

→ Blocchi cottura

Majestic

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

Panoramagic

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

Nostalgie

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

Professional Plus

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

Pro Line

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

→ Colonna Stellata

186 CSTARSN  
188 CSTAR  
190 CSTARBK



# Majestic

Il prezioso blocco cottura  
che rende unica la cucina.

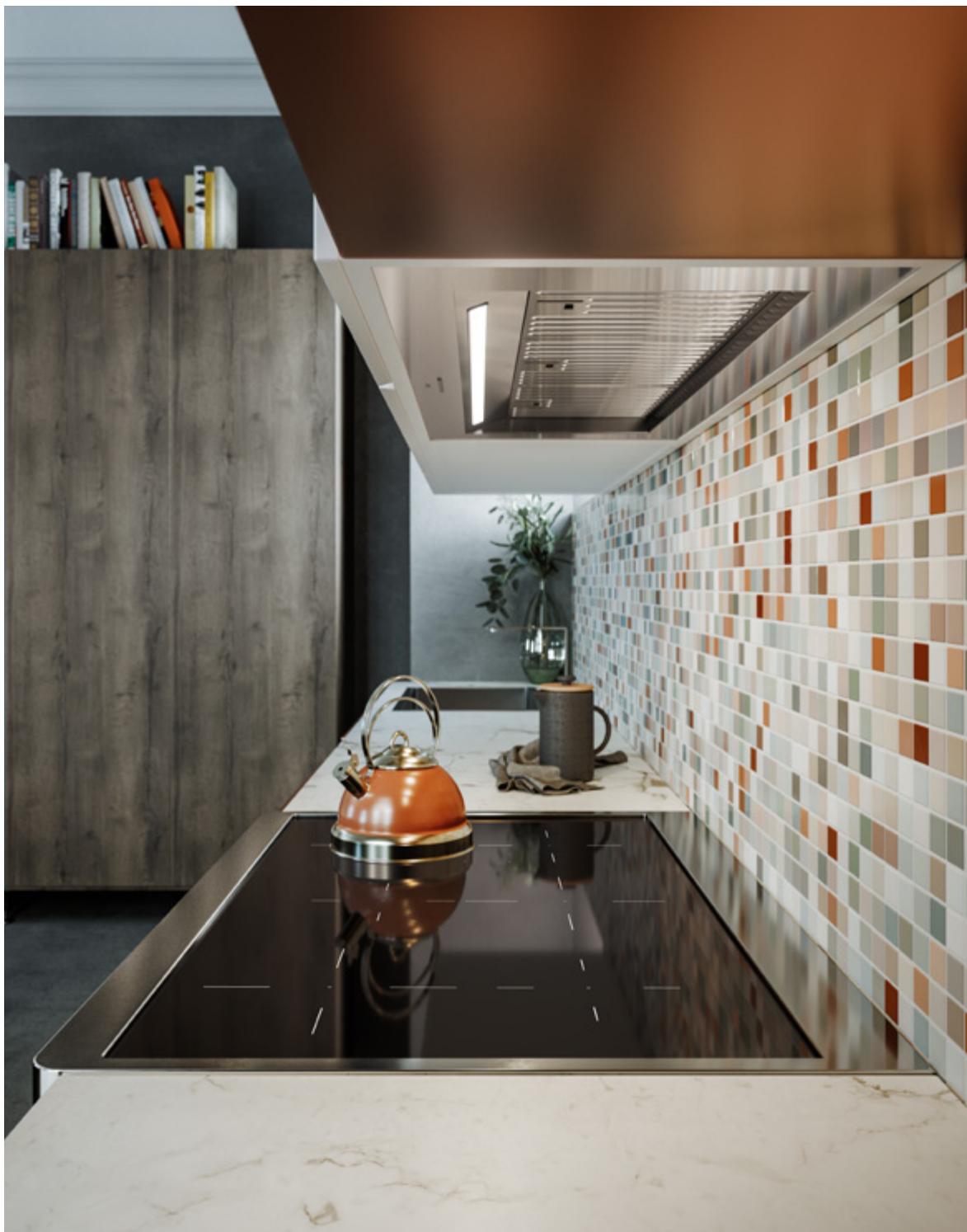
Sintesi di bellezza e funzionalità, Majestic è un'espressione magistrale dell'idea di blocco cucina. Un elemento freestanding che si inserisce in ogni contesto e diventa subito protagonista dell'arredo, con uno stile fatto di linee arrotondate, dettagli artigianali, finiture preziose, soluzioni e tecnologie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

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



320

Dave  
Majestic





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

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



# Panoramagic

Un mito della cucina  
contemporanea  
che continua nel tempo.



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

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

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







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





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

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

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





# Nostalgie

Il sapore della tradizione,  
interpretato  
in chiave moderna.

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

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

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

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





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

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





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

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

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



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

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

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

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



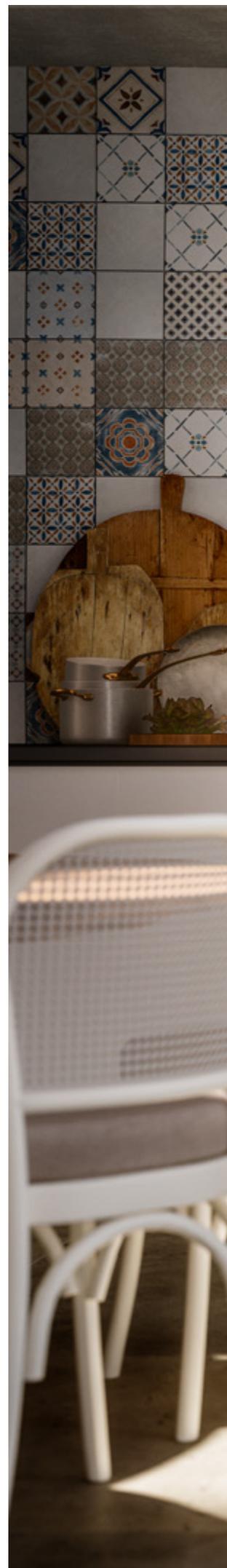
# Professional Plus

L'irresistibile fascino della tecnologia e delle performance.

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

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

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









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

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





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

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



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

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



# Pro Line

L'essenza della professionalità e della versatilità di ambientazione.

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

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

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











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



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

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



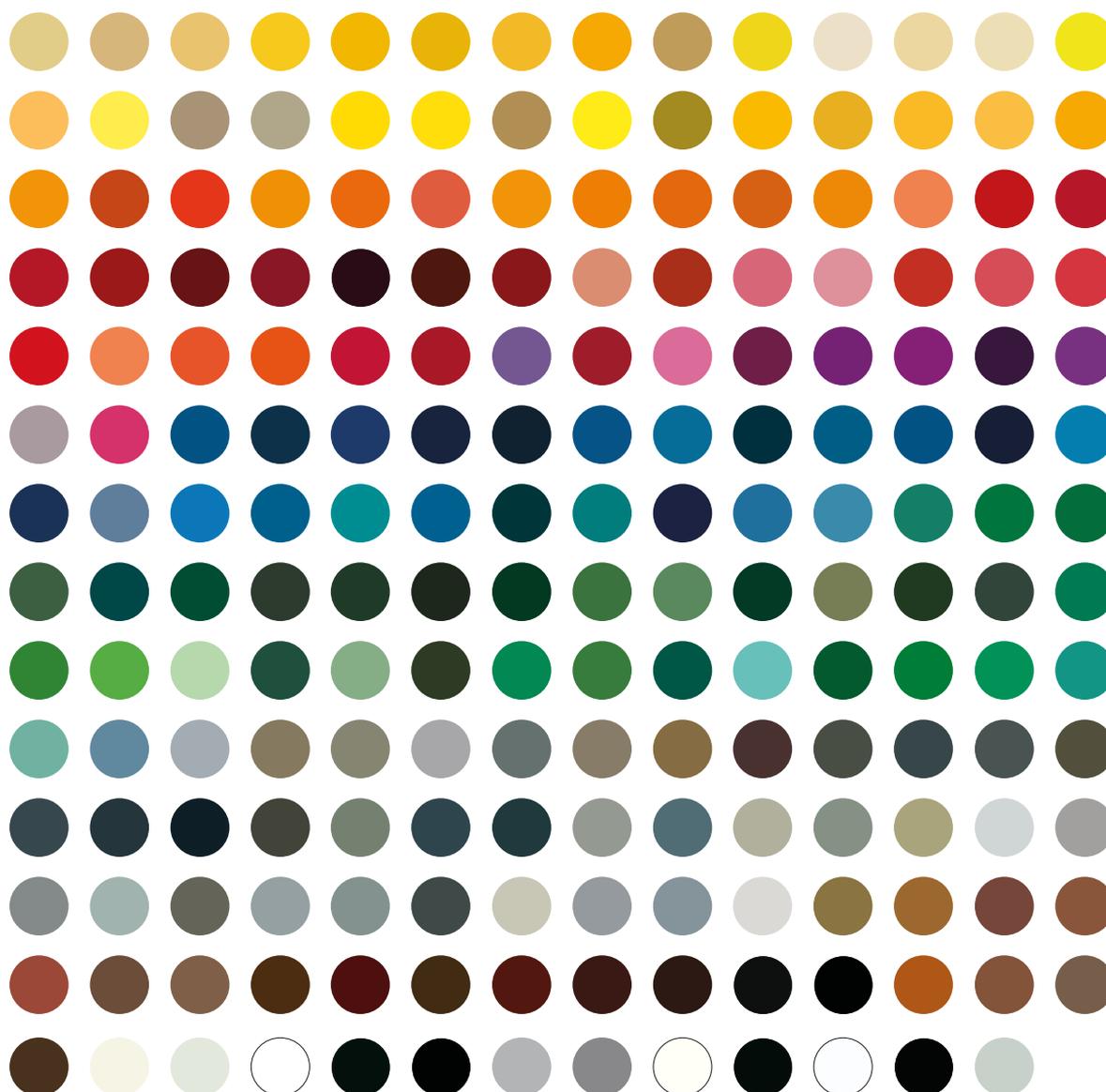
# 050 — 051

## Il colore

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

# Colori RAL Classic.

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





# Color of the Year.

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



2017  
Light Green

RAL Classic 6027



2020  
Classic Blue

PANTONE® 19-4052



2021  
Ultimate Gray & Illuminating

PANTONE® 17-5104 - PANTONE® 13-0647



2018  
Ultra Violet

PANTONE® 18-3838



2019  
Living Coral

RAL Classic 3022



2022  
Very Peri

PANTONE® 17-3938



2023  
Viva Magenta

PANTONE® 18-1750

— 3

# Tecnologie prodotti

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

# Tecnologie di forni, abbattitori e cassette sottovuoto



058 — 059



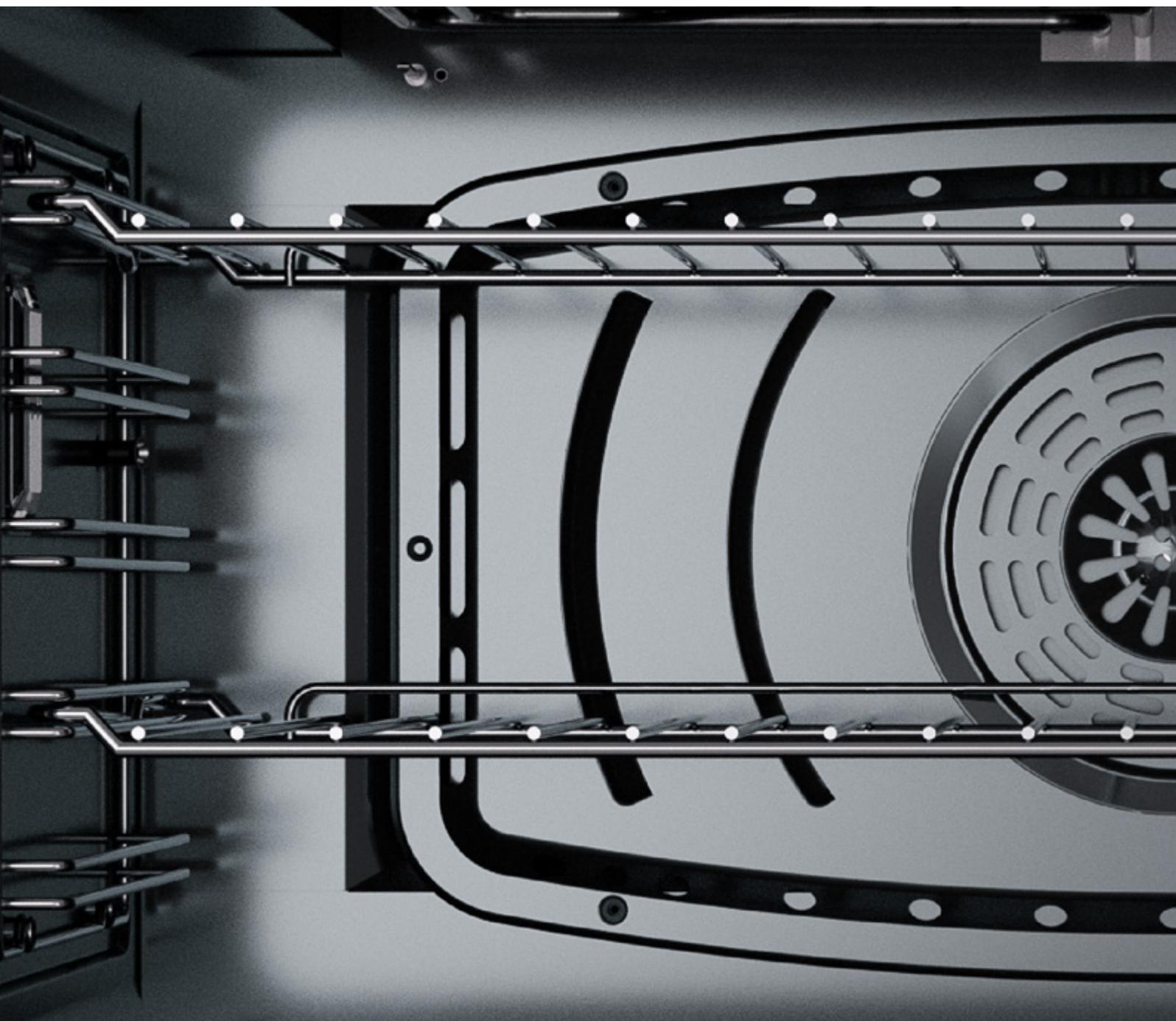
# I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

