005 R5	TT 2015 R5	TT 2005 R3	TT 1014 R5	TT 1004 R3	TT 914R 5	TT 904 R3	TT 824 R5	TT 814 R3
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059											
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		TT 2005 CL	TT 3005 R5	TT 2015 R5	TT 2005 R3	TT 1014 R5	TT 1004 R3	TT 914 R5	TT 904 R3	TT 824 R5	TT 814 R3
Numero di coperti		13	15	15	13	15	13	15	13	15	13
Classe di efficienza energetica		A+++	A+++	A+++	A+++	A+++	A+++	A++	A++	A++	A++
Consumo annuale di energia [1]	(kWh/anno)	234	241	241	234	241	234	270	262	270	262
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento	(kWh)	0,832	0,857	0,857	0,832	0,846	0,821	0,95	0,921	0,95	0,921
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso	(W)	0,5/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1	0,1/0,1
Consumo annuale di acqua [1]	(l)	3080	3080	3080	2940	3080	2940	3080	2940	3080	2940
Classe di efficienza di asciugatura		A	A	A	A	A	A	A	A	A	A
Programma standard di riferimento		Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50
Durata del programma standard di riferimento	(min)	232	232	232	232	232	233	233	233	233	233
Durata modalità Lasciato acceso	(min)	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	44	39	42	42	44	44	44	44	46	46
Caratteristiche principali											
Tipologia		integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale
Estetica cruscotto		inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox	inox	grigio	grigio
Vasca XXL		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Mulinello satellitare		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Energy smart: auto-riduzione dei consumi		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Sensore di torbidità dell'acqua		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Mezzo carico		automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico	automatico
Funzione AutoOff		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Gestione allacciamento acqua calda		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Motore Inverter		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Sistema di sicurezza integrato Aqualock		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Visualizzazioni/Cruscotto											
Display		LED	LCD	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED	LED
Avviso mancanza sale e brillantante		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Indicatore di fine programma Beam on Floor		·	-	-	-	·	·	·	·	·	·
TimeBeam Tecnology		·	·	·	·	-	-	-	-	-	-
Tecnologia AirDry		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Programmi											
Programmi di lavaggio	(n°)	7	7	7	7	7	7	7	7	7	7
AutoFlex 45°-70° C		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Intensivo 70°C		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
FlexiWash*		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Normale 65°C		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Rapido 30 min 60°C		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Cristalli 45°C		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Eco 50°C		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Party Program 20 min.		-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Ammollo		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Programmazione partenza		1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h
Prestazioni											
Opzione TimeManager*		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Opzione XtraDry		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Opzione MyFavourite		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Terzo cesto											
Vassoio portaposate removibile		·	·	·	-	·	-	·	-	·	-
Cesto superiore											
Cesto superiore regolabile in altezza		a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti SoftGrip e SoftSpikes*		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Cesto inferiore											
Settori reclinabili		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Cestello portaposate		-	-	-	·	-	·	·	·	·	·
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift*		·	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Installazione											
Cerniere autobilancianti		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit		·	·	·	·	·	·	·	·	·	·
Caratteristiche tecniche											
Potenza massima assorbita	(kW)	1950	1550-2200	1550-2200	1550-2200	1950	1950	1950	1950	1950	1950
Tensione	(V)	220-240 1F	200-240 1F	200-240 1F	200-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50	50/60	50/60	50/60	50	50	50	50	50	50
Certificazioni		IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.
Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.

Lavastoviglie

		Integrate totali			Integrate parziali				
		TT 804 R3	TT 724 R5	TT 714 L3	TT 704 L3	TT 604 L3	TT 404 L3	TP 1004 R5X	TP 1004 R5X
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059									
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		TT 804 R3	TT 724 R5	TT 714 L3	TT 704 L3	TT 604 L3	TT 404 L3	TP 1004 R5X	TP 1004 R5N
Numero di coperti		13	15	13	13	13	13	15	15
Classe di efficienza energetica		A++	A++	A+++	A++	A+	A+	A+++	A+++
Consumo annuale di energia (1)	(kWh/anno)	262	270	234	262	295	295	241	241
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento	(kWh)	0,921	0,95	0,82	0,92	1,039	1,039	0,846	0,846
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso	(W)	0,1/0,1	0,1/0,1	0,5/0,1	0,5/0,1	0,5/0,1	0,5/0,5	0,1/0,1	0,1/0,1
Consumo annuale di acqua (1)	(l)	2940	3080	2775	2775	3080	3080	3080	3080
Classe di efficienza di asciugatura		A	A	A	A	A	A	A	A
Programma standard di riferimento		Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50
Durata del programma standard di riferimento	(min)	233	233	237	237	227	227	235	235
Durata modalità Lasciato acceso	(min)	5	5	5	5	5	5	5	5
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	46	46	46	47	49	49	44	44
Caratteristiche principali									
Tipologia		integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata parziale	integrata parziale
Estetica cruscotto		grigio	grigio	grigio	grigio	grigio	grigio	inox	nero
Vasca XXL		•	•	-	-	-	-	-	-
Mulinello satellitare		•	•	-	-	-	-	•	•
Energy smart: auto-riduzione dei consumi		•	•	•	•	•	•	•	•
Sensore di torbidità dell'acqua		•	•	•	•	•	•	•	•
Mezzo carico		automatico	automatico	automatico	automatico	-	automatico	automatico	automatico
Funzione AutoOff		•	•	•	•	•	•	•	•
Gestione allacciamento acqua calda		•	•	•	•	•	•	•	•
Motore Inverter		•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di sicurezza integrato Aqualock		•	•	•	•	•	•	•	•
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli		•	•	-	-	-	-	-	-
Visualizzazioni/Cruscotto									
Display		LED	Comandi push	LED	LED	Comandi push	-	-	-
Avviso mancanza sale e brillantante		•	•	•	•	•	•	•	•
Indicatore di fine programma Beam on Floor		•	-	•	•	-	-	-	-
TimeBeam Tecnology		-	-	-	-	-	-	-	-
Tecnologia AirDry		•	•	•	•	•	-	•	•
Programmi									
Programmi di lavaggio	(n°)	6	5	6	6	5	5	6	6
AutoFlex 45°-70° C		•	•	•	•	-	-	•	•
Intensivo 70°C		•	•	•	•	•	•	•	•
FlexiWash*		•	-	-	-	•	•	•	•
Normale 65°C		-	-	-	-	•	•	-	-
Rapido 30 min 60°C		•	•	•	•	-	-	-	-
Cristalli 45°C		-	-	•	•	-	-	•	•
Eco 50°C		•	•	•	•	•	•	•	•
Party Program 20 min.		-	-	-	-	-	-	-	-
Ammollo		•	•	•	•	•	•	•	•
Programmazione partenza		1h-24h	3h/6h	1h-24h	1h-24h	3h/6h	3h	1h-24h	1h-24h
Prestazioni									
Opzione TimeManager*		•	-	•	•	-	-	•	•
Opzione XtraDry		•	•	•	•	•	-	•	•
Opzione MyFavourite		•	-	-	-	-	-	•	•
Terzo cesto									
Vassoio portaposate removibile		-	•	-	-	-	-	•	•
Cesto superiore									
Cesto superiore regolabile in altezza		a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico	•	•	a pieno carico	a pieno carico
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti SoftGrip e SoftSpikes*		•	•	-	•	-	-	•	•
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici		•	•	•	•	-	-	•	•
Cesto inferiore									
Settori reclinabili		•	•	•	•	•	-	•	•
Cestello portaposate		•	-	•	•	•	•	-	-
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift*		-	-	-	-	-	-	-	-
Installazione									
Cerniere autobilancianti		•	•	•	•	•	•	-	-
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit		•	•	•	•	•	•	-	-
Caratteristiche tecniche									
Potenza massima assorbita	(kW)	1950	1950	1950	1950	1950	1950	1950	1950
Tensione	(V)	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50
Certificazioni		IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.
Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.

Lavastoviglie

		Integrate parziali		
		TP 804 L3X	TP 804 L3B	TP 804 L3N
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059				
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		TP 804 L3X	TP 804 L3B	TP 804 L3N
Numero di coperti		13	13	13
Classe di efficienza energetica		A+++	A+++	A+++
Consumo annuale di energia[1]	(kWh/anno)	234	234	234
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento	(kWh)	0,82	0,82	0,82
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso	(W)	0,5/0,1	0,5/0,1	0,5/0,1
Consumo annuale di acqua[1]	(l)	2775	2775	2775
Classe di efficienza di asciugatura		A	A	A
Programma standard di riferimento		Eco 50	Eco 50	Eco 50
Durata del programma standard di riferimento	(min)	237	237	237
Durata modalità Lasciato acceso	(min)	5	5	5
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	46	46	46
Caratteristiche principali				
Tipologia		integrata parziale	integrata parziale	integrata parziale
Estetica cruscotto		inox	bianco	nero
Vasca XXL		-	-	-
Mulinello satellitare		-	-	-
Energy smart: auto-riduzione dei consumi		•	•	•
Sensore di torbidità dell'acqua		•	•	•
Mezzo carico		automatico	automatico	automatico
Funzione AutoOff		•	•	•
Gestione allacciamento acqua calda		•	•	•
Motore Inverter		•	•	•
Sistema di sicurezza integrato Aqualock		•	•	•
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli		-	-	-
Visualizzazioni/Cruscotto				
Display		-	-	-
Avviso mancanza sale e brillantante		•	•	•
Indicatore di fine programma Beam on Floor		-	-	-
TimeBeam Tecnology		-	-	-
Tecnologia AirDry		•	•	•
Programmi				
Programmi di lavaggio	(n°)	6	6	6
AutoFlex 45°-70° C		•	•	•
Intensivo 70°C		•	•	•
FlexiWash*		•	•	•
Normale 65°C		-	-	-
Rapido 30 min 60°C		-	-	-
Cristalli 45°C		•	•	•
Eco 50°C		•	•	•
Party Program 20 min.		-	-	-
Ammollo		•	•	•
Programmazione partenza		1h-24h	1h-24h	1h-24h
Prestazioni				
Opzione TimeManager*		•	•	•
Opzione XtraDry		•	•	•
Opzione MyFavourite		•	•	•
Funzionalità				
Vassoio portaposate removibile		-	-	-
Cesto superiore				
Cesto superiore regolabile in altezza		a pieno carico	a pieno carico	a pieno carico
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti SoftGrip e SoftSpikes*		-	-	-
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici		-	-	-
Cesto inferiore				
Settori reclinabili		•	•	•
Cestello portaposate		•	•	•
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift*		-	-	-
Installazione				
Cerniere autobilancianti		-	-	-
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit		-	-	-
Caratteristiche tecniche				
Potenza massima assorbita	(kW)	1950	1950	1950
Tensione	(V)	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F
Frequenza	(Hz)	50	50	50
Certificazioni		IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS

	45 cm				Integrate totali in colonna	
	ESL 4581 RO	TT 8454	TT 4452	ESI 4501 LOX	TTC 1004	ESL 2400 RO
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n.2010/1059						
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	ESL 4581 RO	TT 8454	TT 4452	ESI 4501 LOX	TTC 1004	ESL 2400 RO
Numero di coperti	9	9	9	9	12	6
Classe di efficienza energetica	A++	A+	A+	A+	A++	A+
Consumo annuale di energia[1]	197	222	222	222	258	174
Consumo di energia nel ciclo standard di riferimento	0,688	0,79	0,778	0,777	0,932	0,61
Consumo di energia in modalità Spento/Lasciato acceso	0,5/0,1	0,10/0,99	0,5/0,5	0,5/0,1	0,1/0,1	0,29/0,34
Consumo annuale di acqua[1]	2775	2775	2775	2775	2775	1820
Classe di efficienza di asciugatura	A	A	A	A	A	B
Programma standard di riferimento	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 50	Eco 55 con pre-risciacquo
Durata del programma standard di riferimento	240	225	225	245	239	190
Durata modalità Lasciato acceso	5	10	5	5	5	0,34
Emissione di rumore	45	47	51	47	44	54
Caratteristiche principali						
Tipologia	integrata totale	integrata totale	integrata totale	integrata parziale	integrata totale	integrata totale
Estetica cruscotto	inox	-	grigio	inox	nero	bianco
Vasca XXL	-	-	-	-	-	-
Mulinello satellitare	•	•	•	•	•	-
Energy smart: auto-riduzione dei consumi	•	•	•	•	•	-
Sensore di torbidità dell'acqua	•	•	-	•	•	-
Mezzo carico	automatico	automatico	-	automatico	automatico	-
Funzione AutoOff	•	•	-	•	•	-
Gestione allacciamento acqua calda	•	•	-	•	•	•
Motore Inverter	•	-	-	•	•	-
Sistema di sicurezza integrato Aqualock	•	•	-	•	•	-
Sistema di filtri autopulenti a 4 livelli	-	-	-	-	-	-
Visualizzazioni/Cruscotto						
Display	LED	LED	LED	-	-	-
Avviso mancanza sale e brillantante	•	•	•	•	•	-
Indicatore di fine programma Beam on Floor	•	•	-	-	-	-
TimeBeam Tecnology	-	-	-	-	-	-
Tecnologia AirDry	•	•	-	•	•	-
Programmi						
Programmi di lavaggio	6	5	5	6	7	6
AutoFlex 45°-70° C	•	•	-	•	•	-
Intensivo 70°C	•	•	•	•	•	•
FlexiWash*	•	-	-	-	•	-
Normale 65°C	-	-	•	-	-	•
Rapido 30 min 60°C	-	-	•	-	•	•
Cristalli 45°C	•	-	-	•	•	•
Eco 50°C	•	•	•	•	•	•
Party Program 20 min.	-	-	-	-	-	•
Ammollo	•	•	•	•	•	-
Programmazione partenza	1h-24h	3h-6h	1h-24h	1h-24h	1h-24h	1h-24h
Prestazioni						
Opzione TimeManager*	•	•	-	•	•	-
Opzione XtraDry	•	•	-	•	•	-
Opzione MyFavourite	•	•	-	•	•	-
Funzionalità						
Vassoio portaposate removibile	-	-	-	-	-	-
Cesto superiore						
Cesto superiore regolabile in altezza	a pieno carico	a pieno carico	•	a pieno carico	a pieno carico	-
Speciali supporti per bicchieri più stabili e protetti SoftGrip e SoftSpikes*	•	-	-	-	-	-
Settori reclinabili/griglie sollevabili con bordi sagomati per calici	•	-	-	-	-	-
Cesto inferiore						
Settori reclinabili	•	-	-	•	•	-
Cestello portaposate	•	-	•	•	•	•
Sistema di sollevamento facilitato ComfortLift*	-	-	-	-	-	-
Installazione						
Cerniere autobilancianti	•	•	•	•	•	-
Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit	•	-	•	•	•	-
Caratteristiche tecniche						
Potenza massima assorbita	1950	2200	1950	1950	1950	1180
Tensione	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	220-240 1F	230 1F
Frequenza	50	50	50	50	50	50
Certificazioni	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	IMQ-GS	n.d.

(1) Consumo annuo stimato su 280 cicli di lavaggio.
Dove compilato con N/A, la lavastoviglie non è dotata di spegnimento automatico.

Frigocongelatori
Freschezza straordinaria, sapore più intenso

Freddo

Combinati 252
Armadi 266
Sottotavolo 275
Doppia porta 277
Cantine Vino 280
Libera installazione 282

Frigocongelatori
Cosa c'è di nuovo

Mantieni i cibi freschi, più a lungo grazie alle tecnologie ispirate ai frigoriferi delle cucine dei ristoranti.

Preserva la naturale freschezza, giorno dopo giorno
Una cena di successo si ottiene combinando la creatività dello Chef alla qualità e alla freschezza degli alimenti selezionati.
I frigocongelatori **FreshPlus** con tecnologia **TwinTech®**, ispirata da soluzioni di refrigerazione professionali, ti garantiscono livelli di temperatura e umidità stabili, in modo da mantenere tutti gli alimenti freschi e croccanti più a lungo, bloccando i sapori più delicati della natura e dandoti la possibilità di concentrarti sulla creazione di portate dal gusto straordinario.

