

Elettrodomestici

# Live, Cook, Love.

→ <u>Blocchi cottura</u>	→ <u>Forni, abbattitori e cassette sottovuoto</u>	→ <u>Piani cottura a gas</u>	→ <u>Piani cottura a induzione</u>
<u>Majestic</u>	<u>Panoramagic</u>	<u>Panoramagic</u>	
086 M07N	186 OV60PMT3-MK	238 HCPMT95D	262 HCBI382TC
088 M30N	187 OV91PMT3-MK	238 HCPMT95FD	262 HCBI604TC
090 M09N	188 OV30PMT3-MK	239 HCPMT125DD	263 HCBI754TC
092 MD10N	189 OV60PMT3	239 HCPMT125FDD	263 HCBI906TC
094 M12N	190 OV91PMT3		264 KHVI45TC
096 M15N	191 OV30PMT3	<u>Nostalgie</u>	264 HVI90TCRF
	194 OV601NTPY	242 HCB60CN	265 HVI364N
<u>Panoramagic</u>	195 OV601NT3	242 HCB70CN	265 HVI395N
102 PM09-MK	196 OV601NL3	243 HCB70SDN	266 HVI364
104 PM12-MK		243 HCB906CN	266 HVI395
106 PM09		244 HCB90CCN	
108 PM12	<u>Nostalgie</u>	244 HCB90FCN	→ <u>Cappe</u>
	197 645NHSW1	245 HCB90SDN	270 AM
<u>Nostalgie</u>	198 645NTZ41	248 HCPT75D	272 APM
116 P06N	199 BC645SNTC	248 HCPT95D	274 ANB
118 P07N	200 VM615SC	249 HCPT95FD	276 AG
120 P09N	201 615NWDPP	249 HCPT125DD	278 AGQ
122 PD09N	202 OV91NT31	250 HCPT125FDD	280 AGK
124 P36N	203 OV90SNE3		282 IAG
126 PD10N		<u>Professional Plus</u>	→ <u>Frigoriferi</u>
128 P12N	<u>Professional Plus</u>	250 HCG30CK	286 R91NCD
130 P15N	206 OV601GTPY	251 HCG30K	287 R91SCD
	207 OV601GT3	251 HCG60CK	288 R96BICD
<u>Professional Plus</u>	208 OV601GL3	252 HCG75SCK	289 R60BICSL
138 P06W	209 645GHSW1	252 HCG90SCK	→ <u>Lavastoviglie</u>
140 P07W	210 645GTZ41	253 HCS30CK	292 D60ABIFISL
142 P09W	211 BC645STC	253 HCS30K	293 D60DBIFISL
144 PD09W	212 VM615S	254 HCS60CK	→ <u>Barbecue</u>
146 P36W	213 615GWDPP	254 HCS75SCK	296 HBBQ100
148 PD10W	214 OV91GT31	255 HCS90SCK	
150 P12W	215 OV80GT31	255 HCP9656D	
152 P15W	216 OV30GT31	256 HCP965FD	
	218 OV601STPY	256 HCP12658D	
<u>Pro Line</u>	219 OV601ST3	257 HCP1265FD	
160 L09-MGD	220 OV601SL3	257 HCP906D	
162 L06	221 OV60SMPVS1	258 HCP90FD	
164 L09	222 645SHSW1	258 HCP1208D	
166 LD09	223 645STZ41	259 HCP120FD	
168 LD10	224 BC645SLTC		
170 L12	225 VM615SC		
	226 615NWDPP		
→ <u>Colonna Stellata</u>	228 OV91ST31		
176 CSTARSN	229 OV90SM3		
178 CSTAR	230 OV30ST31		
180 CSTARBK	231 OV80SM3		
	232 OV948SLE3		

# Catalogo Elettrodomestici 2025

Collezioni:  
Majestic  
Panoramagic  
Nostalgie  
Professional Plus  
Pro Line

# Indice

Live,  
Cook,  
Love.



Majestic  
Il prezioso  
blocco cottura  
che rende unica  
la cucina.

016



Panoramagic  
Un mito  
della cucina  
contemporanea  
che continua  
nel tempo.

022



Nostalgie  
Il sapore della  
tradizione,  
interpretato  
in chiave  
moderna.

028



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

036



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

044

- 005 → [ILVE: l'azienda](#)
- 007 Live,
- 008 Cook,
- 010 Love.
- 012 Affidabilità:  
un valore che dura  
nel tempo.
- 015 → [Gli stili](#)
- 049 → [Il colore](#)
- 055 → [Tecnologie prodotti](#)
- 056 Tecnologie di forni,  
abbattitori e cassetti  
sottovuoto
- 070 Tecnologie dei piani  
cottura
- 077 → [Catalogo prodotti](#)

- 080 → [Blocchi cottura](#)
- 270 → [Cappe](#)

- 098 → [Blocchi cottura](#)
- 184 → [Forni](#)
- 236 → [Piani cottura  
a gas](#)
- 272 → [Cappe](#)

- 110 → [Blocchi cottura](#)
- 176 → [Colonna Stellata](#)
- 192 → [Forni](#)
- 240 → [Piani cottura  
a gas](#)
- 265 → [Piani cottura  
a induzione](#)
- 274 → [Cappe](#)
- 286 → [Frigoriferi](#)

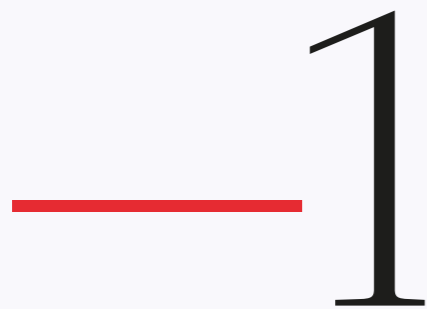
- 132 → [Blocchi cottura](#)
- 178 → [Colonna Stellata](#)
- 204 → [Forni](#)
- 246 → [Piani cottura  
a gas](#)
- 266 → [Piani cottura  
a induzioni](#)
- 278 → [Cappe](#)
- 287 → [Frigoriferi](#)
- 296 → [Barbecue](#)

- 154 → [Blocchi cottura](#)
- 280 → [Cappe](#)

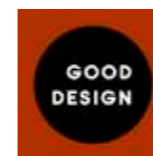
- 260 → [Piani induzione](#)
- 282 → [Cappe da incasso](#)
- 284 → [Frigoriferi](#)
- 290 → [Lavastoviglie](#)
- 298 → [Accessori](#)
- 313 → [Tabelle comparative](#)
- 358 → [Collegamenti  
elettrici e schemi  
di incasso](#)

# ILVE: l'azienda

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



# Live,



Good Design Award  
2017  
Panoramagic PM12



Good Design Award  
Australia 2021  
forno Ultracombi



Archiproducts  
Design Awards 2021  
Panoramagic PM12



Archiproducts  
Design Awards 2022  
Colonna Stellata CSTARBK



Good Design Award  
Australia 2024  
Panoramagic PMI127S3/MK

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

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

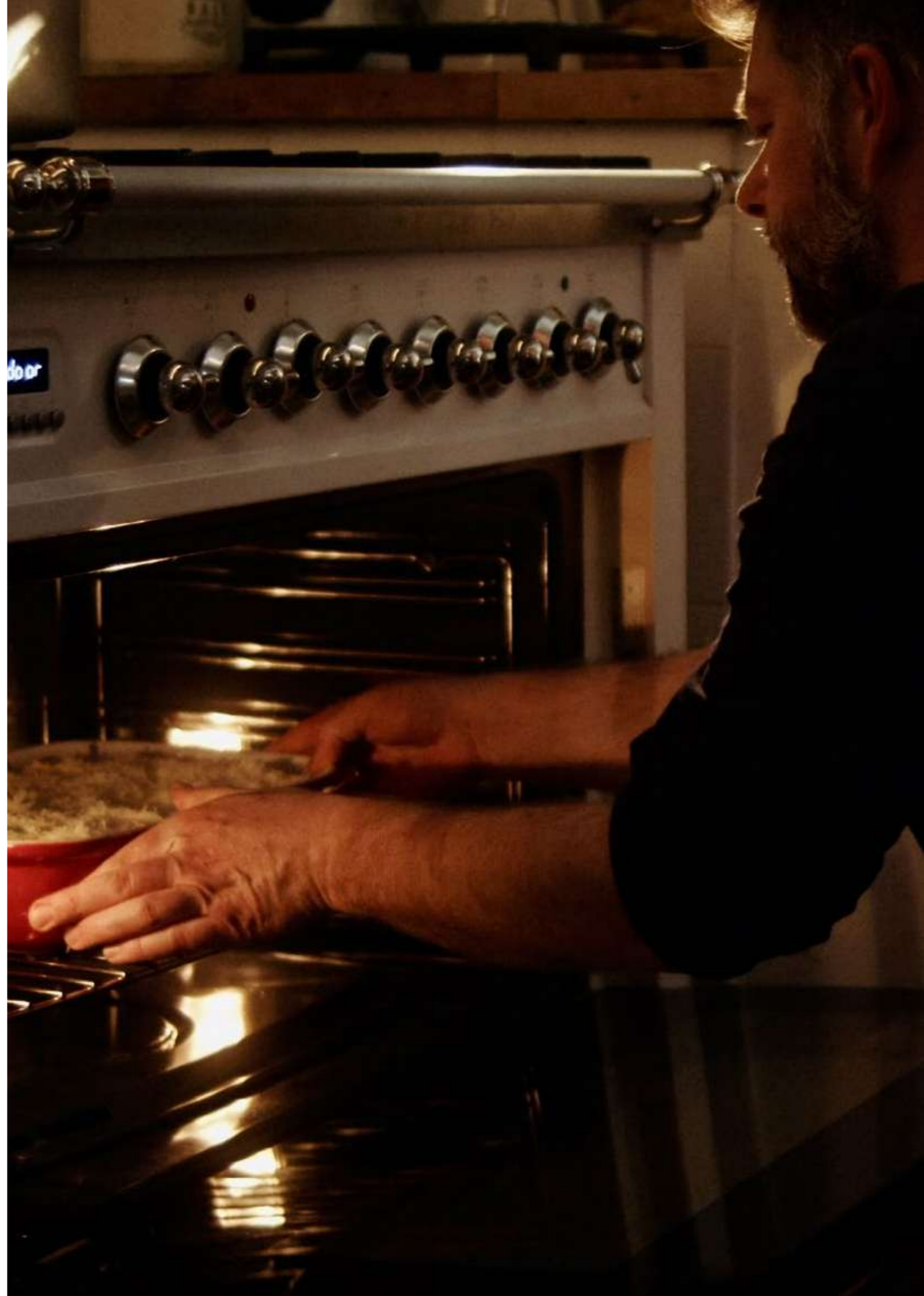
# Cook,

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



# Love.

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



# Affidabilità: un valore che dura nel tempo.



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



# Gli stili

— 2

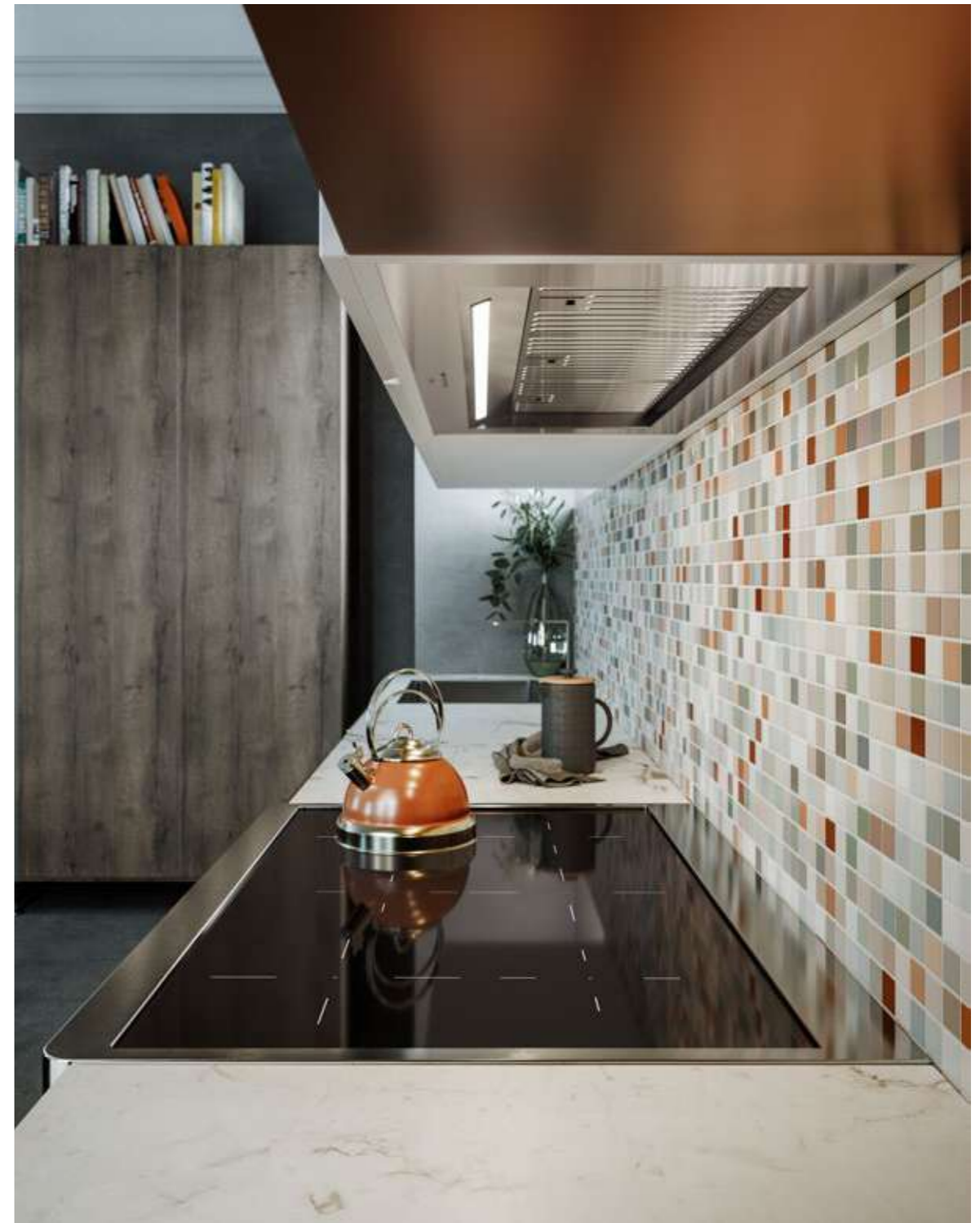
La cucina è un laboratorio in cui convivono felicemente la tecnica e la passione, il senso del gusto e quello dell'estetica, la memoria e l'attualità. ILVE ha creato 5 modi diversi di fondere questi concetti in una sola emozione. Majestic, Nostalgie, Panoramagic, Professional Plus, Pro Line: scegli il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

# Majestic

Il prezioso blocco cottura  
che rende unica la cucina.

Sintesi di bellezza e funzionalità, Majestic è un'espressione magistrale dell'idea di blocco cucina. Un elemento 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 con finiture rame





↑ 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.



Design by Emo Design

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.

→ OV30PMT3/MK  
Forno elettrico built-in  
Panoramagic da 30"  
Nero opaco con finiture satinato

→ PMI127S3/MK  
Blocco cottura Panoramagic da 120 cm  
con 8 zone cottura e doppio forno  
Nero opaco con finiture satinato

→ APM120/MK  
Cappa aspirante da parete  
Panoramagic da 120 cm  
Nero opaco con finiture satinato





↑ 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

← R91NCD/BUG  
Frigorifero a 4 porte freestanding  
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

↑ **OV601NT3/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

↑ OV91NT31/WHG  
Forno elettrico built-in  
Nostalgie da 90 cm  
Bianco con finiture ottone

→ 645NHSW1/BUG  
Forno trivalente compatto:  
convezione, vapore e microonde  
Rosso borgogna e finiture ottone

VM615SC/BU  
Cassetto sottovuoto  
Nostalgie da 60 cm  
Vetro temperato

→ OV601NTPY/BUG  
Forno elettrico pirolitico  
Nostalgie da 60 cm  
Rosso borgogna e finiture ottone

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

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

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



← P1127WE3/RA  
Blocco cottura induzione da 120 cm  
con 7 zone cottura e manopole

AG120/RA  
Cappa aspirante da parete 120 cm

645STZ41/RA  
Forno elettrico compatto multifunzione Pizza 400°

645SHSW1/RA  
Forno ultracompi compatto:  
convezione, vapore e microonde

VM615SC/RA  
Cassetto sottovuoto da incasso

R91NCD/RA  
Frigorifero a 4 porte freestanding

↑ 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

↑ HVI90TCRF  
Piano induzione in vitroceramica da 83 cm  
a 4 zone cottura con cappa integrata

↑ R91SCD/MG  
Frigorifero cross door 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



→ OV91ST31/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/MGD  
Blocco cottura Pro Line da 90 cm  
con piano a gas a 6 fuochi  
Grafite mat e Nero

