

Elettrodomestici 2022

Live, Cook, Love.

Catalogo

→ <u>Blocchi cottura</u>		→ <u>Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione</u>		→ <u>Piani cottura</u>		→ <u>Barbeque</u>	
	<u>Majestic</u>				<u>Nostalgie</u>	352	HBBQ100
104	M07N			166	HCB60CN		
106	M30N		<u>Nostalgie</u>	166	HCB70CN		→ <u>Frigoriferi</u>
108	M09N	152	CSTARSN	167	HCB70SDN	350	RT9020SBS
110	MD10N	154	645SNZT4	167	HCB906CN	351	RN9020SBS
112	M12N	155	645SNHSW	168	HCB90FCN		→ <u>Lavelli</u>
114	M15N	156	OV60SNT3	168	HCB90CCN	353	C435
	<u>Nostalgie</u>	157	OV91SNT3	169	HCB90SDN		→ <u>Macchina del caffè</u>
130	P06N	158	OV60SNE3		<u>Professional Plus</u>	348	ES645S
132	P07N	159	OV90SNE3	246	HCG30CK	349	ES645C
134	P09N	160	BC645SNTC	246	HCG30K		
136	PD09N	161	VM615SC	247	HCG60CK		
138	PD10N	162	615SCWD	247	HCG75SCK		
140	P12N		<u>Panoramagic</u>	248	HCG90SCK		
142	P15N	188	OV60PMT3	248	HAP95C		
	<u>Panoramagic</u>	189	OV30PMT3	249	HAP95FC		
178	PM09	190	OV91PMT3	249	HAP125FD		
180	PM12		<u>Professional Plus</u>	250	HP65C		
	<u>Professional Plus</u>	222	CSTAR	250	HP75C		
202	P06W	224	CSTARBK	251	HP95C		
204	P07W	226	645SZTCT4	251	HP95FC		
206	P09W	227	645STCHSW	252	HP1230D		
208	PD09W	228	OV60STCT3	252	HP125FC		
210	PD10W	229	OV30STCT3	253	HPT65D		
212	P12W	230	OV80STCT3	253	HPT75D		
214	P15W	231	OV91STCT3	254	HPT95D		
	<u>Pro Line</u>	232	645SLZT4	254	HPT95FD		
274	L09-GRD	233	645SLHSW	255	HPT1230D		
	Limited Edition	234	OV60SLT3	255	HPT125FD		
	Grigio Lusso	235	OV30SLT3	256	XLP90F		
276	L09-MGD	236	OV91SLT3	256	XLPT90FD		
	Limited Edition	237	OV948SLE3	257	HCP906D		
	Black Black	238	BC645STC	257	HCP90FD		
278	L06	239	VM615S	258	HCP1208D		
280	L09	240	615SWD	258	HCP120FD		
282	LD09	241	BC645SLTC	259	HCP9656D		
284	LD10	242	VM615SL	259	HCP965FD		
286	L12	243	615SLWD	260	HCP12658D		
			<u>Pro Line</u>	260	HCP1265FD		
	→ <u>Cappe</u>	294	OV60SLKMP	262	HVI90AGTC		
	<u>Majestic</u>	295	OV80SLKMP	263	KHVI90TC		
118	AM	296	OV90SLKMP	263	HPI90		
	<u>Nostalgie</u>				<u>Pro Line</u>		
146	ANB			300	HCL30CK		
148	AG			300	HCL30K		
	<u>Panoramagic</u>			301	HCL60CK		
184	APM			301	HCL75SCK		
	<u>Professional Plus</u>			302	HCL90SCK		
218	AGQ			304	KHVI32TC		
	<u>Pro Line</u>			304	KHVI45TC		
290	AGK			305	KHVI60TC		
	<u>Da incasso</u>			305	KHVI75TC		
346	IAG						

Catalogo Elettrodomestici 2022

Collezioni:

Majestic

Nostalgie

Panoramagic

Professional Plus

Pro Line

Indice



Live,
Cook,
Love.

Majestic
Il prezioso
blocco cottura
che rende unica
la cucina.

Nostalgie
Il sapore della
tradizione,
interpretato
in chiave
moderna.

016

022

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

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

123 → [Blocchi cottura](#)
P06N
P07N
P09N
PD09N
PD10N
P12N
P15N
145 → [Cappe](#)
ANB
AG
151 → [Forni e sistemi
combinati di cottura
e conservazione](#)
Colonna Stellata
165 → [Piani cottura](#)



Panoramagic
Un mito
della cucina
contemporanea
che continua
nel tempo.

030

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

037

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

046

Altri prodotti

344

173 → [Blocchi cottura](#)
PM09
PM12

183 → [Cappe](#)
APM

187 → [Forni](#)

195 → [Blocchi cottura](#)
P06W
P07W
P09W
PD09W
PD10W
P12W
P15W

217 → [Cappe](#)
AGQ

221 → [Forni e sistemi
combinati di cottura
e conservazione](#)
Colonna Stellata

245 → [Piani cottura](#)

267 → [Blocchi cottura](#)
L06
L09-GRD
L09-MGD
L09
LD09
LD10
L12

289 → [Cappe](#)
AGK

293 → [Forni](#)

299 → [Piani cottura](#)

346 → [Cappe da incasso](#)

348 → [Macchina del caffè](#)

352 → [Frigoriferi](#)

354 → [Accessori](#)

365 → [Collegamenti
elettrici e schemi
di incasso](#)

371 → [Centri assistenza](#)

— 1

ILVE: l'azienda

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



Live,



Good Design Award 2017

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

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

Cook,

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



Love.

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



Affidabilità: un valore che dura nel tempo.



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



—2

Gli stili

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

Majestic

Il prezioso blocco cottura
che rende unica la cucina.

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













Nostalgie

Il sapore della tradizione,
interpretato
in chiave moderna.

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

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

















Panoramagic

Un mito della cucina
contemporanea
che continua nel tempo.

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

→ PM128DS3/SS
Blocco cottura Panoramagic 120cm
con cappa APM120
Scocca e finiture acciaio

















Professional Plus

L'irresistibile fascino
della tecnologia
e delle performance.

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

← P15FWE3/SS
Blocco cottura Professional Plus da 150 cm
con cappa da incasso IAG150
Scocca Inox e finiture Satinato

















Pro Line

L'essenza della
professionalità
e della versatilità
di ambientazione.

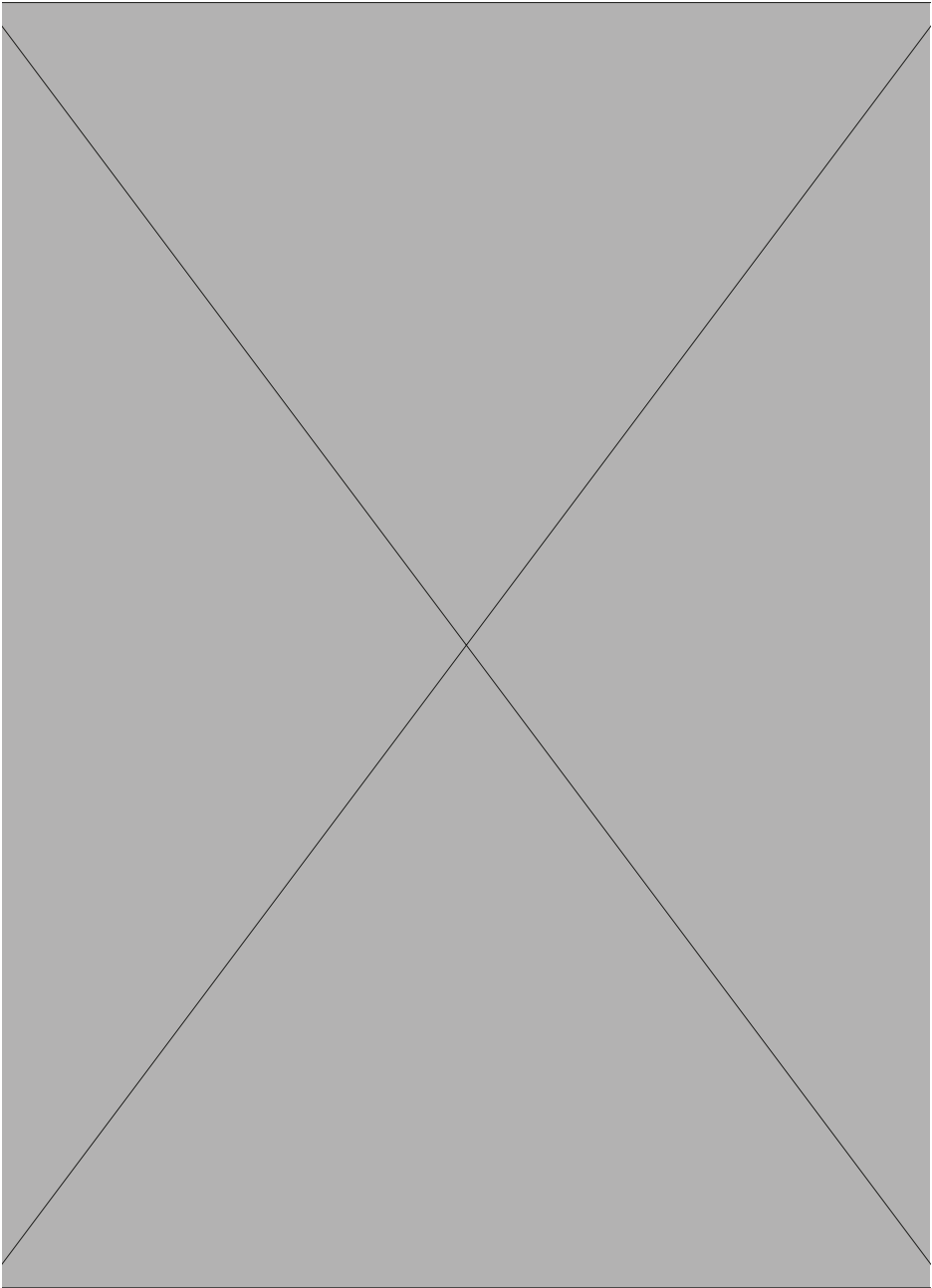
Una collezione dallo spirito giovane, dedicata a chi punta alla solidità, alla qualità ed alla flessibilità, senza rinunciare a un'eleganza fatta di linee rigorose e dettagli studiati con cura. Pro Line si inserisce facilmente in ogni ambiente cucina, soddisfacendo sia le esigenze quotidiane che gli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

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







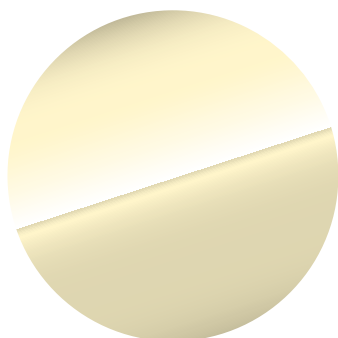




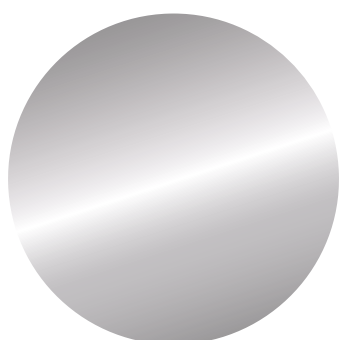




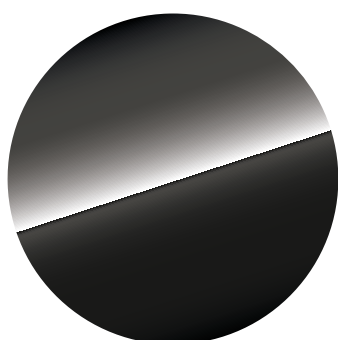
WH / Bianco



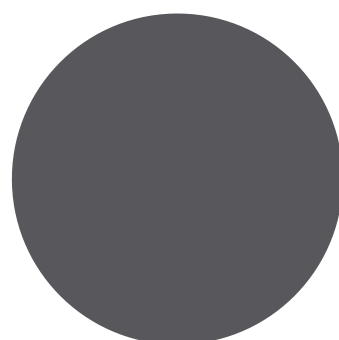
AW / Bianco antico



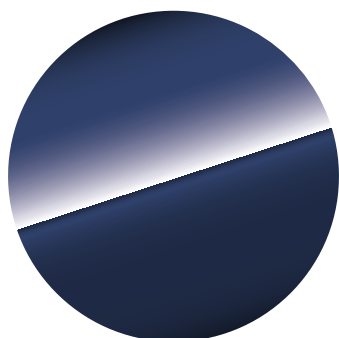
SS / Inox



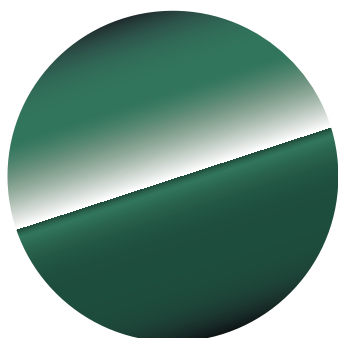
BK / Nero lucido



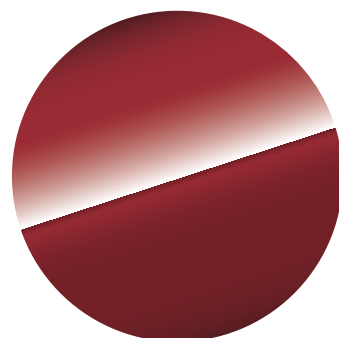
MG / Grafite mat



MB / Blu



EG / Verde smeraldo



BU / Rosso Borgogna

052 — 053

Il colore

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

Colori RAL Classic.

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

Color of the Year.

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

La gamma colori RAL Classic



Light Green

ILVE color of the year 2019

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



Living Coral

Color of the year Pantone® 2019

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





058 — 059

Colonna Stellata

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

Forno trivalente Ultracombi, abbattitore, sottovuoto:
tre elettrodomestici in un'unica struttura verticale
integrata, per lavorare seguendo un ciclo sinergico
e ottimizzare la conservazione, combinare le tipologie
di cottura, preservare le qualità organolettiche
dei cibi e creare capolavori del sapore.

Tre strumenti di cottura in un'unica soluzione.

Forno trivalente Ultracombi



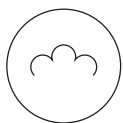
Cotture combinate
due a due



Microonde



Convezione

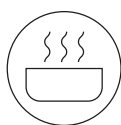


Vapore

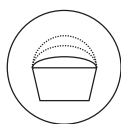
Abbattitore



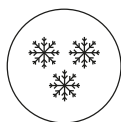
Abbattimento
positivo



Scongelamento,
pronto in tavola
e lenta cottura

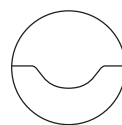


Lievitazione perfetta



Surgelazione:
da temperatura
ambiente a -20°C

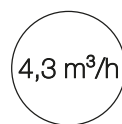
Sottovuoto



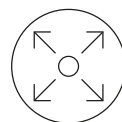
Camera a campana
professionale



4 livelli di sigillatura
fino al 99%



Pompa del vuoto
da 4 m³/h



Capienza ottimale



Funzione marinatura

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

Ultracombi è il forno trivalente che integra convezione e grill, cottura a vapore e microonde per performance di cottura superiori. L'abbattitore raffredda, surgela e rigenera. Inoltre può cuocere a bassa temperatura rispettando la struttura e i principi nutritivi degli alimenti. Con la macchina per il sottovuoto, i cibi freschi o cotti si conservano più a lungo, ma non solo: si possono programmare marinature saporite ed infusioni salutari. Ultracombi, abbattitore e macchina per il vuoto formano la "brigata" perfetta per guadagnare tempo in cucina, esaltare i gusti più genuini e risparmiare sulla spesa per un'alimentazione quotidiana sana e naturale.



La Colonna Stellata conviene.

→ Conserva e mantiene più a lungo

Grazie alla combinazione di Abbattitore e Sottovuoto si può arrivare a quintuplicare la shelf life dei prodotti.

→ Sfrutta la stagionalità

Conservare a lungo ingredienti freschi, significa poterli acquistare nella stagione giusta, alla migliore qualità e massima convenienza.

→ Risparmio

Con la cottura sottovuoto arriva in tavola il 100% di quanto acquistato perché si evita il fenomeno del calo peso per evaporazione.

→ Batch cooking

Il batch cooking organizza e concentra la spesa, la preparazione e la cottura di grandi quantità di cibo. Per cucinare il menù della settimana in un'unica soluzione la Colonna Stellata è la scelta perfetta.



—3

Tecnologie prodotti

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

Tecnologie di forni, sistemi di cottura e conservazione

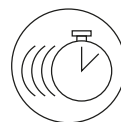


066 — 067



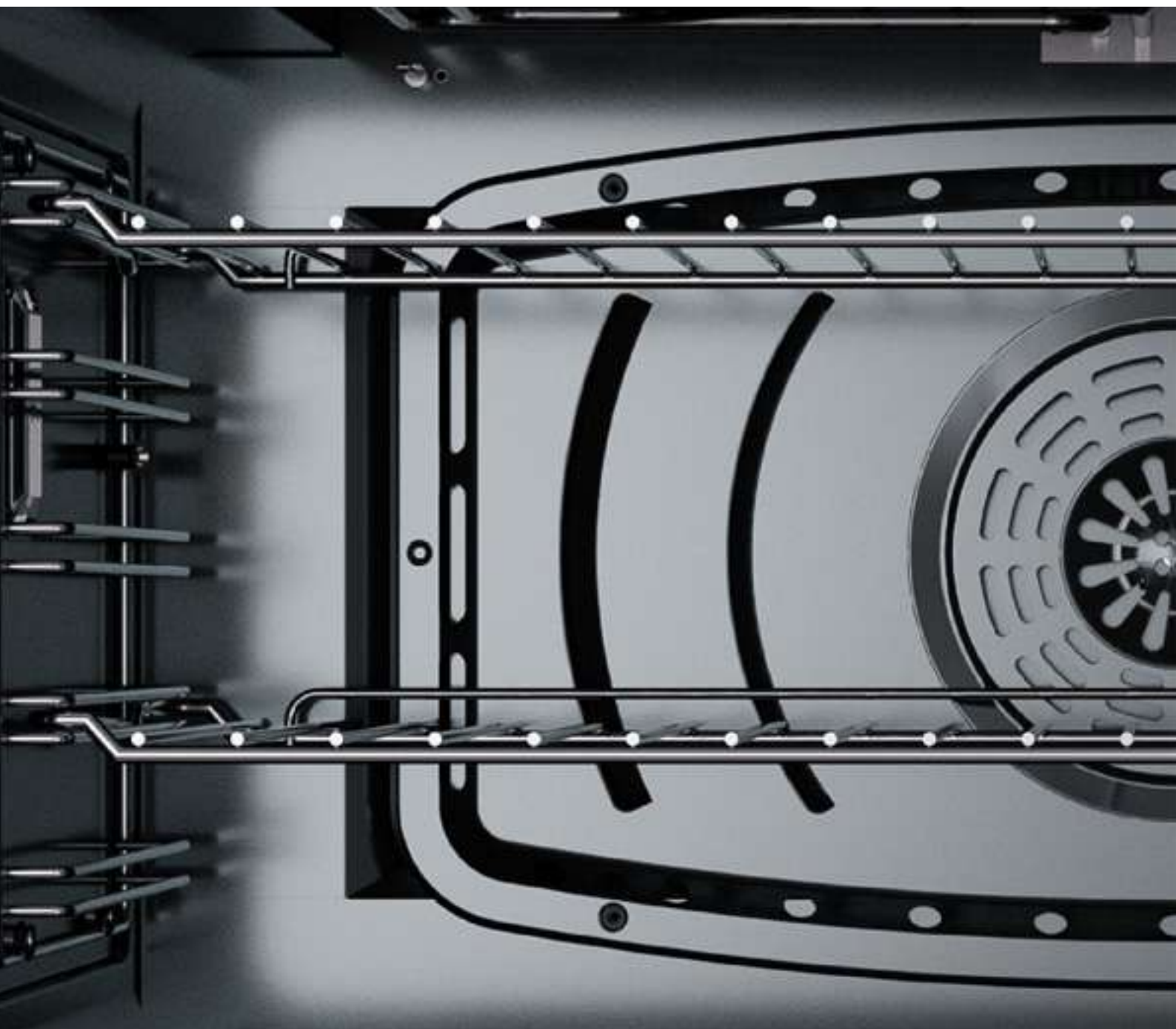
I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

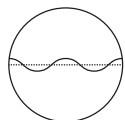
Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, ottieni tutto lo spazio che ti serve, anche per portate di dimensioni importanti. Il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri, per arrivare addirittura a 114 litri nel blocco cottura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



Quick start

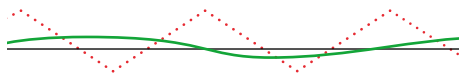
Funzione di preriscaldamento veloce del forno, per portarlo alla temperatura desiderata in breve tempo e poi scegliere la funzione di cottura più adatta alla pietanza. Impostando una temperatura bassa (30° C - 40° C) funziona anche come scongelamento rapido.



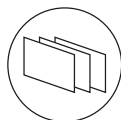


Controllo elettronico della temperatura puntuale

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



- Temperatura impostata
- Temperatura forno tradizionale
- Temperatura forno ILVE controllo elettronico



Porta fredda con triplo vetro estraibile

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



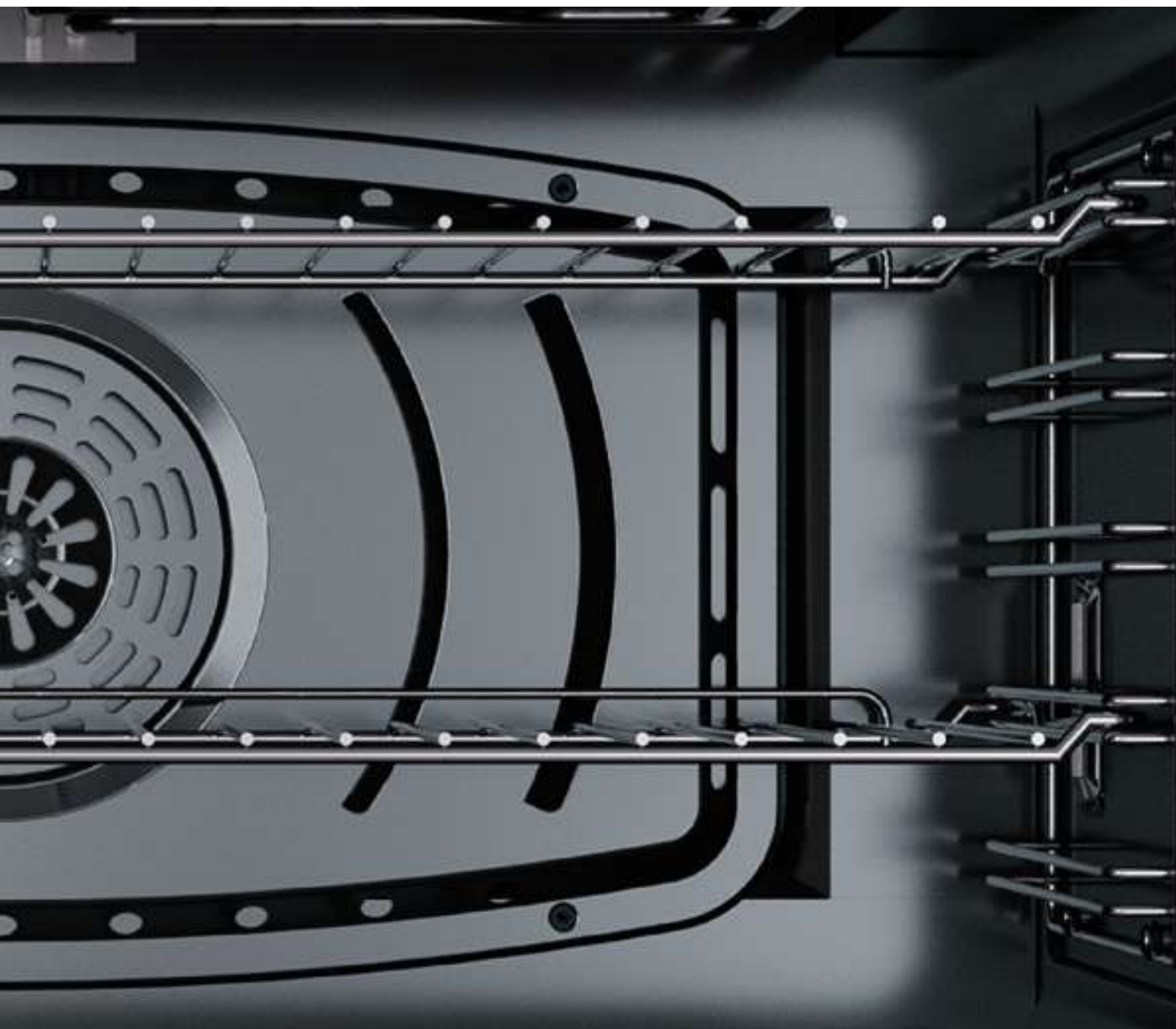
Sonda di cottura

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



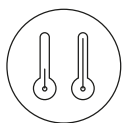
Controllo umidità

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



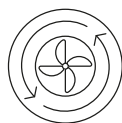


Cottura e controllo: forni per l'alta cucina.



Temperature
da 30° a 320° C

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



Ventilazione tangenziale
di raffreddamento e
isolamento ad alta densità

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



Serpentina grill abbattibile per pulizia completa

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



Smalto easy clean

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



Porta con sistema soft closing

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



Cassetto riscaldato con sistema soft closing

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



Cotture combinate

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



Vapore

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



Microonde

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



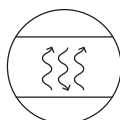
Convezione

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



Forno pizza 400°

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



Cottura uniforme

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





Display TFT
Intuitivo, completo
e ad alta risoluzione.

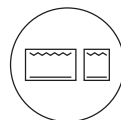


Basta sfiorare con un dito l'ampio display per gestire tutte le funzioni del forno singolo oppure dei due forni, con un unico dispositivo. Temperatura, timer, programmatore automatico di inizio e fine cottura: tutto è sotto controllo, con un gesto e uno sguardo.



Display 4,3" full touch

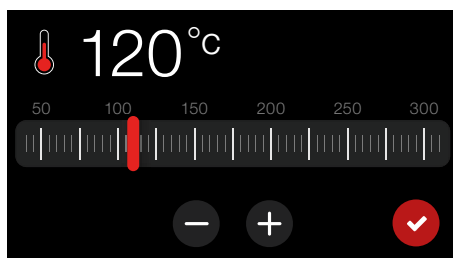
Grazie alla tecnologia TFT, il display garantisce una superiore leggibilità, visualizzando ogni funzione con una grafica chiara e immediata.



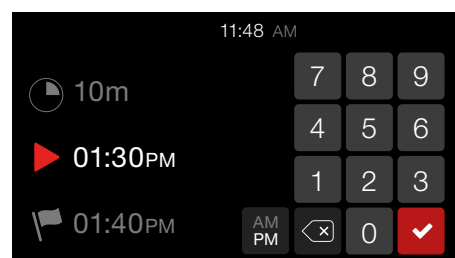
Controllo di due forni

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

Guarda come è semplice controllare Majestic



↑ Selezione graduale della temperatura del forno.



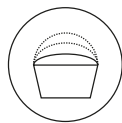
↑ Programmazione del tempo di cottura.

Abbattere e conservare.



Abbattimento positivo

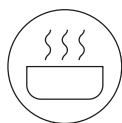
Questa tecnologia consente di raffreddare rapidamente un alimento caldo o a temperatura ambiente, portandolo fino a 3° C (temperatura frigo).



Lievitazione perfetta

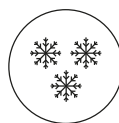
La funzione lievitazione permette di programmare la preparazione dei prodotti da forno e tenere sotto completo controllo l'umidità dell'impasto, per un risultato perfetto.





Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura

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



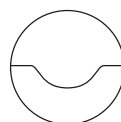
Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

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



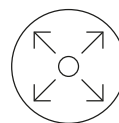


Conservazione sottovuoto.



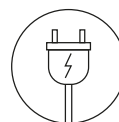
Camera a campana

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



Capienza ottimale

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



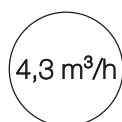
Consumi ridotti

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



4 livelli di sigillatura

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



Pompa del vuoto da 4 m³/h

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



Marinatura

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

Funzioni forni.

Funzioni cottura dei forni



Funzione pizza

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



Scongellamento

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



Quick start

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



Cottura intensiva

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



Cottura intensiva umida

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



Cottura grill ventilata

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



Cottura grill a porta chiusa

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



Cottura da sopra

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



Cottura da sopra umida

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



Cottura da sotto

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



Cottura da sotto umida

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



Cottura normale statica

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



Cottura normale statica umida

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



Cottura ventilata multipla

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



Cottura ventilata multipla umida

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



Cottura ECO

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



Scongelamento microonde

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



Cottura a microonde

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



Cottura vapore

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



Cottura combinata vapore / aria calda

Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



Cottura combinata microonde / vapore

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



Cottura combinata aria calda / microonde

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



Cottura combinata grill / microonde

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



Cottura a gas da sotto

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



Cottura a gas ventilata

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



Cottura a gas da sotto SOFT

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



Cottura a gas ventilata SOFT

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

Funzioni pulizia dei forni



Ciclo di pulizia a vapore

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

Funzioni sistemi di cottura e conservazione.

Funzioni abbattitore



Abbattimento

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



Surgelazione con microcristalli

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



Pre-raffreddamento

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



Raffreddamento

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



Bevande fresche

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



Conservazione 0° C

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



Pesce crudo

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



Scongelo

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



Pronto in tavola

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



Cottura lenta

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



Lievitazione

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

Funzioni sottovuoto



Sottovuoto in contenitori

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



Sottovuoto in buste

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



Chef Sous Vide

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



Sigillatura buste

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

Tecnologie dei piani cottura

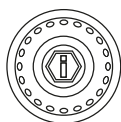


084 — 085



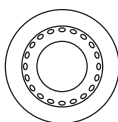
Bruciatori Dual

La potenza ideale per cotture sempre perfette.



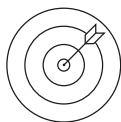
Bruciatori a gas
Dual con potenza
fino a 5 kW

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



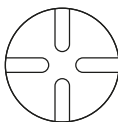
Spartifiamma in ottone
Total Black con trattamento
nanotecnologico
antiaderente

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



Piani cottura ad alta
specializzazione

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



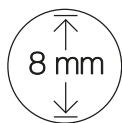
Piano cottura con griglie
in ghisa

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





Plus piani a gas.



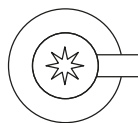
Piastra Fry top full size con 8mm di spessore

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



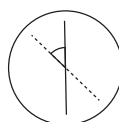
Valvola di sicurezza

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



Accensione integrata sulle manopole

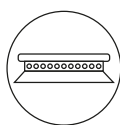
Basta premere la manopola del gas per fare scattare la scintilla di accensione: nulla di più facile e immediato.



Fiamma inclinata

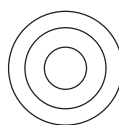
Permette una migliore resa perché distribuisce il calore su una superficie più ampia del fondo della pentola.





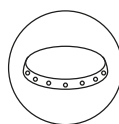
Bruciatori multigas

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



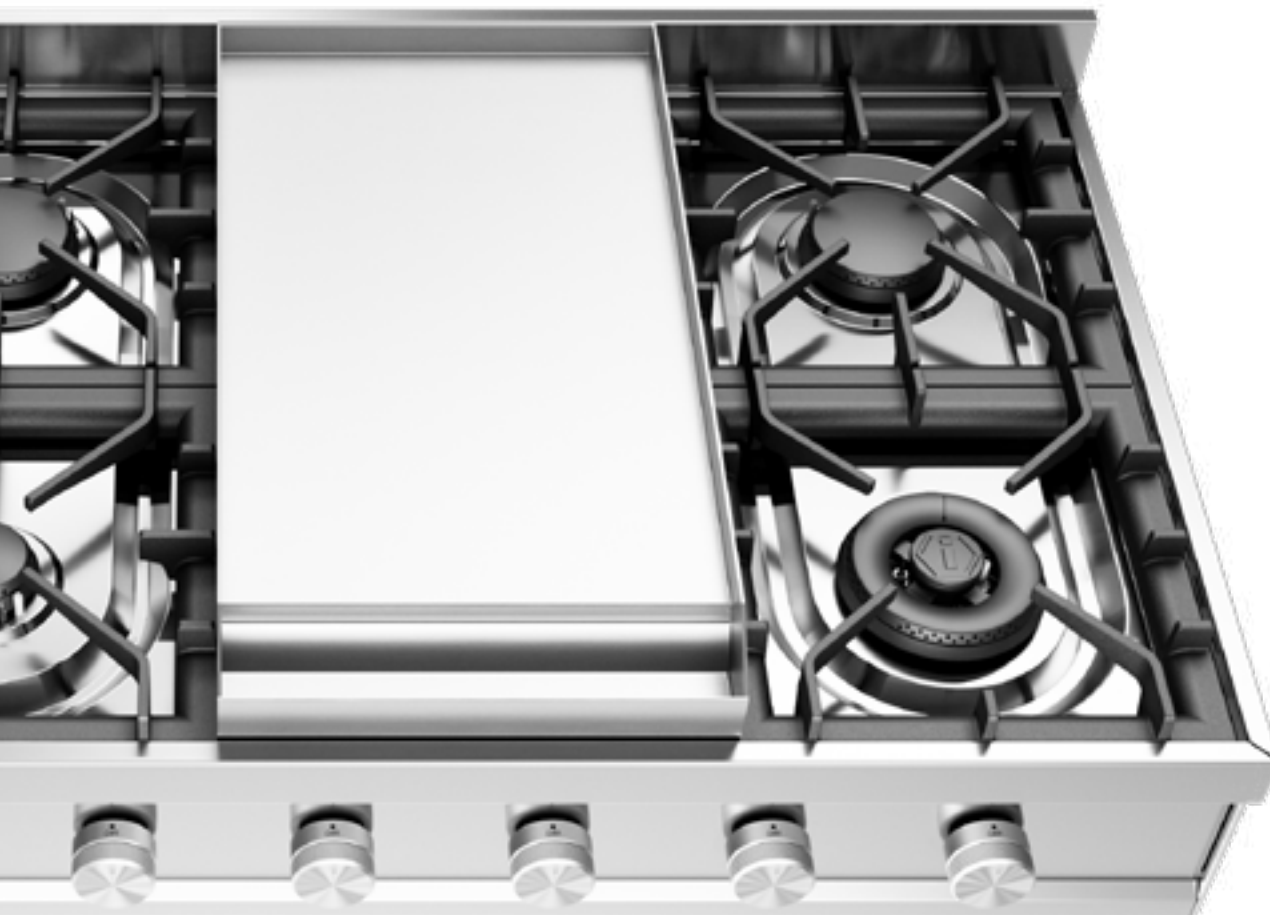
Bruciatore tripla corona

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



Spartifiamma in ottone

Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.