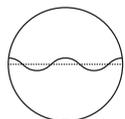
Qualsiasi forno singolo o combinazione doppia tu scelga, ottieni tutto lo spazio che ti serve, anche per portate di dimensioni importanti. Il forno da 60 cm ha un volume interno di 65 litri e quello da 80 cm ti offre una capacità di ben 97 litri, per arrivare addirittura a 114 litri nel blocco cottura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



## Quick start

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



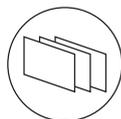


## Controllo elettronico della temperatura puntuale

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



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



## Porta fredda con triplo vetro estraibile

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



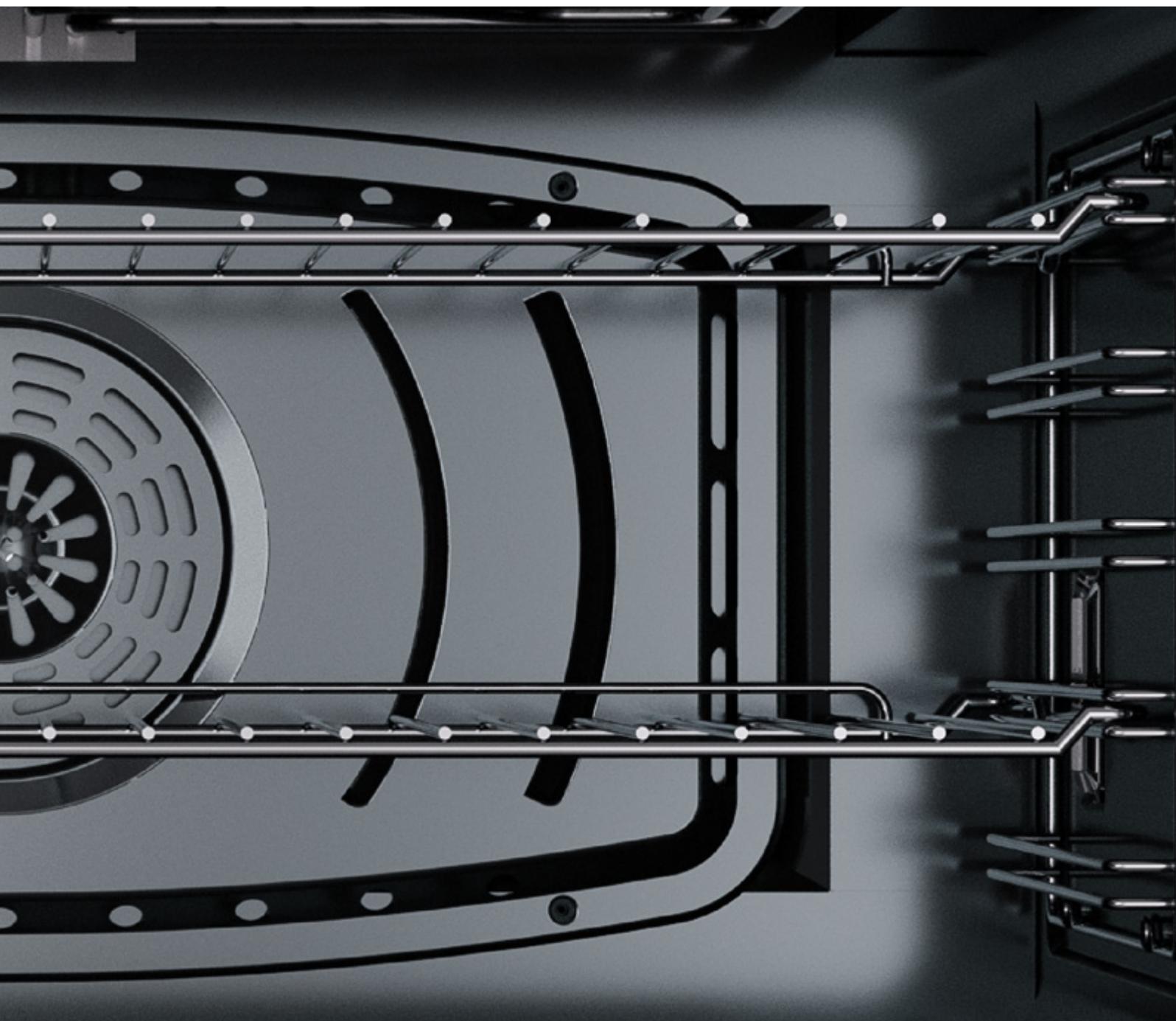
## Sonda di cottura

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



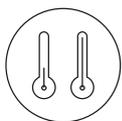
## Controllo umidità

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



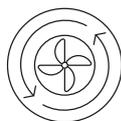


## Cottura e controllo: forni per l'alta cucina.



Temperature  
da 30° a 320° C

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



Ventilazione tangenziale  
di raffreddamento e  
isolamento ad alta densità

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



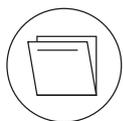
### Serpentina grill abbattibile per pulizia completa

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



### Smalto easy clean

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



### Porta con sistema soft closing

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



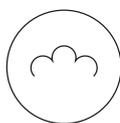
### Cassetto riscaldato con sistema soft closing

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



## Cotture combinate

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



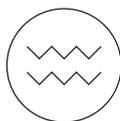
## Vapore

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



## Microonde

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



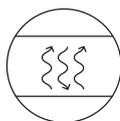
## Convezione

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



## Forno pizza 400°

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



## Cottura uniforme

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





Display TFT  
Intuitivo, completo  
e ad alta risoluzione.

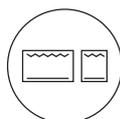


Basta sfiorare con un dito l'ampio display per gestire tutte le funzioni del forno singolo oppure dei due forni, con un unico dispositivo. Temperatura, timer, programmatore automatico di inizio e fine cottura: tutto è sotto controllo, con un gesto e uno sguardo.



### Display 4,3" full touch

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



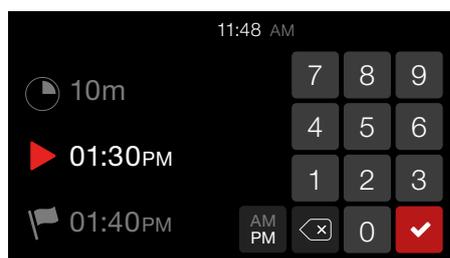
### Controllo di due forni

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

Guarda come è semplice controllare Majestic



↑ Selezione graduale della temperatura del forno.



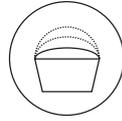
↑ Programmazione del tempo di cottura.

# Abbattere e conservare.



## Abbattimento positivo

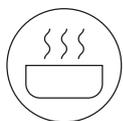
Questa tecnologia consente di raffreddare rapidamente un alimento caldo o a temperatura ambiente, portandolo fino a 3° C (temperatura frigo).



## Lievitazione perfetta

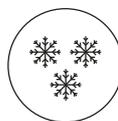
La funzione lievitazione permette di programmare la preparazione dei prodotti da forno e tenere sotto completo controllo l'umidità dell'impasto, per un risultato perfetto.





## Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura

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



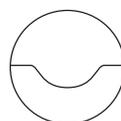
## Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

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



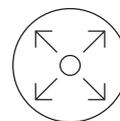


## Conservazione sottovuoto.



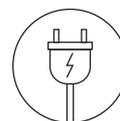
### Camera a campana

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



## Capienza ottimale

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



## Consumi ridotti

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




## 4 livelli di sigillatura

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



## Pompa del vuoto da 4 m<sup>3</sup>/h

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



## Marinatura

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

# Funzioni forni.

## Funzioni cottura dei forni



### Funzione pizza

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



### Scongellamento

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



### Quick start

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



### Cottura intensiva

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



### Cottura intensiva umida

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



### Cottura grill ventilata

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



### Cottura grill a porta chiusa

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



### Cottura da sopra

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



### Cottura da sopra umida

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



### Cottura da sotto

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



### Cottura da sotto umida

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



### Cottura normale statica

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



### Cottura normale statica umida

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



### Cottura ventilata multipla

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



### Cottura ventilata multipla umida

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



### Cottura ECO

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



### Scongelamento microonde

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



### Cottura a microonde

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



### Cottura vapore

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



### Cottura combinata vapore / aria calda

Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



### Cottura combinata microonde / vapore

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



### Cottura combinata aria calda / microonde

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



### Cottura combinata grill / microonde

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

## Funzioni pulizia dei forni



### Ciclo di pulizia a vapore

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



### Ciclo di pulizia pirolitico

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

# Funzioni sistemi di cottura e conservazione.

## Funzioni abbattitore



### Abbattimento

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



### Surgelazione con microcristalli

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



### Pre-raffreddamento

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



### Raffreddamento

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



### Bevande fresche

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



### Conservazione 0° C

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



### Pesce crudo

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



### Scongellamento

L'abbattitore gestisce la fase di scongelamento di un alimento secondo la modalità "temperatura dell'aria controllata". I cibi si scongelano 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

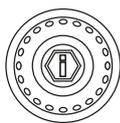


076 — 077



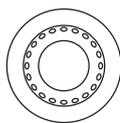
# Bruciatori Dual

## La potenza ideale per cotture sempre perfette.



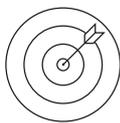
Bruciatori a gas  
Dual con potenza  
fino a 5 kW

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



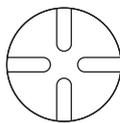
Spartifiamma in ottone  
Total Black con trattamento  
nanotecnologico  
antiaderente

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



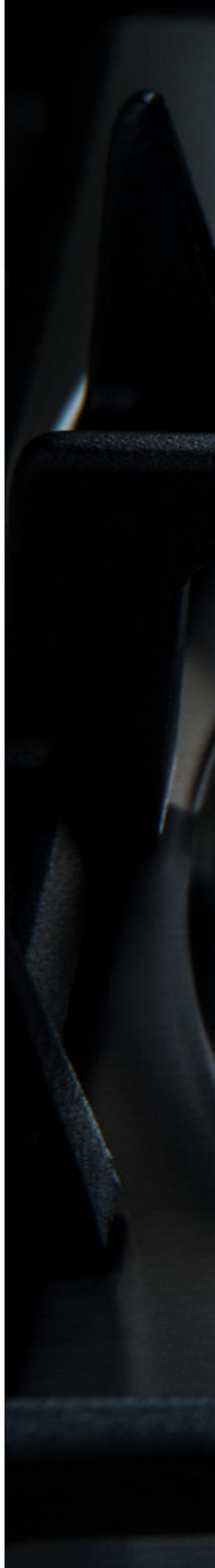
Piani cottura ad alta  
specializzazione

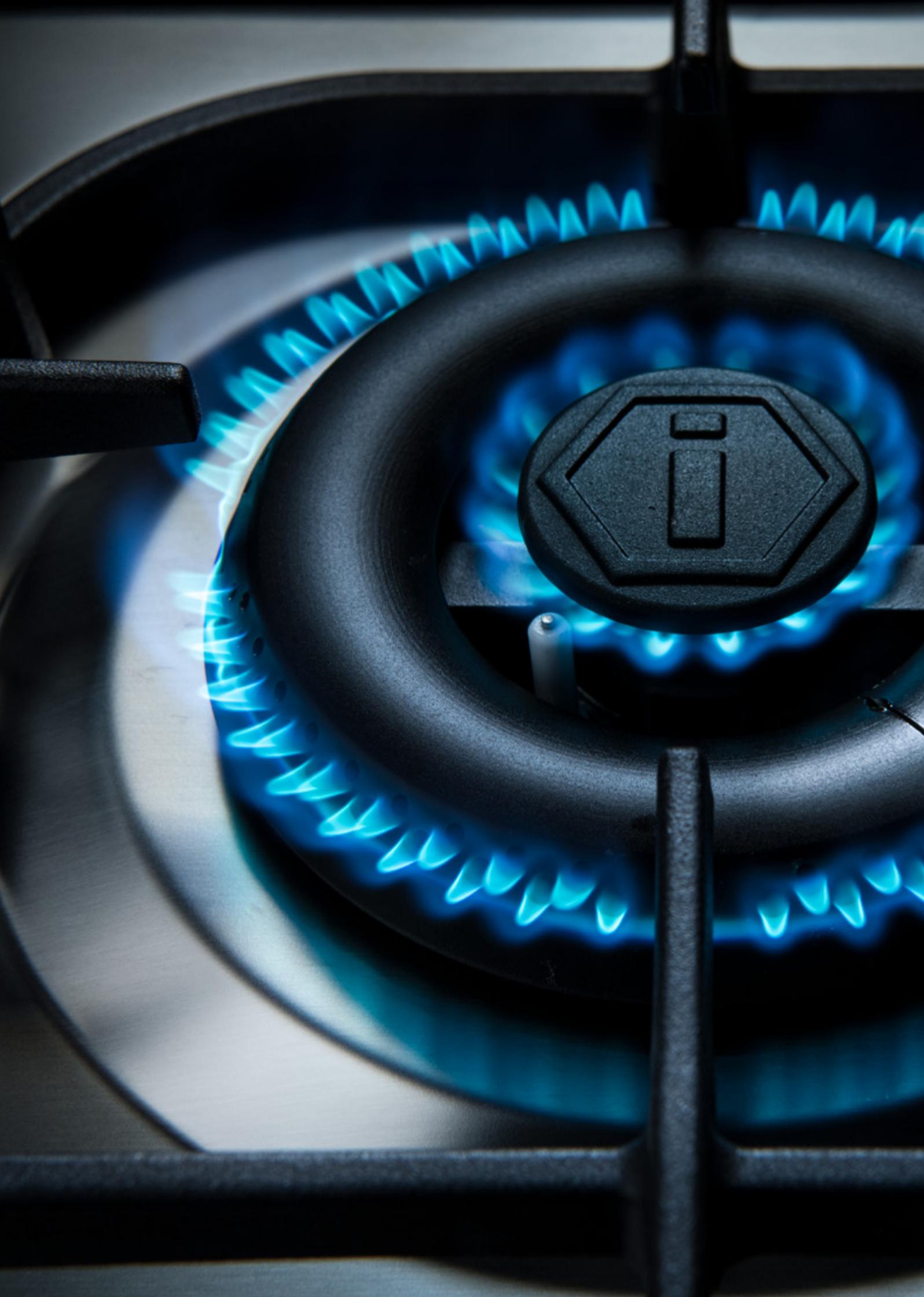
Struttura in acciaio AISI 304 con spessore 12/10, possibilità di scegliere combinazione ideale tra piano a gas fino a 9 fuochi o induzione, misto ed in diverse configurazioni.