→ AGK90/MGD  
Cappa aspirante da parete  
Pro Line da 90 cm  
Grafite mat e Nero





# 048 — 049

## Il colore

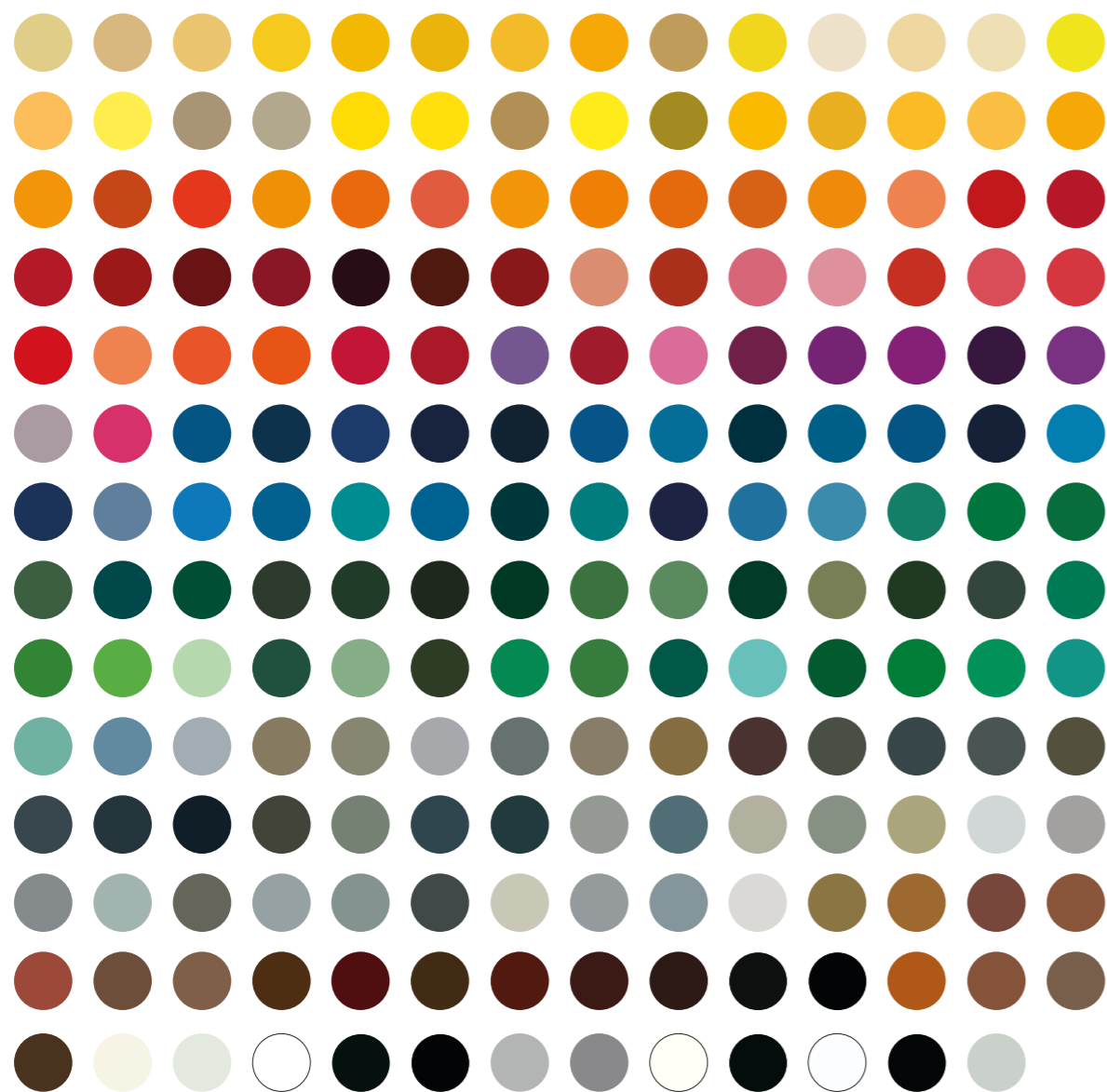


I sistemi cottura ILVE affascinano tutti i sensi. Anche il colore diventa parte integrante della loro personalità estetica e di quella dell'intero ambiente cucina: un linguaggio che esprime i tuoi gusti e il tuo stile. Per questo ILVE ha messo a punto una gamma selezionata di colori, in sintonia con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

← M15FDNE3/RAP  
Blocco cottura Majestic da 150 cm  
con 7 zone cottura e piastra Fry top  
Blue Grey con finiture rame

# 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



2018  
Ultra Violet  
PANTONE® 18-3838



2019  
Living Coral  
RAL CLASSIC 3022V



2020  
Classic Blue  
PANTONE® 19-4052



2021  
Ultimate Gray  
PANTONE® 17-5104



2021  
Illuminating  
PANTONE® 13-0647



2022  
Very Peri  
PANTONE® 17-3938



2023  
Viva Magenta  
PANTONE® 18-1750



2024  
Peach Fuzz  
PANTONE 13-1023



2025  
Mocha Mousse  
PANTONE 17-1230

# Tecnologie prodotti

— 3

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

Tecnologie di forni,  
abbattitori  
e cassette sottovuoto

056 — 057



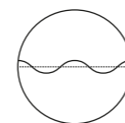
# I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

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!



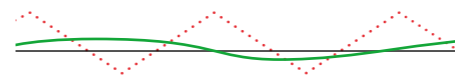
## Quick start

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.

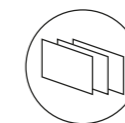


## Controllo elettronico della temperatura puntuale

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.

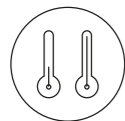


## Controllo umidità

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.



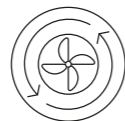
## Serpentina grill abbattibile per pulizia completa

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



## Porta con sistema soft closing

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



## Ventilazione tangenziale di raffreddamento e isolamento ad alta densità

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



## Smalto easy clean

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



## Funzioni di pulizia

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

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



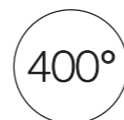
## Cotture combinate

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



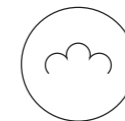
## Microonde

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.



## 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!



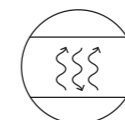
## Vapore

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.



## 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.



## Cottura uniforme

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

# Display TFT

## Intuitivo, completo e ad alta risoluzione.

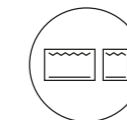


Basta sfiorare con un dito l'ampio display per gestire tutte le funzioni del forno singolo oppure dei due forni, con un unico dispositivo. Temperatura, timer, programmatore automatico di inizio e fine cottura: tutto è sotto controllo, con un gesto e uno sguardo.

4,3"

Display 4,3" full touch

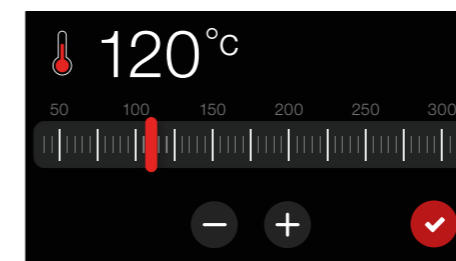
Grazie alla tecnologia TFT, il display garantisce una superiore leggibilità, visualizzando ogni funzione con una grafica chiara e immediata.



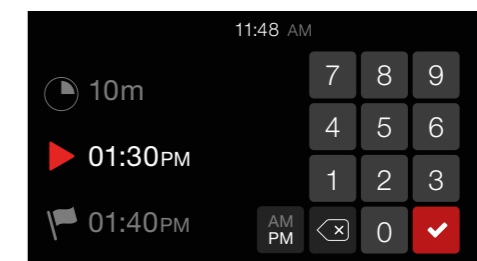
Controllo di due forni

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

Guarda come è semplice controllare Majestic



↑ Selezione graduale della temperatura del forno.



↑ Programmazione del tempo di cottura.

# Abbattere e conservare.



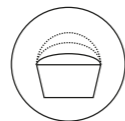
## Abbattimento positivo

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



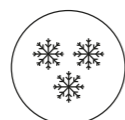
## Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura

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".



## Lievitazione perfetta

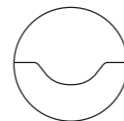
La funzione lievitazione permette di programmare la preparazione dei prodotti da forno e tenere sotto completo controllo l'umidità dell'impasto, per un risultato perfetto.



## 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.



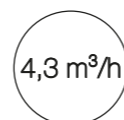
## Camera a campana

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.



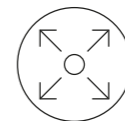
## 4 livelli di sigillatura

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



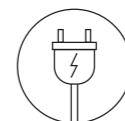
## Pompa del vuoto da 4 m³/h

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



## 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.



## Marinatura

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

# Funzioni forni.

## Funzioni cottura dei forni



### Funzione pizza

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



### Scongellamento

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



### Quick start

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



### Cottura intensiva

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



### Cottura intensiva umida

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



### Cottura grill ventilata

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



### Cottura grill

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, sogliole, seppioline, ecc.



### Cottura da sopra umida

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



### Cottura da sotto

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



### Cottura da sotto umida

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



### Cottura normale statica

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



### Cottura normale statica umida

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



### Cottura ventilata multipla

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



### Cottura ventilata multipla umida

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



### Cottura ECO

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



### Scongellamento microonde

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



### Cottura a microonde

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



### Cottura vapore

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



### Cottura combinata vapore / aria calda

Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



### Cottura combinata microonde / vapore

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



### Cottura combinata aria calda / microonde

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



### Cottura combinata grill / microonde

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

## Funzioni pulizia dei forni



### Ciclo di pulizia a vapore

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



### Ciclo di pulizia pirolitico

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



### Ciclo di pulizia idrolitico

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

# Funzioni sistemi di cottura e conservazione.

## Funzioni abbattitore



### Abbattimento

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



### Surgelazione con microcristalli

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



### Pre-raffreddamento

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



### Raffreddamento

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



### Bevande fresche

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



### Conservazione 0° C

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



### Pesce crudo

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

## 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.



### Scongelo

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



### Pronto in tavola

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



### Cottura lenta

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



### Lievitazione

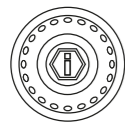
Mediante questa funzione è possibile far lievitare un impasto scegliendo tre diverse modalità operative: "Immediata", "Conservata", "Ritardata". In ognuna di esse, la macchina permette di impostare la temperatura dell'aria, la durata e il livello di umidità, per un controllo perfetto della lievitazione.

# Tecnologie dei piani cottura

070 — 071

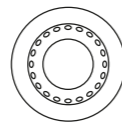


# Plus piani a gas.



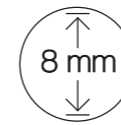
Bruciatori a gas  
Dual con potenza  
fino a 4,5 kW

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



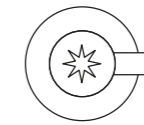
Spartifiamma in ottone  
Total Black con trattamento  
nanotecnologico  
antiaderente

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



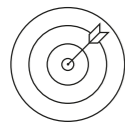
Piastra Fry top full size  
con 8mm di spessore

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



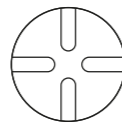
Accensione integrata sulle  
manopole

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



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.



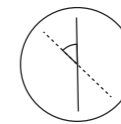
Piano cottura con griglie  
in ghisa

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



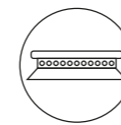
Valvola di sicurezza

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



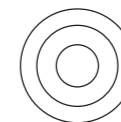
Fiamma inclinata

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



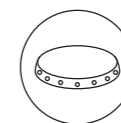
Bruciatori multigas

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



Bruciatore tripla corona

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



Spartifiamma in ottone

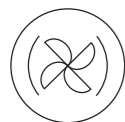
Massima resistenza alla fiamma e ottima durata  
nel tempo.

# 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.



## 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.



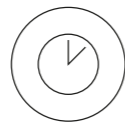
## Funzione Booster

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



## 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.



## Timer con stop automatico

Spegne la zona in funzione allo scadere del tempo impostato.



## 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.



## Sicurezza bambini

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

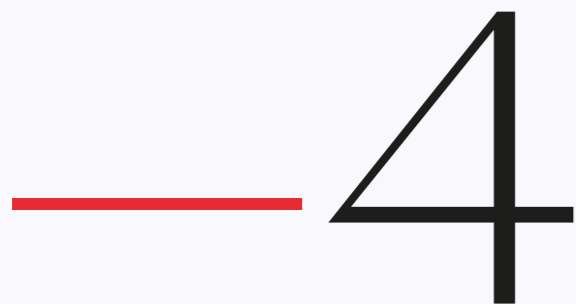


## Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

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



# Catalogo prodotti



078 — 079

# Blocchi cottura

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

→ PMI127S3/MK  
Blocco cottura Panoramagic  
da 120 cm con 7 zone cottura  
Matt black con finiture satinato

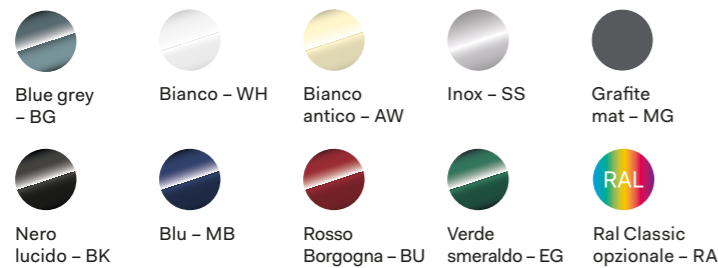
→ APM120/MK  
Cappa aspirante da parete  
Panoramagic da 120 cm  
Matt black con finiture inox



# 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 è singolo 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



**Finiture**  
Manopole, maniglie, piedini, cornici



- 

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
- 

Controllo unico dei due forni
- 

Porta e cassetto con sistema soft-closing
- 

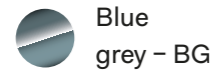
Scarico vapore
- 

Sonda di cottura

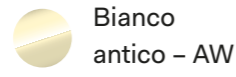


↑ M15FDNE3/WHB  
Blocco cottura Majestic da 150 cm con 7 zone cottura e piastra Fry top Bianco con finiture brunito

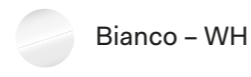
# Abaco colori e finiture



Blue grey - BG



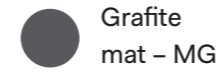
Bianco antico - AW



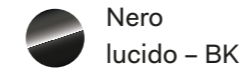
Bianco - WH



Inox - SS



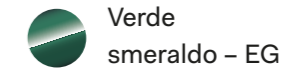
Grafite mat - MG



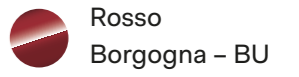
Nero lucido - BK




Blu - MB



Verde smeraldo - EG



Rosso Borgogna - BU

 Cromo - C




 Ottone - G



 Rame - P



 Brunito - B



# Forni disponibili per blocchi cottura Majestic

## Caratteristiche generali

	<u>OV80 E3 TFT S</u>	<u>OV76 E3 TFT S</u>	<u>OV60 E3 TFT S</u>	<u>OV30 E3 TFT</u>
	Forno elettronico da 80 cm	Forno elettronico da 30"	Forno elettronico da 60 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
Classe energetica	A+	A	A+	A+
Numero funzioni	15	15	15	5
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-320°C	30-250°C
Programmatore	touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si	Si	Si
Sonda di cottura	Si	Si	Si	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	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)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si	Si

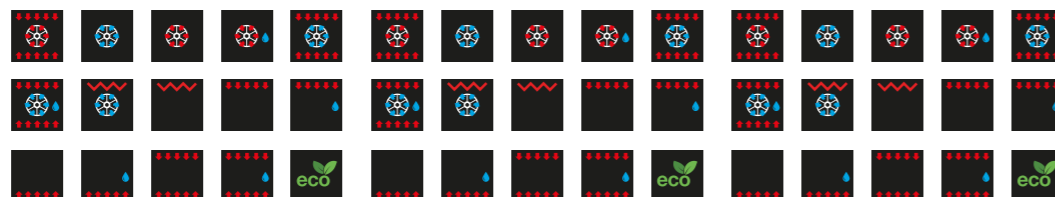
## Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	64x43,3x41 cm	43,7x36x41 cm	27,5x35,5x44 cm
Capacità	97 L	114 L	65 L	43 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	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si	-
Girarrosto	diagonale	-	-	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

## Consumi

Assorbimento massimo	2,75 kW	3,1 kW	2,45 kW	2,4 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W	1000 W	800 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1560 W	1100 W	800 W
Grill elettrico	2150 W	3000 W	2100 W	1500 W
Resistenza circolare	2100 W	2x1050 W	2100 W	-
Brucciato inferiore a gas	-	-	-	-

## Funzioni



# M07N



Forni disponibili

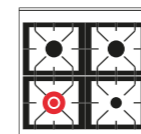
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3 TFT S

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



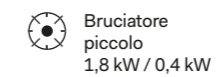
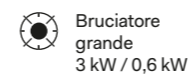
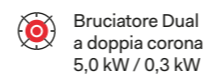
Forno elettrico

M07DNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Potenze



Complementi e accessori

Cappa

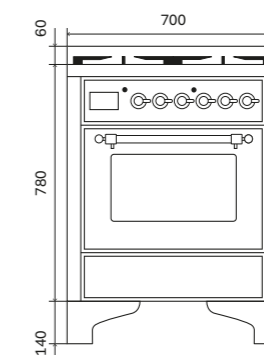
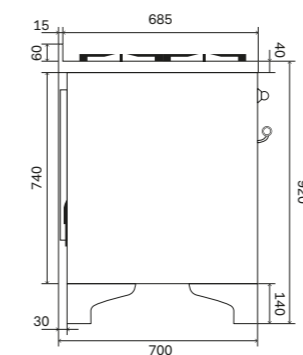
AM70

Pannello portamestoli

AM4-70

→ p. 298

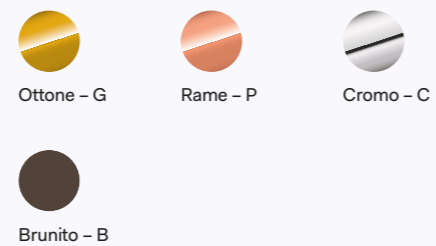
Disegno tecnico e misure



Gamma colori  
Scocca



Finiture  
Manopole, maniglie, cornici



# M30N



Forni disponibili

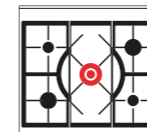
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 76 E3 TFT S

Assorbimento massimo:  
3,1 kW

Configurazioni

5 fuochi




Forno elettrico


M30DNE3


Ottone/Cromo

Rame/Brunito

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

Cappa

AM76

Pannello portamestoli

AM4-76

→ p. 298

Gamma colori

Scocca



Blue grey - BG



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

Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P

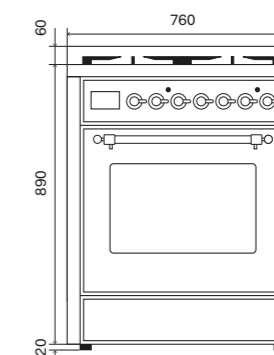
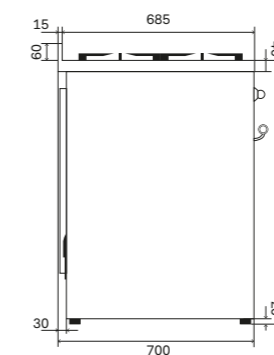


Cromo - C



Brunito - B

Disegno tecnico e misure



# M09N



Forni disponibili

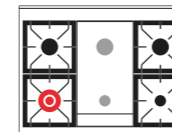
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

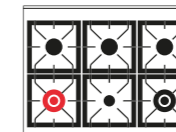
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

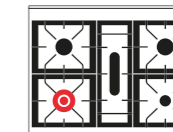
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

**M09FDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**M096DNE3**

Ottone/Cromo

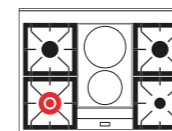
Rame/Brunito

**M09PDNE3**

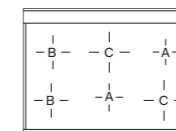
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**M09IDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**MI096NE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

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

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

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

—C— 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

Cappa

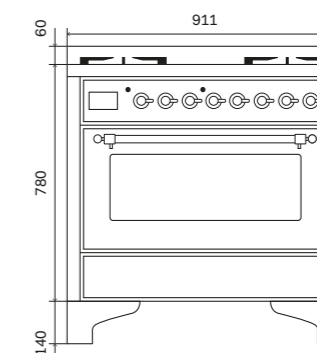
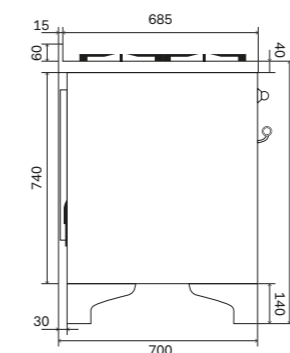
AM90