Due sistemi di raffreddamento sono meglio di uno: i vani frigo e congelatore, avendo due sistemi di circolazione d'aria indipendenti, garantiscono condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.
In questo modo, avrai la sicurezza di preservare i livelli di temperatura e umidità di qualsiasi alimento, senza assoggettarlo a variazioni che ne deteriorino la qualità, per cibi sempre freschi come appena comprati.

Non serve più sbrinare
La tecnologia **No Frost** semplifica la vita del consumatore, in quanto garantisce nessuna formazione di brina e ghiaccio nel vano congelatore. In questo modo, si possono evitare le fastidiose operazioni di sbrinamento del congelatore, preservare al meglio gli alimenti, tra cui anche i surgelati contenuti in sacchetti, e facilitare le operazioni di pulizia.

Meno brina, più spazio
Il sistema **LowFrost** garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Conserva i cibi in qualsiasi parte del frigo
Con la ventilazione **FreeStore®** l'aria fredda circola uniformemente all'interno del frigo, garantendo il perfetto grado di temperatura e umidità ovunque.

Ogni cosa al posto giusto
I nuovi frigoriferi **CustomFlex®** rappresentano la migliore soluzione per consevare i tuoi ingredienti segreti.
I contenitori sono facilmente removibili e possono essere portati dal frigorifero direttamente alla tavola!

Concediti il piacere di un buon bicchiere di vino
Concediti il piacere di un buon bicchiere di vino sia che si tratti del tuo vino rosso preferito, sia di una pregiata bottiglia di bianco, nelle nuove cantinette potrai conservare ogni bottiglia proprio come in una vera cantina, servendo il vino sempre alla giusta temperatura.
Le nuove cantinette sottotavolo, con display LED e luce integrata, sono disponibili in 3 diverse misure e possono rispettivamente contenere 7, 20 o 52 bottiglie.

Risparmia energia
Mantieni freschi gli alimenti consumando poca energia. I frigocongelatori in classe **A+++** consumano il 50% in meno rispetto ad un pari modello in classe A+.

Hai appena fatto la spesa?
Seleziona la funzione **ShoppingMode** per raffreddare più velocemente gli alimenti appena inseriti.

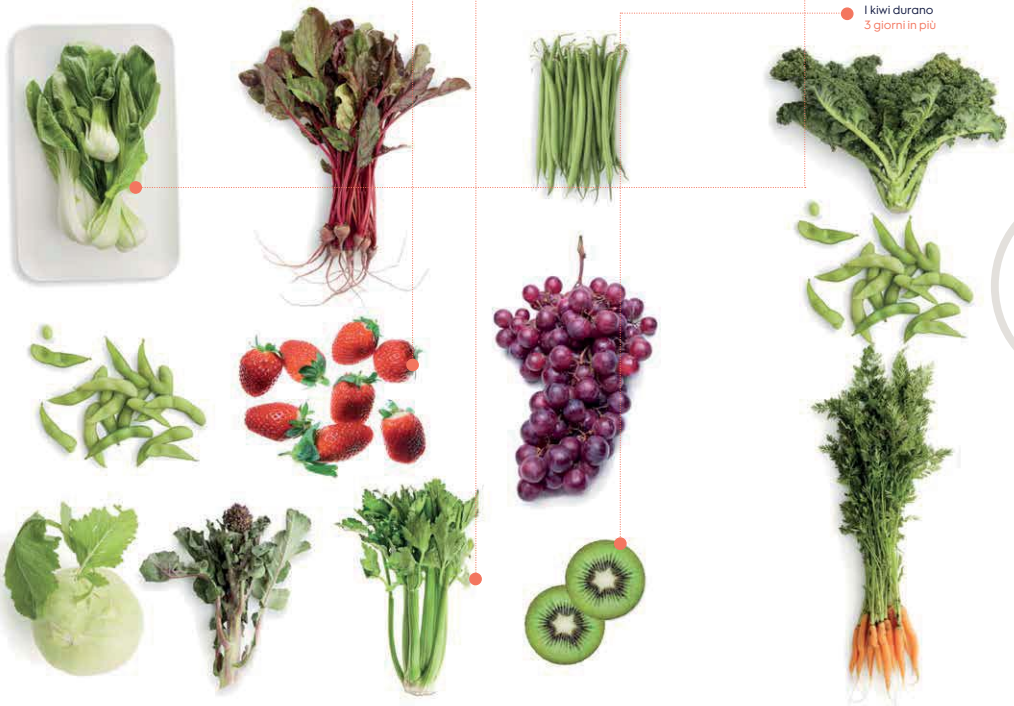
Funzione HolidayMode
Pensata per quando ci si assenta da casa per un lungo periodo, ad esempio per andare in vacanza, e si svuota il frigo, ma non il congelatore. La temperatura del frigo viene impostata automaticamente a +14 °C mentre il congelatore continua a funzionare normalmente.

Congela velocemente
Con la funzione **FastFreeze** potrai congelare grandi quantitativi di cibi freschi. La temperatura si abbassa rapidamente per portare tutto alla temperatura ottimale.

Installazione Best In Class
Grazie al sistema di installazione **PerfectFit**, puoi installare il tuo nuovo frigocongelatore con maggiore rapidità, rispetto ad altri modelli presenti sul mercato.
E con **PerfectFit Torx T20**, il cacciavite universale, il montaggio richiederà pochi passaggi e poco tempo.

Frigo FreshPlus
Cosa c'è da sapere

Scopri il nuovo mondo di spazio e freschezza
che il frigocongelatore SpacePlus® ti offre in cucina.



Cibi freschi più a lungo

Il frigocongelatore FreshPlus con tecnologia TwinTech® No Frost permette di conservare meglio e più a lungo frutta e verdura.

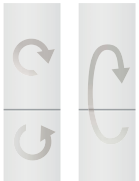
- Le coste durano 5 giorni in più
- Le fragole durano 3 giorni in più
- Il sedano dura 3 giorni in più
- I kiwi durano 3 giorni in più

TwinTech®, 2 è meglio di 1

TwinTech® è l'evoluzione del tradizionale No Frost che garantisce:

- la **giusta umidità** nel vano frigo per una freschezza che dura più a lungo.
- **nessuna formazione di brina nel congelatore.**
- **nessuno scambio di odori tra gli alimenti** riposti nel frigo e nel congelatore, grazie alla ventilazione separata.

I nostri frigocongelatori FreshPlus mantengono freschi più a lungo anche gli alimenti delicati grazie alla tecnologia **TwinTech® No Frost**, ispirata dalle soluzioni di raffreddamento professionale. I due sistemi di raffreddamento indipendenti, con due sistemi di circolazione d'aria separati, offrono le condizioni ottimali di conservazione su ciascun vano.

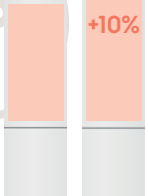


Tecnologia TwinTech® | Tecnologia No Frost tradizionale

Conserva la spesa di tutta la settimana

Hai poco tempo a disposizione e fai un'unica grande spesa settimanale? Oggi è possibile conservare tutto nel tuo frigocongelatore ad incasso.

SpacePlus® è l'unico frigocongelatore da incasso che offre una capacità di oltre 300 litri, il 10% in più rispetto ad un modello tradizionale*, grazie ad un uso intelligente dello spazio interno.



+ 30 litri

* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 178 cm

Non troverai un cassetto più grande

SpacePlus® ha il cassetto verdure più grande sul mercato. Con una capacità di 36 litri, può contenere addirittura 90 mele.

Organizzare lo spazio disponibile e conservare tutta la frutta e la verdura è ancora più facile grazie anche ai separatori mobili.

36 litri = 90 mele

Il frigocongelatore più capiente del mercato*

La conquista dello spazio

Un frigorifero è veramente grande quando sa utilizzare lo spazio al meglio.

Quante volte hai perso l'aglio o il peperoncino in mezzo alla spesa settimanale?
La vita è già abbastanza frenetica, senza dover perdere tempo a cercare i propri ingredienti segreti in frigorifero.
Per questo, il nuovo frigocongelatore **CustomFlex®** di Electrolux ha la risposta giusta per te.

Grazie innovativa controporta **CustomFlex®**, potrai personalizzare ed organizzare la porta del tuo frigorifero con facilità sulla base delle tue effettive esigenze, utilizzando contenitori di diverse forme e dimensioni. In questo modo, i tuoi ingredienti segreti saranno facili da trovare ogni volta in cui ne avrai bisogno.
La controporta di un frigorifero **CustomFlex®** è generalmente dotata di:
- 1 contenitore burro con coperchio
- 4/5 contenitori di diverse dimensioni
- 2 clip salva-freschezza
- 1 mensola portabottiglie
- 2 portauova

Cassetto FreshZone®
Il cassetto bassa temperatura **FreshZone®** è stato studiato appositamente per una migliore conservazione dei cibi più delicati. Grazie ad una temperatura più bassa di due/tre gradi circa rispetto al vano frigo, la carne, il pesce e i formaggi freschi si conservano meglio e due volte più a lungo.

Cassetto ad umidità controllata FlexiFresh
Regola il livello di umidità all'interno del vano frigo. Al fine di conservare meglio i cibi che ne necessitano un maggior grado, l'umidità può essere aumentata fino al 15%.

Cassetto verdura XXL
Nei modelli **SpacePlus®**, la verdura e la frutta hanno lo spazio che meritano. Infatti, il maxi cassetto può contenere comodamente le provviste di una settimana, anche gli alimenti più voluminosi, grazie ad una capacità di 36 litri.

Griglia portabottiglie
La comodità è massima nei frigo dotati di griglia portabottiglie, che contiene fino a 5 bottiglie di diverso diametro.

Lo spazio per rendere ogni ingrediente visibile
Alle volte può essere difficile trovare gli alimenti all'interno del proprio frigorifero. Grazie al cassettone **MaxiBox** non avrai più problemi per controllare cosa ti manca per programmare la spesa settimanale.

Facilità di pulizia
I nuovi ripiani in vetro e le mensole trasparenti offrono una grande resistenza, un appoggio stabile e sicuro, una maggiore igiene ed una totale facilità di pulizia.

Illuminazione a LED
Garantisce un'ottimale illuminazione interna del vano frigo a lunga durata e una maggiore visibilità rispetto alle soluzioni tradizionali.

Combinato SpacePlus®

FI 23/11 NDV

Il più capiente del mercato

Benefit / Caratteristiche

Conserva al meglio la tua spesa
Il capiente frigocongelatore SpacePlus® ti permette di sfruttare al massimo lo spazio interno a tua disposizione, per conservare al meglio la grande spesa settimanale.

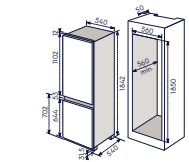
Cibi freschi più a lungo
Grazie al sistema TwinTech® No Frost i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto, rispetto al tradizionale sistema No Frost, garantisce un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore combinato **SpacePlus®**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **296 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 8 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congel. rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **39** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 ripiano portabottiglie - 1 cassetto verdura XXL SpacePlus®

Specifiche tecniche



- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Disponibili come optional
staffe per fissaggio **KIT1850CB**

FI 23/11 NDV	**€ 1.360,00**
KIT1850CB	**€ 178,00**

FI 23/11 NDV

Combinato CustomFlex® Energy Saver

ENN 2854 AFW

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo

Benefit / Caratteristiche

Ogni cosa al posto giusto
Organizza lo spazio in base alle tue necessità, grazie alla controporta CustomFlex®, attrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili.

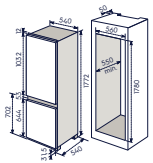
Cibi freschi più a lungo
Grazie al sistema TwinTech® No Frost i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto, rispetto al tradizionale sistema No Frost, garantisce un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore **CustomFlex® Energy Saver**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **273 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- Filtro **TasteGuard®** antiodori/ antibatterico
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **Fastfreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **39** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto ad umidità controllata FreshZone® - 2 cassetti verdura

Specifiche tecniche



- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 4 contenitori - 2 clip - 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

ENN 2854 AFW	**€ 1.545,00**

Combinato No Frost Energy Saver

FI 22/12 NDV

Il frigocongelatore che mantiene i cibi freschi più a lungo

Benefit / Caratteristiche

Cibi freschi più a lungo
Grazie al sistema TwinTech® No Frost i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto, rispetto al tradizionale sistema No Frost, garantisce un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel vano congelatore.

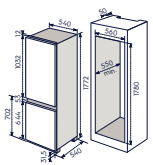
Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Congelamento rapido
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

- Frigocongelatore combinato **Energy Saver**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **273 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **39** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 ripiano portabottiglie - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



- Vano congelatore: 3 cassetti

FI 22/11 ND - Classe energetica **A+**
- Indicatore di temperatura **IT4**

FI 22/12 NDV	**€ 1.456,00**
FI 22/11 ND	**€ 1.232,00**

Combinato No Frost Energy Saver

FI 22/12 NV

Cibi sempre freschi

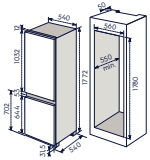
Ventilazione FreeStore®
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

Caratteristiche

- Frigocongelatore combinato **Energy Saver**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **273** litri
- Capacità lorda vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **39** dB(A)

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 cassetto bassa temperatura FreshZone® - 2 cassetti verdura
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vanocongelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/12 NV	**€ 1.250,00**

Combinato No Frost

ENN 2851 AOW

Il frigocongelatore che mantiene i cibi freschi più a lungo

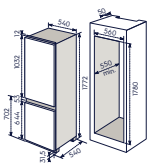
Tecnologia TwinTech®
2 sistemi di raffreddamento indipendenti per conservare più a lungo i cibi freschi.

Caratteristiche

- Frigocongelatore combinato
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **273 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 76 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **39** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura ad umidità controllata FlexiFresh
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 2 portauova
- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



ENN 2851 AOW	**€ 1.077,00**

Combinato Energy Saver

FI 22/13 DV

Il frigocongelatore in classe A+++ ideale per avere meno brina e più spazio

Benefit / Caratteristiche

Classe A+++
Consente di risparmiare fino al 50% in più rispetto ad un pari modello in classe A+.

Congelatore LowFrost
Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Caratteristiche

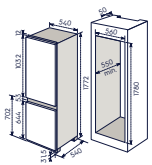
- Frigocongelatore combinato **Energy Saver**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **270 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Motore Inverter**
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+++**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/13 DV — **€ 1.681,00**

Combinato CustomFlex®

FI 22/12 CF

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo

Controporta CustomFlex®
Per organizzare lo spazio in base alle tue esigenze.