Piano cottura con griglie  
in ghisa

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





# Plus piani a gas.



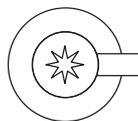
## Piastra Fry top full size con 8mm di spessore

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



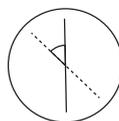
## Valvola di sicurezza

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



## Accensione integrata sulle manopole

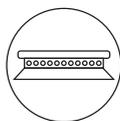
Basta premere la manopola del gas per fare scattare la scintilla di accensione: nulla di più facile e immediato.



## Fiamma inclinata

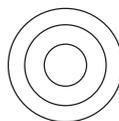
Permette una migliore resa perché distribuisce il calore su una superficie più ampia del fondo della pentola.





### Bruciatori multigas

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



### Bruciatore tripla corona

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

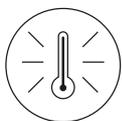


### Spartifiamma in ottone

Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.

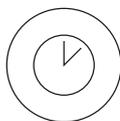


# Plus piani induzione.



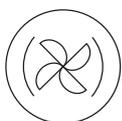
## Indicatore calore residuo

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



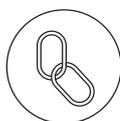
## Timer con stop automatico

Spegne la zona in funzione allo scadere del tempo impostato.



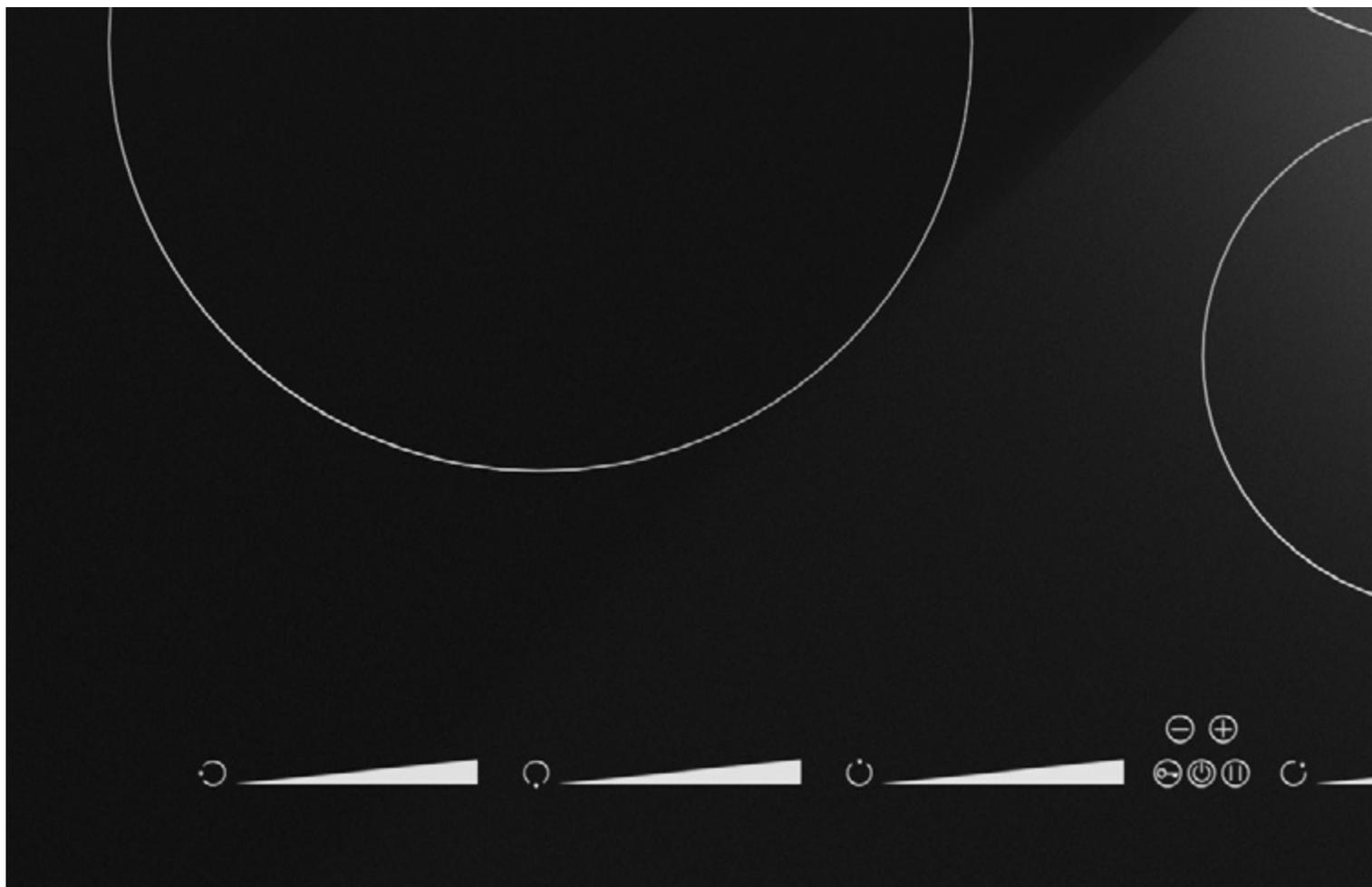
## Aspirazione integrata

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



## Controllo bridge

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





## Funzione Booster

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



## Comandi slide

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



## Sicurezza bambini

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



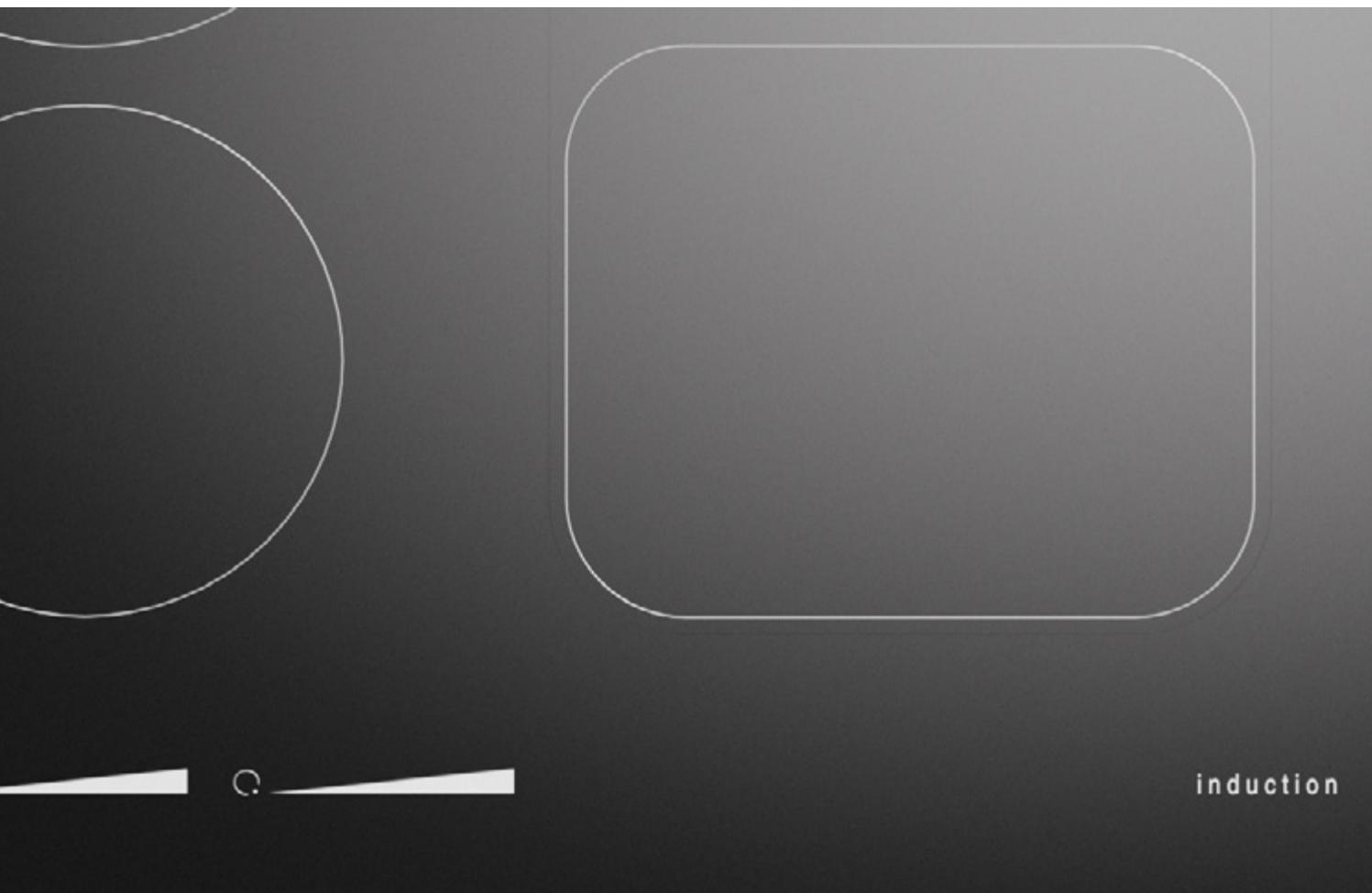
## Limitatore Potenza

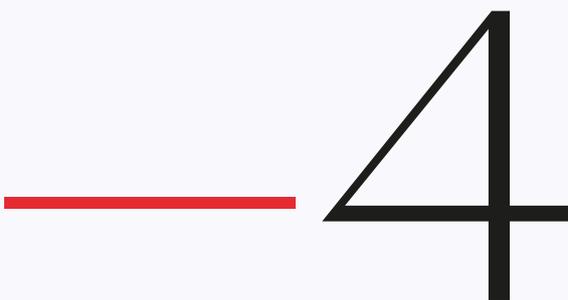
Nel caso in cui l'assorbimento massimo del piano a induzione superi la potenza erogata dalla rete, è possibile depotenziarli in modo da evitare il sovraccarico.



## Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

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





# Catalogo prodotti

# 086 — 087

## Blocchi cottura

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

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

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





# Majestic

I blocchi cottura Majestic sono elettrodomestici che arredano con le loro forme arrotondate, forgiate in puro acciaio e curate nei minimi dettagli. Rappresentano degli autentici gioielli di professionalità, pensati per la cucina di casa. Sono disponibili in una gamma di colori selezionati o in tonalità RAL Classic su richiesta, abbinati a preziose finiture metalliche.

Proposti in un'ampia scelta dimensionale (da 70 cm a 150 cm), offrono molteplici possibilità di allestimento.

Il forno può essere elettrico o a gas nelle misure fino a 90 cm oppure doppio in quelle fino a 150 cm; il controllo è touch e la temperatura può arrivare a 320° C.

Per il piano cottura si possono scegliere cinque configurazioni: bruciatori a gas dual, coupe de feu o fry top sono alcune opzioni disponibili per la versione a gas, mentre la versione a induzione totale è disponibile fino al modello da 120 cm con 7 zone cottura e funzione bridge.

## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH



Bianco antico - AW



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Blu - MB



Rosso Borgogna - BU



Verde smeraldo - EG



RAL Classic opzionale - RA  
+ € 800,00

## Finiture

### Manopole, maniglie, piedini, cornici



Ottone - G



Cromo - C



Brunito - B



Rame - P



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



Piani cottura ad alta specializzazione



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Display 4,3" full touch



Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente



Piano cottura con griglie in ghisa



Controllo unico dei due forni



Porta e cassetto con sistema soft-closing



Scarico vapore



Sonda di cottura



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

# Abaco colori e finiture



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite  
mat - MG



Cromo - C



Ottone - G



Rame - P



Brunito - B



 Nero  
lucido – BK

 Blu – MB

 Verde  
smeraldo – EG

 Rosso  
Borgogna – BU



 Cromo – C



 Ottone – G



 Rame – P



 Brunito – B

# Forni disponibili per blocchi cottura Majestic

## Caratteristiche generali

### OV80 E3 TFT S

Forno elettronico da 80 cm

### OV76 E3 TFT S

Forno elettronico da 30"

### OV60 E3 TFT S

Forno elettronico da 60 cm

Classe energetica

A+

A

A+

Numero funzioni

15

15

15

Temperatura di esercizio

30-320°C

30-320°C

30-320°C

Programmatore

touch control TFT

touch control TFT

touch control TFT

Controllo elettronico della temperatura

Si

Si

Si

Sonda di cottura

Si

Si

Si

Illuminazione

Doppia luce interna

Doppia luce interna

Doppia luce interna

Chiusura porta soft-closing

Si

Si

Si

Vetri porta

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

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

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

Ventilazione

tangenziale di raffreddamento

tangenziale di raffreddamento

tangenziale di raffreddamento

Sicurezza bambini

Si

Si

Si

## Caratteristiche cavità

Muffola

con smalto easy clean

con smalto easy clean

con smalto easy clean

Dimensioni interne

64,5×36,5×41 cm

64×43,3×41 cm

43,7×36×41 cm

Capacità

97 L

114 L

65 L

Scarico vapori

a comando con opzione cottura a secco o umida

a comando con opzione cottura a secco o umida

a comando con opzione cottura a secco o umida

Resistenza grill abbattibile

Si

Si

Si

Girarrosto

diagonale

-

-

Termostato

con sonda elettronica

con sonda elettronica

con sonda elettronica

## Consumi

Assorbimento massimo

2,75 kW

3,1 kW

2,45 kW

Resistenza elettrica superiore

1200 W

1200 W

1000 W

Resistenza elettrica inferiore

1350 W

1560 W

1100 W

Grill elettrico

2150 W

3000 W

2100 W

Resistenza circolare

2100 W

2×1050 W

2100 W

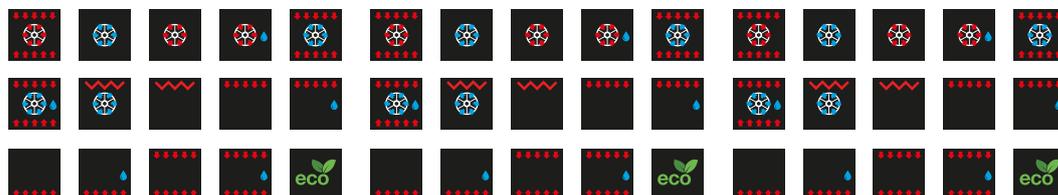
Brucciato inferiore a gas

-

-

-

## Funzioni



OV30 E3 TFT

Mini forno elettronico statico da 30 cm

A+

5

30-250°C

touch control TFT

Si

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

Si

-

Si

con sonda elettronica

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-

-



# M07N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



Ral Classic - RA  
optional + € 800



Brunito - B

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici

Forni disponibili

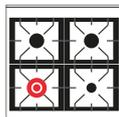
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3 TFT S