Pannello portamestoli

AM4-90

→ p. 298

Disegno tecnico e misure



Gamma colori

Scocca



Blue grey - BG



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

Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

# MD10N



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3 TFT S

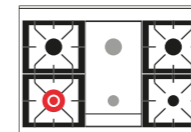
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

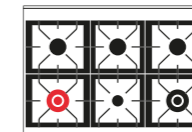
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

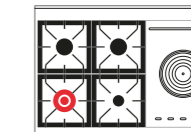
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Coup de feu



Forno elettrico

**MD10FDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**MD106DNE3**

Ottone/Cromo

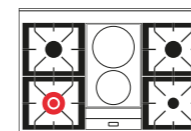
Rame/Brunito

**MD10SDNE3**

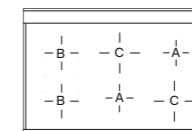
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**MD10IDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**MDI106NE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze

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

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

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

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

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

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

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

Bruciatore grande  
3 kW / 0,6 kW

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

Bruciatore piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW

Complementi e accessori

Cappa

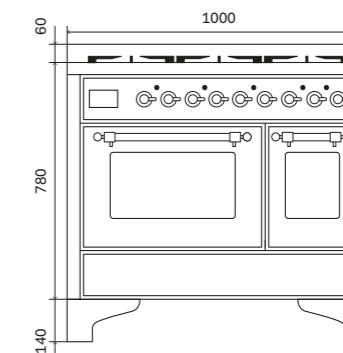
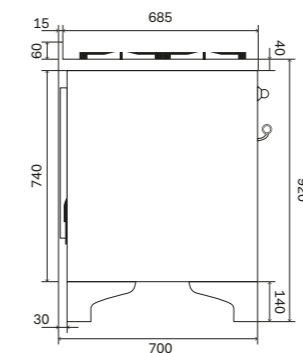
AM100

Pannello portamestoli

AM4-100

→ p. 298

Disegno tecnico e misure



Gamma colori

Scocca



Blue grey - BG



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

Finiture

Manopole, maniglie, cornici



Ottone - G



Rame - P



Cromo - C



Brunito - B

# M12N



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

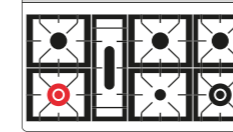
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

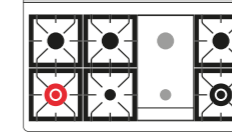
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

Configurazioni

7 fuochi



8 fuochi + fry top\*\*



Coup de feu



Forno elettrico

**M127DNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**M12FDNE3**

Ottone/Cromo

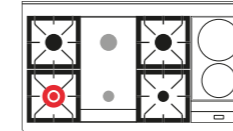
Rame/Brunito

**M12SDNE3**

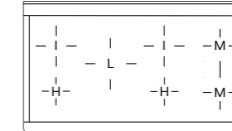
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi + fry top\*\* + 2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**M12FIDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

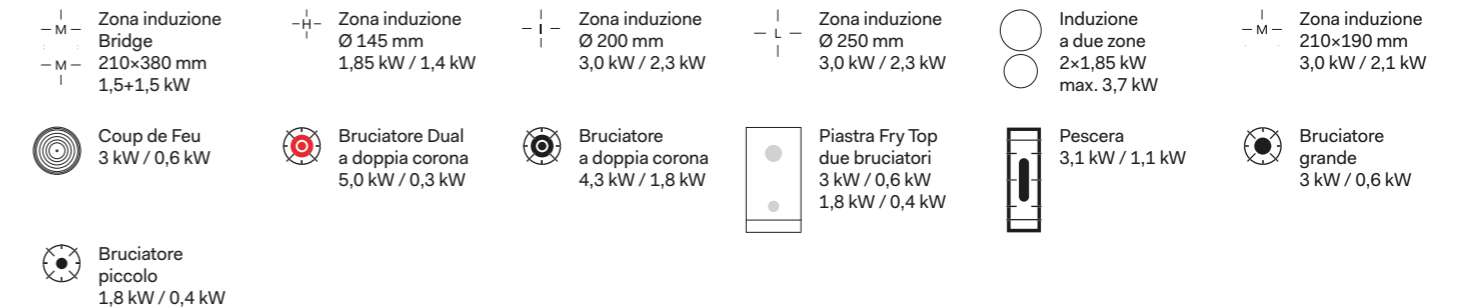
**M1127NE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

Potenze



Complementi e accessori

Cappa

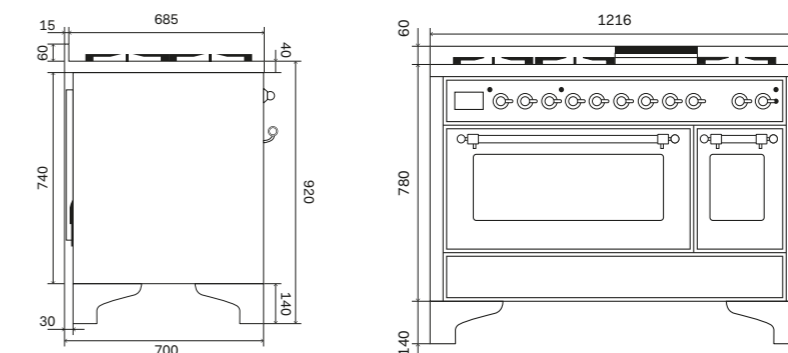
AM120

Pannello portamestoli

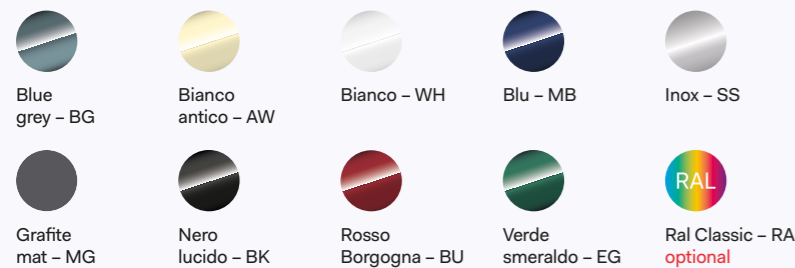
AM4-120

→ p. 298

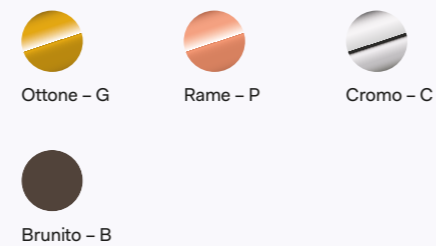
Disegno tecnico e misure



Gamma colori  
Scocca



Finiture  
Manopole, maniglie, cornici



# M15N



Forni disponibili

Forno elettrico

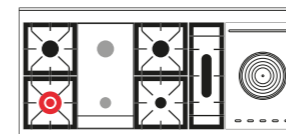
Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

Forno secondario:  
OV 60 E3 TFT

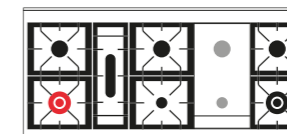
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

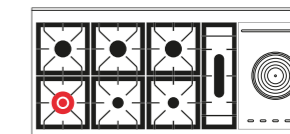
7 fuochi + fry top\*\* + coup de feu



9 fuochi + fry top\*\*



Coup de feu



Forno elettrico

**M15FSDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**M15FDNE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

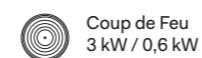
**M15SDNE3**

Ottone/Cromo

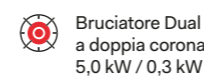
Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

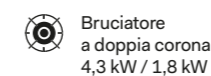
Potenze



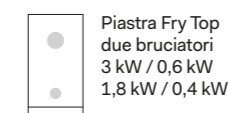
Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW



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

Cappa

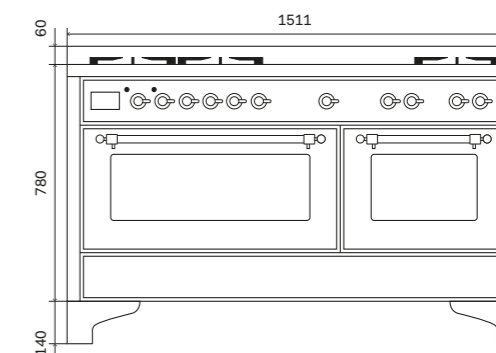
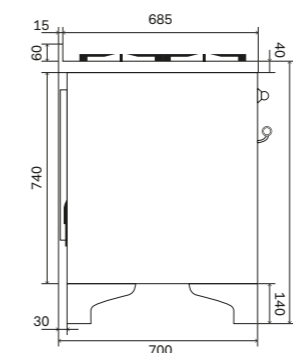
AM150

Pannello portamestoli

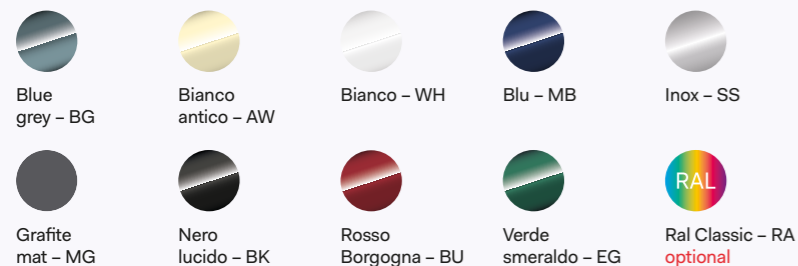
AM4-150

→ p. 298

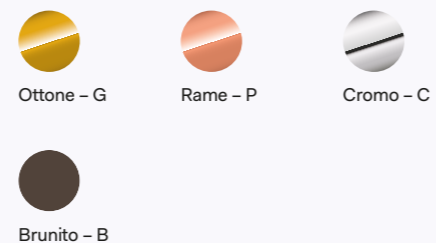
Disegno tecnico e misure



Gamma colori  
Scocca



Finiture  
Manopole, maniglie, cornici



# 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



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

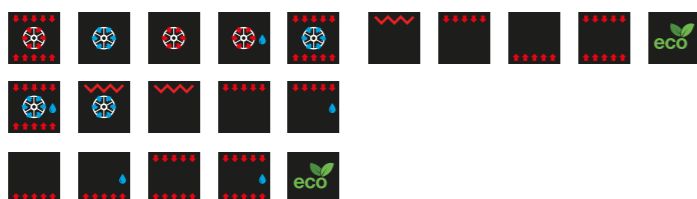


↑ PM128DS3/SS  
Blocco cottura Panoramagic 120 cm  
Scocca e finiture acciaio

# Forni disponibili per blocchi cottura Panoramagic

Caratteristiche generali	OV80 E3 TFT S	OV30 E3 TFT
Classe energetica	A+	A+
Numero funzioni	15	5
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-250°C
Programmatore	touch control TFT	touch control TFT
Controllo elettronico della temperatura	Si	Si
Sonda di cottura	Si	-
Illuminazione	Doppia luce interna	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si
Vetri porta	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
Sicurezza bambini	Si	Si
<b>Caratteristiche cavità</b>		
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	64,5x36,5x41 cm	27,5x35,5x44 cm
Capacità	97 L	43 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	-
Girarrosto	diagonale	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica
<b>Consumi</b>		
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,4 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	800 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	800 W
Grill elettrico	2150 W	1500 W
Resistenza circolare	2100 W	-
Brucciato inferiore a gas	-	-

## Funzioni



# PM09-MK



**Gamma colori**  
Scocca



Nero opaco - MK

**Finiture**



Satinato

Forni disponibili

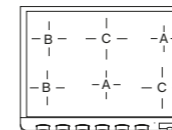
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

Induzione



Forno elettrico

PMI09S3-MK

Satinato

Potenze

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

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

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

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

Complementi e accessori

→ p. 298

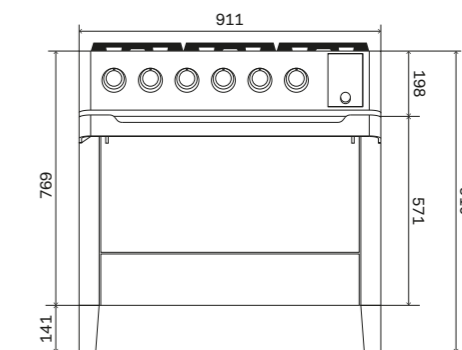
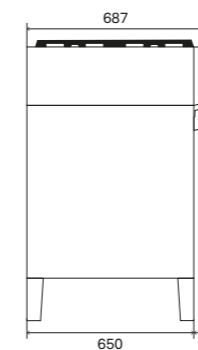
Cappa

APM90-MK

Pannello portamestoli

AM4-90

Disegno tecnico e misure



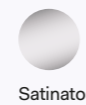
# PM12-MK



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

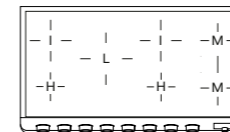
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

Assorbimento massimo:  
2,4 kW

**Configurazioni**

Induzione



Forno elettrico

PMI127S3-MK

Satinato

**Potenze**

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

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

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

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

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

**Complementi e accessori**

→ p. 298

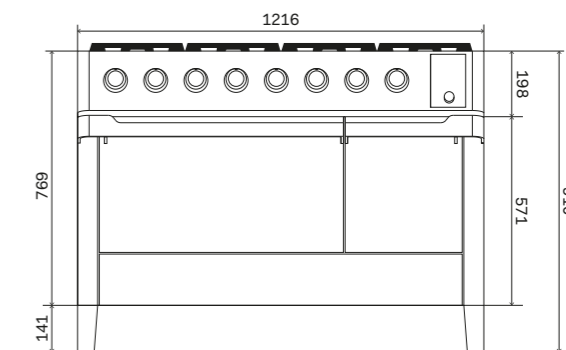
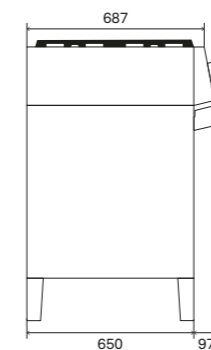
Cappa

APM120-MK

Pannello portamestoli

AM4-120

**Disegno tecnico e misure**



# PM09



**Gamma colori**  
Scocca



Inox - SS

**Finiture**



Satinato

**Forni disponibili**

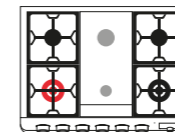
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

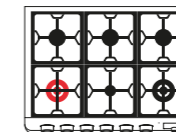
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

**Configurazioni**

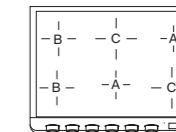
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Induzione



Forno elettrico

PM09FDS3

Satinato

PM096DS3

Satinato

PMI09S3

Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT003 (p. 311) 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**

→ p. 298

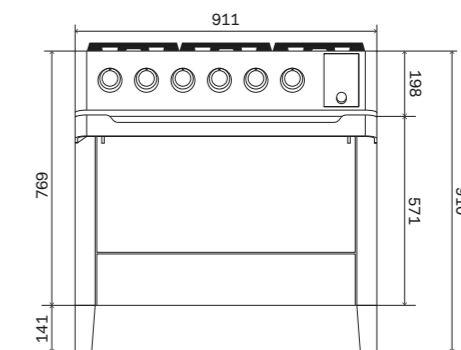
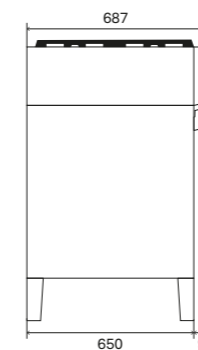
Cappa  
Satinato

APM90

Pannello portamestoli

AM4-90

**Disegno tecnico  
e misure**



# PM12



**Gamma colori**  
Scocca



Inox - SS

**Finiture**



Satinato

**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3 TFT S

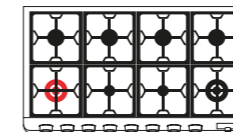
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3 TFT

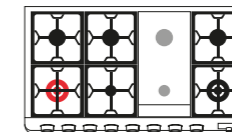
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

**Configurazioni**

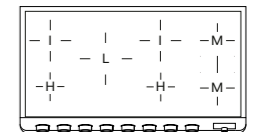
8 fuochi



8 fuochi + fry top\*\*



Induzione



Forno elettrico

PM128DS3

Satinato

PM12FDS3

Satinato

PMI127S3

Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT003 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**

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

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

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

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

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**

→ p. 298

Cappa

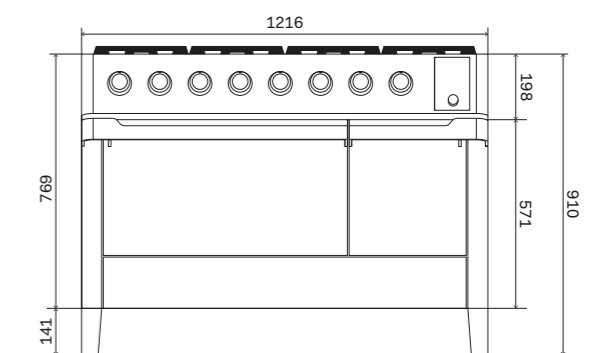
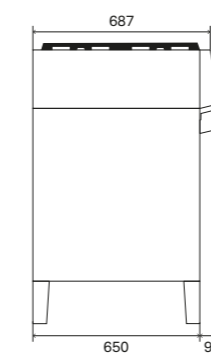
Satinato

APM120

Pannello portamestoli

AM4-120

**Disegno tecnico  
e misure**

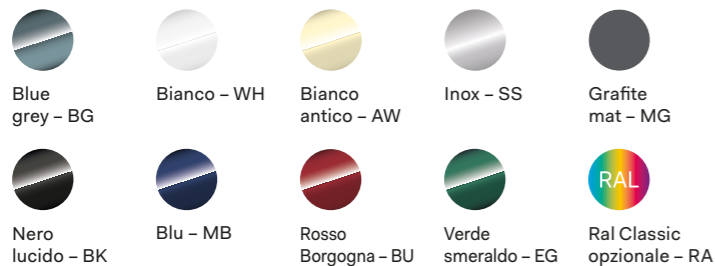


# Nostalgie

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



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



Brucciatori 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



Quick start



Controllo unico dei due forni



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta e cassetto con sistema soft closing



Porta fredda con triplo vetro estraibile



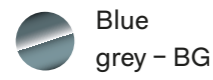
Scarico vapore



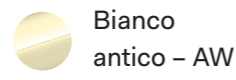
↑ P15SNE3/MGP  
Blocco cottura Nostalgie da 150 cm  
Scocca Grafite mat e finiture Rame

# Abaco colori e finiture

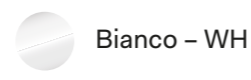
↓ Modelli rappresentati con cornici Noblesse opzionali



