

Built-in appliances

→ 2024-2025

ILVE

Live, Cook, Love.

Elettrodomestici Built-in 2024

005 → ILVE: l'azienda
015 → Gli stili
029 → Tecnologie prodotti

051 → Catalogo prodotti

Panoramagic
054 → Forni
062 → Piani cottura a gas
066 → Piani cottura a induzione

Nostalgie
074 → Forni
088 → Piani cottura a gas
094 → Piani cottura a induzione

Professional Plus
104 → Forni
138 → Piani cottura a gas
152 → Piani cottura a induzione

160 → Cappe
172 → Frigoriferi
178 → Barbecue
182 → Accessori
190 → Tabelle comparative
224 → Collegamenti elettrici e schemi di incasso
226 → Centri assistenza

ILVE

ILVE

ILVE: l’azienda

—1

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

Live,

Good Design Award
2017
Panoramagic PM12

Good Design Award
Australia 2021
forno Ultracombi

Archiproducts
Design Awards 2021
Panoramagic PM12

Archiproducts
Design Awards 2022
Colonna Stellata CSTARBK

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

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

← OV30PMT3/SS
Forno elettrico, acciaio inox,
76 cm, 30-320°C

← HCPMT95D/SS
Piano cottura a gas in acciaio inox
con cornice filo top, 90 cm

ILVE



↑ OV60PMT3-MK
Forno elettrico, acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C

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.



↑ 645GHSW1/BK
Forno trivalente compatto:
aria calda, vapore, microonde,
vetro temperato, 60 cm, 30-250°C

↑ VM615S/BK
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

↑ OV601GTPY/BK
Forno elettrico, vetro temperato,
60 cm, 30-320°C

ILVE

Gli stili

—2

La cucina è un laboratorio in cui convivono felicemente la tecnica e la passione, il senso del gusto e quello dell'estetica, la memoria e l'attualità. Per gli elettrodomestici built-in ILVE ha creato 4 modi diversi di fondere questi concetti in una sola emozione. Panoramagic, Nostalgie e Professional Plus in acciaio o vetro nero: scegli il tuo modo di essere e di cucinare.

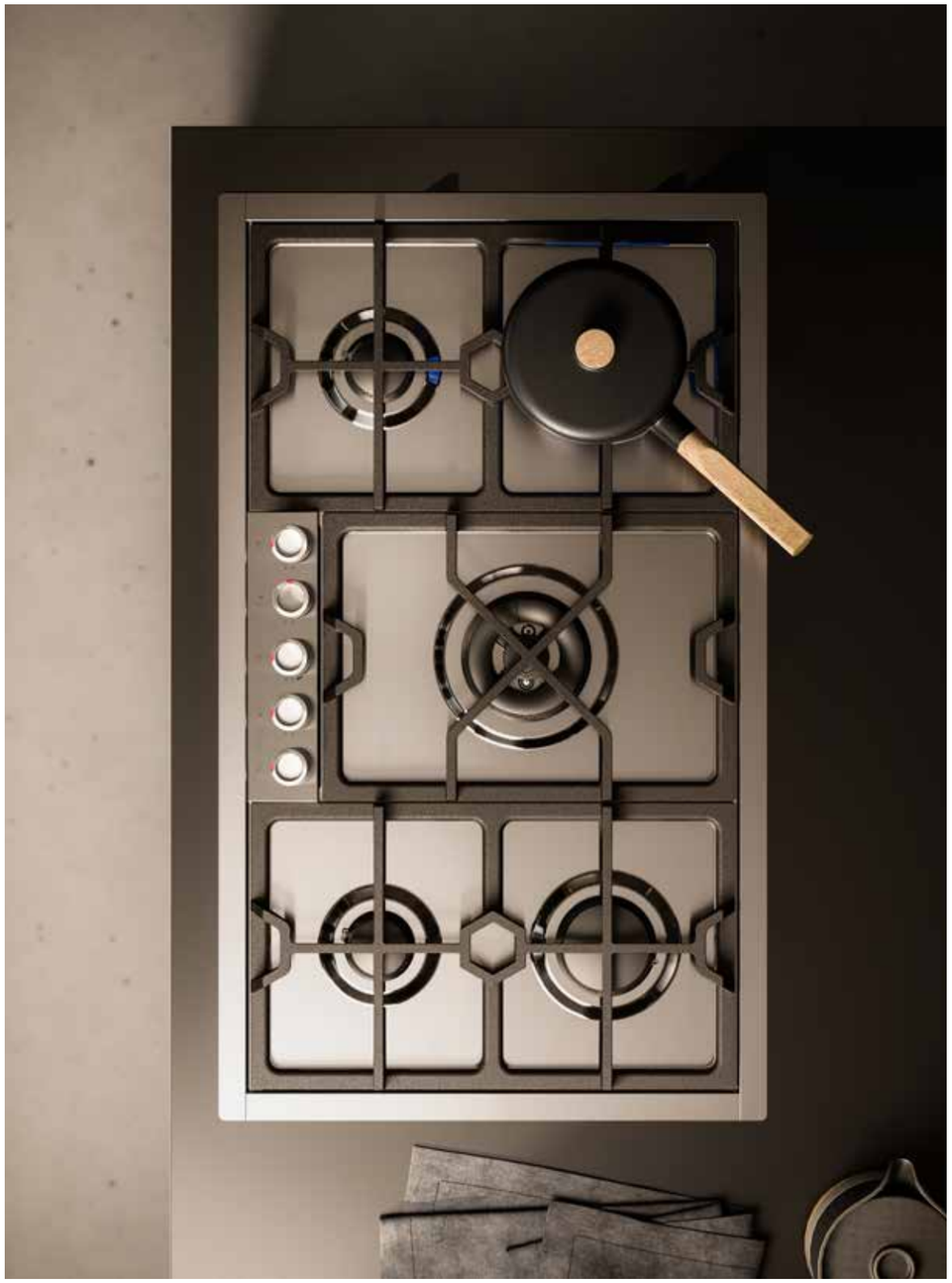
Panoramagic

Un mito della cucina contemporanea che continua nel tempo.

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

→ OV30PMT3-MK
Forno elettrico, acciaio verniciato,
76 cm, 30-320°C





↑ HCPMT95D/SS
Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top, 90 cm

→ OV30PMT3/SS
Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C





Nostalgie

Il sapore della tradizione, interpretato in chiave moderna.

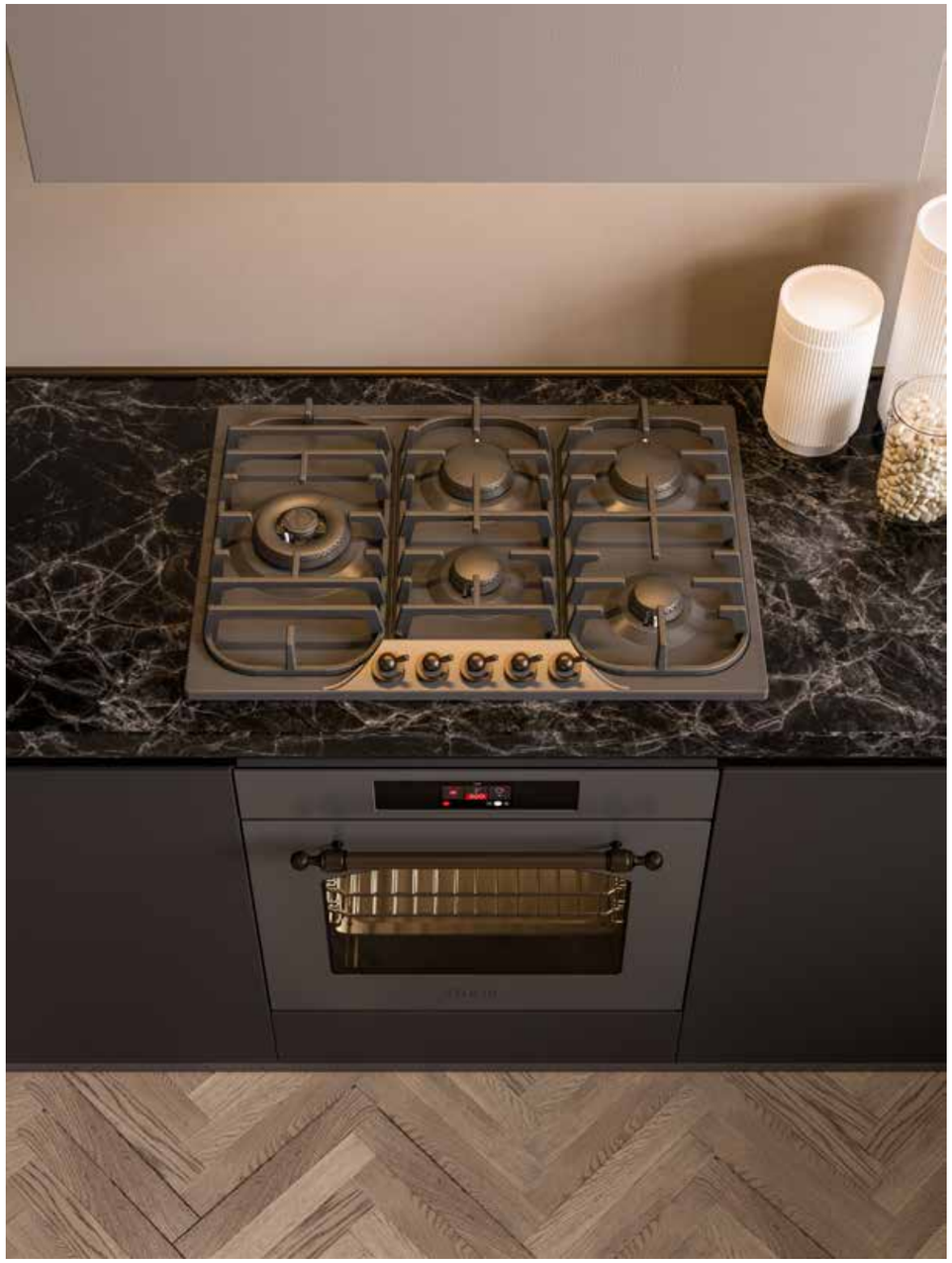
Un sentimento che prende forma nel cuore della casa, valorizzando le proprie radici, ma al tempo stesso ricercando inediti equilibri fra il passato e il presente. Nostalgie è la famiglia di sistemi cottura che abbina spunti estetici raffinatamente rétro, con tecnologie di nuova generazione: dai piani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

← 645NHSW1/MGG
Forno trivalente compatto:
aria calda, vapore, microonde,
vetro temperato, 60 cm, 30-250°C

VM615SC/MG
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

← OV601NTPY/MGG
Forno elettrico, vetro temperato,
60 cm, 30-320°C

HVI90TCRF/BK
Piano cottura a induzione in vetroceramica
con cappa integrata



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

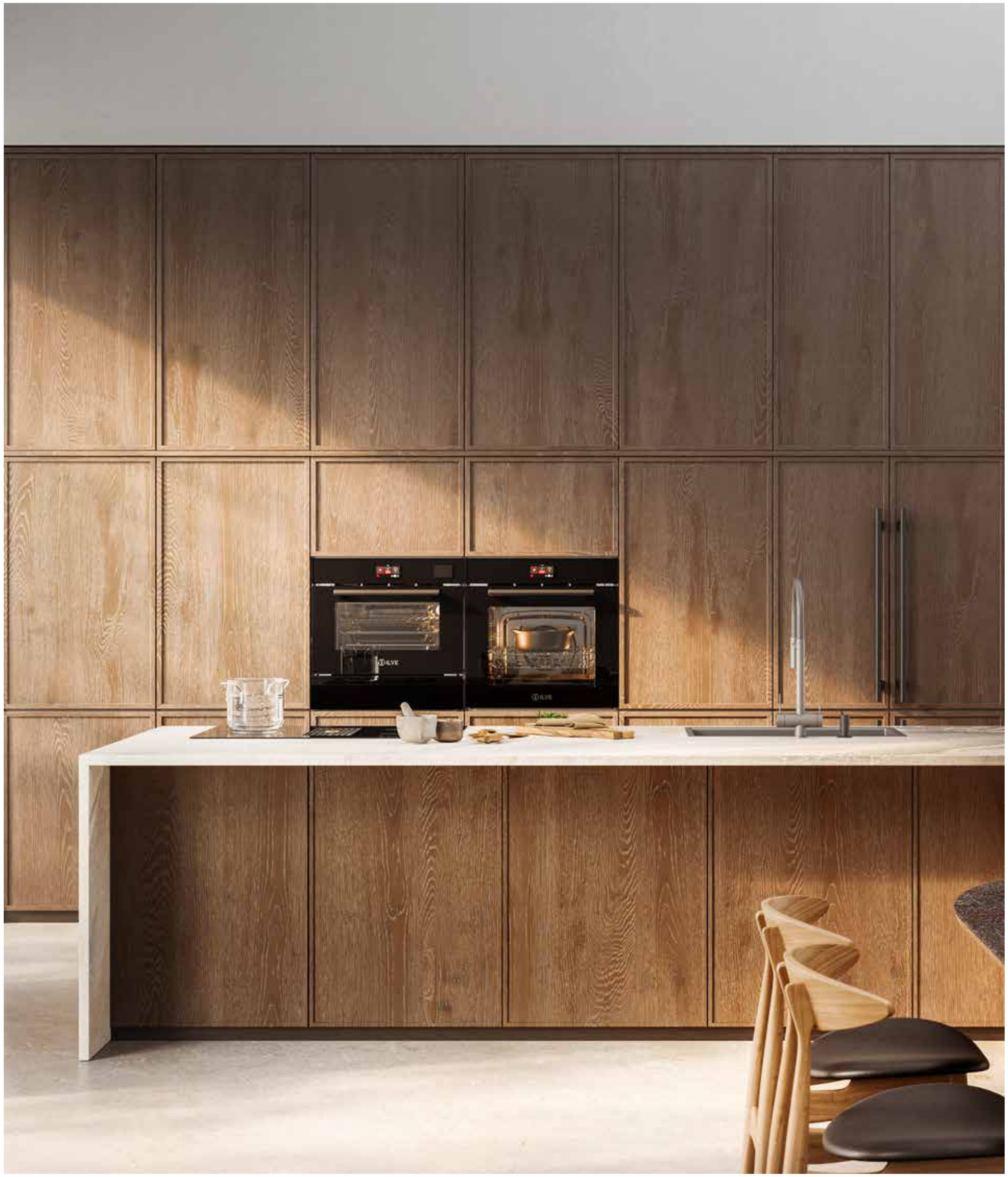
↑ OV601NT3/MGB
Forno elettrico built-in
Nostalgie da 60 cm
Grafite Mat con finiture brunito

→ 645NHSW1/BUG
Forno trivalente compatto
rosso borgogna e finiture ottone

VM615SC/BU
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

→ OV601NTPY/BUG
Forno elettrico pirolitico
rosso borgogna e finiture ottone

HVI395N/BKG
Piano cottura a induzione 5 zone
da 89 cm con manopole ottone



Professional Plus

L'irresistibile fascino della tecnologia e delle performance.

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

← 645GHSW1/BK
Forno trivalente compatto:
aria calda, vapore, microonde,
vetro temperato, 60 cm, 30-250°C

VM615S/BK
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

← OV601GTPY/BK
Forno elettrico, vetro temperato,
60 cm, 30-320°C

HVI90TCRF/BK
Piano cottura a induzione in vetroceramica
con cappa integrata



↑ HCPT125FDD/SS
Piano cottura a gas in acciaio inox
con cornice filo top, 120 cm

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

ILVE

Tecnologie prodotti

—3

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

Tecnologie di forni, abbattitori e cassetti sottovuoto



I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

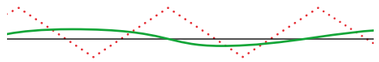
Qualsiasi forno tu scelga, ottieni tutto lo spazio che ti serve, anche per portate di dimensioni importanti. Il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri, per arrivare addirittura a 114 litri nei forni da 30 pollici!

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

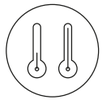
Un accessorio indispensabile per controllare, ad esempio nei tagli di carne, il livello di temperatura al cuore delle pietanze.

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.



Funzioni di pulizia

Nei forni ILVE sono disponibili diverse funzioni che facilitano la pulizia della cavità:
grazie alle alte temperature la pirolisi trasforma lo sporco in cenere mentre l'idrolisi
o il vapore ammorbidiscono le incrostazioni per poi rimuoverle con un semplice panno.

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



Cotture combinate

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



Vapore

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



Microonde

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



Convezione

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



Forno pizza 400°

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



Cottura uniforme

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

ILVE Tecnologie di forni, sistemi di cottura e conservazione

Display TFT
Intuitivo, completo
e ad alta risoluzione.



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

4,3"

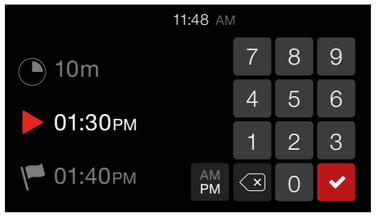
Display 4,3" full touch

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

Guarda come è semplice controllare un forno ILVE



↑ Selezione graduale della temperatura del forno.



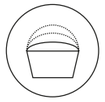
↑ Programmazione del tempo di cottura.

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".

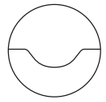


Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

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.

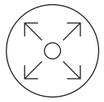
ILVE Tecnologie di forni, sistemi di cottura e conservazione

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.



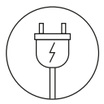
Capienza ottimale

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).



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.



Consumi ridotti

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



Pompa del vuoto da 4 m^3/h

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



Marinatura

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

Funzioni forni.