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

**M07DNE3**

Ottone/Cromo € 4.072,00

Rame/Brunito € 4.390,00

Potenze

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

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AM70

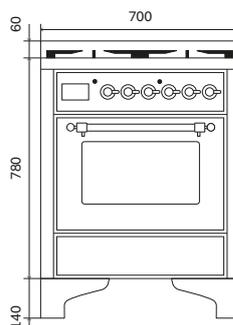
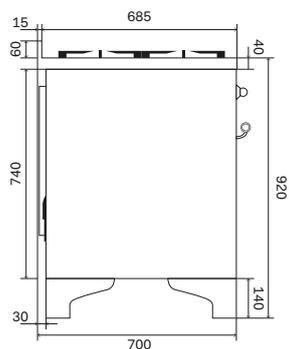
€ 1.981,00

Pannello portamestoli

AM4-70

€ 194,00

Disegno tecnico e misure



# M30N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

Forni disponibili

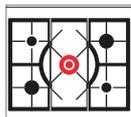
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 76 E3 TFT S

Assorbimento massimo:  
3,1 kW

Configurazioni

5 fuochi



Forno elettrico

**M30DNE3**

Ottone/Cromo € 4.873,00

Rame/Brunito € 5.154,00

Potenze



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



Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi  
e accessori

→ p. 308

Cappa

AM76

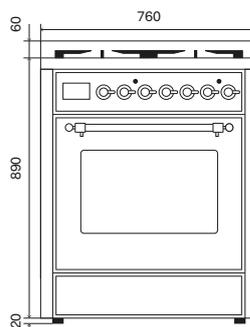
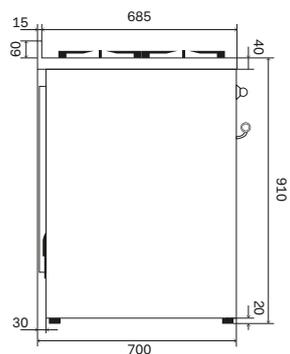
€ 2.051,00

Pannello portamestoli

AM4-76

€ 209,00

Disegno tecnico  
e misure



# M09N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

Forni disponibili

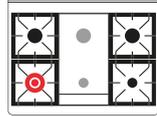
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

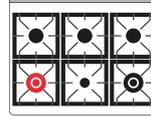
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

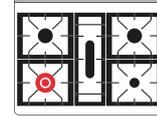
6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

**M09FDNE3**

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

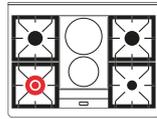
**M096DNE3**

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

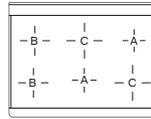
**M09PDNE3**

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

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**M09IDNE3**

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

**MI096NE3**

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

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

Potenze

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

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

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

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

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

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

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

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

 Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

 Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi  
e accessori

→ p. 308

Cappa

AM90

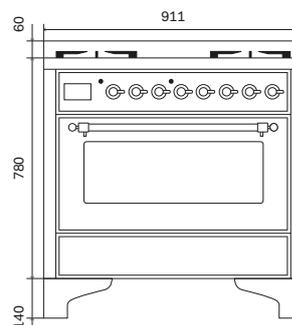
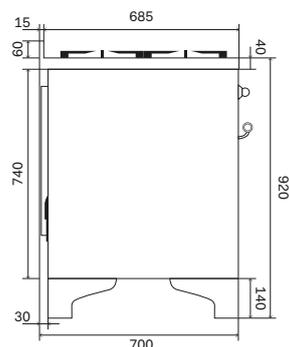
€ 2.078,00

Pannello portamestoli

AM4-90

€ 254,00

Disegno tecnico  
e misure



# MD10N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3 TFT S

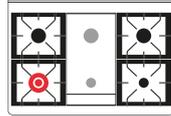
Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

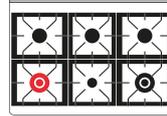
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Coupe de feu



Forno elettrico

**MD10FDNE3**

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

**MD106DNE3**

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

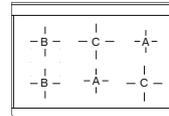
**MD10SDNE3**

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

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**MD10IDNE3**

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

**MDI106NE3**

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

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

Potenze

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

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

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

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

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

Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

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

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

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

Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi  
e accessori

Cappa

AM100

€ 2.134,00

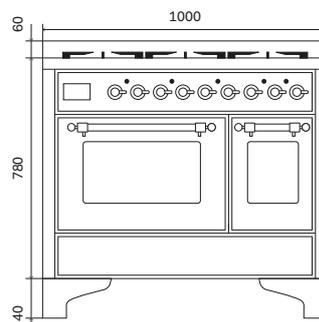
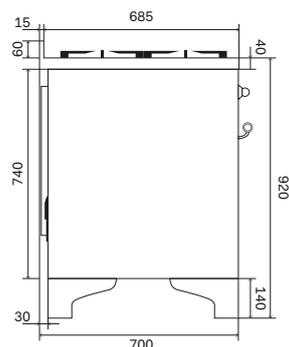
Pannello portamestoli

AM4-100

€ 282,00

→ p. 308

Disegno tecnico  
e misure



# M12N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso Borgogna - BU



Verde smeraldo - EG



Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

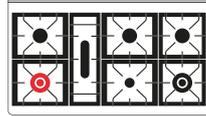
Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

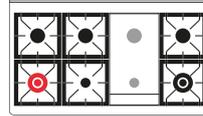
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

7 fuochi



8 fuochi con fry top\*



Coupe de feu



Forno elettrico

**M127DNE3**

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

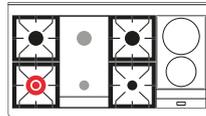
**M12FDNE3**

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

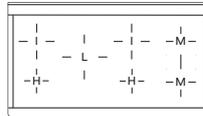
**M12SDNE3**

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

6 fuochi con fry top\* e 2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**M12FIDNE3**

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

**MI127NE3**

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

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

Potenze

— M — Zona induzione  
Bridge  
210x380 mm  
1,5+1,5 kW

— H — Zona induzione  
Ø 145 mm  
1,85 kW / 1,4  
kW

— | — Zona induzione  
Ø 200 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

— L — Zona induzione  
Ø 250 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

— M — Zona induzione  
210x190 mm  
3,0 kW / 2,1 kW

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

○ Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

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

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

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

▭ Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

○ Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

○ Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi  
e accessori

Cappa

AM120

€ 2.572,00

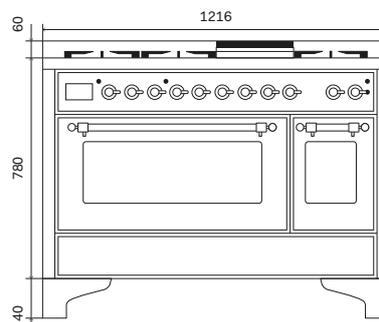
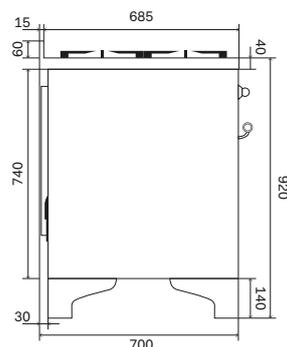
Pannello portamestoli

AM4-120

€ 346,00

→ p. 308

Disegno tecnico  
e misure



# M15N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso Borgogna - BU



Verde smeraldo - EG



Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

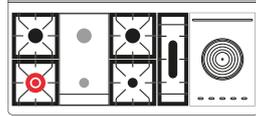
Forno secondario:  
OV 60 E3 TFT

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

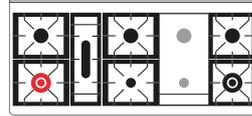
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

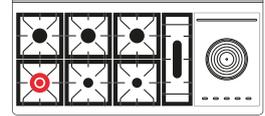
7 fuochi con fry top\* e coup de feu



9 fuochi con fry top\*



Coupe de feu



Forno elettrico

**M15FSDNE3**

Ottone/Cromo € 17.716,00  
Rame/Brunito € 18.886,00

**M15FDNE3**

Ottone/Cromo € 17.716,00  
Rame/Brunito € 18.886,00

**M15SDNE3**

Ottone/Cromo € 17.716,00  
Rame/Brunito € 18.886,00

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

Potenze



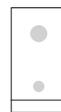
Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW



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



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



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



Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW



Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi  
e accessori

→ p. 308

Cappa

AM150

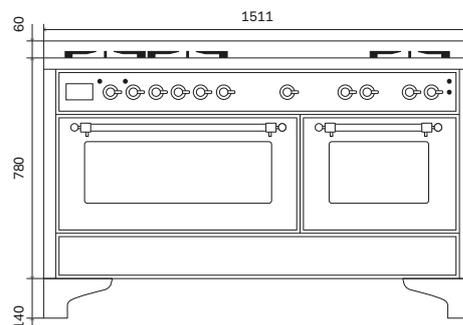
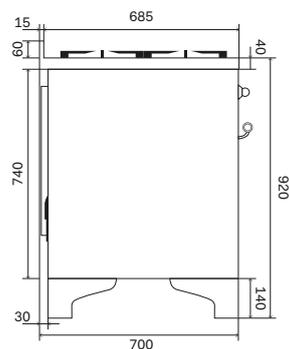
€ 3.009,00

Pannello portamestoli

AM4-150

€ 417,00

Disegno tecnico  
e misure



# Panoramagic

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

## Gamma colori

### Scocca



Inox - SS



Nero opaco - MK

## Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici



Satinato



Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente



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



Piani cottura ad alta specializzazione



Manopole retroilluminate a LED



Piano cottura con griglie in ghisa



Display 4,3" full touch



Controllo unico dei due forni



Porta con sistema soft-closing



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Cassetto riscaldato con sistema soft-closing



Scarico vapori



Sonda di cottura



Porta fredda con triplo vetro estraibile



# Forni disponibili per blocchi cottura Panoramagic

## Caratteristiche generali

Classe energetica

Numero funzioni

Temperatura di esercizio

Programmatore

Controllo elettronico della temperatura

Sonda di cottura

Illuminazione

Chiusura porta soft-closing

Vetri porta

Ventilazione

Sicurezza bambini

## Caratteristiche cavità

Muffola

Dimensioni interne

Capacità

Scarico vapori

Resistenza grill abbattibile

Girarrosto

Termostato

## Consumi

Assorbimento massimo

Resistenza elettrica superiore

Resistenza elettrica inferiore

Grill elettrico

Resistenza circolare

Brucciatore inferiore a gas

## OV80 E3 TFT S

Forno elettronico da 80 cm

A+

15

30-320°C

touch control TFT

Si

Si

Doppia luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

64,5×36,5×41 cm

97 L

a comando con opzione cottura a secco  
o umida

Si

diagonale

con sonda elettronica

## OV30 E3 TFT

Mini forno elettronico statico da 30 cm

A+

5

30-250°C

touch control TFT

Si

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

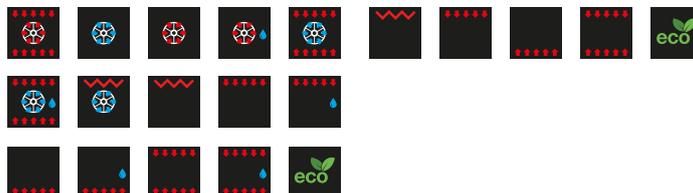
Si

-

Si

con sonda elettronica

## Funzioni





# PM09-MK



## Gamma colori

Scocca



Nero opaco – MK

## Finiture



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

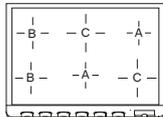
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:

2,75 kW

Configurazioni

Induzione



Forno elettrico

**PMI09S3**

Satinato

€ 7.243,00

Potenze

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

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

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

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

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

APM90

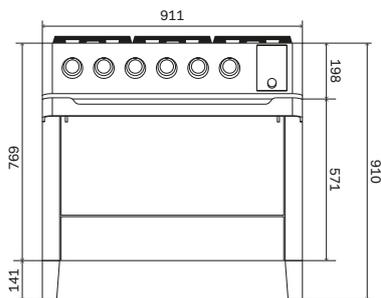
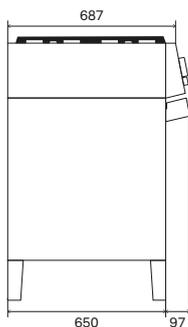
€ 2.403,00

Pannello portamestoli

AM4-90

€ 254,00

Disegno tecnico e misure



# PM12-MK



## Gamma colori

Scocca



Nero opaco – MK

## Finiture



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

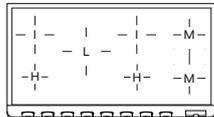
Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