Caratteristiche

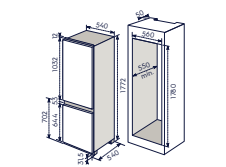
- Frigocongelatore **CustomFlex® Energy Saver**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **270 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 5 contenitori - 2 clip 1 mensola bottiglie - 2 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/12 CF — **€ 1.442,00**

Combinato Energy Saver

FI 22/12 DV

Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

Caratteristiche

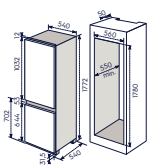
- Frigocongelatore combinato **Energy Saver**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **270 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/12 DV — **€ 1.403,00**

Combinato SpacePlus®

FI 23/12 V

Il più capiente del mercato

Oltre 300 litri di capacità
L'unico che offre il 10% di spazio in più in un vano d'incasso standard.*

Caratteristiche

- Frigocongelatore combinato **SpacePlus® Energy Saver**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **301 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 78 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura XXL SpacePlus®

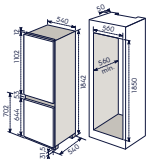
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

FI 23/11 V
- Classe energetica **A+**

Disponibili come optional staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Specifiche tecniche



* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

FI 23/12 V	**€ 1.178,00**
FI 23/11 V	**€ 1.113,00**
KIT1850CB	**€ 178,00**

Combinato LowFrost

FI 22/11 DV

Meno brina, più spazio

Combinato SpacePlus®

FI 23/11

Il più capiente del mercato

Oltre 300 litri di capacità
L'unico che offre il 10% di spazio in più in un vano d'incasso standard.*

Caratteristiche

- Frigocongelatore combinato **SpacePlus®**
- Congelatore **LowFrost**
- Capacità lorda totale **301 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 78 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Indicatore di temperatura **IT4**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

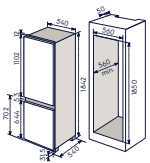
- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura XXL SpacePlus®

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole di cui 1 scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Disponibili come optional staffe per fissaggio **KIT1850CB**

Specifiche tecniche



* Rispetto alla capacità media di un tradizionale frigocongelatore da incasso alto 1780 mm

FI 23/11	**€ 964,00**
KIT1850CB	**€ 178,00**

Benefit / Caratteristiche

Congelatore LowFrost
Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Congelamento rapido
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

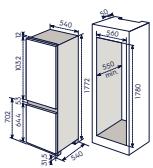
- Frigocongelatore combinato
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **270 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/11 DV	**€ 1.242,00**

Combinato Energy Saver

FI 22/12

Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

Caratteristiche

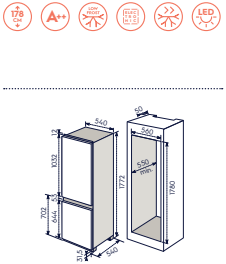
- Frigocongelatore combinato **Energy Saver**
- Congelatore **LowFrost**
- Capacità lorda totale **272 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/12 **€ 1.103,00**

Combinato Energy Saver

ENN 2872 BOW

Cibi sempre freschi

Ventilazione FreeStore®
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

Caratteristiche

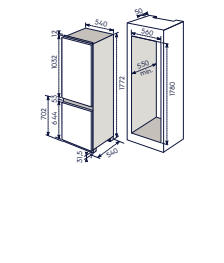
- Frigocongelatore combinato **Energy Saver**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **272 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura ad umidità controllata FlexiFresh

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



ENN 2872 BOW **€ 1.067,00**

Combinato LowFrost

FI 22/11 V

Meno brina, più spazio

Congelamento rapido
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

Caratteristiche

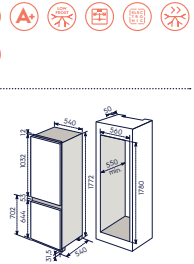
- Frigocongelatore combinato
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **272 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/11 V **€ 974,00**

Combinato LowFrost

FI 22/111 C

Meno brina, più spazio

LowFrost
Minore formazione di brina e maggior spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

Caratteristiche

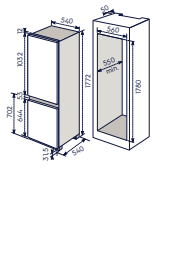
- Frigocongelatore combinato
- Congelatore **LowFrost**
- Capacità lorda totale **272 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura ad umidità controllata FlexiFresh

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola bottiglie - 2 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

Specifiche tecniche



FI 22/111 C **€ 931,00**

Combinato LowFrost

FI 22/11

Meno brina, più spazio

Benefit / Caratteristiche

Congelatore LowFrost
Garantisce una minor formazione di brina ed un maggiore spazio utile, grazie allo spostamento dell'evaporatore all'esterno del vano congelatore.

Congelamento rapido
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

- Frigocongelatore combinato
- Congelatore **LowFrost**
- Capacità lorda totale **272 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

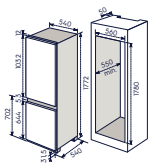
- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 3 cassetti

FI 22/11 S
- Incernieramento porta a sinistra

Specifiche tecniche



FI 22/11	€ 921,00
FI 22/11 S	€ 921,00

Combinato LowFrost

FI 22/11 E

Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

Caratteristiche

- Frigocongelatore combinato
- Congelatore **LowFrost**
- Capacità lorda totale **272 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

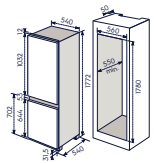
- Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 2 cassetti - 1 vano a ribaltina

FI 22/11 ES
- Incernieramento porta a sinistra

Specifiche tecniche



FI 22/11 E	€ 867,00
FI 22/11 ES	€ 867,00

Combinato LowFrost

FI 18/11 E

Meno brina, più spazio

Congelatore LowFrost
Minore formazione di brina e maggiore spazio utile grazie alla tecnologia LowFrost.

Caratteristiche

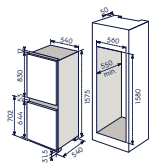
- Frigocongelatore combinato
- Congelatore **LowFrost**
- Capacità lorda totale **236 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 73 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 2 cassetti - 1 vano a ribaltina

Specifiche tecniche



FI 18/11 E	€ 814,00

Armadio No Frost

EUX 2245 AOX

Non serve più sbrinare

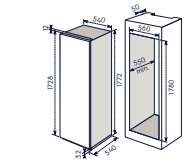
Congelatore No Frost
Grazie alla tecnologia No Frost, nessuna formazione di brina e ghiaccio.

Caratteristiche

- Congelatore armadio **No Frost**
- Capacità lorda totale **216 litri**
- Capacità di congelamento 20 kg/24 h
- **Motore Inverter**
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- Porta acciaio inox antimpronta
- Incernieramento porta a sinistra
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **40** dB(A)

- Vano congelatore: 5 cassetti di cui 1 cassetto XXL SpacePlus® – 2 vani a ribaltina

Specifiche tecniche



EUX 2245 AOX **€ 2.228,00**

Armadio Energy Saver con FreeStore®

ERX 3214 AOX

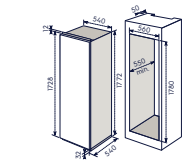
Cibi sempre freschi

Ventilazione FreeStore®
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

Caratteristiche

- Frigorifero armadio **Energy Saver**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **314 litri**
- **Filtro TasteGuard®** antiodori/ antibatterico
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- **Allarme luminoso/acustico porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- Porta acciaio inox antimpronta
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **34** dB(A)

Specifiche tecniche



- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro – 1 cassetto bassa temperatura FreshZone® – 1 vano cantina

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio – 4 mensole – 1 mensola bottiglie – 2 portauova

ERX 3214 AOX **€ 2.099,00**

EUX 2245 AOX - ERX 3214 AOX

Armadio No Frost

CI 3301 DN

Non serve più sbrinare

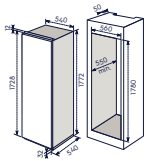
Congelatore No Frost
Grazie alla tecnologia No Frost, nessuna formazione di brina e ghiaccio nel vano congelatore.

Caratteristiche

- Congelatore armadio **No Frost**
- Capacità lorda totale **216 litri**
- Capacità di congelamento 20 kg/24 h
- **Motore Inverter**
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **39** dB(A)

- Vano congelatore: 5 cassetti di cui 1 cassetto XXL SpacePlus® - 2 vani a ribaltina

Specifiche tecniche



CI 3301 DN **€ 1.371,00**

Armadio Energy Saver

FI 3342 DV

Il frigocongelatore 3 temperature in classe A++

Massima versatilità di utilizzo
3 ambienti in uno: vano congelatore 4 stelle, frigo ventilato e vano cantina.

Caratteristiche

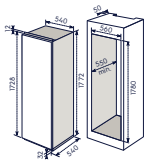
- Frigocongelatore armadio **Energy Saver** a **3 temperature**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **289 litri**
- Capacità vano cantina 61 litri
- Capacità lorda vano congelatore 26 litri
- Capacità di congelamento 3 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **34** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 vano cantina

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 ripiano in vetro

Specifiche tecniche



FI 3342 DV **€ 1.317,00**

Armadio Energy Saver

FI 3302 DV

Il frigorifero con vano cantina in classe A++

Ventilazione FreeStore®
Ottimale grado di umidità e temperatura uniforme all'interno del frigo.

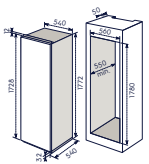
Caratteristiche

- Frigorifero armadio **Energy Saver**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **314 litri**
- Capacità vano cantina 61 litri
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD Touch Control**
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **HolidayMode**
- **Allarme luminoso/acustico porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **34** dB(A)

- Vano frigorifero: 6 ripiani in vetro - 1 ripiano portabottiglie - 1 vano cantina

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 3302 DV **€ 1.317,00**

Armadio FreeStore®

FI 3341 V

Il frigocongelatore 3 temperature in classe A+

Massima versatilità di utilizzo
3 ambienti in uno: vano congelatore 4 stelle, frigo ventilato e vano cantina.

Caratteristiche

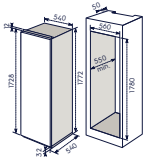
- Frigocongelatore armadio a **3 temperature**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **289 litri**
- Capacità vano cantina 61 litri
- Capacità lorda vano congelatore 26 litri
- Capacità di congelamento 3 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 vano cantina

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 ripiano in vetro

Specifiche tecniche



FI 3341 V **€ 1.060,00**

Armadio FreeStore®

FI 3301 V

Il frigorifero con vano cantina in classe A+

Benefit / Caratteristiche

Ventilazione FreeStore®
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Hai appena fatto la spesa?
Grazie alla funzione Shopping Mode puoi raffreddare più velocemente gli alimenti appena inseriti nel frigorifero.

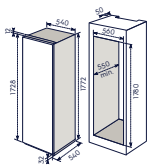
Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

- Frigorifero armadio
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **314 litri**
- Capacità vano cantina 61 litri
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **Shopping Mode** (raffreddamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **34** dB(A)

- Vano frigorifero: **6 ripiani in vetro** - 1 vano cantina

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 3 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 3301 V **€ 1.060,00**

Armadio Energy Saver

FI 2592

Conservazione ottimale e minimi consumi

Classe A++
Risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A+.

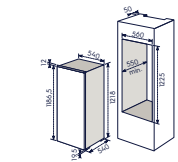
Caratteristiche

- Frigorifero armadio **Energy Saver** con prestazione cooler
- Capacità lorda totale **212 litri**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 2592 **€ 675,00**

Armadio

FI 2591 E

Piccolo ma capiente per cibi sempre freschi

Cassetto verdura
Completamente trasparente e facilmente accessibile, ti permette di controllare con facilità la frutta e la verdura a tua disposizione per pianificare la spesa settimanale.

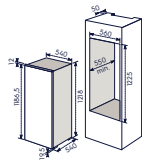
Caratteristiche

- Frigorifero armadio con prestazione cooler
- Capacità lorda totale **212 litri**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 2591 E **€ 621,00**

Armadio Energy Saver

FI 2442

Il frigorifero in classe A++

Classe A++
Risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A+.

Vano congelatore 4 stelle
Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.

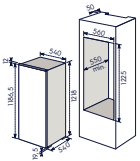
Caratteristiche

- Frigorifero armadio **Energy Saver** con vano congelatore ****
- Capacità lorda totale **192 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 14 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 2 cassetti verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 2442 € 663,00

Armadio

FI 1841

Il frigorifero armadio in classe A+

Vano congelatore 4 stelle
Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38°C.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

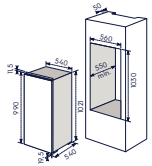
Caratteristiche

- Frigorifero armadio con vano congelatore ****
- Capacità lorda totale **167 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 17 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 1841 € 663,00

Armadio

FI 2441 E

Il frigorifero in classe A+

Vano congelatore 4 stelle
Il luogo ideale per conservare gli alimenti congelati di cui hai bisogno regolarmente. Si raffredda fino a -18°C.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

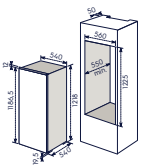
Caratteristiche

- Frigorifero armadio con vano congelatore ****
- Capacità lorda totale **192 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 14 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: **4 ripiani in vetro** - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 2441 E € 599,00

Armadio

CI 8001

Il congelatore in classe A+

Controllo elettronico
Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione.

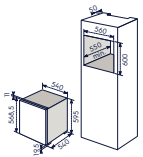
Congelamento rapido
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

Caratteristiche

- Congelatore armadio ****
- Capacità lorda totale **57 litri**
- Capacità di congelamento 9 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano frigorifero: 2 cassetti

Specifiche tecniche



CI 8001 € 610,00

Armadio

CI 1202

Il congelatore armadio in classe A+

Controllo elettronico
Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione.

Congelamento rapido
Con la funzione FastFreeze puoi congelare rapidamente gli alimenti per un'ottimale conservazione nel tempo.

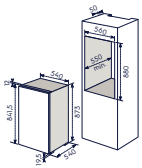
Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/T, il congelatore funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

Caratteristiche

- Congelatore armadio
- Capacità lorda totale **99 litri**
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - funzionamento (verde)
- **Allarme sonoro alta temperatura**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **35** dB(A)

- Vano congelatore: 4 cassetti

Specifiche tecniche



CI 1202	**€ 675,00**

Sottotavolo

CI 1301

Il congelatore sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità
Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

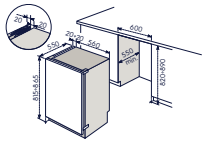
Controllo elettronico
Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.

Caratteristiche

- Congelatore sottotavolo
- **Autoventilato**
- Capacità lorda totale **105 litri**
- Capacità di congelamento 18 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde)
- **Allarme sonoro/luminoso alta temperatura**
- Porta reversibile
- Piedini regolabili da 0 a 70 mm
- Predisposto per fine composizione
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **40** dB(A)

- Vano congelatore: 4 cassetti

Specifiche tecniche



CI 1301	**€ 728,00**

Armadio

FI 1601

Il frigorifero cooler in classe A+

Prestazione cooler
I cibi conserveranno gusto e freschezza.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Frigorifero armadio con prestazione cooler
- Capacità lorda totale **143 litri**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **38** dB(A)

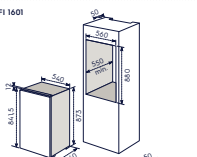
- Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

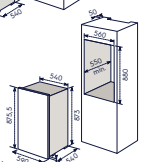
RRX 1400 AOW
Senza Indicatore di temperatura **IT4**
Versione pannellabile
(dimensione pannello mm 868x585xmax4)

Specifiche tecniche

FI 1601



RRX 1400 AOW



FI 1601	**€ 514,00**
RRX 1400 AOW	**€ 628,00**

Sottotavolo

CI 1001

Il congelatore sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità
Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

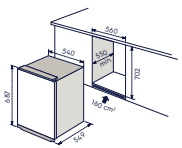
Controllo elettronico
Mantiene costante la temperatura per una migliore conservazione dei cibi.

Caratteristiche

- Congelatore sottotavolo
- Capacità lorda totale **76 litri**
- Capacità di congelamento 12 kg/24 h
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Spie luminose: congelamento rapido (gialla) - allarme (rossa) - funzionamento (verde)
- Porta reversibile
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano congelatore: 2 cassetti - 1 vano a ribaltina

Specifiche tecniche



CI 1001	**€ 621,00**

Sottotavolo

FI 1541

Il frigorifero sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità
Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

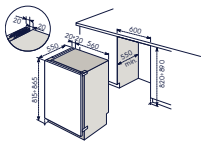
Caratteristiche

- Frigorifero sottotavolo con vano congelatore ****
- **Autoventilato**
- Capacità lorda totale **107 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 16 litri
- Capacità di congelamento 2 kg/24 h
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Porta reversibile
- Piedini regolabili da 0 a 70 mm
- Predisposto per fine composizione
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **40** dB(A)

- Vano frigorifero: 2 ripiani in vetro - 1 ripiano sdoppiabile in plastica - 1 vano verdura

- Controporta: contenitore burro con coperchio - 1 mensola scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 1541	**€ 621,00**

Sottotavolo

FI 1501

Il frigorifero sottotavolo in classe A+

Estrema flessibilità
Grazie alle sue dimensioni ridotte, si adatta anche agli spazi più piccoli.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

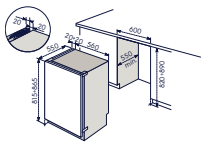
Caratteristiche

- Frigorifero sottotavolo con prestazione cooler
- **Autoventilato**
- Capacità lorda totale **130 litri**
- Indicatore di temperatura **IT4**
- Porta reversibile
- Piedini regolabili da 0 a 70 mm
- Predisposto per fine composizione
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **38** dB(A)

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 ripiano sdoppiabile in plastica - 1 vano verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola scorrevole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

Specifiche tecniche



FI 1501	**€ 578,00**

Doppia porta FreeStore®

FI 291/2TV

Cibi sempre freschi

Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

Caratteristiche

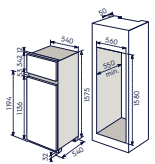
- Frigocongelatore doppia porta
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **274 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



FI 291/2TV	**€ 894,00**

Doppia porta Energy Saver

FI 292/2T

Il frigocongelatore in classe A++

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

Caratteristiche

- Frigocongelatore doppia porta **Energy Saver**
- Capacità lorda totale **269 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **36** dB(A)

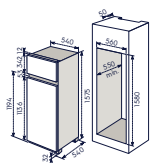
- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 griglia

FI 292/2TS
- Incernieramento porte a sinistra

Specifiche tecniche



FI 292/2T	**€ 799,00**
FI 292/2TS	**€ 799,00**

Doppia porta

FI 291/2T

Il frigocongelatore in classe A+

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Frigocongelatore doppia porta
- Capacità lorda totale **274 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 50 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

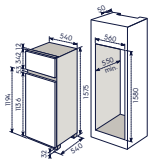
- Vano frigorifero: 5 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 griglia

FI 291/2TS
- Incernieramento porte a sinistra

Specifiche tecniche



FI 291/2T	**€ 728,00**
FI 291/2TS	**€ 728,00**

Doppia porta

RJX 2300 AOW

Il frigocongelatore in classe A+

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Classe A+
Risparmia fino al 25% di energia rispetto ad un pari modello in classe A.