Blue grey - BG



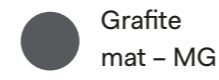
Bianco antico - AW



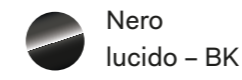
Bianco - WH



Inox - SS



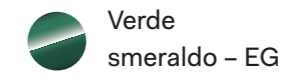
Grafite mat - MG



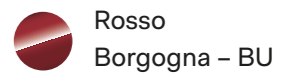
Nero lucido - BK




Blu - MB



Verde smeraldo - EG



Rosso Borgogna - BU

 Cromo - C




 Ottone - G



 Rame - P



 Brunito - B

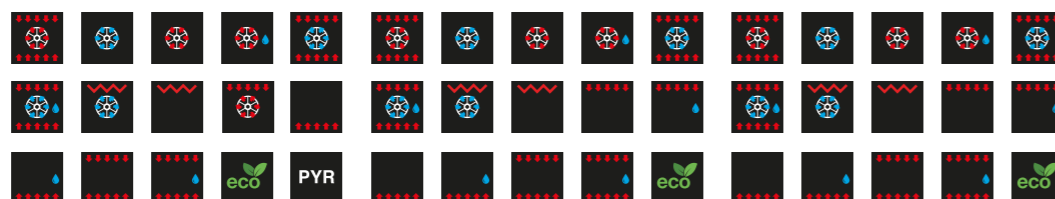


# Forni disponibili per blocchi cottura Nostalgie

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
<u>Caratteristiche cavità</u>			
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
<u>Consumi</u>			
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
Bruciatore inferiore a gas	-	3,70 kW	2,70 kW

<u>OV40 E3</u>	<u>OV30 E3</u>
Midi forno elettronico statico da 40 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
elettronico	elettronico
Si	Si
-	-
Luce interna	Luce interna
Si	Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si
<u>Caratteristiche cavità</u>	
con smalto easy clean	con smalto easy clean
36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
57 L	43 L
Si	Si
-	-
Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica
<u>Consumi</u>	
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
-	-
-	-

## Funzioni



# P06N



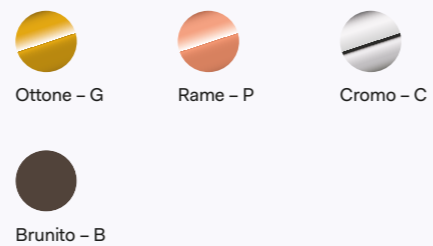
**Gamma colori**  
Scocca



**Versione porta cieca optional**  
optional

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

**Finiture**  
Manopole, maniglie, cornici (optional)



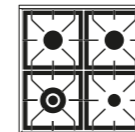
**Cornici Noblesse**  
optional → p. 298

**Forni disponibili**

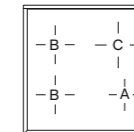
Forno elettrico  
Forno principale:  
OV 60 E3  
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

**Configurazioni**

4 fuochi



Induzione

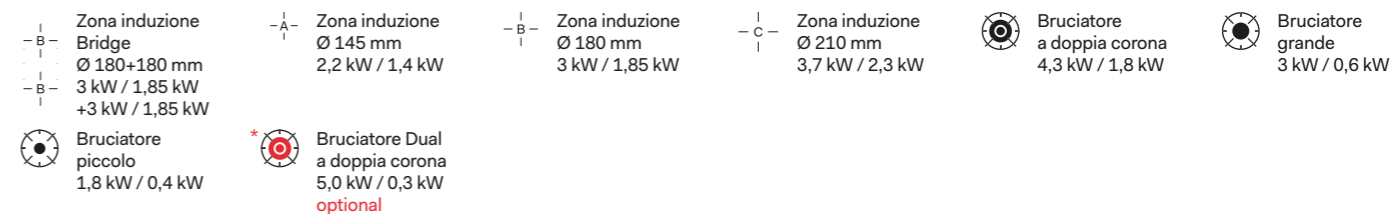


Forno elettrico

**P06NE3 \***  
Ottone/Cromo  
Rame/Brunito

**PI064NE3**  
Ottone/Cromo  
Rame/Brunito

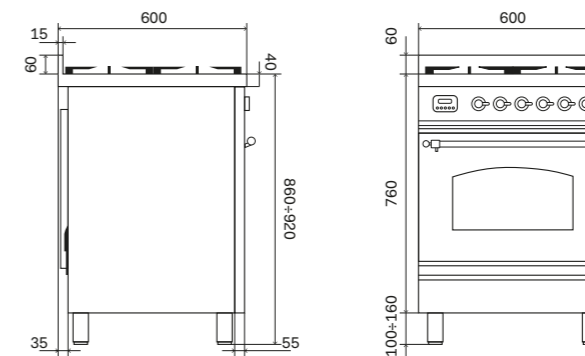
**Potenze**



**Complementi e accessori**  
→ p. 298

Cappa AG60 Pannello portamestoli AP4-60

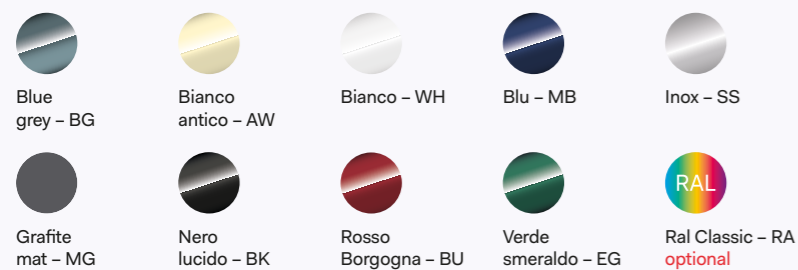
**Disegno tecnico e misure**



# P07N



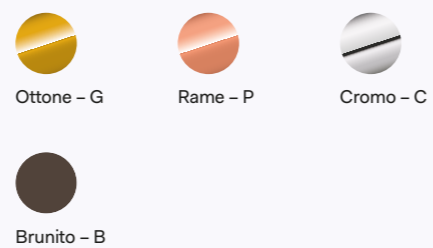
**Gamma colori**  
Scocca



Versione porta cieca optional  
optional

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

**Finiture**  
Manopole, maniglie, cornici (optional)



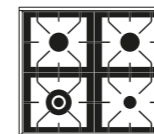
Cornici Noblesse  
optional → p. 298

**Forni disponibili**

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

**Configurazioni**

4 fuochi



**Forno elettrico**

P07NE3 \*  
Ottone/Cromo  
Rame/Brunito

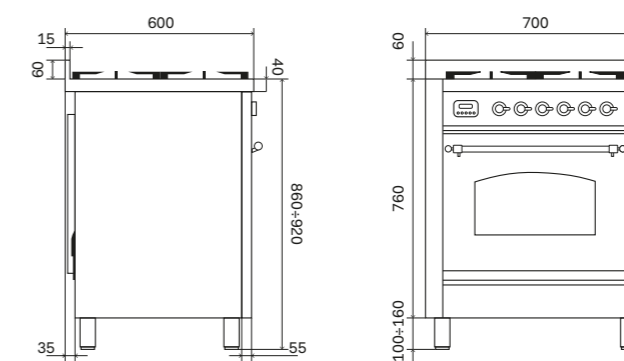
**Potenze**



**Complementi e accessori**  
→ p. 298

Cappa AG70 Pannello portamestoli AP4-70

**Disegno tecnico e misure**

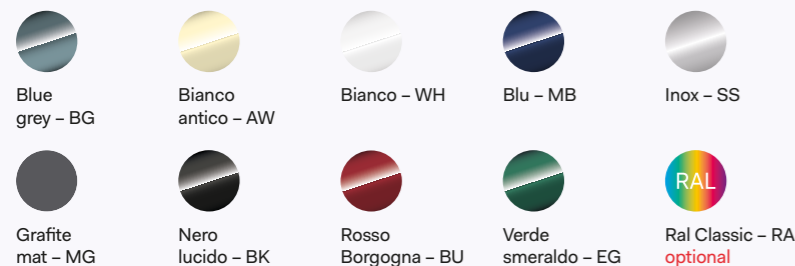


# P09N



### Gamma colori

#### Scocca



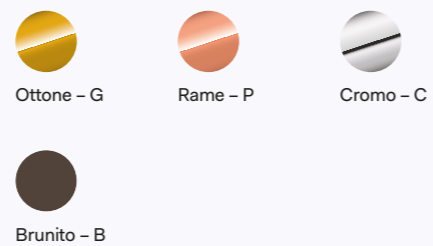
### Versione porta cieca optional

optional

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

### Finiture

Manopole, maniglie, cornici (optional)



### Cornici Noblesse

optional → p. 298

### Forni disponibili

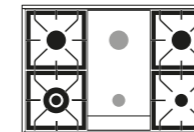
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

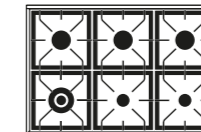
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

### Configurazioni

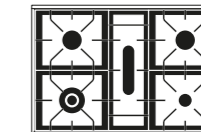
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

**P09FNE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**P096NE3 \***

Ottone/Cromo

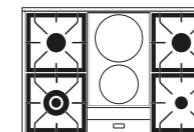
Rame/Brunito

**P09PNE3 \***

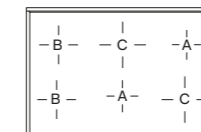
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P09INE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

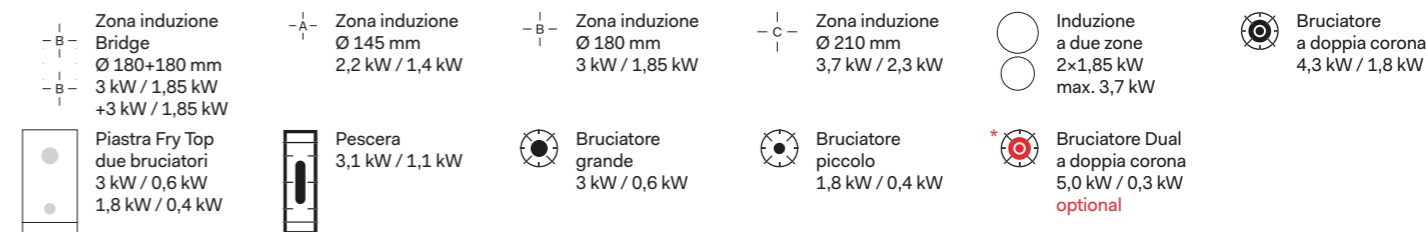
**PI096NE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

### Potenze



### Complementi e accessori

→ p. 298

Cappa

AG90

Cappa

ANB90

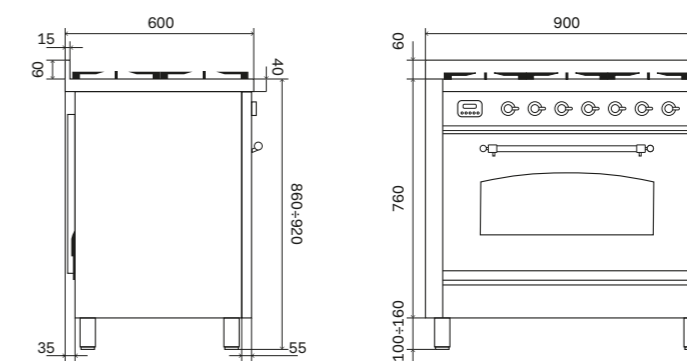
Pannello portamestoli

AP4-90

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

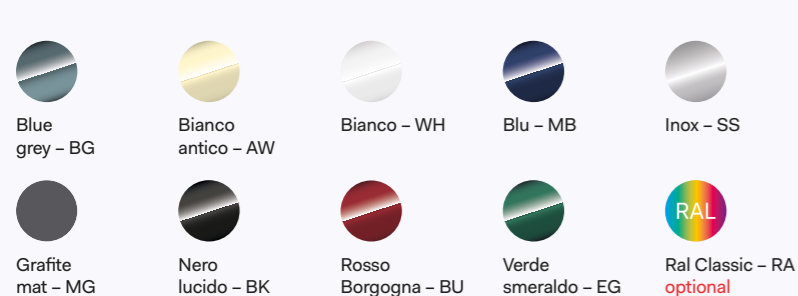
### Disegno tecnico e misure



# PD09N



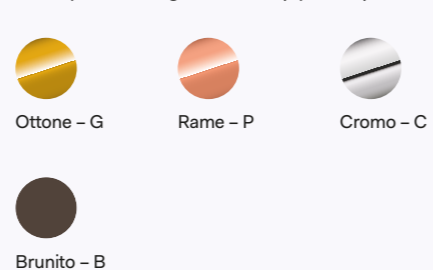
### Gamma colori



Versione porta cieca optional  
optional

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

### Finiture



Cornici Noblesse  
optional → p. 298

### 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 + fry top**	6 fuochi	Pescera
Forno elettrico	<b>PD09FNE3 *</b>	<b>PD096NE3 *</b>	<b>PD09PNE3 *</b>
	Ottone/Cromo	Ottone/Cromo	Ottone/Cromo
	Rame/Brunito	Rame/Brunito	Rame/Brunito
	2 zone induzione	Induzione	
Forno elettrico	<b>PD09INE3 *</b>	<b>PDI096NE3</b>	
	Ottone/Cromo	Ottone/Cromo	
	Rame/Brunito	Rame/Brunito	

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

### Potenze

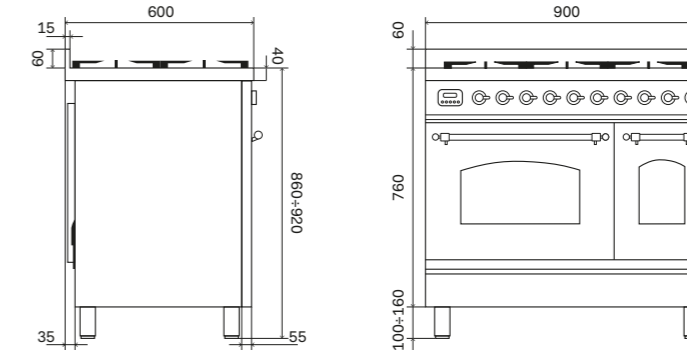
Zona induzione Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW	Zona induzione Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW	Zona induzione Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW	Zona induzione Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW	Induzione a due zone 2x1,85 kW max. 3,7 kW	Bruciatore a doppia corona 4,3 kW / 1,8 kW
Piastra Fry Top due bruciatori 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	

### Complementi e accessori

→ p. 298

Cappa	AG90	Cappa	ANB90	Pannello portamestoli	AP4-90
		Ottone/Cromo			
		Rame/Brunito			

### Disegno tecnico e misure



# P36N



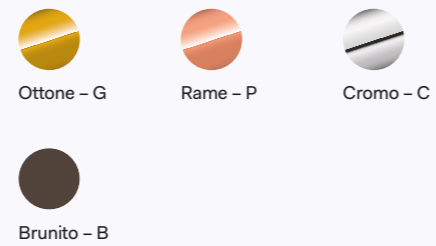
**Gamma colori**  
Scocca



Versione porta cieca optional  
optional

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

**Finiture**  
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse  
optional → p. 298

**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 PY TFT S

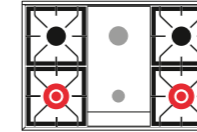
Assorbimento massimo:  
3,65 kW

Forno secondario:  
WD

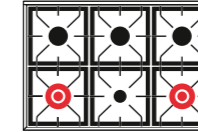
Assorbimento massimo:  
0,6 kW

**Configurazioni**

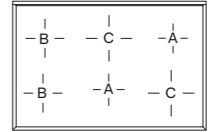
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Induzione



Forno elettrico

P36FDDNSY

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

P366DDNSY

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

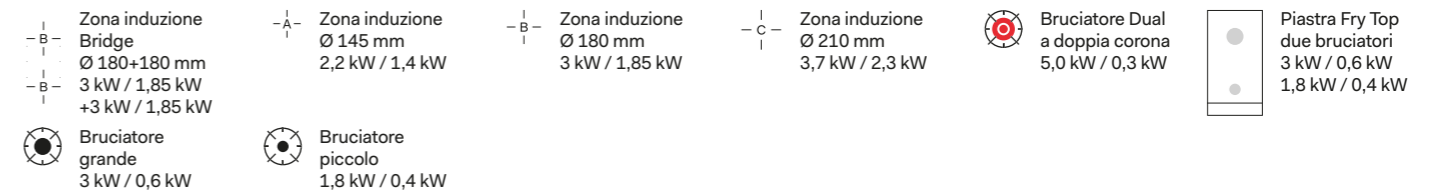
PI366NSY

Ottone/Cromo

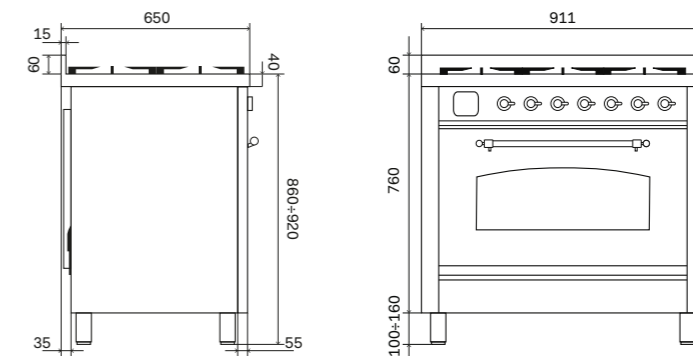
Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**



**Disegno tecnico e misure**

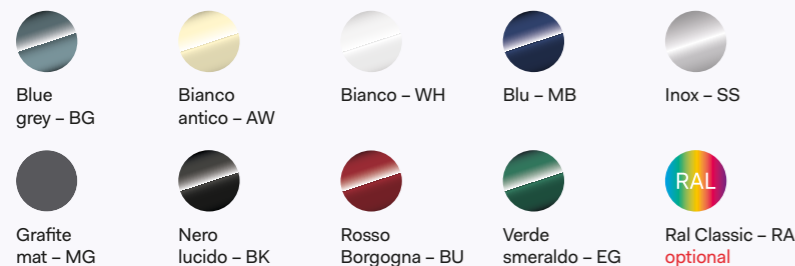


# PD10N



### Gamma colori

#### Scocca



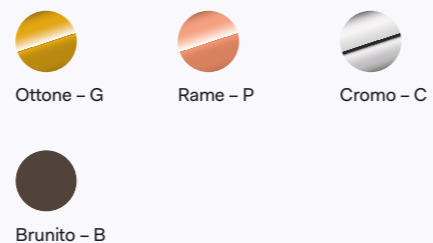
### Versione porta cieca optional

optional

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

### Finiture

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



### Cornici Noblesse

optional → p. 298

### Forni disponibili

#### Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

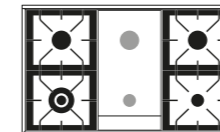
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 40 E3

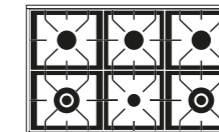
Assorbimento massimo:  
2,6 kW

### Configurazioni

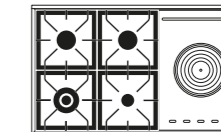
#### 6 fuochi + fry top\*\*



#### 6 fuochi



#### Coup de feu



### Forno elettrico

PD10FNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

PD106NE3 \*

Ottone/Cromo

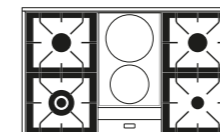
Rame/Brunito

PD10SNE3 \*

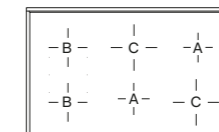
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