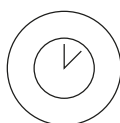


Plus piani induzione.



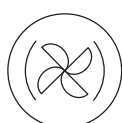
Indicatore calore residuo

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



Timer con stop automatico

Spegne la zona in funzione allo scadere del tempo impostato.



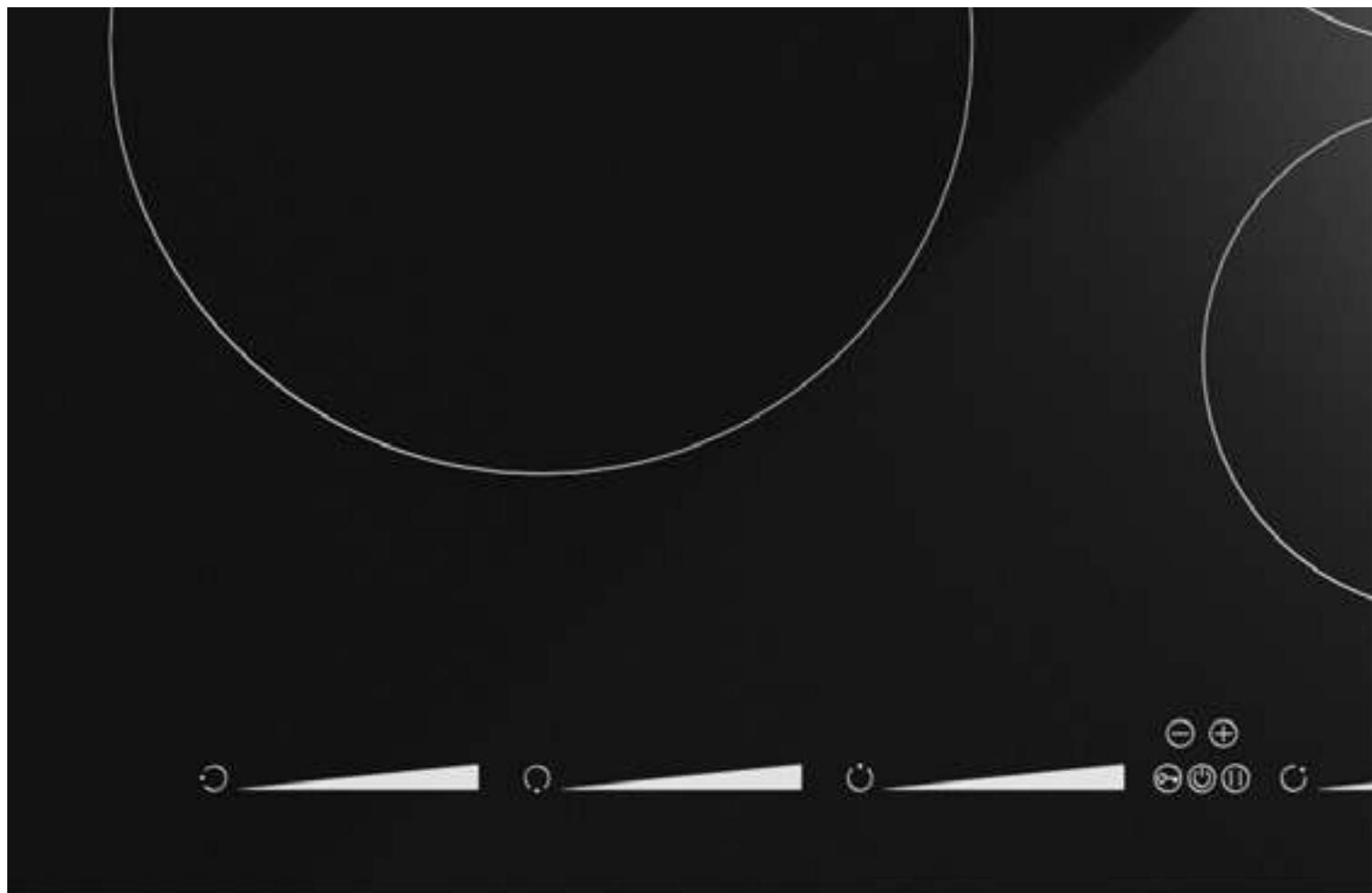
Aspirazione integrata

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



Controllo bridge

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





Funzione Booster

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



Comandi slide

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



Sicurezza bambini

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



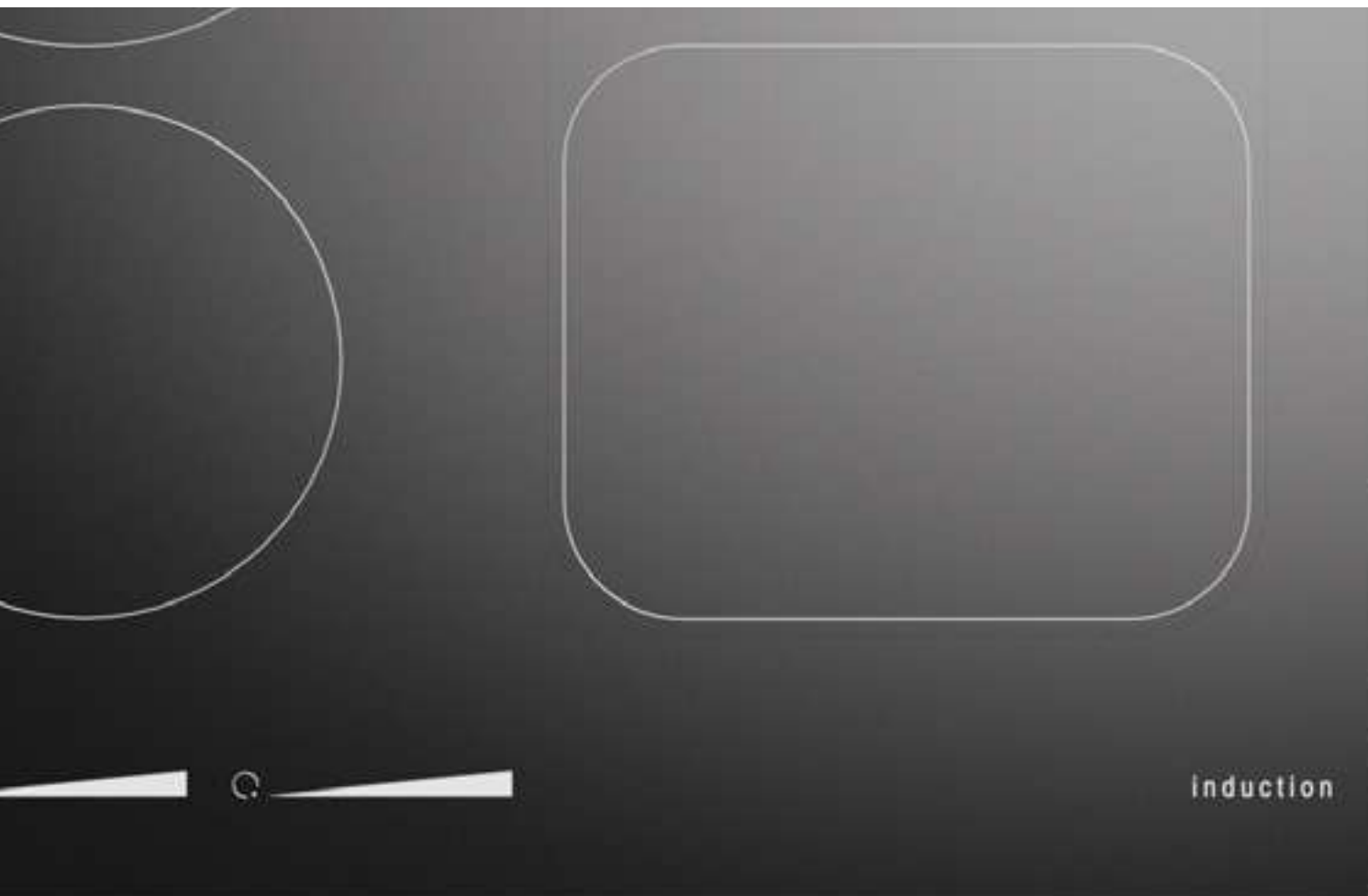
Limitatore Potenza

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



Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

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



4

Catalogo e schede prodotto

094 — 095

Majestic

→ Blocchi cottura

→ Cappe







↑ M09FDNE3/LGC
Blocco cottura Majestic da 90 cm
Scocca Light Green e finiture Cromo

Blocchi cottura

I blocchi cottura Majestic sono elettrodomestici che arredano con le loro forme arrotondate, forgiate in puro acciaio e curate nei minimi dettagli. Rappresentano degli autentici gioielli di professionalità, pensati per la cucina di casa tua. Sono disponibili in una gamma di colori selezionati o in tonalità RAL Classic su richiesta, abbinati a preziose finiture metalliche. Vengono proposti in un'ampia scelta dimensionale (da 70 cm a 150 cm) e offrono molteplici possibilità di allestimento, con forno singolo o doppio ad alte prestazioni.

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu



Rosso
Borgogna



Verde
smeraldo



RAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici



Ottone



Cromo



Brunito



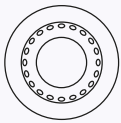
Rame

Piani per tutti i gusti.

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



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



Spartifiamma in
ottone Total Black
con trattamento
nanotecnologico
antiaderente



Piani cottura ad alta
specializzazione



Piano cottura
con griglie in ghisa



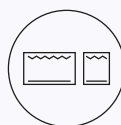
I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

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

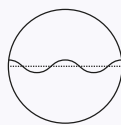
- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Controllo elettronico della temperatura



Display 4,3"
full touch



Controllo unico
dei due forni



Controllo elettronico
della temperatura
puntuale



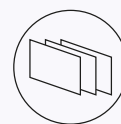
Porta e cassetto
con sistema
soft-closing



Scarico vapore



Sonda di cottura



Porta fredda con
triplo vetro estraibile

Abaco colori e finiture



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Cromo



Ottone



Rame



Brunito



-  Nero lucido
-  Blu
-  Verde smeraldo
-  Rosso Borgogna



Cromo



Ottone



Rame



Brunito

Forni disponibili per blocchi cottura Majestic

Caratteristiche generali

	OV80 E3 TFT S	OV80 H3 TFT S	OV76 E3 TFT S
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 80 cm	Forno elettronico da 30"
Classe energetica	A+	A	A
Numero funzioni	15	8	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-320°C
Programmatore	touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	Si	Si
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

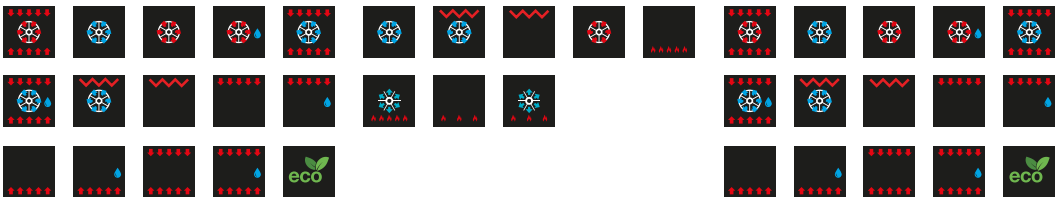
Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	64×34×41 cm	64×43,3×41 cm
Capacità	97 L	89 L	114 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	diagonale	diagonale	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW	2,25 kW	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	–	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	–	1560 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	3000 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2×1050 W
Brucciatoe inferiore a gas	–	3,70 kW	–

Funzioni



OV60 E3 TFT S

Forno elettronico da 60 cm

A+
15
30-320°C
touch control TFT
Si
Si
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
43,7×36×41 cm
65 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Si
-
con sonda elettronica
2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
-

OV60 H3 TFT S

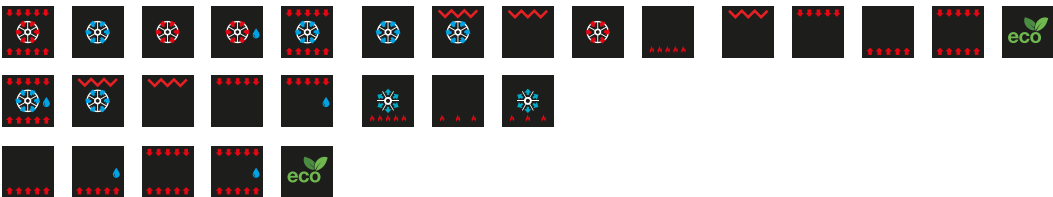
Forno elettronico a gas+elettrico
ventilato da 60 cm

A
8
30-300°C
touch control TFT
Si
Si
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
43,7×34×41 cm
61 L
Si
Si
-
con sonda elettronica
2,20 kW
-
-
2100 W
2100 W
2,70 kW

OV30 E3 TFT S

Mini forno elettronico statico da 30 cm

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



M07N

Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,45 kW

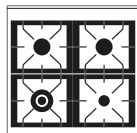
Forno a gas

Forno principale:
OV 60 H3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

M07DNE3

Ottone/Cromo € 3.427,00

Rame/Brunito € 3.695,00

Forno a gas

M07DNH3

Ottone/Cromo € 3.543,00

Rame/Brunito € 3.812,00

Potenze

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



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



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

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa

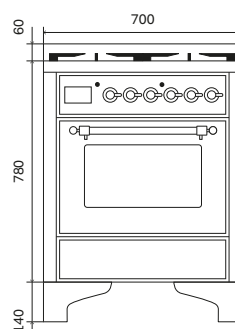
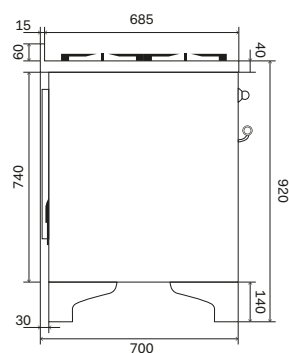
AM70

€ 1.730,00

Pannello portamestoli

AM4-70

€ 169,00

Disegno tecnico
e misure

M30N

Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

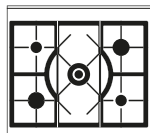
OV 76 E3 TFT S

Assorbimento massimo:

3,1 kW

Configurazioni

5 fuochi



Forno elettrico

M30DNE3

Ottone/Cromo € 4.256,00

Rame/Brunito € 4.501,00

Potenze

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



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



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

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa

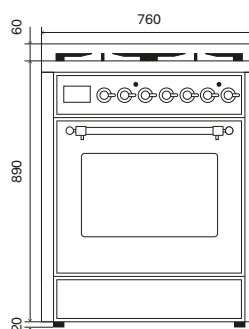
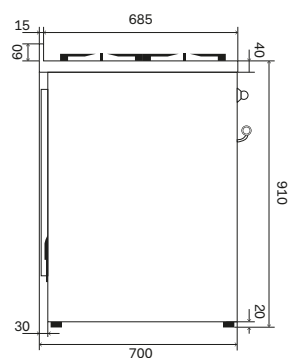
AM76

€ 1.791,00

Pannello portamestoli

AM4-76

€ 182,00

Disegno tecnico
e misure

M09N



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Rosso
Borgogna



Verde
smeraldo



RAL Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone



Rame



Cromo

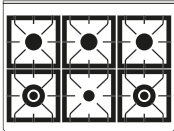
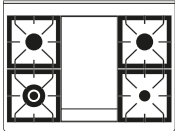
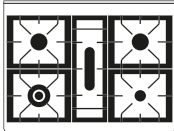
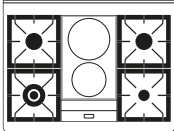
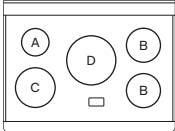


Brunito

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 80 E3 TFT S	Forno principale: OV 80 H3 TFT S
Assorbimento massimo: 2,75 kW	Assorbimento massimo: 2,25 kW

Configurazioni

	6 fuochi	Fry-Top	Pescera
			
Forno elettrico	M096DNE3 Ottone/Cromo € 4.644,00 Rame/Brunito € 4.854,00	M09FDNE3 Ottone/Cromo € 4.948,00 Rame/Brunito € 5.146,00	M09PDNE3 Ottone/Cromo € 4.338,00 Rame/Brunito € 4.584,00
Forno a gas	M096DNH3 Ottone/Cromo € 4.761,00 Rame/Brunito € 4.971,00	M09FDNH3 Ottone/Cromo € 5.065,00 Rame/Brunito € 5.263,00	M09PDNH3 Ottone/Cromo € 4.454,00 Rame/Brunito € 4.800,00
	2 zone induzione	Induzione	
			
Forno elettrico	M09IDNE3 Ottone/Cromo € 4.798,00 Rame/Brunito € 4.996,00	MI09NE3 Ottone/Cromo € 5.336,00 Rame/Brunito € 5.545,00	

Potenze

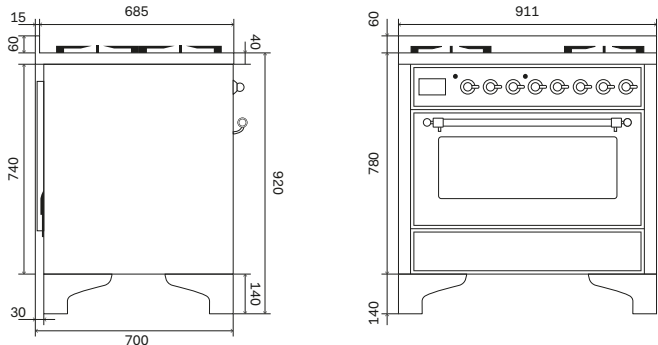
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Zona induzione Ø 260 mm 2,6 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Bruciatore Dual a doppia corona min. 0,3 kW max. 5,0 kW
 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top due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

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AM90	Pannello portamestoli	AM4-90
	€ 1.814,00		€ 222,00

Disegno tecnico
e misure



MD10N

Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone



Rame



Cromo

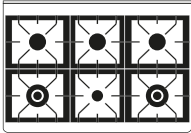
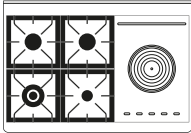
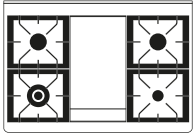


Brunito

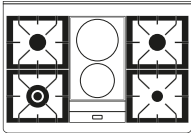
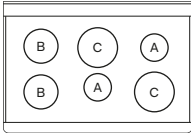
Forni disponibili

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

Configurazioni

6 fuochi	Coupe de Feu	Fry-Top
		

Forno elettrico	MD106DNE3	MD10SDNE3	MD10FDNE3
	Ottone/Cromo € 5.536,00	Ottone/Cromo € 5.681,00	Ottone/Cromo € 5.761,00
	Rame/Brunito € 5.795,00	Rame/Brunito € 5.936,00	Rame/Brunito € 5.895,00

2 zone induzione	Induzione
	

Forno elettrico	MD10IDNE3	MDI10NE3
	Ottone/Cromo € 6.040,00	Ottone/Cromo € 6.478,00
	Rame/Brunito € 6.256,00	Rame/Brunito € 6.735,00

Potenze

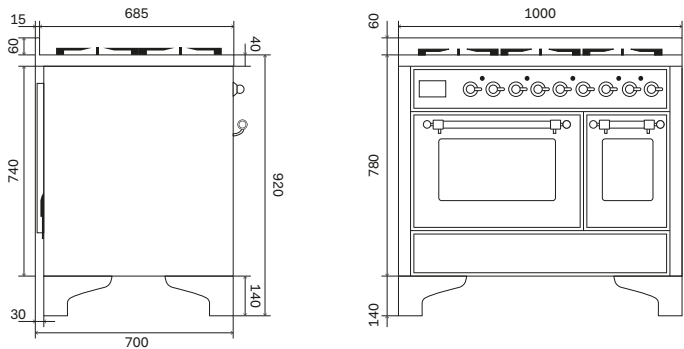
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore Dual a doppia corona min. 0,3 kW max. 5,0 kW
 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top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

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AM100	Pannello portamestoli	AM4-100
	€ 1.863,00		€ 246,00

Disegno tecnico
e misure



M12N

Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone



Rame



Cromo

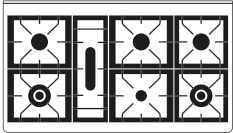
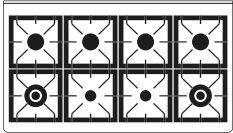
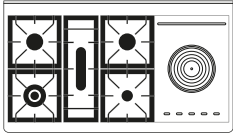


Brunito

Forni disponibili

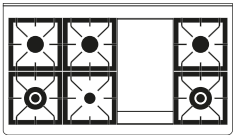
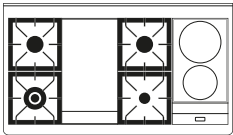
Forno elettrico	
Forno principale: OV 80 E3 TFT S	Forno secondario: OV 30 E3 TFT
Assorbimento massimo: 2,75 kW	Assorbimento massimo: 2,4 kW

Configurazioni

7 fuochi	8 Fuochi	Coupe de Feu
		

Forno elettrico

M127DNE3	M128DNE3	M12SDNE3
Ottone/Cromo € 10.414,00	Ottone/Cromo € 10.414,00	Ottone/Cromo € 10.414,00
Rame/Brunito € 11.178,00	Rame/Brunito € 11.178,00	Rame/Brunito € 11.178,00

Fry-Top	Fry Top + 2 zone induzione
	

Forno elettrico

M12FDNE3	M12FIDNE3
Ottone/Cromo € 10.414,00	Ottone/Cromo € 10.414,00
Rame/Brunito € 11.178,00	Rame/Brunito € 11.178,00

Potenze

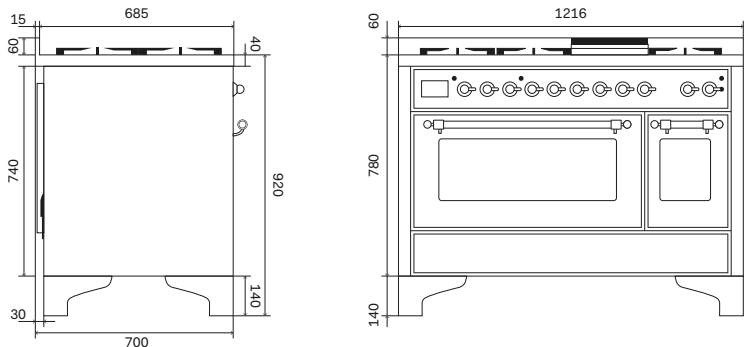
 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore Dual a doppia corona min. 0,3 kW max. 5,0 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW
 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW				

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AM120	Pannello portamestoli	AM4-120
	€ 2.246,00		€ 301,00

Disegno tecnico e misure



M15N



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Rosso
Borgogna



Verde
smeraldo



RAL
Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Forni disponibili

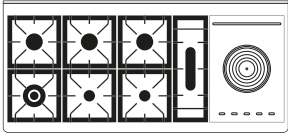
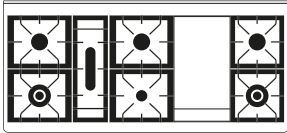
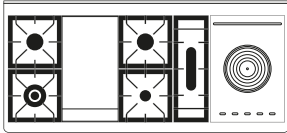
Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Forno secondario:
OV 60 E3 TFT

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

	Coupe de Feu	Fry-Top	Fry-Top + Coup de Feu
			
Forno elettrico	M15SDNE3 Ottone/Cromo € 15.475,00 Rame/Brunito € 16.497,00	M15FDNE3 Ottone/Cromo € 15.475,00 Rame/Brunito € 16.497,00	M15FSDNE3 Ottone/Cromo € 15.475,00 Rame/Brunito € 16.497,00

Potenze



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



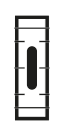
Bruciatore Dual
a doppia corona
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



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



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



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



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



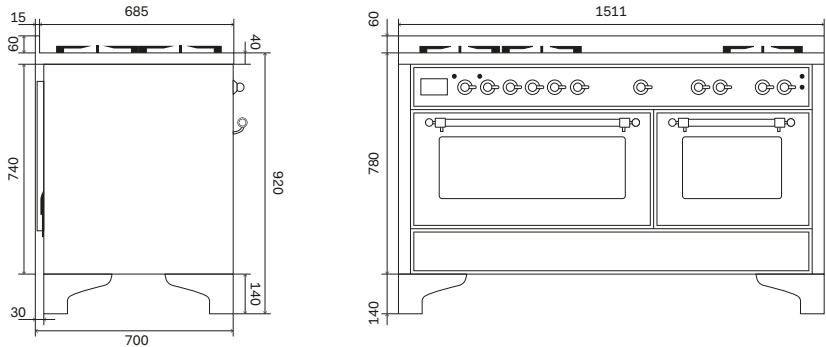
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AM150	Pannello portamestoli	AM4-150
	€ 2.628,00		€ 363,00

Disegno tecnico
e misure





Cappe

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Blu



Rosso
Borgogna



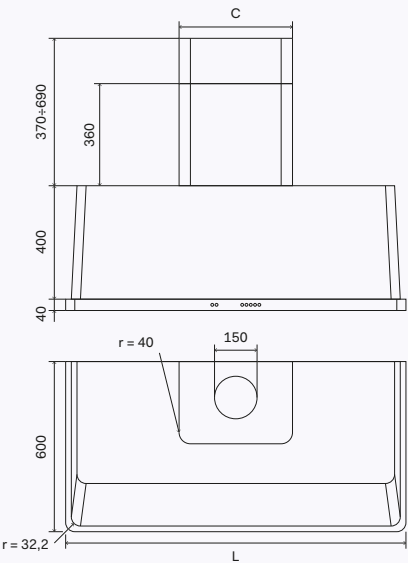
Verde
smeraldo



RAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

AM

Cappa a parete



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 105,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 54,00
Griglia sottocappa - griglia appoggia piatti sottocappa per lampade ad infrarossi per mantenere le pietanze alla temperatura di servizio	A/092/23	€ 43,00

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco antico



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu



Rosso Borgogna



Verde smeraldo



Ral Classic opzionale
+ € 800,00

Finiture

Telaio inferiore



Inox



AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

€ 1.730,00

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

AM4-70 € 169,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/19/...* € 152,00



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

€ 1.791,00

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

AM4-76 € 182,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/19/...* € 152,00



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

€ 1.814,00

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

AM4-90 € 222,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...* € 152,00



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

€ 1.863,00

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

AM4-100 € 246,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...* € 152,00



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

€ 2.246,00

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

AM4-120 € 301,00

Estensione camino (h. 800 mm)

A/017/20/...* € 152,00



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

€ 2.628,00

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

AM4-150 € 363,00

Estensione camino (h. 800 mm)

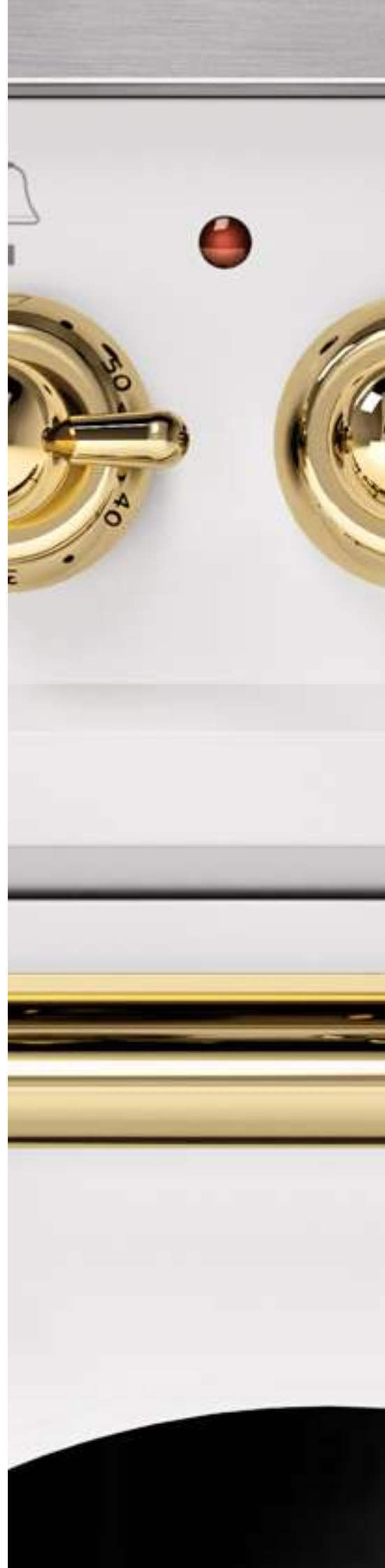
A/017/20/...* € 152,00

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

120 — 121

Nostalgie

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







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

Blocchi cottura

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

Gamma colori

Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici (optional)



Ottone



Cromo



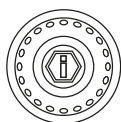
Brunito



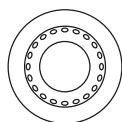
Rame

Piani per tutti i gusti.

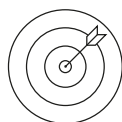
I piani cottura offrono un'ampia gamma di configurazioni, permettendo di scegliere una soluzione ideale per ogni esigenza e desiderio, con tecnologie di qualità professionale: bruciatori a gas diversificati di potenza da 1,8 a 5 kW, Fry Top a gas con spessa piastra in acciaio inox, piastra Coup de Feu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



Bruciatori opzionali
Dual a gas con
potenza fino a 5 kW



Spartifiamma in
ottone Total Black
con trattamento
nanotecnologico
antiaderente



Piani cottura ad alta
specializzazione



Piano cottura
con griglie in ghisa



Noblesse e porta cieca: optional con stile.

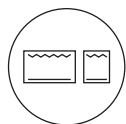
Disponibili come optional solo per la collezione Nostalgie, le cornici Noblesse sono più di un dettaglio: un segno grafico prezioso che incornicia i frontali, intonandosi alle finiture metalliche delle maniglie e delle manopole. La porta cieca è un altro optional che arricchisce lo stile esclusivo di Nostalgie, con un'ispirazione al passato che non può passare inosservata.



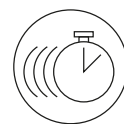
I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Ad esempio, il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri!