Induzione



Forno elettrico

PMI127S3

Satinato € 14.834,00

Potenze

—M— Zona induzione  
—M— Bridge  
—M— 210x380 mm  
I 1,5+1,5 kW

—H— Zona induzione  
—H— Ø 145 mm  
—H— 1,85 kW / 1,4  
—H— kW

—L— Zona induzione  
—L— Ø 200 mm  
—L— 3,0 kW / 2,3 kW

—L— Zona induzione  
—L— Ø 250 mm  
—L— 3,0 kW / 2,3 kW

—M— Zona induzione  
—M— 210x190 mm  
—M— 3,0 kW / 2,1 kW

Complementi  
e accessori

→ p. 308

Cappa

APM120

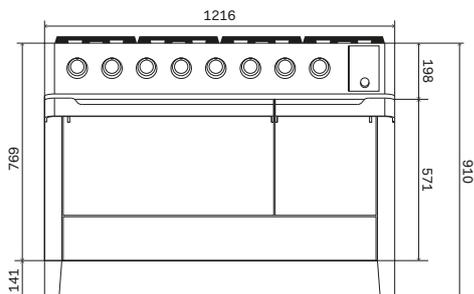
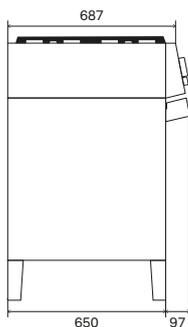
€ 3.117,00

Pannello portamestoli

AM4-120

€ 346,00

Disegno tecnico  
e misure



# PM09



## Gamma colori

Scocca



Inox - SS

## Finiture



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

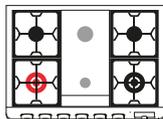
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:

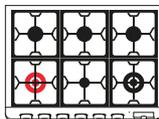
2,75 kW

Configurazioni

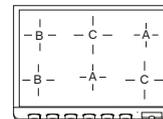
6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Induzione



Forno elettrico

PM09FDS3

Satinato

€ 6.908,00

PM096DS3

Satinato

€ 6.442,00

PMI09S3

Satinato

€ 7.243,00

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

Potenze

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

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

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

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

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

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

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

Bruciatore grande  
 3 kW / 0,6 kW

Bruciatore piccolo  
 1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

Cappa

APM90

€ 2.403,00

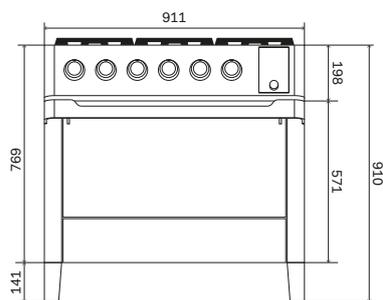
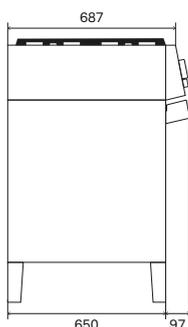
Pannello portamestoli

AM4-90

€ 254,00

→ p. 308

Disegno tecnico e misure



ILVE

Blocchi cottura → Panoramagic

# PM12



archiproducts  
DESIGN AWARDS  
—  
WINNER 2021



## Gamma colori

Scocca



Inox - SS

## Finiture



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

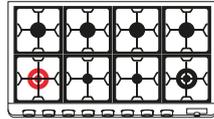
Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

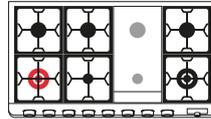
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

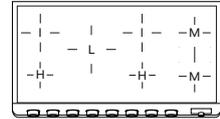
8 fuochi



8 fuochi con fry top\*



Induzione



Forno elettrico

PM128DS3

Satinato

€ 13.221,00

PM12FDS3

Satinato

€ 13.689,00

PMI127S3

Satinato

€ 14.834,00

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

Potenze

—M— Zona induzione  
Bridge  
210x380 mm  
1,5+1,5 kW

—H— Zona induzione  
Ø 145 mm  
1,85 kW / 1,4  
kW

—I— Zona induzione  
Ø 200 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

—L— Zona induzione  
Ø 250 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

—M— Zona induzione  
210x190 mm  
3,0 kW / 2,1 kW

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

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

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

Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi  
e accessori

Cappa

APM120

€ 3.117,00

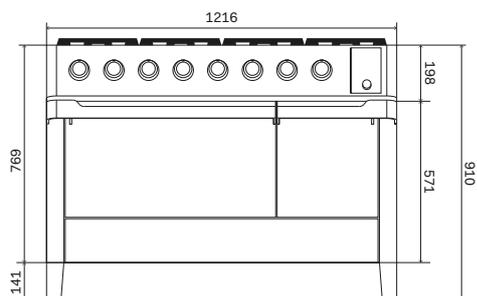
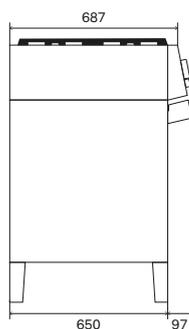
Pannello portamestoli

AM4-120

€ 346,00

→ p. 308

Disegno tecnico  
e misure



# Nostalgie

I blocchi cottura Nostalgie integrano tecnologie altamente professionali e materiali di eccellenza con uno stile classico che non smette mai di emozionare. Protagonisti indiscussi della cucina, offrono una scelta completa di dimensioni (da 60 cm a 150 cm) e svariate configurazioni: è possibile scegliere il piano a induzione filo top fino a 7 zone cottura con funzione bridge per la versione da 120 cm, forno singolo o doppio, colori standard o tonalità RAL su richiesta, diverse finiture e accessori.

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

## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH

Bianco  
antico - AW

Inox - SS

Grafite  
mat - MGNero  
lucido - BK

Blu - MB

Rosso  
Borgogna - BUVerde  
smeraldo - EGRAL  
Ral Classic  
opzionale - RA  
+ € 800,00

## Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici (optional)



Ottone - G



Cromo - C



Brunito - B



Rame - P



Bruciatori opzionali Dual a gas con potenza fino a 5 kW



Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente



Piani cottura ad alta specializzazione



Piano cottura con griglie in ghisa



Controllo unico dei due forni



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta e cassetto con sistema soft closing



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Scarico vapore



Quick start



# Abaco colori e finiture



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite  
mat - MG



Cromo - C



Ottone - G



Rame - P



Brunito - B



↓ Modelli rappresentati  
con cornici Noblesse opzionali

 Nero  
lucido – BK

 Blu – MB

 Verde  
smeraldo – EG

 Rosso  
Borgogna – BU



  
Cromo – C



  
Ottone – G



  
Rame – P



  
Brunito – B

# Forni disponibili per blocchi cottura Nostalgie

## Caratteristiche generali

	<u>OV80 PY TFT S</u>	<u>OV80 E3</u>	<u>OV60 E3</u>
	Forno pirolitico da 80 cm	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	15	15	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	touch control TFT	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

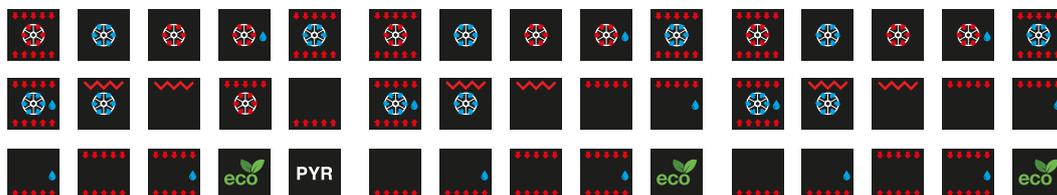
## Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	97 L	97 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	-	diagonale	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

## Consumi

Assorbimento massimo	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1350 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	-	3,70 kW	2,70 kW

## Funzioni



OV40 E3

Midi forno elettronico statico da 40 cm

A+

5

30-250°C

elettronico

Si

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

36,5x35,5x44 cm

57 L

Si

-

Si

con sonda elettronica

2,6 kW

850 W

950 W

1600 W

-

-

OV30 E3

Mini forno elettronico statico da 30 cm

A+

5

30-250°C

elettronico

Si

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

27,5x35,5x44 cm

43 L

Si

-

Si

con sonda elettronica

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



# P06N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

## Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

## Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

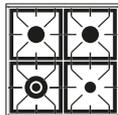
OV 60 E3

Assorbimento massimo:

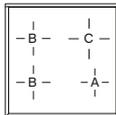
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Induzione



Forno elettrico

**P06NE3 \***

Ottone/Cromo € 2.961,00

Rame/Brunito € 3.123,00

**PI064NE3**

Ottone/Cromo € 3.986,00

Rame/Brunito € 4.110,00

Potenze

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

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

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

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

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

Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AG60

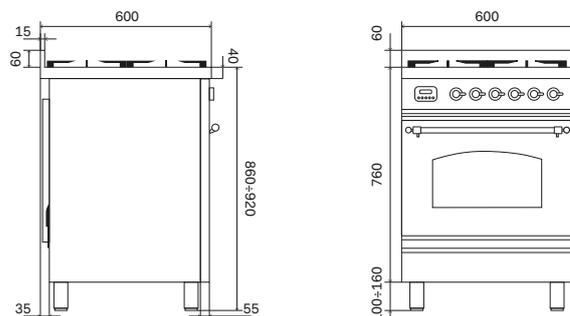
€ 1.368,00

Pannello portamestoli

AP4-60

€ 188,00

Disegno tecnico e misure



# P07N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

## Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

## Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

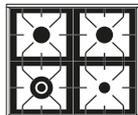
OV 60 E3

Assorbimento massimo:

2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

**P07NE3 \***

Ottone/Cromo € 2.961,00

Rame/Brunito € 3.123,00

Potenze



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



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW



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

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AG70

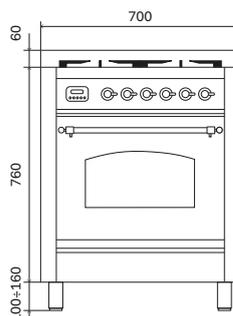
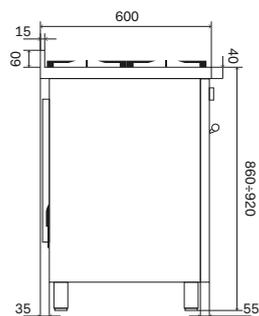
€ 1.431,00

Pannello portamestoli

AP4-70

€ 194,00

Disegno tecnico e misure



# P09N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

## Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

## Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

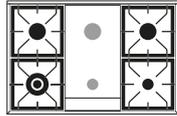
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

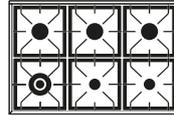
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

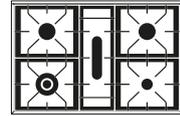
6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

**P09FNE3 \***

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

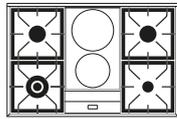
**P096NE3 \***

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

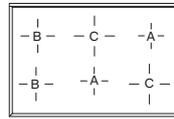
**P09PNE3 \***

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

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P09INE3 \***

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

**PI096NE3**

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

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

Potenze

 Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW	 Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW	 Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW	 Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW	 Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	 Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
 Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW	 Pescera 3,1 kW / 1,1 kW	 Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW	 Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW	 * Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152	

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AG90

€ 1.476,00

Cappa

ANB90

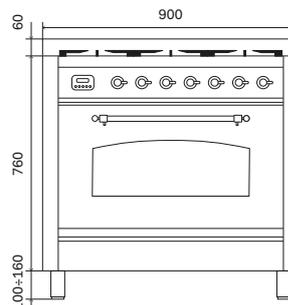
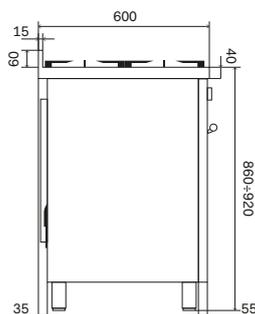
Ottone/Cromo € 3.055,00  
Rame/Brunito € 3.360,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 254,00

Disegno tecnico e misure



# PD09N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

## Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

## Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

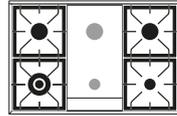
Forno secondario:  
OV 30 E3

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

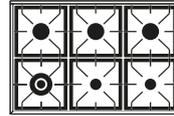
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

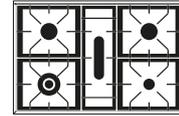
6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

PD09FNE3 \*

Ottone/Cromo € 5.078,00  
Rame/Brunito € 5.254,00

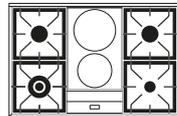
PD096NE3 \*

Ottone/Cromo € 4.730,00  
Rame/Brunito € 4.913,00

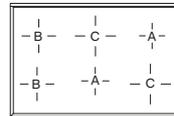
PD09PNE3 \*

Ottone/Cromo € 4.741,00  
Rame/Brunito € 4.831,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD09INE3 \*

Ottone/Cromo € 5.346,00  
Rame/Brunito € 5.516,00

PDI096NE3

Ottone/Cromo € 5.810,00  
Rame/Brunito € 5.974,00

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

Potenze

Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW	Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW	Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW	Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW	Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
Piastra Fry Top due bruciatori 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW	Pescera 3,1 kW / 1,1 kW	Bruciatore grande 3 kW / 0,6 kW	Bruciatore piccolo 1,8 kW / 0,4 kW	* Bruciatore Dual a doppia corona 5,0 kW / 0,3 kW optional + € 152	

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AG90

€ 1.476,00

Cappa

ANB90

Ottone/Cromo € 3.055,00

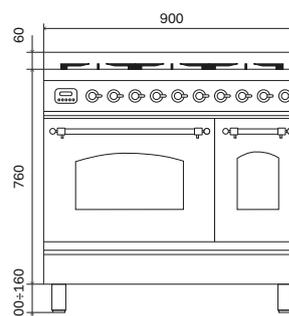
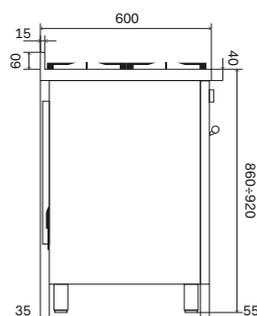
Rame/Brunito € 3.360,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 254,00

Disegno tecnico e misure



# PD10N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

## Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

## Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

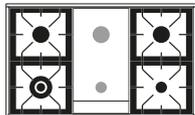
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 40 E3

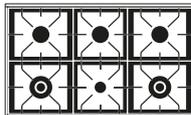
Assorbimento massimo:  
2,6 kW

Configurazioni

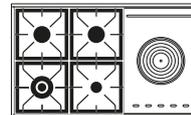
6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Coupe de feu