Caratteristiche

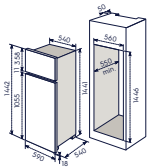
- Frigocongelatore doppia porta – **versione pannellabile**
- Capacità lorda totale **222 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 39 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



RJX 2300 AOW	**€ 670,00**

Doppia porta

FI 252/2T

Il frigocongelatore in classe A++

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/T, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 43 °C.

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Caratteristiche

- Frigocongelatore doppia porta **Energy Saver**
- Capacità lorda totale **222 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 39 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Incernieramento porte a destra
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 4 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

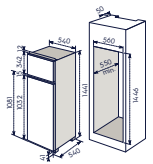
- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 2 mensole - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 griglia

FI 251/2T
- Classe energetica **A+**

FI 251/2TS
- Incernieramento porte a sinistra

Specifiche tecniche



FI 252/2T	**€ 717,00**
FI 251/2T	**€ 603,00**
FI 251/2TS	**€ 603,00**

Doppia porta

FI 221/2T

Il frigocongelatore in classe A+

Facilità di pulizia
Ripiani in vetro e mensole trasparenti per facilitare le operazioni di pulizia.

Conservazione ideale per ogni clima
In classe climatica SN/ST, il frigorifero funziona perfettamente a temperature ambiente comprese tra 10 e 38 °C.

Caratteristiche

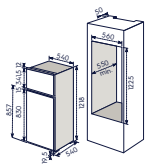
- Frigocongelatore doppia porta
- Capacità lorda totale **194 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 44 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A+**
- Silenziosità **36** dB(A)

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 cassetto verdura

- Controporta: 1 contenitore burro con coperchio - 1 mensola - 1 mensola bottiglie - 1 portauova

- Vano congelatore: 1 griglia

Specifiche tecniche



FI 221/2T	**€ 644,00**

Cantina Vino

ERW 1573 AOA

Concediti il piacere di un vino perfettamente conservato e alla giusta temperatura.

Benefit / Caratteristiche

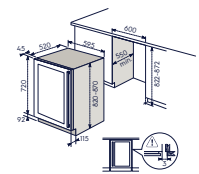
Perfetta conservazione
Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

Fino a 52 bottiglie
Contiene comodamente fino a 52 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

Protezione UV
Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.

- Cantina vino
- Capacità lorda totale **145 litri**
- Capacità totale di **52 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Illuminazione **LED**
- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- Silenziosità **44** dB(A)
- Estetica **vetro nero**

Specifiche tecniche



ERW 1573 AOA **€ 1.535,00**

Cantina Vino

ERW 0673 AOA

Per l'ideale conservazione dei vini

Perfetta conservazione
Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

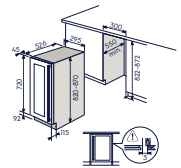
Fino a 20 bottiglie
Contiene comodamente fino a 20 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

Protezione UV
Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.

Caratteristiche

- Cantina vino
- Capacità lorda totale **58 litri**
- Capacità totale di **20 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Illuminazione **LED**
- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- Silenziosità **44** dB(A)
- Estetica **vetro nero**

Specifiche tecniche



ERW 0673 AOA **€ 1.185,00**

Cantina Vino

ERW 0273 AOA

Per l'ideale conservazione dei vini

Perfetta conservazione
Soluzione ideale per conservare in cucina i tuoi vini preferiti alla giusta temperatura e alle corrette condizioni.

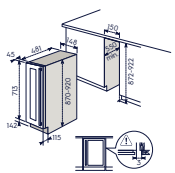
Fino a 7 bottiglie
Contiene comodamente fino a 7 bottiglie. Potrai scegliere sempre il vino giusto per ogni occasione, perfettamente raffreddato e conservato nella tua cucina.

Protezione UV
Vetro anti-UV per proteggere il vino dalla luce e conservarlo sempre nelle migliori condizioni.

Caratteristiche

- Cantina vino
- Capacità lorda totale **22 litri**
- Capacità totale di **7 bottiglie**
- Temperatura gestibile (da 5 a 18°C)
- Ventilazione interna
- **Controllo elettronico** della temperatura con **comandi Soft Touch**
- Illuminazione **LED**
- Porta triplo vetro (protezione raggi UV) con maniglia in acciaio inox antimpronta
- 6 ripiani in legno con ferma bottiglie
- Incernieramento porta a destra
- Classe energetica **A**
- Silenziosità **45** dB(A)
- Estetica **vetro nero**

Specifiche tecniche



ERW 0273 AOA **€ 917,00**

Combinato CustomFlex®

EN 3889 MFX

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo

EN 3489 MFW

Benefit / Caratteristiche

Ogni cosa al posto giusto
Organizza lo spazio in base alle tue necessità, grazie alla controporta CustomFlex®, altrezzabile con contenitori e mensole intercambiabili.

Cibi freschi più a lungo
Grazie al sistema TwinTech® No Frost i cibi freschi si conservano al meglio e più a lungo, in quanto, rispetto al tradizionale sistema No Frost, garantisce un più corretto livello di umidità nel vano frigo e nessuna brina nel vano congelatore.

Ottimale conservazione dei cibi
La ventilazione FreeStore® garantisce un'ottimale ed uniforme grado di umidità e di temperatura all'interno del frigo per mantenere i cibi freschi più a lungo.

- Frigocongelatore **CustomFlex®**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **Multiflow**
- Capacità lorda totale **370 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 109 litri
- Capacità di congelamento 10 kg/24 h
- Autonomia conservazione congelatore in assenza di elettricità: 20 h
- Filtro **TasteGuard®** antiodori/ antibatterico
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD DirectAccess** esterno porta
- Classe climatica SN/T
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- **Allarme luminoso/acustico alta temperatura e porta aperta**
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **41** dB(A)
- Ruote per lo spostamento
- Piedini regolabili
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 griglia portabottiglie - 1 cassetto bassa temperatura FreshZone® - 1 cassetto verdura XXL SpacePlus®
- Controporta: 5 contenitori - 2 clips - 1 mensola bottiglie
- Vano congelatore: 2 ripiani in vetro - 2 cassetti - 1 cassetto XXL SpacePlus®
- Dimensioni (AxLxP): **200x59,5x64,7 cm**

EN 3489 MFW
- Capacità lorda totale **332 litri**
- Estetica **bianca**
- Dimensioni (AxLxP): **185x59,5x64,7 cm**

EN 3889 MFX	**€ 1.089,00**
EN 3489 MFW	**€ 889,00**

Combinato CustomFlex®

EN 3855 MFX

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo

Caratteristiche

- Frigocongelatore **CustomFlex®**
- Sistema di raffreddamento **TwinTech®** con due sistemi di raffreddamento indipendenti
- Congelatore **No Frost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **370 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 109 litri
- Capacità di congelamento 4 kg/24 h
- Autonomia conservazione congelatore in assenza di elettricità: 18 h
- Controllo elettronico della temperatura
- **Controllo elettronico** della temperatura su **display LCD DirectAccess** esterno porta
- Classe climatica SN/T
- Funzione **ShoppingMode** (raffreddamento rapido)
- Funzione **FastFreeze** (congelamento rapido)
- Illuminazione a **LED**
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **43** dB(A)
- Ruote per lo spostamento
- Piedini regolabili
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche

- Vano frigorifero: 3 ripiani in vetro - 1 griglia portabottiglie - 2 cassetti verdura
- Controporta: 5 contenitori - 2 clips - 1 mensola bottiglie
- Vano congelatore: 2 ripiani in vetro - 3 cassetti - 1 cassetto XXL SpacePlus®
- Dimensioni (AxLxP): **200x59,5x64,7 cm**

EN 3455 MFX
- Capacità lorda totale **332 litri**
- Dimensioni (AxLxP): **185x59,5x64,7 cm**

EN 3855 MFX	**€ 839,00**
EN 3455 MFX	**€ 769,00**

Combinato CustomFlex®

EN 3700 MFX

L'unico frigocongelatore ideale per conservare il cibo a modo tuo

Caratteristiche

- Frigocongelatore **CustomFlex®**
- Congelatore **LowFrost**
- Ventilazione **FreeStore®**
- Capacità lorda totale **332 litri**
- Capacità lorda vano congelatore 109 litri
- Capacità di congelamento 5 kg/24 h
- Autonomia conservazione congelatore in assenza di elettricità: 20 h
- **DirectAccess** esterno porta
- Classe climatica SN/T
- 2 porte reversibili
- Classe energetica **A++**
- Silenziosità **40** dB(A)
- Ruote per lo spostamento
- Piedini regolabili
- Estetica **inox antimpronta**

Specifiche tecniche

- Vano frigorifero: 2 ripiani in vetro - 1 griglia portabottiglie - 2 cassetti verdura
- Controporta: 5 contenitori - 2 clips - 1 mensola bottiglie
- Vano congelatore: 2 ripiani in vetro - 3 cassetti
- Dimensioni (AxLxP): **185x59,5x64,7 cm**

EN 3700 MFX	**€ 689,00**

Combinati

Pag. 252
FI 23/11 NDV
H 185 cm, TwinTech®
No Frost con FreeStore®,
Classe A+, 296 l

Pag. 254
ENN 2854 AFW
H 178 cm, CustomFlex®,
TwinTech® No Frost con
FreeStore®, Classe A++,
273 l

Pag. 256
FI 22/12 NDV
H 178 cm, TwinTech®
No Frost con FreeStore®,
Classe A++, 270 l
FI 22/11 ND - Classe A+

Pag. 257
FI 22/12 NV
H 177,2 cm, TwinTech®
No Frost con FreeStore®,
Classe A++, 273 l

Pag. 257
ENN 2851 AOW
H 178 cm, TwinTech®
No Frost con FreeStore®,
Classe A+, 273 l

Pag. 258
FI 22/13 DV
H 178 cm, Energy Saver,
LowFrost con FreeStore®
Classe A+++, 270 l

Pag. 259
FI 22/12 CF
H 177 cm, CustomFlex®,
LowFrost ,
Classe A++, 270 l

Pag. 259
FI 22/12 DV
H 178 cm, LowFrost
con FreeStore®
Classe A++, 270 l

Pag. 260
FI 23/12 V
H 185 cm, LowFrost
con FreeStore®,
Classe A++, 301 l
FI 23/11 V - Classe A+

Pag. 260
FI 23/11
H 185 cm, LowFrost,
Classe A+, 301 l

Combinati

Pag. 261
FI 22/11 DV
H 178 cm, LowFrost
con FreeStore®,
Classe A+, 270 l

Pag. 262
FI 22/12
H 178 cm, LowFrost,
Classe A++, 272 l

Pag. 262
ENN 2872 BOW
H 178 cm, LowFrost,
Classe A++, 272 l

Pag. 263
FI 22/11 V
H 178 cm, LowFrost,
Classe A++, 272 l

Pag. 263
FI 22/111 C
H 178 cm, LowFrost,
Classe A+, 272 l

Pag. 264
FI 22/11
H 178 cm, LowFrost,
Classe A+, 272 l
FI 22/11 S
incernieram. porta SX

Pag. 265
FI 22/11 E
H 178 cm, LowFrost,
Classe A+, 272 l
FI 22/11 ES
incernieram. porta SX

Pag. 265
FI 18/11 E
H 158 cm, LowFrost,
Classe A+, 236 l

Armadi

Pag. 266
EUX 2245 AOX
H 178 cm, No Frost,
Classe A++, 216 l

Pag. 266
ERX 3214 AOX
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A++, 314 l

Armadi

Pag. 268
CI 3301 DN
H 178 cm, No Frost,
Classe A+, 216 l

Pag. 268
FI 3342 DV
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A++, 289 l

Pag. 269
FI 3302 DV
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A++, 314 l

Pag. 269
FI 3341 V
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A+, 289 l

Pag. 270
FI 3301 V
H 178 cm, FreeStore®,
Classe A+, 314 l

Pag. 271
FI 2592
H 122 cm,
Classe A++, 192 l

Pag. 271
FI 2591 E
H 122 cm,
Classe A+, 192 l

Pag. 272
FI 2442
H 122 cm,
Classe A++, 192 l

Pag. 272
FI 2441 E
H 122 cm,
Classe A+, 192 l

Pag. 273
FI 1841
H 103 cm,
Classe A+, 167 l

Freddo

Armadi

Pag. 273
CI 8001
H 60 cm,
Classe A+, 57 l

Pag. 274
CI 1202
H 88 cm,
Classe A+, 110 l

Pag. 274
FI 1601
H 88 cm,
Classe A+, 143 l

Pag. 274
RRX 1400 AOW
H 88 cm,
Classe A+, 143 l

Doppia porta

Pag. 277
FI 291/2TV
H 158 cm, FreeStore®,
Classe A+, 274 l

Pag. 277
FI 292/2T
H 157 cm, Classe A++,
269 l
FI 292/2TS
incernieram. porta SX

Pag. 278
FI 291/2T
H 158 cm, Classe A+,
274 l
FI 291/2TS
incernieram. porta SX

Pag. 278
FI 252/2T
H 145 cm,
Classe A++, 222 l

Pag. 278
FI 251/2T
H 145 cm, Classe A+,
222 l
FI 251/2TS
incernieram. porta SX

Cantine Vino

Pag. 280
ERW 1573 AOA
H 82 cm,
Classe A, 145 l

Pag. 291
ERW 0673 AOA
H 82 cm,
Classe A, 58 l

Pag. 281
ERW 0273 AOA
H 87 cm,
Classe A, 22 l

Sottotavolo

Pag. 275
CI 1301
H 82 cm,
Classe A+, 105 l

Pag. 275
CI 1001
H 70 cm,
Classe A+, 76 l

Pag. 276
FI 1541
H 82 cm,
Classe A+, 107 l

Pag. 276
FI 1501
H 82 cm,
Classe A+, 130 l

Pag. 279
RJX 2300 AOW
H 144 cm,
Classe A+, 222 l

Pag. 279
FI 221/2T
H 122 cm,
Classe A+, 200 l

Frigoriferi Libera installazione

Pag. 282
EN 3889 MFX
H 200 cm, CustomFlex®,
TwinTech® No Frost
con Multiflow,
Classe A++, 370 l

Pag. 282
EN 3489 MFW
H 185 cm, CustomFlex®,
TwinTech® No Frost
con Multiflow,
Classe A++, 332 l

Pag. 283
EN 3855 MFX
H 200 cm, CustomFlex®,
TwinTech® No Frost
con FreeStore®,
Classe A++, 370 l

Pag. 283
EN 3455 MFX
H 185 cm, CustomFlex®,
TwinTech® No Frost
con FreeStore®,
Classe A++, 332 l