#### 2 zone induzione



#### Induzione



### Forno elettrico

PD10INE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

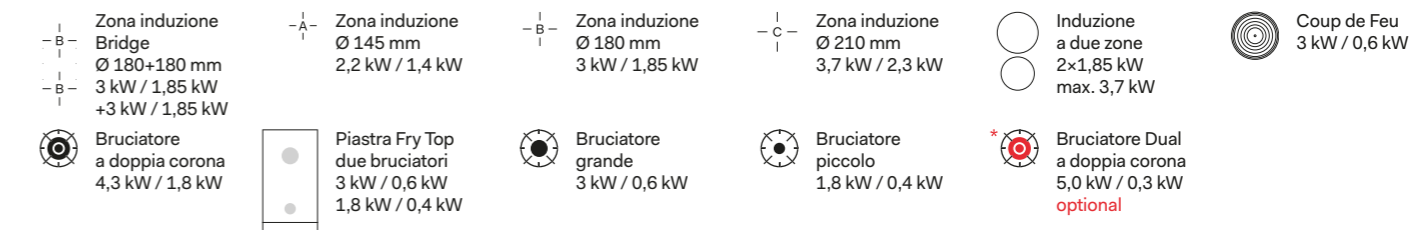
PD1106NE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

### Potenze



### Complementi e accessori

#### → p. 298

### Cappa

### AG100

### Cappa

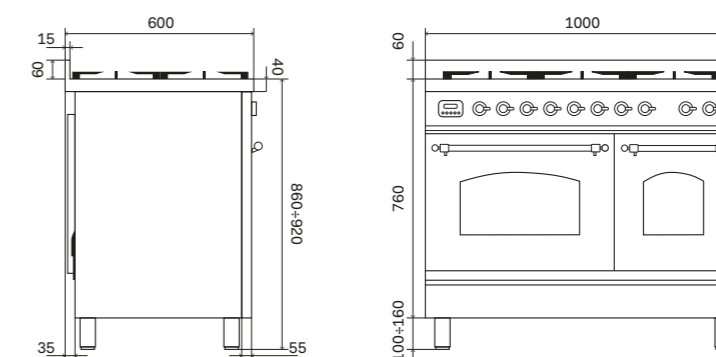
### ANB100

### Pannello portamestoli AP4-100

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

### Disegno tecnico e misure



# P12N



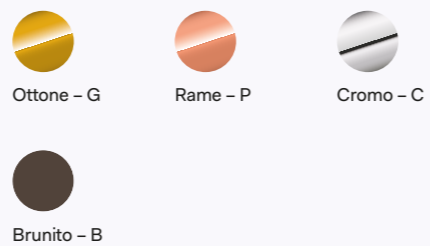
**Gamma colori**  
Scocca



Versione porta cieca optional  
optional

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

**Finiture**  
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse  
optional → p. 298

**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3

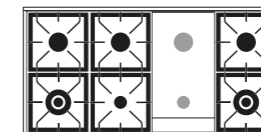
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

**Configurazioni**

7 fuochi



8 fuochi + fry top\*\*



Coup de feu



Forno elettrico

**P127NE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**P12FNE3 \***

Ottone/Cromo

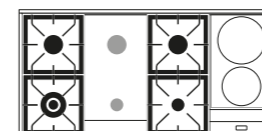
Rame/Brunito

**P12SNE3 \***

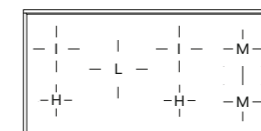
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi + fry top\*\* + 2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P12FINE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

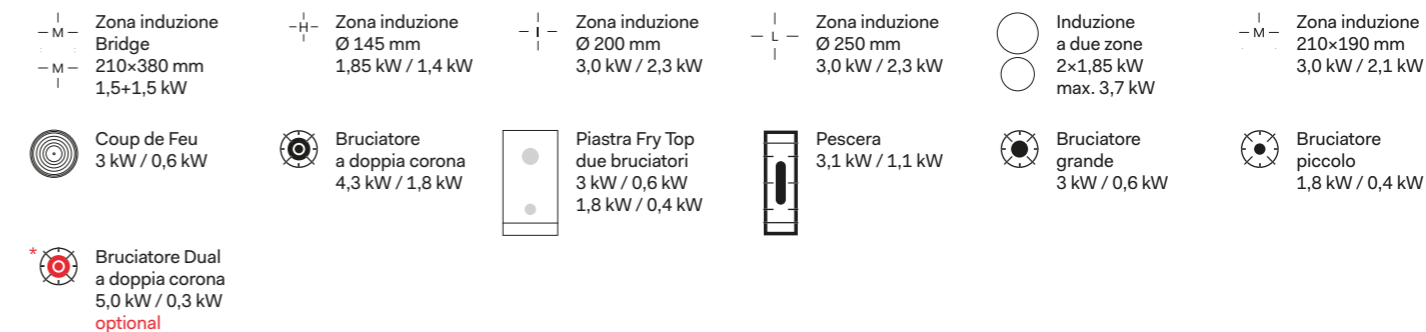
**PI127NE3**

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**



**Complementi e accessori**  
→ p. 298

Cappa

AG120

Cappa

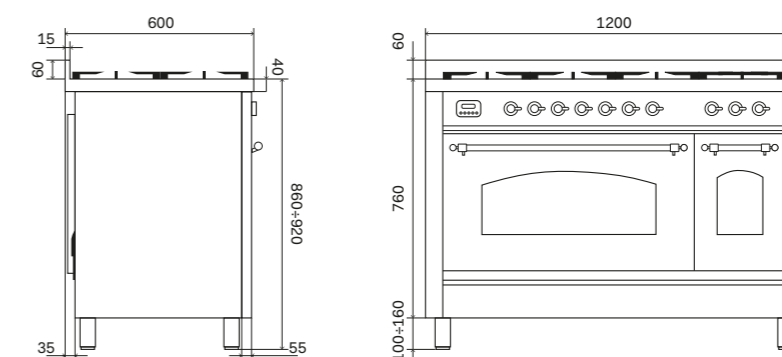
ANB120

Pannello portamestoli AP4-120

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**Disegno tecnico e misure**



# P15N



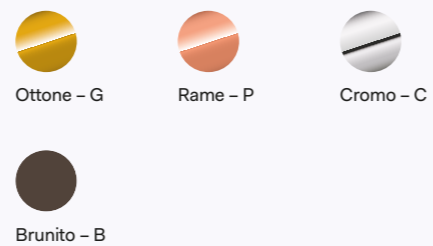
**Gamma colori**  
Scocca



Versione porta cieca optional  
optional

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

**Finiture**  
Manopole, maniglie, cornici (optional)



Cornici Noblesse  
optional → p. 298

**Forni disponibili**

**Forno elettrico**

Forno principale:  
OV 80 E3

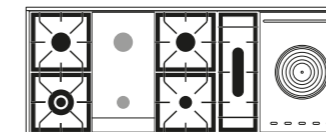
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 60 E3

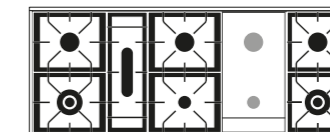
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

**Configurazioni**

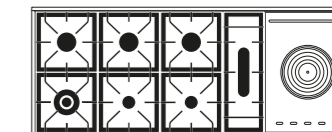
7 fuochi + fry top\*\* + coup de feu



9 fuochi + fry top\*\*



Coup de feu



**Forno elettrico**

**P15FSNE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**P15FNE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

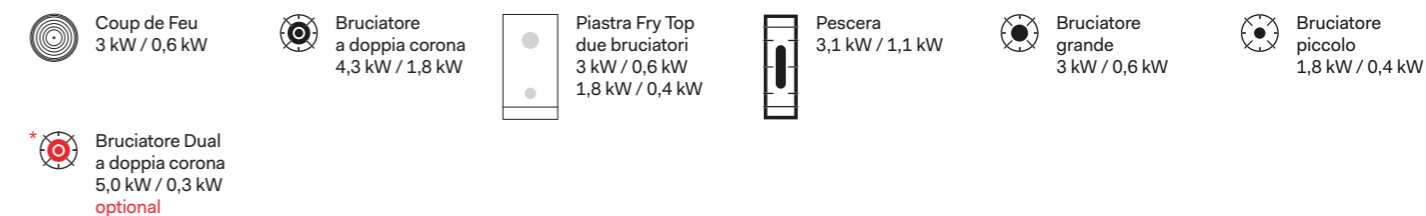
**P15SNE3 \***

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**



**Complementi e accessori**  
→ p. 298

Cappa

AG150

Cappa

ANB150

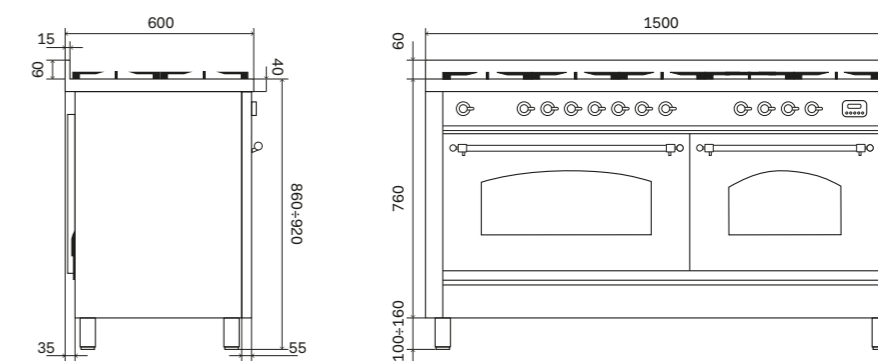
Pannello portamestoli

AP4-150

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

**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



Blue grey - BG



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Ral Classic opzionale - RA

## 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



↑ P15FWE3/SS  
Blocco cottura Professional Plus da 150 cm  
Scocca Inox e finiture Satinato

# Abaco colori e finiture

-  Blue grey - BG
-  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.

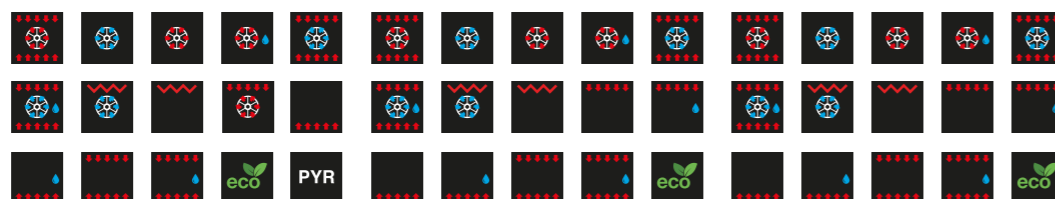


# Forni disponibili per blocchi cottura Professional Plus

Caratteristiche generali	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	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
<b>Caratteristiche cavità</b>			
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
<b>Consumi</b>			
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

OV40 E3	OV30 E3
Midi forno elettronico statico da 40 cm	Mini forno elettronico statico da 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
elettronico	elettronico
Si	Si
-	-
Luce interna	Luce interna
Si	Si
Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si
con smalto easy clean	con smalto easy clean
36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
57 L	43 L
Si	Si
-	-
Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
-	-
-	-

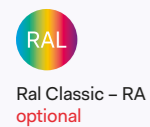
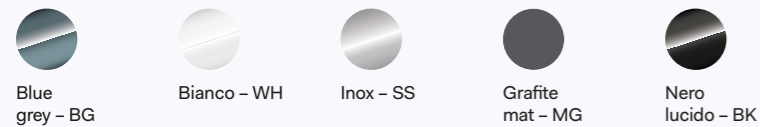
## Funzioni



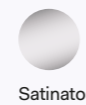
# P06W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



Forni disponibili

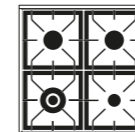
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

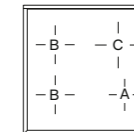
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Induzione



Forno elettrico


P06WE3 \*


Satinato


PI064WE3


Satinato


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*

Complementi e accessori

Cappa

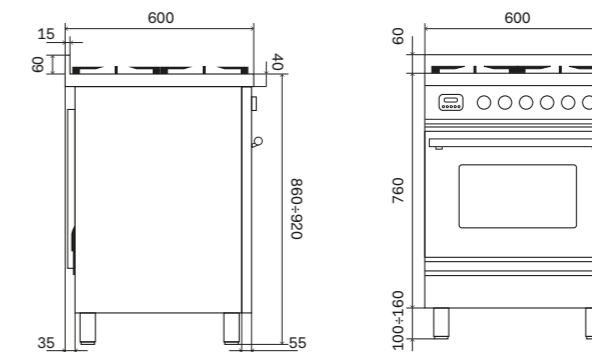
AGQ60

Pannello portamestoli

AP4-60

→ p. 298

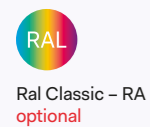
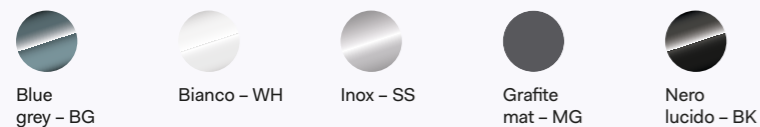
Disegno tecnico e misure



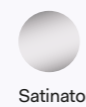
# P07W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



Forni disponibili

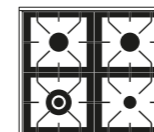
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Configurazioni

4 fuochi



Forno elettrico

P07WE3 \*

Satinato

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*

Complementi e accessori

Cappa

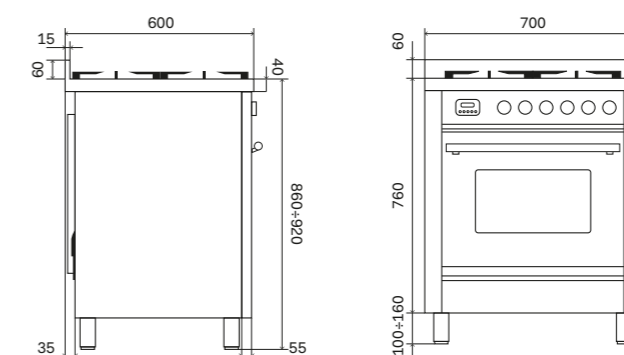
AGQ70

Pannello portamestoli

AP4-70

→ p. 298

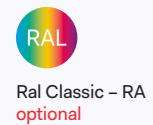
Disegno tecnico e misure



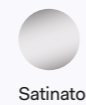
# P09W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie

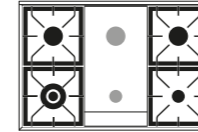


**Forni disponibili**

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

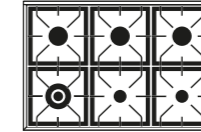
**Configurazioni**

6 fuochi + fry top\*\*



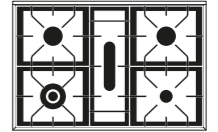
**P09FWE3 \***  
Satinato

6 fuochi



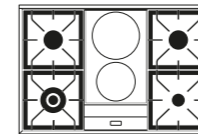
**P096WE3 \***  
Satinato

Pescera



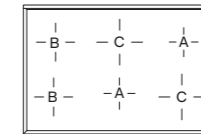
**P09PWE3 \***  
Satinato

2 zone induzione



Forno elettrico  
**P09IWE3 \***  
Satinato

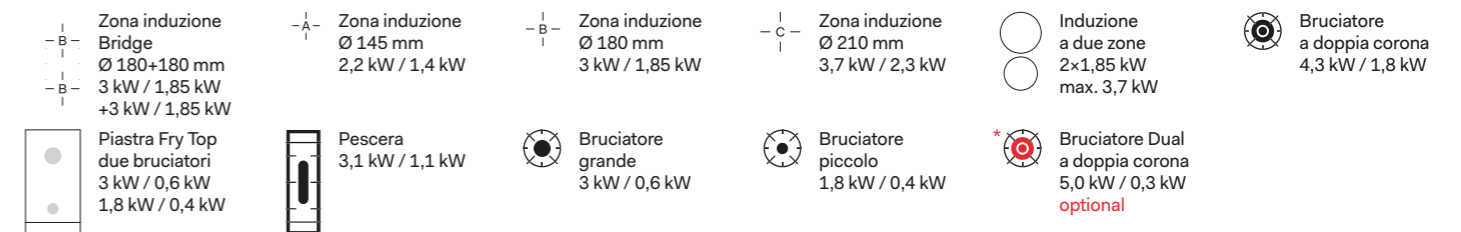
Induzione



Forno elettrico  
**PI096WE3**  
Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**

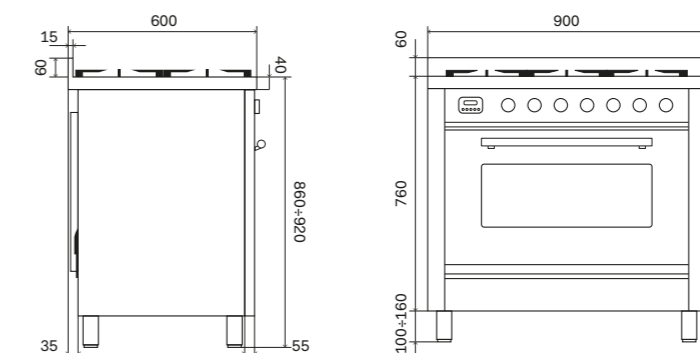


**Complementi e accessori**

→ p. 298

Cappa AGQ90 Pannello portamestoli AP4-90

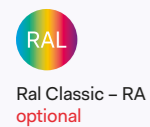
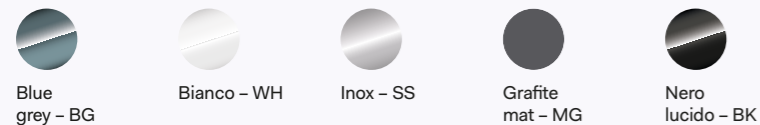
**Disegno tecnico e misure**



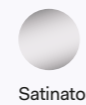
# PD09W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

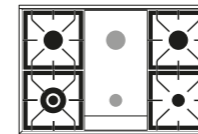
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3

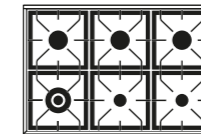
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

**Configurazioni**

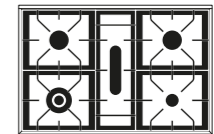
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Pescera