Funzioni cottura dei forni



Funzione pizza

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



Scongelamento

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



Quick start

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



Cottura intensiva

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



Cottura intensiva umida

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



Cottura grill ventilata

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



Cottura grill

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



Cottura da sopra

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



Cottura da sopra umida

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



Cottura da sotto

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



Cottura da sotto umida

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



Cottura normale statica

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



Cottura normale statica umida

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



Cottura ventilata multipla

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



Cottura ventilata multipla umida

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



Cottura ECO

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



Scongelamento microonde

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



Cottura a microonde

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



Cottura vapore

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



Cottura combinata vapore / aria calda

Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



Cottura combinata microonde / vapore

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



Cottura combinata aria calda / microonde

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



Cottura combinata grill / microonde

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

Funzioni pulizia dei forni



Ciclo di pulizia a vapore

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





Ciclo di pulizia pirolitico

Grazie alle alte temperature le sostanze grasse vengono trasformate in una polvere facilmente rimovibile con un panno umido. Nei forni ILVE è possibile scegliere due livelli di pulizia leggero o intensivo.



Ciclo di pulizia idrolitico

In soli 20 minuti permette di rimuovere in modo facile e veloce i residui di sporco. Basterà aggiungere un piccolo quantitativo d'acqua nella cavità e avviare la funzione.

Funzioni sistemi di cottura e conservazione.

Funzioni abbattitore



Abbattimento

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



Surgelazione con microcristalli

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



Pre-raffreddamento

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



Raffreddamento

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



Bevande fresche

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



Conservazione 0° C

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



Pesce crudo

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



Scongelamento

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



Pronto in tavola

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



Cottura lenta

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



Lievitazione

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

Funzioni sottovuoto



Sottovuoto in contenitori

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



Sottovuoto in buste

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



Chef Sous Vide

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



Sigillatura buste

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

Tecnologie
dei piani cottura

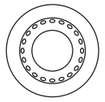


Bruciatori Dual
La potenza ideale per cotture sempre perfette.



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

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



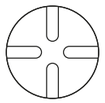
Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente

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



Piani cottura ad alta specializzazione

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



Piano cottura con griglie in ghisa

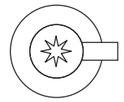
Le indistruttibili griglie in ghisa formano un piano di appoggio funzionale e sicuro per le pentole.

Plus piani a gas.



Piastra Fry top full size con 8mm di spessore

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



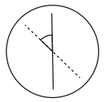
Accensione integrata sulle manopole

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



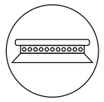
Valvola di sicurezza

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



Fiamma inclinata

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



Bruciatori multigas

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



Bruciatore tripla corona

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



Spartifiamma in ottone

Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.

ILVE Tecnologie dei piani cottura

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.

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.



ILVE

Catalogo prodotti

— 4

052 — 053

Panoramagic

→ Forni
→ Piani cottura a gas
→ Piani cottura a induzione



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, mettono in campo tecnologie di livello professionale, per garantire risultati di cottura sempre perfetti: dal preriscaldamento rapido Quick Start, al controllo puntuale della temperatura, allo scarico vapore per una cottura più o meno umida. Il display elettronico touch TFT, che consente il controllo e il monitoraggio costante di tutte le funzioni del forno, è affiancato dalla grande manopola con led integrato, firma estetica inconfondibile della collezione Panoramagic.

Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Matt black – MK

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

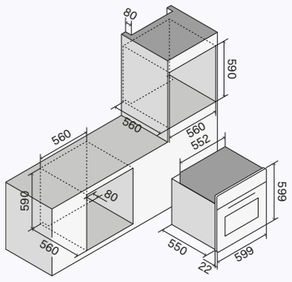
ILVE Panoramagic → Forni



↑ OV91PMT3/NOP
Forno Panoramagic da 90 cm built-in
Matt black e finiture Satinato

OV60PMT3-MK

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Matt
black – MK

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

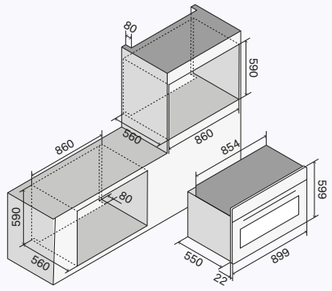
Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3-MK

Satinato € 2.600,00

OV91PMT3-MK

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Matt
black – MK

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

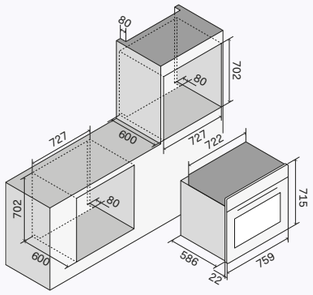
Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3-MK

Satinato € 3.871,00

OV30PMT3-MK

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Matt
black – MK

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

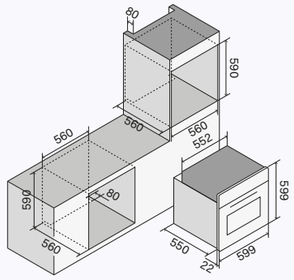
Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3-MK

Satinato € 3.871,00

OV60PMT3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

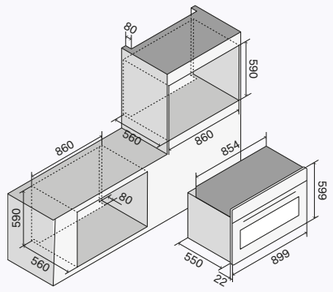
Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3

Satinato € 2.600,00

OV91PMT3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

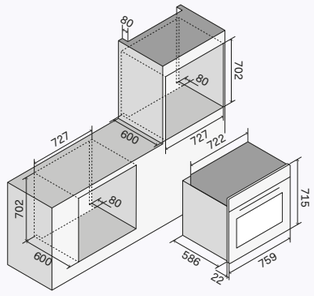
Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3

Satinato € 3.871,00

OV30PMT3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3

Satinato € 3.871,00

Piani cottura a gas

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

Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture
Manopole

Satinato

ILVE Panoramagic → Piani cottura a gas



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

HCPMT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

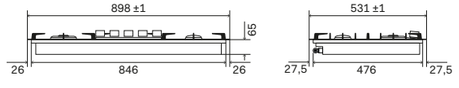
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT95D

Satinato € 1.707,00

Optional

→ p.182

HCPMT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

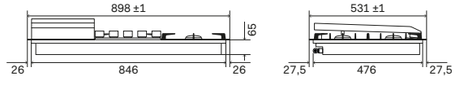
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT95FD

Satinato € 2.015,00

Optional

→ p.182

HCPMT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

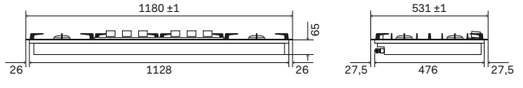
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT125DD

Satinato € 2.050,00

Optional

→ p.182

HCPMT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

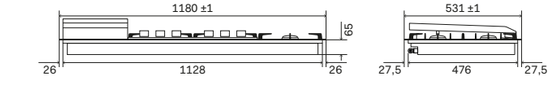
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT125FDD

Satinato € 2.365,00

Optional

→ p.182

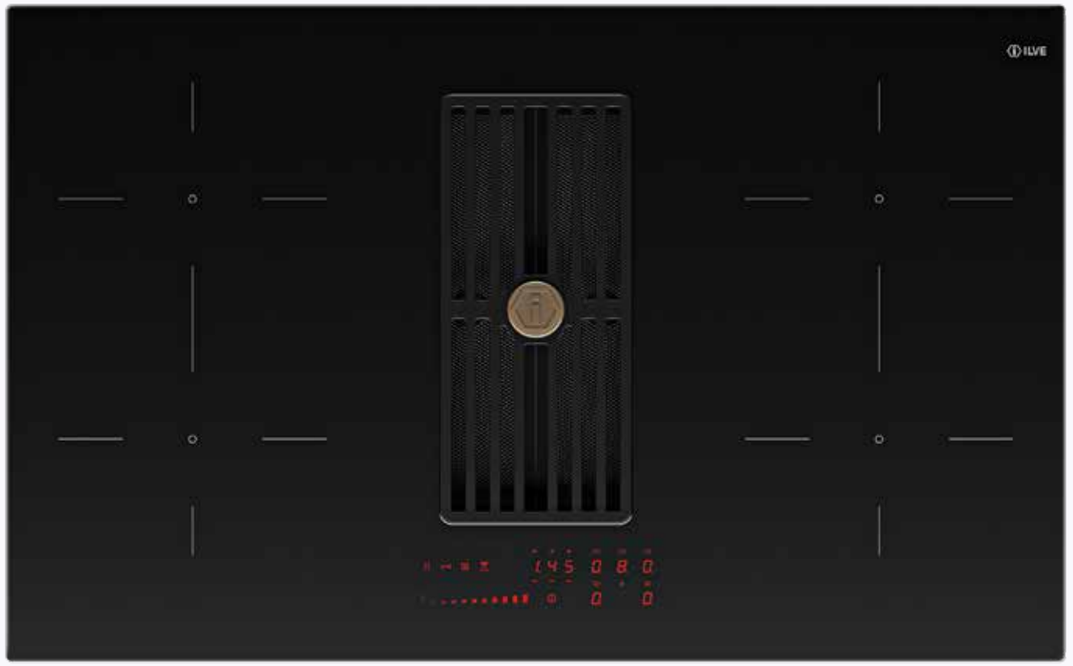
Piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione Panoramagic permettono un totale controllo della temperatura e garantiscono la massima sicurezza d'uso. Grazie all'estetica pulita ed essenziale, si abbinano perfettamente allo stile della collezione, creando un raffinato mix di semplicità ed eleganza.
Sono disponibili in 4 misure, da 38 cm a due zone fino a 90 cm a 6 zone induzione con una potenza massima di 2,1 kW.
La misura più grande è disponibile anche con cappa aspirante integrata e 4 zone induzione.

Gamma colori
Piano

Nero
lucido – BK

ILVE Panoramagic → Piani cottura a induzione



↑ HVI90TCRF/BK
Piano cottura a induzione a 4 zone
da 89 cm con aspirazione integrata

HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 2 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

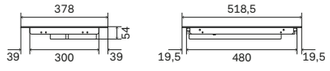
- Potenza massima 3,7 kW
- Zona 01 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard € 720,00

Optional
→ p.182

HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

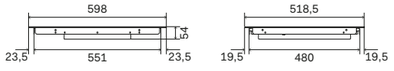
- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 160 mm 1,4 kW / 2,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 560×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI604TC

Finitura standard € 920,00

Optional
→ p.182

HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

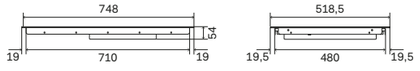
- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard € 990,00

Optional
→ p.182

HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 6 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

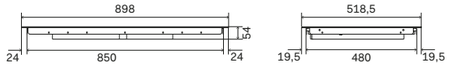
- Potenza massima 11,1 KW
- Zona 01 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 05 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 06 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard € 1.530,00

Optional
→ p.182

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 3 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Limitatore di potenza 2,8 kW o 3,5 kW
- Comandi touch
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

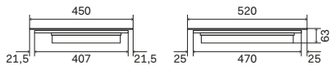
Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure
Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: KHVI45TC
Finitura standard € 708,00

HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch con aspirazione integrata
- Livelli potenza 9 + booster
- Limitatore di potenza 1,4 kW max. 7,4 kW
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico

Consumi standard / booster

- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

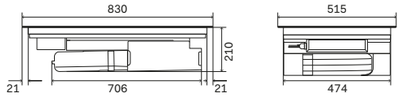
Aspirazione

- Classe energetica A+
- Potenza 165 W
- Livello acustico 47/66/70 dB
- Portata 650 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso Si
- Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HVI90TCRF
Finitura standard € 2.600,00

072 — 073

Nostalgie

→ Forni
→ Piani cottura a gas
→ Piani cottura a induzione



Forni

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

Gamma colori
Scocca

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

Finiture
Manopole, maniglie

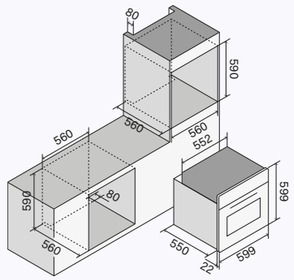
Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B



↑ 645NTZ41/MGG
Forno Pizza 400° built-in
Scocca Grafite mat e finiture Ottone

OV601NTPY

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

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

Finiture

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia pirolitica intensiva
- Pulizia pirolitica leggera

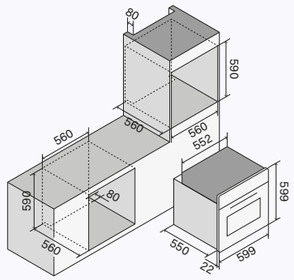
Prezzo

Codice ordine: OV601NTPY

Ottone/Cromo	€ 2.240,00
Brunito	€ 2.290,00

OV601NT3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

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

Finiture

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

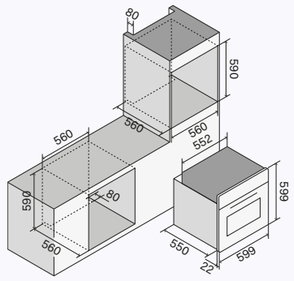
Prezzo

Codice ordine: OV601NT3

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

OV601NL3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Gamma colori

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

Finiture

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura inferiore
- Cottura statica
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

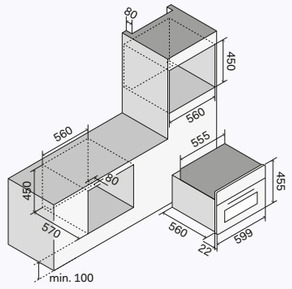
Prezzo

Codice ordine: OV601NL3

Ottone/Cromo	€ 1.440,00
Brunito	€ 1.540,00

645NHSW1

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

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

Finiture

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Funzioni

- Ventilata multipla
- Grill
- Grill ventilato
- Cottura a microonde
- Cottura a vapore
- Combinato vapore / aria calda
- Combinato vapore / microonde
- Combinato aria calda / microonde
- Combinato grill / microonde
- Ciclo pulizia a vapore

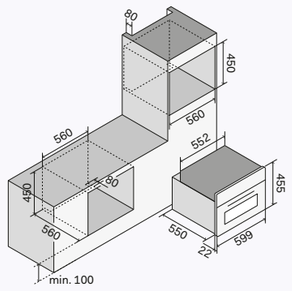
Prezzo

Codice ordine: 645NHSW1

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

645NTZ41

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





Caratteristiche generali

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

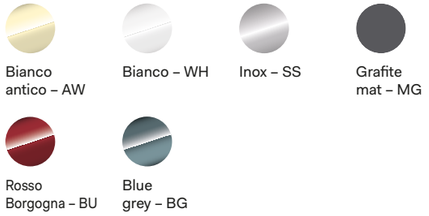
Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

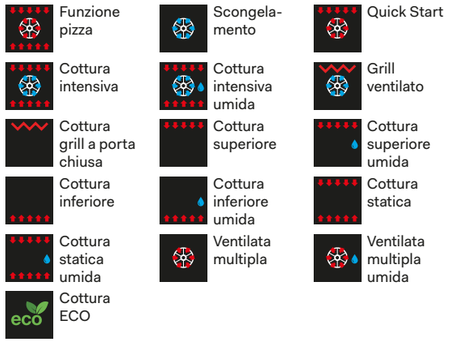
Gamma colori



Finiture



Funzioni



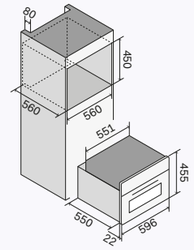
Prezzo

Codice ordine: 645NTZ41

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

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

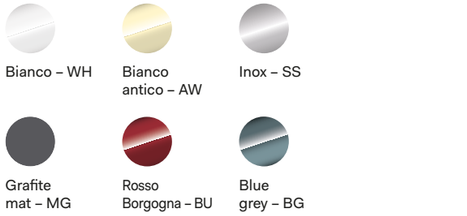
Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo	300 kW

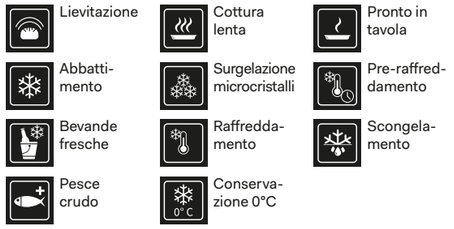
Gamma colori



Finiture



Funzioni



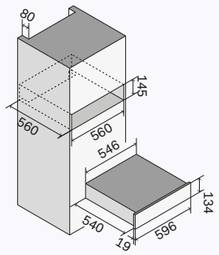
Prezzo

Codice ordine: BC645SNTC

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

VM615SC

Confezionatrice sottovuoto da incasso, acciaio verniciato, 60 cm





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 300×360×100 cm
- Capacità 7,5 L

Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Blue grey – BG

Funzioni

Sottovuoto in buste

Chef Sous Vide

Sigillatura buste

Sottovuoto in contenitori

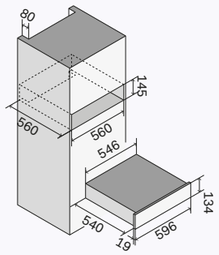
Prezzo

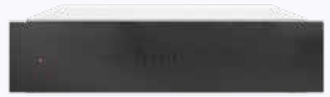
Codice ordine: VM615SC

€ 2.812,00

615NWDPP

Cassetto riscaldato, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 40-80°C





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 40-80°C
- Programmatore tasto on/off
- Ventilazione tangenziale

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

Gamma colori

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Grafite mat – MG

Rosso Borgogna – BU

Blue grey – BG

Funzioni

Luce interna

Prezzo

Codice ordine: 615NWDPP

€ 771,00

CSTARSN



Gamma colori
Scocca



Finiture
Maniglie, manopole e cornici

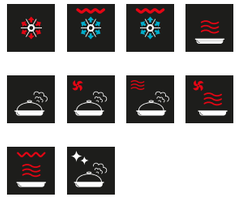


Codice ordine: CSTARSN

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

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

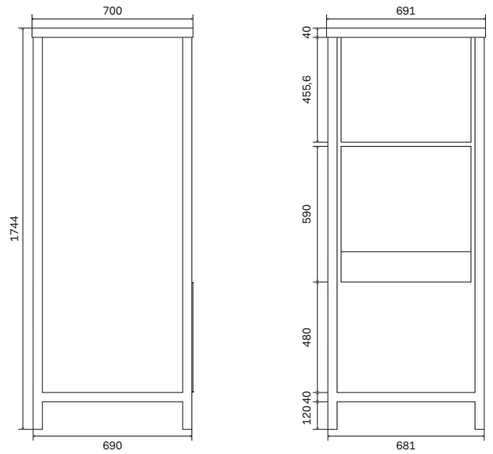
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