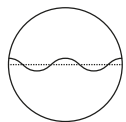
- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Controllo elettronico della temperatura
- Cavità interne forno rivestite in smalto "Easy Clean"
- Resistenza grill abbattibile per una più facile pulizia



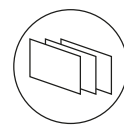
Controllo unico
dei due forni



Quick start



Controllo elettronico
della temperatura
puntuale



Porta fredda con
triplo vetro estraibile



Scarico vapore



Porta e cassetto
con sistema
soft closing



Abaco colori e finiture



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Cromo



Ottone



Rame



Brunito



↓ Modelli rappresentati
con cornici Noblesse opzionali

-  Nero lucido
-  Blu
-  Verde smeraldo
-  Rosso Borgogna



Cromo



Ottone



Rame



Brunito

Forni disponibili per blocchi cottura Nostalgie

Caratteristiche generali

	OV80 E3	OV80 H3	OV60 E3
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A+	A	A+
Numero funzioni	15	8	15
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	-	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

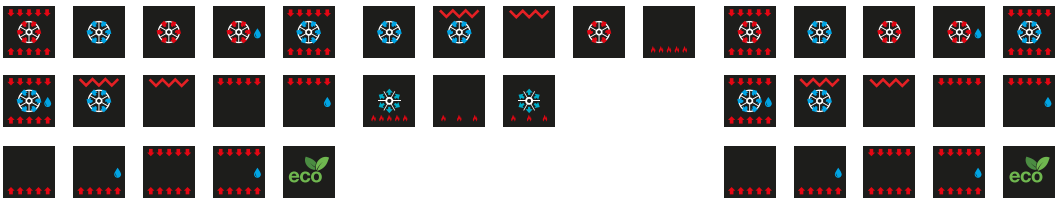
Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	64×34×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	97 L	89 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	diagonale	diagonale	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW	2,25 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	-	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	-	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	3,70 kW	-	2,70 kW

Funzioni



OV60 H3

Forno elettronico gas+elettrico ventilato da 60 cm

A
8
30-300°C
elettronico
Si
-
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
43,7×34×41 cm
61 L
Si
Si
-
con sonda elettronica
2,20 kW
-
-
2100 W
2100 W
-



OV40 E3

Midi forno elettronico statico da 40 cm

A+
5
30-250°C
elettronico
Si
-
Luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
36,5×35,5×44 cm
57 L
Si
-
Si
con sonda elettronica
2,6 kW
850 W
950 W
1600 W
-
-



OV30 E3

Mini forno elettronico statico da 30 cm

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



P06N

Gamma colori
Scocca

Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

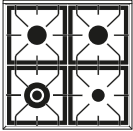
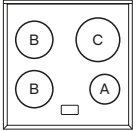
Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 60 E3	Forno principale: OV 60 H3
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 2,20 kW

Configurazioni

	4 fuochi	Induzione
		
Forno elettrico	P06NE3 *	PI06NE3
	Ottone/Cromo € 2.492,00	Ottone/Cromo € 3.481,00
	Rame/Brunito € 2.628,00	Rame/Brunito € 3.589,00
Forno a gas	P06NH3 *	
	Ottone/Cromo € 2.608,00	
	Rame/Brunito € 2.745,00	

Potenze

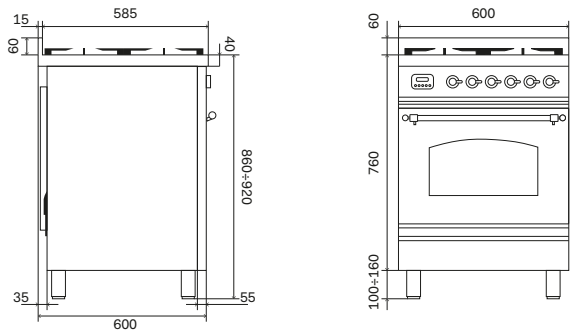
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW
 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132					

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AG60	Pannello portamestoli	AP4-60
	€ 1.195,00		€ 163,00

Disegno tecnico
e misure



P07N

Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRal Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

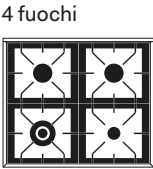
Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 60 E3	Forno principale: OV 60 H3
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 2,20 kW

Configurazioni



Forno elettrico	P07NE3 *
	Ottone/Cromo € 2.492,00
	Rame/Brunito € 2.628,00
Forno a gas	P07NH3 *
	Ottone/Cromo € 2.608,00
	Rame/Brunito € 2.745,00

Potenze

- 

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

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

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

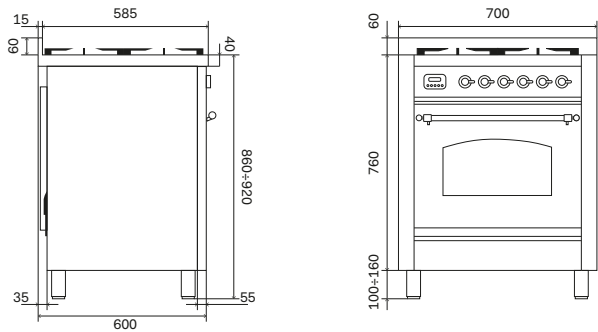
* Bruciatore Dual a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 132

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AG70	Pannello portamestoli	AP4-70
	€ 1.250,00		€ 169,00

Disegno tecnico e misure



P09N

Gamma colori
Scocca

Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 80 E3	Forno principale: OV 80 H3
Assorbimento massimo: 2,75 kW	Assorbimento massimo: 2,25 kW

Configurazioni

	6 fuochi	Fry-Top	Pescera
Forno elettrico	P096NE3 * Ottone/Cromo € 3.419,00 Rame/Brunito € 3.526,00	P09FNE3 * Ottone/Cromo € 3.704,00 Rame/Brunito € 3.836,00	P09PNE3 * Ottone/Cromo € 3.285,00 Rame/Brunito € 3.330,00
Forno a gas	P096NH3 * Ottone/Cromo € 3.535,00 Rame/Brunito € 3.643,00	P09FNH3 * Ottone/Cromo € 3.821,00 Rame/Brunito € 3.952,00	P09PNH3 * Ottone/Cromo € 3.401,00 Rame/Brunito € 3.447,00

	2 zone induzione	Induzione
Forno elettrico	P09INE3 * Ottone/Cromo € 3.554,00 Rame/Brunito € 3.686,00	PI09NE3 Ottone/Cromo € 4.172,00 Rame/Brunito € 4.279,00

Potenze

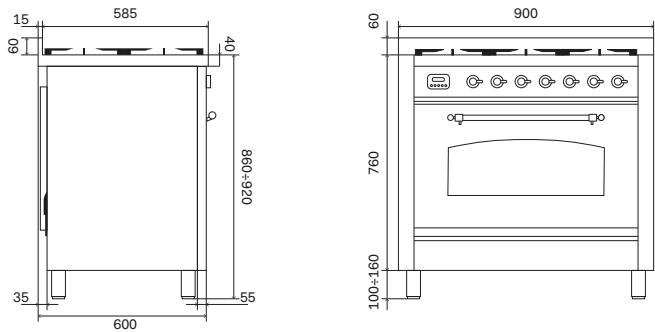
Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	Zona induzione Ø 260 mm 2,6 kW	Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW
Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	* Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132	

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AG90	Cappa	ANB90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.288,00	Ottone/Cromo	€ 2.668,00		€ 222,00
		Rame/Brunito	€ 2.935,00		

Disegno tecnico
e misure



PD09N



Gamma colori
Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

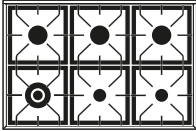
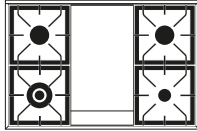
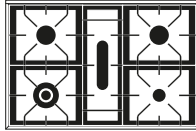
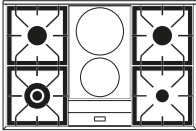
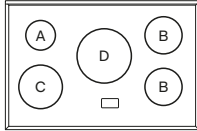
Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

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

Configurazioni

Forno elettrico	6 fuochi	Fry-Top	Pescera
			
	PD096NE3 *	PD09FNE3 *	PD09PNE3 *
	Ottone/Cromo € 4.131,00	Ottone/Cromo € 4.436,00	Ottone/Cromo € 3.990,00
	Rame/Brunito € 4.291,00	Rame/Brunito € 4.589,00	Rame/Brunito € 4.066,00
Forno elettrico	2 zone induzione	Induzione	
			
	PD09INE3 *	PDI09NE3	
	Ottone/Cromo € 4.669,00	Ottone/Cromo € 4.865,00	
	Rame/Brunito € 4.818,00	Rame/Brunito € 5.008,00	

Potenze

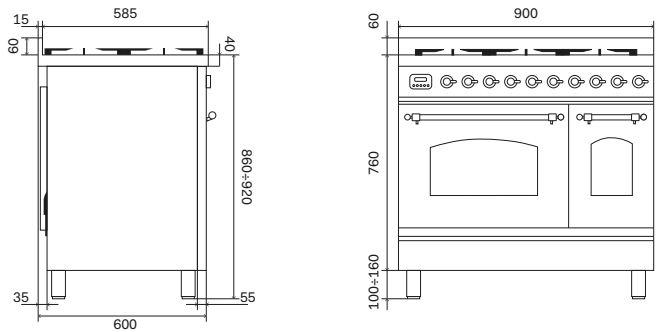
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Zona induzione Ø 260 mm 2,6 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW
 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132	

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AG90	Cappa	ANB90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.288,00	Ottone/Cromo	€ 2.668,00		€ 222,00
		Rame/Brunito	€ 2.935,00		

Disegno tecnico e misure



PD10N

Gamma colori
Scocca

Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

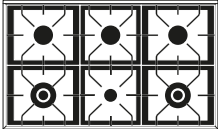
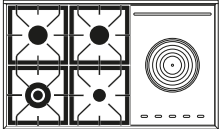
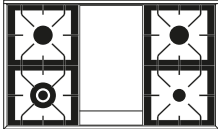
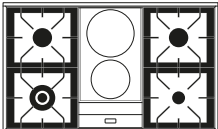
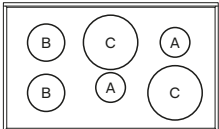
Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale:	Forno secondario:
OV 60 E3	OV 40 E3
Assorbimento massimo:	Assorbimento massimo:
2,45 kW	2,6 kW

Configurazioni

	6 fuochi	Coupe de Feu	Fry-Top
			
Forno elettrico	PD106NE3 *	PD10SNE3 *	PD10FNE3 *
	Ottone/Cromo € 4.345,00	Ottone/Cromo € 4.552,00	Ottone/Cromo € 4.632,00
	Rame/Brunito € 4.580,00	Rame/Brunito € 4.788,00	Rame/Brunito € 4.868,00
	2 zone induzione	Induzione	
			
Forno elettrico	PD10INE3 *	PDI10NE3	
	Ottone/Cromo € 4.928,00	Ottone/Cromo € 5.394,00	
	Rame/Brunito € 5.163,00	Rame/Brunito € 5.513,00	

Potenze

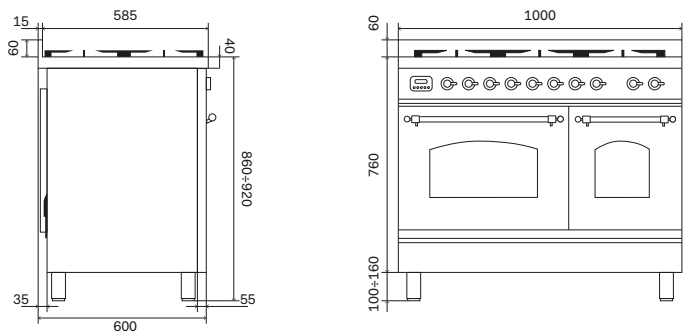
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW
 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132		

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AG100	Cappa	ANB100	Pannello portamestoli	AP4-100
	€ 1.319,00	Ottone/Cromo	€ 2.873,00		€ 246,00
		Rame/Brunito	€ 3.160,00		

Disegno tecnico e misure



P12N

Gamma colori
Scocca

Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture
Manopole, maniglie, cornici (optional)

Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale:	Forno secondario:
OV 80 E3	OV 30 E3
Assorbimento massimo:	Assorbimento massimo:
2,75 kW	2,4 kW

Configurazioni

	7 fuochi	8 Fuochi	Coupe de Feu
Forno elettrico	P127NE3 * Ottone/Cromo € 8.797,00 Rame/Brunito € 9.075,00	P128NE3 * Ottone/Cromo € 8.797,00 Rame/Brunito € 9.075,00	P12SNE3 * Ottone/Cromo € 8.797,00 Rame/Brunito € 9.075,00
	Fry-Top	Fry Top + 2 zone induzione	
Forno elettrico	P12FNE3 * Ottone/Cromo € 8.797,00 Rame/Brunito € 9.075,00	P12FINE3 * Ottone/Cromo € 8.797,00 Rame/Brunito € 9.075,00	

Potenze

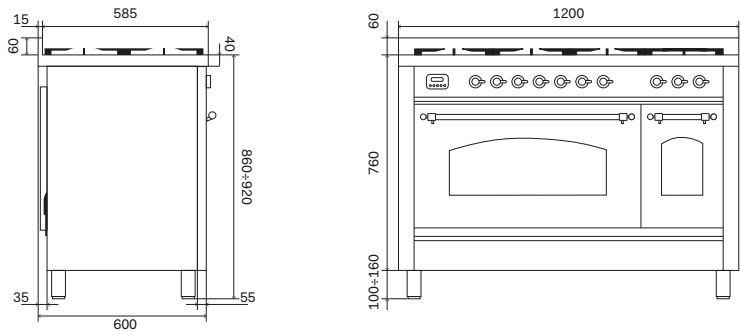
Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW
Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	* Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132				

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AG120	Cappa	ANB120	Pannello portamestoli	AP4-120
	€ 1.662,00	Ottone/Cromo	€ 3.078,00		€ 301,00
		Rame/Brunito	€ 3.386,00		

Disegno tecnico e misure



P15N



Gamma colori
Scocca



Bianco antico



Bianco



Blu



Inox



Grafite mat



Nero lucido

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRAL Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone



Rame



Cromo



Brunito

Versione porta cieca optional

optional + € 350,00

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

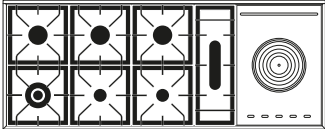
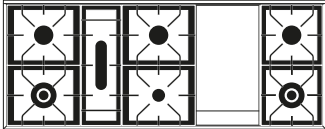
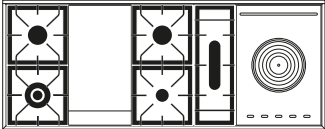
Cornici Noblesse

optional → p.355

Forni disponibili

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

Configurazioni

	Coupe de Feu	Fry-Top	Fry-Top + Coup de Feu
			
Forno elettrico	P15SNE3 *	P15FNE3 *	P15FSNE3 *
	Ottone/Cromo € 13.211,00	Ottone/Cromo € 13.211,00	Ottone/Cromo € 13.211,00
	Rame/Brunito € 13.505,00	Rame/Brunito € 13.505,00	Rame/Brunito € 13.505,00

Potenze

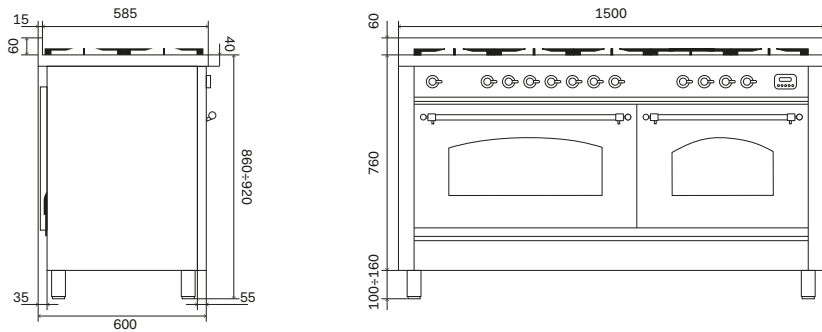
 Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW
 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132					

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AG150	Cappa	ANB150	Pannello portamestoli	AP4-150
	€ 1.911,00	Ottone/Cromo	€ 3.489,00		€ 363,00
		Rame/Brunito	€ 3.837,00		

Disegno tecnico e misure





↑ ANB150/MGG
Cappa a parete Nostalgie
Scocca Grafite mat e finiture Rame

Cappe

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

Gamma colori

Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu

Rosso
BorgognaVerde
smeraldoRal Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Cornici



Ottone



Cromo



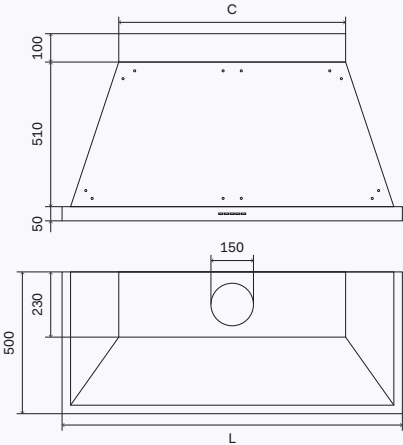
Brunito



Rame

ANB

Cappa a parete



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/02	€ 84,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	A/076/23	€ 35,00

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco antico



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu



Rosso Borgogna



Verde smeraldo



Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Cornici



Ottone



Rame



Cromo



Brunito



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Ottone / Cromo	€ 2.668,00
Brunito / Rame	€ 2.935,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 222,00



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Ottone / Cromo	€ 2.873,00
Brunito / Rame	€ 3.160,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-100	€ 246,00



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Ottone / Cromo	€ 3.078,00
Brunito / Rame	€ 3.386,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-120	€ 301,00



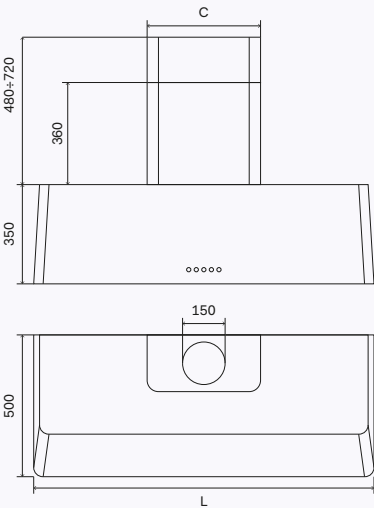
ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Ottone / Cromo	€ 3.489,00
Brunito / Rame	€ 3.837,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-150	€ 363,00

AG

Cappa a parete



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 105,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 54,00

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco antico



Inox



Grafite mat



Blu



Rosso Borgogna



Verde smeraldo



Ral Classic
opzionale
+ € 800,00



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

€ 1.195,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-60 € 163,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/23/...* € 152,00



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

€ 1.250,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-70 € 169,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/23/...* € 152,00



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

€ 1.288,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-90 € 222,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/23/...* € 152,00



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

€ 1.319,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-100 € 246,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/23/...* € 152,00



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

€ 1.662,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-120 € 301,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/20/...* € 152,00



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

€ 1.911,00

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-150 € 363,00

Estensione camino (h. 800 mm)
A/017/20/...* € 152,00

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



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

Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Ramato



Rosso
Borgogna

Finiture

Manopole, maniglie



Ottone



Cromo



Brunito

Colonna Stellata CSTARSN



Gamma colori

Scocca



Bianco

Bianco
antico

Inox



Grafite mat

Rosso
Borgogna

Finiture

Maniglie, manopole e cornici



Ottone



Brunito



Cromo

Prezzo

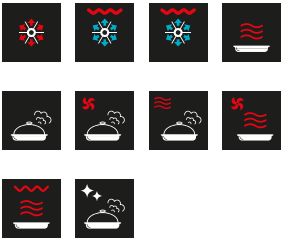
Codice ordine: CSTARSN

Cromo / Ottone € 12.814,00

Brunito € 12.931,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

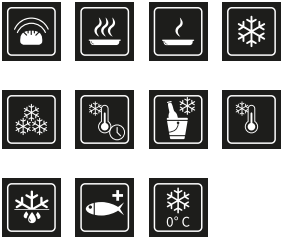
- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W
-------------------------	-------

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

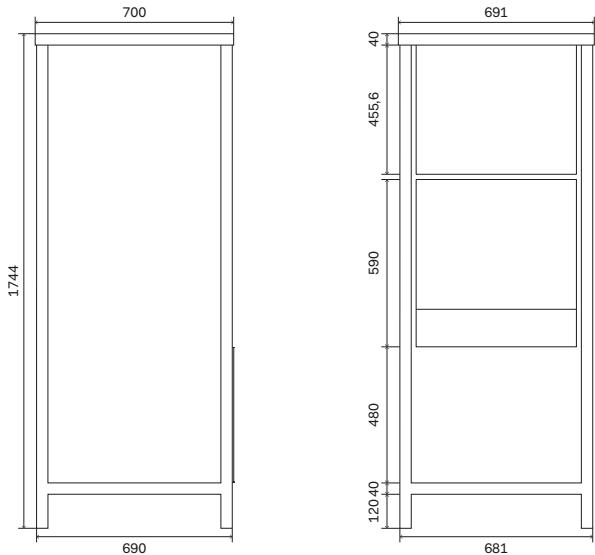
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

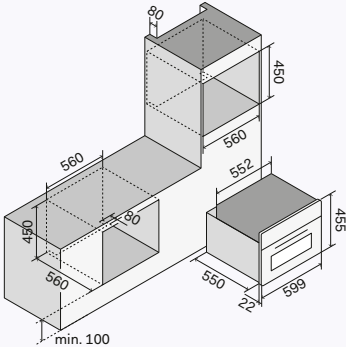
• Assorbimento massimo:	240 W
-------------------------	-------

Disegno tecnico
e misure



645SNZT4

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 44x21x40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Gamma colori



Bianco
antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture



Ottone

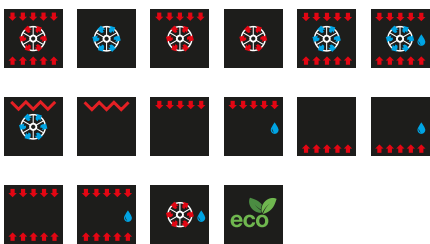


Cromo



Brunito

Funzioni



Prezzo

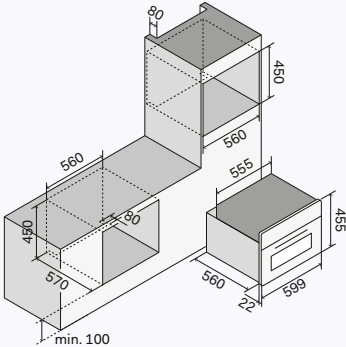
Codice ordine: 645SNZT4

Ottone/Cromo € 2.059,00

Brunito € 2.107,00

645SNHSW

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso Borgogna

Finiture



Ottone



Cromo



Brunito

Funzioni





















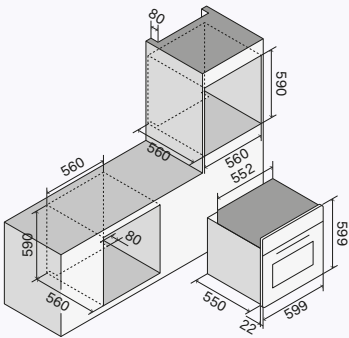
Prezzo

Codice ordine: 645SNHSW

Ottone/Cromo	€ 2.913,00
Brunito	€ 2.960,00

OV60SNT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Bianco
antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna



Ramato

Finiture



Ottone

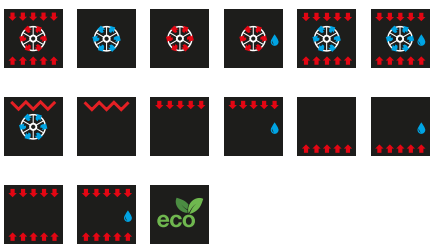


Cromo



Brunito

Funzioni



Prezzo

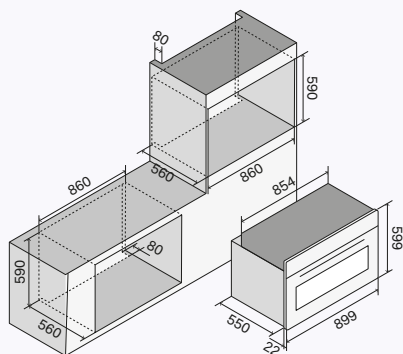
Codice ordine: OV60SNT3

Ottone/Cromo € 1.659,00

Brunito € 1.708,00

OV91SNT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Bianco
antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna



Ramato

Finiture



Ottone

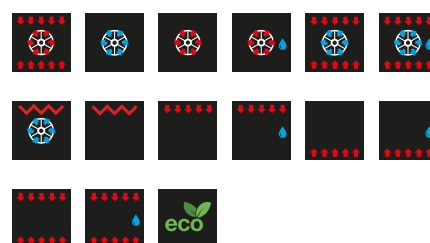


Cromo



Brunito

Funzioni



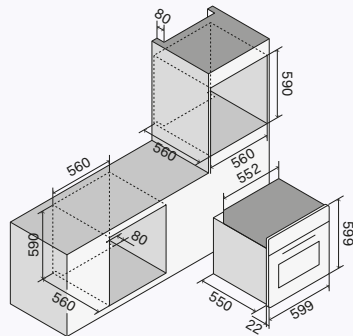
Prezzo

Codice ordine: OV91SNT3

Ottone/Cromo € 2.682,00

Brunito € 2.763,00

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



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

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

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

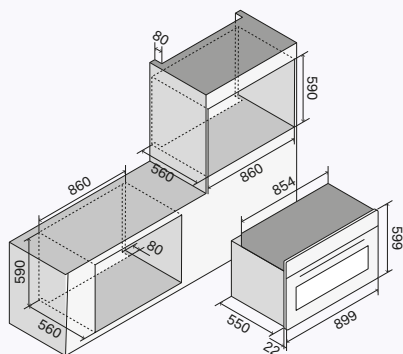
Bianco antico	Bianco	Inox	Grafite mat
Rosso Borgogna	Ramato		

Codice ordine: OV60SNE3

Ottone/Cromo € 1.356,00

OV90SNE3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Bianco
antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Ottone



Cromo



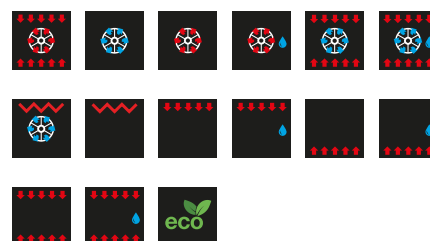
Rosso
Borgogna



Ramato

Finiture

Funzioni



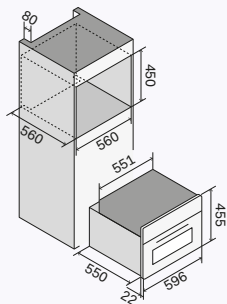
Prezzo

Codice ordine: OV90SNE3

Ottone/Cromo € 1.520,00

BC645SNTC

Abbattitore di temperatura da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo 300 kW

Gamma colori



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture



Ottone



Brunito



Cromo

Funzioni



Prezzo

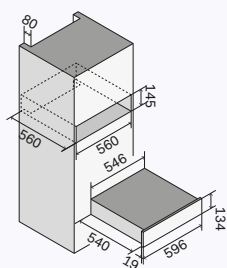
Codice ordine: BC645SNTC

Ottone/Cromo € 3.626,00

Brunito € 3.676,00

VM615SC

Confezionatrice sottovuoto da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo: 240 W

Gamma colori



Bianco



Bianco
antico



Inox



Rosso
Borgogna



Grafite mat

Funzioni



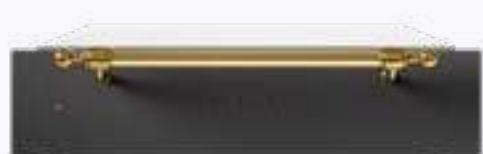
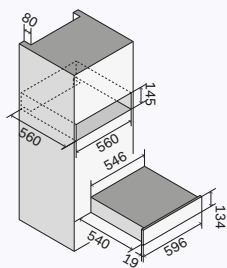
Prezzo

Codice ordine: VM615SC

€ 2.456,00

615SCWD

Cassetto riscaldato da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture



Ottone



Brunito



Cromo

Prezzo

Codice ordine: 615SCWD

Ottone / Cromo € 683,00

Brunito € 719,00





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

Piani cottura

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Ramato

Finiture

Manopole



Ottone



Cromo



Brunito

HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 58 cm



Caratteristiche generali

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

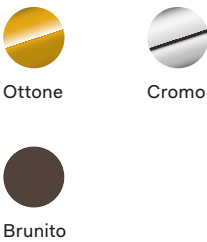
Consumi

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

Gamma colori piano



Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 555×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB60CN *

Ottone/Cromo	€ 660,00
Brunito	€ 688,00

Optional

→ p.352

- *  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 70

HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 70 cm



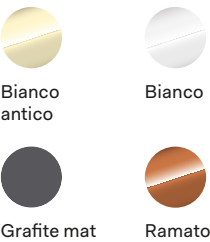
Caratteristiche generali

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

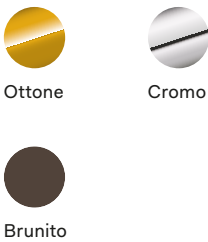
Consumi

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

Gamma colori piano

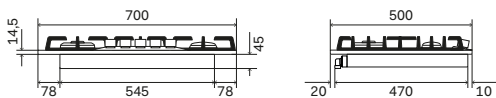


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 555×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB70CN

Ottone/Cromo	€ 795,00
Brunito	€ 830,00

Optional

→ p.352

HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 70 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 86 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Bianco
antico



Bianco



Inox



Ottone



Cromo



Grafite mat



Ramato



Brunito

Finiture manopole

Gamma colori piano



Bianco
antico



Bianco



Inox



Ottone



Cromo



Grafite mat



Ramato

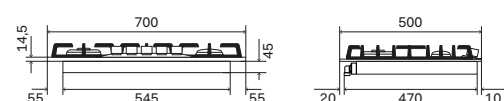


Brunito

Finiture manopole

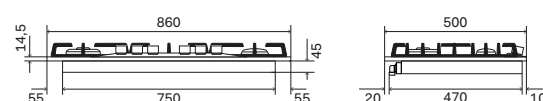
Misure

Dimensione foro incasso: 600×475 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB70SDN

Ottone/Cromo € 865,00

Brunito € 900,00

Optional

→ p.352

Prezzo

Codice ordine: HCB906CN *

Ottone/Cromo € 921,00

Brunito € 963,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,3 kW
optional + € 70

HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 86 cm



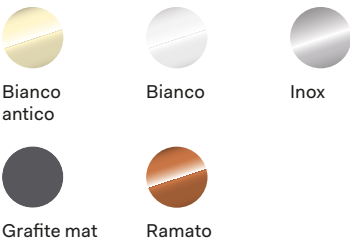
Caratteristiche generali

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

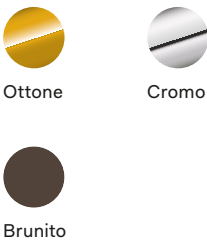
Consumi

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

Gamma colori piano

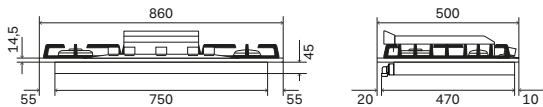


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90FCN *	
Ottone/Cromo	€ 1.221,00
Brunito	€ 1.256,00

Optional

→ p.352

- *  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 70

HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 86 cm



Caratteristiche generali

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

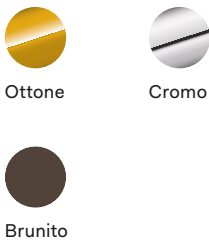
Consumi

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

Gamma colori piano

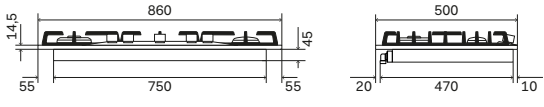


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90CCN *	
Ottone/Cromo	€ 872,00
Brunito	€ 907,00

Optional

→ p.352

- *  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 70

HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 86 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox



Ottone



Cromo

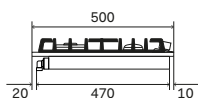
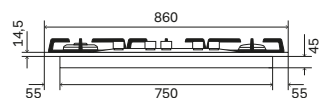


Brunito

Finiture manopole

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCB90SDN

Ottone/Cromo € 942,00

Brunito € 977,00

170 — 171

Panoramagic

- Blocchi cottura
- Cappe
- Forni



220°

11:48 AM



°C
320



ILVE





Blocchi cottura

Inimitabili nel design che unisce la tecnicità delle cucine professionali con la cultura italiana del progetto, i blocchi cottura Panoramagic sono proposti in tre modelli: da 120 cm con doppio forno e da 90 cm con 6 fuochi oppure con piano a induzione. Caratterizzati a prima vista dal cruscotto inclinato, con grandi manopole dotate di accensione integrata e illuminazione a led, trovano un ulteriore punto di forza estetico e funzionale nel maniglione frontale. Il disegno delle griglie in ghisa e la forma dei segnaposizione rossi sulle manopole, richiamano il motivo esagonale del logo ILVE.

Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici



Cromo

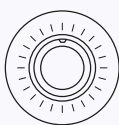
← PM096DS3/SS
Blocco cottura Panoramagic 90cm
Scocca e finiture acciaio

Piani professionali

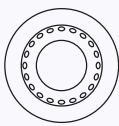
I piani dei blocchi cottura Panoramagic offrono prestazioni di qualità professionale, grazie ai bruciatori a gas Dual che garantiscono un'erogazione ottimale e una perfetta distribuzione del calore. Realizzati in ottone, materiale nobile per eccellenza, sono ulteriormente protetti dal trattamento tecnologico Total Black. Anche la versione a induzione garantisce performance di alto livello, in totale sicurezza.



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



Manopole
retroilluminate
a LED



Spartifiamma in
ottone Total Black
con trattamento
nanotecnologico
antiaderente



Piani cottura ad alta
specializzazione



Piano cottura
con griglie in ghisa



Forni ad alte prestazioni

Il forno del blocco cottura Panoramagic mette a disposizione tutto lo spazio che serve per cuocere portate di dimensioni anche importanti, con controllo puntuale della temperatura impostabile da 30° C, per una lievitazione a regola d'arte, fino a 320°C per le cotture più impegnative. Intuitivo e leggibile in ogni istante, il display touch TFT permette di visualizzare e gestire tutte le funzioni.