Pag. 283
EN 3700 MFX
H 185 cm, CustomFlex®,
LowFrost con FreeStore®,
Classe A++, 332 l

Frigocongelatori

		FI 23/11 NDV	ENN 2854A FW	FI 22/12 NDV	FI 22/11 ND
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060					
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		FI 23/11 NDV	ENN 2854 AFW	FI 22/12 NDV	FI 22/11 ND
Categoria		frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato
Classe di efficienza energetica		A+	A++	A++	A+
Consumo annuo di energia	(kWh)	307	228	228	291
Volume utile vano alimenti freschi	(l)	219	192	192	192
N° stelle vano congelatore		****	****	****	****
Volume utile vano congelatore	(l)	64	61	61	61
Sistema di raffreddamento		ventilato	ventilato	ventilato	ventilato
Tempo di risalita della temperatura	(h)	21	21	21	21
Capacità di congelamento	(kg/24h)	8	10	10	10
Classe climatica		SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	39	39	39	39
Caratteristiche principali					
Capacità lorda totale	(l)	296	273	273	273
Capacità netta totale	(l)	283	253	253	253
Ventilazione frigo		FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®
Sbrinamento frigo/congelatore		auto/No Frost	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/No Frost
Luce interna frigo		1 LED laterale	1 LED centrale	1 LED centrale	1 LED laterale
Controllo elettronico della temperatura		·	·	·	·
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore		·	·	·	·
Display		-	LCD TouchControl	LCD TouchControl	LCD TouchControl
Installazione		incasso	incasso	incasso	incasso
Modello specifico per la conservazione del vino		-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore					
Controporta CustomFlex®		-	·	-	-
Funzione FastFreeze		·	·	·	·
Funzione ShoppingMode		·	·	·	·
Funzione HolidayMode		·	·	·	·
Caratteristiche tecniche					
Frequenza	(Hz)	230-240	230-240	230-240	230-240
Tensione	(V)	50	50	50	50
Certificazioni		CE	CE	CE	CE

	FI 22/12 NV	ENN 2851 AOW	FI 22/13 DV	FI 22/12 CF	FI 22/12 DV	FI 23/12 V	FI 23/11 V
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	FI 22/12 NV	ENN 2851 AOW	FI 22/13 DV*	FI 22/12 CF	FI 22/12 DV	FI 23/12 V	FI 23/11 V
	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato
	A++	A+	A+++	A++	A++	A++	A+
	228	291	151	227	227	238	303
	192	192	192	192	192	219	219
	****	****	****	****	****	****	****
	61	61	72	72	72	73	73
	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato
	20	20	22	22	22	20	20
	4	4	12	12	12	4	4
	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
	39	39	35	35	35	36	36
	273	273	270	270	270	301	301
	253	253	264	264	264	292	292
	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®
	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost
	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED centrale	1 LED centrale	1 LED centrale	1 LED laterale	1 LED laterale
	·	·	·	·	·	-	-
	·	·	·	·	·	·	·
	-	-	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	-	-
	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	·	-	-	-
	·	·	·	·	·	-	-
	-	-	·	·	·	-	-
	-	-	·	·	·	-	-
	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240
	50	50	50	50	50	50	50
	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

* modello con Motore Inverter
SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Frigocongelatori

		FI23/11	FI 22/11 DV	FI 22/12	ENN 2872 BOW
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060					
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		FI23/11	FI 22/11 DV	FI 22/12	ENN 2872 BOW
Categoria		frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato
Classe di efficienza energetica		A+	A+	A++	A++
Consumo annuo di energia	(kWh)	303	289	229	229
Volume utile vano alimenti freschi	(l)	219	192	196	196
N° stelle vano congelatore		****	****	****	****
Volume utile vano congelatore	(l)	73	72	72	72
Sistema di raffreddamento		ventilato	ventilato	ventilato	ventilato
Tempo di risalita della temperatura	(h)	20	22	22	22
Capacità di congelamento	(kg/24h)	4	12	4	4
Classe climatica		SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	36	35	36	36
Caratteristiche principali					
Capacità lorda totale	(l)	301	270	272	272
Capacità netta totale	(l)	292	264	268	268
Ventilazione frigo		-	FreeStore*	-	FreeStore*
Sbrinamento frigo/congelatore		auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost
Luce interna frigo		1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale
Controllo elettronico della temperatura		-	•	•	-
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore		•	•	•	•
Display		-	LCD Touch Control	-	-
Installazione		incasso	incasso	incasso	incasso
Modello specifico per la conservazione del vino		-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore					
Controporta CustomFlex*		-	-	-	-
Funzione FastFreeze		-	•	•	-
Funzione ShoppingMode		-	•	-	-
Funzione HolidayMode		-	•	-	-
Caratteristiche tecniche					
Frequenza	(Hz)	230-240	230-240	230-240	230-240
Tensione	(V)	50	50	50	50
Certificazioni		CE	CE	CE	CE

	FI 22/11 V	FI 22/111 C	FI 22/11 FI 22/11 S	FI 22/11 E FI 22/11 ES	FI 18/11 E	EUX 2245 AOX	ERX 3214 AOX
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060							
Marca	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello	FI 22/11 V	FI 22/111 C	FI 22/11 FI 22/11 S	FI 22/11 E FI 22/11 ES	FI 18/11 E	EUX 2245 AOX*	ERX 3214 AOX
Categoria	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	congelatore	frigorifero
Classe di efficienza energetica	A+	A+	A+	A+	A+	A++	A++
Consumo annuo di energia	291	291	291	291	274	238	113
Volume utile vano alimenti freschi	196	196	196	196	160		310
N° stelle vano congelatore	****	****	****	****	****		
Volume utile vano congelatore	72	72	72	72	72	204	
Sistema di raffreddamento	ventilato	-	-	-	-	-	ventilato
Tempo di risalita della temperatura	22	22	22	22	22	24	0
Capacità di congelamento	4	4	4	4	4	20	0
Classe climatica	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST
Emissione di rumore	36	36	36	36	36	39	34
Caratteristiche principali							
Capacità lorda totale	272	272	272	272	236		
Capacità netta totale	268	268	268	268	232		
Ventilazione frigo	FreeStore*	-	-	-	-	-	FreeStore*
Sbrinamento frigo/congelatore	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	auto/LowFrost	-/No Frost	auto/-
Luce interna frigo	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	-	1 LED centrale
Controllo elettronico della temperatura	•	•	•	-	-	•	•
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore	•	•	•	•	•	-	-
Display	-	-	-	-	-	LCD Touch Control	LCD Touch Control
Installazione	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso
Modello specifico per la conservazione del vino	-	-	-	-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore							
Controporta CustomFlex*	-	-	-	-	-	-	-
Funzione FastFreeze	•	•	•	-	-	•	-
Funzione ShoppingMode	-	-	-	-	-	-	•
Funzione HolidayMode	-	-	-	-	-	-	•
Caratteristiche tecniche							
Frequenza	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240
Tensione	50	50	50	50	50	50	50
Certificazioni	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

* modello con Motore Inverter
SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Frigocongelatori

		CI 3301 DN	FI 3342 DV	FI 3302 DV	FI 3341 V
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060					
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		CI 3301 DN*	FI 3342 DV	FI 3302 DV	FI 3341 V
Categoria		congelatore	frigorifero	frigorifero	frigorifero
Classe di efficienza energetica		A+	A++	A++	A+
Consumo annuo di energia	(kWh)	303	215	112	273
Volume utile vano alimenti freschi	(l)		259	310	259
N° stelle vano congelatore					
Volume utile vano congelatore	(l)	204			
Sistema di raffreddamento		-	ventilato	ventilato	ventilato
Tempo di risalita della temperatura	(h)	24	20	0	20
Capacità di congelamento	(kg/24h)	20	3	0	3
Classe climatica		SN/T	SN/T	SN/ST	SN/T
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	39	35	34	35
Caratteristiche principali					
Capacità lorda totale	(l)				
Capacità netta totale	(l)				
Ventilazione frigo		-	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®
Sbrinamento frigo/congelatore		-/No Frost	auto/-	auto/-	auto/manuale
Luce interna frigo		-	1 LED centrale	1 LED centrale	1 LED laterale
Controllo elettronico della temperatura		•	•	•	•
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore		-	-	-	-
Display		LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	-
Installazione		incasso	incasso	incasso	incasso
Modello specifico per la conservazione del vino		-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore					
Controporta CustomFlex®		-	-	-	-
Funzione FastFreeze		•	-	-	-
Funzione ShoppingMode		-	•	•	-
Funzione HolidayMode		-	-	•	-
Caratteristiche tecniche					
Frequenza	(Hz)	230-240	230-240	230-240	230-240
Tensione	(V)	50	50	50	50
Certificazioni		CE	CE	CE	CE

	FI 3301 V	FI 2592	FI 2591 E	FI 2442	FI 2441 E	FI 1841	CI 8001
	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
	FI 3301 V	FI 2592	FI 2591 E	FI 2442	FI 2441 E	FI 1841	CI 8001
	frigorifero	frigorifero	frigorifero	frigorifero	frigorifero	frigorifero	congelatore
	A+	A++	A+	A++	A+	A+	A+
	142	103	131	174	214	205	165
	310	207	207	173	173	147	
							47
	ventilato	-	-	-	-	-	-
	0	0	0	12	12	12	23
	0	0	0	2	2	2	9
	SN/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/ST	SN/ST	SN/T
	34	35	35	35	35	36	35
	FreeStore®	-	-	-	-	-	-
	auto/-	auto/-	auto/-	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	-/manuale
	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	•
	•	-	-	-	-	-	•
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	•
	•	-	-	-	-	-	-
	-	-	-	-	-	-	-
	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240
	50	50	50	50	50	50	50
	CE	CE	CE	CE	CE	CE	CE

* modello con Motore Inverter
SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Frigocongelatori

		CI 1202	FI 1601	RRX 1400 AOW	CI 1301
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060					
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		CI 1202	FI 1601	RRX 1400 AOW	CI 1301
Categoria		congelatore	frigorifero	frigorifero	congelatore
Classe di efficienza energetica		A+	A+	A+	A+
Consumo annuo di energia	(kWh)	200	122	122	198
Volume utile vano alimenti freschi	(l)		142	142	
N° stelle vano congelatore					
Volume utile vano congelatore	(l)	98			95
Sistema di raffreddamento		-	-	-	-
Tempo di risalita della temperatura	(h)	20	0	0	18
Capacità di congelamento	(kg/24h)	10	0	0	18
Classe climatica		SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	35	38	38	40
Caratteristiche principali					
Capacità lorda totale	(l)				
Capacità netta totale	(l)				
Ventilazione frigo		-	-	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore		-/manuale	auto/-	auto/-	-/manuale
Luce interna frigo		•	•	•	-
Controllo elettronico della temperatura		•	-	-	•
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore		-	-	-	-
Display		-	-	-	-
Installazione		incasso	incasso	incasso	incasso
Modello specifico per la conservazione del vino		-	-	-	-
Caratteristiche vano frigo e congelatore					
Controporta CustomFlex®		-	-	-	-
Funzione FastFreeze		•	-	-	•
Funzione ShoppingMode		-	-	-	-
Funzione HolidayMode		-	-	-	-
Caratteristiche tecniche					
Frequenza	(Hz)	230-240	230	230	230-240
Tensione	(V)	50	50	50	50
Certificazioni		CE	CE;IMQ	CE;IMQ;VDE	CE;IMQ

	CI 1001	FI 1541	FI 1501	FI 291/2TV	FI 292/2T FI 292/2TS	FI 291/2T FI 291/2TS	FI 252/2T
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
CI 1001	FI 1541	FI 1501	FI 291/2TV	FI 292/2T FI 292/2TS	FI 291/2T FI 291/2TS	FI 252/2T
congelatore	frigorifero	frigorifero	frigocongelatore doppia porta	frigocongelatore doppia porta	frigocongelatore doppia porta	frigocongelatore doppia porta
A+	A+	A+	A+	A++	A+	A++
181	180	120	279	216	279	196
	90	127	218	210	218	180
			****	****	****	****
70			50	50	50	38
-	-	-	-	-	-	-
20	13	0	20	20	20	20
12	2	0	4	4	4	4
SN/T	SN/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
36	40	38	36	36	36	36
			274	269	274	222
			268	260	268	218
-	-	-	FreeStore®	-	-	-
-/manuale	auto/manuale	auto/-	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale	auto/manuale
-	•	•	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale
•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso	incasso
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
•	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
-	-	-	-	-	-	-
230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240	230-240
50	50	50	50	50	50	50
CE	CE;IMQ	IMQ	CE	CE	CE	CE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Frigocongelatori

		FI 251/2T FI 251/2TS	RJX 2300 AOW	FI 221/2T	ERW 1573 AOA
Scheda prodotto in conformità Regolamento delegato (EU) n. 2010/1060					
Marca		Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
Modello		FI 251/2T FI 251/2TS	RJX 2300 AOW	FI 221/2T	ERW 1573 AOA
Categoria		frigocongelatore doppia porta	frigocongelatore doppia porta	frigocongelatore doppia porta	cantina vino
Classe di efficienza energetica		A+	A+	A+	A
Consumo annuo di energia	(kWh)	239	239	231	149
Volume utile vano alimenti freschi	(l)	180	180	147	138
N° stelle vano congelatore		****	****	****	
Volume utile vano congelatore	(l)	38	38	44	
Sistema di raffreddamento		-	-	-	-
Tempo di risalita della temperatura	(h)	20	20	20	
Capacità di congelamento	(kg/24h)	4	4	4	
Classe climatica		SN/ST	SN/ST	SN/ST	N/ST
Emissione di rumore	(dB(A) re 1 pW)	36	36	36	42
Caratteristiche principali					
Capacità lorda totale	(l)	222	222	194	
Capacità netta totale	(l)	218	218	191	
Ventilazione frigo		-	-	-	-
Sbrinamento frigo/congelatore		auto/manuale	auto/manuale	auto/-	-
Luce interna frigo		1 LED laterale	1 LED laterale	1 LED laterale	·
Controllo elettronico della temperatura		-	-	-	·
Gestione separata della temperatura vano frigo/congelatore		-	-	-	-
Display		-	-	-	-
Installazione		incasso	incasso	incasso	incasso
Modello specifico per la conservazione del vino		-	-	-	capienza 7 bottiglie
Caratteristiche vano frigo e congelatore					
Controporta CustomFlex®		-	-	-	-
Funzione FastFreeze		-	-	-	-
Funzione ShoppingMode		-	-	-	-
Funzione HolidayMode		-	-	-	-
Caratteristiche tecniche					
Frequenza	(Hz)	230-240	230-240	230-240	220-240
Tensione	(V)	50	50	50	50
Certificazioni		CE	CE	CE	CE

Libera installazione

ERW 0673 AOA	ERW 0273 AOA	EN 3889 MFX	EN 3489 MFW	EN 3855 MFX	EN 3455 MFX	EN 3700 MFX
Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux	Electrolux
ERW 0673 AOA	ERW 0273 AOA	EN 3889 MFX	EN 3489 MFW	EN 3855 MFX	EN 3455 MFX	EN 3700 MFX
cantina vino	cantina vino	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato	frigocongelatore combinato
A	A	A++	A++	A++	A++	A++
140	136	248	237	251	239	239
56	20	250	214	258	220	220
		****	****	****	****	****
		91	91	91	91	109
-	-	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato	ventilato
		20	20	18	20	20
		10	10	4	4	5
N/ST	N/ST	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T	SN/T
44	45	41	41	43	43	40
		370	332	370	332	332
		341	305	349	311	329
-	-	Multiflow	Multiflow	FreeStore®	FreeStore®	FreeStore®
-	-	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/No Frost	auto/LowFrost
·	·	1 LED centrale	1 LED centrale	1 LED laterale	1 LED laterale	·
·	·	·	·	·	·	-
-	-	·	·	·	·	·
-	-	LCD Touch Control	LCD Touch Control	LCD Touch Control	-	-
incasso	incasso	libera installazione	libera installazione	libera installazione	libera installazione	libera installazione
capienza 20 bottiglie	capienza 52 bottiglie	-	-	-	-	-
-	-	·	·	·	·	·
-	-	·	·	·	·	-
-	-	·	·	·	·	-
-	-	-	-	-	-	-
220-240	220-240	230	230	230	230	230
50	50	50	50	50	50	50
CE	CE	CE;VDE	CE;VDE	CE;VDE	CE;VDE	CE;VDE