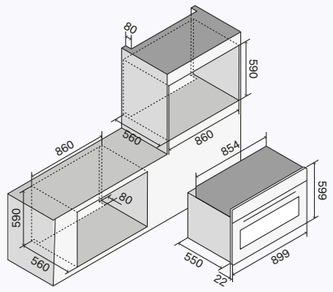
• Assorbimento massimo:	240 W

Disegno tecnico e misure



OV91NT31

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

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

Finiture

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B

Funzioni

- Funzione pizza
- Ventilata multipla umida
- Grill ventilato
- Cottura superiore umida
- Cottura statica
- Pulizia con idrolisi
- Scongela-mento
- Cottura intensiva
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura inferiore
- Cottura statica umida
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva umida
- Cottura superiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura ECO

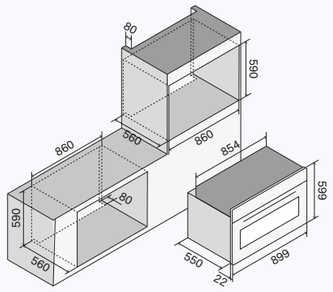
Prezzo

Codice ordine: OV91NT31

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

OV90SNE3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

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

Finiture

Ottone – G
Cromo – C

Funzioni

- Funzione pizza
- Ventilata multipla umida
- Grill ventilato
- Cottura superiore umida
- Cottura statica
- Scongela-mento
- Cottura intensiva
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura inferiore
- Cottura statica umida
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva umida
- Cottura superiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura ECO

Prezzo

Codice ordine: OV90SNE3

Ottone/Cromo	€ 1.938,00

Piani cottura a gas

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

Gamma colori
Scocca

Bianco – WH
Bianco antico – AW
Inox – SS
Grafite mat – MG

Finiture
Manopole

Ottone – G
Cromo – C
Brunito – B



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

HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano


Bianco antico – AW

Bianco – WH


Inox – SS


Grafite mat – MG

Finiture manopole

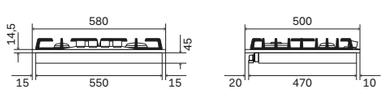

Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 555×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB60CN *

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

Optional

→ p.182

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

HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano


Bianco antico – AW

Bianco – WH


Inox – SS


Grafite mat – MG

Finiture manopole

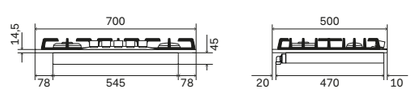

Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 555×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB70CN

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

Optional

→ p.182

HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano


Bianco antico – AW

Bianco – WH


Inox – SS


Grafite mat – MG

Finiture manopole

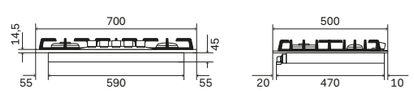

Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 600×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB70SDN

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

Optional

→ p.182

HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano


Bianco antico – AW

Bianco – WH


Inox – SS


Grafite mat – MG

Finiture manopole

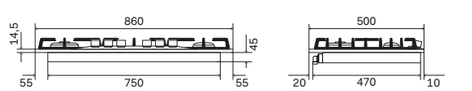

Ottone – G


Cromo – C


Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB906CN *

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

Optional

→ p.182

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

HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

- Bruciatore doppia corona 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

Inox – SS

Finiture manopole

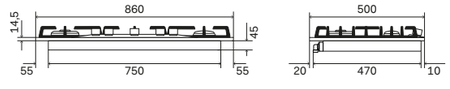
Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90CCN *

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

Optional

→ p.182

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

HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

Bianco antico – AW

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Finiture manopole

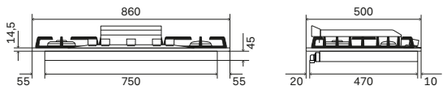
Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90FCN *

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

Optional

→ p.182

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

HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

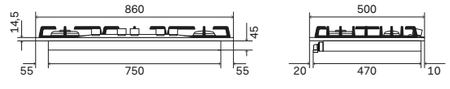
Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90SDN

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

Optional

→ p.182

Piani cottura a induzione

I piani cottura a induzione con manopole Nostalgie permettono un totale controllo della temperatura e garantiscono la massima sicurezza d'uso. Grazie all'estetica pulita ed essenziale, si abbinano perfettamente allo stile della collezione, creando un raffinato mix di semplicità ed eleganza.
Sono disponibili in due misure: 60 cm a 4 zone induzione e 90 cm a 5 zone induzione, con una potenza massima di 2,3 kW. Le comode manopole, in stile Nostalgie, evitano di sporcare il piano di lavoro e facilitano la vita in cucina anche a persone ipovedenti.
Ai modelli con manopole si affiancano quelli con controllo touch disponibili con cappa integrata nel modello da 90 cm.

Gamma colori
Piano

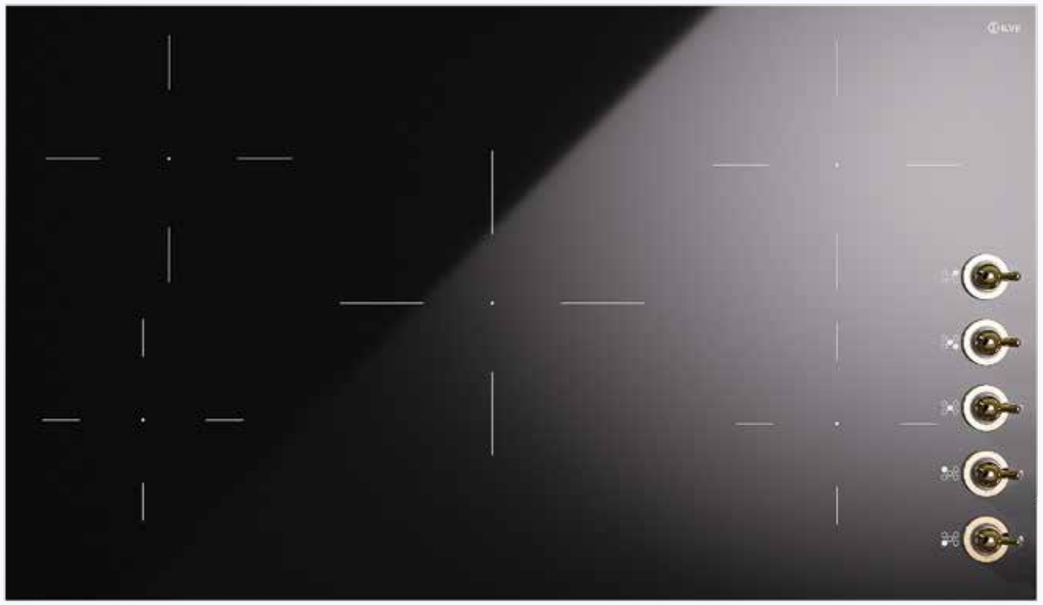
Nero
lucido – BK

Finiture
Manopole

Ottone – G

Cromo – C

ILVE Nostalgie → Piani cottura a induzione



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

HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 2 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

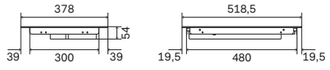
- Potenza massima 3,7 kW
- Zona 01 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard € 720,00

Optional
→ p.182

HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

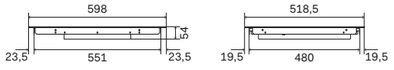
- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 160 mm 1,4 kW / 2,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 560×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI604TC

Finitura standard € 920,00

Optional
→ p.182

HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

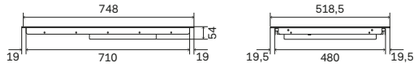
- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard € 990,00

Optional
→ p.182

HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 6 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

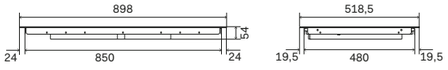
- Potenza massima 11,1 KW
- Zona 01 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 05 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 06 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

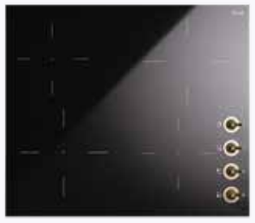
Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard € 1.530,00

Optional
→ p.182

HVI364N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone con manopole
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi a manopola
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 04 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

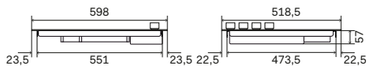
Finiture manopole

Ottone – G

Cromo – C

Misure

Dimensione foro incasso: 565×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI364N

Ottone/Cromo € 848,00

Optional

→ p.182

HVI395N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 5 zone con manopole
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi a manopola
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

- Potenza massima 10,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 04 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 05 (standard / booster) Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

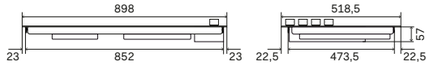
Finiture manopole

Ottone – G

Cromo – C

Misure

Dimensione foro incasso: 865×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI395N

Ottone/Cromo € 1.272,00

Optional

→ p.182

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 3 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Limitatore di potenza 2,8 kW o 3,5 kW
- Comandi touch
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

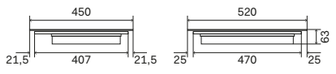
- Potenza massima 5,2 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI45TC

Finitura standard € 708,00

Optional

→ p.182

HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch con aspirazione integrata
- Livelli potenza 9 + booster
- Limitatore di potenza 1,4 kW max. 7,4 kW
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico

Consumi standard / booster

- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Aspirazione

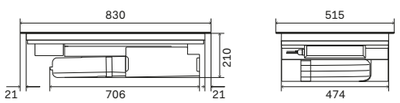
- Classe energetica A+
- Potenza 165 W
- Livello acustico 47/66/70 dB
- Portata 650 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso Si
- Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso:

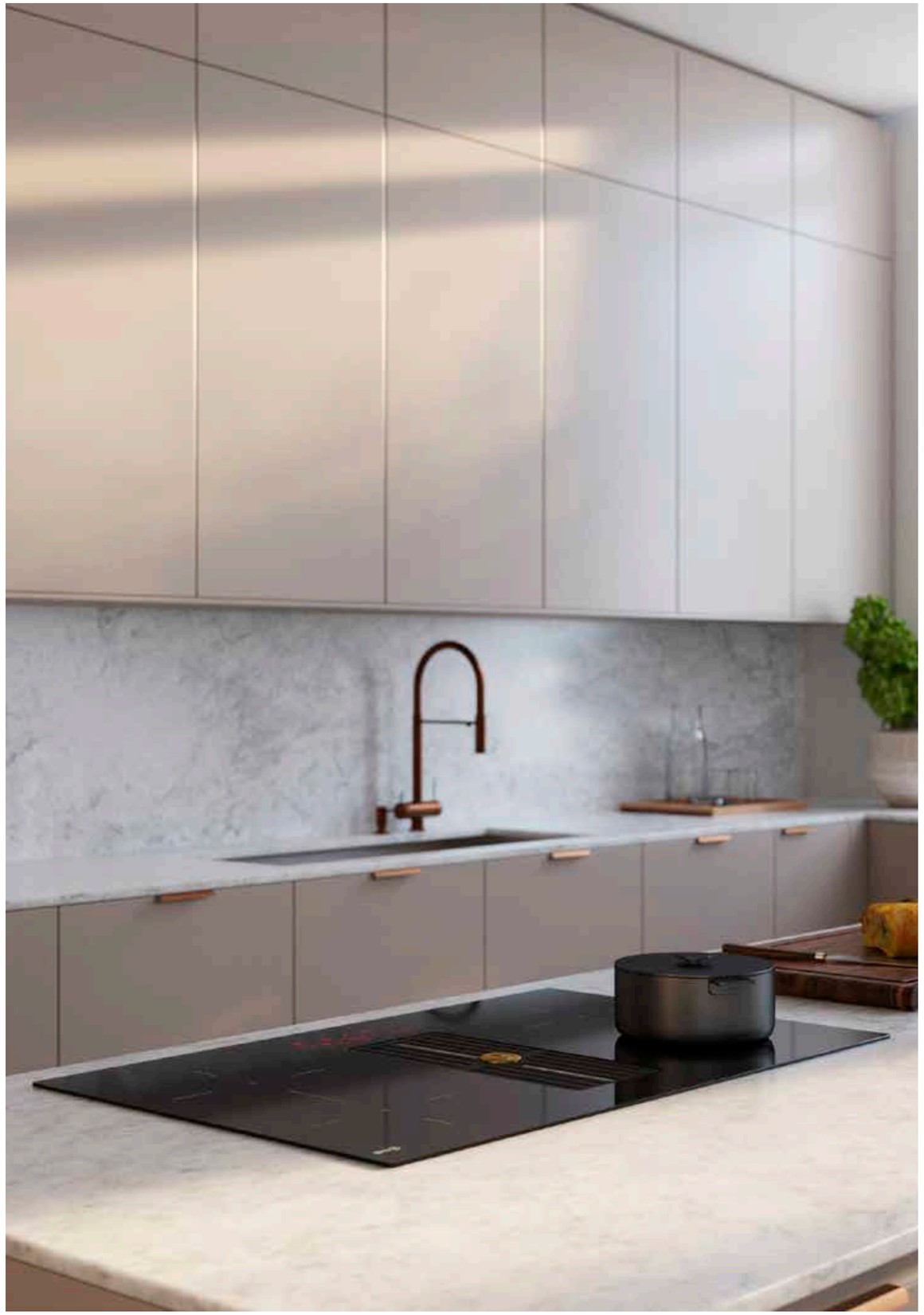


Prezzo

Codice ordine: HVI90TCRF

Finitura standard € 2.600,00

Optional
→ p.182



102 — 103

Professional Plus

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

→ HVI90TCRF
Piano a induzione da 90 cm
con 4 zone cottura e cappa integrata

→ CSTAR/BK
Colonna Stellata Professional Plus
Vetro temperato nero e finiture nero opaco

→ R91SCD/BK
Frigorifero cross door
Graphite Mat e finiture nero opaco



Forni

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

Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Nero lucido – BK

Finiture
Manopole, maniglie

Satinato

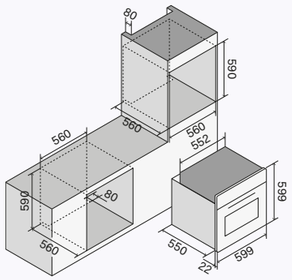
Nero opaco



↑ 645GTZ41/BK
Forno Pizza 400° built-in
Scocca Vetro temperato nero
e finiture Nero opaco

OV601GTPY

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia pirolitica intensiva
- Pulizia pirolitica leggera

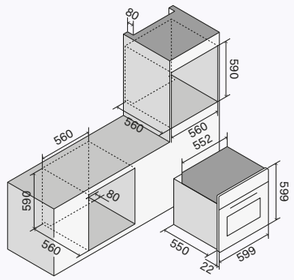
Prezzo

Codice ordine: OV601GTPY

Nero opaco € 2.080,00

OV601GT3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

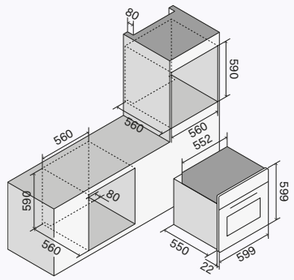
Prezzo

Codice ordine: OV601GT3

Nero opaco € 1.896,00

OV601GL3

Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-300°C





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura inferiore
- Cottura statica
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

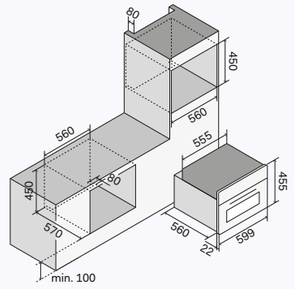
Prezzo

Codice ordine: OV601GL3

Nero opaco € 1.290,00

645GHSW1

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Ventilata multipla
- Grill
- Grill ventilato
- Cottura a microonde
- Cottura a vapore
- Combinato vapore / aria calda
- Combinato vapore / microonde
- Combinato aria calda / microonde
- Combinato grill / microonde
- Ciclo pulizia a vapore

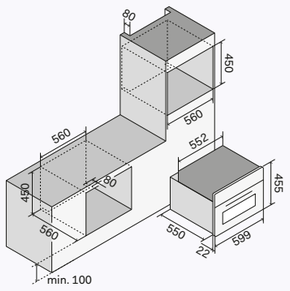
Prezzo

Codice ordine: 645GHSW1

Nero opaco € 3.619,00

645GTZ41

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Cottura intensiva
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura inferiore
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Scongelamento
- Cottura intensiva umida
- Cottura superiore
- Cottura inferiore umida
- Ventilata multipla
- Quick Start
- Grill ventilato
- Cottura superiore umida
- Cottura statica
- Ventilata multipla umida

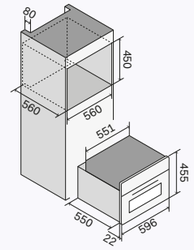
Prezzo

Codice ordine: 645GTZ41

Nero opaco € 2.554,00

BC645STC

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

Nero lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Lievitazione
- Abbatti-mento
- Bevande fresche
- Pesce crudo
- Cottura lenta
- Surgelazione microcristalli
- Raffredda-mento
- Conserva-zione 0°C
- Pronto in tavola
- Pre-raffred-damento
- Scongela-mento

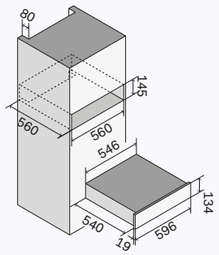
Prezzo

Codice ordine: BC645STC

Nero opaco € 4.152,00

VM615S

Confezionatrice sottovuoto da incasso, vetro, 60 cm





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 300×360×100 cm
- Capacità 7,5 L

Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Funzioni

- Sottovuoto in buste
- Chef Sous Vide
- Sigillatura buste
- Sottovuoto in contenitori

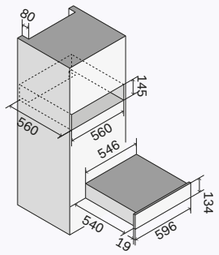
Prezzo

Codice ordine: VM615S

€ 2.812,00

615GWDPP

Cassetto riscaldato, acciaio inox, 60 cm, 40-80°C





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 40-80°C
- Programmatore tasto on/off
- Ventilazione tangenziale

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Funzioni

- Luce interna

Prezzo

Codice ordine: 615GWDPP

€ 771,00

CSTARBK

archiproducts DESIGN AWARDS 2022 WINNER



Gamma colori
Scocca

Nero
lucido – BK

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

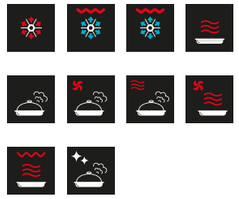
Nero opaco

Codice ordine: CSTARBK

Nero opaco € 14.670,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

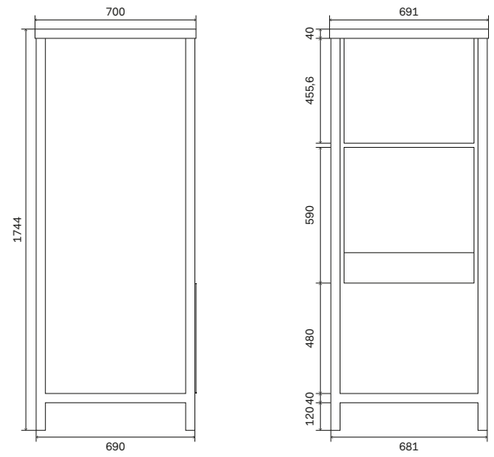
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

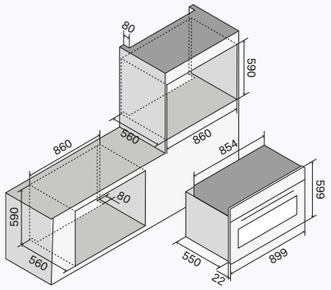
• Assorbimento massimo:	240 W

Disegno tecnico e misure



OV91GT31

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

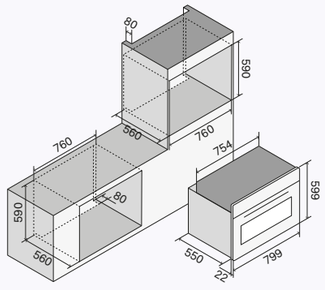
Prezzo

Codice ordine: OV91GT31

Nero opaco € 3.203,00

OV80GT31

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

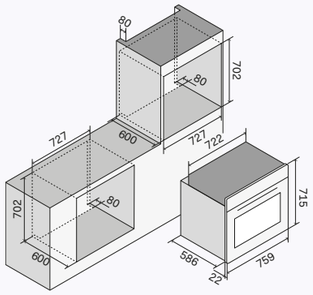
Prezzo

Codice ordine: OV80GT31

Nero opaco € 2.049,00

OV30GT31

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Nero
lucido – BK

Finiture

Nero opaco

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

Prezzo

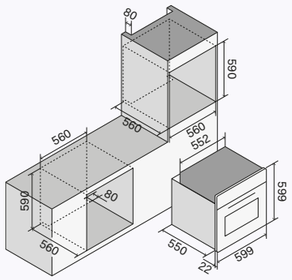
Codice ordine: OV30GT31

Nero opaco	€ 2.391,00



OV601STPY

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia pirolitica intensiva
- Pulizia pirolitica leggera

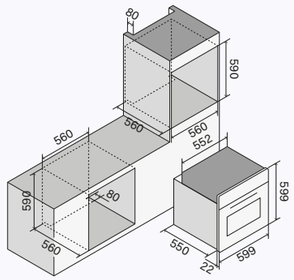
Prezzo

Codice ordine: OV601STPY

Satinato € 2.180,00

OV601ST3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongela-mento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

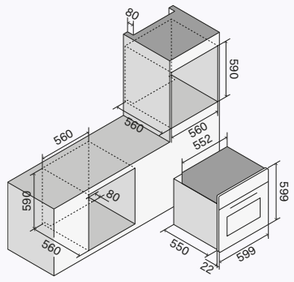
Prezzo

Codice ordine: OV601ST3

Satinato € 1.896,00

OV601SL3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7×36×41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Cottura intensiva
- Cottura inferiore
- Pulizia con idrolisi
- Scongelamento
- Grill ventilato
- Cottura statica
- Ventilata multipla
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura ECO

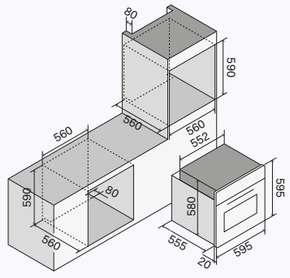
Prezzo

Codice ordine: OV601SL3

Satinato € 1.390,00

OV60SMPVS1

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura statica
- Cottura intensiva
- Cottura superiore
- Ventilata multipla
- Grill ventilato
- Cottura inferiore
- Luce interna

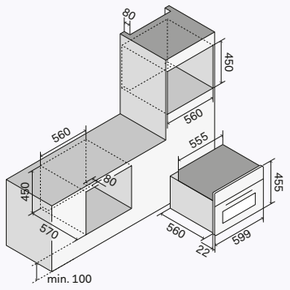
Prezzo

Codice ordine: OV60SMPVS1

Satinato € 916,00

645SHSW1

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Ventilata multipla
- Grill
- Grill ventilato
- Cottura a microonde
- Cottura a vapore
- Combinato vapore / aria calda
- Combinato vapore / microonde
- Combinato aria calda / microonde
- Combinato grill / microonde
- Ciclo pulizia a vapore

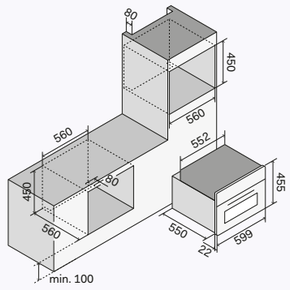
Prezzo

Codice ordine: 645SHSW1

Satinato € 3.619,00

645SZT41

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Quick Start
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura ECO

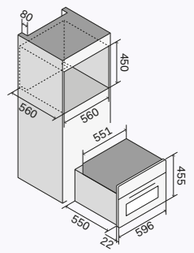
Prezzo

Codice ordine: 645SZT41

Satinato € 2.554,00

BC645SLTC

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

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

Lievitazione
Cottura lenta
Pronto in tavola
Abbatti-mento
Surgelazione microcristalli
Pre-raffred-damento
Bevande fresche
Raffredda-mento
Scongela-mento
Pesce crudo
Conserva-zione 0°C

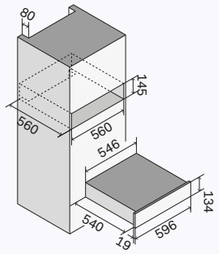
Prezzo

Codice ordine: BC645SLTC

Nero opaco € 4.152,00

VM615SL

Confezionatrice sottovuoto da incasso, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 300×360×100 cm
- Capacità 7,5 L

Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

Gamma colori

Inox – SS

Funzioni

Sottovuoto in buste
Chef Sous Vide
Sigillatura buste
Sottovuoto in conteni-tori

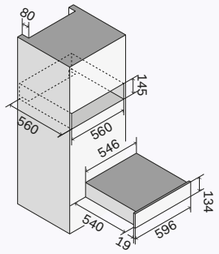
Prezzo

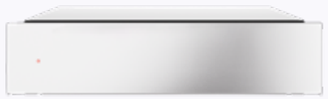
Codice ordine: VM615SL

€ 2.812,00

615SWDPP

Cassetto riscaldato, acciaio inox, 60 cm, 40-80°C





Caratteristiche generali

- Temperatura di esercizio 40-80°C
- Programmatore tasto on/off
- Ventilazione tangenziale

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

Gamma colori

Inox – SS

Funzioni

Luce interna

Prezzo

Codice ordine: 615SWDPP

€ 771,00



CSTAR



Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

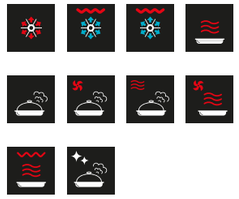
Satinato

Codice ordine: CSTAR/SS

Satinato	€ 14.670,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

• Assorbimento massimo:	300 W

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

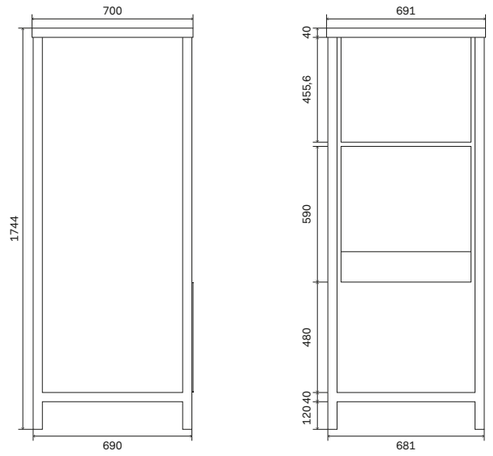
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

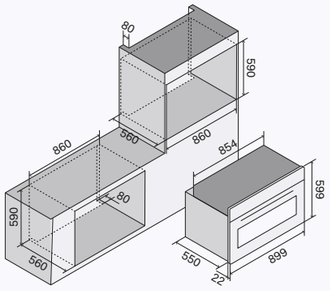
• Assorbimento massimo:	240 W

Disegno tecnico e misure



OV91ST31

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Ventilata multipla umida
- Cottura intensiva
- Cottura intensiva umida
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura superiore umida
- Cottura inferiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura statica
- Cottura statica umida
- Cottura ECO
- Pulizia con idrolisi

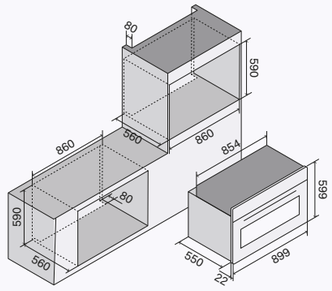
Prezzo

Codice ordine: OV91ST31

Satinato € 3.071,00

OV90SM3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura inferiore
- Cottura statica

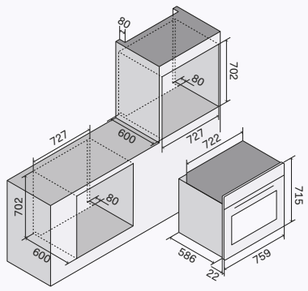
Prezzo

Codice ordine: OV90SM3

Satinato € 1.779,00

OV30ST31

Electric oven, stainless steel, 76 cm, 30-320°C





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Ventilata multipla umida
- Grill ventilato
- Cottura superiore umida
- Cottura statica
- Pulizia con idrolisi
- Scongela-mento
- Cottura intensiva
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura inferiore
- Cottura statica umida
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva umida
- Cottura superiore
- Cottura inferiore umida
- Cottura ECO

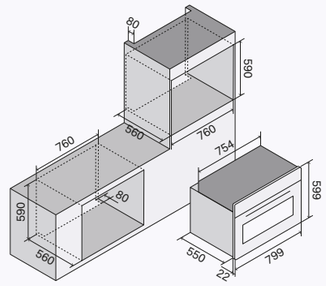
Prezzo

Codice ordine: OV30ST31

Satinato € 2.391,00

OV80SM3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Cottura intensiva
- Cottura inferiore
- Scongela-mento
- Grill ventilato
- Cottura statica
- Ventilata multipla
- Cottura grill a porta chiusa

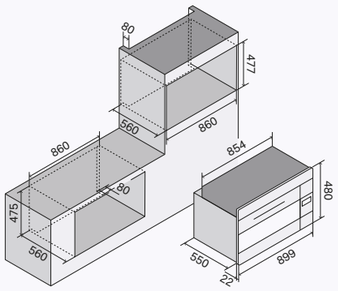
Prezzo

Codice ordine: OV80SM3

Satinato € 1.680,00

OV948SLE3

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





Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori

Inox – SS

Finiture

Satinato

Funzioni

- Funzione pizza
- Scongelamento
- Ventilata multipla
- Cottura intensiva
- Grill ventilato
- Cottura grill a porta chiusa
- Cottura superiore
- Cottura inferiore
- Cottura statica
- Cottura ECO

Prezzo

Codice ordine: OV948SLE3

Satinato € 1.924,00



Piani cottura a gas

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

Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Nero lucido – BK

Finiture
Manopole

Satinato

Nero opaco



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

HCPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

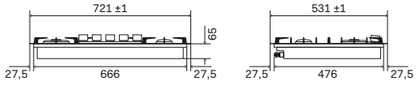
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 672×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT75D

Satinato € 1.431,00

Optional
→ p.182

HCPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

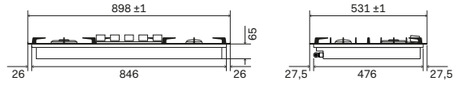
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT95D

Satinato € 1.707,00

Optional
→ p.182

HCPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

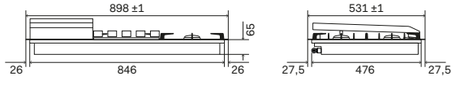
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT95FD

Satinato € 2.015,00

Optional
→ p.182

HCPT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

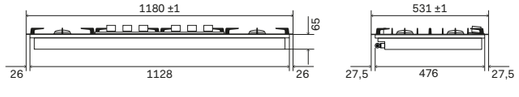
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT125DD

Satinato € 2.050,00

Optional
→ p.182

HCPT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

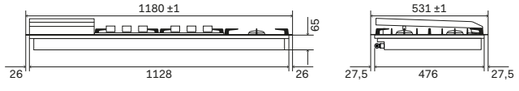
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPT125FDD

Satinato € 2.365,00

Optional

→ p.182

HCG30CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG30CK

Nero opaco € 428,00

Optional

→ p.182

HCG30K

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG30K

Nero opaco € 400,00

Optional

→ p.182

HCG60CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

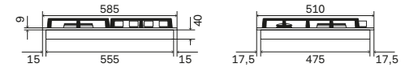
Nero
lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG60CK

Nero opaco € 658,00

Optional

→ p.182

HCG75SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

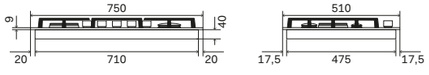
Nero lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG75SCK

Nero opaco € 853,00

Optional

→ p.182

HCG90SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

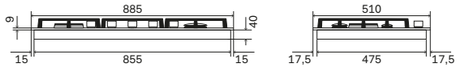
Nero lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG90SCK

Nero opaco € 899,00

Optional

→ p.182

HCS30CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS30CK

Satinato € 327,00

Optional

→ p.182

HCS30K

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS30K

Satinato € 310,00

Optional

→ p.182

HCS60CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

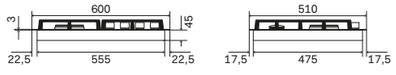
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS60CK

Satinato € 557,00

Optional

→ p.182

HCS75SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

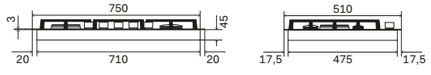
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS75SCK

Satinato € 658,00

Optional

→ p.182

HCS90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

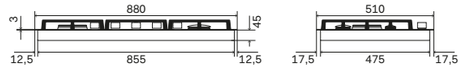
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS90SCK

Satinato € 763,00

Optional

→ p.182

HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

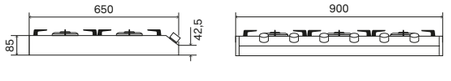
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP9656D

Satinato € 2.269,00

Optional

→ p.182

HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

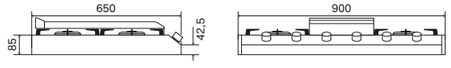
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

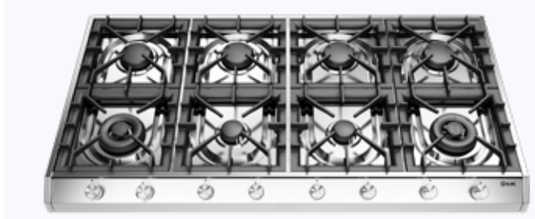
Codice ordine: HCP965FD

Satinato € 2.670,00

Optional
→ p.182

HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP12658D

Satinato € 2.804,00

Optional
→ p.182

HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

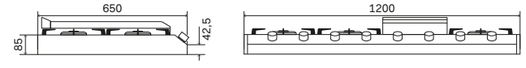
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP1265FD

Satinato € 3.203,00

Optional
→ p.182

HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano

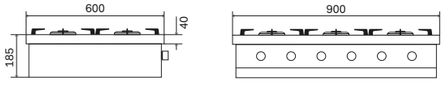
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP906D

Satinato € 2.269,00

Optional
→ p.182

HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

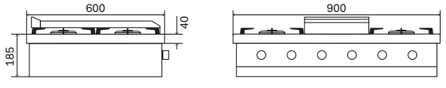
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP90FD

Satinato € 2.670,00

Optional

→ p.182

HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

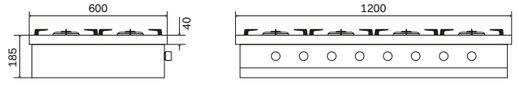
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP1208D

Satinato € 2.804,00

Optional

→ p.182

HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 per un uso standard dei due bruciatori

Gamma colori piano

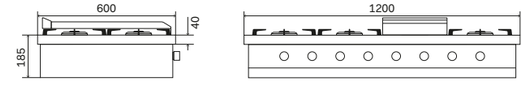
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HCP120FD