Forno elettrico

**PD10FNE3 \***

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

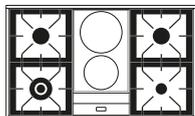
**PD106NE3 \***

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

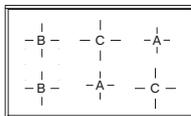
**PD10SNE3 \***

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

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**PD10INE3 \***

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

**PDI106NE3**

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

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

Potenze

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

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

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

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

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

Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

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

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

Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi  
e accessori

→ p. 308

Cappa

AG100

€ 1.511,00

Cappa

ANB100

Ottone/Cromo € 3.289,00

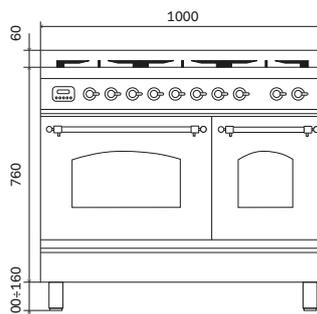
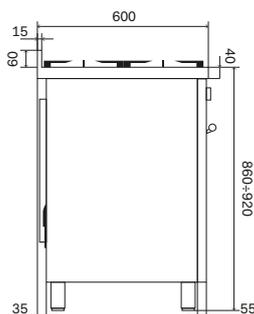
Rame/Brunito € 3.618,00

Pannello portamestoli

AP4-100

€ 282,00

Disegno tecnico  
e misure



# P12N



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

## Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

## Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

Forno secondario:  
OV 30 E3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

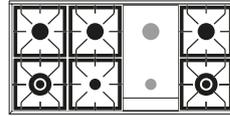
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

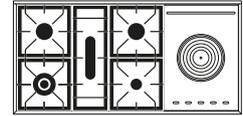
7 fuochi



8 fuochi con fry top\*



Coupe de feu



Forno elettrico

**P127NE3 \***

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

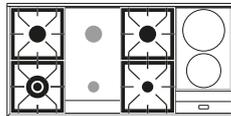
**P12FNE3 \***

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

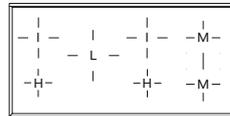
**P12SNE3 \***

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

6 fuochi con fry top\* e 2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P12FINE3 \***

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

**PI127NE3**

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

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

Potenze

— M — Zona induzione  
Bridge  
210x380 mm  
1,5+1,5 kW

— H — Zona induzione  
Ø 145 mm  
1,85 kW / 1,4  
kW

— | — Zona induzione  
Ø 200 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

— L — Zona induzione  
Ø 250 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

— M — Zona induzione  
210x190 mm  
3,0 kW / 2,1 kW

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

○ Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

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

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

▭ Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

○ Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

○ Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi  
e accessori

→ p. 308

Cappa

AG120

€ 1.903,00

Cappa

ANB120

Ottone/Cromo € 3.525,00

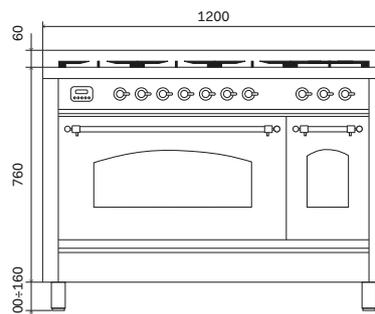
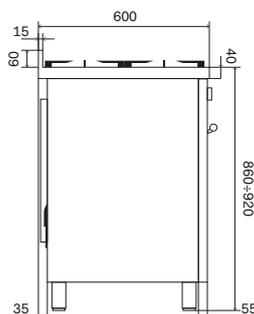
Rame/Brunito € 3.876,00

Pannello portamestoli

AP4-120

€ 346,00

Disegno tecnico  
e misure



# P15N



### Gamma colori

#### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



RAL  
Ral Classic - RA  
optional + € 800

### Finiture

#### Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

### Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

### Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

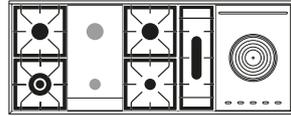
Forno secondario:  
OV 60 E3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

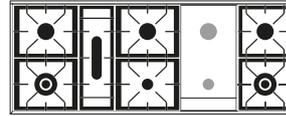
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

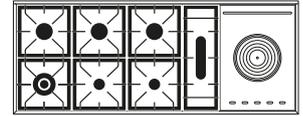
7 fuochi con fry top\* e coup de feu



9 fuochi con fry top\*



Coupe de feu



Forno elettrico

**P15FSNE3 \***

Ottone/Cromo € 15.124,00  
Rame/Brunito € 15.461,00

**P15FNE3 \***

Ottone/Cromo € 15.124,00  
Rame/Brunito € 15.461,00

**P15SNE3 \***

Ottone/Cromo € 15.124,00  
Rame/Brunito € 15.461,00

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

Potenze



Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW



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



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



Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW



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

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AG150

€ 2.188,00

Cappa

ANB150

Ottone/Cromo € 3.995,00

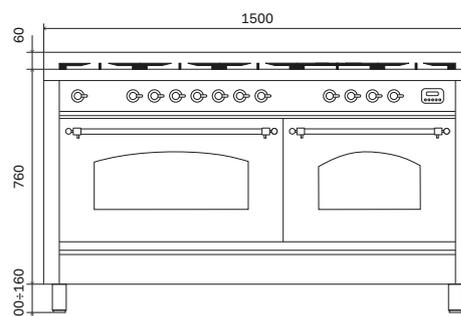
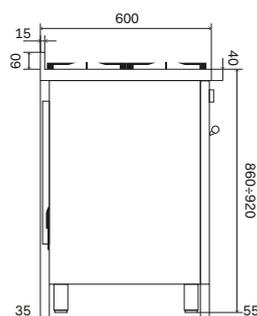
Rame/Brunito € 4.393,00

Pannello portamestoli

AP4-150

€ 417,00

Disegno tecnico e misure



# P36N

WITH  
**Pyrolytic**  
 OVEN



Gamma colori

Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Blu - MB



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Rosso  
Borgogna - BU



Verde  
smeraldo - EG



Ral Classic - RA  
optional + € 800

Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

Versione porta cieca optional

optional + € 400,00

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

Cornici Noblesse

optional → p. 311

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 PY TFT S

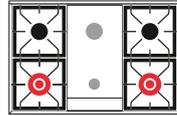
Cassetto riscaldato:  
WD

Assorbimento massimo:  
3,65 kW

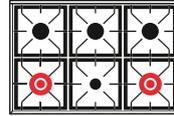
Assorbimento massimo:  
0,6 kW

Configurazioni

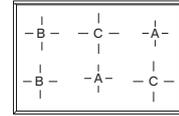
6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Induzione



Forno elettrico

**P36FDDNSY**

Ottone/Cromo € 6.067,00  
Rame/Brunito € 6.219,00

**P366DDNSY**

Ottone/Cromo € 5.755,00  
Rame/Brunito € 5.905,00

**PI366NSY**

Ottone/Cromo € 6.447,00  
Rame/Brunito € 6.599,00

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

Potenze

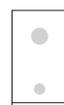

 Zona induzione  
Bridge  
Ø 180+180 mm  
3 kW / 1,85 kW  
+3 kW / 1,85 kW


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


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


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

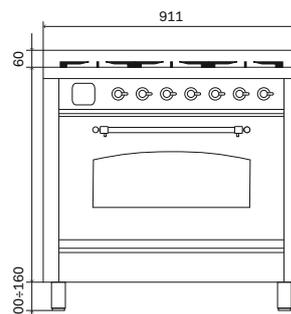
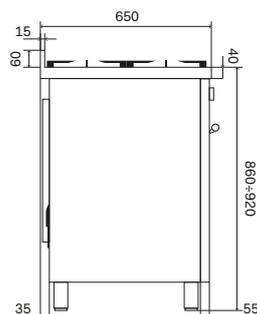
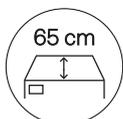

 Bruciatore Dual  
a doppia corona  
5,0 kW / 0,3 kW


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


 Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW


 Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Disegno tecnico  
e misure



# Professional Plus

I blocchi cottura Professional Plus si ispirano alle cucine dei migliori ristoranti, portando nello spazio domestico grandi doti di robustezza, ergonomia e operatività. Offrono diverse opzioni di allestimento, dal doppio forno ai piani cottura a gas o a induzione.

I piani cottura a gas disponibili vanno da 60 cm fino a 150 cm con un massimo di 8 fuochi e possono essere integrati con coup de feu e piastra fry top.

I piani cottura a induzione sono filo top, da 90 cm fino a 120 cm: quest'ultima versione è dotata di ben 7 zone cottura e della funzione bridge.

La possibilità di scegliere diverse dimensioni, colori standard o su richiesta e finiture metalliche, consente un perfetto inserimento in ogni contesto d'arredo.

## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite  
mat - MG



Nero  
lucido - BK



RAL  
Ral Classic  
opzionale - RA  
+ € 800,00

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato



Bruciatori a gas Dual con potenza fino a 5 kW opzionali



Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente



Piani cottura ad alta specializzazione



Piano cottura con griglie in ghisa



Controllo unico dei due forni



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta e cassetto con sistema soft closing



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Scarico vapore



# Abaco colori e finiture



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite  
mat - MG



Nero  
lucido - BK

---



Satinato



# Manopole Professional: visibilmente funzionali.

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



# Forni disponibili per blocchi cottura Professional Plus

## Caratteristiche generali

	<u>OV80 PY TFT S</u>	<u>OV80 E3</u>	<u>OV60 E3</u>
	Forno pirolitico da 80 cm	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico da 60 cm
Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	15	15	15
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	touch control TFT	elettronico	elettronico
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

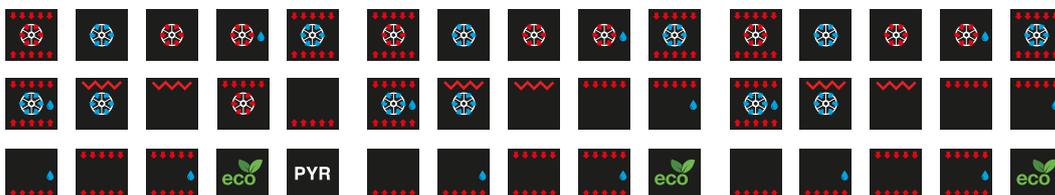
## Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	97 L	97 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Girarrosto	-	diagonale	-
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

## Consumi

Assorbimento massimo	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1350 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Brucciato inferiore a gas	-	3,70 kW	2,70 kW

## Funzioni



OV40 E3

Midi forno elettronico statico da 40 cm

A+

5

30-250°C

elettronico

Si

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

36,5x35,5x44 cm

57 L

Si

-

Si

con sonda elettronica

2,6 kW

850 W

950 W

1600 W

-

-

OV30 E3

Mini forno elettronico statico da 30 cm

A+

5

30-250°C

elettronico

Si

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

Si

con smalto easy clean

27,5x35,5x44 cm

43 L

Si

-

Si

con sonda elettronica

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



ILVE

Blocchi cottura → Professional plus

# P06W



## Gamma colori

Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800



Satinato

## Finiture

Manopole, maniglie

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

OV 60 E3

Assorbimento massimo:

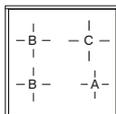
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Induzione



Forno elettrico

**P06WE3 \***

Satinato

€ 2.948,00

**PI064WE3**

Satinato

€ 4.034,00

Potenze

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

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

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

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

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

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi e accessori

Cappa

AGQ60

Pannello portamestoli

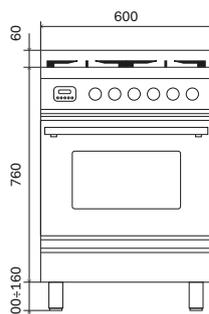
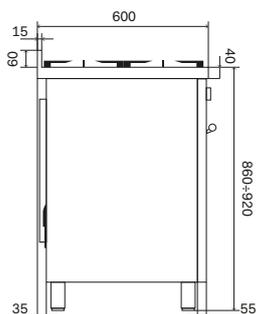
AP4-60

€ 1.601,00

€ 188,00

→ p. 308

Disegno tecnico e misure



ILVE

Blocchi cottura → Professional plus

# P07W



## Gamma colori

Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800



Satinato

## Finiture

Manopole, maniglie

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

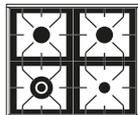
OV 60 E3

Assorbimento massimo:

2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

**P07WE3 \***

Satinato

€ 2.948,00

Potenze



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



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW



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

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AGQ70

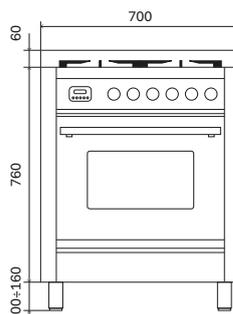
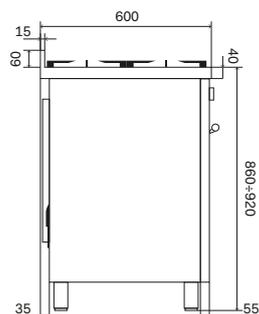
€ 1.633,00

Pannello portamestoli

AP4-70

€ 194,00

Disegno tecnico e misure



# P09W



## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800



Satinato

## Finiture

### Manopole, maniglie

Forni disponibili

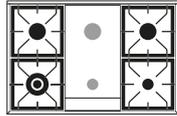
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

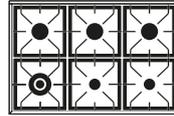
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

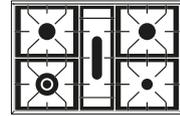
6 fuochi con fry top\*\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

**P09FWE3 \***

Satinato € 4.200,00

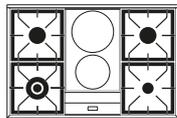
**P096WE3 \***

Satinato € 3.886,00

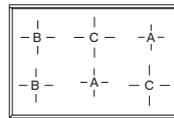
**P09PWE3 \***

Satinato € 3.849,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P09IWE3 \***