SN = subnormal, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +10 °C e + 32 °C
N = normale, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 32 °C
ST = subtropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 38 °C
T = tropic, prestazioni inalterate con temperatura ambiente compresa tra +16 °C e + 43 °C

Accessori

Accessori

Piani cottura 300
Cappe 304
Forni 305
Accessori per la cucina 308
Lavaggio 309
Lavastoviglie 313
Freddo 314

Piani cottura

Presina/sottopentola in silicone

Presina in silicone per una delicata protezione e supporto dei tuoi utensili da cucina. Consente di spostare e alzare pentole e padelle bollenti fino a 230°C senza scottarsi e si può utilizzare anche come sottopentola per piatti caldi o per aprire barattoli. È flessibile e di qualità duratura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4KPPH01

Codice articolo: 902979281

Prezzo **€ 5,90**

Piani cottura

Lame per raschietto

Lame sostitutive per raschietto per piani cottura in vetroceramica e ad induzione. Facili da ricambiare ed agganciare, ciascuna confezione include 10 lame.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HUB102

Codice articolo: 902979540

Prezzo **€ 6,90**

Piani cottura

Raschietto per piani cottura VTC ed induzione

Raschietto leggero e antigraffio per piani cottura in vetroceramica e ad induzione. Consente di rimuovere i residui di cibo e le incrostazioni più ostinate senza correre il rischio di graffiare la superficie del piano cottura. Semplice e sicuro da utilizzare, rende il piano cottura come nuovo. Quando necessario, è possibile sostituire le lame, vendute separatamente.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HUE102

Codice articolo: 902979538

Prezzo **€ 7,90**

Piani cottura

Detergente VitroCare da 250 ml

Detergente in crema da 250ml per la massima cura dei piani cottura in vetroceramica. Ideale per rimuovere i residui bruciati senza graffiare la superficie. Lascia una pellicola protettiva che semplifica le operazioni di pulizia successive.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HCC103

Codice articolo: 902979248

Prezzo **€ 8,90**

Piani cottura

Detergente SteelCare da 250 ml

Detergente Spray da 250ml per la massima cura di tutte le superfici in acciaio. Pulisce e lucida delicatamente tutte le superfici in acciaio inox lasciando una pellicola protettiva che semplifica le operazioni di pulizia successive.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6SCS103

Codice articolo: 902979314

Prezzo **€ 8,90**

Piani cottura

Detergente SteelCare da 250 ml

Detergente in crema da 250ml per la massima cura di tutte le superfici in acciaio. Pulisce e lucida delicatamente tutte le superfici in acciaio inox lasciando una pellicola protettiva che semplifica le operazioni di pulizia successive.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6SCC103

Codice articolo: 902979265

Prezzo **€ 8,90**

Piani cottura

Rivestimenti protettivi per piano cottura

Rivestimenti in fogli antiaderenti, lavabili e riutilizzabili, studiati per mantenere il piano pulito e protetto durante la cottura. La confezione contiene 4 riquadri.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4HPS001

Codice articolo: 902979408

Prezzo **€ 17,90**

Piani cottura

Guanto in silicone

Guanto in silicone per una delicata protezione che può essere utilizzato per entrambe le mani. Consente di spostare e alzare pentole, padelle bollenti e liquidi caldi fino a 300 °C senza scottarsi. Viene utilizzato dagli chef professionisti per la sua flessibilità e per la sua qualità duratura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4KPGLO1

Codice articolo: 902979280

Prezzo **€ 16,90**

Piani cottura

Set cura piani in VTC e induzione

Set per la pulizia del piano in vetroceramica e induzione. Contiene:
- raschietto
- 2 detergenti crema 250 ml
- panno microfibra

Specifiche Tecniche

ID modello: E6HK2103

Codice articolo: 902979443

Prezzo **€ 25,90**

Piani cottura

Tubo gas EN14800 ½ FF

Tubo per gas metano da 1 metro, obbligatorio per l'installazione dei piani cottura. Utilizza il nostro tubo gas in acciaio flessibile a norma EN14800, per non correre nessun rischio all'interno della tua cucina. Specifiche tecniche:
- Raccordi flessibili, per facilitare l'installazione in tutte le situazioni
- Raccordi: 1/2" Femmina /Femmina
- Lunghezza: 1 mt - 2 mt

Specifiche Tecniche

ID modello: E2HGF100

Codice articolo: 902979386

Prezzo **€ 32,90**

ID modello: E2HGF200

Codice articolo: 902979385

Prezzo **€ 37,90**

Piani cottura

Griglia protezione bambini per piani cottura BI

Griglia di protezione bambini per piani cottura per proteggere le mani dei bambini che potrebbero toccare pentole o padelle bollenti scottandosi.
La griglia a è universale, si adatta a tutti i piani ed è facile da installare. Dimensioni: min 50 cm - max 65 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OHPR55

Codice articolo: 902979238

Prezzo **€ 69,90**

Pentole

Pasta Insert da 24 cm

Ideato per essere utilizzato con la casseruola alta da 9 litri, l'inserto cuocipasta è dotato di ampie maniglie laterali, così basta sollevarlo per scolare anche grandi quantità di pasta senza spezzarla, lasciando tutta l'acqua nella pentola.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLPS01

Codice articolo: 902979517

Prezzo **€ 99,90**

Pentole

Conical Sautè da 22 cm

Con una capienza di 2 litri, questa casseruola è ideale per rosolare, saltare e friggere velocemente, ma anche per mescolare e sbattere gli ingredienti grazie ai pratici lati inclinati che aumentano la superficie di cottura e semplificano il lavoro.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLCS01

Codice articolo: 902979488

Prezzo **€ 119,90**

Pentole

Frying Pan Set da 26 e 30 cm

Questo set composto da due padelle antiaderenti color champagne unisce funzionalità e prestazioni imbattibili. Dotate di fondo magnetico e rivestimento interno in alluminio forgiato, le nostre padelle sono perfette per friggere, dorare e rosolare con pochissimo o addirittura senza olio. Perfette per i piani cottura di qualsiasi dimensione, ma soprattutto per i piani a induzione Electrolux.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLFPS2

Codice articolo: 902979499

Prezzo **€ 124,90**

Pentole

Frying Pan da 28 cm

Creata per offrire un calore veloce e uniforme, riducendo così l'umidità, questa padella è ideale per cucinare e friggere alla perfezione bistecche, filetti di pesce e molto altro. La distribuzione rapida e uniforme del calore sul fondo permette di preservare al meglio il gusto e la consistenza degli ingredienti.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLFP01

Codice articolo: 902979489

Prezzo **€ 129,90**

Pentole

Saucepan da 16 cm

Particolarmente versatile grazie alle sue dimensioni compatte, la casseruola da 1,7 litri è ideale per bollire o scottare le verdure ma anche per preparare creme e salse, ed è dotata di tacche di misurazione interne per un controllo preciso delle quantità.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLSA21

Codice articolo: 902979679

Prezzo **€ 129,90**

Pentole

Saucepan da 22 cm

Particolarmente versatile la casseruola da 3 litri è ideale per bollire o scottare le verdure ma anche per preparare creme e salse, ed è dotata di tacche di misurazione interne per un controllo preciso delle quantità.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLSA01

Codice articolo: 902979487

Prezzo **€ 149,90**

Pentole

Casserole da 22 cm

Questa pentola dà tutta la sicurezza di cui hai bisogno per preparare salse e sughi, glassature, cotture in umido e molto altro. Pratica, versatile e facile da usare, ha 3 litri di capienza e un'utile scala graduata interna.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLSA11

Codice articolo: 902979681

Prezzo **€ 149,90**

Pentole

Low Casserole da 30 cm

La Low Casserole da 4,5 litri ha dimensioni generose, ideali per preparare risotti, cuocere arrosti e brasati, gratinare e cuocere al cartoccio. Inoltre è anche estremamente facile da sollevare grazie al doppio manico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLLC01

Codice articolo: 902979490

Prezzo **€ 179,90**

Pentole

Plancha Grill 52 x 24 x 2 cm

La «Plancha Grill» permette di ottenere una perfetta cottura al grill di carne, frutti di mare e verdure per continuare a grigliare anche in inverno. Grazie al nuovo fondo in acciaio inox assicura una distribuzione del calore senza eguali e può essere utilizzata su qualsiasi fonte di calore: gas, induzione, forno e anche barbecue. Il rivestimento in Lotan multistrato invece conferisce alla superficie di cottura la massima antiaderenza e la rende particolarmente facile da pulire.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9HL33

Codice articolo: 902979706

Prezzo **€ 199,90**

Pentole

Wok Set da 34 cm

L'elegante Infinite Wok Set porta varietà e maggiori stimoli in cucina. È ideale per saltare ma anche cucinare a fuoco lento, abbinando alla praticità del wok tradizionale la velocità, l'efficienza energetica e la regolazione della temperatura assicurati dalla moderna tecnologia a induzione. Il supporto permette gli stessi movimenti naturali di un wok con fondo arrotondato, ed è perfetto anche per servire le pietanze.

Specifiche Tecniche

ID modello: INFI-WOK

Codice articolo: 944189328

Prezzo **€ 209,90**

Pentole

Stock Pot da 24 cm

Grazie alla sua capienza da 9 litri, è ideale per cucinare pezzi di carne di grandi dimensioni o ricette a base di pesce, come la zuppa bouillabaisse, regalandoti sempre risultati di cottura perfetti. La scala graduata interna consente una semplice e precisa misurazione dei liquidi.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLSP01

Codice articolo: 902979486

Prezzo **€ 199,90**

Pentole

Teppanyaky 55 x 26 x 3 cm

Porta in cucina il sapore dell'Asia con la piastra Teppanyaki. Questa piastra permette di cucinare il cibo fresco mescolandolo continuamente ed insaporendolo durante la cottura ottenendo un'esperienza da chef unica. La struttura a 5 strati in acciaio inox permette di ottenere una distribuzione del calore rapida e uniforme. Può essere utilizzata su tutti i tipi di piani cottura grazie al rivestimento esterno in acciaio magnetico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KL1

Codice articolo: 902979674

Prezzo **€ 199,90**

Pentole

Roasting Pot 43 x 29 x 8 cm

Infinite Chef Collection - "Roasting pot" - Pentola per arrostire. Ottimizzato per piani a induzione ma adatto a tutti gli altri tipi di cottura

Specifiche Tecniche

ID modello: E9KLLC1

Codice articolo: 902979675

Prezzo **€ 249,90**

Pentole

Pietra di Sale 30 x 20 x 3 cm

La piastra di puro sale rosa estratto dalle alture dell'Himalaya è resistente sia alle alte sia alle basse temperature. La puoi usare per cucinare sul piano cottura, sul barbecue o in forno, ma anche come originale piatto di portata freddo. Che sia utilizzata per conservare, cucinare o servire le pietanze, la nostra piastra di sale porta una ventata di novità in tavola. Grazie alla struttura cristallina del sale il calore si diffonde uniformemente in tutto il blocco ed è in grado di mantenere la temperatura più a lungo rispetto alla maggior parte delle altre piastre da portata, sia calde che fredde.

Specifiche Tecniche

ID modello: E2SLT

Codice articolo: 902979823

Prezzo **€ 99,90**

Pentole

Cookware Set in acciaio

Il set di pentole in acciaio inox può essere utilizzato su qualsiasi fonte di calore. La base con uno spessore maggiorato assicura una distribuzione del calore uniforme ed efficiente. La cottura e la pulizia sono migliori grazie al rivestimento superficiale antiaderente. È composto da:
- una pentola con coperchio diametro 16cm
- una pentola con coperchio diametro 20cm
- una pentola per friggere diametro 24cm

Specifiche Tecniche

ID modello: E3SS

Codice articolo: 902979821

Prezzo **€ 139,90**

Cappe

Filtro Antigrasso

Filtro in poliestere antigrasso (100 g/m²)
- confezione da 1 pz, 114x47 cm

Specifiche Tecniche

ID modello: E3CGA102

Codice articolo: 902979533

Prezzo **€ 5,90**

Cappe

Filtro Antigrasso cappa da 90 cm

Questo filtro universale, di elevata qualità, dispone di un filtro a doppio strato, in grado di assorbire grassi e cattivi odori mediante il carbone attivo e la fibra naturale.
L'indicatore di efficienza segnalerà quando sarà arrivato il momento di sostituire il filtro. Può essere tagliato per ottenere le dimensioni desiderate. Per ottenere prestazioni ottimali dalla vostra cappa, si consiglia di sostituire il filtro ogni 3-4 mesi. Dimensione 114 x 47 cm max.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3CGB002

Codice articolo: 902979534

Prezzo **€ 5,90**

Cappe

Filtro Antigrasso cappa da 60 cm

Questo filtro universale, di elevata qualità, dispone di un filtro a doppio strato, in grado di assorbire grassi e cattivi odori mediante il carbone attivo e la fibra naturale.
L'indicatore di efficienza segnalerà quando sarà arrivato il momento di sostituire il filtro. Può essere tagliato per ottenere le dimensioni desiderate. Per ottenere prestazioni ottimali dalla vostra cappa, si consiglia di sostituire il filtro ogni 3-4 mesi. Dimensione: 57 cm x 47 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3CGC402

Codice articolo: 902979532

Prezzo **€ 10,90**

Cappe

Filtro Antigrasso

Filtro a carboni attivi antigrasso e antiodore con indicatore di saturazione (360 g/m²) - confezione da 2 pz, 57 x 47 cm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3CGC362

Codice articolo: 902979535

Prezzo **€ 12,90**

Forni

Detergente OvenCare da 250 ml

Detergente in crema di elevata qualità, dissolve facilmente grassi e residui di cibo bruciato. Ideale per pulire l'interno del forno, ripiani e grill.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6OCC103

Codice articolo: 902979254

Prezzo **€ 8,90**

Forni

Detergente OvenCare da 250 ml

Detergente spray di elevata qualità, dissolve facilmente grassi e residui di cibo bruciato. Basta nebulizzare ed asciugare. Ideale per pulire l'interno del forno, ripiani e grill.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6OCS103

Codice articolo: 902979308

Prezzo **€ 8,90**

Forni

Termosonda analogica

Grazie alla termosonda analogica potrai assicurarti che la carne risulti cotta alla giusta temperatura.
Misura la temperatura da 40° C a 110° C, sia in forni a gas sia in elettrici, inserendola nella parte più spessa della carne.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4TAM01

Codice articolo: 902979285

Prezzo **€ 9,90**

Forni

Carta per forno

Carta forno riutilizzabile, non aderente. Dimensione ideale per la cottura di biscotti, patate o verdure e un perfetto sostituto per carta forno usa e getta o per carta in alluminio. Facile da pulire, può essere riutilizzabile per più di 500 volte.

Resistente al calore fino a 260°C.
Include 2 fogli di dimensione max: 33 x 44 cm - tagliabili in qualsiasi dimensione.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OSBS01

Codice articolo: 902979720

Prezzo **€ 11,90**

Forni

Griglia estensibile

Griglia con larghezza regolabile per adattarsi a qualsiasi tipo di forno. Lavabile in lavastoviglie. Dimensioni: Larghezza estensibile da 35 a 56 cm, 32 cm di profondità.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OHGRI1

Codice articolo: 902979222

Prezzo **€ 19,90**

Forni

Termosonda digitale

Per arrostire la carne come un vero professionista, questo termometro digitale con termosonda e timer garantisce risultati precisi e corretti. La termosonda elettronica a spillo si posiziona all'interno della carne da cuocere; quando l'indicatore raggiunge la temperatura impostata, la pietanza è cotta a puntino. Oltre alla sofisticata misurazione della temperatura c'è la funzione Timer che avvisa quando il tempo impostato è trascorso.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4KTD001

Codice articolo: 902979406

Prezzo **€ 19,90**

Forni

Teglia estensibile

Teglia da forno con larghezza regolabile per adattarsi a qualsiasi tipo di forno. Rivestimento antiaderente. Dimensioni: larghezza estensibile da 38 a 52 cm, 33 cm di profondità, 3 cm di altezza.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OHBAE1

Codice articolo: 902979275

Prezzo **€ 24,90**

Forni

Leccarda antiaderente

Appositamente realizzata per cibi e pietanze che richiedono molto spazio (ad es. lasagne, arrosti, pesce, moussaka) e per specifiche cotture come il bagnomaria, cibi affogati o arrosti, eseguite al forno. Rivestimento antiaderente.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OHDT01

Codice articolo: 902979432

Prezzo **€ 48,90**

Forni

Guide telescopiche per 1 livello

Le guide telescopiche del forno garantiscono una scorrevolezza delicata e la massima stabilità durante l'introduzione e l'estrazione delle vostre specialità dal forno; dispongono di un livello e sono adatte per tutti i forni compatti e InfiSpace® di Electrolux.