Satinato € 3.203,00

Optional

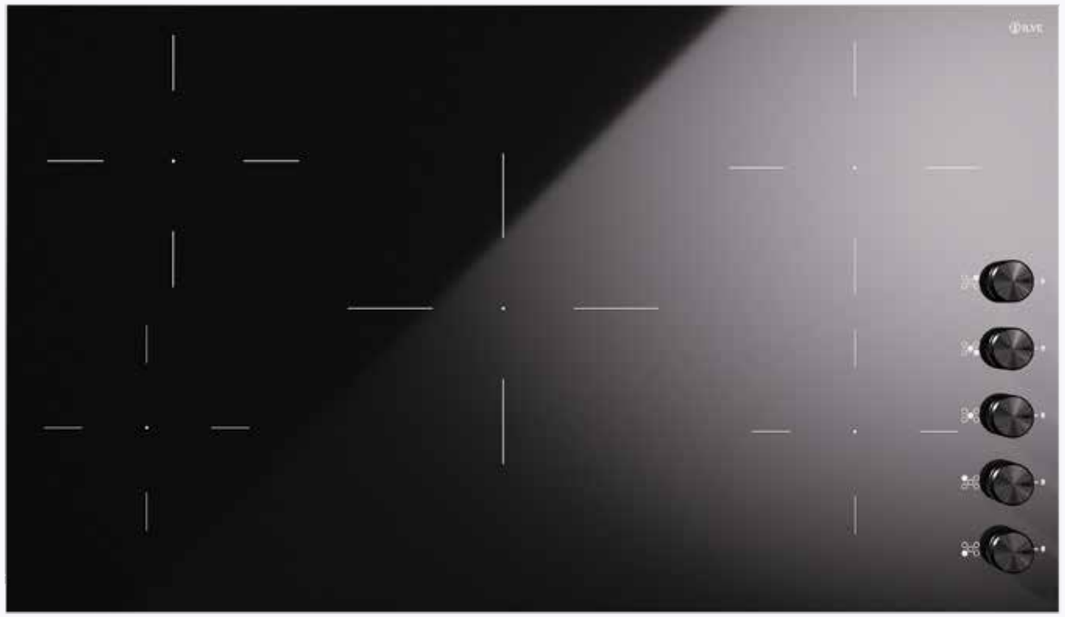
→ p.182

Piani cottura a induzione

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

Gamma colori
Piano

Nero
lucido – BK



↑ HVI90AGTC
Piano a induzione da 90 cm Professional Plus
5 zone induzione con manopole
Nero lucido

HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 2 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

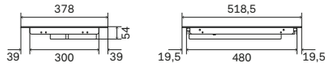
- Potenza massima 3,7 kW
- Zona 01 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard € 720,00

Optional
→ p.182

HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

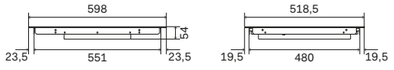
- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 160 mm 1,4 kW / 2,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 560×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI604TC

Finitura standard € 920,00

Optional
→ p.182

HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

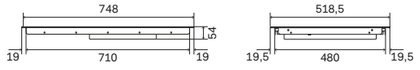
- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1, 85 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard € 990,00

Optional
→ p.182

HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 6 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

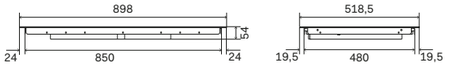
- Potenza massima 11,1 KW
- Zona 01 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 05 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 06 (standard / booster) OCTA 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard € 1.530,00

Optional
→ p.182

HVI364

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone con manopole
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi a manopola
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 04 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 565×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI364

Nero opaco € 848,00

Optional

→ p.182

HVI395

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 5 zone con manopole
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi a manopola
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

- Potenza massima 10,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 04 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 05 (standard / booster) Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW

Gamma colori piano

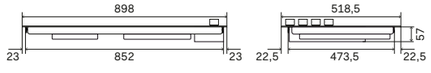
Nero lucido – BK

Finiture manopole

Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 865×485 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI395

Nero opaco € 1.272,00

Optional

→ p.182

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 3 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Limitatore di potenza 2,8 kW o 3,5 kW
- Comandi touch
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

Consumi standard / booster

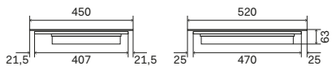
- Potenza massima 5,2 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamma colori piano

Nero lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI45TC

Finitura standard € 708,00

Optional

→ p.182

HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Caratteristiche generali

- 4 zone touch con aspirazione integrata
- Livelli potenza 9 + booster
- Limitatore di potenza 1,4 kW max. 7,4 kW
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente
- Funzione scaldavivande
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico

Consumi standard / booster

- Potenza massima 7,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW
- Zona 04 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW

Aspirazione

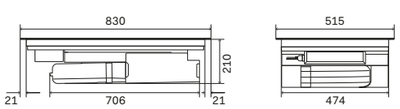
- Classe energetica A+
- Potenza 165 W
- Livello acustico 47/66/70 dB
- Portata 650 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso Si
- Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

Gamma colori piano

Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso:



Prezzo

Codice ordine: HVI90TCRF

Finitura standard € 2.600,00

Optional

→ p.182



160 — 161

Cappe

→ Panoramagic
→ Nostalgie
→ Professional Plus

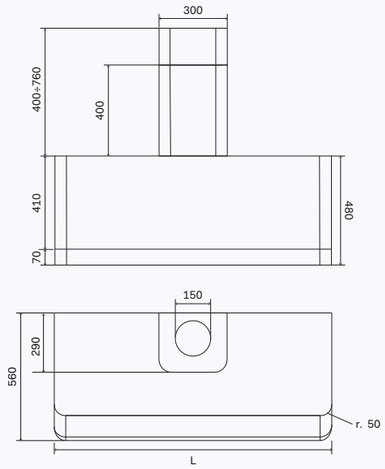
→ APM90/SS
Cappa aspirante da parete
Panoramagic da 90 cm
Inox



APM

Cappa aspirante da parete





Gamma colori
Scocca

Inox – SS

Finiture
Telaio inferiore

Inox



APM90/MK

L = 911 mm

€ 2.730,00

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

AM4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000015* € 335,00



APM120/MK

L = 1216 mm

€ 3.420,00

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

AM4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000015* € 335,00



APM90

L = 911 mm

€ 2.403,00

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

AM4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000008* € 335,00



APM120

L = 1216 mm

€ 3.117,00

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

AM4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000008* € 335,00

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

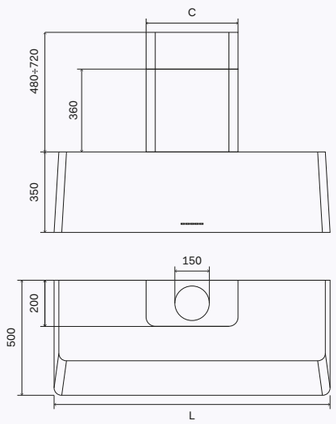
Telecomando per cappe A/301/03 € 86,00

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

AG

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Midnight blu – MB

Burgundy red – BU

Emerald green – EG

Blue grey – BG

RAL

Ral Classic optional – RA
+ € 800,00



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

€ 1.368,00

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

AP4-60 € 188,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

€ 1.431,00

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

AP4-70 € 194,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

€ 1.476,00

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

AP4-90 € 254,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

€ 1.511,00

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

AP4-100 € 282,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830100000...* € 335,00



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

€ 1.903,00

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

AP4-120 € 346,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830060000...* € 335,00



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

€ 2.188,00

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

AP4-150 € 417,00

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830060000...* € 335,00

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

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

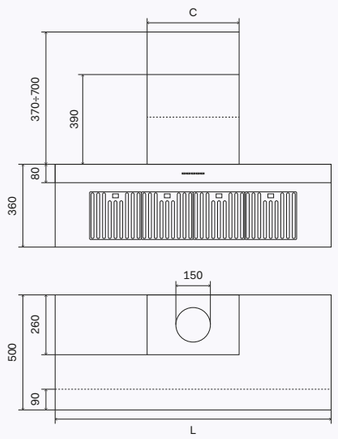
Telecomando per cappe A/301/03 € 86,00

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

AGQ

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

Inox – SS



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.601,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-60	€ 188,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883004000008	€ 335,00



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.633,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-70	€ 194,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883004000008	€ 335,00



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.762,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 254,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883004000008	€ 335,00



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.851,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-100	€ 282,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883004000008	€ 335,00



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox	€ 2.382,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-120	€ 346,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883009000008	€ 335,00



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox	€ 2.786,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-150	€ 417,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883009000008	€ 335,00

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

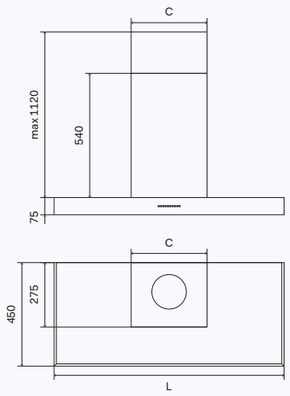
Accessori

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

AGK

Cappa aspirante da parete





Gamma colori

Scocca

Inox – SS



AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso € 949,00

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

AP4-90 € 254,00



AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Grafite Mat € 949,00

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

AP4-90 € 254,00

AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox € 726,00

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

AP4-60 € 188,00



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox € 748,00

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

AP4-90 € 254,00

AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox € 770,00

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

AP4-100 € 282,00



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox € 1.090,00

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

AP4-120 € 346,00

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

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

IAG

Gruppi aspiranti da incasso



Gamma colori

Scocca

Inox – SS

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



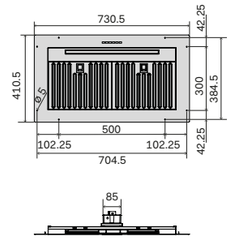
IAG90

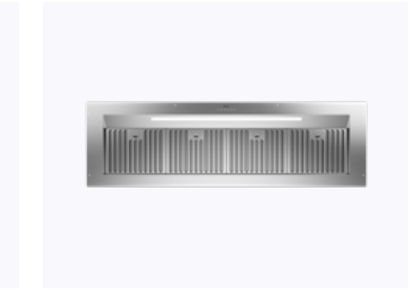
Dimensione foro incasso: 684×362 mm

Inox € 828,00

Motore

A/407/12 € 338,00





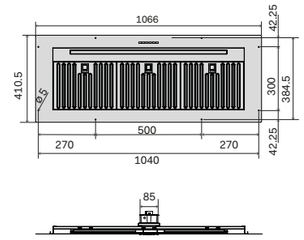
IAG120

Dimensione foro incasso: 1018×362 mm

Inox € 941,00

Motore

A/407/12 € 338,00



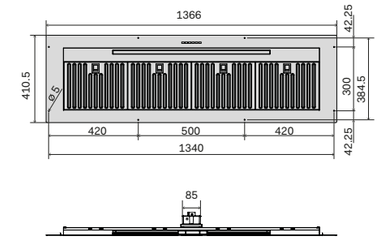
IAG150

Dimensione foro incasso: 1352×362 mm

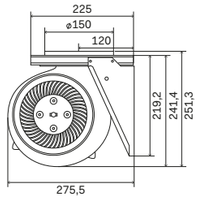
Inox € 1037,00

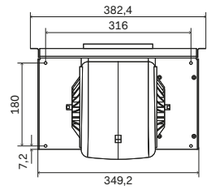
Motore

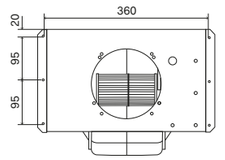
A/407/12 € 338,00



Disegno tecnico motore







Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

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

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

172 — 173

Frigoriferi

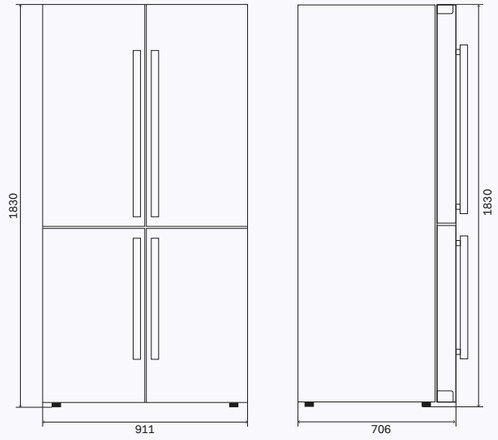
→ Nostalgie
→ Professional Plus

→ R91NCD/BUG
Frigorifero cross door Nostalgie
Rosso Borgogna con finiture ottone



R91NCD

Frigorifero quattro porte a libera installazione Nostalgie





Caratteristiche generali

- Classe energetica E
- Classe climatica SN/N/ST/T
- Total No Frost
- Capacità netta 539 lt
- Rumorosità dB(A) 37
- Luce interna congelatore e frigorifero
- Allarme porte aperte
- Schienale in alluminio
- Modalità vacanza
- Filtro antiodore
- Raffreddamento rapido
- Congelamento rapido
- LED display interno
- Dimensioni: 911×706×1830 mm

Caratteristiche frigorifero

- Capacità netta frigorifero 322 lt
- Ripiani in vetro 3
- Balconcini 6
- Cassetti 1 con umidità controllata + 1 a temperatura variabile (-4°;0;+4°)

Caratteristiche congelatore

- Capacità netta congelatore 217 lt
- Cassetti 4
- Vani grandi 2
- Dispenser ghiaccio automatico

Altri dati

- Consumo energetico annuale (kWh/a) 321
- Requisiti elettrici 220-240 V 50 Hz - 1,3 A
- Capacità di congelamento 12 kg/24 ore
- Tempo di conservazione in caso di interruzione di corrente 10 ore
- Refrigerante R600a / 85g
- Potenza nominale di sbrinamento 250 W
- Frigorifero pannellato frontalmente e lateralmente

Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Blu – MB

Rosso Borgogna – BU

Verde smeraldo – EG

Blue grey – BG

RAL

Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture

Maniglie

Ottone – G

Cromo – C

Brunito – B

Rame – P

Prezzo

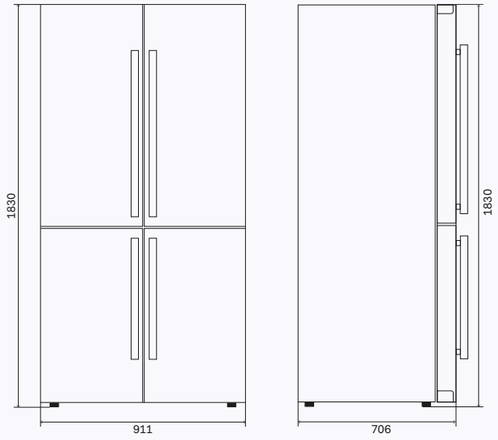
Codice ordine: R91NCD

Ottone / Cromo	€ 4.500,00
Brunito / Rame	€ 4.800,00

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

R91SCD

Frigorifero quattro porte a libera installazione Professional Plus





Caratteristiche generali

- Classe energetica E
- Classe climatica SN/N/ST/T
- Total No Frost
- Capacità netta 539 lt
- Rumorosità dB(A) 37
- Luce interna congelatore e frigorifero
- Allarme porte aperte
- Schienale in alluminio
- Modalità vacanza
- Filtro antiodore
- Raffreddamento rapido
- Congelamento rapido
- LED display interno
- Dimensioni: 911×706×1830 mm

Caratteristiche frigorifero

- Capacità netta frigorifero 322 lt
- Ripiani in vetro 3
- Balconcini 6
- Cassetti 1 con umidità controllata + 1 a temperatura variabile (-4°;0;+4°)

Caratteristiche congelatore

- Capacità netta congelatore 217 lt
- Cassetti 4
- Vani grandi 2
- Dispenser ghiaccio automatico

Altri dati

- Consumo energetico annuale (kWh/a) 321
- Requisiti elettrici 220-240 V 50 Hz - 1,3 A
- Capacità di congelamento 12 kg/24 ore
- Tempo di conservazione in caso di interruzione di corrente 10 ore
- Refrigerante R600a / 85g
- Potenza nominale di sbrinamento 250 W

Gamma colori

Scocca

Bianco – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Blue grey – BG

RAL

Ral Classic opzionale – RA
+ € 800,00

Finiture

Maniglie

Satinato

Nero opaco

Prezzo

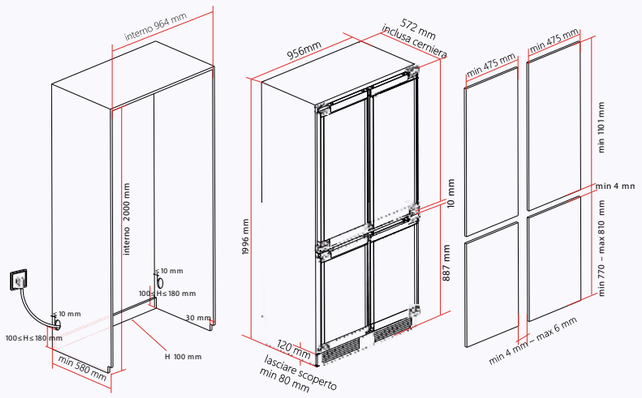
Codice ordine: R91SCD

Satinato	€ 4.400,00
Nero opaco	€ 4.400,00

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

R96BICD

Frigorifero built-in pannellabile quattro porte





Caratteristiche generali

- Classe energetica D
- Classe climatica SN/T
- Total No Frost
- Capacità netta 525 lt
- Rumorosità dB(A) 37
- Ripiani a cremagliera illuminati
- Allarme porte aperte
- Schienale in alluminio
- Filtro antiodore
- Flash freezing (congelamento rapido a -5° C)
- Aerazione zoccolo frontale
- Dimensioni: 962×572×1995 mm

Caratteristiche frigorifero

- Capacità netta frigorifero 332 lt
- Ripiani a cremagliera
- Balconcini 6
- Cassetti 1 con umidità controllata + 1 a temperatura variabile (-4°;0;+4°)

Caratteristiche congelatore

- Capacità netta congelatore 175 lt
- Cassetti 6 di cui uno flash freezing

Altri dati

- Consumo energetico annuale (kWh/a) 261
- Requisiti elettrici 220-240 V 50 Hz - 1,2 A
- Capacità di congelamento 10 kg/24 ore
- Carico massimo supportato per anta: 65 kg
- Compressore Inverter
- Condensatore cilindrico