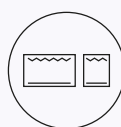
- Grande capacità interna
- Doppio forno nella versione da 120 cm
- Controllo elettronico della temperatura



Display 4,3"
full touch



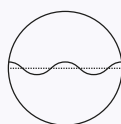
Scarico vapori



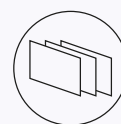
Controllo unico
dei due forni



Sonda di cottura



Controllo elettronico
della temperatura
puntuale



Porta fredda con
triplo vetro estraibile



Porta con sistema
soft-closing



Cassetto riscaldato
con sistema
soft-closing



Forni disponibili per blocchi cottura Panoramagic

Caratteristiche generali

Classe energetica
Numero funzioni
Temperatura di esercizio
Programmatore
Controllo elettronico della temperatura
Sonda di cottura
Illuminazione
Chiusura porta soft-closing
Vetri porta
Ventilazione
Sicurezza bambini

OV80 E3 TFT S

Forno elettronico da 80 cm
A+
15
30-320°C
touch control TFT
Si
Si
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si

OV30 E3 TFT

Mini forno elettronico statico da 30 cm
A+
5
30-250°C
touch control TFT
Si
-
Luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si

Caratteristiche cavità

Muffola
Dimensioni interne
Capacità
Scarico vapori
Resistenza grill abbattibile
Girarrosto
Termostato

con smalto easy clean
64,5×36,5×41 cm
97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Si
diagonale
con sonda elettronica

con smalto easy clean
27,5×35,5×44 cm
43 L
Si
-
Si
con sonda elettronica

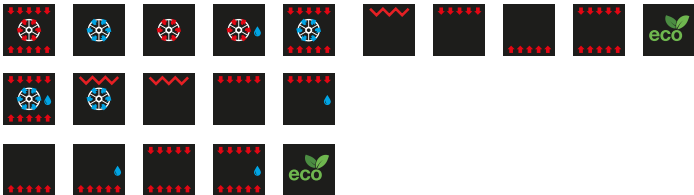
Consumi

Assorbimento massimo
Resistenza elettrica superiore
Resistenza elettrica inferiore
Grill elettrico
Resistenza circolare
Bruciatore inferiore a gas

2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-

2,4 kW
800 W
800 W
1500 W
-
-

Funzioni





ILVE

Panoramagic → Blocchi cottura

PM09



Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

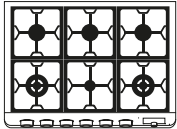
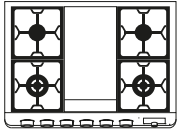
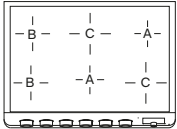
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni

	6 fuochi	Fry-Top	Induzione
			
Forno elettrico	PM096DS3	PM09FDS3	PMI09S3
	Satinato € 5.626,00	Satinato € 6.034,00	Satinato € 6.326,00

Potenze



Zona induzione
Ø 145 mm
1,4 kW



Zona induzione
Ø 180 mm
1,85 kW



Zona induzione
Ø 210 mm
2,3 kW



Zona induzione
Ø 260 mm
2,6 kW



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



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



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



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



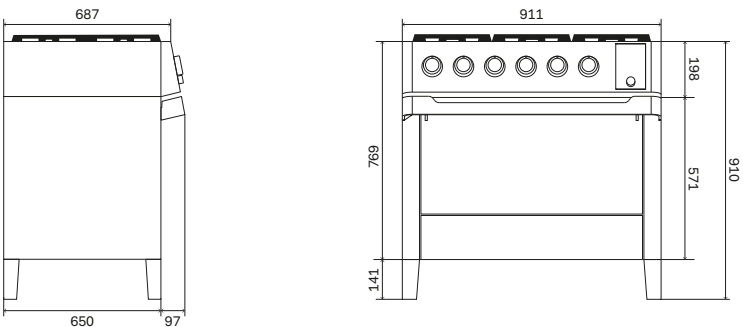
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	APM90
Satinato	€ 2.099,00

Disegno tecnico
e misure



PM12



Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

Manopole, maniglie

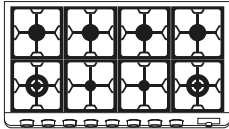
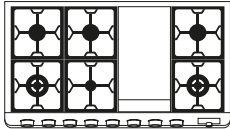


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale:	Forno secondario:
OV 80 E3 TFT S	OV 30 E3 TFT
Assorbimento massimo:	Assorbimento massimo:
2,75 kW	2,4 kW

Configurazioni

8 Fuochi	Fry-Top
	
PM128DS3	PM12FDS3
Satinato	Satinato
€ 11.549,00	€ 11.957,00

Forno elettrico

Potenze



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



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



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



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



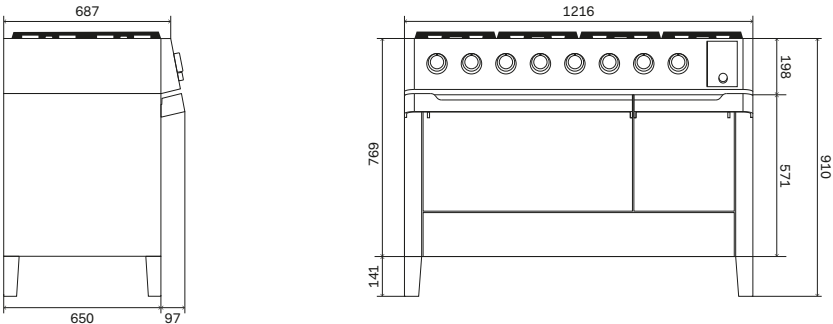
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	APM120
Satinato	€ 2.624,00

Disegno tecnico
e misure





Cappe

Perfettamente coordinate ai blocchi cottura nel design, nei colori e nelle finiture metalliche, le cappe Panoramagic uniscono un'inconfondibile personalità estetica a un utilizzo sapiente delle tecnologie. Oltre a filtrare e purificare l'aria che si respira in cucina, sono dotate di fari a infrarossi per tenere calde le vivande, come avviene nelle cucine professionali.

Gamma colori

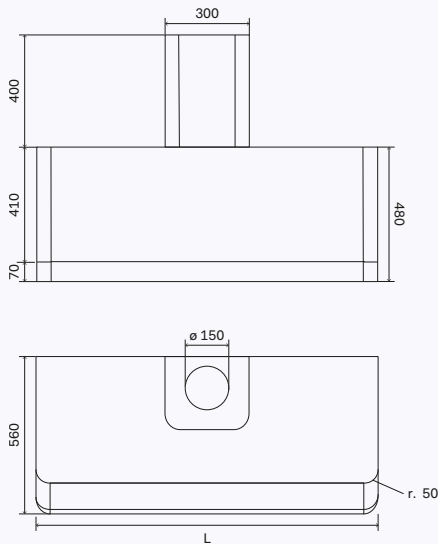
Scocca



Inox

APM

Cappa a parete



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Prezzo	
Telecomando per cappe	A/301/03	€ 75,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	A/076/24	€ 38,00

Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

Telaio inferiore



Inox



APM90

L = 911 mm

€ 2.099,00

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

AM4-90 € 222,00



APM120

L = 1216 mm

€ 2.624,00

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

AM4-120 € 301,00



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

Forni

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

Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

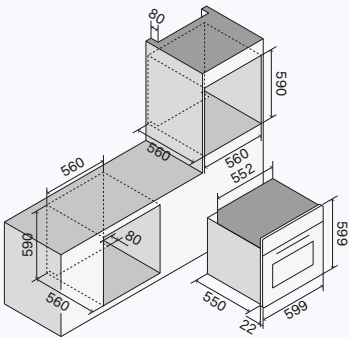
Manopole, maniglie



Inox

OV60PMT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



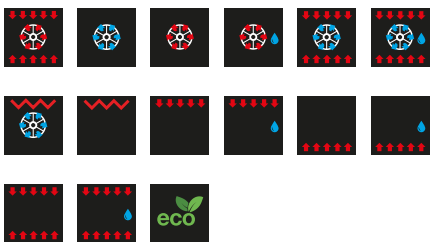
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



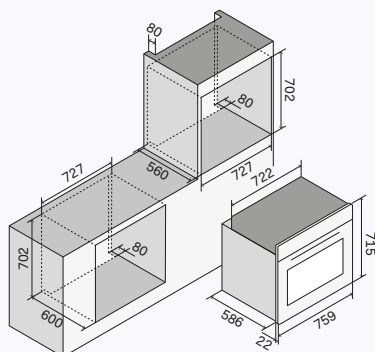
Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3

Satinato € 2.271,00

OV30PMT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



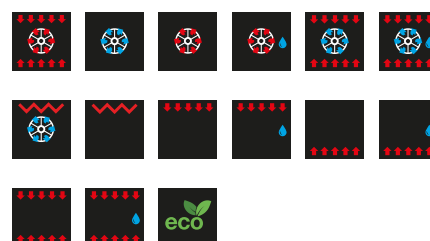
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



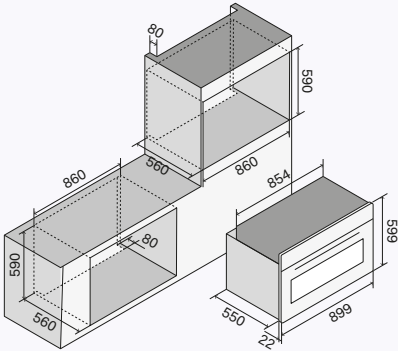
Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3

Satinato € 3.381,00

OV91PMT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



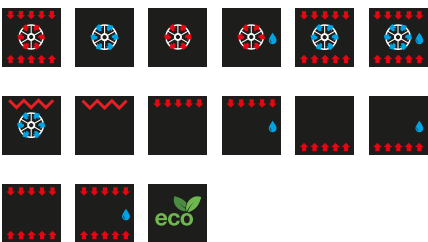
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3

Satinato € 3.381,00



192 — 193

Professional Plus

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







↑ P128WE3/SS
Blocco cottura Professional Plus da 120 cm
Scocca Inox e finiture Satinato

Blocchi cottura

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido



RAL
Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

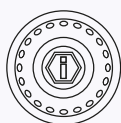
Manopole, maniglie



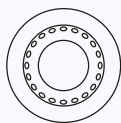
Satinato

Piani per tutti i gusti.

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



Bruciatori a gas
Dual con potenza
fino a 5 kW opzionali



Spartifiamma in
ottone Total Black
con trattamento
nanotecnologico
antiaderente



Piani cottura ad alta
specializzazione



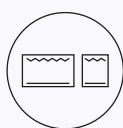
Piano cottura
con griglie in ghisa



I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Ad esempio, il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri!

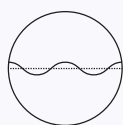
- Grande capacità interna
- Doppio forno disponibile
- Controllo elettronico della temperatura
- Cavità interne forno rivestite in smalto "Easy Clean"
- Resistenza grill abbattibile per una più facile pulizia



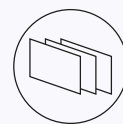
Controllo unico
dei due forni



Scarico vapore



Controllo elettronico
della temperatura
puntuale



Porta fredda con
triplo vetro estraibile



Porta e cassetto
con sistema soft
closing



Abaco colori e finiture



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Satinato



Manopole Professional: visibilmente funzionali.

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



Forni disponibili per blocchi cottura Professional Plus

Caratteristiche generali

Classe energetica	A+
Numero funzioni	15
Temperatura di esercizio	30-300°C
Programmatore	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si
Sonda di cottura	-
Illuminazione	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si

Caratteristiche cavità

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

Consumi

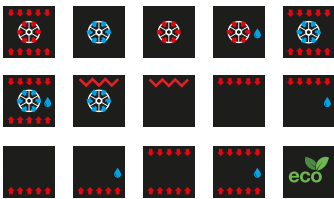
Assorbimento massimo	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W
Grill elettrico	2150 W
Resistenza circolare	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	3,70 kW

OV80 E3

Forno elettronico da 80 cm

A+
15
30-300°C
elettronico
Si
-
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si

con smalto easy clean
64,5×36,5×41 cm
97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Si
diagonale
con sonda elettronica

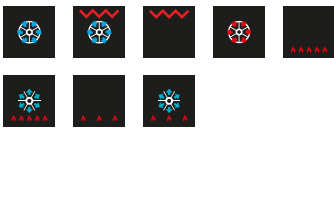


OV80 H3

Forno elettronico a gas+elettrico ventilato da 80 cm

A
8
30-300°C
elettronico
Si
-
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si

con smalto easy clean
64×34×41 cm
89 L
Si
Si
diagonale
con sonda elettronica

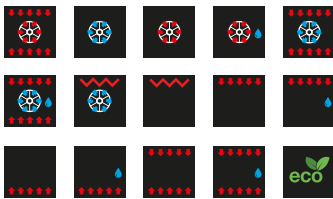


OV60 E3

Forno elettronico da 60 cm

A+
15
30-300°C
elettronico
Si
-
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si

con smalto easy clean
43,7×36×41 cm
65 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Si
-
con sonda elettronica



Funzioni

OV60 H3

Forno elettronico gas + elettrico ventilato da 60 cm

A
8
30-300°C
elettronico
Si
-
Doppia luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
43,7×34×41 cm
61 L
Si
Si
-
con sonda elettronica
2,20 kW
-
-
2100 W
2100 W
-



OV40 E3

Midi forno elettronico statico da 40 cm

A+
5
30-250°C
elettronico
Si
-
Luce interna
Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Si
con smalto easy clean
36,5×35,5×44 cm
57 L
Si
-
Si
con sonda elettronica
2,6 kW
850 W
950 W
1600 W
-
-



OV30 E3

Mini forno elettronico statico da 30 cm

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



P06W



Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie

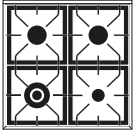
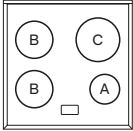


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 60 E3	Forno principale: OV 60 H3
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 2,20 kW

Configurazioni

4 fuochi	Induzione
	
P06WE3 *	PI06WE3
Satinato € 2.481,00	Satinato € 3.524,00
P06WH3 *	
Satinato € 2.598,00	

Potenze

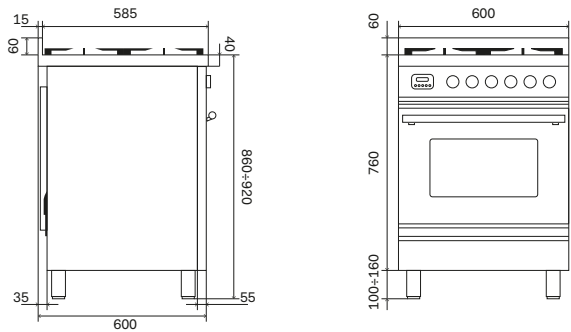
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW
 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132					

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ60	Pannello portamestoli	AP4-60
	€ 1.398,00		€ 163,00

Disegno tecnico
e misure



P07W



Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie

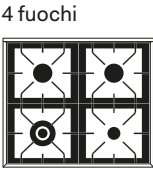


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 60 E3	Forno principale: OV 60 H3
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 2,20 kW

Configurazioni



Forno elettrico	P07WE3 *
	Satinato € 2.481,00
Forno a gas	P07WH3 *
	Satinato € 2.598,00

Potenze

- 

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

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

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

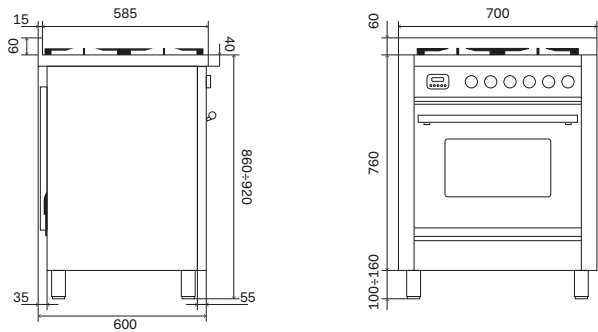
* Bruciatore Dual a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 132

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ70	Pannello portamestoli	AP4-70
	€ 1.426,00		€ 169,00

Disegno tecnico e misure



P09W

Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie

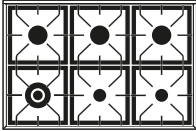
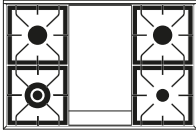
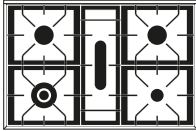
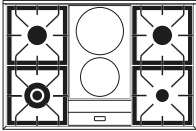
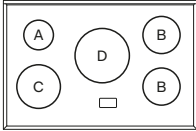


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	Forno a gas
Forno principale: OV 80 E3	Forno principale: OV 80 H3
Assorbimento massimo: 2,75 kW	Assorbimento massimo: 2,25 kW

Configurazioni

	6 fuochi	Fry-Top	Pescera
			
Forno elettrico	P096WE3 * Satinato € 3.394,00	P09FWE3 * Satinato € 3.668,00	P09PWE3 * Satinato € 3.239,00
Forno a gas	P096WH3 * Satinato € 3.511,00	P09FWH3 * Satinato € 3.784,00	P09PWH3 * Satinato € 3.356,00
	2 zone induzione	Induzione	
			
Forno elettrico	P09IWE3 * Satinato € 3.518,00	PI09WE3 Satinato € 4.146,00	

Potenze

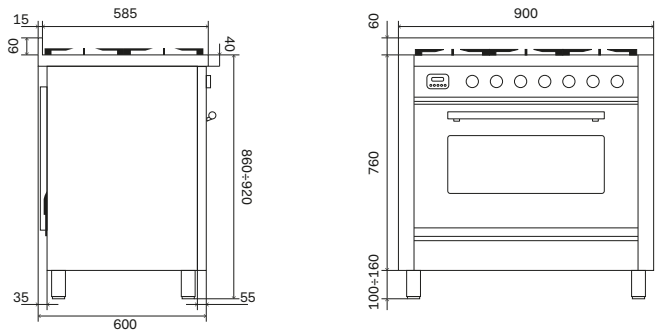
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Zona induzione Ø 260 mm 2,6 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW
 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132	

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.538,00		€ 222,00

Disegno tecnico
e misure



PD09W



Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie

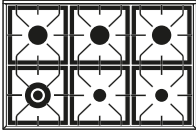
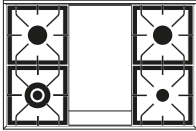
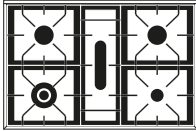
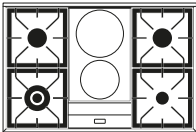
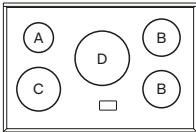


Satinato

Forni disponibili

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

Configurazioni

Forno elettrico	6 fuochi	Fry-Top	Pescera
			
Forno elettrico	2 zone induzione	Induzione	
			
	PD096WE3 *	PD09FWE3 *	PD09PWE3 *
	Satinato € 4.094,00	Satinato € 4.385,00	Satinato € 3.934,00
	PD09IWE3 *	PDI09WE3	
	Satinato € 4.626,00	Satinato € 4.813,00	

Potenze

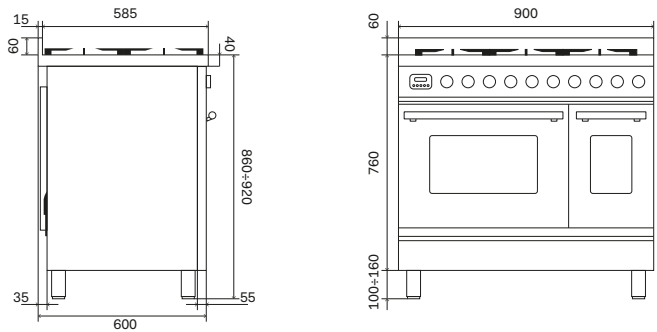
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Zona induzione Ø 260 mm 2,6 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW
 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132	

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 1.538,00		€ 222,00

Disegno tecnico
e misure



PD10W



Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie

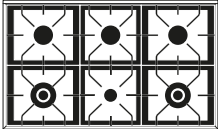
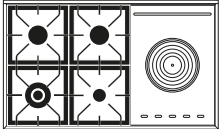
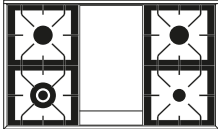
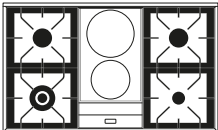
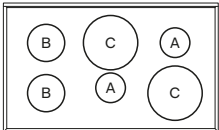


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale: OV 60 E3	Forno secondario: OV 40 E3
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 2,6 kW

Configurazioni

Forno elettrico	6 fuochi	Coupe de Feu	Fry-Top
			
Forno elettrico	2 zone induzione	Induzione	
			
Forno elettrico	PD106WE3 *	PD10SWE3 *	PD10FWE3 *
	Satinato € 4.294,00	Satinato € 4.502,00	Satinato € 4.582,00
Forno elettrico	PD10IWE3 *	PD110WE3	
	Satinato € 4.869,00	Satinato € 5.361,00	

Potenze

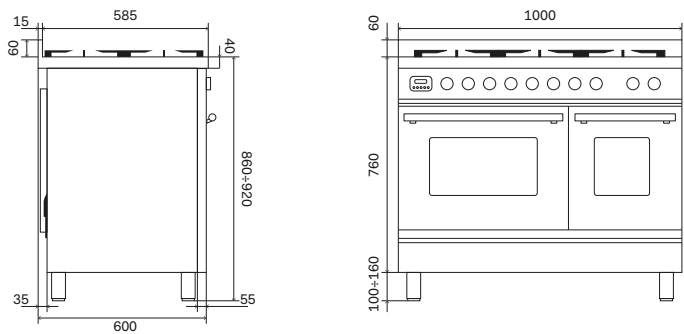
 Zona induzione Ø 145 mm 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 2,3 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW
 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW	 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132		

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ100	Pannello portamestoli	AP4-100
	€ 1.616,00		€ 246,00

Disegno tecnico
e misure



P12W



Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale:	Forno secondario:
OV 80 E3	OV 30 E3
Assorbimento massimo:	Assorbimento massimo:
2,75 kW	2,4 kW

Configurazioni

	7 fuochi	8 Fuochi	Coupe de Feu
Forno elettrico	P127WE3	P128WE3 *	P12SWE3 *
	Satinato € 8.797,00	Satinato € 8.797,00	Satinato € 8.797,00
	Fry-Top	Fry Top + 2 zone induzione	
Forno elettrico	P12FWE3 *	P12FIWE3 *	
	Satinato € 8.797,00	Satinato € 8.797,00	

Potenze

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

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

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

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

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

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

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

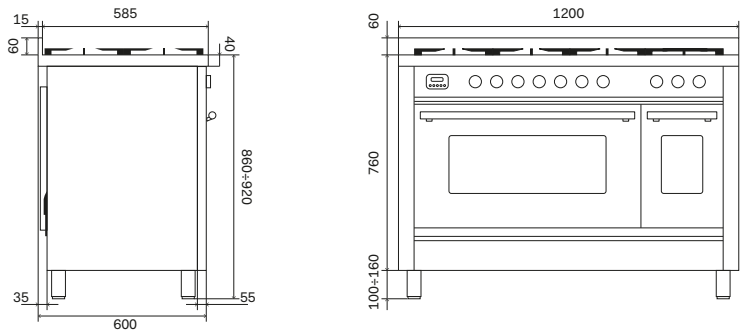
* Bruciatore Dual
a doppia corona
5,0 kW / 0,3 kW
optional + € 132

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ120	Pannello portamestoli	AP4-120
	€ 2.080,00		€ 301,00

Disegno tecnico
e misure



P15W

Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00Finiture

Manopole, maniglie

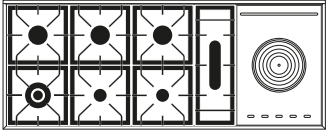
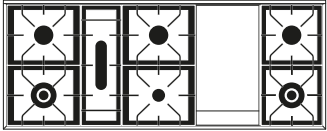
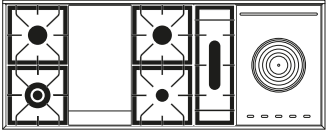


Satinato

Forni disponibili

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

Configurazioni

	Coupe de Feu	Fry-Top	Fry-Top + Coup de Feu
			
Forno elettrico	P15SWE3 * Satinato € 13.211,00	P15FWE3 * Satinato € 13.211,00	P15FSWE3 * Satinato € 13.211,00

Potenze

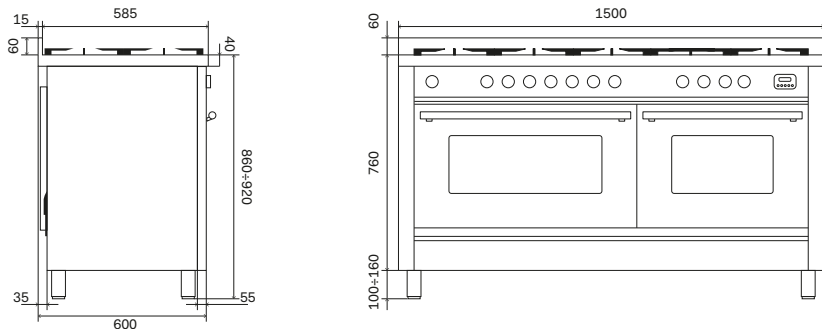
 Coupe de Feu min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Pescera min. 1,1 kW max. 3,1 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW
*  Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 132					

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AGQ150	Pannello portamestoli	AP4-150
	€ 2.433,00		€ 363,00

Disegno tecnico e misure



↓ AGQ120
Cappa da parete da 120 cm
Scocca Inox



Cappe

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

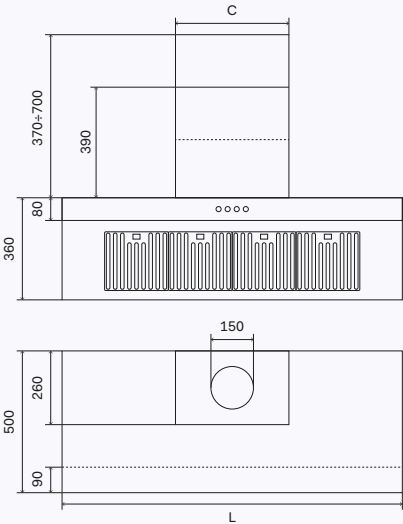
Gamma colori
Scocca



Inox

AGQ

Cappa a parete



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 105,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 54,00

Gamma colori

Scocca



Inox



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.398,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-60	€ 163,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
A/017/26/08	€ 220,00



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.426,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-70	€ 169,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
A/017/26/08	€ 220,00



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.538,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 222,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
A/017/26/08	€ 220,00



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.616,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-100	€ 246,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
A/017/26/08	€ 220,00



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox	€ 2.080,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-120	€ 301,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
A/017/27/08	€ 220,00



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox	€ 2.433,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-150	€ 363,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
A/017/27/08	€ 220,00



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

Forni e sistemi combinati di cottura e conservazione

I forni Professional Plus sono al vertice delle prestazioni e della versatilità. Tutti con controllo elettronico della temperatura, permettono di scegliere una molteplicità di funzioni per una cottura sempre perfetta. Oltre ad avere una grande capacità, possono dare vita a composizioni doppie, orizzontali o in colonna, per inserirsi in ogni spazio. Alta professionalità anche nell'abbattitore, per passare in brevissimo tempo e in totale sicurezza dalla temperatura del forno a quella del frigo (- 3° C) o dalla temperatura ambiente al surgelatore (- 20° C). In più con il sottovuoto, oltre a conservare i cibi, puoi cucinare sous vide come i veri chef. I forni con display TFT full touch possono essere realizzati con finitura in vetro temperato nero, resistente e di grande effetto estetico.

Gamma colori

Scocca



Inox



Nero lucido

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato



Nero opaco

Colonna Stellata CSTAR



Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

Maniglie, manopole e cornici



Satinato

Prezzo

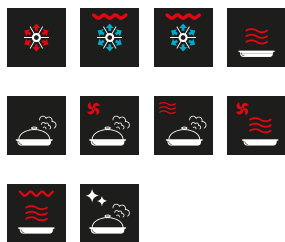
Codice ordine: CSTAR/SS

Satinato

€ 12.814,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W
-------------------------	-------

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

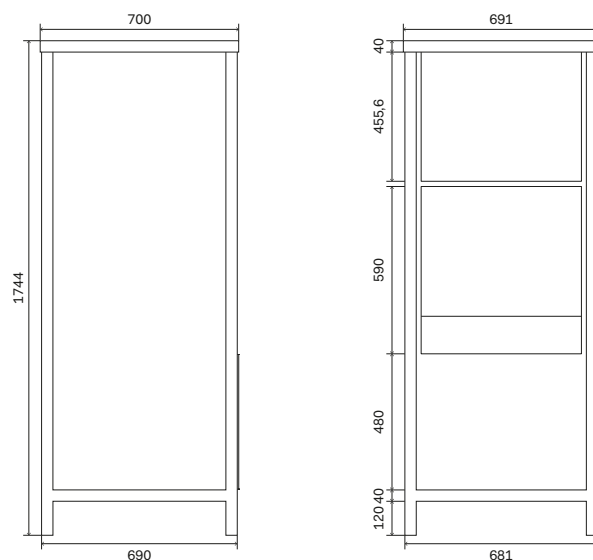
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

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

Disegno tecnico e misure



Colonna Stellata CSTARBK



Gamma colori

Scocca



Nero lucido

Finiture

Maniglie, manopole e cornici



Nero opaco

Prezzo

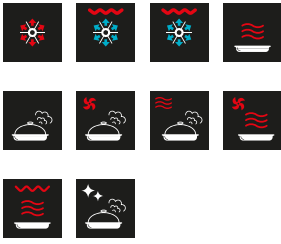
Codice ordine: CSTARBK

Nero opaco

€ 12.814,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5x21x41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W
-------------------------	-------

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

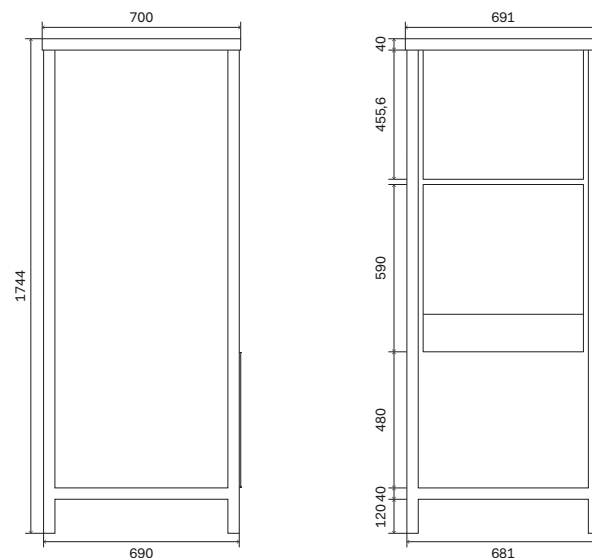
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

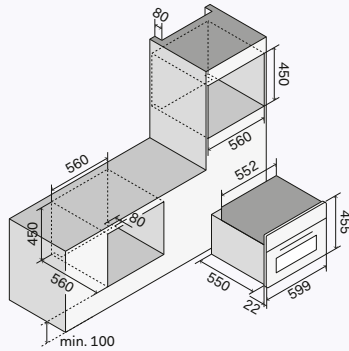
• Assorbimento massimo:	240 W
-------------------------	-------

Disegno tecnico e misure



645SZTCT4

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



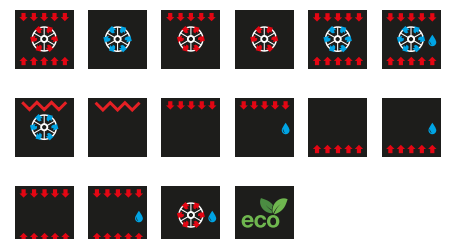
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



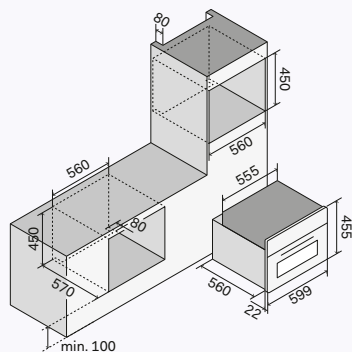
Prezzo

Codice ordine: 645SZTCT4

Nero opaco € 2.056,00

645STCHSW

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



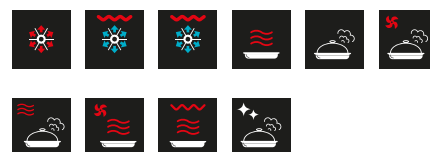
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



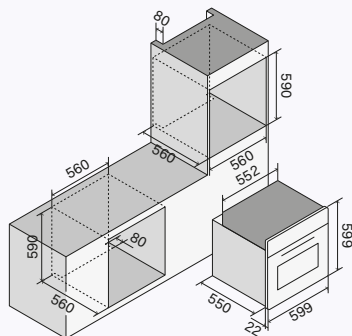
Prezzo

Codice ordine: 645STCHSW

Nero opaco € 2.913,00

OV60STCT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



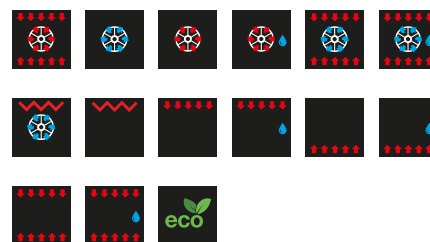
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