Sono esclusi tutti i forni senza le griglie laterali interne di sostegno alla leccarda (ad es. FQ53X, FQ53N, FQ531X, ROB2200AOX, RZB2100AAX, ROB2100AOK, ecc).

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OHTR11

Codice articolo: 902979402

Prezzo **€ 49,90**

Forni

Guide telescopiche per 3 livelli

Le guide telescopiche del forno garantiscono una scorrevolezza delicata e la massima stabilità durante l'introduzione e l'estrazione delle vostre specialità dal forno; dispongono di un livello e sono adatte per tutti i forni compatti e InfiSpace® di Electrolux.

Sono esclusi tutti i forni senza le griglie laterali interne di sostegno alla leccarda (ad es. FQ53X, FQ53N, FQ531X, ROB2200AOX, RZB2100AAX, ROB2100AOK, ecc).

Specifiche Tecniche

ID modello: E4OHTR31

Codice articolo: 902979627

Prezzo **€ 99,90**

Forni

Pizza Stone Set

La pietra per pizza mantiene le alte temperature per trasferire calore all'impasto in modo rapido e uniforme garantendo ottimi risultati e deliziose pizze sempre croccanti. Funziona sia con pizze fatte in casa che surgelate ed è ideale per cucinare torte salate e vari tipi di pane come ad esempio la focaccia. Il Set è composto da: pietra refrattaria, paletta di legno e taglierina in acciaio inox.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9OHPS1

Codice articolo: 902979798

Prezzo **€ 64,90**

Forni a vapore

Decalcificante

Disincrostante delicato, ad alta efficacia, per forni a vapore. Questa formula speciale, a base di acidi naturali, garantisce un'accurata decalcificazione della cavità della caldaia e del sistema interno.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6OCH103

Codice articolo: 902979501

Prezzo **€ 8,90**

Forni a vapore

Set cura forni a vapore

Set completo per la pulizia del forno a vapore. Include: un decalcificante per forni a vapore, uno spray OvenCare in grado di rimuovere grassi e residui di cibo bruciato e un panno morbido caratterizzato da un esclusivo sistema per pulire accuratamente e lucidare il forno senza graffiarne la superficie. Gli alleati necessari per continuare a gustare deliziosi piatti, preparati con uno dei forni a vapore della gamma CombiSteam di Electrolux.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6OK3103

Codice articolo: 902979503

Prezzo **€ 25,90**

Forni a vapore

Teglia da pasticceria

La cottura a vapore ed aria calda insieme consente di ottenere una crosta croccante e dorata con un delizioso interno morbido, ideale per pane e panini. La nostra teglia da pasticceria è dotata di una superficie forata per garantire una distribuzione omogenea del calore.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9OOPT01

Codice articolo: 902979399

Prezzo **€ 59,90**

Forni a vapore

Deluxe Steaming Set - 1 doppio vassoio

Il set di vassoio in acciaio inox di alta qualità è costituito da due pezzi per cucinare a vapore verdure, riso, pesce e carne. Piccole forature permettono al vapore di circolare intorno al cibo mantenendo lontano l'acqua in eccesso.

Dimensioni 32,5 x 34,4 cm

Specifiche Tecniche

ID modello: E9OOGC23

Codice articolo: 902979549

Prezzo **€ 99,90**

Forni a vapore

Deluxe Steaming Set - 4 doppi vassoi

Il set in acciaio di alta qualità ha diverse dimensioni che si adattano alla cottura di riso, pesce, carne e vegetali.

1 contenitore forato e 1 non forato: 32x13 cm
1 contenitore forato e 1 non forato: 26x16 cm
1 contenitore forato e 1 non forato: 17x16 cm
1 contenitore non forato e 1 coperchio: 17x11 cm

Specifiche Tecniche

ID modello: PKKS8

Codice articolo: 940304332

Prezzo **€ 199,90**

Forni a vapore

Sacchetti per cottura sottovuoto

La cottura sottovuoto "SousVide" è la tecnica che consente di preservare più a lungo il gusto e la consistenza dei cibi. I sacchetti sottovuoto, ideali sia per un uso professionale sia domestico, possono essere usati fino a 120° C per la cottura, o fino a -40° C per la conservazione. Sacchetti di 2 dimensioni per confezione: n. 25 da 30 cm x 20 cm + n. 25 da 35 x 25 cm. Utilizzabili esclusivamente con la funzione cottura SousVide presente nel forno CombiSteam Pro.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3OS1

Codice articolo: 902979705

Prezzo **€ 34,90**

Microonde

Coperchio per forno a microonde da 26,5 cm

Pratico coperchio in polipropilene posizionabile direttamente sui cibi o sui piatti per evitare gli spruzzi e tenere in caldo i piatti.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4MWCOV1

Codice articolo: 902979237

Prezzo **€ 3,90**

MIcroonde

Detergente MicroCare da 250 ml

Potente detergente formulato per sciogliere grasso e macchie all'interno e all'esterno del forno a microonde. Efficace contro i batteri, la muffa e i cattivi odori.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6MCS103

Codice articolo: 902979302

Prezzo € 8,90

Microonde

Set cottura vapore in microonde

La cottura al microonde non è soltanto facile e veloce, può rappresentare anche un modo sano di cucinare. Con questo kit per la cottura a vapore non servono grassi o olio aggiunti per ottenere pietanze deliziose e nutrienti.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4MWSTE1

Codice articolo: 902979221

Prezzo € 24,90

Accessori per la cucina

Spugnetta elimina macchie

Pulisce con una semplice strofinata. Elimina qualsiasi tipo di sporco senza utilizzare detergenti, è necessaria solo acqua. Efficace su battiscopa, pareti e porte. Pulisce macchie di vernice, grasso e fango. Può essere utilizzato su legno, inox, plastica, vetro e ceramica.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6GSF101

Codice articolo: 902979299

Prezzo € 6,90

Accessori per la cucina

Timer ovetto

Un timer da 60 minuti in acciaio, con finitura satinata, utile ed estetico, adatto per ogni cucina.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4KTAT01

Codice articolo: 902979236

Prezzo € 9,90

Accessori per la cucina

Set cura elettrodomestici

Set completo per pulire con cura tutti gli elettrodomestici, mantenendoli come nuovi, più a lungo. Il set include: un detergente spray FrigoCare in grado di neutralizzare gli odori e di rimuovere facilmente le macchie all'interno e all'esterno del frigorifero senza necessità di risciacquo; un detergente in crema OvenCare, in grado di rimuovere lo sporco ostinato e i residui di cibo nel forno; un panno morbido lavabile, caratterizzato da un esclusivo sistema per la pulizia profonda e la rimozione delle macchie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6KK4103

Codice articolo: 902979463

Prezzo € 24,90

Accessori per la cucina

Decalcificante

Decalcificante liquido universale da 1 litro, pronto all'uso per il tuo elettrodomestico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6GMG200

Codice articolo: 902979788

Prezzo € 9,90

Lavaggio

Tubo alimentazione acqua fredda per lavatrici 1,5 m

Tubo flessibile di alimentazione dell'acqua fredda. Connettore diretto ad aggancio con accoppiamenti . Pressione massima di 60 bar e 25 ° C. Certificato IMQ.

Dimensionsi: 1.5 m, diametro 3/4", Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WII150A

Codice articolo: 902979342

Prezzo € 5,90

Lavaggio

Tubo alimentazione acqua fredda per lavatrici 2,5 m

Tubo flessibile di alimentazione dell'acqua fredda. Connettore diretto ad aggancio con accoppiamenti. Pressione massima di 60 bar e 25 ° C. Certificato IMQ.

Dimensionsi: 2.5 m, diametro 3/4", Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WII250A

Codice articolo: 902979343

Prezzo € 7,90

Lavaggio

Tubo alimentazione acqua fredda per lavatrici 3,5 m

Tubo di scarico classico per lavatrici, facile da installare.

Dimensioni: 3,5 m, diametro 3/4" Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WII350A

Codice articolo: 902979344

Prezzo € 7,90

Lavaggio

Tubo di carico acqua fredda 1,5 mt

Tubo di carico dell'acqua fredda.

Dimensioni: 1.5 m, diametro 3/4", Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WIC150B
Codice articolo: 902979348

Prezzo € 9,90

ID modello: E2WIC150A
Codice articolo: 902979346

Prezzo € 9,90

Lavaggio

Tubo di carico acqua calda da 1,5 mt

Tubo di carico dell'acqua calda.

Dimensioni: 1.5 m, diametro 3/4", Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WIH150A

Codice articolo: 902979349

Prezzo € 9,90

Lavaggio

Tubo alimentazione acqua fredda da 2,5 m

Tubo flessibile di alimentazione dell'acqua fredda di alta qualità. Connettore diretto ad aggancio con accoppiamenti e filtro a rete. Pressione massima di 60 bar e 25 ° C. IMQ, VDE e WRAS certificati.

Dimensioni: 2,5 m, diametro 3/4 ", Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WIC250A

Codice articolo: 902979347

Prezzo € 10,90

Lavaggio

Tubo alimentazione acqua calda da 2,5 m

Tubo flessibile di alimentazione dell'acqua calda di alta qualità. Connettore diretto ad aggancio con accoppiamenti e filtro a rete. Pressione massima di 60 bar e 90 ° C. IMQ, VDE e WRAS certificati.

Dimensioni: 2,5 m, diametro 3/4 ", Ø 20/27 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WIH250A

Codice articolo: 902979350

Prezzo **€ 11,90**

Lavaggio

Tubo di scarico da 1,5 m

Tubo di scarico classico per lavatrici, facile da installare con connettore diretto.

Dimensioni: 1,5 m, Ø 19/21 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WDA150B

Codice articolo: 902979336

Prezzo **€ 5,90**

Lavaggio

Tubo di scarico da 2,5 m

Tubo di scarico classico per lavatrici, facile da installare con connettore diretto.

Dimensioni: 2,5 m, Ø 19/21 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WDA250B

Codice articolo: 902979337

Prezzo **€ 7,90**

Lavaggio

Tubo di scarico da 0,5 - 2 m

Tubo di scarico estensibile per lavatrici, facile da installare con connettore diretto.

Dimensioni: 0,5 - 2 m, Ø 19/21/28 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WDE200B

Codice articolo: 902979339

Prezzo **€ 7,90**

Lavaggio

Tubo di scarico

Tubo di scarico per e lavatrici e lavastoviglie. Regolabile in lunghezza e flessibile per ogni tipo di installazione. Collegamento diretto a dritto.

Dimensioni: 1,2 m - 4 m, Ø 19/21/28 mm

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WDE400B

Codice articolo: 902979340

Prezzo **€ 11,90**

Lavaggio

Tubo di scarico con sicurezza

Tubo Safety System d/c 1,5 mt

Specifiche Tecniche

ID modello: E2WIS150A

Codice articolo: 902979351

Prezzo **€ 28,90**

Tubo Safety System d/c 2,5 mt

ID modello: E2WIS250A

Codice articolo: 902979341

Prezzo **€ 34,90**

Lavaggio

NEOCAL Protezione Anticalcare

Protezione anticalcare universale ai magneti permanenti al neodimio, da applicare al rubinetto della lavatrice o lavastoviglie. Riduce il rischio di incrostazioni assicurando una maggiore durata dell'elettrodomestico.
Il dispositivo possiede magneti permanenti con un potente campo magnetico che rompe i cristalli di calcio, trasformandoli in aragonite, impedendo l'aggregazione e quindi l'incrostazione.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMA101

Codice articolo: 902979318

Prezzo **€ 18,90**

Lavaggio

Piedini antivibrazione universali

Accessorio universale ed intelligente per limitare il rumore e le vibrazioni provenienti dalla lavatrice e dall'asciugatrice. Gli ammortizzatori ultra piatti proteggono i pavimenti da graffi mantenendo allo stesso tempo le apparecchiature fermamente in posizione.
Grazie al colore neutro e al nuovo design ultra piatto, saranno quasi invisibili. Dimensioni: Ø 45 mm, 6 mm di altezza.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4WHPA02

Codice articolo: 902979524

Prezzo **€ 9,90**

Lavaggio

Decalcificante da 200 gr

Soluzione di qualità e di lunga durata per lavatrice e lavastoviglie. Rimuove e impedisce l'accumulo di calcare e la formazione di cattivi odori; pulisce il cestello e le tubazioni, fornendo ottimi risultati e riducendo i consumi energetici.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6SMP103

Codice articolo: 902979270

Prezzo **€ 6,90**

Lavaggio

Retina capi delicati

N.2 sacche per proteggere gli indumenti delicati durante il ciclo di lavaggio. Evita il rischio di macchie e fori a causa delle frizioni del bucato.

Dimensioni 40 x 60 e 30 x 40 cm

Specifiche Tecniche

ID modello: E4WSWB41

Codice articolo: 902979287

Prezzo **€ 7,90**

Lavaggio

Super Clean Kit

Detergente di eccellente qualità, con enzimi e sgrassanti, per pulire e rimuovere i depositi dalla guarnizione dell'oblò, dal cestello e dalle tubazioni, senza alcun rischio di macchiare il bucato o di lasciare cattivi odori. Permette inoltre alla lavatrice di funzionare più efficientemente.
Questa confezione consente di effettuare 2 trattamenti.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMI102

Codice articolo: 902979726

Prezzo **€ 9,90**

Lavaggio

Set cura lavatrice e bucato

Pensato per mantenere la lavatrice come nuova nel tempo.

Il Set include:
- disincrostante Clean & Care da 6 bustine
- super clean
- due sacchetti per capi delicati

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMCR001

Codice articolo: 902979811

Prezzo **€ 24,90**

Lavaggio

Steam Fragrance

Con i programmi refresh puoi trattare anche i capi più delicati rimuovendo le pieghe e aggiungendo una fresca e delicata profumazione.

Contiene 10 bottigliette da 20 ml

Uso esclusivo con le lavatrici PerfectCare 700, 800, 900

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMFR010

Codice articolo: 902979808

Prezzo **€ 14,90**

Lavaggio

Penna Antimacchie PerfectCare

La Penna ad Ultrasuoni rimuove efficacemente le macchie con la massima delicatezza. La combinazione di acqua, detergente e tecnologia ad ultrasuoni trasmette piccole vibrazioni alle fibre dei tessuti, sciogliendo le singole particelle delle macchie, che scompariranno con il successivo ciclo di lavaggio. Rimuove anche le macchie più ostinate come: sangue, inchiostro blu, ketchup, rossetto, make up, vino rosso, cioccolato al latte, succhi, caffè, the, carbone, fango, salsa di soia e altro ancora...

Specifiche Tecniche

ID modello: E4WMSTPN1

Codice articolo: 902979809

Prezzo **€ 119,90**

Lavaggio

Piedistallo con cassetto

Piedistallo che solleva la lavatrice o l'asciugatrice di 32 cm, per rendere più agevoli le operazioni di carico e scarico del bucato.

Contiene N.2 detergenti. Colore "Global White".

Dimensioni 59,5 x 59,5 x 32 cm

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WHPED3

Codice articolo: 902979801

Prezzo **€ 249,90**

Lavaggio

Dryer Ball per asciugatrice

Coppia di Palline progettate per aumentare il passaggio dell'aria tra i capi. Migliora le presentazioni e riduce i tempi di asciugatura.