Finiture

Maniglie opzionali disponibili su richiesta

Ottone – G · Cromo – C · Brunito – B · Rame – P · Satinato · Nero opaco

Prezzo

Codice ordine: R96BICD

Ottone / Cromo € 7.990,00

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



↑ R96BICD
Frigorifero built-in pannellabile quattro porte
con maniglie Nostalgie in finitura ottone

178 — 179

Barbecue

→ Professional Plus

→ HBBQ100/SS + COPHBBQ100
Barbecue da esterno a gas built-in Professional Plus
da 100 cm con piastre Fry Top liscia e due ondulate
Inox con finiture satinato



HBBQ100

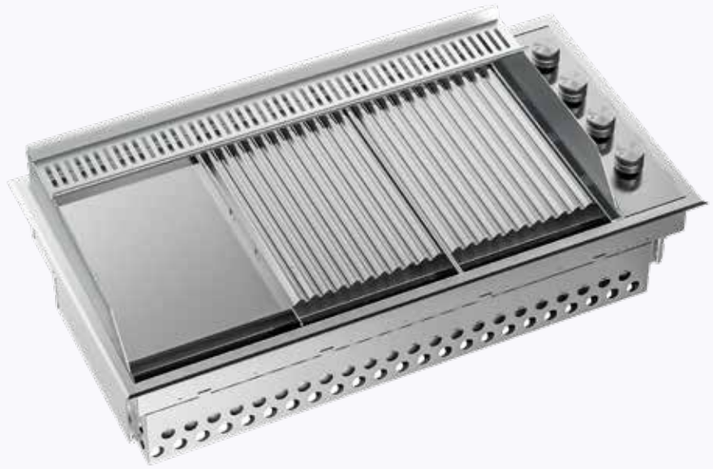
Barbecue esterno da incasso

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



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

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



Caratteristiche

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

Consumi (assorbimento)

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

Gamma colori piano

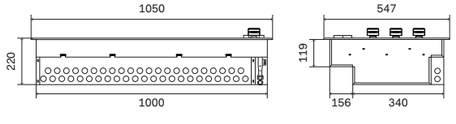
Inox – SS

Finiture manopole

Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1010×510 mm



Prezzo

Codice ordine: HBBQ100

Satinato € 2.268,00

Accessori

→ p. 308

Optional



COPHBBQ100

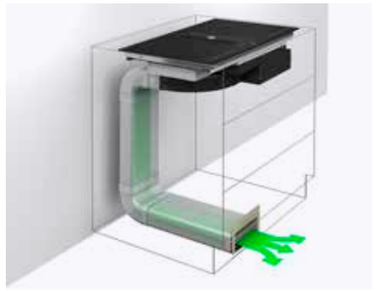
Satinato € 1.200,00

Accessori



Modalità di installazione piano cottura a induzione con cappa integrata

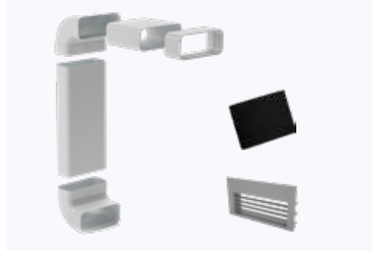
Installazione modalità filtrante



L'installazione in modalità filtrante consente di filtrare i fumi dai grassi e dagli odori di cotturae reimmettere l'aria filtrata all'interno dell'abitazione, tramite specifiche tubazioni e griglie. È la modalità di installazione più attenta al risparmio energetico, in quanto tutta l'aria viene riciclata, evitando di trasferire calore all'esterno.

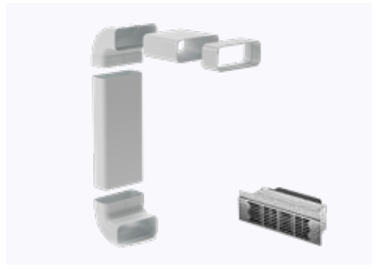
Zoccolo h. 10-15

Kit installazione filtrante



RFKTPIPLH10 Kit tubi completo	€ 142,00
RFKGRPLH10 Griglia zoccolo	€ 45,00
RFKFICAEC Filtro carbone attivo	€ 98,00

Kit installazione filtrante "Plus"



RFKTPIPLH10 Kit tubi completo	€ 142,00
RFKFICEPLH10 Filtri ceramici	€ 425,00

Zoccolo h. 6

Kit installazione filtrante



RFKTPIPLH06 Kit tubi completo	€ 365,00
RFKFICAEC Filtro carbone attivo	€ 98,00

Kit installazione filtrante "Plus"



RFKTPIPLH06PL Kit tubi + filtro Plus	€ 574,00

Installazione modalità filtrante a vuoto sanitario



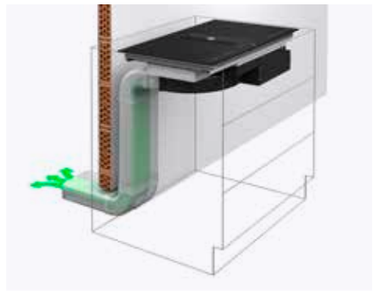
Questa particolare modalità è di fatto un'installazione in versione filtrante e con essa condivide tutte le caratteristiche di funzionamento, ma in questo caso l'evacuazione dell'aria avviene nello spazio di vuoto sanitario presente nella zona posteriore delle basi cucina invece di essere canalizzata altrove.

Kit installazione a vuoto sanitario



RFKASVS	€ 94,00

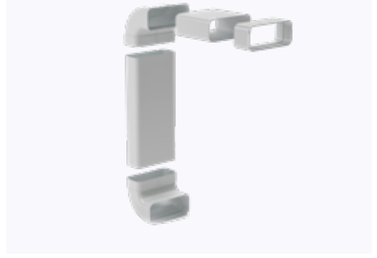
Installazione modalità aspirante



L'installazione in modalità aspirante consente di installare il piano con estrazione dei fumi all'esterno dell'abitazione; in questa modalità l'uscita dell'aria del prodotto vanno collegate al foro di uscita dell'abitazione o all'apposito canale di ventilazione, tramite tubazioni specifiche.

Zoccolo h. 10-15

Kit installazione aspirante



RFKTPIPLH10	€ 142,00

Spaziatore e connettore L 300 mm



RF4021003 € 38,00

Tubo di ventilazione piatto L 100 cm



RF4043001 € 62,00

Deflettore



RF4043002 € 50,00

Raccordo angolo orizzontale 90°



RF4043003 € 55,00

Raccordo angolo verticale 90°



RF4043004 € 20,00

Connettore 80 mm



RF4043005 € 21,00

Parte finale



RF4043006 € 44,00

Raccordono angolo orizzontale 15°

RF4043007 € 15,00

Raccordo verticale condotti da h. 10 a h. 6



RFRAC90H10H6 € 26,00

Valvola tripla antiritorno



RF4043064 € 152,00

Griglia cappa regolabile



RF4043060 € 615,00

Tubo ventilazione L 100 cm d. 15 cm



RF4052102 € 68,00

Raccordo angolo verticale 90° d. 15,3 cm



RF4052015 € 66,00

Connettore L 6 cm d. 15,5 cm



RF4052017 € 20,00

Griglia forata per pizza



EA2631013000000 € 45,00

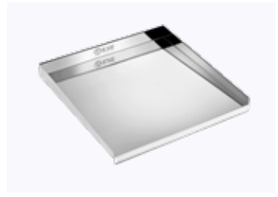
Per modelli
645NTZ41, 645STZ41, 645GTZ41

Pala professionale per pizza



ES5228001000000 € 86,00

Spianatoia



S/176/10/08 € 100,00

Tagliere in legno tondo ⌀ 33 cm



EA6830003500000 € 57,00

Disco tagliere in alluminio ⌀ 33 cm



ES6830002080008 € 27,00

Rotella taglia pizza



EA6101001000000 € 40,00

Griglie graticola per forni da 60 cm



EA2633007000008 € 35,00

Griglie graticola per forni da 80 cm



EA2633006000008 € 47,00

Griglie graticola per forni da 90 cm



EA2633005000008 € 54,00

Coppia guide telescopiche



KGSET001 € 94,00

Compatibili con leccarda e griglie standard. Massimo 3 coppie inseribili al I°, II°,IV° livello dal basso.

Pietra refrattaria per forni da 60 cm



A/418/00 € 88,00

Pietra refrattaria per forni da 80 e 90 cm



A/418/02 € 103,00

Leccarda piatta per dolci per forni da 60 cm



ES4053008030006 € 74,00

Leccarda piatta per dolci da 80 cm



EA4053004030006 € 81,00

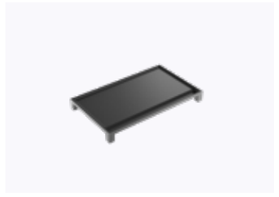
Kit sonda cottura



KSCE3 € 133,00

Per tutte le collezioni dove non prevista di serie

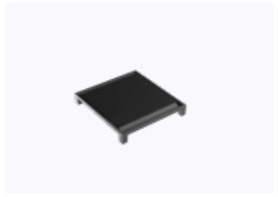
Bistecchiera in ghisa smaltata 232×384



A/006/00 € 113,00

Per piani a gas Nostalgie HCB90

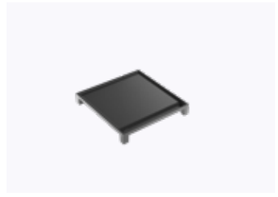
Bistecchiera rigata in ghisa 280×285



A/006/04 € 104,00

Per piani a gas HCP, HCPT, HCPMT

Bistecchiera liscia in ghisa 280×285



A/006/06 € 104,00

Per piani a gas HCP, HCPT, HCPMT

Diffusore di calore in ghisa



A/095/36/10 € 28,00

Riduzione griglie in ghisa



EA6051003000000 € 27,00

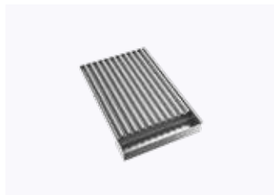
Riduzione in ghisa per Wok



EA6051001070010 € 27,00

Esclusi piani cottura mod. HCL, piani cottura a gas in vetro mod. HCG, piani cottura mod. HCB70C e HCB70SD

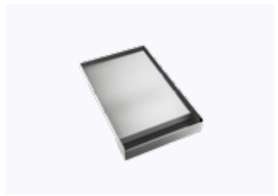
Piastra ondulata per barbecue



EA5310008000000 € 476,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Piastra liscia per barbecue



EA5310011000000 € 401,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Coperchio inox per barbecue



COPHBBQ100 € 1.200,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Buste per cottura sottovuoto 20×30 cm



KBSV003 € 45,00

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 25×35 cm



KBSV004 € 65,00

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 20×30 cm



KBSV001 € 32,00

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 25×35 cm



KBSV002 € 45,00

100 buste

Kit contenitori per conservazione sottovuoto



KCSV001 € 91,00

Kit composto da 3 contenitori

Kit professionale per la pulizia



CLEANKIT01 € 59,00

Pannello lavastoviglie con maniglia Majestic-Nostalgie



KPLN - Cromo/Ottone € 388,00

KPLN - Brunito/Rame € 435,00

Dimensioni (L×H): 595×720 mm
Disponibile nei colori delle collezioni o RAL Classic € +800

Pannello lavastoviglie con maniglia Professional Plus



KPLT € 388,00

Dimensioni (L×H): 595×720 mm
Disponibile nei colori della collezione o RAL Classic € +800

Tabelle comparative

Tabella comparativa forni

	Panoramagic OV60PMT3	Panoramagic OV30PMT3	Panoramagic OV91PMT3	Panoramagic OV60PMT3	Panoramagic OV30PMT3	Panoramagic OV91PMT3
	Forno elettrico, acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio verniciato, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C
						
Caratteristiche generali						
Classe energetica	A+	A	A	A+	A	A
Numero funzioni	16	16	16	16	16	16
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità						
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm
Capacità	65 L	114 L	110 L	65 L	114 L	110 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi						
Assorbimento massimo	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
ReSìstenza elettrica superiore	1000 W	1200 W	1200 W	1000 W	1200 W	1200 W
ReSìstenza elettrica inferiore	1100 W	1560 W	1560 W	1100 W	1560 W	1560 W
Grill elettrico	2100 W	3000 W	2150 W	2100 W	3000 W	2150 W
ReSìstenza circolare	2100 W	2×1050 W	2100 W	2100 W	2×1050 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–	–	–	–
Prezzo						
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–	€ 2.600,00	€ 3.871,00	€ 3.871,00
Finitura Nero opaco	€ 2.600,00	€ 3.871,00	€ 3.871,00	–	–	–

Tabella comparativa forni

	Nostalgie OV601NTPY	Nostalgie OV601NT3	Nostalgie OV601NL3	Nostalgie 645NHSW1	Nostalgie 645NTZ41	Nostalgie OV91NT31	Nostalgie OV90SNE3
	Forno elettrico pirolitico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-300°C	Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-250°C	Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-400°C	Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C
							
Caratteristiche generali							
Classe energetica	A+	A+	A+	–	A	A	A+
Numero funzioni	18	16	10	10 di cui 4 combinate	16	16	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C	30-250°C	30-400°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	–
Sonda di cottura	Sì	Sì	–	Sì	–	Sì	–
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì	–	–	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità							
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm	74×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Capacità	65 L	65 L	65 L	36 L	37 L	110 L	97 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	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì	–	–	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi							
Assorbimento massimo	2,45 kW	2,45 kW	2,45 kW	3,4 kW	2,9 kW	2,95 kW	2,75 kW
ReSìstenza elettrica superiore	1000 W	1000 W	1000 W	–	900 W	1200 W	1200 W
ReSìstenza elettrica inferiore	1100 W	1100 W	1100 W	–	1300 W	1560 W	1350 W
Grill elettrico	2100 W	2100 W	2100 W	1900 W	1600 W	2150 W	2150 W
ReSìstenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W	1600 W	2000 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–	–	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–	1200 W	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–	1600 W	–	–	–
Prezzo							
Finitura Ottone/Cromo	€ 2.240,00	€ 1.900,00	€ 1.440,00	€ 3.619,00	€ 2.558,00	€ 3.071,00	€ 1.938,00
Finitura Brunito	€ 2.290,00	€ 1.956,00	€ 1.540,00	€ 3.677,00	€ 2.617,00	€ 3.164,00	–
Finitura Satinato	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–	–

Tabella comparativa forni

	Professional Plus OV601GTPY	Professional Plus OV601GT3	Professional Plus OV601GL3	Professional Plus 645GHSW1	Professional Plus 645GTZ41	Professional Plus OV30GT31	Professional Plus OV80GT31
	Forno elettrico pirolitico, vetro temperato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-300°C	Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, vetro temperato, 60 cm, 30-250°C	Forno elettrico compatto 400°C, vetro temperato, 60 cm, 30-400°C	Forno elettrico, vetro temperato, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 80 cm, 30-320°C
							
Caratteristiche generali							
Classe energetica	A+	A+	A+	–	A	A	A+
Numero funzioni	18	16	10	10 di cui 4 combinate	16	16	16
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C	30-250°C	30-400°C	30-320°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	–	Sì	–	Sì	Sì
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì	–	–	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità							
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm	64×43,3×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Capacità	65 L	65 L	65 L	36 L	37 L	114 L	97 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	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì	–	–	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi							
Assorbimento massimo	2,45 kW	2,45 kW	2,45 kW	3,4 kW	2,9 kW	3,1 kW	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1000 W	1000 W	–	900 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1100 W	1100 W	–	1300 W	1560 W	1350 W
Grill elettrico	2100 W	2100 W	2100 W	1900 W	1600 W	3000 W	2150 W
ReSìstenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W	1600 W	2000 W	2×1050 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–	–	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–	1200 W	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–	1600 W	–	–	–
Prezzo							
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	€ 2.080,00	€ 1.896,00	€ 1.290,00	€ 3.619,00	€ 2.554,00	€ 2.391,00	€ 2.049,00

Tabella comparativa forni

	Professional Plus OV91GT31	Professional Plus OV601STPY	Professional Plus OV601ST3	Professional Plus OV601SL3	Professional Plus OV60SMPVS1	Professional Plus 645SHSW1	Professional Plus 645SZT41
	Forno elettrico, vetro temperato, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico pirolitico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-300°C	Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 60 cm, 50-270°C	Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox, 60 cm, 30-250°C	Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox, 60 cm, 30-400°C
							
Caratteristiche generali							
Classe energetica	A	A+	A+	A+	A	–	A
Numero funzioni	16	18	16	10	9	10 di cui 4 combinate	16
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-320°C	30-320°C	30-300°C	50-270°C	30-250°C	30-400°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico	elettronico	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	Sì	–	–	Sì	–
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	luce interna	luce interna alogena	luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	–	–
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì	–	Sì	Sì
Caratteristiche cavità							
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Dimensioni interne	74×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	47,5×35×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm
Capacità	110 L	65 L	65 L	65 L	69 L	36 L	37 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	–	–	–	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì	Sì	–	–	–
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	analogico	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi							
Assorbimento massimo	2,95 kW	2,45 kW	2,45 kW	2,45 kW	2,6 kW	3,4 kW	2,9 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	1000 W	1000 W	1200 W	–	900 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1100 W	1100 W	1100 W	1100 W	–	1300 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	2100 W	2100 W	1400 W	1900 W	1600 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W	2000 W	1600 W	2000 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–	–	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–	–	–	1200 W	–
Generatore microonde	–	–	–	–	–	1600 W	–
Prezzo							
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	–	€ 2.180,00	€ 1.896,00	€ 1.390,00	€ 916,00	€ 3.619,00	€ 2.554,00
Finitura Nero opaco	€ 3.203,00	–	–	–	–	–	–

Tabella comparativa forni

	Professional Plus OV30ST31	Professional Plus OV80SM3	Professional Plus OV90SM3	Professional Plus OV91ST31	Professional Plus OV948SLE3
	Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 80 cm, 30-300°C	Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C
					