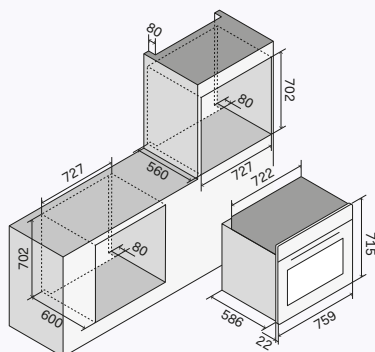
Prezzo

Codice ordine: OV60STCT3

Nero opaco € 1.656,00

OV30STCT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



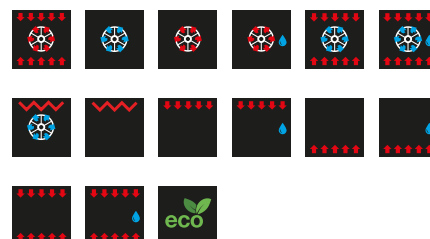
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



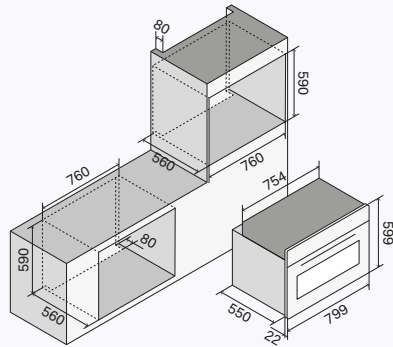
Prezzo

Codice ordine: OV30STCT3

Nero opaco € 2.088,00

OV80STCT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



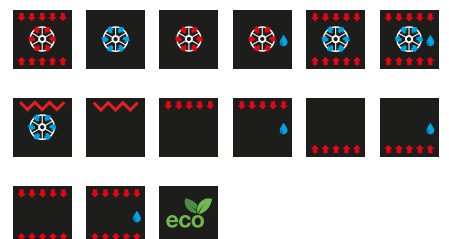
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



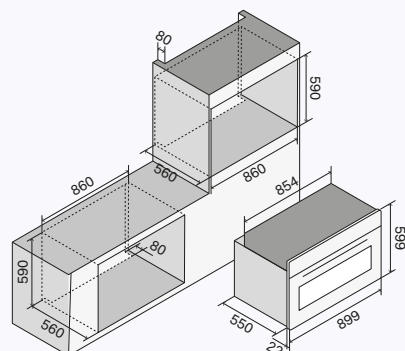
Prezzo

Codice ordine: OV80STCT3

Nero opaco € 1.789,00

OV91STCT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



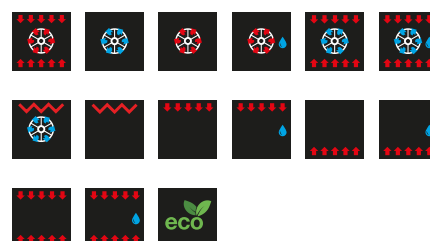
Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



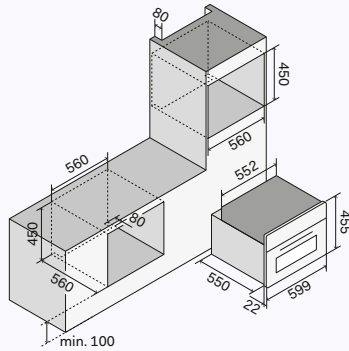
Prezzo

Codice ordine: OV91STCT3

Nero opaco € 2.798,00

645SLZT4

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



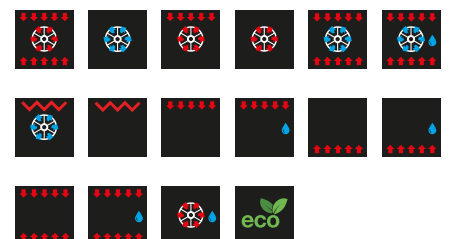
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



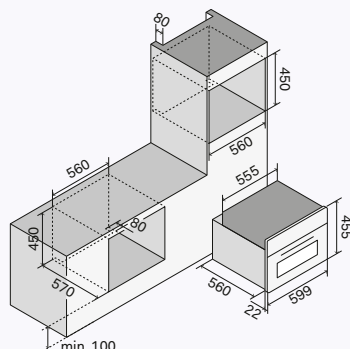
Prezzo

Codice ordine: 645SLZT4

Satinato € 2.056,00

645SLHSW

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



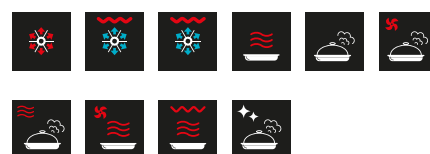
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



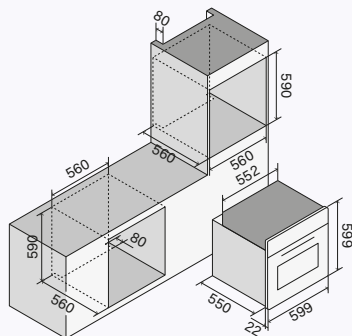
Prezzo

Codice ordine: 645SLHSW

Satinato € 2.913,00

OV60SLT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



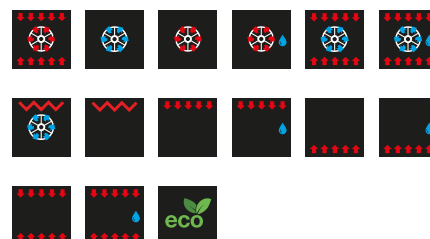
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



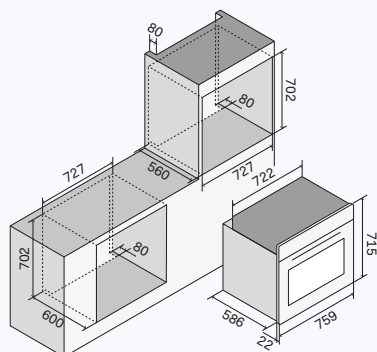
Prezzo

Codice ordine: OV60SLT3

Satinato € 1.656,00

OV30SLT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



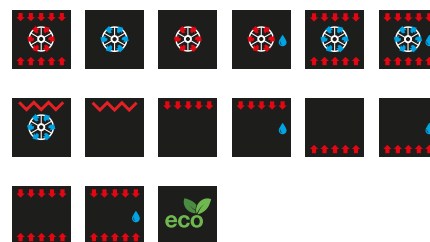
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



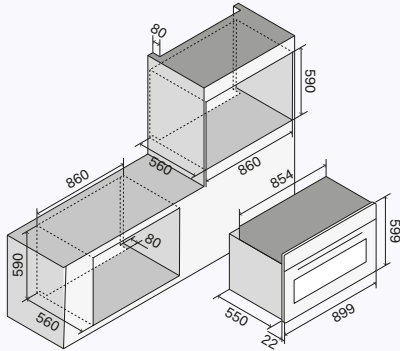
Prezzo

Codice ordine: OV30SLT3

Satinato € 2.088,00

OV91SLT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



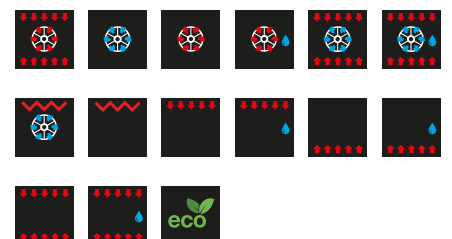
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



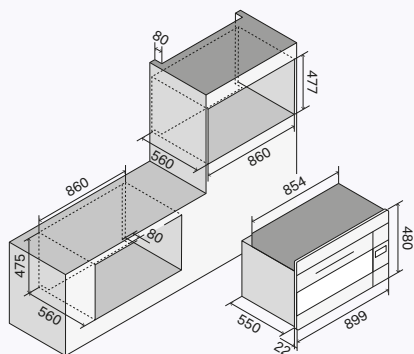
Prezzo

Codice ordine: OV91SLT3

Satinato € 2.682,00

OV948SLE3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



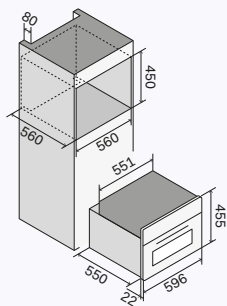
Prezzo

Codice ordine: OV948SLE3

Satinato € 1.680,00

BC645STC

Abbattitore di temperatura da incasso in vetro nero



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 300 W

Gamma colori



Nero lucido

Finiture



Nero opaco

Funzioni



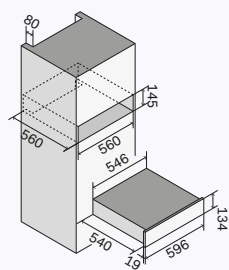
Prezzo

Codice ordine: BC645STC

Nero opaco € 3.626,00

VM615S

Confezionatrice sottovuoto da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo: 240 W

Gamma colori



Nero lucido

Funzioni



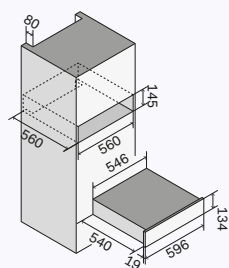
Prezzo

Codice ordine: VM615S

€ 2.456,00

615SWD

Cassetto riscaldato da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori



Nero lucido

Finiture



Nero opaco

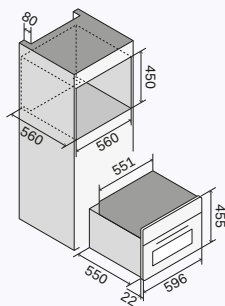
Prezzo

Codice ordine: 615SWD

Metallo satinato € 673,00

BC645SLTC

Abbattitore di temperatura da incasso in acciaio inox



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo: 300 W

Gamma colori



Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



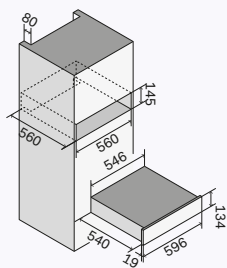
Prezzo

Codice ordine: BC645SLTC

Metallo satinato € 3.626,00

VM615SL

Confezionatrice sottovuoto da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo: 240 W

Gamma colori



Inox

Funzioni



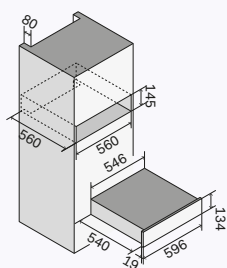
Prezzo

Codice ordine: VM615SL

€ 2.456,00

615SLWD

Cassetto riscaldato da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo: 400 W

Gamma colori



Inox

Finiture



Satinato

Prezzo

Codice ordine: 615SLWD

Metallo stainato € 673,00



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

Piani cottura

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

Gamma colori

Scocca



Inox



Nero lucido

Finiture

Manopole



Satinato



Nero opaco

HCG30CK

Piano cottura a gas in vetro temperato, 30 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

HCG30K

Piano cottura a gas in vetro temperato, 30 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido

Finiture manopole



Nero opaco

Gamma colori piano



Nero lucido

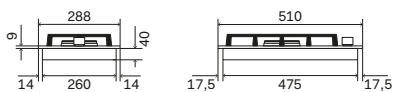
Finiture manopole



Nero opaco

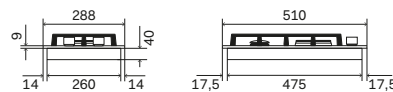
Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG30CK

Nero opaco € 330,00

Optional

→ p.352

Prezzo

Codice ordine: HCG30K

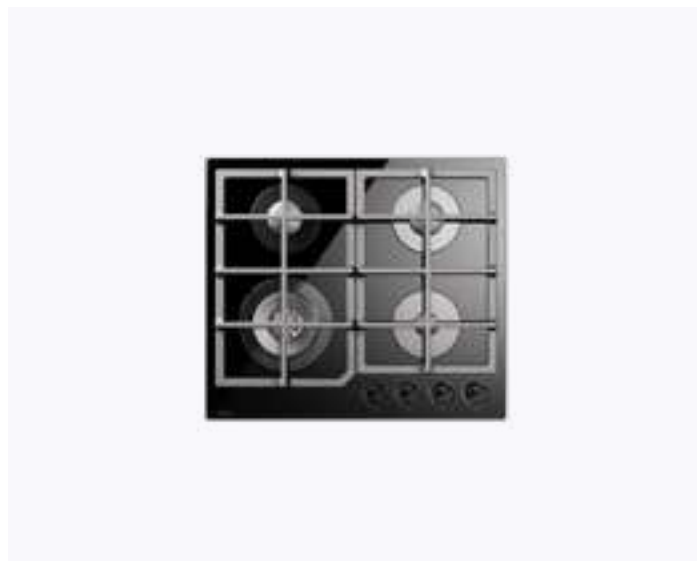
Nero opaco € 330,00

Optional

→ p.352

HCG60CK

Piano cottura a gas in vetro temperato, 56 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido

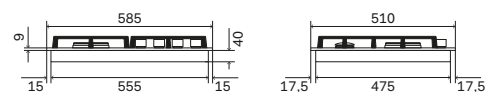
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG60CK

Nero opaco € 575,00

Optional

→ p.352

HCG75SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato, 75 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido

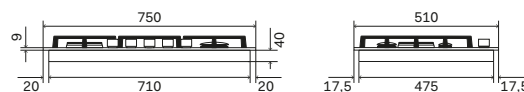
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG75SCK

Nero opaco € 745,00

Optional

→ p.352

HCG90SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato, 86 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido

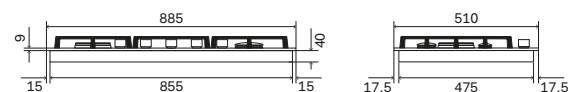
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 860x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG90SCK

Nero opaco € 785,00

Optional

→ p.352

HAP95C

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 89 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:

Schemi installazione

→ p. 368



Prezzo

Codice ordine: HAP95C *

Satinato € 1.318,00

Optional

→ p.352

*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 124

HAP95FC

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 89 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

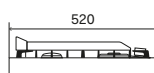
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Schemi installazione

→ p. 368

Prezzo

Codice ordine: HAP95FC *

Satinato € 1.634,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,37 kW optional + € 124

HAP125FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 117 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

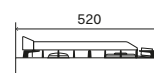
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Schemi installazione

→ p. 368

Prezzo

Codice ordine: HAP125FD

Satinato € 2.065,00

Optional

→ p.352

HP65C

Piano cottura a gas in acciaio inox, 59 cm



HP75C

Piano cottura a gas in acciaio inox, 70 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Gamma colori piano



Inox

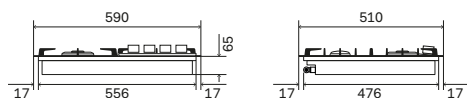
Finiture manopole



Satinato

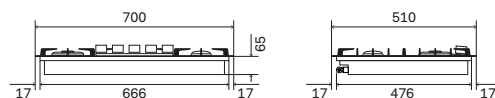
Misure

Dimensione foro incasso: 570×490 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 672×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP65C *

Satinato € 970,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,37 kW
optional + € 124

Prezzo

Codice ordine: HP75C *

Satinato € 1.081,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,37 kW
optional + € 124

HP95C

Piano cottura a gas in acciaio inox, 88 cm



HP95FC

Piano cottura a gas in acciaio inox, 88 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Gamma colori piano



Inox

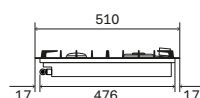
Finiture manopole



Satinato

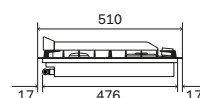
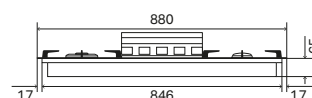
Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP95C *

Satinato € 1.318,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,37 kW
optional + € 124

Prezzo

Codice ordine: HP95FC *

Satinato € 1.634,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,37 kW
optional + € 124

HP1230D

Piano cottura a gas in acciaio inox, 115 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1115×295 mm



Prezzo

Codice ordine: HP1230D

Satinato € 1.168,00

Optional

→ p.352

HP125FC

Piano cottura a gas in acciaio inox, 116 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

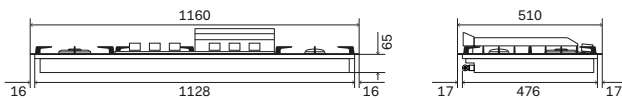
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HP125FC *

Satinato € 1.940,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,37 kW
optional + € 124

HPT65D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 61 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 570×490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HPT65D

Satinato € 1.095,00

HPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 72 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



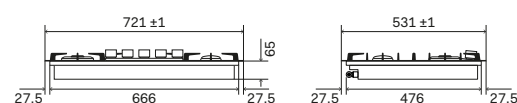
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 672×490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HPT75D

Satinato € 1.206,00

HPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 90 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



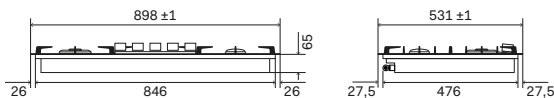
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HPT95D

Satinato € 1.442,00

HPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 90 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



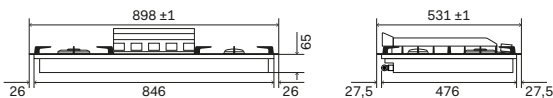
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HPT95FD

Satinato € 1.758,00

HPT1230D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 116 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



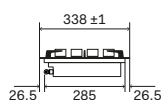
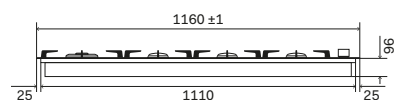
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1115×295 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Codice ordine: HPT1230D

Satinato € 1.168,00

Optional

→ p.352

HPT125FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 118 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



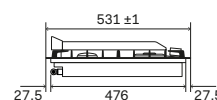
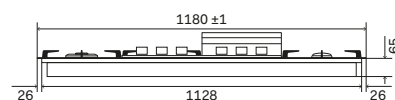
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Codice ordine: HPT125FD

Satinato € 2.065,00

Optional

→ p.352

XLP90F

Piano cottura a gas in acciaio inox, 90 cm



XLPT90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 92 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Gamma colori piano



Inox

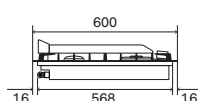
Finiture manopole



Satinato

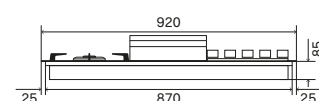
Misure

Dimensione foro incasso: 875×580 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 875×580 mm



Schemi installazione

→ p. 367

Prezzo

Codice ordine: XLP90F *

Satinato € 1.602,00

Optional

→ p.352



Bruciatore Dual
a doppia corona
4,5 kW / 0,37 kW
optional + € 124

Prezzo

Codice ordine: XLPT90FD

Satinato € 1.727,00

Optional

→ p.352

HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 90 cm



HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 90 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Gamma colori piano



Inox

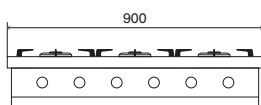
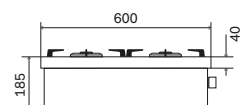
Finiture manopole



Satinato

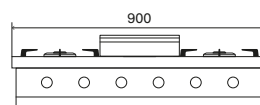
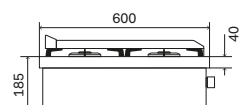
Misure

Dimensione foro incasso:



Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP906D

Satinato € 1.982,00

Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP90FD

Satinato € 2.332,00

HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 120 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

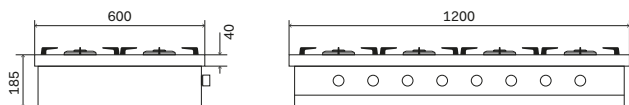
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP1208D

Satinato € 2.449,00

HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 120 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

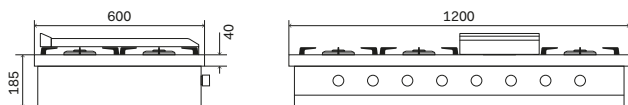
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP120FD

Satinato € 2.798,00

HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 90 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 90 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



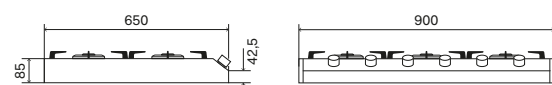
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:

Schemi installazione

→ p. 368



Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



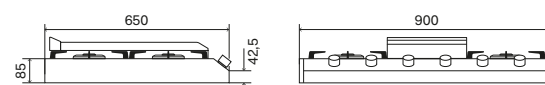
Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:

Schemi installazione

→ p. 368



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP9656D

Satinato € 1.982,00

Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP965FD

Satinato € 2.332,00

HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 120 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

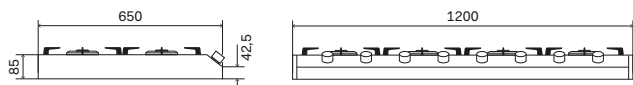
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Schemi installazione

→ p. 368

Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP12658D

Satinato € 2.449,00

HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio, 120 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox

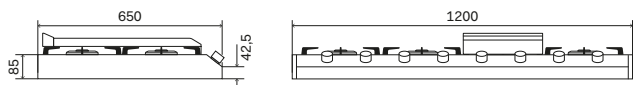
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Schemi installazione

→ p. 368

Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCP1265FD

Satinato € 2.798,00



HVI90AGTC

Piano cottura a induzione in vitroceramica, 86 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Aspirazione

- Classe energetica A+++
- Potenza aspiratore 0,17 kW
- Livello acustico aspiratore 69 dB
- Portata aspiratore 791 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso
- Possibilità di scegliere la direzione dell'uscita dell'aria mediante la rotazione del box motore

- Modalità filtrante mediante installazione di filtro al plasma (optional) che garantisce l'eliminazione del 95% degli odori (EN61591) oltre ad acari, virus e batteri come un purificatore d'aria.

Gamma colori piano

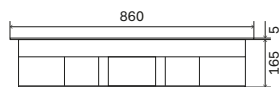


Nero lucido

Misure

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p. 352

FILTRO PLASMA (KIT)
HVI90AGTC
Codice ordine: KFPHVI90AG
optional + € 972,00

Codice ordine: HVI90AGTC

€ 3.496,00

KHVI90TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica, 89 cm



HPI90

Piano cottura a induzione in acciaio inox da appoggio, 90 cm



Caratteristiche generali

- 5 zone touch
- Sensore pentola
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Comandi slide touch
- Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Potenza massima 3x16A 11,1 kW
- Funzione Pausa, Keep Warm (42°C, 70°C, 95°C)

Consumi standard / booster

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

Caratteristiche generali

- 5 zone con manopole
- Sensore pentola Si
- Funzione Booster
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico No
- Comandi a manopola
- Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi
- Limitatore di potenza No
- Funzione Bridge No
- Potenza massima 11,1 KW

Consumi standard / booster

- Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw
- Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster)
Ø 180 mm 1,85 Kw
- Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster)
Ø 180 mm 1,85 Kw
- Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster)
Ø 210 mm 2,3 Kw
- Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster)
Ø 260 mm 2,6 Kw

Gamma colori piano



Nero lucido

Gamma colori piano



Inox

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 870x480 mm

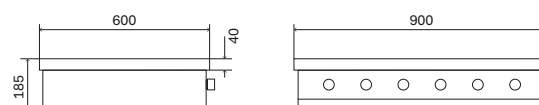
Schemi installazione

→ p. 367



Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional

→ p. 352

Codice ordine: KHVI90TC

€ 1.622,00

Prezzo

Optional

→ p. 352

Codice ordine: HPI90

Satinato

€ 2.621,00

264 — 265

Pro Line

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







↑ L096WMP/MG
Blocco cottura Pro Line da 90 cm
Scocca Grafite mat e finiture Satinato

Blocchi cottura

Pensati per un facile inserimento nell'arredamento della cucina di casa, con dimensioni che variano da 60 cm a 120 cm, i blocchi cottura Pro Line offrono prestazioni senza compromessi, concentrandosi sull'essenziale: dal piano cottura con diverse tipologie e possibili configurazioni, al forno multifunzione in versione singola o doppia. Pensati e realizzati per durare a lungo nel tempo, sono proposti in una scelta di colori moderna.

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Piano configurabile.

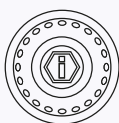
I piani da 90 cm, 100 cm e 120 cm possono essere configurati con diverse combinazioni di bruciatori a gas. Inoltre il piano da 90 cm può essere attrezzato anche con un sistema a induzione.

Funzionalità assoluta.

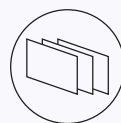
Le resistenti griglie in ghisa creano un unico piano di appoggio per le pentole, agevolando e rendendo sicuro il loro spostamento. Inoltre la vasca è composta da un'unica lastra di acciaio stampato così da facilitare le operazioni di pulizia.



Piani cottura ad alta specializzazione



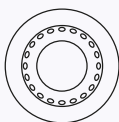
Bruciatori doppia corona con potenza fino a 4,3kW



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Piano cottura con griglie in ghisa



Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente



Porta con sistema soft closing

I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, hai a disposizione tutto lo spazio che ti serve, anche per cuocere portate di dimensioni importanti. Ad esempio, il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri!

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



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

Abaco colori e finiture



Bianco antico



Bianco



Inox



Satinato



Grafite mat



Rosso Borgogna



Satinato



L09 Limited edition



Grafite mat



Grigio Lusso



Nero
opaco



Forni disponibili per blocchi cottura Pro Line

Caratteristiche generali

	OV80 M	OV60 M	OV40 E
	Forno elettrico multifunzione da 80 cm	Forno elettrico multifunzione da 60 cm	Midi forno elettrico statico da 40 cm
Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	9	9	4
Temperatura di esercizio	50-250°C	50-250°C	50-250°C
Programmatore	Si	Si	–
Controllo elettronico della temperatura	–	–	–
Sonda di cottura	–	–	–
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	–	–	–

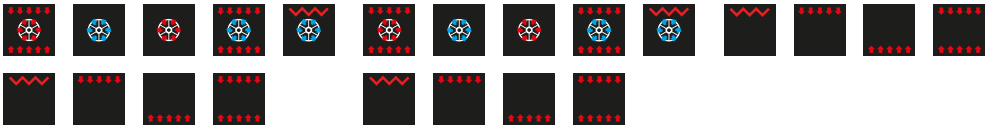
Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	36,5×35,5×44 cm
Capacità	97 L	65 L	57 L
Scarico vapori	–	–	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	–
Girarrosto	–	–	Si
Termostato	analogico	analogico	analogico

Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	850 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1100 W	950 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	1600 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	–
Brucciattore inferiore a gas	–	–	–

Funzioni



OV30 E

Mini forno elettrico statico da 30 cm

A

4

50-250°C

-

-

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

-

con smalto easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

Si

-

Si

analogico

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



ILVE

Pro Line → Blocchi cottura

L09-GRD

ILVE

Limited Edition

Pro Line



Gamma colori

Scocca



Grigio lusso

Finiture

Manopole, maniglie



Nero opaco

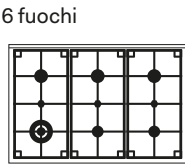
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni



Forno elettrico

L096WMP

Nero opaco € 2.718,00

Potenze

- 

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

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

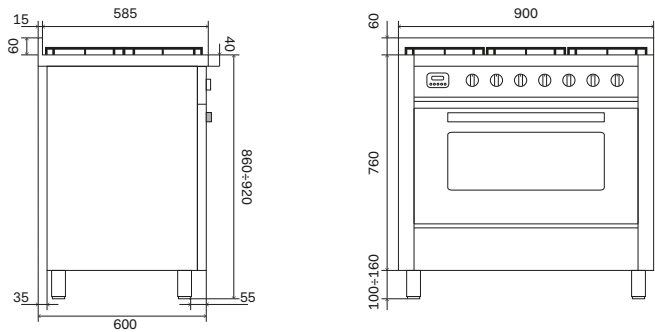
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGK90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 828,00		€ 222,00
	€ 653,00		

Disegno tecnico
e misure



ILVE

Pro Line → Blocchi cottura

L09-MGD

ILVE

Limited Edition

Pro Line



Gamma colori

Scocca



Grafite mat

Finiture

Manopole, maniglie



Nero opaco

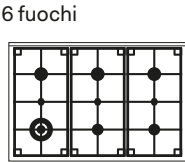
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni



Forno elettrico

L096WMP

Nero opaco € 2.718,00

Potenze

- 

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

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

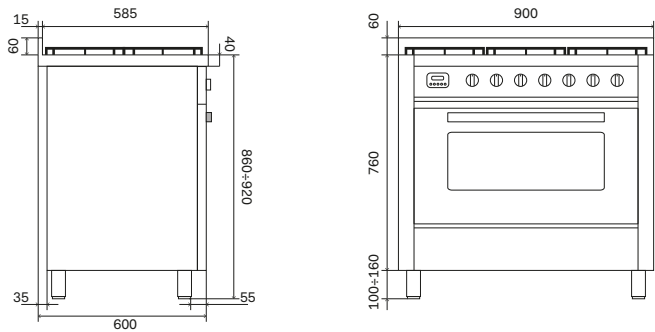
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGK90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 828,00		€ 222,00
	€ 653,00		

Disegno tecnico
e misure



L06



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna



Satinato

Finiture

Manopole, maniglie

Forni disponibili

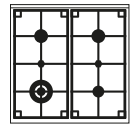
Forno elettrico

Forno principale:
OV 60 M

Assorbimento massimo:
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

L06WMP

Satinato € 1.864,00

Potenze



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



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



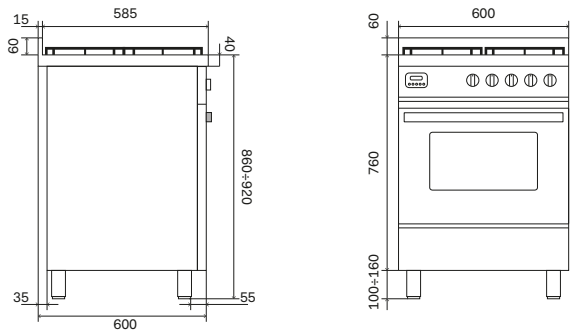
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGK60	Pannello portamestoli	AP4-60
	€ 634,00		€ 163,00

Disegno tecnico
e misure



L09



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

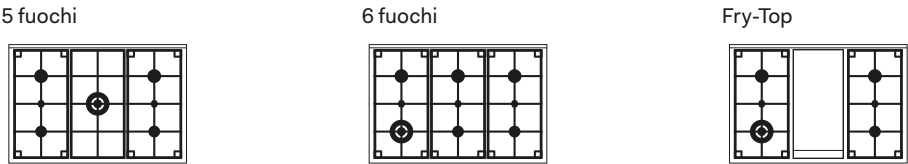
Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:
OV 80 M

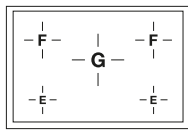
Assorbimento massimo:
2,75 kW

Configurazioni



Forno elettrico	L09CWMP	L096WMP	L09FWMP
	Satinato € 2.368,00	Satinato € 2.543,00	Satinato € 2.644,00

Induzione



Forno elettrico	LBI09WMP
	Satinato € 3.254,00

Potenze

Zona induzione
Ø 175 mm
1,4 kW

Zona induzione
Ø 215 mm
2,3 kW

Zona induzione
Ø 265 mm
2,3 kW

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

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

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

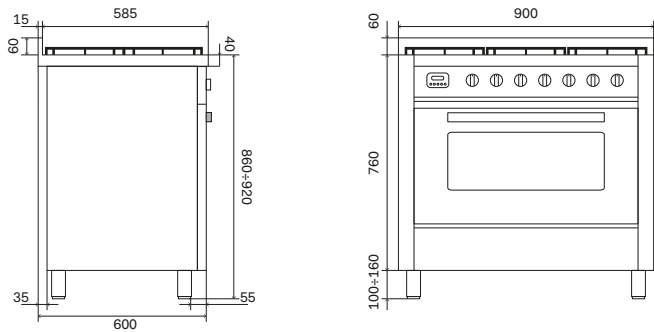
Bruciatore
piccolo
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGK90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 828,00		€ 222,00
	€ 653,00		

Disegno tecnico
e misure



LD09



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

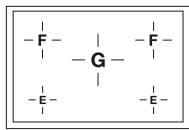
Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale:	Forno secondario:
OV 60 M	OV 30 E
Assorbimento massimo:	Assorbimento massimo:
2,45 kW	1,7 kW

Configurazioni

	5 fuochi	6 fuochi	Fry-Top
Forno elettrico	LD09CWMP	LD096WMP	LD09FWMP
	Satinato € 2.714,00	Satinato € 2.888,00	Satinato € 2.987,00

Induzione



Forno elettrico	LDBI09WMP
	Satinato € 4.002,00

Potenze

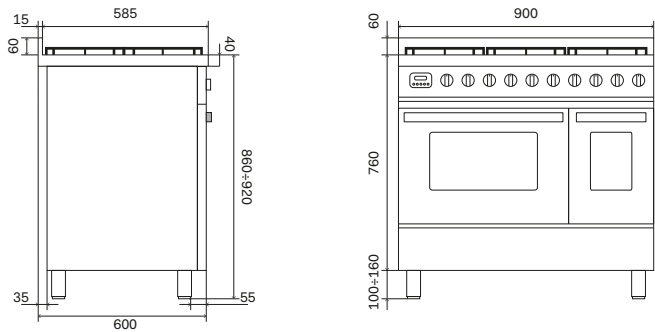
Zona induzione Ø 175 mm 1,4 kW	Zona induzione Ø 215 mm 2,3 kW	Zona induzione Ø 265 mm 2,3 kW	Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW
Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW					