Forno elettrico

PD09FWE3 \*

Satinato

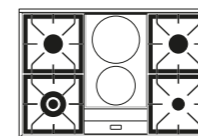
PD096WE3 \*

Satinato

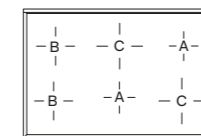
PD09PWE3 \*

Satinato

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD09IWE3 \*

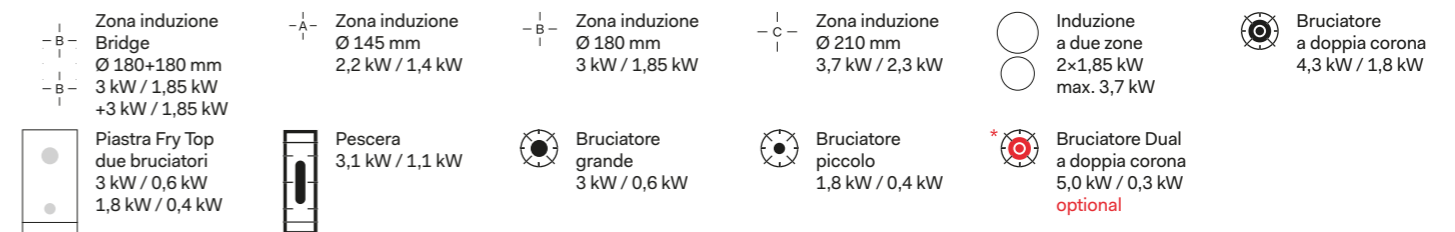
Satinato

PDI096WE3

Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**



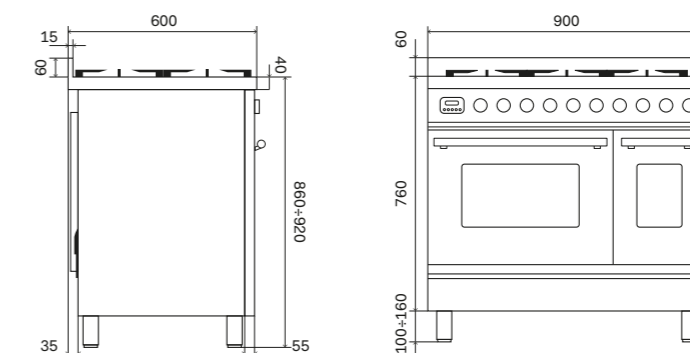
**Complementi e accessori**

→ p. 298

Cappa

AGQ90

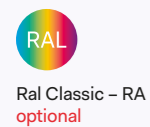
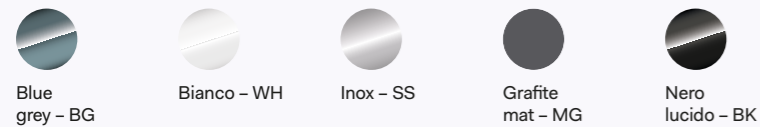
**Disegno tecnico e misure**



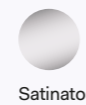
# P36W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 PY TFT S

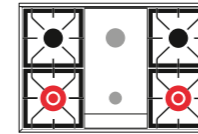
Assorbimento massimo:  
3,65 kW

Forno secondario:  
WD

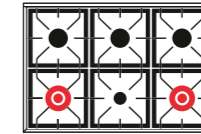
Assorbimento massimo:  
0,6 kW

**Configurazioni**

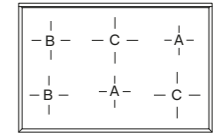
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Induzione



Forno elettrico

**P36FDDWSY**

Satinato

**P366DDWSY**

Satinato

**PI366WSY**

Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) 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

Bruciatore  
grande  
3 kW / 0,6 kW

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

Bruciatore  
piccolo  
1,8 kW / 0,4 kW

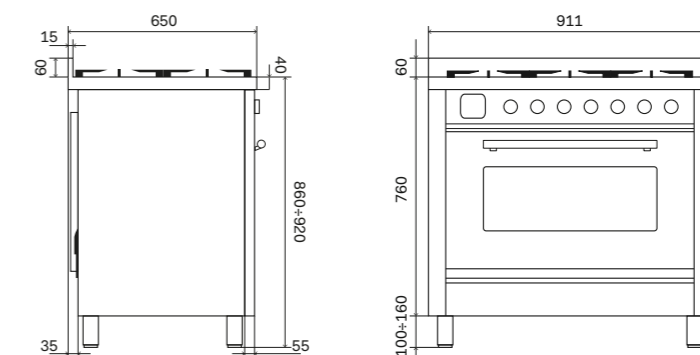
Zona induzione  
Ø 180 mm  
3 kW / 1,85 kW

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

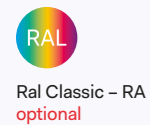
**Disegno tecnico  
e misure**



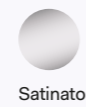
# PD10W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 E3

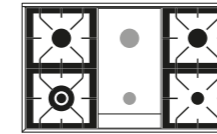
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 40 E3

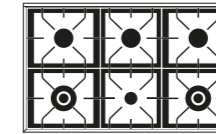
Assorbimento massimo:  
2,6 kW

**Configurazioni**

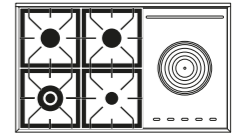
6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Coup de feu



Forno elettrico

PD10FWE3 \*

Satinato

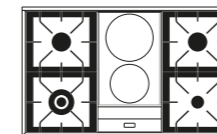
PD106WE3 \*

Satinato

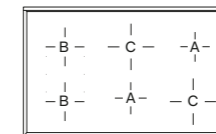
PD10SWE3 \*

Satinato

2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

PD10IWE3 \*

Satinato

PDI106WE3

Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**

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

**Complementi e accessori**

Cappa

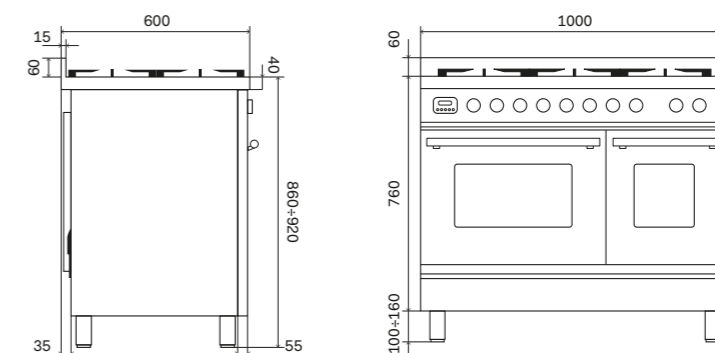
AGQ100

Pannello portamestoli

AP4-100

→ p. 298

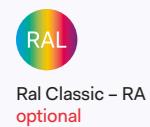
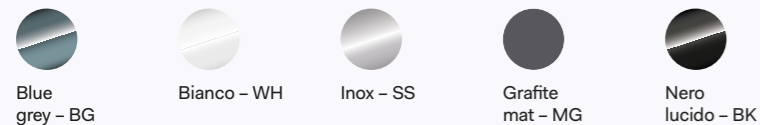
**Disegno tecnico e misure**



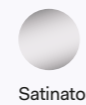
# P12W



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

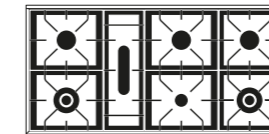
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E3

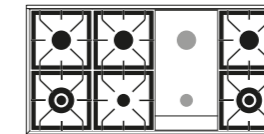
Assorbimento massimo:  
2,4 kW

**Configurazioni**

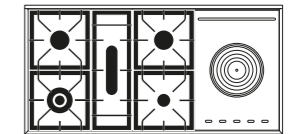
7 fuochi



8 fuochi + fry top\*\*



Coup de feu



Forno elettrico

**P127WE3 \***

Satinato

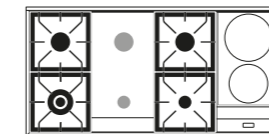
**P12FWE3 \***

Satinato

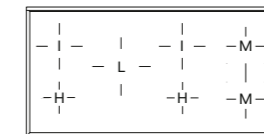
**P12SWE3 \***

Satinato

6 fuochi + fry top\*\* + 2 zone induzione



Induzione



Forno elettrico

**P12FIWE3 \***

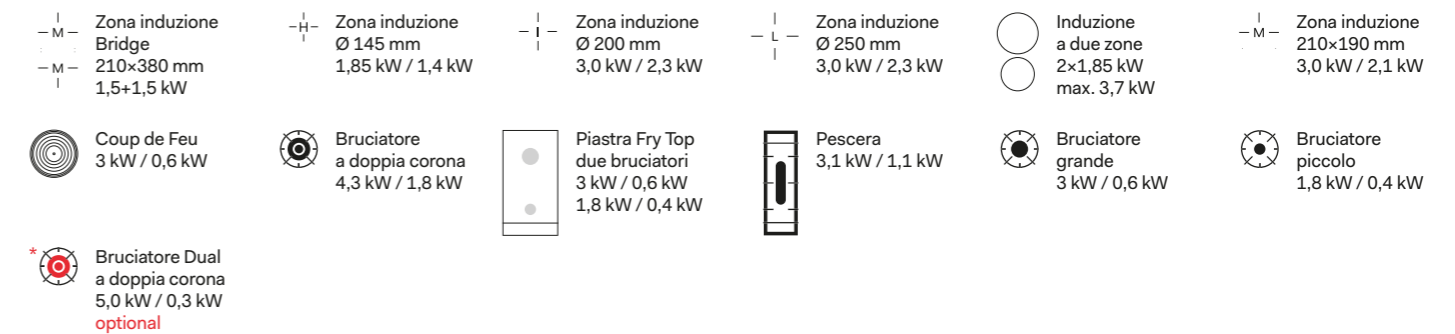
Satinato

**PI127WE3**

Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**



**Complementi e accessori**

→ p. 298

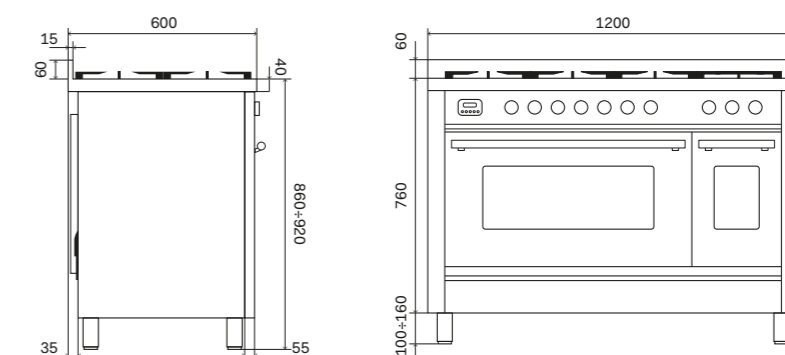
Cappa

AGQ120

Pannello portamestoli

AP4-120

**Disegno tecnico e misure**

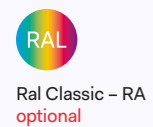


# P15W



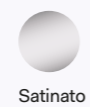
### Gamma colori

- Scocca
- Blue grey - BG
  - Bianco - WH
  - Inox - SS
  - Grafite mat - MG
  - Nero lucido - BK



### Finiture

Manopole, maniglie



### Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 E3

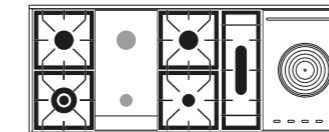
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 60 E3

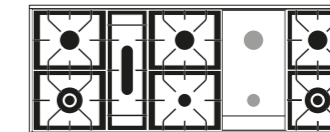
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

### Configurazioni

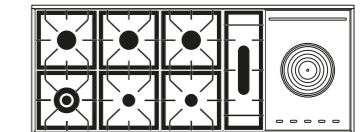
7 fuochi + fry top\*\* + coup de feu



9 fuochi + fry top\*\*



Coup de feu



Forno elettrico

**P15FSWE3 \***

Satinato

**P15FWE3 \***

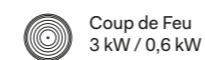
Satinato

**P15SWE3 \***

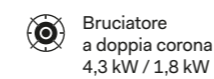
Satinato

\* sostituire il Fry Top con le griglie KGRFT002 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

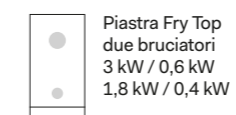
### Potenze



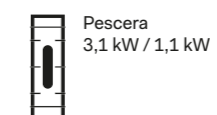
Coup de Feu  
3 kW / 0,6 kW



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



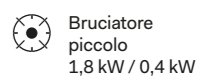
Piastra Fry Top  
due bruciatori  
3 kW / 0,6 kW  
1,8 kW / 0,4 kW



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

### Complementi e accessori

→ p. 298

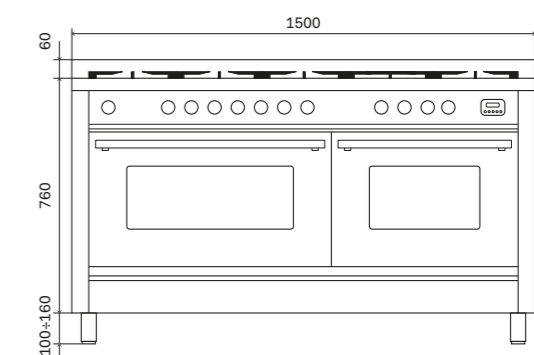
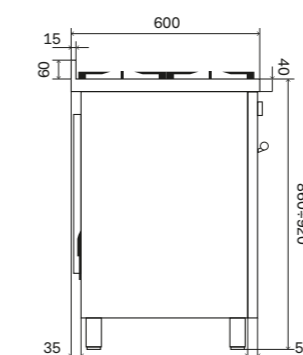
Cappa

AGQ150

Pannello portamestoli

AP4-150

### 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



Inox - SS



Grafite  
mat - MG

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato



Spartifiamma  
in ottone con  
trattamento  
nanotecnologico  
antiaderente



Piani cottura  
ad alta  
specializzazione



Bruciatori 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



↑ LD10FWM3/MG  
Blocco cottura Pro Line da 100 cm  
Scocca Grafite mat e finiture Satinato

# Abaco colori e finiture

 Bianco - WH  Inox - SS

 Satinato





 Grafite  
mat - MG

 Satinato



# L09 Limited edition

 Grafite  
mat - MG

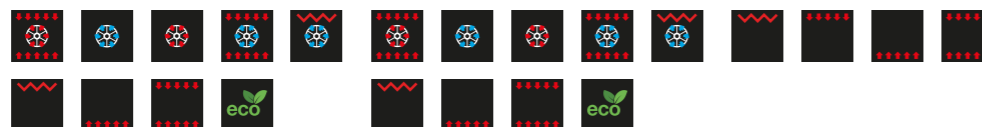
 Nero opaco - D



# Forni disponibili per blocchi cottura Pro Line

<u>Caratteristiche generali</u>	<u>OV80 M3</u>	<u>OV60 M3</u>	<u>OV40 E</u>	<u>OV30 E</u>
	Forno multifunzione da 80 cm	Forno multifunzione da 60 cm	Midi forno elettrico statico da 40 cm	Mini forno elettrico statico da 30 cm
Classe energetica	A	A	A	A
Numero funzioni	9	9	4	4
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C	50-250°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	Luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	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)	Porta fredda a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	-	-	-	-
<u>Caratteristiche cavità</u>				
Muffola	con smalto easy clean	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	27,5x35,5x44 cm
Capacità	97 L	65 L	57 L	43 L
Scarico vapori	-	-	Si	Si
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	-	-
Girarrosto	-	-	Si	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	analogico	analogico
<u>Consumi</u>				
Assorbimento massimo	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW	1,7 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	850 W	800 W
Resistenza elettrica inferiore	1350 W	1100 W	950 W	800 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	1600 W	1500 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	-	-
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-	-

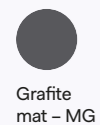
## Funzioni



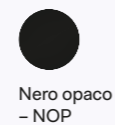
# L09-MGD



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



Forni disponibili

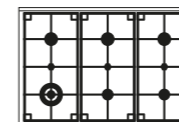
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 M3

Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Configurazioni

6 fuochi



Forno elettrico

L096WM3

Nero opaco

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. 298

Cappa

AGK90

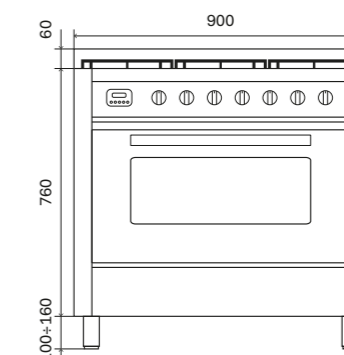
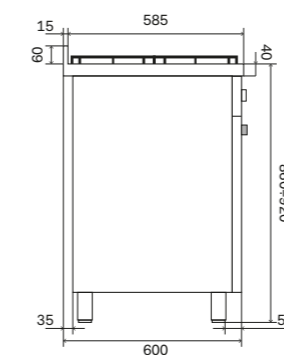
Cappa

AGK90-MG

Pannello portamestoli

AP4-90

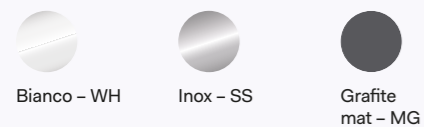
Disegno tecnico  
e misure



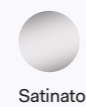
# L06



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

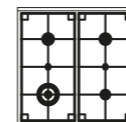
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 M3

Assorbimento massimo:  
2,45 kW

**Configurazioni**

4 fuochi



Forno elettrico

L06WM3

Satinato

**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**

Cappa

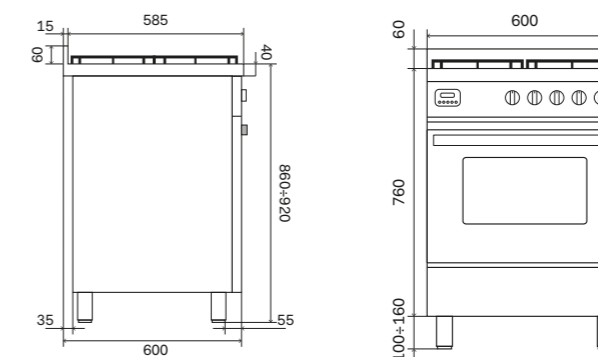
AGK60

Pannello portamestoli

AP4-60

→ p. 298

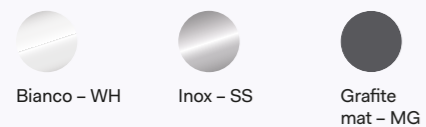
**Disegno tecnico e misure**



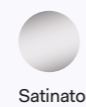
# L09



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

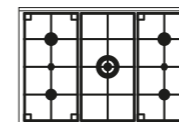
Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 M3

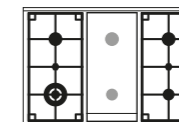
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

**Configurazioni**

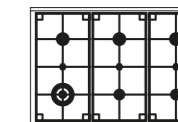
5 fuochi



6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Forno elettrico

**L09CWM3**

Satinato

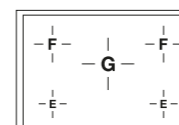
**L09FWM3**

Satinato

**L096WM3**

Satinato

Induzione



Forno elettrico

**LBI09WM3**

Satinato

\* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**

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

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

Zona induzione  
Ø 265 mm  
3 kW / 2,3 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**