Caratteristiche generali					
Classe energetica	A	A	A	A	A+
Numero funzioni	16	9	9	16	10
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-300°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico	elettronico	elettronico touch TFT	elettronico
Sonda di cottura	Sì	–	–	Sì	Sì
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	–	–	Sì	Sì
Caratteristiche cavità					
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	–
Dimensioni interne	64×43,3×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	74×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Capacità	114 L	97 L	97 L	110 L	97 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	–	–	a comando con opzione cottura a secco o umida	–
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	analogico	analogico	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi					
Assorbimento massimo	3,1 kW	2,75 kW	2,75 kW	2,95 kW	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1350 W	1350 W	1560 W	1350 W
Grill elettrico	3000 W	2150 W	2150 W	2150 W	2150 W
ReSìstenza circolare	2×1050 W	2100 W	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–	–	–
Prezzo					
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	€ 2.391,00	€ 1.680,00	€ 1.779,00	€ 3.071,00	€ 1.924,00
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Panoramagic HCPMT95D	Panoramagic HCPMT95FD	Panoramagic HCPMT125DD	Panoramagic HCPMT125FDD	Nostalgie HCB60CN	Nostalgie HCB70CN	Nostalgie HCB70SDN
	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato
							
Caratteristiche generali							
Larghezza	90 cm	90 cm	118 cm	118 cm	58 cm	70 cm	70 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	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	Sì	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	al posto delle griglie	–	in appoggio sulla griglia	–	–	–
Potenze e consumi							
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
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	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	optional (IS D45) + € 60,00	–	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–	–	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	–	–
Pescera	–	–	–	–	–	–	–
Prezzo							
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	€ 756,00	€ 911,00	€ 991,00
Finitura Brunito	–	–	–	–	€ 789,00	€ 951,00	€ 1.030,00
Finitura Satinato	€ 1.707,00	€ 2.015,00	€ 2.050,00	€ 2.365,00	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Nostalgie HCB906CN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Nostalgie HCB90CCN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Nostalgie HCB90FCN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Nostalgie HCB90SDN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Professional Plus HCPT75D Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Professional Plus HCPT95D Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Professional Plus HCPT95FD Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top
							
Caratteristiche generali							
Larghezza	86 cm	86 cm	86 cm	86 cm	72 cm	90 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	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	Sì	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	–	in appoggio sulla griglia	–	–	–	in appoggio sulla griglia
Potenze e consumi							
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	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 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	2 x 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	optional (IS D45) + € 60,00	optional (IS D45) + € 60,00	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–	–	–	–	–
Piastra Fry Top	–	–	Pescera 3,1 kW / 1,2 kW	–	–	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Pescera	–	–	–	–	–	–	–
Prezzo							
Finitura Ottone/Cromo	€ 1.055,00	€ 999,00	€ 1.398,00	€ 1.079,00	–	–	–
Finitura Brunito	€ 1.103,00	€ 1.039,00	€ 1.438,00	€ 1.119,00	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–	–	€ 1.431,00	€ 1.707,00	€ 2.015,00
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

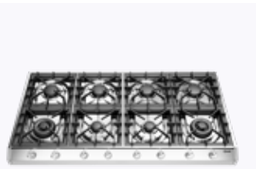
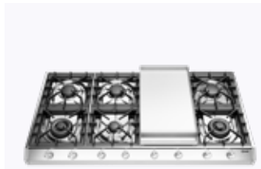
	Professional Plus HCPT125FDD	Professional Plus HCPT125DD	Professional Plus HCG30CK	Professional Plus HCG30K	Professional Plus HCG60CK	Professional Plus HCG75SCK	Professional Plus HCG90SCK
	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top	Piano cottura a gas in vetro temperato	Piano cottura a gas in vetro temperato	Piano cottura a gas in vetro temperato	Piano cottura a gas in vetro temperato	Piano cottura a gas in vetro temperato
							
Caratteristiche generali							
Larghezza	118 cm	118 cm	30 cm	30 cm	56 cm	75 cm	86 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	in appoggio sulla griglia	–	–	–	–	–	–
Potenze e consumi							
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	–	–	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Bruciatore doppia corona	–	–	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	–	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	–	–	–	–	–	–	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	–	–	–	–	–
Bruciatore ausiliario	–	–	–	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
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	€ 2.365,00	€ 2.050,00	–	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	€ 428,00	€ 400,00	€ 658,00	€ 853,00	€ 899,00

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Professional Plus HCS30CK	Professional Plus HCS30K	Professional Plus HCS60CK	Professional Plus HCS75SCK	Professional Plus HCS90SCK	Professional Plus HCP9656D	Professional Plus HCP965FD
	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio
							
Caratteristiche generali							
Larghezza	30 cm	30 cm	56 cm	75 cm	86 cm	90 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	–	–	–	–	–	al posto delle griglie
Potenze e consumi							
Bruciatore piccolo	–	–	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	–	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	–	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 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	–	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	–	–
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	€ 327,00	€ 310,00	€ 557,00	€ 658,00	€ 763,00	€ 2.269,00	€ 2.670,00
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–	–

ILVE Tabella comparativa → Piani cottura a gas

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Professional Plus HCP12658D	Professional Plus HCP1265FD	Professional Plus HCP906D	Professional Plus HCP90FD	Professional Plus HCP1208D	Professional Plus HCP120FD
	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio
						
Caratteristiche generali						
Larghezza	120 cm	120 cm	90 cm	90 cm	120 cm	120 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	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	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	al posto delle griglie	–	al posto delle griglie	–	al posto delle griglie
Potenze e consumi						
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 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	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 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 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	–	–	–	–	–	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Pescera	–	–	–	–	–	–
Prezzo						
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	€ 2.804,00	€ 3.203,00	€ 2.269,00	€ 2.670,00	€ 2.804,00	€ 3.203,00
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–

ILVE Tabella comparativa → Piani cottura a induzione

Tabella comparativa piani cottura a induzione

	HCBI382TC	HCBI604TC	HCBI754TC	HCBI906TC	Nostalgie HVI364N	Nostalgie HVI395N
	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica
						
Caratteristiche generali						
Larghezza	38 cm	60 cm	75 cm	90 cm	60 cm	90 cm
N° zone cottura	2 zone touch	4 zone touch	4 zone touch	6 zone touch	4 zone con manopole	5 zone con manopole
Livelli potenza	9 + booster	9 + booster	9 + booster	9 + booster	9 + booster	9 + booster
Limitatore di potenza	No	No	No	No	No	No
Comandi	slide touch	slide touch	slide touch	slide touch	a manopola	a manopola
Funzione Bridge	Sì	Sì	Sì	Sì	No	No
Funzione scaldavivande	No	No	No	No	Sì	Sì
Sensore pentola	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	Sì	Sì	Sì	Sì	No	No
Potenze e consumi						
Zona 01 (standard / booster)	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1, 85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1, 85 kW	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 02 (standard / booster)	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 160 mm – 1,4 kW / 2,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 03 (standard / booster)	–	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 04 (standard / booster)	–	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 05 (standard / booster)	–	–	–	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	–	Ø 250 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 06 (standard / booster)	–	–	–	OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	–	–
Potenza massima	3,7 kW	7,4 kW	7,4 kW	11,1 KW	7,4 kW	10,4 kW
Aspirazione						
Classe energetica	–	–	–	–	–	–
Potenza	–	–	–	–	–	–
Livello acustico	–	–	–	–	–	–
Portata	–	–	–	–	–	–
Avviso pulizia filtro antigrasso	–	–	–	–	–	–
Installazione	–	–	–	–	–	–
Prezzo						
Finitura standard	€ 720,00	€ 920,00	€ 990,00	€ 1.530,00	–	–
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	€ 848,00	€ 1.272,00
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–

ILVE Tabella comparativa → Piani cottura a induzione

Tabella comparativa piani cottura a induzione

	Professional Plus HVI364 Piano cottura a induzione in vetroceramica	Professional Plus HVI395 Piano cottura a induzione in vetroceramica	HVI90TCRF Piano cottura a induzione in vetroceramica	KHVI45TC Piano cottura a induzione in vetroceramica
				
Caratteristiche generali				
Larghezza	60 cm	90 cm	83 cm	45 cm
N° zone cottura	4 zone con manopole	5 zone con manopole	4 zone touch con aspirazione integrata	3 zone touch
Livelli potenza	9 + booster	9 + booster	9 + booster	9 + booster
Limitatore di potenza	No	No	1,4 kW max. 7,4 kW	2,8 kW o 3,5 kW
Comandi	a manopola	a manopola	slide touch	touch
Funzione Bridge	No	No	2 zone	No
Funzione scaldavivande	Sì	Sì	Sì	Sì
Sensore pentola	Sì	Sì	Sì	Sì
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì	Sì
Indicatore di calore residuo	Sì	Sì	Sì	Sì
Timer con Stop automatico	No	No	Sì	Sì
Potenze e consumi				
Zona 01 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,2 kW / 1,6 kW
Zona 02 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,2 kW / 1,6 kW
Zona 03 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 210 mm – 1,5 kW / 2 kW
Zona 04 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	–
Zona 05 (standard / booster)	–	Ø 250 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	–	–
Zona 06 (standard / booster)	–	–	–	–
Potenza massima	7,4 kW	10,4 kW	7,4 kW	5,2 kW
Aspirazione				
Classe energetica	–	–	A+	–
Potenza	–	–	165 W	–
Livello acustico	–	–	47/66/70 dB	–
Portata	–	–	650 m3/h	–
Avviso pulizia filtro antigrasso	–	–	Sì	–
Installazione	–	–	aspirante, filtrante o a vuoto sanitario	–
Prezzo				
Finitura standard	–	–	€ 2.600,00	€ 708,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	€ 848,00	€ 1.272,00	–	–

Tabella comparativa cappe

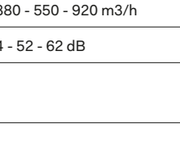
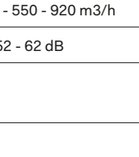
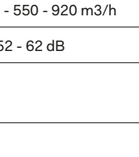
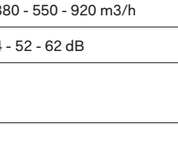
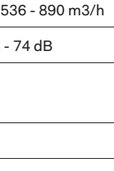
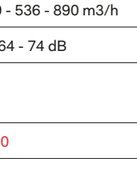
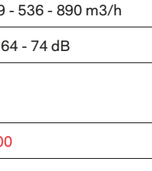
	Panoramagic APM120/MK	Panoramagic APM90/MK	Panoramagic APM90	Panoramagic APM120	Nostalgie AG60	Nostalgie AG70	Nostalgie AG90
	Cappa aspirante da parete, 121,6 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm	Cappa aspirante da parete, 121,6 cm	Cappa aspirante da parete, 60 cm	Cappa aspirante da parete, 70 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm
							
Caratteristiche generali							
Classe energetica	A	A	A	A	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm	91,1×56×41 cm	121,6×56×41 cm	60×50×35 cm	70×50×35 cm	90×50×35 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potenza massima	345 W	345 W	345 W	345 W	355 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)							
Potenza	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Livello acustico	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Prezzo							
Finitura standard	–	–	–	–	€ 1.368,00	€ 1.431,00	€ 1.476,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	€ 3.420,00	€ 2.730,00	€ 2.403,00	€ 3.117,00	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–	–

Tabella comparativa cappe

	Nostalgie AG100	Nostalgie AG120	Nostalgie AG150	Professional Plus AGQ60	Professional Plus AGQ70	Professional Plus AGQ90	Professional Plus AGQ100
	Cappa aspirante da parete, 100 cm	Cappa aspirante da parete, 120 cm	Cappa aspirante da parete, 150 cm	Cappa aspirante da parete, 60 cm	Cappa aspirante da parete, 70 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm	Cappa aspirante da parete, 100 cm
							
Caratteristiche generali							
Classe energetica	A	A	A	A	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox
Dimensioni	100×50×35 cm	120×50×35 cm	150×50×35 cm	60×50×36 cm	70×50×36 cm	90×50×36 cm	100×50×36 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potenza massima	355 W	355 W	355 W	355 W	355 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)							
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Prezzo							
Finitura standard	€ 1.511,00	€ 1.903,00	€ 2.188,00	€ 1.601,00	€ 1.633,00	€ 1.762,00	€ 1.851,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–	–	–	–	–

ILVE Tabella comparativa → Cappe

Tabella comparativa cappe

	Professional Plus AGQ120 Cappa aspirante da parete, 120 cm	Professional Plus AGQ150 Cappa aspirante da parete, 150 cm	Pro Line AGK90 Cappa aspirante da parete, 90 cm
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	in alluminio anodizzato
Dimensioni	120×50×36 cm	150×50×36 cm	90×45×8 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m3/h	890 m3/h	630 m3/h
Potenza massima	355 W	355 W	180 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	–
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	–
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Prezzo			
Finitura standard	€ 2.382,00	€ 2.786,00	€ 949,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

	Pro Line AGK90 Cappa aspirante da parete, 90 cm	Pro Line AGK60 Cappa aspirante da parete, 60 cm	Pro Line AGK90 Cappa aspirante da parete, 90 cm	Pro Line AGK100 Cappa aspirante da parete, 100 cm
				
Caratteristiche generali				
Classe energetica	A	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	90×45×8 cm	60×45×8 cm	90×45×8 cm	100×45×8 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
Potenza massima	180 W	180 W	180 W	180 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	–	–	–	–
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	–	–	–	–
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)				
Potenza	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Pressione	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Portata	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Livello acustico	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Prezzo				
Finitura standard	€ 949,00	€ 726,00	€ 748,00	€ 770,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–	–

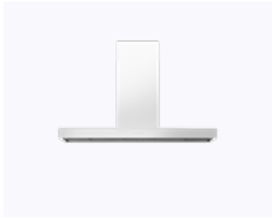
ILVE Tabella comparativa → Cappe

Tabella comparativa cappe

Pro Line

AGK120

Cappa aspirante da parete, 120 cm



IAG90

Gruppo aspirante da incasso, 73 cm



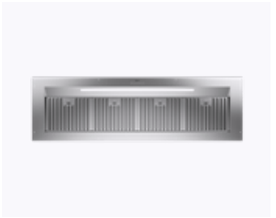
IAG120

Gruppo aspirante da incasso, 106,6 cm



IAG150

Gruppo aspirante da incasso, 136,6 cm



Caratteristiche generali				
Classe energetica	A	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	in alluminio anodizzato	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox
Dimensioni	120×45×8 cm	73×41xH cm	106,6×41xH cm	136,6×41xH cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	630 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potenza massima	180 W	355 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	–	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	–	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì	Sì
Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)				
Potenza	88 - 104 - 129 - 171 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	103 - 223 - 386 - 605 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Livello acustico	40 - 46 - 51 - 55 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Prezzo				
Finitura standard	€ 1.090,00	€ 828,00	€ 941,00	€ 1.037,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–	–

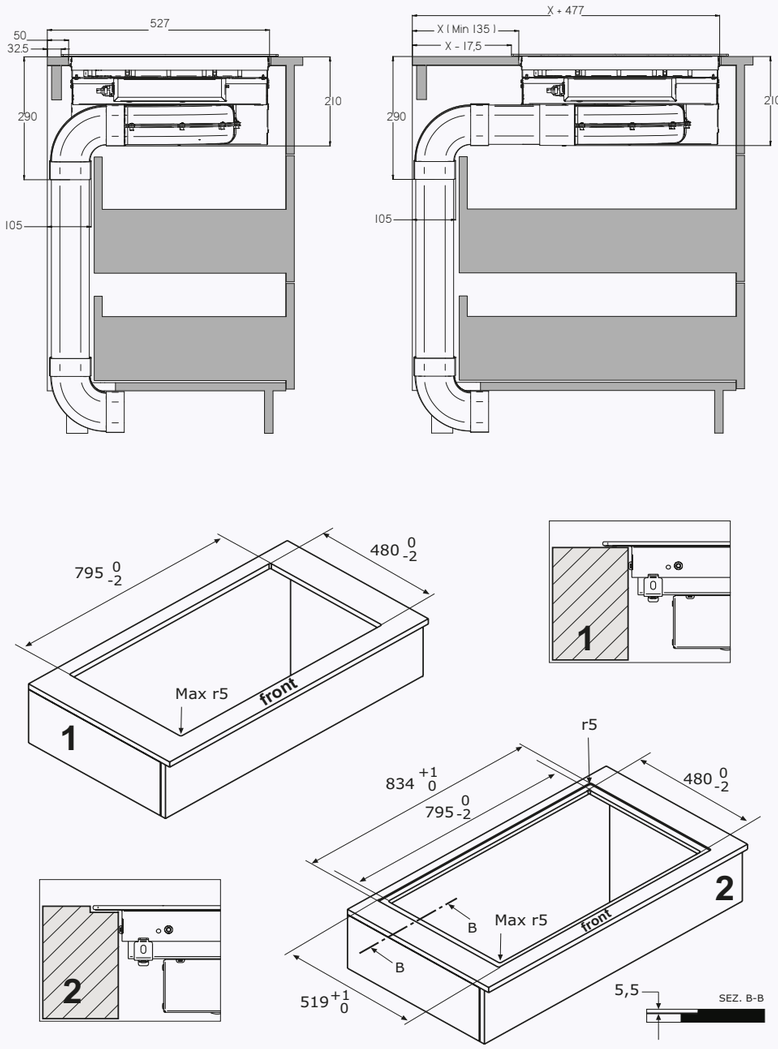
224 — 225

Collegamenti elettrici e schemi di incasso

Piani cottura con cappa integrata

Modelli

HVI90TCRF

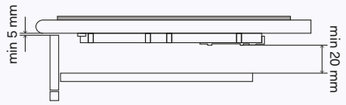


Piani cottura

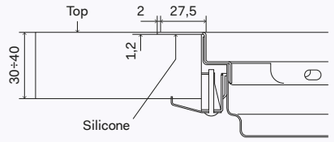
Modelli a induzione	
HCBI382TC	HVI364
HCBI604TC	HVI395
HCBI754TC	KHVI45TC
HCBI906TC	