Complementi
e accessori

→ p.352

Cappa	AGK90	Pannello portamestoli	AP4-90
	€ 828,00		€ 222,00
	€ 653,00		

Disegno tecnico
e misure



LD10



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture

Manopole, maniglie

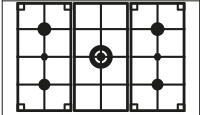
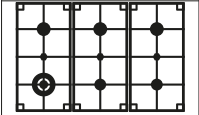
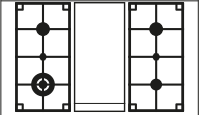


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale: OV 60 M	Forno secondario: OV 40 E
Assorbimento massimo: 2,45 kW	Assorbimento massimo: 1,9 kW

Configurazioni

5 fuochi	6 fuochi	Fry-Top
		

Forno elettrico	LD10CWMP	LD106WMP	LD10FWMP
	Satinato € 2.865,00	Satinato € 3.030,00	Satinato € 3.177,00

Potenze

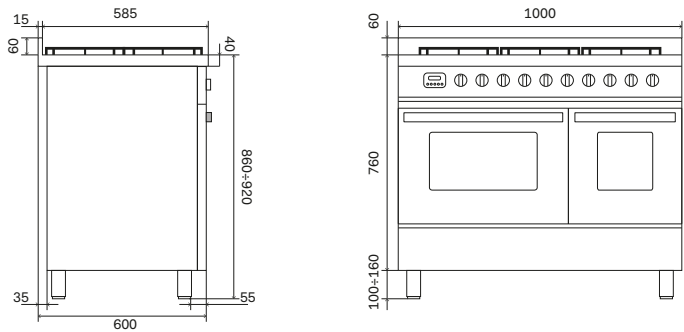
 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW
--	--	---	--

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AGK100	Pannello portamestoli	AP4-100
	€ 672,00		€ 246,00

Disegno tecnico e misure



L12



Gamma colori

Scocca



Bianco antico



Bianco



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture

Manopole, maniglie

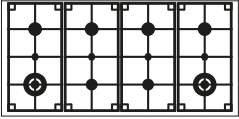
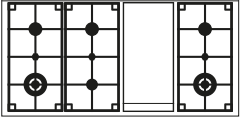


Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico	
Forno principale: OV 80 M	Forno secondario: OV 30 E
Assorbimento massimo: 2,75 kW	Assorbimento massimo: 1,7 kW

Configurazioni

8 Fuochi	Fry-Top
	
Forno elettrico	
L128WMP	L12FWMP
Satinato € 6.063,00	Satinato € 6.210,00

Potenze

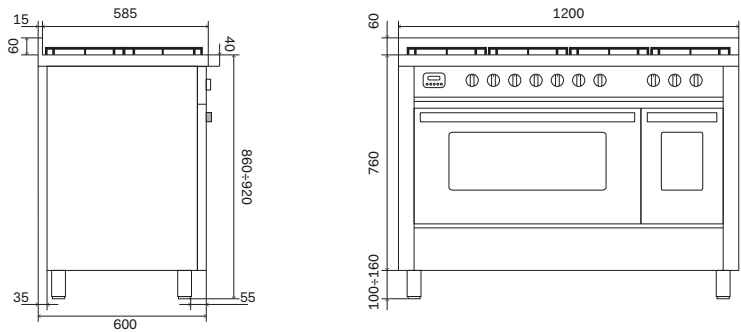
 Bruciatore a doppia corona min. 1,8 kW max. 4,3 kW	 Piastra Fry Top due bruciatori min. 0,4 kW max. 4,8 kW	 Bruciatore grande min. 0,6 kW max. 3 kW	 Bruciatore piccolo min. 0,4 kW max. 1,8 kW
--	--	---	--

Complementi e accessori

→ p.352

Cappa	AGK120	Pannello portamestoli	AP4-120
	€ 951,00		€ 301,00

Disegno tecnico e misure



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



Cappe

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

Gamma colori Scocca



Inox



Grafite mat*

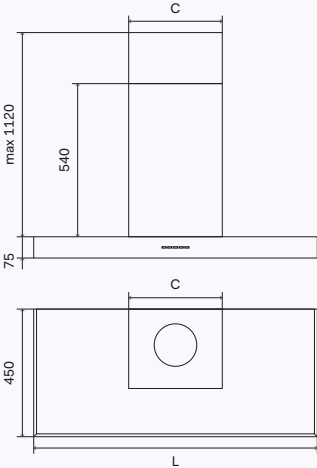


Grigio Lusso*

* solo per AGK90

AGK

Cappa a parete



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	A/076/22	€ 35,00

Gamma colori
Scocca





AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox	€ 634,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-60	€ 163,00



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox	€ 653,00
Grigio Lusso	€ 828,00
Grafite Mat	€ 828,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 222,00



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox	€ 672,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-100	€ 246,00



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox	€ 951,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-120	€ 301,00



↑ OV90SLKMP/SS
Forno Pro Line da 90 cm
Scocca Inox e finiture Satinato

Forni

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

Gamma colori

Scocca



Inox

Finiture

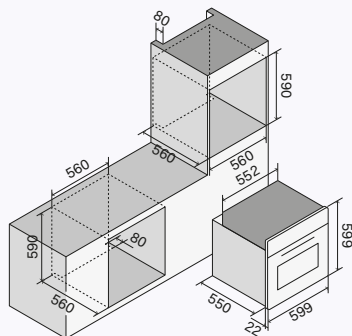
Manopole, maniglie



Satinato

OV60SLKMP

Forno multifunzione, acciaio inox, 60 cm, 50-250°C



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-250°C
- Programmatore elettronico
- Illuminazione Doppia luce interna
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×34×41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato analogico

Consumi

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

Gamma colori



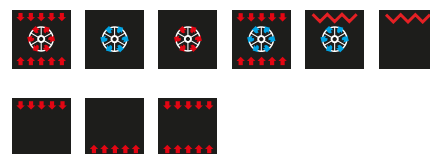
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



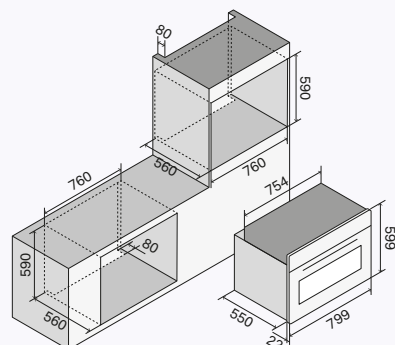
Prezzo

Codice ordine: OV60SLKMP

Satinato € 1.074,00

OV80SLKMP

Forno multifunzione, acciaio inox, 80 cm, 50-250°C



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-250°C
- Programmatore elettronico
- Illuminazione Doppia luce interna
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



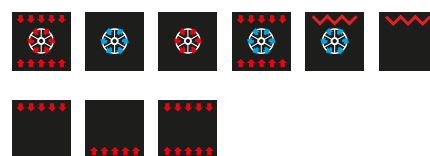
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



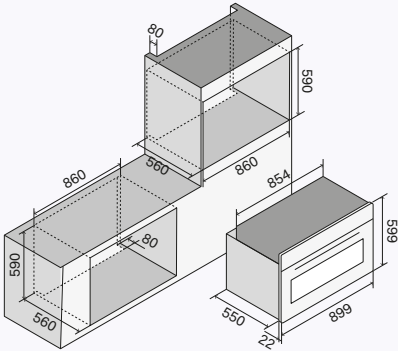
Prezzo

Codice ordine: OV80SLKMP

Satinato € 1.165,00

OV90SLKMP

Forno multifunzione, acciaio inox, 90 cm, 50-250°C



Caratteristiche generali

- Classe energetica A
- Temperatura di esercizio 50-250°C
- Programmatore elettronico
- Illuminazione Doppia luce interna
- Porta forno full glass
- Chiusura porta soft-closing
- Vetri porta Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
- Isolamento ad alta densità
- Ventilazione tangenziale di raffreddamento

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



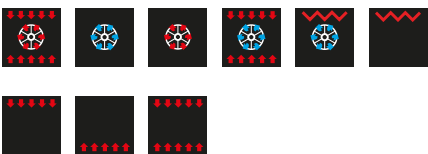
Inox

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV90SLKMP

Satinato € 1.281,00





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

Piani cottura

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

Gamma colori

Scocca



Inox



Grafite mat

Finiture

Manopole



Satinato

HCL30CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 30 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

HCL30K

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 30 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox



Grafite mat



Satinato

Finiture manopole

Gamma colori piano



Inox



Grafite mat



Satinato

Finiture manopole

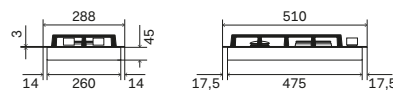
Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCL30CK

Satinato € 280,00

Optional

→ p.352

Prezzo

Codice ordine: HCL30K

Satinato € 265,00

Optional

→ p.352

HCL60CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 56 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox



Grafite mat

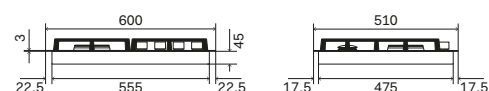


Satinato

Finiture manopole

Misure

Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCL60CK

Satinato € 460,00

HCL75SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 75 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox



Grafite mat

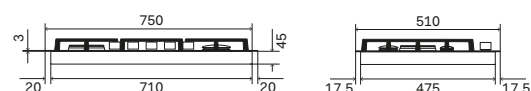


Satinato

Finiture manopole

Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCL75SCK

Satinato € 575,00

HCL90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato, 86 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox



Grafite mat

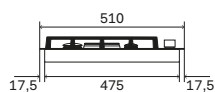
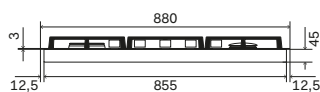


Satinato

Finiture manopole

Misure

Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: HCL90SCK

Satinato € 630,00



KHVI32TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica, 30 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica, 45 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero lucido

Gamma colori piano



Nero lucido

Misure

Dimensione foro incasso: 270×490 mm

Schemi installazione

→ p. 367

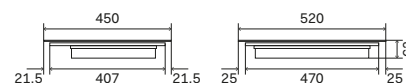


Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: KHVI32TC

€ 527,00

Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: KHVI45TC

€ 618,00

KHVI60TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica, 59 cm



KHVI75TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica, 75 cm



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero lucido

Gamma colori piano



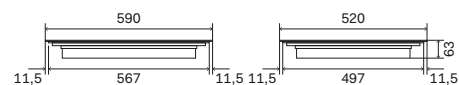
Nero lucido

Misure

Dimensione foro incasso: 570×502 mm

Schemi installazione

→ p. 367

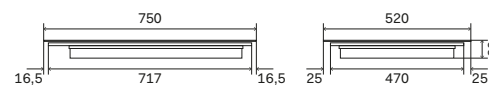


Misure

Dimensione foro incasso: 730×490 mm

Schemi installazione

→ p. 367



Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: KHVI60TC

€ 739,00

Prezzo

Optional

→ p.352

Codice ordine: KHVI75TC

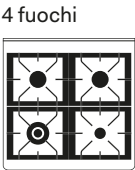
€ 785,00

Tabelle comparative

306 — 307

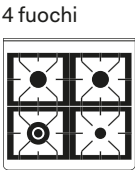
Tabelle comparative
blocchi cottura

Majestic
M07N — Elettrica
Forno principale: OV 60 E3 TFT S



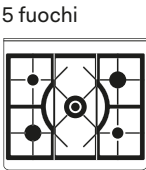
M07DNE3	
Ottone/Cromo	€ 3.427,00
Rame/Brunito	€ 3.695,00

Majestic
M07N — Gas
Forno principale: OV 60 H3 TFT S



M07DNH3	
Ottone/Cromo	€ 3.543,00
Rame/Brunito	€ 3.812,00

Majestic
M30N — Elettrica
Forno principale: OV 76 E3 TFT S



M30DNE3	
Ottone/Cromo	€ 4.256,00
Rame/Brunito	€ 4.501,00

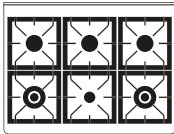
Majestic

M09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S



6 fuochi



M096DNE3

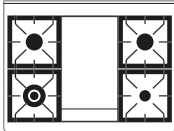
Ottone/Cromo

€ 4.644,00

Rame/Brunito

€ 4.854,00

Fry-Top



M09FDNE3

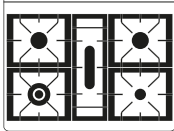
Ottone/Cromo

€ 4.948,00

Rame/Brunito

€ 5.146,00

Pescera



M09PDNE3

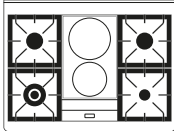
Ottone/Cromo

€ 4.338,00

Rame/Brunito

€ 4.584,00

2 zone induzione



M09IDNE3

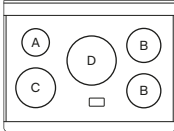
Ottone/Cromo

€ 4.798,00

Rame/Brunito

€ 4.996,00

Induzione



MI09NE3

Ottone/Cromo

€ 5.336,00

Rame/Brunito

€ 5.545,00

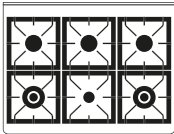
Majestic

M09N — Gas

Forno principale: OV 80 H3 TFT S



6 fuochi



M096DNH3

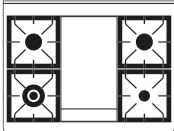
Ottone/Cromo

€ 4.761,00

Rame/Brunito

€ 4.971,00

Fry-Top



M09FDNH3

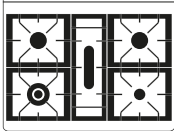
Ottone/Cromo

€ 5.065,00

Rame/Brunito

€ 5.263,00

Pescera



M09PDNH3

Ottone/Cromo

€ 4.454,00

Rame/Brunito

€ 4.700,00

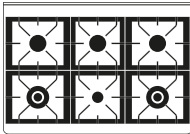
Majestic

MD10N — Elettrica

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



6 fuochi



MD106DNE3

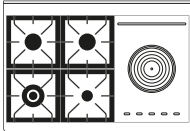
Ottone/Cromo

€ 5.536,00

Rame/Brunito

€ 5.795,00

Coupe de Feu



MD10SDNE3

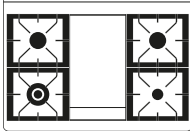
Ottone/Cromo

€ 5.681,00

Rame/Brunito

€ 5.936,00

Fry-Top



MD10FDNE3

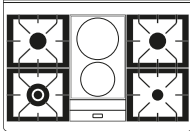
Ottone/Cromo

€ 5.761,00

Rame/Brunito

€ 5.895,00

2 zone induzione



MD10IDNE3

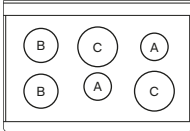
Ottone/Cromo

€ 6.040,00

Rame/Brunito

€ 6.256,00

Induzione



MDI10NE3

Ottone/Cromo

€ 6.478,00

Rame/Brunito

€ 6.735,00

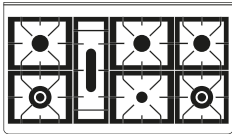
Majestic

M12N — Elettrica

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



7 fuochi



M127DNE3

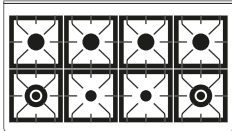
Ottone/Cromo

€ 10.414,00

Rame/Brunito

€ 11.178,00

8 Fuochi



M128DNE3

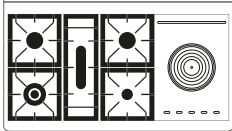
Ottone/Cromo

€ 10.414,00

Rame/Brunito

€ 11.178,00

Coupe de Feu



M12SDNE3

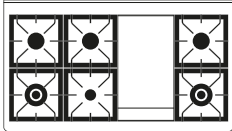
Ottone/Cromo

€ 10.414,00

Rame/Brunito

€ 11.178,00

Fry-Top



M12FDNE3

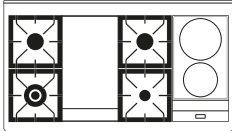
Ottone/Cromo

€ 10.414,00

Rame/Brunito

€ 11.178,00

Fry Top + 2 zone induzione



M12FIDNE3

Ottone/Cromo

€ 10.414,00

Rame/Brunito

€ 11.178,00

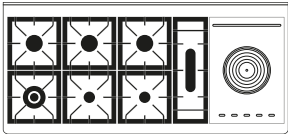
Tabelle comparative
blocchi cottura

Majestic
M15N — Elettrica

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



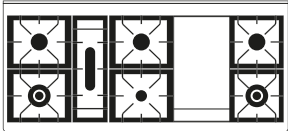
Coupe de Feu



M15SDNE3

Ottone/Cromo	€ 15.475,00
Rame/Brunito	€ 16.497,00

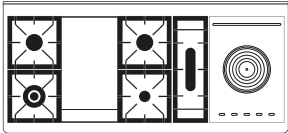
Fry-Top



M15FDNE3

Ottone/Cromo	€ 15.475,00
Rame/Brunito	€ 16.497,00

Fry-Top + Coup de Feu



M15FSDNE3

Ottone/Cromo	€ 15.475,00
Rame/Brunito	€ 16.497,00

Nostalgie
P06N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



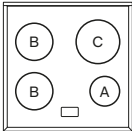
4 fuochi



P06NE3 *

Ottone/Cromo	€ 2.492,00
Rame/Brunito	€ 2.628,00

Induzione



PI06NE3

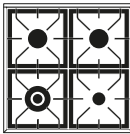
Ottone/Cromo	€ 3.481,00
Rame/Brunito	€ 3.589,00

Nostalgie
P06N — Gas

Forno principale: OV 60 H3



4 fuochi



P06NH3 *

Ottone/Cromo	€ 2.608,00
Rame/Brunito	€ 2.745,00

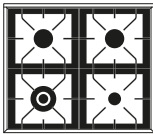
Nostalgie

P07N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07NE3 *

Ottone/Cromo	€ 2.492,00
Rame/Brunito	€ 2.628,00

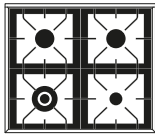
Nostalgie

P07N — Gas

Forno principale: OV 60 H3



4 fuochi



P07NH3 *

Ottone/Cromo	€ 2.608,00
Rame/Brunito	€ 2.745,00

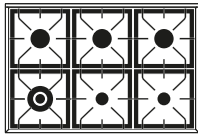
Nostalgie

P09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



6 fuochi



P096NE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.419,00
Rame/Brunito	€ 3.526,00

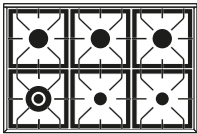
Nostalgie

P09N — Gas

Forno principale: OV 80 H3



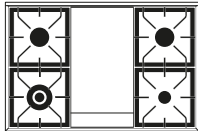
6 fuochi



P096NH3 *

Ottone/Cromo	€ 3.535,00
Rame/Brunito	€ 3.643,00

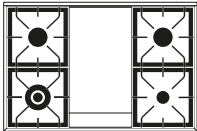
Fry-Top



P09FNE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.704,00
Rame/Brunito	€ 3.836,00

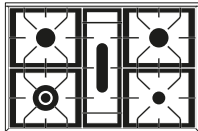
Fry-Top



P09FNH3 *

Ottone/Cromo	€ 3.821,00
Rame/Brunito	€ 3.952,00

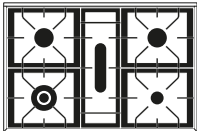
Pescera



P09PNE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.285,00
Rame/Brunito	€ 3.330,00

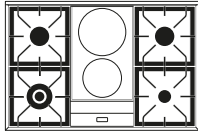
Pescera



P09PNH3 *

Ottone/Cromo	€ 3.401,00
Rame/Brunito	€ 3.447,00

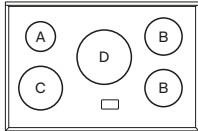
2 zone induzione



P09INE3 *

Ottone/Cromo	€ 3.554,00
Rame/Brunito	€ 3.686,00

Induzione



PI09NE3

Ottone/Cromo	€ 4.172,00
Rame/Brunito	€ 4.279,00

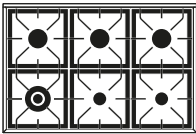
Tabelle comparative
blocchi cottura

Nostalgie
PD09N — Elettrica

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



6 fuochi

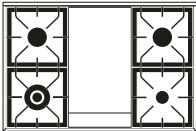


PD096NE3 *

Ottone/Cromo € 4.131,00

Rame/Brunito € 4.291,00

Fry-Top

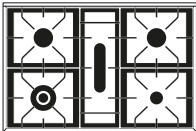


PD09FNE3 *

Ottone/Cromo € 4.436,00

Rame/Brunito € 4.589,00

Pescera

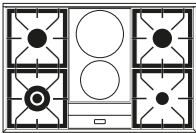


PD09PNE3 *

Ottone/Cromo € 3.990,00

Rame/Brunito € 4.066,00

2 zone induzione

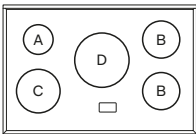


PD09INE3 *

Ottone/Cromo € 4.669,00

Rame/Brunito € 4.818,00

Induzione



PDI09NE3

Ottone/Cromo € 4.865,00

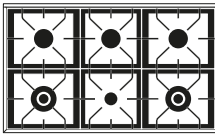
Rame/Brunito € 5.008,00

Nostalgie
PD10N — Elettrica

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



6 fuochi

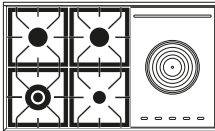


PD106NE3 *

Ottone/Cromo € 4.345,00

Rame/Brunito € 4.580,00

Coupe de Feu

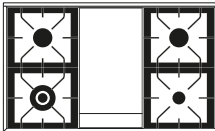


PD10SNE3 *

Ottone/Cromo € 4.552,00

Rame/Brunito € 4.788,00

Fry-Top

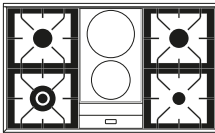


PD10FNE3 *

Ottone/Cromo € 4.632,00

Rame/Brunito € 4.868,00

2 zone induzione

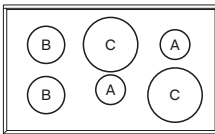


PD10INE3 *

Ottone/Cromo € 4.928,00

Rame/Brunito € 5.163,00

Induzione



PDI10NE3

Ottone/Cromo € 5.394,00

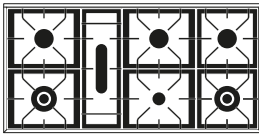
Rame/Brunito € 5.513,00

Nostalgie
P12N — Elettrica

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



7 fuochi

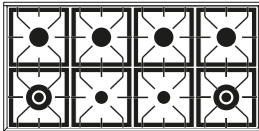


P127NE3 *

Ottone/Cromo € 8.797,00

Rame/Brunito € 9.075,00

8 Fuochi

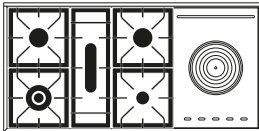


P128NE3 *

Ottone/Cromo € 8.797,00

Rame/Brunito € 9.075,00

Coupe de Feu

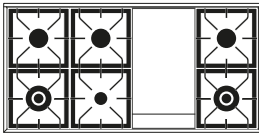


P12SNE3 *

Ottone/Cromo € 8.797,00

Rame/Brunito € 9.075,00

Fry-Top

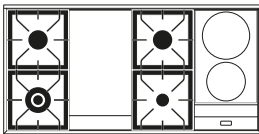


P12FNE3 *

Ottone/Cromo € 8.797,00

Rame/Brunito € 9.075,00

Fry Top + 2 zone induzione



P12FINE3 *

Ottone/Cromo € 8.797,00

Rame/Brunito € 9.075,00

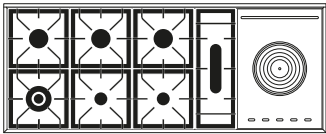
Nostalgie

P15N — Elettrica

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

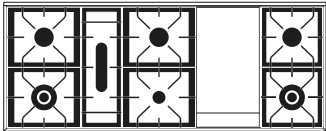


Coupe de Feu



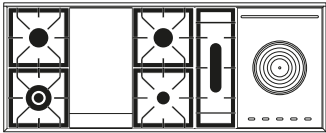
P15SNE3 *	
Ottone/Cromo	€ 13.211,00
Rame/Brunito	€ 13.505,00

Fry-Top



P15FNE3 *	
Ottone/Cromo	€ 13.211,00
Rame/Brunito	€ 13.505,00

Fry-Top + Coup de Feu



P15FSNE3 *	
Ottone/Cromo	€ 13.211,00
Rame/Brunito	€ 13.505,00

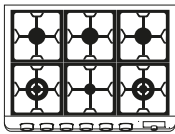
Panoramagic

PM09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S

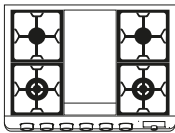


6 fuochi



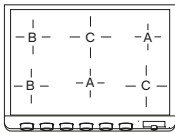
PM096DS3	
Satinato	€ 5.626,00

Fry-Top



PM09FDS3	
Satinato	€ 6.034,00

Induzione



PMI09S3	
Satinato	€ 6.326,00

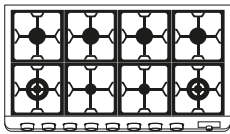
Panoramagic

PM12 — Elettrica

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

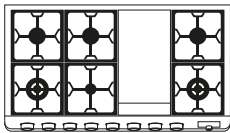


8 Fuochi



PM128DS3	
Satinato	€ 11.549,00

Fry-Top



PM12FDS3	
Satinato	€ 11.957,00

Professional Plus

P06W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3

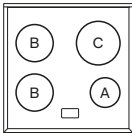


4 fuochi



P06WE3 *	
Satinato	€ 2.481,00

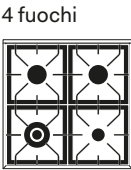
Induzione



PI06WE3	
Satinato	€ 3.524,00

Tabelle comparative
blocchi cottura

Professional Plus
P06W — Gas
Forno principale: OV 60 H3



P06WH3 *
Satinato € 2.598,00

Professional Plus
P07W — Elettrica
Forno principale: OV 60 E3



P07WE3 *
Satinato € 2.481,00

Professional Plus
P07W — Gas
Forno principale: OV 60 H3



P07WH3 *
Satinato € 2.598,00

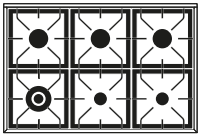
Professional Plus

P09W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



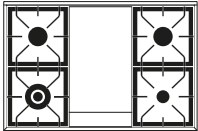
6 fuochi



P096WE3 *

Satinato € 3.394,00

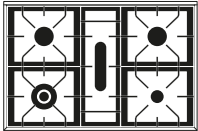
Fry-Top



P09FWE3 *

Satinato € 3.668,00

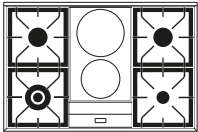
Pescera



P09PWE3 *

Satinato € 3.239,00

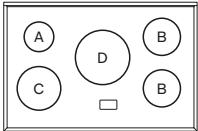
2 zone induzione



P09IWE3 *

Satinato € 3.518,00

Induzione



PI09WE3

Satinato € 4.146,00

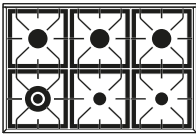
Professional Plus

P09W — Gas

Forno principale: OV 80 H3



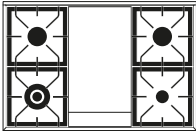
6 fuochi



P096WH3 *

Satinato € 3.511,00

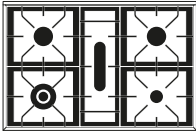
Fry-Top



P09FWH3 *

Satinato € 3.784,00

Pescera



P09PWH3 *

Satinato € 3.356,00

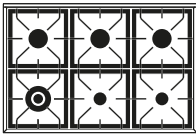
Professional Plus

PD09W — Elettrica

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



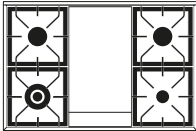
6 fuochi



PD096WE3 *

Satinato € 4.094,00

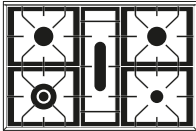
Fry-Top



PD09FWE3 *

Satinato € 4.385,00

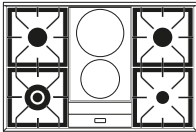
Pescera



PD09PWE3 *

Satinato € 3.934,00

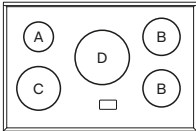
2 zone induzione



PD09IWE3 *

Satinato € 4.626,00

Induzione



PDI09WE3

Satinato € 4.813,00

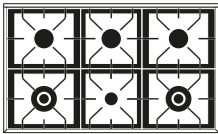
Professional Plus

PD10W — Elettrica

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



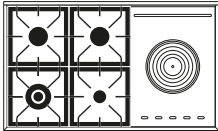
6 fuochi



PD106WE3 *

Satinato € 4.294,00

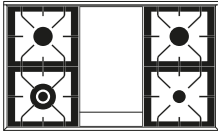
Coupe de Feu



PD10SWE3 *

Satinato € 4.502,00

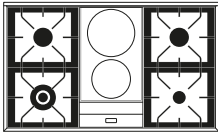
Fry-Top



PD10FWE3 *

Satinato € 4.582,00

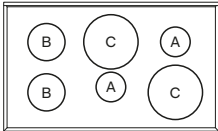
2 zone induzione



PD10IWE3 *

Satinato € 4.869,00

Induzione



PDI10WE3

Satinato € 5.361,00

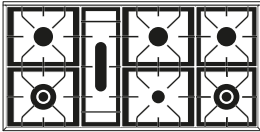
Tabelle comparative
blocchi cottura

Professional Plus
P12W — Elettrica

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



7 fuochi



P127WE3

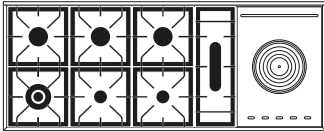
Satinato € 8.797,00

Professional Plus
P15W — Elettrica

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



Coupe de Feu



P15SWE3 *

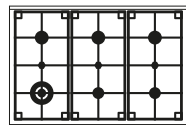
Satinato € 13.211,00

Pro Line
L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M



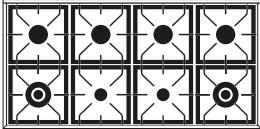
6 fuochi



L096WMP

Nero opaco € 2.718,00

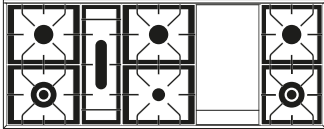
8 Fuochi



P128WE3 *

Satinato € 8.797,00

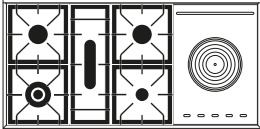
Fry-Top



P15FWE3 *

Satinato € 13.211,00

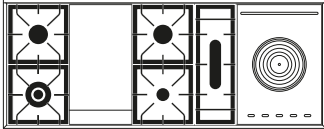
Coupe de Feu



P12SWE3 *

Satinato € 8.797,00

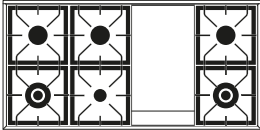
Fry-Top + Coup de Feu



P15FSWE3 *

Satinato € 13.211,00

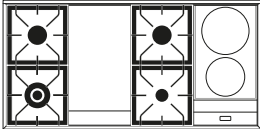
Fry-Top



P12FWE3 *

Satinato € 8.797,00

Fry Top + 2 zone induzione



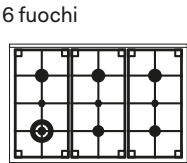
P12FIWE3 *

Satinato € 8.797,00

Pro Line

L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M



L096WMP

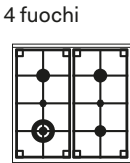
Nero opaco

€ 2.718,00

Pro Line

L06 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M



L06WMP

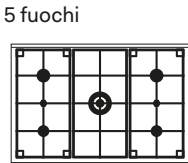
Satinato

€ 1.864,00

Pro Line

L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M



L09CWMP

Satinato

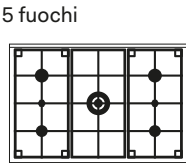
€ 2.368,00

Pro Line

LD09 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M

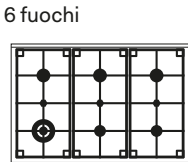
Forno secondario: OV 30 E



LD09CWMP

Satinato

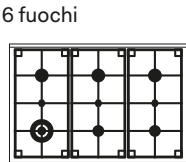
€ 2.714,00



L096WMP

Satinato

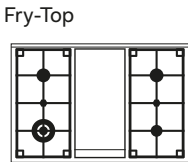
€ 2.543,00



LD096WMP

Satinato

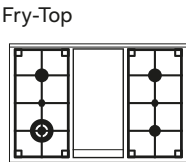
€ 2.888,00



L09FWMP

Satinato

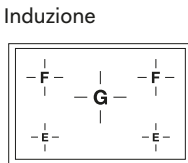
€ 2.644,00



LD09FWMP

Satinato

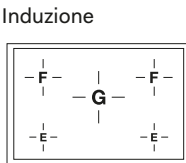
€ 2.987,00



LBI09WMP

Satinato

€ 3.254,00



LDBI09WMP

Satinato

€ 4.002,00

Tabelle comparative blocchi cottura

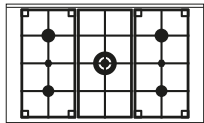
Pro Line

LD10 — Elettrica

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



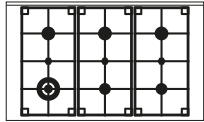
5 fuochi



LD10CWMP

Satinato € 2.865,00

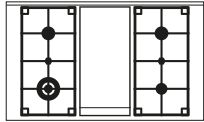
6 fuochi



LD106WMP

Satinato € 3.030,00

Fry-Top



LD10FWMP

Satinato € 3.177,00

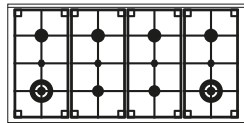
Pro Line

L12 — Elettrica

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



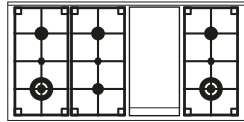
8 Fuochi



L128WMP

Satinato € 6.063,00

Fry-Top



L12FWMP

Satinato € 6.210,00



Tabella comparativa
forni

Nostalgie
645SNZT4

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



Nostalgie
645SNHSW

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



Nostalgie
OV60SNT3

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



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	–	A+
Numero funzioni	16	10 di cui 4 combinate	15
Temperatura di esercizio	30-400°C	30-250°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	–	Sì	Sì
Illuminazione	Luce interna	Luce interna alogena	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	–	–	Sì
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì

Caratteristiche cavità

Muffola	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean
Dimensioni interne	44×21×40,5 cm	41,5×21×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	37 L	36 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	–	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	–	–	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	€ 2.059,00	€ 2.913,00	€ 1.659,00
Finitura Brunito	€ 2.107,00	€ 2.960,00	€ 1.708,00
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Nostalgie

OV91SNT3

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



A
15
30-300°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
74×36,5×41 cm
110 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
2,95 kW
1200 W
1560 W
2150 W
2100 W
-
-
-
€ 2.682,00
€ 2.763,00
-
-

Nostalgie

OV60SNE3

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



A+
15
30-300°C
elettronico
-
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
43,7×36×41 cm
65 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
-
-
-
€ 1.356,00
-
-
-

Nostalgie

OV90SNE3

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



A+
15
30-300°C
-
-
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
64,5×36,5×41 cm
97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-
-
-
€ 1.520,00
-
-
-

Panoramagic

OV60PMT3

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



A+
15
30-320°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
43,7×36×41 cm
65 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
-
-
-
-
€ 2.271,00
-
-
-

Tabella comparativa
forni

Panoramagic
OV30PMT3

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



Panoramagic
OV91PMT3

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



Professional Plus
645SZTCT4

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



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	15	15	16
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-400°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	–
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	–
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì

Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304
Dimensioni interne	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm	44×21×40,5 cm
Capacità	114 L	110 L	37 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	3,1 kW	2,95 kW	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1560 W	1300 W
Grill elettrico	3000 W	2150 W	1600 W
Resistenza circolare	2×1050 W	2100 W	2000 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 3.381,00	€ 3.381,00	–
Finitura Nero opaco	–	–	€ 2.056,00

Professional Plus

645STCHSW

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



–
10 di cui 4 combinate
30-250°C
elettronico touch TFT
Sì
Luce interna alogena
–
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
Sì

in acciaio inox AISI 304
41,5×21×41 cm
36 L
–
–
con sonda elettronica

3,4 kW
–
–
1900 W
1600 W
–
1200 W
1600 W

–
–
–
€ 2.913,00

Professional Plus

OV60STCT3

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



A+
15
30-320°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì

con smalto easy clean
43,7×36×41 cm
65 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica

2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
–
–
–

–
–
–
€ 1.656,00

Professional Plus

OV30STCT3

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



A
15
30-320°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì

con smalto easy clean
64×43,3×41 cm
114 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica

3,1 kW
1200 W
1560 W
3000 W
2×1050 W
–
–
–

–
–
–
€ 2.088,00

Professional Plus

OV80STCT3

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



A+
15
30-320°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì

con smalto easy clean
64,5×36,5×41 cm
97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica

2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
–
–
–

–
–
–
€ 1.789,00

Tabella comparativa
forni

Professional Plus
OV91STCT3

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



Professional Plus
645SLZT4

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



Professional Plus
645SLHSW

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



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	–
Numero funzioni	15	16	10 di cui 4 combinate
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-400°C	30-250°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	–	Sì
Illuminazione	Doppia luce interna	Luce interna	Luce interna alogena
Chiusura porta soft-closing	Sì	–	–
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì

Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Dimensioni interne	74×36,5×41 cm	44×21×40,5 cm	41,5×21×41 cm
Capacità	110 L	37 L	36 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	–
Resistenza grill abbattibile	Sì	–	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Consumi

Assorbimento massimo	2,95 kW	2,9 kW	3,4 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	900 W	–
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1300 W	–
Grill elettrico	2150 W	1600 W	1900 W
Resistenza circolare	2100 W	2000 W	1600 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	–	1200 W
Generatore microonde	–	–	1600 W

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	€ 2.056,00	€ 2.913,00
Finitura Nero opaco	€ 2.798,00	–	–

Professional Plus

OV60SLT3

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



A+
15
30-320°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
43,7×36×41 cm
65 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
-
-
-
-
-
€ 1.656,00
-

Professional Plus

OV30SLT3

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



A
15
30-320°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
64×43,3×41 cm
114 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
3,1 kW
1200 W
1560 W
3000 W
2×1050 W
-
-
-
-
-
€ 2.088,00
-

Professional Plus

OV91SLT3

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



A
15
30-300°C
elettronico touch TFT
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
con smalto easy clean
74×36,5×41 cm
110 L
a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì
con sonda elettronica
2,95 kW
1200 W
1560 W
2150 W
2100 W
-
-
-
-
-
€ 2.682,00
-

Professional Plus

OV948SLE3

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



A+
10
30-300°C
elettronico
Sì
Doppia luce interna
Sì
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento
Sì
-
64,5×36,5×41 cm
97 L
-
Sì
con sonda elettronica
2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-
-
-
-
-
€ 1.680,00
-

Tabella comparativa
forni

Pro Line
OV60SLKMP

Forno multifunzione, acciaio inox, 60 cm, 50-250°C



Pro Line
OV80SLKMP

Forno multifunzione, acciaio inox, 80 cm, 50-250°C



Pro Line
OV90SLKMP

Forno multifunzione, acciaio inox, 90 cm, 50-250°C



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	9	9	9
Temperatura di esercizio	50-250°C	50-250°C	50-250°C
Programmatore	elettronico	elettronico	elettronico
Sonda di cottura	-	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	-	-	-

Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×34×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Capacità	65 L	97 L	97 L
Scarico vapori	-	-	-
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	analogico	analogico	analogico

Consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 1.074,00	€ 1.165,00	€ 1.281,00
Finitura Nero opaco	-	-	-



Tabella comparativa piani cottura a gas

Nostalgie HCB60CN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie HCB70CN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie HCB70SDN

Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

Larghezza	58 cm	70 cm	70 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	-
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	optional (IS D45) + € 60,00	-	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	-	-	-
Pescera	-	-	-

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	€ 660,00	€ 795,00	€ 865,00
Finitura Brunito	€ 688,00	€ 830,00	€ 900,00
Finitura Satinato	-	-	-
Finitura Nero opaco	-	-	-

Nostalgie HCB906CN Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato 	Nostalgie HCB90FCN Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato 	Nostalgie HCB90CCN Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato 	Nostalgie HCB90SDN Piano cottura a gas inacciaio inox o acciaio smaltato 
86 cm	86 cm	86 cm	86 cm
acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	2 x Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	-
-	-	-	-
optional (IS D45) + € 60,00	optional (IS D45) + € 60,00	optional (IS D45) + € 60,00	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
-	-	-	-
-	Pescera 3,1 kW / 1,2 kW	-	-
-	-	-	-
€ 921,00	€ 1.221,00	€ 872,00	€ 942,00
€ 963,00	€ 1.256,00	€ 907,00	€ 977,00
-	-	-	-
-	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus
HCG30CK

Piano cottura a gas invetro temperato



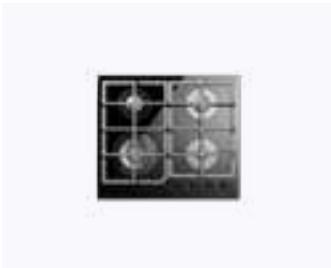
Professional Plus
HCG30K

Piano cottura a gas invetro temperato



Professional Plus
HCG60CK

Piano cottura a gas invetro temperato



Caratteristiche generali

Larghezza	30 cm	30 cm	56 cm
Estetica	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	-	-	-
Finitura Nero opaco	€ 330,00	€ 330,00	€ 575,00

Professional Plus

HCG75SCK

Piano cottura a gas invetro temperato



75 cm
vetro temperato
Sì
Sì
in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Sì
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
-
-
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
-
-
-
-
-
€ 745,00

Professional Plus

HCG90SCK

Piano cottura a gas invetro temperato



86 cm
vetro temperato
Sì
Sì
in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Sì
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
-
-
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
-
-
-
-
-
€ 785,00

Professional Plus

HAP95C

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



89 cm
acciaio inox da appoggio
Sì
Sì
in ottone con coprispartifiamma smaltato
Sì
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
-
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
optional (D45) + € 107,00
-
-
-
-
-
-
€ 1.318,00
-

Professional Plus

HAP95FC

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio

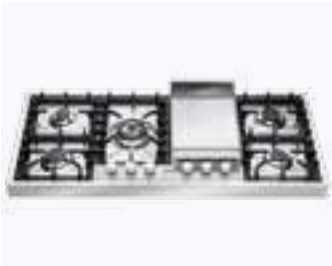


89 cm
acciaio inox da appoggio
Sì
Sì
in ottone con coprispartifiamma smaltato
Sì
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
-
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
optional (D45) + € 107,00
-
Pescera 3,1 kW / 1kW
-
-
-
-
€ 1.634,00
-

Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus HAP125FD

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



Professional Plus HP65C

Piano cottura a gas inacciaio inox



Professional Plus HP75C

Piano cottura a gas inacciaio inox



Caratteristiche generali

Larghezza	117 cm	59 cm	70 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox	acciaio inox
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 2.065,00	€ 970,00	€ 1.081,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Professional Plus HP95C Piano cottura a gas inacciaio inox	Professional Plus HP95FC Piano cottura a gas inacciaio inox	Professional Plus HP1230D Piano cottura a gas inacciaio inox	Professional Plus HP125FC Piano cottura a gas inacciaio inox
			
88 cm	88 cm	115 cm	116 cm
acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox	acciaio inox
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
-	-	-	-
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
optional (D45) + € 107,00	optional (D45) + € 107,00	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45) + € 107,00
-	-	-	-
-	Pescera 3,1 kW / 1kW	-	Pescera 3,1 kW / 1kW
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 1.318,00	€ 1.634,00	€ 1.168,00	€ 1.940,00
-	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus HPT65D

Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top



Professional Plus HPT75D

Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top



Professional Plus HPT95D

Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

Larghezza	61 cm	72 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 1.095,00	€ 1.206,00	€ 1.442,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Professional Plus HPT95FD Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top 	Professional Plus HPT1230D Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top 	Professional Plus HPT125FD Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top 	Professional Plus XLP90F Piano cottura a gas inacciaio inox 
90 cm	116 cm	118 cm	90 cm
acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con coprispartifiamma smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
-	-	-	-
-	-	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45) + € 107,00
-	-	-	-
Pescera 3,1 kW / 1kW	-	Pescera 3,1 kW / 1kW	Pescera 3,1 kW / 1kW
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 1.758,00	€ 1.168,00	€ 2.065,00	€ 1.602,00
-	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus XLPT90FD

Piano cottura a gas inacciaio inox con cornice filo top



Professional Plus HCP906D

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



Professional Plus HCP90FD

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

Larghezza	92 cm	90 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con coprispartifiamma smaltato	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

Bruciatore piccolo	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	-	-	-
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	Pescera 3,1 kW / 1kW	-	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Pescera	-	-	-

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 1.727,00	€ 1.982,00	€ 2.332,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Professional Plus

HCP1208D

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



120 cm
acciaio inox da appoggio
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
-
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
-
-
-
-
-
€ 2.449,00
-

Professional Plus

HCP120FD

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



120 cm
acciaio inox da appoggio
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
-
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
-
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
-
-
-
-
€ 2.798,00
-

Professional Plus

HCP9656D

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



90 cm
acciaio inox da appoggio
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
-
-
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
-
-
-
-
€ 1.982,00
-

Professional Plus

HCP965FD

Piano cottura a gas inacciaio inox da appoggio



90 cm
acciaio inox da appoggio
Sì
Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
-
-
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
-
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
-
-
-
€ 2.332,00
-

Tabella comparativa
piani cottura a gas

Professional Plus
HCP12658D

Piano cottura a gas inacciaio inox da
appoggio



Professional Plus
HCP1265FD

Piano cottura a gas inacciaio inox da
appoggio



Pro Line
HCL30CK

Piano cottura a gas inacciaio inox o
acciaio smaltato



Caratteristiche generali

Larghezza	120 cm	120 cm	30 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 2.449,00	€ 2.798,00	€ 280,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a induzione

Professional Plus

HVI90AGTC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Professional Plus

KHVI90TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Professional Plus

HPI90

Piano cottura a induzione in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

Larghezza	86 cm	89 cm	90 cm
N° zone cottura	4 zone touch con aspirazione integrata	5 zone touch	5 zone con manopole
Sensore pentola	Sì	Sì	Sì
Funzione Booster	Sì	Sì	Sì
Funzione Bridge	2 zone attivate e controllate contemporaneamente	2 zone attivate e controllate contemporaneamente	No
Comandi	slide touch	slide touch	a manopola
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	Sì	Sì	No
Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi	Sì	Sì	Sì
Limitatore di potenza	No	No	No
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì

Potenze e consumi

Zona 01 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 Kw
Zona 02 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW	Ø 180 mm 1,85 Kw
Zona 03 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2.1 kW / 3,7 kW	Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW	Ø 180 mm 1,85 Kw
Zona 04 dimensione e potenza (standard / booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 210 mm 2,3 Kw
Zona 05 dimensione e potenza (standard / booster)	-	Ottogonale 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 Kw
Potenza massima	7,6 kW	3x16A 11,1 kW	11,1 KW

Aspirazione

Classe energetica	A+++	-	-
Potenza aspiratore	0,17 kW	-	-
Livello acustico aspiratore	69 dB	-	-
Portata aspiratore	791 m3/h	-	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	Sì	-	-
Prezzo	€ 3.496,00	€ 1.622,00	€ 2.621,00

Pro Line

KHVI75TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



30 cm	45 cm	59 cm	75 cm
2 zone touch	3 zone touch	4 zone touch	4 zone touch
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
No	No	No	No
touch	touch	touch	touch
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
2,8 kW	2,8 kW o 3,5 kW	2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW	2,8 kW, 3,5 kW o 6 kW
Sì	Sì	Sì	Sì
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
-	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
-	-	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
-	-	-	-
3,6 kW	5,2 kW	7,2 kW	7,2 kW
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 527,00	€ 618,00	€ 739,00	€ 785,00

Altri prodotti

342 — 343

IAG

Gruppi aspiranti da incasso



Caratteristiche generali

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

Velocità cappa

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

Accessori

Descrizione	Codice	Prezzo
Telecomando per cappe	A/301/01	€ 105,00
Filtri per cappa - filtri ai carboni attivi per installazione con ricircolo dell'aria.	G/076/09	€ 54,00

Gamma colori

Scocca



Inox

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



IAG90

Inox	€ 638,00
Motore	
A/407/12	€ 295,00



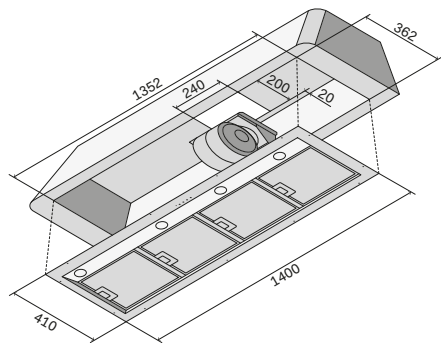
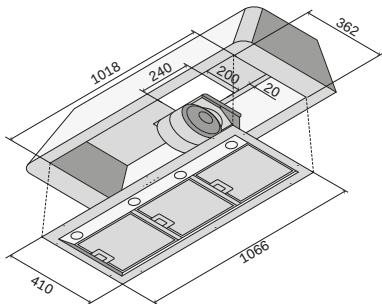
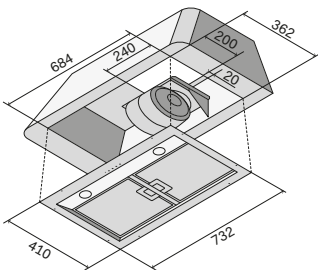
IAG120

Inox	€ 791,00
Motore	
A/407/12	€ 295,00

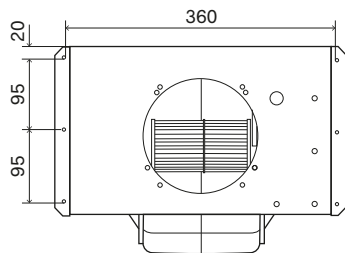
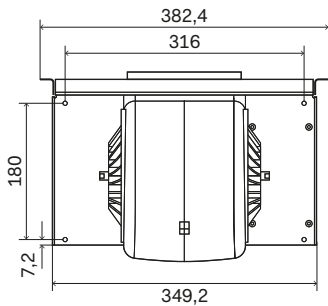
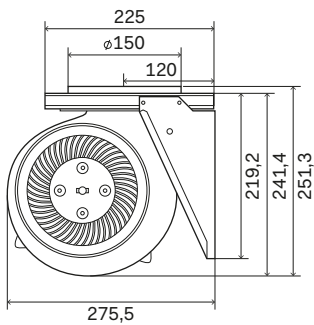


IAG150

Inox	€ 873,00
Motore	
A/407/12	€ 295,00

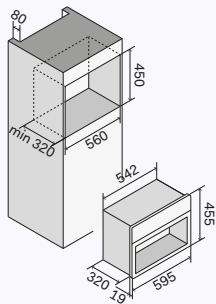


Disegno tecnico motore



ES645S

Macchinetta caffè espresso collezione Professional Plus



Caratteristiche

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

Caratteristiche tecniche

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

Consumi e potenze

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

Gamma colori



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture



Satinato

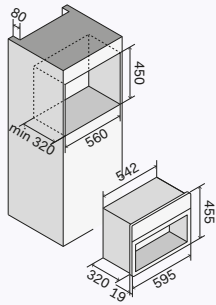
Prezzo

Codice ordine: ES645STK

Satinato € 2.102,00

ES645C

Macchinetta caffè espresso collezione Nostalgie



Caratteristiche

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

Caratteristiche tecniche

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

Consumi e potenze

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

Gamma colori



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Rosso
Borgogna

Finiture



Ottone



Cromo



Brunito

Prezzo

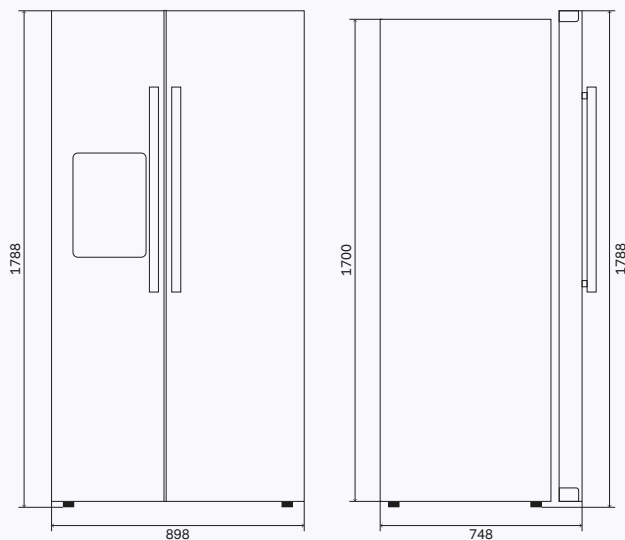
Codice ordine: ES645CTK

Ottone / Cromo € 2.102,00

Brunito € 2.150,00

RT9020SBS

Frigorifero side by side collezione Professional Plus



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Satinato

RAL

Ral Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Maniglie

Prezzo

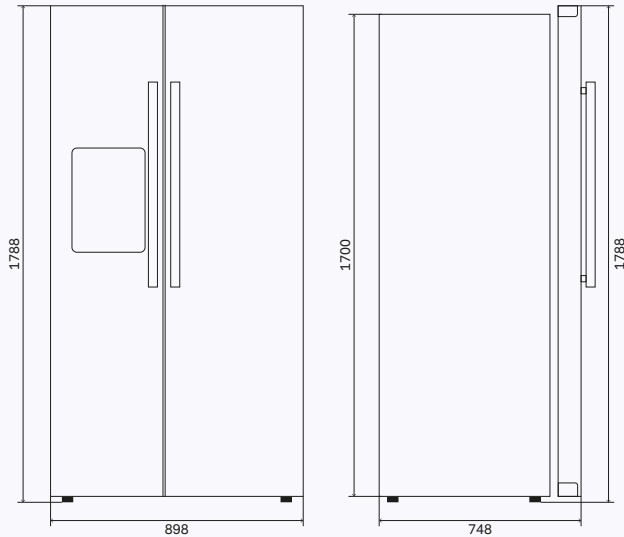
Codice ordine: RT9020SBS

Satinato € 4.978,00

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

RN9020SBS

Frigorifero side by side collezione Nostalgie



Caratteristiche generali

- Classe energetica A+
- Classe climatica T/ST/N
- Allarme porta aperta
- Capacità netta totale 488 lt
- Funzione super cooling
- Funzione super freezing
- Sistema di controllo elettronico
- Dimensioni: 898x748x1788 mm

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

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

Gamma colori

Scocca



Bianco



Bianco
antico



Inox



Grafite mat



Nero lucido



Blu



Rosso
Borgogna



Verde
smeraldo



RAL Classic
opzionale
+ € 800,00

Finiture

Maniglie



Ottone



Cromo



Brunito



Rame

Prezzo

Codice ordine: RN9020SBS

Ottone / Cromo € 5.055,00

Brunito / Rame € 5.189,00

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

HBBQ100

Barbecue esterno da incasso



Caratteristiche

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

Consumi (assorbimento)

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

Gamma colori piano



Inox

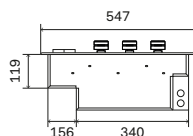
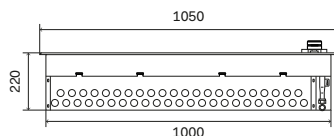
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1010×510 mm



Prezzo

Codice ordine: HBBQ100

Satinato € 1.981,00

Accessori

→ p.360

Optional



COPHBBQ100

Satinato

€ 1.048,00

C435

Lavello built-in in circolare



Gamma colori piano



Bianco
antico



Inox



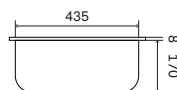
Grafite mat



Ramato

Misure

Dimensione foro incasso: Ø 425 mm



Prezzo

Codice ordine: C435

Inox € 195,00

Altri colori € 167,00

Prezzo

Accessori C435TA

C435 Tagliere copri lavello € 99,00

Accessori



352 — 353



Corrimano frontale
Cromo



Codice		Prezzo
AMC-60X	P06N	€ 99,00
AMC-70X	P07N, M07N	€ 99,00
AMC-76X	M30N	€ 99,00
AMC-90X	P09N, PD09N, M09N	€ 135,00
AMC-100X	PD10N, MD10N	€ 135,00
AMC-120X	P12N, M12N	€ 140,00
AMC-150X	P15N, M15N	€ 160,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Ottone



Codice		Prezzo
AMC-60	P06N	€ 99,00
AMC-70	P07N, M07N	€ 99,00
AMC-76	M30N	€ 99,00
AMC-90	P09N, PD09M, M09N	€ 135,00
AMC-100	PD10N, MD10N	€ 135,00
AMC-120	P12N, M12N	€ 140,00
AMC-150	P15N, M15N	€ 160,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Brunito



Codice		Prezzo
AMC-60Y	P06N	€ 198,00
AMC-70Y	P07N, M07N	€ 198,00
AMC-76Y	M30N	€ 198,00
AMC-90Y	P09N, PD09M, M09N	€ 269,00
AMC-100Y	PD10N, MD10N	€ 269,00
AMC-120Y	P12N, M12N	€ 280,00
AMC-150Y	P15N, M15N	€ 318,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Rame



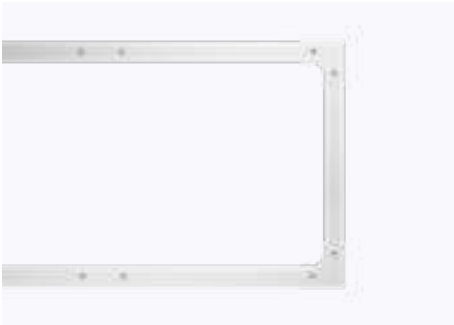
Codice		Prezzo
AMC-60R	P06N	€ 198,00
AMC-70R	P07N, M07N	€ 198,00
AMC-76R	M30N	€ 198,00
AMC-90R	P09N, PD09M, M09N	€ 269,00
AMC-100R	PD10N, MD10N	€ 269,00
AMC-120R	P12N, M12N	€ 280,00
AMC-150R	P15N, M15N	€ 318,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie		

Corrimano frontale
Inox



Codice		Prezzo
AQC-60	P06W	€ 99,00
AQC-70	P07W	€ 99,00
AQC-90	P09W, PD09W	€ 135,00
AQC-100	PD10W	€ 135,00
AQC-120	P12W	€ 140,00
AQC-150	P15W	€ 160,00
Per blocchi cottura Professional Plus		

Cornice finitura Cromo



Codice		Prezzo
KCN60C	P06N, P07N	€ 539,00
KCN70C	P07N	€ 550,00
KCN90C	P09N	€ 550,00
KCND90C	PD09N	€ 875,00
KCND100C	PD10N	€ 893,00
KCN120C	P12N	€ 918,00
KCN150C	P15N	€ 940,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Cornice finitura Ottone



Codice		Prezzo
KCN60G	P06N, P07N	€ 539,00
KCN70G	P07N	€ 550,00
KCN90G	P09N	€ 550,00
KCND90G	PD09N	€ 875,00
KCND100G	PD10N	€ 893,00
KCN120G	P12N	€ 918,00
KCN150G	P15N	€ 940,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Cornice finitura Brunito



Codice		Prezzo
KCN60B	P06N, P07N	€ 593,00
KCN70B	P07N	€ 605,00
KCN90B	P09N	€ 605,00
KCND90B	PD09N	€ 962,00
KCND100B	PD10N	€ 983,00
KCN120B	P12N	€ 1.010,00
KCN150B	P15N	€ 1.034,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Cornice finitura Rame



Codice		Prezzo
KCN60P	P06N, P07N	€ 593,00
KCN70P	P07N	€ 605,00
KCN90P	P09N	€ 605,00
KCND90P	PD09N	€ 962,00
KCND100P	PD10N	€ 983,00
KCN120P	P12N	€ 1.010,00
KCN150P	P15N	€ 1.034,00
Per blocchi cottura Nostalgie		

Piedino in ottone massiccio h. 150 mm



Codice		Prezzo
G/422/12/08	Cromo	€ 72,00
G/422/12/16	Ottone	€ 72,00
G/422/12/18	Brunito	€ 121,00
Per: Majestic e Nostalgie Eccetto Majestic M30		

Piedino Majestic h. 140 mm



Codice		Prezzo
ES5308001000008	Inox	€ 57,00
ES5308001000016	Ottone	€ 73,00
ES5308001000018	Brunito	€ 146,00
ES5308001000020	Rame	€ 146,00
Per: Nostalgie		

Piedino regolabile inox h. 160-220 mm



Codice		Prezzo
A/422/14		€ 20,00
Per: Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line Eccetto Majestic M30		

Zoccolo copripiedini h. 120 mm



Codice		Prezzo
APZ60/120	P06N, P06W, L06	€ 94,00
APZ70/120	P07N, P07W	€ 98,00
APZ90/120	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09	€ 110,00
APZ100/120	PD10N, PD10W, LD10	€ 112,00
APZ120/120	P12N, P12W, L12	€ 115,00
APZ150/120	P15N, P15W	€ 131,00
Per blocchi cottura Nostalgie, Professional Plus e Pro Line Disponibile in: Bianco, Bianco antico, Inox, Grafite Mat, Nero lucido, Blu, Rosso Borgogna, Verde smeraldo e RAL Classic opzionale (+ € 800,00)		

Zoccolo copripiedini h. 140 mm



Codice		Prezzo
APZ60/140	P06N, P06W, L06	€ 94,00
APZ70/140	P07N, P07W	€ 98,00
APZ90/140	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09	€ 110,00
APZ100/140	PD10N, PD10W, LD10	€ 112,00
APZ120/140	P12N, P12W, L12	€ 115,00
APZ150/140	P15N, P15W	€ 131,00
Per blocchi cottura Nostalgie, Professional Plus e Pro Line Disponibile in: Bianco, Bianco antico, Inox, Grafite Mat, Nero lucido, Blu, Rosso Borgogna, Verde smeraldo e RAL Classic opzionale (+ € 800,00)		

Zoccolo copripiedini h. 150 mm



Codice		Prezzo
AMZ70	M07N	€ 143,00
AMZ90	M09N	€ 166,00
AMZ100	MD10N	€ 169,00
AMZ120	M12N	€ 175,00
AMZ150	M15N	€ 195,00
Per blocchi cottura Majestic eccetto M30		

Griglia forata per pizza



Codice	Prezzo
EA2631013000000	€ 38,00

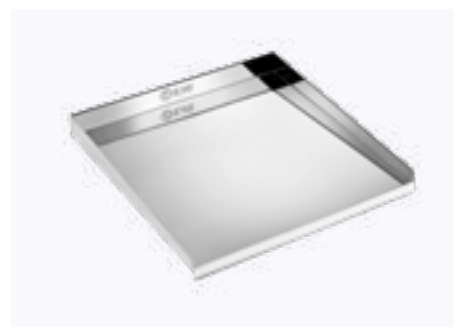
Per modelli 645SLZ, 645SZTC, 645SNZ

Pala professionale per pizza



Codice	Prezzo
ES5228001000000	€ 75,00

Spianatoia



Codice	Prezzo
S/176/10/08	€ 87,00

Tagliere in legno tondo
ø 33 cm

Codice	Prezzo
EA6830003500000	€ 50,00

Disco tagliere in alluminio
ø 33 cm

Codice	Prezzo
ES6830002080008	€ 23,00

Rotella taglia pizza



Codice	Prezzo
EA6101001000000	€ 35,00

Griglie graticola per leccarda



Codice		Prezzo
EA2633008000008	Per forni da 30 cm	€ 24,00
EA2633009000008	Per forni da 40 cm	€ 27,00
EA2633007000008	Per forni da 60 cm	€ 30,00
EA2633006000008	Per forni da 80 cm	€ 40,00
EA2633005000008	Per forni da 90 cm	€ 47,00

Coppia guide telescopiche



Codice	Prezzo
KGSET001	€ 82,00

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

Piastra per pizza



Codice		Prezzo
A/418/00	Per forni da 60 cm	€ 76,00
A/418/02	Per forni da 80 cm e 90 cm	€ 89,00
A/418/04	Per forni da 30 cm e 40 cm	€ 52,00
Per tutte le collezioni		

Leccarda piatta per dolci



Codice		Prezzo
EA4053004030006*	Per forni da 80 cm	€ 70,00
ES4053008030006*	Per forni da 60 cm	€ 64,00

Kit sonda cottura



Codice	Prezzo
KSCE3	€ 115,00
Per tutte le collezioni dove non prevista di serie	

Piastra Fry-top per induzione centrale



Codice	Prezzo
EG5310001000000	€ 326,00

Tagliere per Fry-top



Codice	Prezzo
A/484/01	€ 126,00

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

Bacinelle per cottura a vapore



Codice		Prezzo
G/002/02	Per blocchi cottura	€ 226,00
G/002/04	Per piani cottura built-in	€ 176,00
Esclusi blocchi cottura Pro Line		

Coperchio di cottura per Fry-top



Codice		Prezzo
G/040/01	Per blocchi cottura	€ 122,00
G/040/03	Per piani cottura built-in	€ 87,00

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Bacinelle in acciaio inox per bagnomaria



Codice	Prezzo
G/002/01	€ 191,00
Esclusi blocchi cottura Pro Line e piani cottura HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F	

Kit griglie (al posto del Fry top)



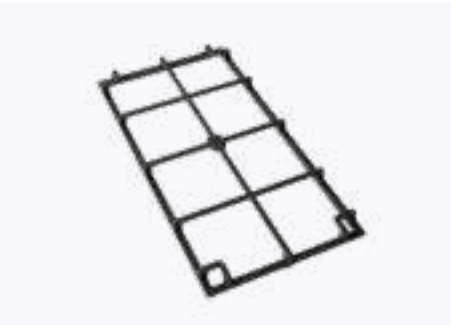
Codice	Prezzo
KGRFT001	€ 135,00
Solo per piano cottura XLP90F	