→ p. 298

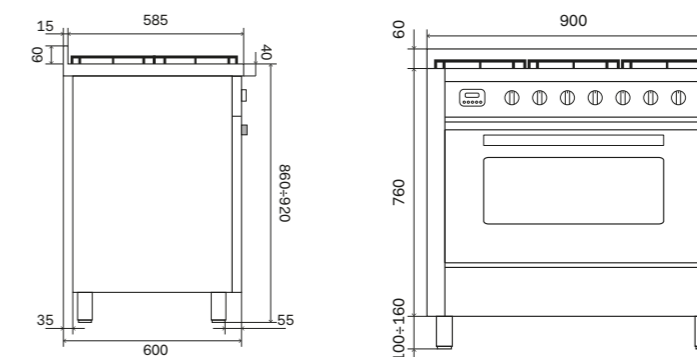
Cappa

AGK90

Pannello portamestoli

AP4-90

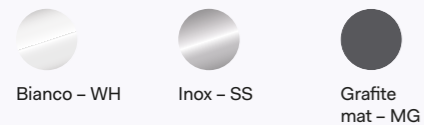
**Disegno tecnico  
e misure**



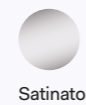
# LD09



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 M3

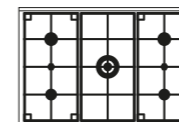
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 30 E

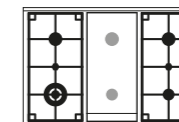
Assorbimento massimo:  
1,7 kW

**Configurazioni**

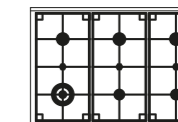
5 fuochi



6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Forno elettrico

**LD09CWM3**

Satinato

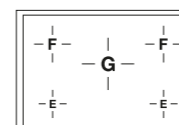
**LD09FWM3**

Satinato

**LD096WM3**

Satinato

Induzione



Forno elettrico

**LDBI09WM3**

Satinato

\* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**

—E— 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  
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. 298

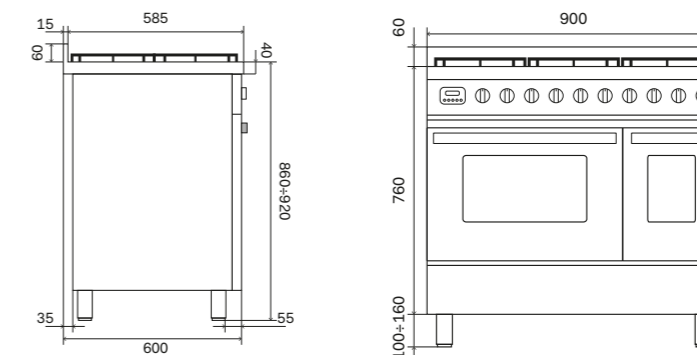
Cappa

AGK90

Pannello portamestoli

AP4-90

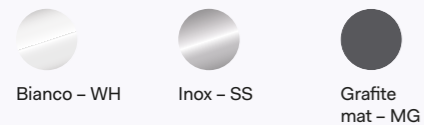
**Disegno tecnico  
e misure**



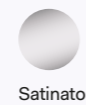
# LD10



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



**Forni disponibili**

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 60 M3

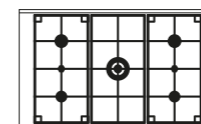
Assorbimento massimo:  
2,45 kW

Forno secondario:  
OV 40 E

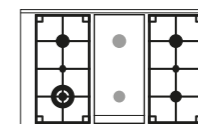
Assorbimento massimo:  
1,9 kW

**Configurazioni**

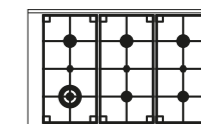
5 fuochi



6 fuochi + fry top\*\*



6 fuochi



Forno elettrico

LD10CWM3

Satinato

LD10FWM3

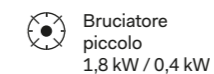
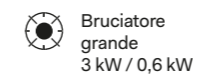
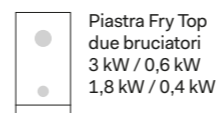
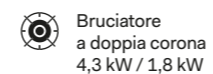
Satinato

LD106WM3

Satinato

\* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 311) per un uso standard dei due bruciatori

**Potenze**



**Complementi e accessori**

Cappa

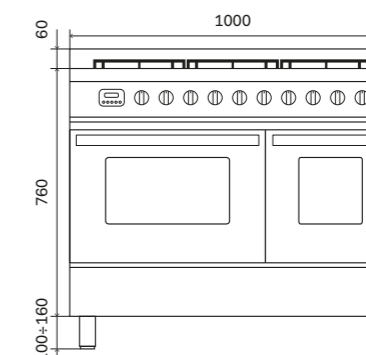
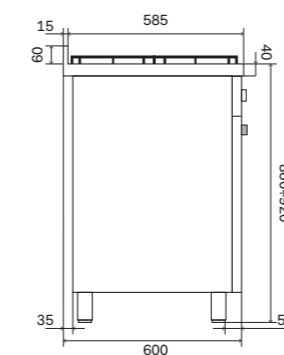
AGK100

Pannello portamestoli

AP4-100

→ p. 298

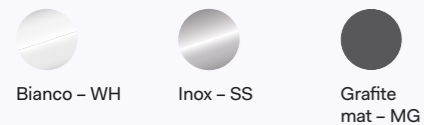
**Disegno tecnico e misure**



# L12



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Manopole, maniglie



Forni disponibili

Forno elettrico

Forno principale:  
OV 80 M3

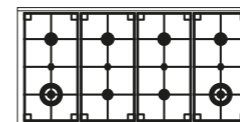
Assorbimento massimo:  
2,75 kW

Forno secondario:  
OV 30 E

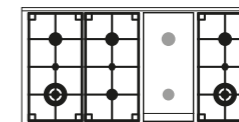
Assorbimento massimo:  
1,7 kW

Configurazioni

8 fuochi



8 fuochi + fry top\*\*



Forno elettrico

L128WM3


Satinato


L12FWM3


Satinato


\* sostituire il fry top con le griglie EA2630001000000 (p. 311) 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

Cappa

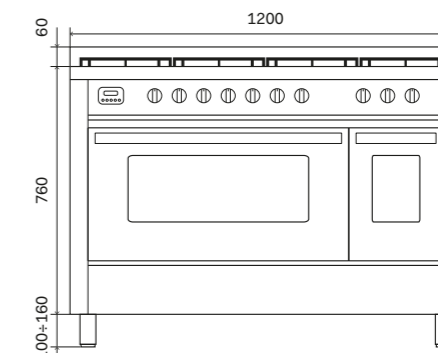
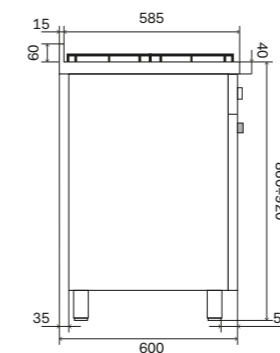
AGK120

Pannello portamestoli

AP4-120

→ p. 298

Disegno tecnico e misure



172 — 173

# Colonna Stellata

- Nostalgie
- Professional Plus



# 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.

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

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

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

				
Cotture combinate due a due	Microonde	Convezione	Vapore	
				
Abbattimento positivo	Scongelo, 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

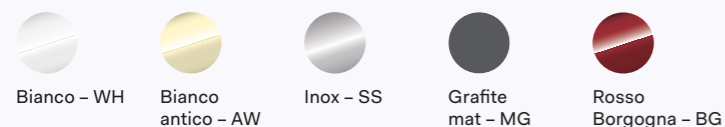
↑ CSTAR/BK  
Colonna Stellata Professional Plus  
Vetro temperato nero con finiture nero opaco

# CSTARSN



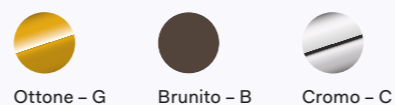
**Gamma colori**

**Scocca**



**Finiture**

**Maniglie, manopole e cornici**



Codice ordine: CSTARSN

Cromo / Ottone

Brunito

## 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

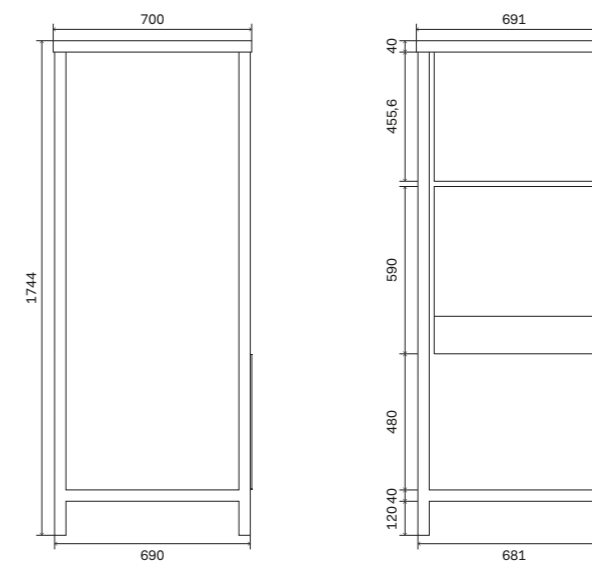
**Caratteristiche cavità**

- 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

Codice ordine: CSTAR/SS

Satinato

## 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
- Scongellamento
- 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

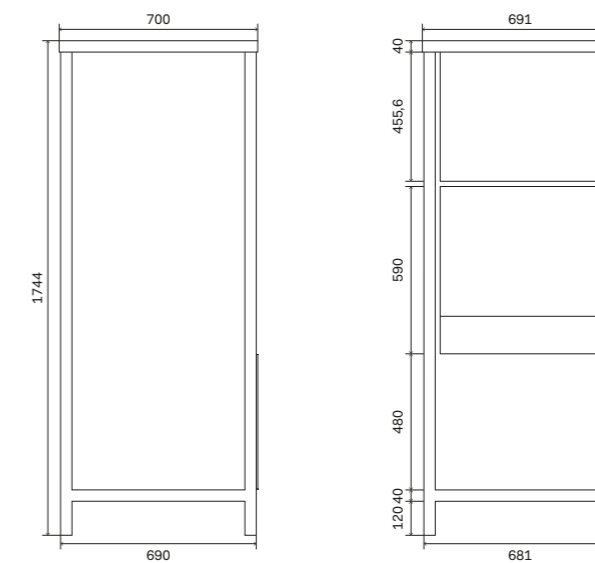
**Caratteristiche cavità**

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

**Consumi**

- Assorbimento massimo: 240 W

**Disegno tecnico e misure**



# CSTARBK



**Gamma colori**

Scocca



Nero lucido - BK

**Finiture**

Maniglie, manopole e cornici



Nero opaco

Codice ordine: CSTARBK

Nero opaco

## 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

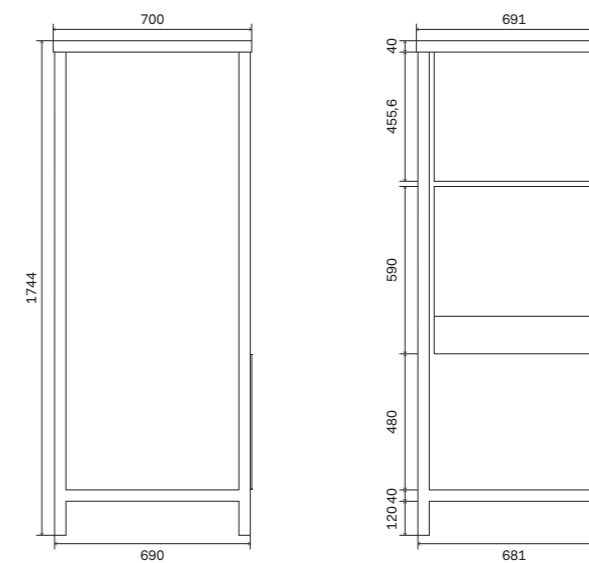
**Caratteristiche cavità**

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

**Consumi**

- Assorbimento massimo: 240 W

**Disegno tecnico e misure**



182 — 183

# Forni, abbattitori e cassette sottovuoto

- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus

→ 645NTZ41/MGB  
Forno Pizza 400°C Nostalgie  
Grafite Mat con finiture ottone

VM615SC/MGB  
Cassetto sottovuoto Nostalgie  
Grafite Mat

→ OV601NTPY/MGB  
Forno Pirolitico Nostalgie  
Grafite Mat con finiture ottone



# Panoramagic

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

## Gamma colori Scocca



Inox - SS



Nero opaco - MK

## Finiture Manopole, maniglie



Satinato



Display 4,3"  
full touch



Porta con sistema  
soft-closing



Controllo  
elettronico della  
temperatura  
puntuale



Scarico vapori



Sonda di cottura



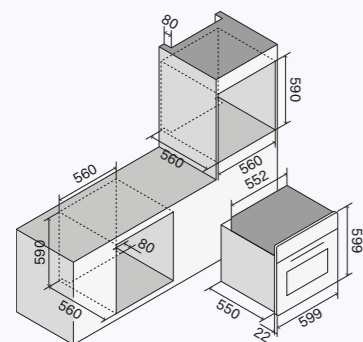
Porta fredda  
con triplo vetro  
estraibile



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

# OV60PMT3-MK

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



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni

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

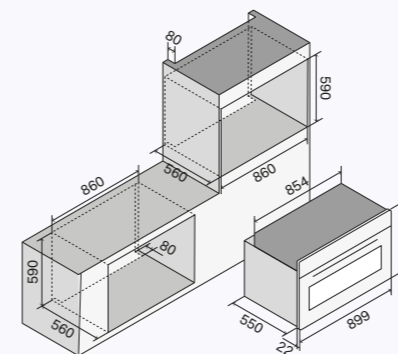
## Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3-MK

Satinato

# OV91PMT3-MK

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



## Caratteristiche generali

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

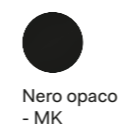
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74x36,5x41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni

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

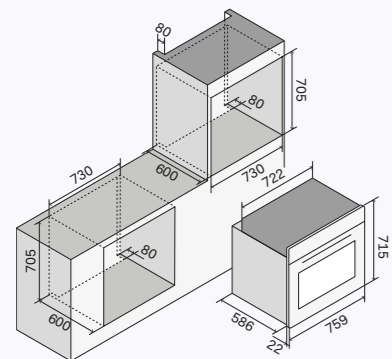
## Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3-MK

Satinato

# OV30PMT3-MK

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



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64x43,3x41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

- Assorbimento massimo 3,1 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1560 W
- Grill elettrico 3000 W
- Resistenza circolare 2x1050 W

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni

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

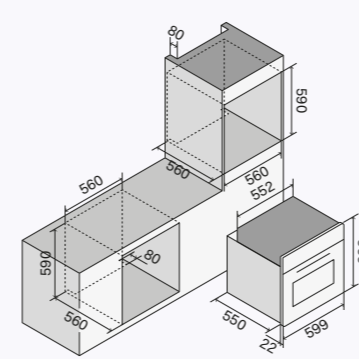
## Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3-MK

Satinato

# OV60PMT3

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



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni

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

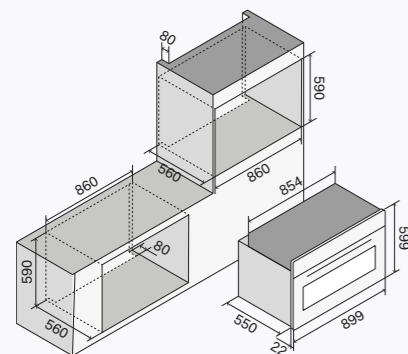
## Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3

Satinato

# OV91PMT3

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



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74x36,5x41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



Inox - SS

## Finiture



Satinato

## Funzioni

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

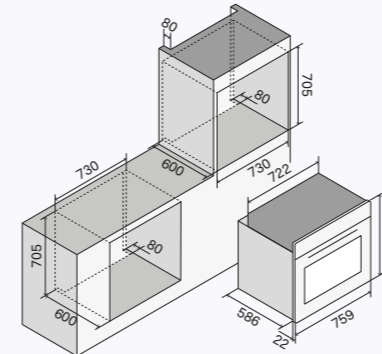
## Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3

Satinato

# OV30PMT3

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



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64x43,3x41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

- Assorbimento massimo 3,1 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1560 W
- Grill elettrico 3000 W
- Resistenza circolare 2x1050 W

## Gamma colori



Inox - SS

## Finiture



Satinato

## Funzioni

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

## Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3

Satinato

# Nostalgie

La serie di elettrodomestici da incasso per la cottura verticale Nostalgie è composta da forni, abbattitori e cassetti sottovuoto. I forni Nostalgie riprendono l'estetica della collezione nei colori e nelle finiture per manopole e maniglie. Sono disponibili in diverse dimensioni (da 60 cm fino a 90 cm), per offrire una capienza ideale per ogni spazio ed esigenza. Equipaggiati con uno schermo TFT da 4,3 pollici, garantiscono una cottura perfettamente omogenea grazie al controllo elettronico della temperatura fino a 320° C. Tra i forni della collezione Nostalgie, è possibile scegliere anche modelli compatti: Ultracombi e Forno Pizza 400°. Il primo combina a due a due le tre tipologie di cottura disponibili: convezione, vapore e microonde. Il secondo, invece, con un range di temperatura che va da 30°C a 400°C, è ideale per qualsiasi cottura: in più, offre la possibilità di sfruttare la massima temperatura per cuocere una pizza in due minuti, proprio come in pizzeria.

Abbattitori e cassetti sottovuoto completano la gamma.

L'abbattitore è dotato di molte funzioni utili per una cucina veloce e di qualità: consente di passare in brevissimo tempo dal calore del forno a -3° C oppure dalla temperatura ambiente a -20° C, per conservare in sicurezza, ottimizzare il lavoro in cucina e ridurre gli sprechi. Il cassetto sottovuoto aggiunge un'ulteriore modalità di conservazione e permette la cottura sous vide, rispettando i sapori autentici e le proprietà nutrizionali di alimenti solidi e liquidi.