Satinato € 4.028,00

**PI096WE3**

Satinato € 4.987,00

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

Potenze

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

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

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

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

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

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

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

 Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

 Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi  
e accessori

Cappa

AGQ90

€ 1.762,00

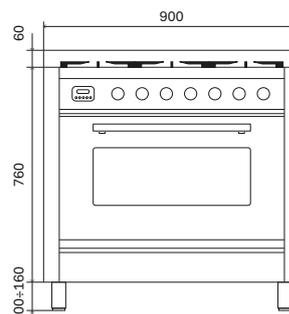
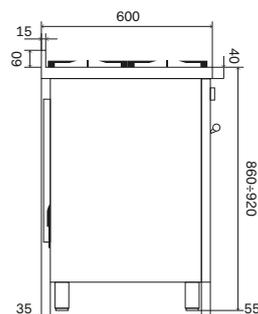
Pannello portamestoli

AP4-90

€ 254,00

→ p. 308

Disegno tecnico  
e misure



# PD09W



## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

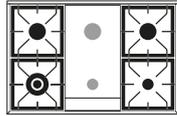
Forno secondario:  
OV 30 E3

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

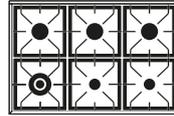
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

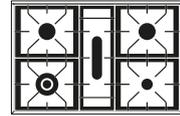
6 fuochi con fry top\*\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

PD09FWE3 \*

Satinato € 5.020,00

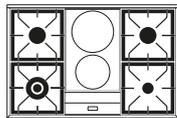
PD096WE3 \*

Satinato € 4.687,00

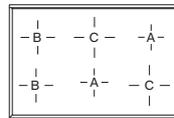
PD09PWE3 \*

Satinato € 4.674,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD09IWE3 \*

Satinato € 5.297,00

PDI096WE3

Satinato € 5.751,00

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

Potenze

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

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

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

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

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

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

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

 Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi e accessori

Cappa

AGQ90

€ 1.762,00

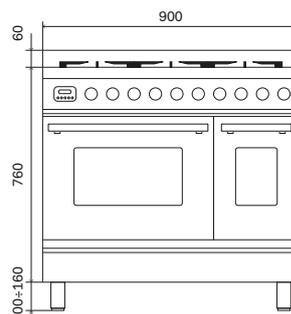
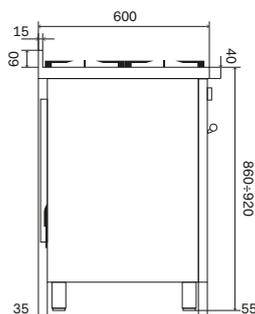
Pannello portamestoli

AP4-90

€ 254,00

→ p. 308

Disegno tecnico e misure



# PD10W



## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

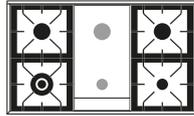
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 40 E3

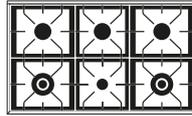
Assorbimento massimo:  
2,6 kW

Configurazioni

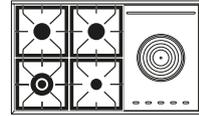
6 fuochi con fry top\*\*



6 fuochi



Coupe de feu



Forno elettrico

PD10FWE3 \*

Satinato € 5.246,00

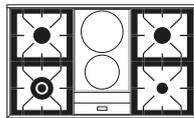
PD106WE3 \*

Satinato € 4.916,00

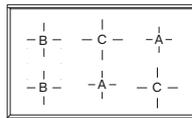
PD10SWE3 \*

Satinato € 5.155,00

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD10IWE3 \*

Satinato € 5.575,00

PDI106WE3

Satinato € 6.137,00

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

Potenze

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

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

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

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

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

Coup de Feu  
 3 kW / 0,6 kW

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

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

Bruciatore grande  
 3 kW / 0,6 kW

Bruciatore piccolo  
 1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi e accessori

Cappa

AGQ100

€ 1.851,00

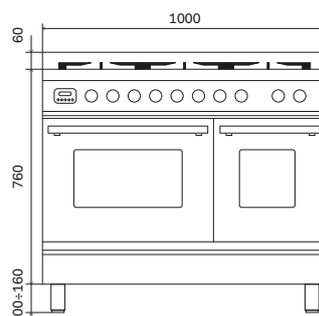
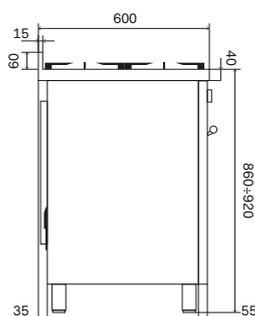
Pannello portamestoli

AP4-100

€ 282,00

→ p. 308

Disegno tecnico e misure



ILVE

Blocchi cottura → Professional plus

# P12W



## Gamma colori

Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

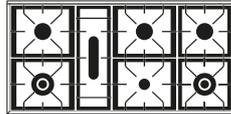
Forno secondario:  
OV 30 E3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

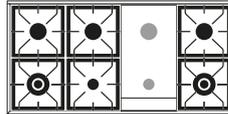
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

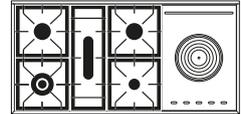
7 fuochi



8 fuochi con fry top\*\*



Coupe de feu



Forno elettrico

**P127WE3**

Satinato € 10.071,00

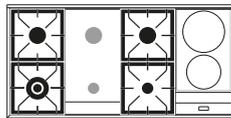
**P12FWE3 \***

Satinato € 10.071,00

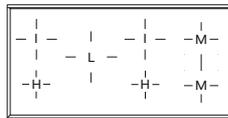
**P12SWE3 \***

Satinato € 10.071,00

6 fuochi con fry top\*\* e 2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P12FIWE3 \***

Satinato € 10.071,00

**PI127WE3**

Satinato € 10.071,00

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

Potenze

— M — Zona induzione  
Bridge  
210x380 mm  
1,5+1,5 kW

— H — Zona induzione  
Ø 145 mm  
1,85 kW / 1,4  
kW

— | — Zona induzione  
Ø 200 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

— L — Zona induzione  
Ø 250 mm  
3,0 kW / 2,3 kW

— M — Zona induzione  
210x190 mm  
3,0 kW / 2,1 kW

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

○ Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

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

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

▭ Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

⊙ Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

⊙ Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi  
e accessori

Cappa

AGQ120

€ 2.382,00

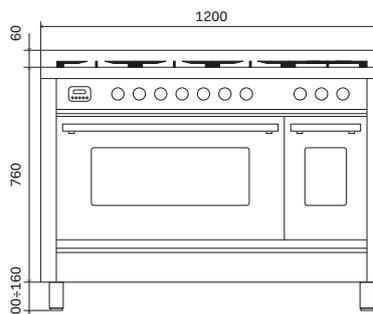
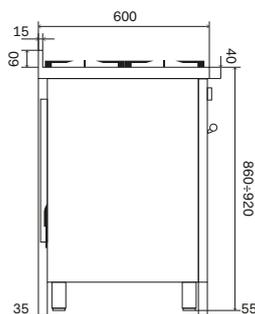
Pannello portamestoli

AP4-120

€ 346,00

→ p. 308

Disegno tecnico  
e misure



ILVE

Blocchi cottura → Professional plus

# P15W



## Gamma colori

Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
optional + € 800

## Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

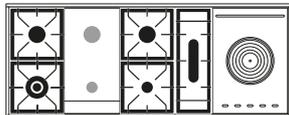
Forno secondario:  
OV 60 E3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

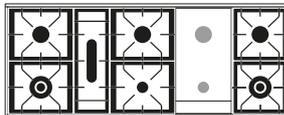
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

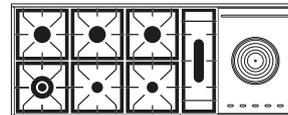
7 fuochi con fry top\*\* e coup de feu



9 fuochi con fry top\*\*



Coupe de feu



Forno elettrico

**P15FSWE3 \***

Satinato € 15.124,00

**P15FWE3 \***

Satinato € 15.124,00

**P15SWE3 \***

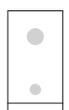
Satinato € 15.124,00

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

Potenze

 Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

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

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

 Pescera  
3,1 kW / 1,1 kW

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

Complementi e accessori

Cappa

AGQ150

€ 2.786,00

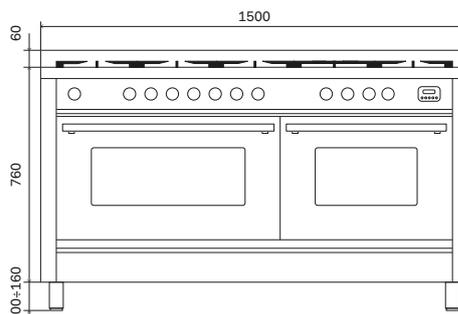
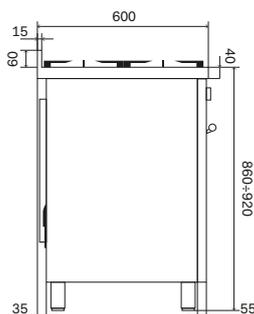
Pannello portamestoli

AP4-150

€ 417,00

→ p. 308

Disegno tecnico e misure



# P36W

WITH  
**Pyrolytic**  
 OVEN



Gamma colori

Scocca



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



RAL

Ral Classic - RA  
 optional + € 800

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 PY TFT S

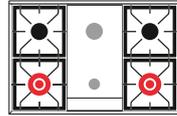
Cassetto riscaldato:  
WD

Assorbimento massimo:  
3,65 kW

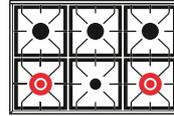
Assorbimento massimo:  
0,6 kW

Configurazioni

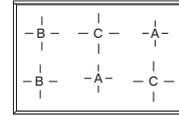
6 fuochi con fry top\*\*



6 fuochi



Induzione



Forno elettrico

**P36FDDWSY**

Satinato

€ 6.027,00

**P366DDWSY**

Satinato

€ 5.713,00

**PI366WSY**

Satinato

€ 6.406,00

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

Potenze

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

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

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

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

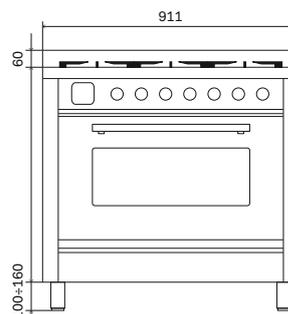
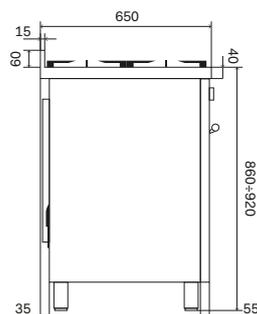
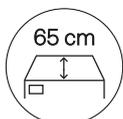
 Bruciatore Dual a doppia corona  
 5,0 kW / 0,3 kW

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

 Bruciatore grande  
 3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore piccolo  
 1,8 kW / 0,4 kW

Disegno tecnico e misure



# Pro Line

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

## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH



Bianco  
antico - AW



Inox - SS



Grafite  
mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato



Spartifiamma  
in ottone con  
trattamento  
nanotecnologico  
antiaderente



Piani cottura  
ad alta  
specializzazione



Brucciatori doppia  
corona con  
potenza fino a  
4,3kW



Piano cottura  
con griglie in ghisa



Porta fredda  
con triplo vetro  
estraibile



Porta con  
sistema soft  
closing



# Abaco colori e finiture



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS

---



Satinato



Grafite  
mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

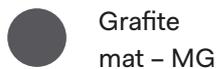
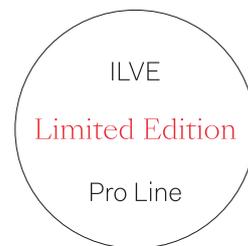
---



Satinato



# L09 Limited edition



Grafite  
mat - MG



Grigio  
Lusso - GR



Nero  
opaco - D



# Forni disponibili per blocchi cottura Pro Line

## Caratteristiche generali

	OV80 M3	OV60 M3	OV40 E
	Forno multifunzione da 80 cm	Forno multifunzione da 60 cm	Midi forno elettrico statico da 40 cm
Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	9	9	4
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programmatore	Elettronico	Elettronico	-
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	-
Sonda di cottura	-	-	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Vetri porta	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	-	-	-

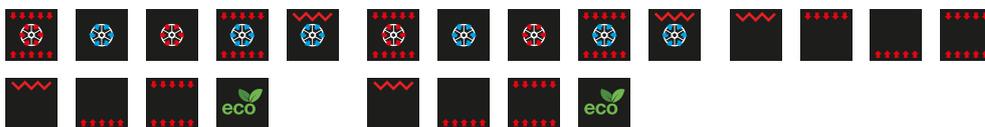
## Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm	36,5x35,5x44 cm
Capacità	97 L	65 L	57 L
Scarico vapori	-	-	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	-
Girarrosto	-	-	Si
Termostato	analogico	analogico	analogico

## Consumi

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

## Funzioni



OV30 E

Mini forno elettrico statico da 30 cm

A

4

50-250°C

-

-

-

Luce interna

Si

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

tangenziale di raffreddamento

-

con smalto easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

Si

-

Si

analogico

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



ILVE

Blocchi cottura → Pro Line

# L09-GRD

ILVE  
Limited Edition  
Pro Line



## Gamma colori

Scocca



Grigio lusso - GR

## Finiture

Manopole, maniglie



Nero opaco - D

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:

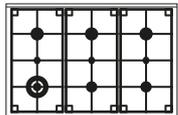
OV 80 M3

Assorbimento massimo:

2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

**L096WM3**

Nero opaco

€ 3.341,00

Potenze



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



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AGK90

Pannello portamestoli

AP4-90

Inox

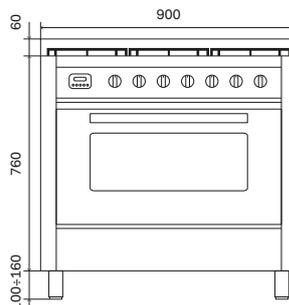
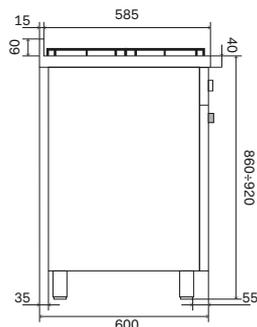
€ 748,00