Coppia griglie quadrate
(al posto del Fry top)



Codice		Prezzo
KGRFT002	Kit da due griglie	€ 126,00
Per blocchi cottura Professional Plus, Majestic, Nostalgie		

Griglia rettangolare
(al posto del Fry top)



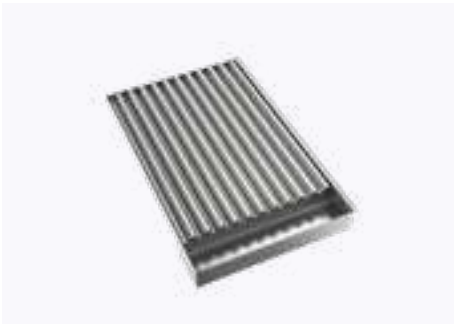
Codice		Prezzo
EA2630001000000		€ 88,00
Per blocchi cottura Pro Line		

Coppia griglie quadrate
(al posto del Fry top)



Codice		Prezzo
KGRFT003		€ 90,00
Per blocchi cottura Panoramagic		

Piastra ondulata
per barbecue



Codice		Prezzo
EA5310008000000		€ 415,00
Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100		

Piastra liscia
per barbecue



Codice		Prezzo
EA5310011000000		€ 350,00
Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100		

Coperchio inox
per barbecue



Codice		Prezzo
COPHBBQ100		€ 1.048,00
Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100		

Bistecchiera in ghisa



Codice		Prezzo
A/006/00**	Bistecchiera ghisa smaltata 232x384 mm	€ 99,00
A/006/02	Bistecchiera rigata 280x340 mm	€ 99,00
A/006/04*	Bistecchiera rigata 280x285 mm	€ 90,00
A/006/06*	Bistecchiera liscia smaltata 280x285 mm	€ 90,00
A/006/08	Bistecchiera liscia smaltata 280x340 mm	€ 99,00
Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie e Professional Plus		
* Per piani cottura built-in HP65, HP95, HAP95C, HAP95		
**Per HCB90		

Copritazzone



Codice		Prezzo	Codice		Prezzo
KCT45	Kit 4/5 fiamme	€ 49,00	KCT6	Kit 6 fiamme	€ 77,00
KCT45D	Kit 4/5 fiamme Dual	€ 49,00	KCT6D	Kit 6 fiamme Dual	€ 77,00
KCT5CC	Kit 3 fiamme + 2 TC	€ 58,00	KCT7	Kit 7 fiamme	€ 78,00
KCT5CD	Kit 3F+1TC+1 Dual	€ 58,00	KCT7D	Kit 7 fiamme Dual	€ 78,00
KCT5PC	Kit 5 F+pescera	€ 58,00	KCT8	Kit 8 fiamme	€ 80,00
KCT5PD	Kit 5 F+pescera+Dual	€ 58,00	KCT8D	Kit 8 fiamme Dual	€ 80,00
Per piani cottura HP/HPT/HAP65, HP/HPT/HAP95, HP/HPT/HAP125, XLP/XLPT90F					

Diffusore di calore in ghisa



Codice	Prezzo
A/095/36/10	€ 24,00
Per tutte le collezioni	

Riduzione griglie in ghisa



Codice	Prezzo
EA6051003000000	€ 23,00
Esclusi blocchi cottura Pro Line	

Riduzione in ghisa per Wok



Codice	Prezzo
EA6051001070010	€ 23,00
Esclusi blocchi cottura Panoramagic, piani cottura Pro Line (Mod. HCL), piani cottura a gas in vetro (Mod. HCG), piani cottura mod. HCB70C e HCB70SD	

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



Codice		Prezzo
KPLN	Cromo/Ottone	€ 338,00
KPLN	Brunito/Rame	€ 379,00
Disponibile in: Bianco, Bianco Antico, Inox, Grafite Mat, Nero Lucido, Blu, Rosso Borgogna, Verde Smeraldo, RAL Classic opzionale (+ € 800,00)		

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



Codice		Prezzo
KPLT	Satinato	€ 338,00
Disponibile in: Bianco, Inox, Grafite Mat, Nero Lucido, RAL Classic opzionale (+ € 800,00)		

Kit professionale
per la pulizia



Codice		Prezzo
CLEANKIT01		€ 51,00

Kit contenitori per
conservazione sottovuoto



Codice		Prezzo
KCSV001	3 contenitori	€ 79,00

Kit 100 buste per
cottura sottovuoto



Codice		Prezzo
KBSV003	20x30 cm	€ 38,00
KBSV004	25x35 cm	€ 56,00

Kit 100 buste per
conservazione sottovuoto



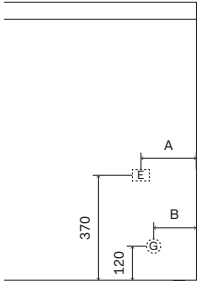
Codice		Prezzo
KBSV001	20x30 cm	€ 27,00
KBSV002	25x35 cm	€ 38,00

Collegamenti
elettrici e
schemi di incasso

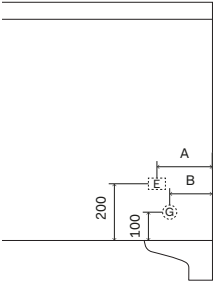
Majestic

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

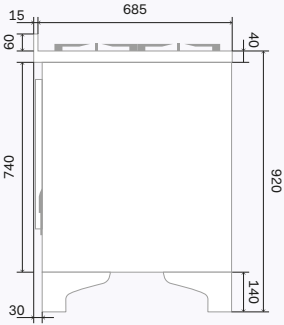
Vista posteriore
- M30



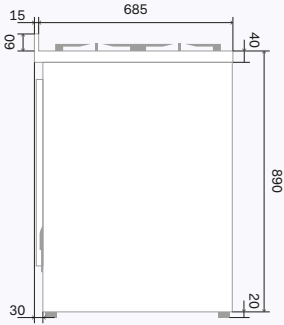
Vista posteriore



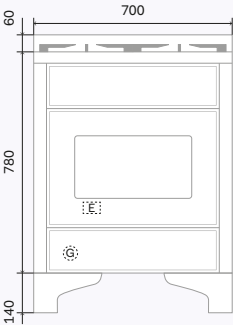
Vista laterale



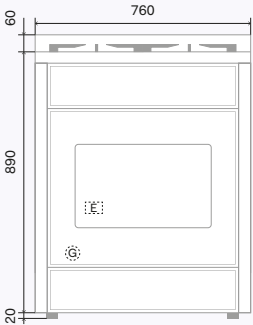
Vista laterale M30



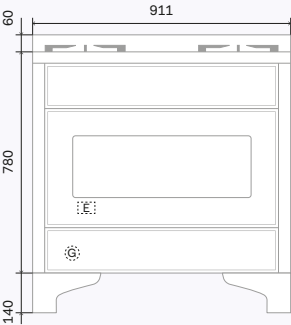
M07



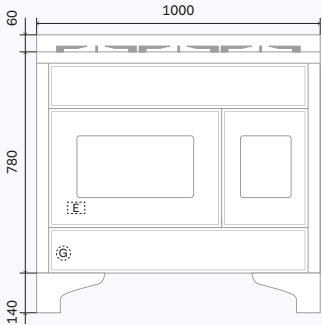
M30



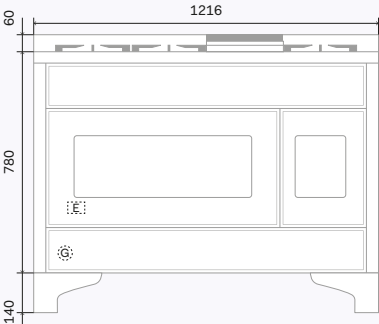
M09



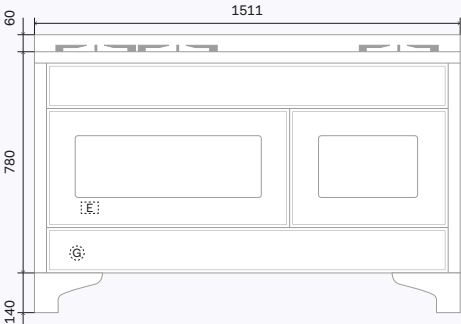
MD10



M12



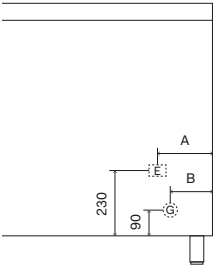
M15



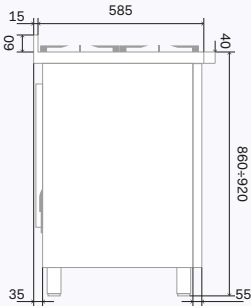
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

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

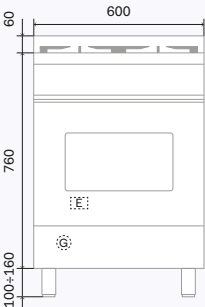
Vista posteriore



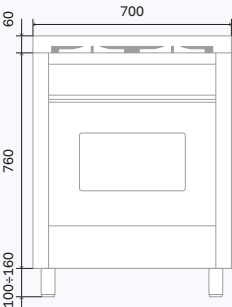
Vista laterale



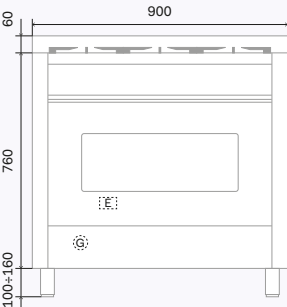
P06N / P06 / L06



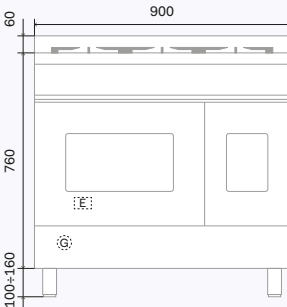
P07N / P07



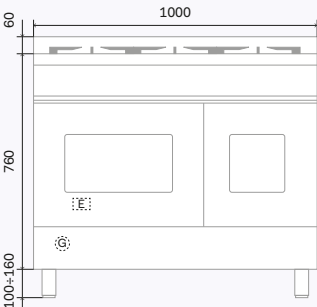
P09N / P09 / L09



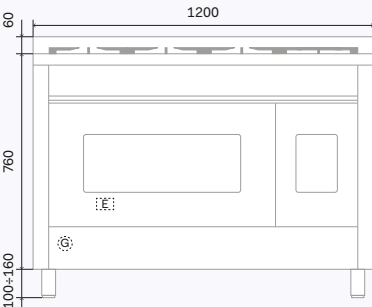
PD09N / PD09 / LD09



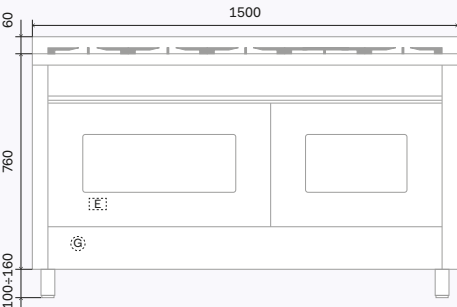
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12



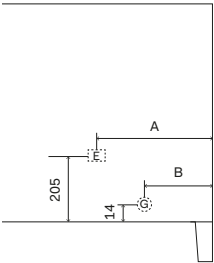
P15N / P15



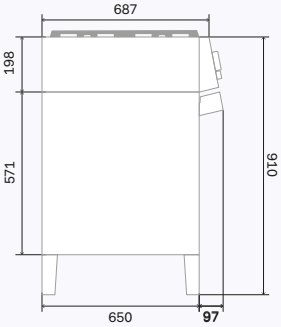
Panoramagic

Mod. /mm	A	B
PM09	455	183
PM12	457	192

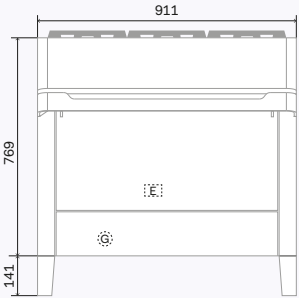
Vista posteriore



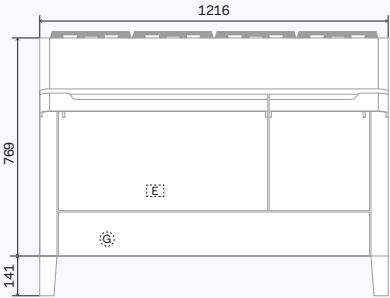
Vista laterale



PM09



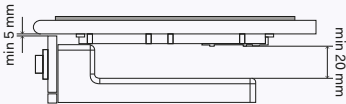
PM12



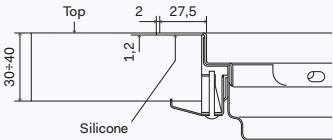
Piani cottura

Modelli		Modelli		Modelli
KHVI32TC	KHVI75TC	HPT65D	HPT125FD	HVI90AGTC
KHVI45TC	KHVI90TC	HPT75D	HPT1230D	
KHVI60TC		HPT95D	XLPT90FD	
		HPT95FD		

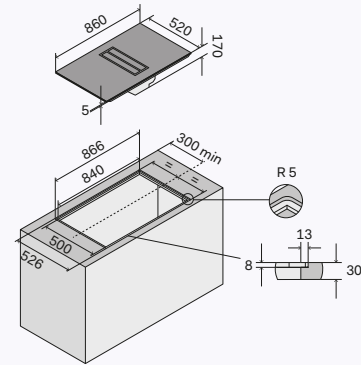
Incasso filo top



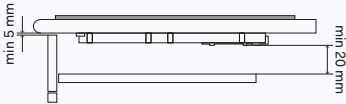
Incasso filo top



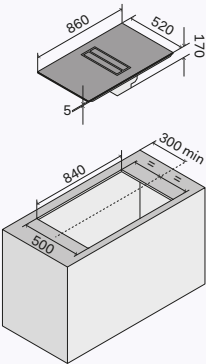
Incasso filo top



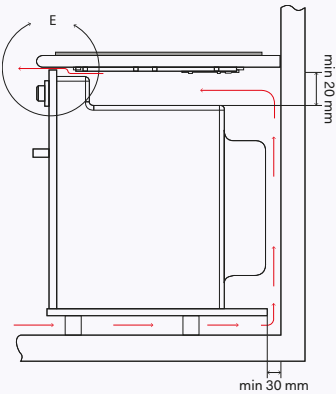
Incasso sopra top



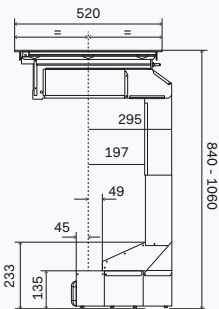
Incasso sopra top



Circolazione aria



Ingombro aspirazione

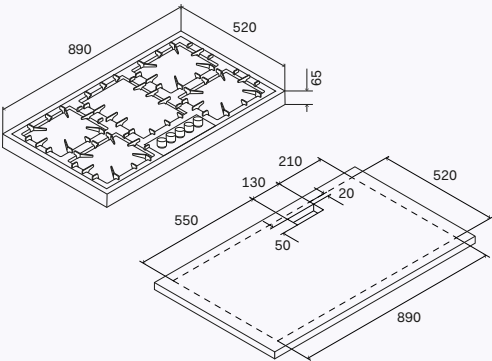


Piani cottura

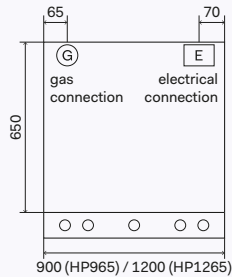
Modelli
HAP95C
HAP95FC
HAP125FD

Modelli
HCP9656D
HCP965FD
HCP12658D
HCP1265FD

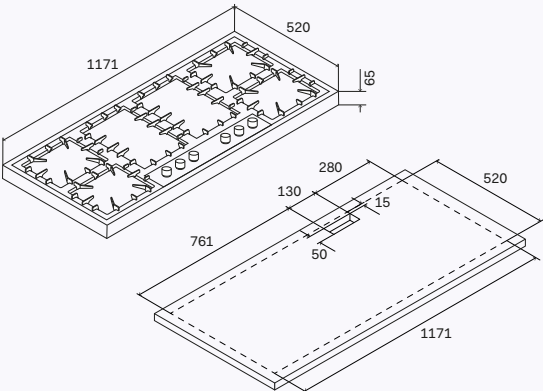
Appoggio piani da 90



Appoggio piani da 90 o da 120



Appoggio piani da 120



Centri assistenza

Centri assistenza ILVE Italia

→ Per blocchi cottura, forni e piani cottura

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Abruzzo				
CHIETI e prov.	Euro Service	Via Don Bosco 21 - 65026 Popoli (PE)	085 98492	085 98492
L'AQUILA e prov. est	S.T.E. Facchini Malvino	Via della Stazione Introdacqua 80 - 67039 Sulmona (AQ)	0864 31100	0864 207656
L'AQUILA prov. ovest	Cerasani Alessio	Via S. Cipriano 34/B - 67058 San Benedetto dei Marsi (AQ)	0863 441294	
PESCARA e prov.	Euro Service	Via Don Bosco 21 - 65026 Popoli (PE)	085 98492	085 9879195
TERAMO e prov.	Accorsi Service	Via Nazionale 195 - 64018 Tortoreto Lido (TE)	0861 786777	0861 774609
VASTO e prov.	SassoTec di Sasso Andrea	Contrada Sant'Iorio 13 - 66034 Lanciano (CH)	0873 366955	
Basilicata				
POTENZA e prov.	Dolce Riparazioni	Via Napoli 2/12 - 85100 Potenza (PZ)	0971 443678	0971 443678
MATERA e prov.	Guerricchio Giuseppe	C.da Pedale della Palomba - 75100 Matera (MT)	0835 384735 330 956483	0835 384735
Calabria				
CATANZARO e prov.	Calabretta Francesco	Via F. Ferruccio 46 - 88021 Borgia (CZ)	0961 952587	0961 952587
COSENZA e prov.	SE.RI.EL.CO. Elettrodomestici	Corso Italia 158/P - 87100 Cosenza (CS)	0984 33152	0984 33152
CROTONE e prov.	Tecno Service Veneta	Via Roma 123/125 - 88900 Crotone (KR)	3889488101 3889488102	
GIOIA TAURO e Zone limitrofe	Franco Speranza	Via Circonvallazione 225 - 89029 Taurianova (RC)	0966 645463 0966 645008	0966 643773
REGGIO CALABRIA	DPS Service	Viale Aldo Moro trav. Delfino 55 - 89129 Reggio Calabria (RC)	0965 599203	0965 21189
REGGIO CALABRIA zona Jonica	Malgeri Alessandro	Via Ido Croce 93 - 89040 Martone (CS)	0964 410822	0964 410822
VIBOVALENTIA e prov.	SAT Galati	Via Nazionale S.S. 108 192 - 89851 Jonadi (VV)	0963 263285	0963 263285
Campania				
AVELLINO	Nuova Larel sas	Via Cappone 15 - 83100 Avellino (AV)	0825 25037	0825 792987
BENEVENTO e prov.	Federici Addolorata	Via Napoli 123/A - 82100 Benevento (BN)	0824 21425	0824 21425
CASERTA e prov.	S.T.C. di Martone C.	Via Pisciareli 60/B - 80126 Napoli (NA)	081 7143040	081 19576059
ISOLA DI ISCHIA	Salvato elettrodomestici S.r.l.s.	Via Agostino Depretis 19 - 80133 Napoli (NA)	081 900672	
NAPOLI e prov.	Tekel Service di De Felice Sergio	Via Camillo Guerra 42 - 80131 Napoli (NA)	081 6171820	081 5709209
SALERNO e zone limitrofe	Centro Assistenza Tecnica di Galdi D&C	Via Grillo 43 B/C - 84080 Pellezzano (SA)	089 567285 / 7	089 567285 / 7
SALERNO prov. Est	Elettrofast s.n.c di Sbrolini Gianluca &C	Via Nazionale 38/44 - 84036 Sala Consilina (SA)	0975 22675	0975 22675
Emilia Romagna				
BOLOGNA e prov.	CAT di Ocasti Gabriele	Via Delle Ruote - 2/B - 40138 Bologna (BO)	051 534397	051 534397
CESENA e prov	Burnacci Antonio	Via Alberi 9/B - 47100 Forlì (FC)	0543 404849	0543 416866

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Emilia Romagna				
FERRARA e prov.	Ferrocchi & Bissi	Via Copparo 6 - 44123 Ferrara (FE)	0532-464675	
FORLÌ e prov	Burnacci Antonio	Via Alberi 9/B - 47100 Forlì (FC)	0543 404849	0543 416866
MODENA e prov.	R.E.A.T.	Via Giardini Nord 8 - 41043 Formigine (MO)	059 557168	059 573517
PARMA e prov.	Carpi Service	Via XI Settembre 7 - 43058 Sorbolo (PR)	0521 698955	0521 698955
PIACENZA e prov.	R.E.M. snc di Cordani Roberta	Via Manfredi 110/A - 29122 Piacenza (PC)	0523 716361	
RAVENNA e prov.	Tecnorossi di Rossi Gabriele	Via Cantinelli 41 - 48018 Faenza (RA)	335 7219642	
REGGIO EMILIA e prov.	ADService di Andrea Daolio	Strada Palazzone 1/A - 46023 Gonzaga (RE)	333 7474552	
RIMINI e prov.	Rimini Service	Via Emilia 292 - 47821 Santa Giustina (RN)	0541 680832	0541 680832

Friuli Venezia Giulia

CARNIA	ATRE di Massimiano Zilli	Via Cesare Battisti 46 - 33029 Villa Santina (UD)	0433 747867	
GORIZIA e prov.	Tecnoricambi	Via Cologna 32 - 34127 Trieste (TS)	040 578058	040 578058
PORDENONE e prov.	Beppe Cremasco Servizi	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	360 324271	
TRIESTE e prov.	Sate di Michele Sanapo	Via P.Paolo Vergerio 22 - 34138 Trieste (TS)	040 390750	040 390750
UDINE e prov.	Rimel Service	Via Tavagnacco 131/10 - 33100 Udine (UD)	0432 470836 0432 545879	0432 470834

Lazio

FROSINONE e prov.	Elettrodomestici Fratangeli	Via Mastruccia 96 - 03100 Frosinone (FR)	0775 870405	
LATINA e prov. Nord e Sud	C.R.I. Service S.r.l.	Via Calegna 21/23 - 04024 Gaeta (LT)	0771 470925	
RIETI e prov.	Pezzotti & Figli	Piazza Marconi 13 - 02100 Rieti (RI)	0746 482623	0746 293157
ROMA e prov.	T.V.S. 92 sas	Via dei Noci 62/64 - 00172 ROMA	06 2314434	
VITERBO e prov.	S.T.E.T	Via A. Gargana 17 - 01100 Viterbo (VT)	0761 304069	

Liguria

GENOVA e prov.	Lavatecnica di Passetti	Via Liri 12/a - 16145 Genova (GE)	010 3629615	010 8606280
IMPERIA e prov.	Trevisan Marco	Via Vesco 2 - 18038 Sanremo (IM)	0184 1892051	0184 577250
LA SPEZIA e prov.	Gigliola Franco	Viale Italia 403 - 19124 La Spezia (SP)	0187 523386	0187 523386
SAVONA e prov.	Savona Service	Via Aglietto 49 - 17100 Savona (SV)	019 823701	

Lombardia

BERGAMO e prov.	Bombarda Andrea	Via Nazionale 112 - 24068 Seriate (BG)	035 296425	035 301986
BRESCIA e prov.	Rovetta Giampietro	Via Monte Cimone,11 - 25128 Brescia (BS)	030 311038	030 311038
COMO e prov.	Barbugian Luca	Sede operativa per Como e Lecco	392 5674346	
CREMONA e prov.	C.A.E. di Matarozi	Via Pozzoli 4 - 26100 Cremona (CR)	0372 434971	0372 434777
LECCO e prov.	Barbugian Luca	Sede operativa per Como/Lecco	392 5674346	
LODI e prov.	Prinelli Carlo Ezio	Via Lombardia 11 - Melegnano (MI)	02 98232984	02 9835697
MANTOVA e prov.	S.A.T. di Fava Alberto	Strada Cipata 112 - Loc. Frassino - 46100 Mantova (MN)	0376 368479	0376 368479

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Lombardia				
MILANO e prov.	Barbugian Luca	Via Aurora 31 - 20037 Paderno Dugnano (MI)	02 99040538	02 99040538
PAVIA e prov.	CLS Service S.r.l.s.	Corso Pavia 85/7 - 27029 Vigevano (PV)	0381 42353	
SONDRIO e prov.	C.A.R.E.	Via Vanoni 76/B - 23100 Sondrio (SO)	0342 510888	0342 512510
VAL CAMONICA	S.A.T.E.	via Carobe 51/53 - 25040 Gianico (BS)	0364 531321	0364 528379
VARESE e prov.	BITEC	Via C. Battisti 58 - 21043 Castiglione Olona (VA)	0331 824454	0331 824610
Marche				
ANCONA e prov.	SATE	Via Umani 1 - 60131 Ancona (AN)	071 2868922	071 2868923
ASCOLI PICENO e prov.	Angellotti Rocco	Via San Francesco 29 - 63075 Aquaviva Picena (AP)	348 6006001	
MACERATA e prov.	WI Service Snc	Via Maestri del lavoro 14 - 62019 Recanati (MC)	071 7576096	0733 290205
PESARO e prov.	Zaffini Enrico	Via S. Eusebio 34 - Centro Comm. S. Orso - 61032 FANO (PS)	0721 865885	0721 865885
Molise				
CAMPOBASSO - ISERNIA	D'Alessandro Giovanni	P.zza Molise 84, 85, 86 - 86100 Campobasso (CB)	0874 67349	0874 67349
TERMOLI	Minchillo Ennio	Via Fortore 29 - 86039 Termoli (CB)	348 7094036	
Piemonte				
ALESSANDRIA e prov.	S.A.Tecnica	Corso Alessandria 77 - 15057 Tortona (AL)	0131 861804	0131 868245
ASTI e prov.	ASTI Service di Buttaci P.& C.	Corso Alessandria 177 - 14100 Asti (AT)	0141 272410	0141 440770
BIELLA e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
CUNEO e prov. Sud	ELETTROSERVICE Snc	Via Torino 39/H - 12084 Mondovì (CN)	0174 44637	
CUNEO e prov. Nord	C.A.E.R.	Via Giuseppe Verdi 5 - 12042 Bra (CN)	0172 412810	
NOVARA e prov.	ESSECI Riparazioni	Via Risorgimento 386 - 28100 Novara (NO)	0321 679408	0321 033819
TORINO e prov.	R.E.A.T. di Frisina Rita	Corso Unione Sovietica 584 - 10135 Torino (TO)	011 3979817	011 3979817
TORINO città	Creaco SNC	Via Porpora 9 - 10144 Torino (TO)	011 4376511	011 4376853
VERBANIA e prov.	RIPEL	C.so Roma 178 - 28025 Gravelona Toce (VB)	0323 846512	0323 847240
VERCELLI e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
Puglia				
BARI e prov.	C.A.T.L. snc	Via Filippo Turati 16-16A-16B 70100 Bari (BA)	080 5461329 080 5486220	080 5468252
BRINDISI e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
FOGGIA e prov.	Assistenza tecnica elettrodomestici Foggia soc. coop	Via del Feudo d'Ascoli 41 - 71121 Foggia (FG)	0881 685013	
LECCE e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
	Cat Salento di Caraccio Emanuele	Via Dogliotti 1C - 73042 Casarano (LE)	3775340052	
TARANTO e prov.	Lippolis SRL	Via Magna Grecia 225 - 74121 Taranto (TA)	099 7362572-3	099 7362572-3

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Sardegna				
CAGLIARI e prov.	ATER S.A.S. di Paola Corriga	Via Stromboli 6C - 09032 Assemini (CA)	070 943189	070 943189
NUORO e prov. Nord	Branciforte Service Point	Via Martiri della liberta 98-102 - 08100 Nuoro (NU)	0784 33496	0784 33496
NUORO e prov. Sud	Arras Bruno	Viale Italia Km. 2 - 08045 Lanusei (NU)	0782 42063	
OLBIA e zone limitrofe	FIP S.R.L.S.	Via Roma, 104 A/B - 07026 Olbia (OT)	078928443	
ORISTANO	Tecnoservice	Via Giacomo Matteotti 1 - 09170 Oristano (OR)	0783 303901 335 8162736	
SASSARI e prov.	Assistenza elettrodomestici di Leandro Pisanu	Via D. Millelire 53 B - 07100 Lipunti (SS)	079 6768475	079 6768475

Sicilia

CALTANISSETTA e prov.	Classe "A" Service	Via Don Minzoni 144 - 93100 Caltanissetta (CL)	0934 561492	0934 561492
CATANIA - ENNA - RAGUSA - SIRACUSA	A.T.E.L. di S. Lipra	Via C. Colombo 3 - 95030 S. Agata Li Battiati (CT)	095 211595 095 213811	
MESSINA e prov.	Riparazioni Elettrodomestici di Presti Salvatore	Via Stazione 75 - 98060 Oliveri (ME)	335 7477813	
PALERMO e prov.	C.O.R.EL. Service	Via dell'Ermellino 35 - 90125 Palermo (PA)	091 6484230	

Toscana

AREZZO e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50145 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
EMPOLI	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
FIRENZE e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50136 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
GROSSETO e prov.	C.A.T. di Meini Ivo	Via Abruzzo 12 - 58100 Grosseto (GR)	0564 413916	0564 413916
ISOLA D'ELBA	P.M.R. di Marco Pirrone S.a.s.	Via Enos Cerrini 129 - 57021 Venturina Terme (LI)	0565 855636	
LIVORNO città	A.T.E.S.	Via Torino 3/a - 57100 Livorno (LI)	0586 859566	0586 859565
LIVORNO provincia	ATER di Mustacchia Angelo	Via Aurelia 290 - 57016 Rosignano Solvay (LI)	0586 762102	0586 768056
LUCCA e prov.	Rossi Service S.n.c.	Via Del Bozzo 204/A - 55100 S. Donato (LU)	0583 515050	0583 515686
MASSA-CARRARA e prov. Sud	2Fi di Faiman Filippo	Via Fiorino 2/A - 54031 Carrara - (MS)	0585 634219	
PISA e prov.	Gasparini Mirko	Via Gramsci 78/79 - 56038 Ponsacco (PI)	0587 731743	0587 731743
PISTOIA e prov.	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
PRATO	Prato Service	Via Bologna 195/1 195/2 - 50047 Prato (PO)	0574 26702	0574 39231
SIENA e prov.	Pariels Sas	Via B. Tolomei 9 - 53100 Siena (SI)	0577 51159	0577 589454

Trentino Alto Adige

BOLZANO e prov.	Tecno Assistenza di Pinato Duilio & C.Sas	Via Max Plank 31 - 39100 Bolzano (BZ)	0471 200099	0471 200099
TRENTO e prov.	Servizio Tecnico Elettrodomestici	Via Tommaso Gar 20 - 38100 Trento (TN)	0461 231227	0461 261221

Umbria

PERUGIA e prov.	A.T.E.	Via S. Penna 110 - 06090 S. Andrea delle Fratte (PG)	075 5271522	075 7821091
TERNI e prov.	A.E.T.	Via Curio Fornaci 14 - 05100 Terni (TR)	0744 401131 0744 423676	0744 423676

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Val d'Aosta				
AOSTA e prov.	A.T.E. di Broccolato & C	Via Caduti Vittime Col Du Mont 17 - 11100 Aosta (AO)	0165 216164	0165 216714
Veneto				
BELLUNO e prov.	Beppe Cremasco	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	0423 952027 360 324271	0423 952027
PADOVA e prov.	ATLAS Veneta	Viale Navigazione Interna 82 - 35027 Noventa Padovana (PD)	049 8071544	049 8073651
ROVIGO prov. EST	Barbon Service	Via Roma 99 - 45019 Taglio di Po (RO)	0426 660418	0426 349273
TREVISO e prov.	Beppe Cremasco	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	0423 952027 360 24271	0423 952027
VENEZIA e prov.	CARE di Pieretto Fabrizio	Via Triestina 58 - Favaro Veneto (VE)	348 0314105	
VERONA e prov.	T.M. Service	Via dell'Industria 31 - 37014 Castelnuovo del Garda (VR)	045 7570026	045 7571850
VICENZA e prov.	Tecnoservice di Gastaldello Roberto	Via Bassano 21/A - 35056 Tezze sul Brenta (VI)	0424 592335 335 7781469	

Note

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

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

www.ilve.it

Concept e grafica:
consilia.it

Fotografie:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Testi:
Daniele Varelli

Stampato in Italia
© ILVE SpA 2021

Ed. 01.2022

I colori e i modelli visualizzati
sono puramente indicativi
e possono variare rispetto alla realtà.

ILVE si riserva, inoltre, la possibilità
di apportare ai propri prodotti
modifiche, migliorie tecniche,
annullamenti di articoli di fine serie
che siano ritenuti opportuni,
in qualsiasi momento e senza preavviso.

Collezioni:
Majestic
Nostalgie
Panoramagic
Professional Plus
Pro Line

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

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

visit www.ilve.it