Specifiche Tecniche

ID modello: EDBALL

Codice articolo: 902979186

Prezzo **€ 13,90**

Lavaggio

Salviette profumate per asciugatrice

Rendono la biancheria profumata.
Effetto antistatico. Per tutti i tessuti lavabili.
Adatte a tutte le asciugatrici

Confezione con 30 salviette

Specifiche Tecniche

ID modello: E6YRDS01

Codice articolo: 902979319

Prezzo **€ 15,90**

Lavaggio

Kit drenaggio condensa

Kit di tubo flessibile drenante per i condensatori e le asciugatrici a pompa di calore è stato progettato per vuotare l'acqua direttamente dalla tua asciugatrice in un lavandino. Con curva a U o scarico. Il kit è adatto solo per i modelli in cui il serbatoio si trova nella parte superiore dell'apparecchio.

Specifiche Tecniche

ID modello: E2YH01

Codice articolo: 902979338

Prezzo **€ 19,90**

Lavaggio

Staking Kit

Permette di installare l'asciugatrice sopra la lavatrice. Non richiede né fori né complesse operazioni di assemblaggio. Questo kit di congiunzione è dotato di tavoletta estraibile.

Il kit è adatto a lavatrici e dryer con profondità compresa tra 54 e 60cm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4YHMKP2

Codice articolo: 902979795

Prezzo **€ 69,90**

Lavastoviglie - Lavaggio

Clean & Care

Decalcificante e sgrassante per lavatrice e lavastoviglie. Questo speciale disincrostante garantisce un'eccellente rimozione del calcare e altri residui di lavatrice e lavastoviglie. 6 bustine

12 bustine

Specifiche Tecniche

ID modello: E6WMDW06
Codice articolo: 902979806

Prezzo **€ 9,90**

ID modello: E6WMDW12
Codice articolo: 902979807

Prezzo **€ 17,90**

Lavastoviglie

Sale speciale da 1 kg

Lava i tuoi piatti e falli brillare come se fossero sempre nuovi, utilizzando il sale per lavastoviglie, che impedisce al calcare di far perdere lucentezza alle tue stoviglie. Qualsiasi altra tipologia di sale potrebbe aumentare la durezza dell'acqua o ostruire i tubi della tua lavastoviglie, per questo motivo si cosinglia l'uso di un sale specifico per ottimali risultati di lavaggio, nel tempo.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DMUI01

Codice articolo: 902979226

Prezzo **€ 1,90**

Lavastoviglie

Sgrassante da 200 ml

Sgrassante di elevata qualità consente di rimuovere i cattivi odori e i residui di cibo per mantenere priva di grassi la lavastoviglie e garantirne prestazioni elevate. Se ne consiglia l'utilizzo da 2 a 4 volte l'anno, in funzione della frequenza d'uso della lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DMHI03

Codice articolo: 902979242

Prezzo **€ 5,90**

Lavastoviglie

Cestello portaposate

Cestello portaposate regolabile che si adatta alle tue esigenze quotidiane. L'ampio cestello può essere separato in due unità più piccole nel caso necessitiate di maggior spazio per il carico.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4DHCB01

Codice articolo: 902979235

Prezzo **€ 22,90**

Lavastoviglie

Set per la cura della lavastoviglie

Set completo per pulire con cura la lavastoviglie, mantenendola come nuova più a lungo. Il set include: un decalcificante e 1 kg di sale per lavastoviglie, in grado di prevenire l'accumulo di calcio e calcare, per mantenere la brillantezza delle stoviglie; due deodoranti per la rimozione efficace dei cattivi odori, che lasceranno una delicata fragranza di limone all'interno della lavastoviglie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DK4103

Codice articolo: 902979458

Prezzo **€ 21,90**

Lavastoviglie

Glass Basket

Grazie all'innovativo Glass Basket di Electrolux puoi godere della compagnia dei tuoi ospiti mentre la lavastoviglie lava alla perfezione anche i cristalli più delicati. Contiene fino a 8 calici, di qualunque forma e dimensione e, quando non ti serve, lo puoi comodamente piegare e riporre in un cassetto, per non occupare troppo spazio.

Specifiche Tecniche

ID modello: E9DHGB01

Codice articolo: 902979554

Prezzo **€ 29,90**

Lavastoviglie

Profumatore

Profumatore per lavastoviglie per rimuovere efficacemente i cattivi odori, è particolarmente utile nel caso in cui i piatti sporchi vengano lasciati all'interno in attesa del lavaggio. Lascia una delicata fragranza al limone. Ciascun deodorante ha una durata di circa 50 cicli di lavaggio.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6DDM101

Codice articolo: 902979290

Prezzo **€ 5,90**

Freddo

Raschietto per il ghiaccio

Comodo raschietto per rimuovere il ghiaccio e mantenere efficiente il funzionamento del frigorifero e del congelatore; facile da utilizzare e non lascia graffi sulle apparecchiature.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6FUE101

Codice articolo: 902979297

Prezzo **€ 2,90**

Freddo

Vaschetta formaghiaccio 14 cubetti

Vaschetta formaghiaccio per avere sempre cubetti di ghiaccio disponibili.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3FVTRA1

Codice articolo: 902979229

Prezzo **€ 3,90**

Freddo

Assorbiodori FreshPlus

L'assorbiodori FreshPlus neutralizza gli odori di alimenti come pesce, formaggio e carne. L'agente attivo atossico e inodore, a rilascio graduale, è in grado di assorbire i cattivi odori mantenendo un'efficacia fino a 3 mesi.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RDO101

Codice articolo: 902979224

Prezzo **€ 5,90**

Freddo

Spray FrigoCare

Detergente di elevata qualità per mantenere il frigorifero pulito e funzionante. È sufficiente nebulizzare e asciugare con un panno umido senza risciacquare. Il detergente neutralizza gli odori e rimuove facilmente le macchie, lasciando la superficie perfettamente pulita. Può essere utilizzato sia per l'interno che per l'esterno del frigorifero.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RCS103

Codice articolo: 902979260

Prezzo **€ 8,90**

Freddo

Tappetino salvafreschezza

Tappetino universale, aiuta a mantenere fresche e croccanti frutta e verdura, evitando inutili sprechi.
È sufficiente tagliare il tappetino della giusta dimensione.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3RSMA02

Codice articolo: 902979542

Prezzo **€ 9,90**

Freddo

Filtro frigorifero

Filtro per frigorifero ai carboni attivi per rinfrescare il frigorifero e attenuare i cattivi odori.
Mantiene i tuoi cibi freschi più a lungo e permette di conservare i sapori originali dei cibi.

Specifiche Tecniche

ID modello: E3RWAF01

Codice articolo: 902979234

Prezzo **€ 14,90**

Freddo

Portabottiglie per frigorifero

Portabottiglie universale per frigorifero, per riporre fino a tre bottiglie da 1,5 litri o sei lattine in uno spazio di appena dieci centimetri di altezza, risparmiando spazio e ottimizzando lo spazio all'interno del frigorifero. Dimensioni: lunghezza: 330 mm, profondità: 305 mm; altezza: 115 mm.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4RHBH01

Codice articolo: 902979218

Prezzo **€ 19,90**

Freddo

Termometro digitale

Termometro digitale con pratico fissaggio magnetico e un allarme che segnala se il frigorifero o il congelatore non ha la giusta temperatura.

Specifiche Tecniche

ID modello: E4RTDR01

Codice articolo: 902979284

Prezzo **€ 26,90**

Freddo

Set cura frigorifero

Set completo per pulire con cura il frigorifero, mantenendolo come nuovo più a lungo. Il set include: un tappetino salvafreschezza per lo scomparto della verdura, che consente all'aria di circolare liberamente, impedendo la formazione di muffa; un assorbiodori FreshPlus, che neutralizza i cattivi odori; un panno morbido lavabile, caratterizzato da un esclusivo sistema per la pulizia profonda e la rimozione delle macchie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6RK4103

Codice articolo: 902979454

Prezzo **€ 21,90**

Freddo

Liquido decongelante

Lo sbrinamento regolare fa funzionare il frigorifero e il congelatore in modo più efficiente. Questo spray di sbrinamento rapido e semplice velocizza lo scongelamento e consente di rimuovere il ghiaccio più velocemente. Lasciare lo spray per 10-15 minuti e rimuovere il ghiaccio con il raschietto Electrolux senza graffiare la superficie.

Specifiche Tecniche

ID modello: E6FCS103

Codice articolo: 902979293

Prezzo **€ 6,90**

Assistenza Top

Assistenza TOP
Oltre alla garanzia di conformità del produttore di due anni (*), gli elettrodomestici Electrolux offrono un vantaggio in più: la possibilità di acquistare uno speciale programma di assistenza, realizzato e fornito da Servizi Domestic & General Italia S.r.l., partner di Electrolux. Aderendo a questo programma potrai difatti beneficiare, fino a 4 o 5 anni (**), dei seguenti speciali vantaggi (***):

1. Manodopera
La manodopera dei tecnici autorizzati Electrolux sarà fornita senza ulteriori oneri di spesa (salvo quelli relativi ai costi di chiamata eventualmente previsti nella formula contrattuale prescelta).

2. Ricambi
La sostituzione eventuale di componenti non funzionanti avverrà con ricambi originali e senza ulteriori oneri di spesa.

3. Intervento in 48 ore
Servizio efficiente e tempestivo. Per tutti gli elettrodomestici, l'intervento del tecnico autorizzato avverrà entro 48 ore (****) dal giorno del ricevimento della chiamata.

4. Sostituzione
Qualora non fosse possibile riparare, l'elettrodomestico verrà sostituito con uno nuovo di pari caratteristiche. (*****)

5. Rinnovo
Alla scadenza del programma di assistenza sarà possibile decidere di rinnovare il servizio per tutto il tempo che vorrai.

Electrolux.
Una grande rete.
E non solo per il numero dei suoi centri.
Una rete di assistenza tecnica presente su tutto il territorio nazionale.
Si tratta di una rete di 150 Centri Autorizzati che garantiscono il massimo livello di servizio sugli elettrodomestici grazie a:

- personale altamente qualificato, aggiornato sulle novità di prodotto che la nostra Azienda continuamente realizza per soddisfare al meglio le esigenze dei Consumatori;
- esecuzione dell'intervento "a regola d'arte". Il nostro servizio è, primo in Italia nel settore, certificato ISO 9001, garanzia di qualità. Gli interventi vengono effettuati secondo le modalità stabilite dalla nostra Azienda;
- utilizzo esclusivo di ricambi originali Electrolux, che garantiscono il corretto funzionamento dell'elettrodomestico nel tempo;
- una gamma di accessori specifici ideati da Electrolux per migliorare l'uso e le prestazioni degli elettrodomestici e garantirne negli anni la massima efficienza;
- trasparenza dell'intervento, rilascio della documentazione tecnica e fiscale, che permette di risalire in ogni momento alla natura dell'intervento.

Numero Verde
800 898 898

ISO 9001:2008
certificati dal 1997

(*) I 2 anni decorrono dalla data di consegna dell'elettrodomestico, che deve essere comprovata da un documento di consegna o scontrino fiscale.
(**) Il programma di assistenza inizia a decorrere: per i servizi relativi ai danni accidentali dalla data di acquisto, oppure, ove previsto dall'offerta, 30 giorni dopo la data di acquisto; per i guasti meccanici ed elettrici, dalla data di scadenza della Garanzia Legale/di conformità, per la durata di ulteriori 2 o 3 anni (termine che si applica anche per i servizi relativi ai danni accidentali).
(***) Le richieste di riparazione saranno valutate sulla base delle informazioni fornite o già in possesso della società (ad esempio relativamente alla tipologia di prodotto acquistato e alle sue caratteristiche), delle circostanze riferite in merito alla causa del malfunzionamento o del danneggiamento lamentato e della loro coerenza con il prodotto acquistato, delle precedenti richieste di riparazione effettuate e di qualsiasi altra informazione ragionevolmente necessaria. All'esito di tale valutazione, Servizi Domestic & General Italia S.r.l. approverà l'intervento ed emetterà un codice di autorizzazione che verrà consegnato all'addetto incaricato.
(****) Su appuntamento concordato con il Centro Assistenza e ad esclusione delle zone disagiate o di impedimenti dovuti a cause di forza maggiore.
(*****) La sostituzione del prodotto fa decadere il programma di assistenza sottoscritto.

Legenda icone

Legenda Icone

Cottura Piani

- Dimensioni
- Bruciatore Wok
- Accensione integrata nella manopola
- Bruciatori Fiamma Pura
- Speed Burner
- Easy Clean
- CrossCook
- Flush VerticalFlame
- Griglia singola
- Induzione
- Assorbimento massimo regolabile da 1,5 a 7,2 kW
- Assorbimento massimo
- Funzione Bridge
- 4 fuochi WindMill
- Funzione Bridge WindMill
- Funzione FlexiBridge
- DirectAccess / Slider Touch
- Rotary Slider Touch
- Funzione potenza aggiuntiva
- Funzione Stop + Go
- Sicurezza bambini
- Infinite
- PowerSlide
- Zona cottura a doppio circuito
- Zona cottura a triplo circuito
- Zona cottura estensibile
- Touch Control
- Plancha Grill
- Hob²Hood
- Snap In

Cottura Forni

- Dimensioni speciali
- Vapore
- PlusSteam
- SousVide
- Sensore di umidità
- Maniglia E-motion'
- InfiSpace'. Vano cottura XL
- Teglia InfiSpace'. 25% più grande
- Multifunzione
- Display LCD
- Pirolisi
- Display a colori TFT
- Touch Control
- Sonda FoodProbe
- Programma MyFavourite
- CoolDoor Plus / Xtra
- Controporta liscia con vetri estraibili
- Chiusura porta VelvetClosing'
- Classe energetica
- Inox antimpronta
- Funzione Acqua Clean
- VarioGuide

Cottura Forni a microonde

- Dimensioni
- Display LCD
- Touch Control
- Sicurezza bambini
- Piatto girevole
- Inox antimpronta

Cottura Prodotti speciali

- Dimensioni
- Touch Control
- Funzione Aroma
- LED 22"
- Formato schermo
- Schermo orientabile
- Telecomando
- Scaldavivande
- Luce LED
- Classe energetica
- Inox antimpronta
- Display LCD
- Termodonda
- Porta bottiglie
- Conservazione vino

Cottura Cappe

- Dimensioni
- Hob²Hood
- Portata massima aspirante
- Motore Inverter
- Touch Control
- Illuminazione a LED

Lavaggio Lavatrici e Lavasciuga

- Classe di efficienza energetica
- Capacità di carico
- Centrifuga
- Lavaggio + Asciugatura
- AutoSense
- TimeManager'
- Display LCD

Lavaggio Lavastoviglie

- Dimensioni speciali
- Classe di efficienza energetica
- Vasca XXL
- 15 coperti
- Autoriduzione dei consumi
- Cesti flessibili RealLife'
- Mulinello Satellitare
- MyFavourite
- SoftGrip
- SoftSpikes®
- Beam on floor
- TimeBeam®
- Gestione allacciamento acqua calda
- AutoOff
- Motore Inverter
- Sistema di fissaggio dell'anta PerfectFit
- Teconoglia Air Dry
- Vassoio posate removibile
- ComfortLift®

Freddo Frigoriferi e congelatori

- Altezza
- Classe di efficienza energetica
- Cassetto verdura XXL SpacePlus'
- TasteGuard
- FreshZone
- Tecnologia TwinTech'
- FreeStore
- No Frost
- LowFrost
- Motore Inverter
- Controllo elettronico
- Display LCD
- ShoppingMode
- HolidayMode
- FastFreeze
- Illuminazione a LED
- CustomFlex'
- FlexiFlash umidità controllata
- Cassetto congelatore XXL SpacePlus'
- Porta bottiglie
- Conservazione vino

Il produttore si riserva il diritto di modificare, senza preavviso, le caratteristiche dei prodotti illustrati.
I prezzi esposti sono consigliati e non vincolanti. IVA, trasporto ed Ecocontributo RAEE esclusi.

Trova la tua ispirazione
nel sito **electrolux.it**

042018