€ 254,00

Grigio Lusso

€ 949,00

Disegno tecnico e misure



ILVE

Blocchi cottura → Pro Line

# L09-MGD

ILVE  
Limited Edition  
Pro Line



## Gamma colori

Scocca



Grafite mat - MG

## Finiture

Manopole, maniglie



Nero opaco - D

Forni disponibili

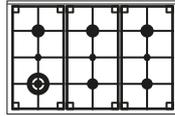
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 M3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

**L096WM3**

Nero opaco

€ 3.341,00

Potenze



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



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AGK90

Pannello portamestoli

AP4-90

Inox

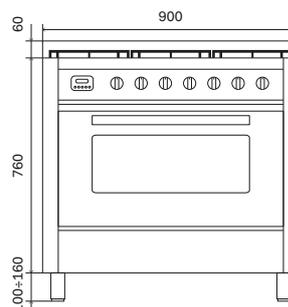
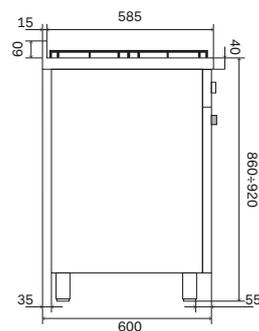
€ 748,00

€ 254,00

Grafite mat

€ 949,00

Disegno tecnico e misure



# L06



## Gamma colori

Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

## Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

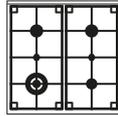
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 M3

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

**L06WM3**

Satinato € 2.453,00

Potenze

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

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

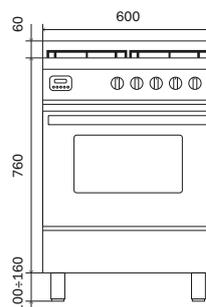
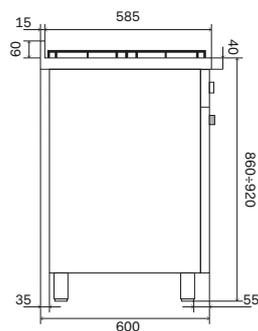
Cappa  
Inox

AGK60  
€ 726,00

Pannello portamestoli

AP4-60  
€ 188,00

Disegno tecnico e misure



# L09



Gamma colori

Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

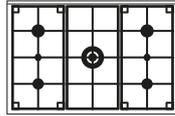
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 M3

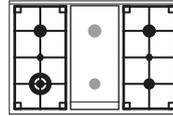
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

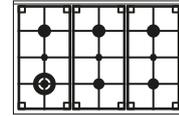
5 fuochi



6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Forno elettrico

**L09CWM3**

Satinato

€ 2.940,00

**L09FWM3**

Satinato

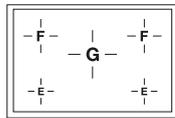
€ 3.256,00

**L096WM3**

Satinato

€ 3.141,00

Induzione



Forno elettrico

**LBI09WM3**

Satinato

€ 3.955,00

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

Potenze

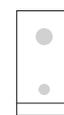
-F- Zona induzione  
Ø 175 mm  
2 kW / 1,4 kW

-F- Zona induzione  
Ø 215 mm  
3 kW / 2,3 kW

-G- Zona induzione  
Ø 265 mm  
3 kW / 2,3 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

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

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AGK90

Inox

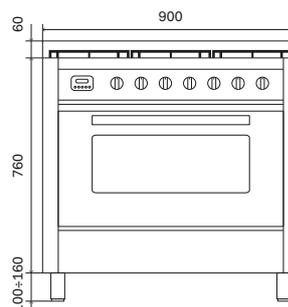
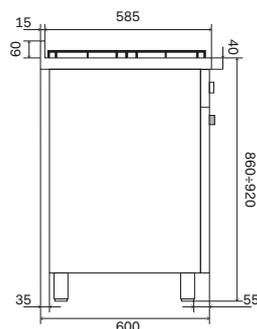
€ 748,00

Pannello portamestoli

AP4-90

€ 254,00

Disegno tecnico e misure



# LD09



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 M3

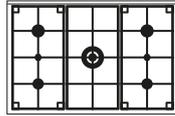
Forno secondario:  
OV 30 E

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

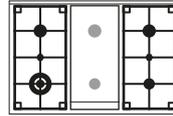
Assorbimento massimo:  
1,7 kW

Configurazioni

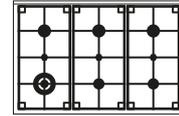
5 fuochi



6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Forno elettrico

**LD09CWM3**

Satinato € 3.463,00

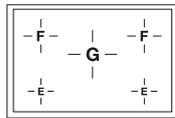
**LD09FWM3**

Satinato € 3.786,00

**LD096WM3**

Satinato € 3.670,00

Induzione



Forno elettrico

**LDBI09WM3**

Satinato € 4.811,00

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

Potenze

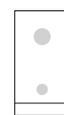
— F — Zona induzione  
Ø 175 mm  
2 kW / 1,4 kW

— F — Zona induzione  
Ø 215 mm  
3 kW / 2,3 kW

— G — Zona induzione  
Ø 265 mm  
3 kW / 2,3 kW

 Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

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

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

 Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

AGK90

Inox € 748,00

Cappa

AGK90-GR

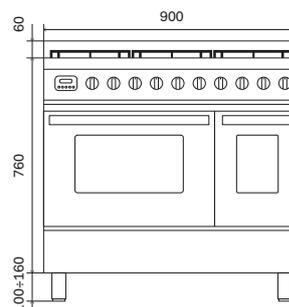
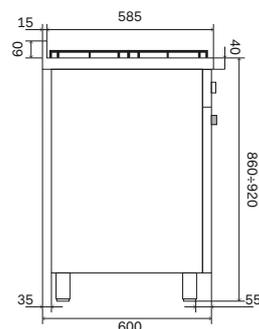
€ 949,00

Cappa

AGK90-MG

€ 949,00

Disegno tecnico e misure



# LD10



## Gamma colori

### Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 M3

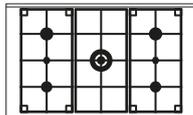
Forno secondario:  
OV 40 E

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

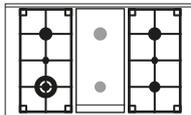
Assorbimento massimo:  
1,9 kW

Configurazioni

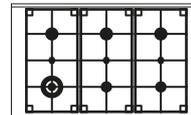
5 fuochi



6 fuochi con fry top\*



6 fuochi



Forno elettrico

**LD10CWM3**

Satinato

€ 3.642,00

**LD10FWM3**

Satinato

€ 4.013,00

**LD106WM3**

Satinato

€ 3.838,00

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

Potenze



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



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



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

Inox

AGK100

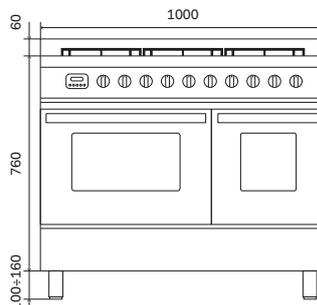
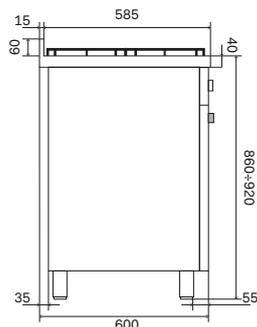
€ 770,00

Pannello portamestoli

AP4-100

€ 282,00

Disegno tecnico e misure



# L12



Gamma colori

Scocca



Bianco  
antico - AW



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso  
Borgogna - BU

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato

Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 M3

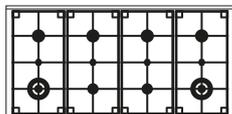
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E

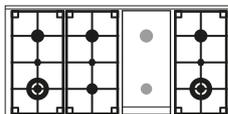
Assorbimento massimo:  
1,7 kW

Configurazioni

8 fuochi



8 fuochi con fry top\*



Forno elettrico

**L128WM3**

Satinato

€ 7.171,00

**L12FWM3**

Satinato

€ 7.338,00

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

Potenze



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



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



Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW



Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Complementi e accessori

→ p. 308

Cappa

Inox

AGK120

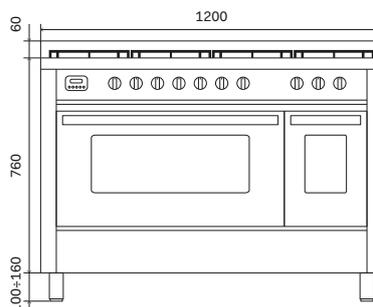
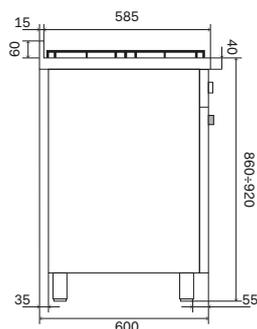
€ 1.090,00

Pannello portamestoli

AP4-120

€ 346,00

Disegno tecnico e misure



182 — 183

# Colonna Stellata

- Nostalgie
- Professional Plus





Stainless steel oven with two compartments. The top compartment has a digital display and a handle. The bottom compartment has a digital display and a handle. The oven is built into a stainless steel cabinet.

Open shelving unit with four shelves. The top shelf holds a stack of white plates. The second shelf holds a stack of white plates and a stack of white bowls. The third shelf holds a stack of white bowls and a stack of white plates. The bottom shelf holds two glass jars filled with nuts.

Open shelving unit with four shelves. The top shelf holds a stack of white plates and a potted plant. The second shelf holds a stack of white plates and a stack of white bowls. The third shelf holds a stack of white bowls and a stack of white plates. The bottom shelf holds two glass jars filled with nuts.

# Tre strumenti di cottura in un'unica soluzione.

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

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



Cotture combinate  
due a due



Microonde



Convezione



Vapore



Abbattimento  
positivo



Scongelamento,  
pronto in tavola  
e lenta cottura



Lievitazione  
perfetta



Surgelazione:  
da temperatura  
ambiente a -20°C



Camera a  
campana  
professionale



4 livelli di sigillatura  
fino al 99%



Pompa del vuoto  
da 4 m³/h



Capienza ottimale



Funzione  
marinatura



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



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



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

# CSTARSN



## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH

Bianco  
antico - AW

Inox - SS

Grafite  
mat - MGRosso  
Borgogna - BG

## Finiture

### Maniglie, manopole e cornici



Ottone - G



Brunito - B



Cromo - C

## Prezzo

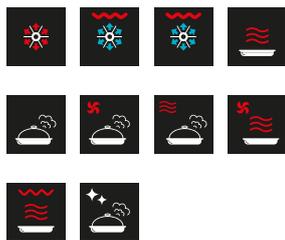
Codice ordine: CSTARSN

Cromo / Ottone € 14.670,00

Brunito € 14.804,00

## Ultracombi

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

## Abbattitore

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

### Consumi

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

## Sottovuoto

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

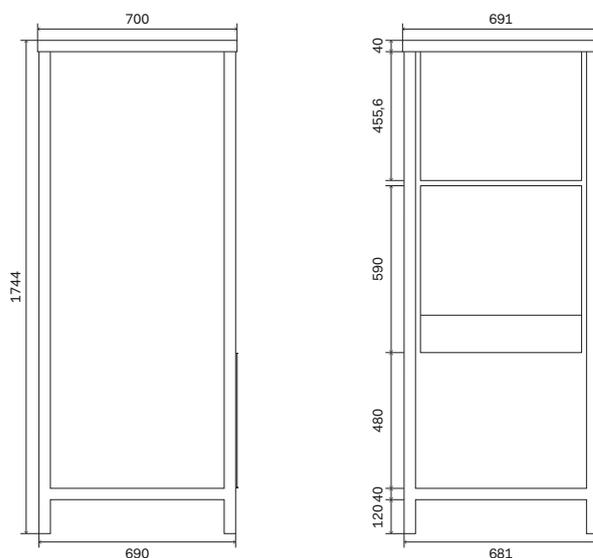
### Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

### Consumi

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

### Disegno tecnico e misure



# CSTAR



## Gamma colori

Scocca



Inox - SS

## Finiture

Maniglie, manopole e cornici



Satinato

## Prezzo

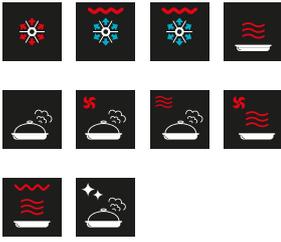
Codice ordine: CSTAR/SS

Satinato

€ 14.670,00

## Ultracombi

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

## Abbattitore

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

### Consumi

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

## Sottovuoto

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

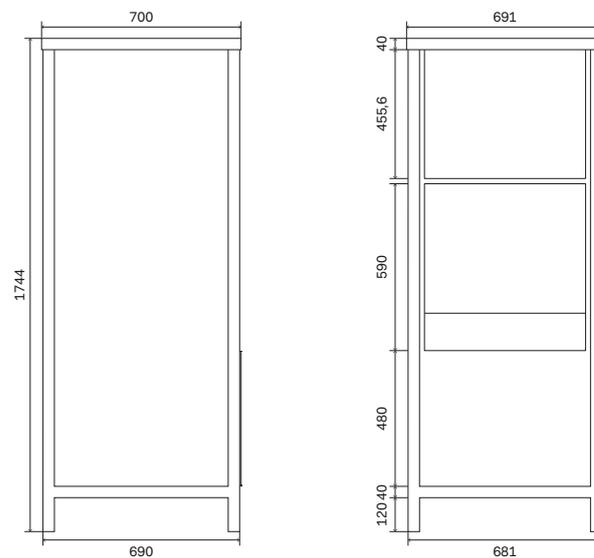
### Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

### Consumi

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

### Disegno tecnico e misure



## CSTARBK

archiproducts  
DESIGN AWARDS  
2022

WINNER

Gamma colori

Scocca

Nero  
lucido - BKFiniture

Maniglie, manopole e cornici



Nero opaco

Prezzo

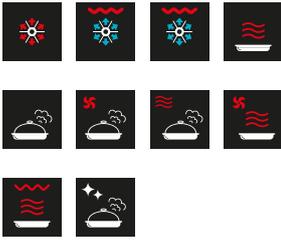
Codice ordine: CSTARBK

Nero opaco

€ 14.670,00

## Ultracombi

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

## Abbattitore

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

### Consumi

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

## Sottovuoto

### Funzioni



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

### Consumi

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

### Disegno tecnico e misure