Modelli a gas	
HCPT75D	HCPT125DD
HCPT95D	HCPT125FDD
HCPT95FD	HCPMT125DD
HCPMT95D	HCPMT125FDD
HCPMT95FD	

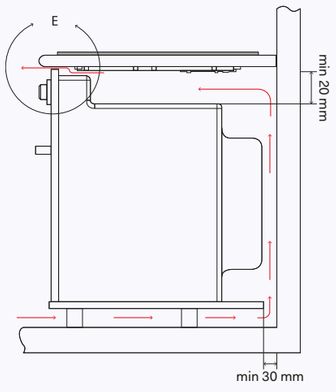
Incasso sopra top



Incasso filo top



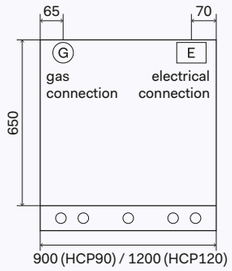
Circolazione aria



Piani cottura

Modelli	
HCP906D	HCP9656D
HCP906FD	HCP965FD
HCP1208D	HCP12658D
HCP120FD	HCP1265FD

Appoggio piani da 90 o da 120



Centri assistenza ILVE Italia

→ Per blocchi cottura, forni e piani cottura

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Abruzzo				
CHIETI e prov.	Euro Service	Via Don Bosco 21 - 65026 Popoli (PE)	085 98492	085 98492
L'AQUILA e prov. est	S.T.E. Facchini Malvino	Via della Stazione Introdacqua 80 - 67039 Sulmona (AQ)	0864 31100	0864 207656
L'AQUILA prov. ovest	Cerasani Alessio	Via S. Cipriano 34/B - 67058 San Benedetto dei Marsi (AQ)	0863 441294	
PESCARA e prov.	Euro Service	Via Don Bosco 21 - 65026 Popoli (PE)	085 98492	085 9879195
TERAMO e prov.	Accorsi Service	Via Nazionale 195 - 64018 Tortoreto Lido (TE)	0861 786777	0861 774609
VASTO e prov.	SassoTec di Sasso Andrea	Contrada Sant'Iorio 13 - 66034 Lanciano (CH)	0873 366955	
Basilicata				
POTENZA e prov.	Dolce Riparazioni	Via Napoli 2/12 - 85100 Potenza (PZ)	0971 443678	0971 443678
MATERA e prov.	S.A.T. srl	Via Taranto 9 - 75100 Matera (MT)	0835389440	
Calabria				
CATANZARO e prov.	Calabretta Francesco	Via F. Ferruccio 46 -88021 Borgia (CZ)	0961 952587	0961 952587
COSENZA e prov.	SE.RI.EL.CO. Elettrodomestici	Corso Italia 158/P - 87100 Cosenza (CS)	0984 33152	0984 33152
CROTONE e prov.	Tecno Service Veneta	Via Roma 123/125 - 88900 Crotone (KR)	3889488101 3889488102	
GIOIA TAURO e Zone limitrofe	Franco Speranza	Via Circonvallazione 225 - 89029 Taurianova (RC)	0966 645463 0966 645008	0966 643773
REGGIO CALABRIA	DPS Service	Viale Aldo Moro trav. Delfino 55 - 89129 Reggio Calabria (RC)	0965 599203	0965 21189
REGGIO CALABRIA zona Jonica	Malgeri Alessandro	Via Ido Croce 93 - 89040 Martone (CS)	0964 410822	0964 410822
VIBOVALENTIA e prov.	SAT Galati	Via Nazionale S.S. 108 192 - 89851 Jonadi (VV)	0963 263285	0963 263285
Campania				
BENEVENTO e prov.	Federici Addolorata	Via Napoli 123/A - 82100 Benevento (BN)	0824 21425	0824 21425
CASERTA e prov.	S.T.C. di Martone C.	Via Pisciareli 60/B - 80126 Napoli (NA)	081 7143040	081 19576059
ISOLA DI ISCHIA	Salvato elettrodomestici S.r.l.s.	Via Agostino Depretis 19 - 80133 Napoli (NA)	081 900672	
NAPOLI e prov.	Tekel Service di De Felice Sergio	Via Camillo Guerra 42 - 80131 Napoli (NA)	081 6171820	081 5709209
SALERNO	Baldi Vincenzo	Via Matteo Rossi 25 - 84127 Salerno (SA)	089 796407	
SALERNO e zone limitrofe	Centro Assistenza Tecnica di Galdi D&C	Via Grillo 43 B/C - 84080 Pellezzano (SA)	089 567285 / 7	089 567285 / 7
SALERNO prov. Est	Elettrofast s.n.c di Sbrollini Gianluca &C	Via Nazionale 38/44 - 84036 Sala Consilina (SA)	0975 22675	0975 22675
Emilia Romagna				
BOLOGNA e prov.	C.A.T.R.E.	Via Mondo 66 - 40127 Bologna (BO)	051 505082	
CESENA e prov	Burnacci Antonio	Via Alberi 9/B - 47100 Forlì (FC)	0543 404849	0543 416866

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Emilia Romagna				
FERRARA e prov.	Ferrocci & Bissi	Via Copparo 6 - 44123 Ferrara (FE)	0532-464675	
FORLI' e prov	Burnacci Antonio	Via Alberi 9/B - 47100 Forlì (FC)	0543 404849	0543 416866
MODENA e prov.	R.E.A.T.	Via Giardini Nord 8 - 41043 Formigine (MO)	059 557168	059 573517
PARMA e prov.	Carpi Service	Via XI Settembre 7 - 43058 Sorbolo (PR)	0521 698955	0521 698955
PIACENZA e prov.	R.E.M. snc di Cordani Roberta	Via Manfredi 110/A - 29122 Piacenza (PC)	0523 716361	
RAVENNA e prov.	Tecnorossi di Rossi Gabriele	Via Cantinelli 41 - 48018 Faenza (RA)	335 7219642	
REGGIO EMILIA e prov.	Tecnorip di Tasselli Luca	Via F. Moscardini - 42016 Guastalla (RE)	347 3269838	
RIMINI e prov.	Rimini Service	Via Emilia 292 - 47821 Santa Giustina (RN)	0541 680832	0541 680832
Friuli Venezia Giulia				
CARNIA	ATRE di Massimiano Zilli	Via Cesare Battisti 46 - 33029 Villa Santina (UD)	0433 747867	
GORIZIA e prov.	Tecnoricambi	Via Cologna 32 - 34127 Trieste (TS)	040 578058	040 578058
PORDENONE e prov.	Beppe Cremasco Servizi	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	360 324271	
TRIESTE e prov.	Sate di Michele Sanapo	Via P.Paolo Vergerio 22 - 34138 Trieste (TS)	040 390750	040 390750
UDINE e prov.	Rimel Service	Via Tavagnacco 131/10 - 33100 Udine (UD)	0432 470836 0432 545879	0432 470834
Lazio				
FROSINONE e prov.	Elettrodomestici Fratangeli	Via Mastruccia 96 - 03100 Frosinone (FR)	0775 870405	
LATINA e prov. Nord e Sud	C.R.I. Service S.r.l.	Via Calegna 21/23 - 04024 Gaeta (LT)	0771 470925	
RIETI e prov.	Pezzotti & Figli	Piazza Marconi 13 - 02100 Rieti (RI)	0746 482623	0746 293157
ROMA e prov.	T.V.S. 92 sas	Via dei Noci 62/64 - 00172 ROMA	06 2314434	
VITERBO e prov.	S.T.E.T	Via A. Gargana 17 - 01100 Viterbo (VT)	0761 304069	
Liguria				
GENOVA e prov.	Reva di Repetto Patrizia S.a.s.	Via Antonio Cei 65/67 - 16132 Genova (GE)	010 352464	
IMPERIA e prov.	Trevisan Marco	Via Vesco 2 - 18038 Sanremo (IM)	0184 1892051	0184 577250
LA SPEZIA e prov.	Gigliola Franco	Viale Italia 403 - 19124 La Spezia (SP)	0187 523386	0187 523386
SAVONA e prov.	Savona Service	Via Aglietto 49 - 17100 Savona (SV)	019 823701	
Lombardia				
BERGAMO e prov.	Bombarda Andrea	Via Nazionale 112 - 24068 Seriate (BG)	035 296425	035 301986
BRESCIA e prov.	Rovetta Giampietro	Via Monte Cimone,11 - 25128 Brescia (BS)	030 311038	030 311038
COMO e prov.	Barbugian Luca	Sede operativa per Como e Lecco	392 5674346	
CREMONA e prov.	C.A.E. di Matarozi	Via Pozzoli 4 - 26100 Cremona (CR)	0372 434971	0372 434777
LECCO e prov.	Barbugian Luca	Sede operativa per Como/Lecco	392 5674346	
LODI e prov.	Prinelli Carlo Ezio	Via Lombardia 11 - Melegnano (MI)	02 98232984	02 9835697
MANTOVA e prov.	S.A.T. di Fava Alberto	Strada Cipata 112 - Loc. Frassino - 46100 Mantova (MN)	0376 368479	0376 368479

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Lombardia				
MILANO e prov.	Barbugian Luca	Via Aurora 31 - 20037 Paderno Dugnano (MI)	02 99040538	02 99040538
PAVIA e prov.	CLS Service S.r.l.s.	Corso Pavia 85/7 - 27029 Vigevano (PV)	0381 42353	
SONDRIO e prov.	C.A.R.E.	Via Vanoni 76/B - 23100 Sondrio (SO)	0342 510888	0342 512510
VAL CAMONICA	S.A.T.E.	via Carobe 51/53 - 25040 Gianico (BS)	0364 531321	0364 528379
VARESE e prov.	BITEC	Via C. Battisti 58 - 21043 Castiglione Olona (VA)	0331 824454	0331 824610
Marche				
ANCONA e prov.	SATE	Via Umani 1 - 60131 Ancona (AN)	071 2868922	071 2868923
ASCOLI PICENO e prov.	Angellotti Rocco	Via San Francesco 29 - 63075 Aquaviva Picena (AP)	348 6006001	
MACERATA e prov.	WI Service Snc	Via Maestri del lavoro 14 - 62019 Recanati (MC)	071 7576096	0733 290205
PESARO e prov.	Zaffini Enrico	Via S. Eusebio 34 - Centro Comm. S. Orso - 61032 FANO (PS)	0721 865885	0721 865885
Molise				
CAMPOBASSO – ISERNIA	D'Alessandro Giovanni	P.zza Molise 84, 85, 86 - 86100 Campobasso (CB)	0874 67349	0874 67349
TERMOLI	Minchillo Ennio	Via Fortore 29 - 86039 Termoli (CB)	348 7094036	
Piemonte				
ALESSANDRIA e prov.	S.A.Tecnica	Corso Alessandria 77 - 15057 Tortona (AL)	0131 861804	0131 868245
ASTI e prov.	ASTI Service di Buttaci P.& C.	Corso Alessandria 177 - 14100 Asti (AT)	0141 272410	0141 440770
BIELLA e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
CUNEO e prov. Sud	ELETTROSERVICE Snc	Via Torino 39/H - 12084 Mondovi (CN)	0174 44637	
CUNEO e prov. Nord	C.A.E.R.	Via Giuseppe Verdi 5 - 12042 Bra (CN)	0172 412810	
NOVARA e prov.	ESSECI Riparazioni	Via Risorgimento 386 - 28100 Novara (NO)	0321 679408	0321 033819
TORINO e prov.	R.E.A.T. di Frisina Rita	Corso Unione Sovietica 584 - 10135 Torino (TO)	011 3979817	011 3979817
TORINO città	Creaco SNC	Via Porpora 9 - 10144 Torino (TO)	011 4376511	011 4376853
VERBANIA e prov.	RIPEL	C.so Roma 178 - 28025 Gravellona Toce (VB)	0323 846512	0323 847240
VERCELLI e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
Puglia				
BARI e prov.	C.A.T.L. snc	Via Filippo Turati 16-16A-16B 70100 Bari (BA)	080 5461329 080 5486220	080 5468252
BRINDISI e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
FOGGIA e prov.	Assistenza tecnica elettrodomestici Foggia soc. coop	Via del Feudo d'Ascoli 41 - 71121 Foggia (FG)	0881 685013	
LECCE e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
	Cat Salento di Caraccio Emanuele	Via Dogliotti 1C - 73042 Casarano (LE)	3775340052	
TARANTO e prov.	Lippolis SRL	Via Magna Grecia 225 - 74121 Taranto (TA)	099 7362572-3	099 7362572-3

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
Sardegna				
CAGLIARI e prov.	ATER S.A.S. di Paola Corriga	Via Stromboli 6C - 09032 Assemini (CA)	070 943189	070 943189
NUORO e prov. Nord	Branciforte Service Point	Via Martiri della liberta 98-102 - 08100 Nuoro (NU)	0784 33496	0784 33496
NUORO e prov. Sud	Arras Bruno	Viale Italia Km. 2 - 08045 Lanusei (NU)	0782 42063	
OLBIA e zone limitrofe	FIP S.R.L.S.	Via Roma, 104 A/B - 07026 Olbia (OT)	078928443	
ORISTANO	Tecnoservice	Via Giacomo Matteotti 1 - 09170 Oristano (OR)	0783 303901 335 8162736	
SASSARI e prov.	Assistenza elettrodomestici di Leandro Pisanu	Via D. Millelire 53 B - 07100 Lipunti (SS)	079 6768475	079 6768475
TRAPANI - AGRIGENTO	Il Bombolaio di Pampinella Mariano	P.zza della Repubblica 58 - 91011 Alcamo (TP)	0924 21104	
Sicilia				
CALTANISSETTA e prov.	Classe "A" Service	Via Don Minzoni 144 - 93100 Caltanissetta (CL)	0934 561492	0934 561492
CATANIA - ENNA - RAGUSA - SIRACUSA	A.T.E.L. di S. Lipra	Via C. Colombo 3 - 95030 S. Agata Li Battiati (CT)	095 211595 095 213811	
MESSINA e prov.	Riparazioni Elettrodomestici di Presti Salvatore	Via Stazione 75 - 98060 Oliveri (ME)	335 7477813	
PALERMO e prov.	C.O.R.EL. Service	Via dell'Ermellino 35 - 90125 Palermo (PA)	091 6484230	
Toscana				
AREZZO e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50145 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
EMPOLI	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
FIRENZE e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50136 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
GROSSETO e prov.	C.A.T. di Meini Ivo	Via Abruzzo 12 - 58100 Grosseto (GR)	0564 413916	0564 413916
ISOLA D'ELBA	P.M.R. di Marco Pirrone S.a.s.	Via Enos Cerrini 129 - 57021 Venturina Terme (LI)	0565 855636	
LIVORNO città	A.T.E.S.	Via Torino 3/a - 57100 Livorno (LI)	0586 859566	0586 859565
LIVORNO provincia	ATER di Mustacchia Angelo	Via Aurelia 290 - 57016 Rosignano Solvay (LI)	0586 762102	0586 768056
LUCCA e prov.	Rossi Service S.n.c.	Via Del Bozzo 204/A - 55100 S. Donato (LU)	0583 515050	0583 515686
MASSA-CARRARA e prov. Sud	2F di Faiman Filippo	Via Fiorino 2/A- 54031 Carrara - (MS)	0585 634219	
PISA e prov.	Gasperini Mirko	Via Gramsci 78/79 - 56038 Ponsacco (PI)	0587 731743	0587 731743
PISTOIA e prov.	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
PRATO	Prato Service	Via Bologna 195/1 195/2 - 50047 Prato (PO)	0574 26702	0574 39231
SIENA e prov.	Pariels Sas	Via B. Tolomei 9 - 53100 Siena (SI)	0577 51159	0577 589454
Trentino Alto Adige				
BOLZANO e prov.	Tecno Assistenza di Pinato Duilio & C.Sas	Via Max Plank 31 - 39100 Bolzano (BZ)	0471 200099	0471 200099
TRENTO e prov.	Servizio Tecnico Elettrodomestici	Via Tommaso Gar 20 - 38100 Trento (TN)	0461 231227	0461 261221
Umbria				
PERUGIA e prov.	A.T.E.	Via S. Penna 110 - 06090 S. Andrea delle Fratte (PG)	075 5271522	075 7821091

Provincia	Nome	Indirizzo	Telefono	Fax
TERNI e prov.	A.E.T.	Via Curio Fornaci 14 - 05100 Terni (TR)	0744 401131 0744 423676	0744 423676

Val d'Aosta

AOSTA e prov.	A.T.E. di Broccolato & C	Via Caduti Vittime Col Du Mont 17 - 11100 Aosta (AO)	0165 216164	0165 216714

Veneto

BELLUNO e prov.	Beppe Cremasco	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	0423 952027 360 324271	0423 952027
PADOVA e prov.	ATLAS Veneta	Viale Navigazione Interna 82 - 35027 Noventa Padovana (PD)	049 8071544	049 8073651
ROVIGO prov. EST	Barbon Service	Via Roma 99 - 45019 Taglio di Po (RO)	0426 660418	0426 349273
TREVISO e prov.	Beppe Cremasco	Via Mascagni 1 - 31011 Asolo (TV)	0423 952027 360 24271	0423 952027
VENEZIA e prov.	CARE di Pieretto Fabrizio	Via Triestina 58 - Favaro Veneto (VE)	348 0314105	
VERONA e prov.	T.M. Service	Via dell'Industria 31 - 37014 Castelnuovo del Garda (VR)	045 7570026	045 7571850
VICENZA e prov.	Tecnoservice di Gastaldello Roberto	Via Bassano 21/A - 35056 Tezze sul Brenta (VI)	0424 592335 335 7781469	

Note

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

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

www.ilve.com

Concept e grafica:
consilia.it

Fotografie:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Testi:
Simona Patat

Stampato in Italia
© ILVE SpA 2023

I colori e i modelli visualizzati
sono puramente indicativi
e possono variare rispetto alla realtà.

ILVE si riserva, inoltre, la possibilità
di apportare ai propri prodotti
modifiche, migliorie tecniche,
annullamenti di articoli di fine serie
che siano ritenuti opportuni,
in qualsiasi momento e senza preavviso.