## Gamma colori

### Scocca



Blue grey - BG



Bianco - WH



Bianco antico - AW



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso Borgogna - BU



Ral Classic opzionale - RA

## Finiture

### Manopole, maniglie



Ottone - G



Cromo - C



Brunito - B



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta con sistema soft-closing



Porta fredda con triplo vetro estraibile



Scarico vapori



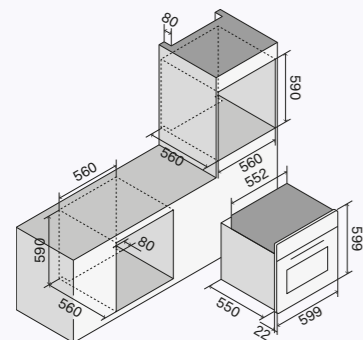
Quick Start



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

# OV601NTPY

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



## Caratteristiche generali

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

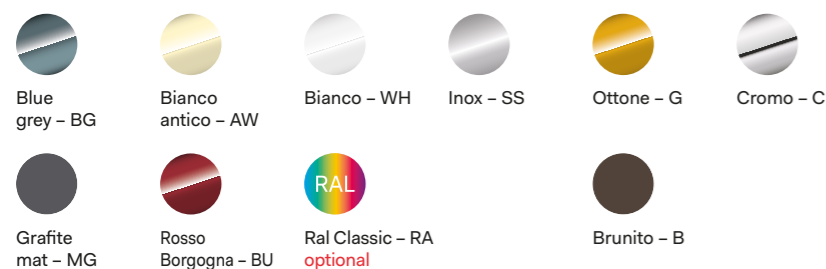
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni



## Prezzo

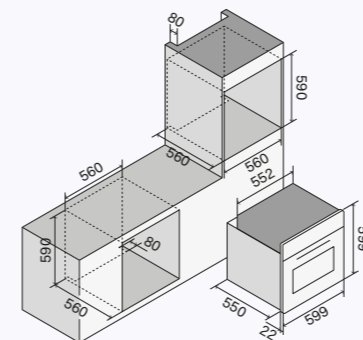
Codice ordine: OV601NTPY

Ottone/Cromo

Brunito

# OV601NT3

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



## Caratteristiche generali

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

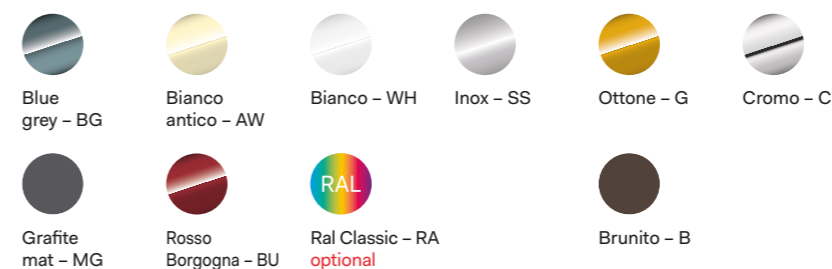
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni



## Prezzo

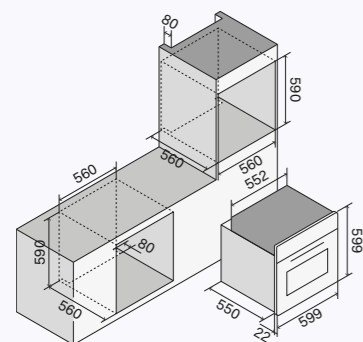
Codice ordine: OV601NT3

Ottone/Cromo

Brunito

# OV601NL3

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



### Caratteristiche generali

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

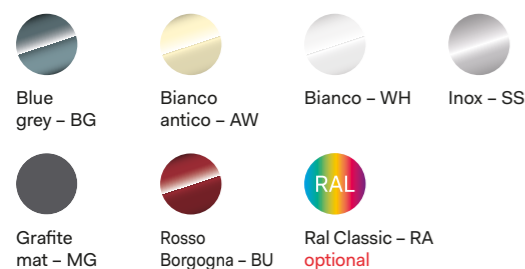
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



### Prezzo

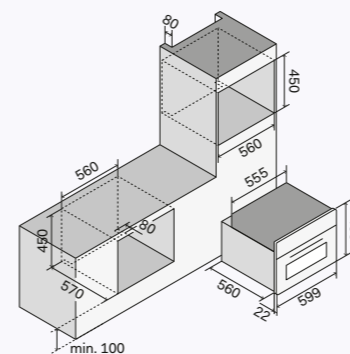
Codice ordine: OV601NL3

Ottone/Cromo

Brunito

# 645NHSW1

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



### Caratteristiche generali

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

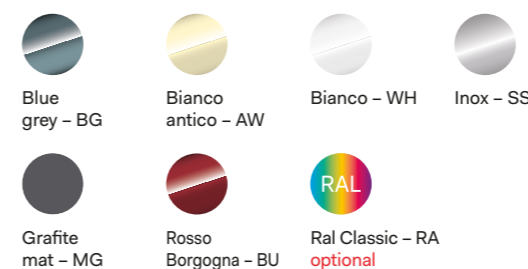
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



### Prezzo

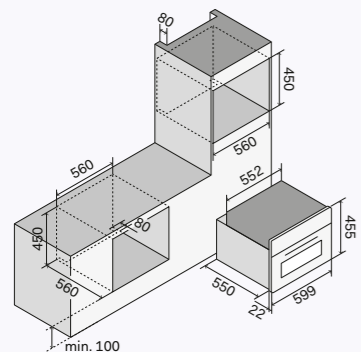
Codice ordine: 645NHSW1

Ottone/Cromo

Brunito

# 645NTZ41

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



### Caratteristiche generali

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

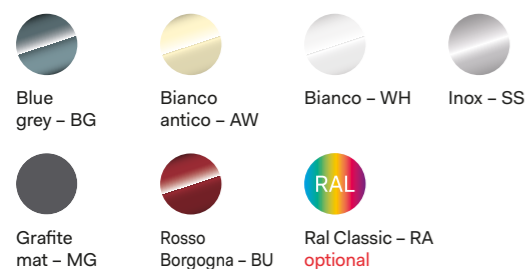
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

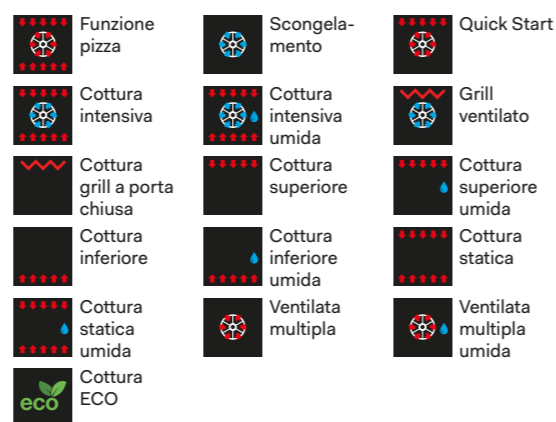
### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



### Prezzo

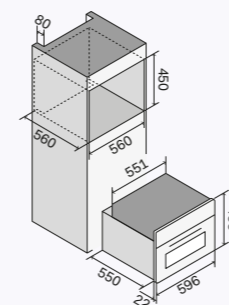
Codice ordine: 645NTZ41

Ottone/Cromo

Brunito

# BC645SNTC

Abbattitore di temperatura da incasso, acciaio inox o acciaio verniciato



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

### Consumi

- Assorbimento massimo 300 kW

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



### Prezzo

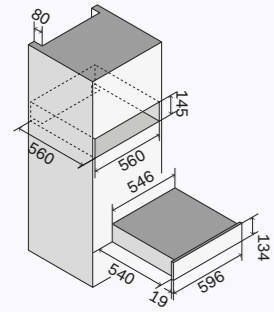
Codice ordine: BC645SNTC

Ottone/Cromo

Brunito

# VM615SC

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



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 300x360x100 cm
- Capacità 7,5 L

### Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

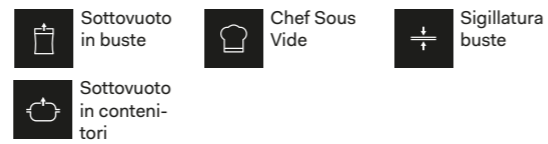
### Gamma colori



### Prezzo

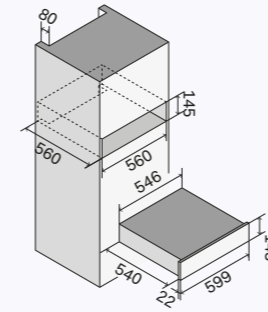
Codice ordine: VM615SC

### Funzioni



# 615NWDPP

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



### Caratteristiche generali

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

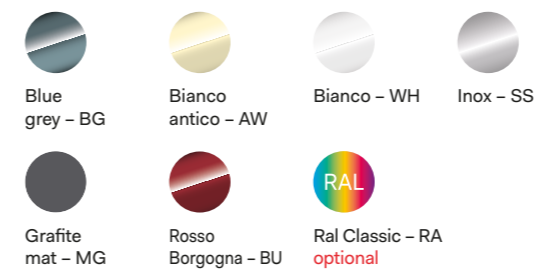
### Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

### Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

### Gamma colori



### Prezzo

Codice ordine: 615NWDPP

### Funzioni



# OV91NT31

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



### Caratteristiche generali

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

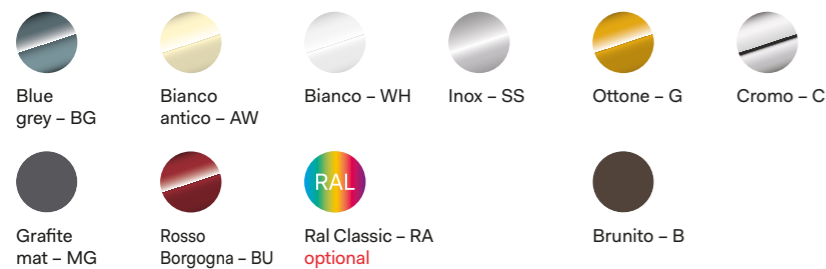
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74x36,5x41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

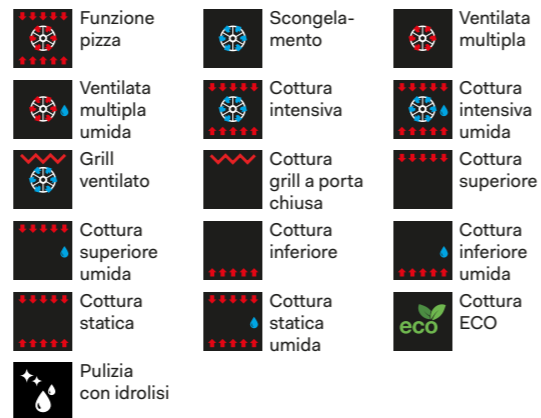
### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



### Prezzo

Codice ordine: OV91NT31

Ottone/Cromo

Brunito

# OV90SNE3

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



### Caratteristiche generali

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

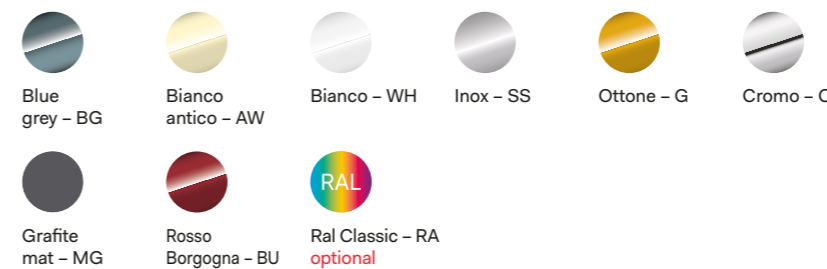
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



### Prezzo

Codice ordine: OV90SNE3

Ottone/Cromo

# Professional Plus

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

## Gamma colori

### Scocca



Blue grey - BG



Bianco - WH



Inox - SS



Grafite mat - MG



Nero lucido - BK



Vetro nero lucido - BK



Ral Classic opzionale - RA

## Finiture

### Manopole, maniglie



Satinato



Nero opaco



Controllo elettronico della temperatura puntuale



Porta con sistema soft closing



Porta fredda con triplo vetro estraibile



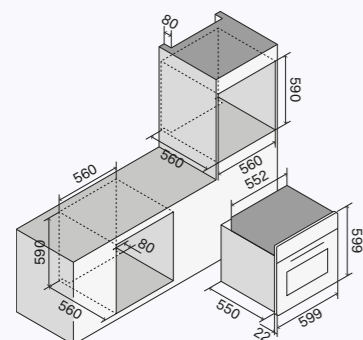
Scarico vapore



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

# OV601GTPY

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



## Caratteristiche generali

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

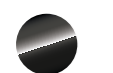
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

## Finiture



Nero opaco

## Funzioni

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

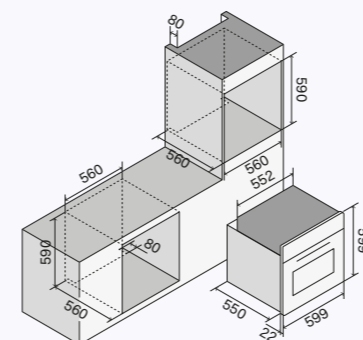
## Prezzo

Codice ordine: OV601GTPY

Nero opaco

# OV601GT3

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



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

## Finiture



Nero opaco

## Funzioni

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

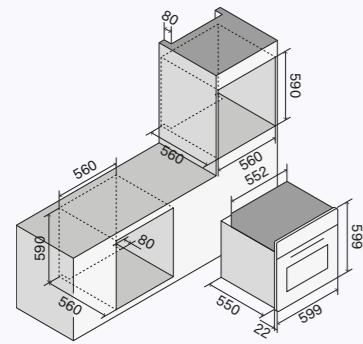
## Prezzo

Codice ordine: OV601GT3

Nero opaco

# OV601GL3

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



### Caratteristiche generali

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

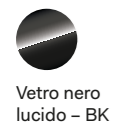
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

### Finiture



Nero opaco

### Funzioni

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

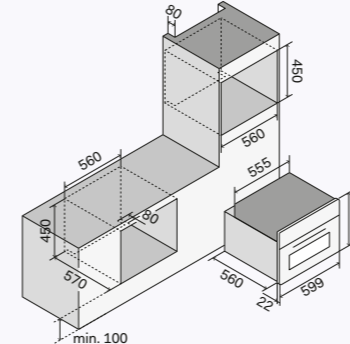
### Prezzo

Codice ordine: OV601GL3

Nero opaco

# 645GHSW1

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



### Caratteristiche generali

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

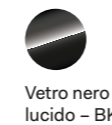
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

### Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

### Finiture



Nero opaco

### Funzioni

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

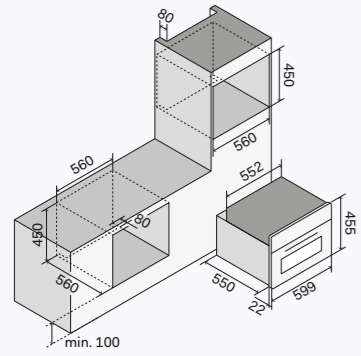
### Prezzo

Codice ordine: 645GHSW1

Nero opaco

# 645GTZ41

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



### Caratteristiche generali

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

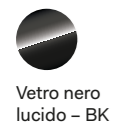
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

### Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

### Finiture



Nero opaco

### Funzioni

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

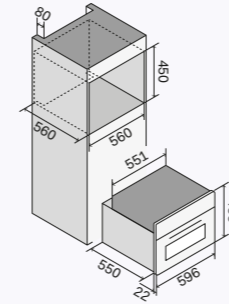
### Prezzo

Codice ordine: 645GTZ41

Nero opaco

# BC645STC

Abbattitore di temperatura da incasso, vetro temperato



### Caratteristiche generali

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

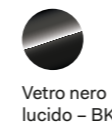
### Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

### Consumi

- Assorbimento massimo 300 kW

### Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

### Finiture



Nero opaco

### Funzioni

- Lievitazione
- Cottura lenta
- Pronto in tavola
- Abbattimento
- Surgelazione microcristalli
- Pre-raffreddamento
- Bevande fresche
- Raffreddamento
- Scongela-mento
- Pesce crudo
- Conservazione 0°C

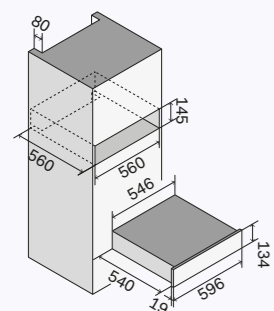
### Prezzo

Codice ordine: BC645STC

Nero opaco

# VM615S

Confezionatrice sottovuoto da incasso, vetro temperato, 60 cm



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 300x360x100 cm
- Capacità 7,5 L

## Consumi





- Assorbimento massimo 240 W

## Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

## Funzioni

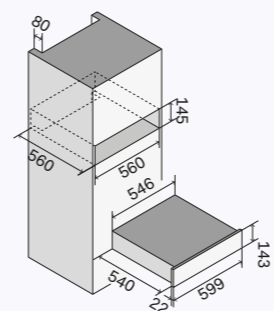
-  Sottovuoto in buste
-  Chef Sous Vide
-  Sigillatura buste
-  Sottovuoto in contenitori

## Prezzo

Codice ordine: VM615S

# 615GWDPP

Cassetto riscaldato, vetro temperato, 60 cm, 40-80°C



## Caratteristiche generali

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

## Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

## Consumi


- Assorbimento massimo 400 W

## Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

## Funzioni

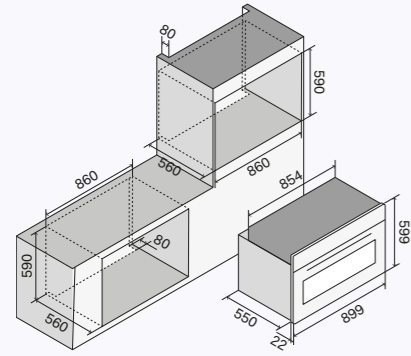
-  Luce interna

## Prezzo

Codice ordine: 615GWDPP

# OV91GT31

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



### Caratteristiche generali

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

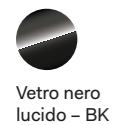
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74x36,5x41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

### Finiture



Nero opaco

### Funzioni

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

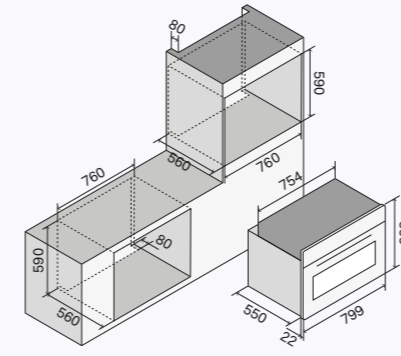
### Prezzo

Codice ordine: OV91GT31

Nero opaco

# OV80GT31

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



### Caratteristiche generali

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

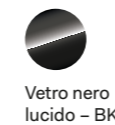
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

### Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

### Finiture



Nero opaco

### Funzioni

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

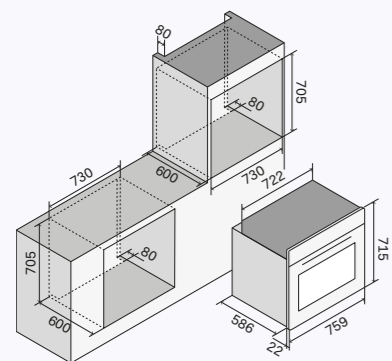
### Prezzo

Codice ordine: OV80GT31

Nero opaco

# OV30GT31

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



## Caratteristiche generali

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

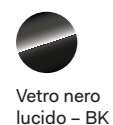
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64x43,3x41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

- Assorbimento massimo 3,1 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1560 W
- Grill elettrico 3000 W
- Resistenza circolare 2x1050 W

## Gamma colori



Vetro nero lucido - BK

## Finiture



Nero opaco

## Funzioni

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

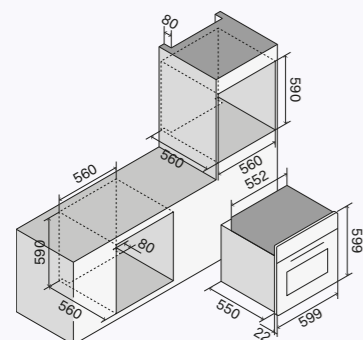
## Prezzo

Codice ordine: OV30GT31

Nero opaco

# OV601STPY

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



### Caratteristiche generali

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

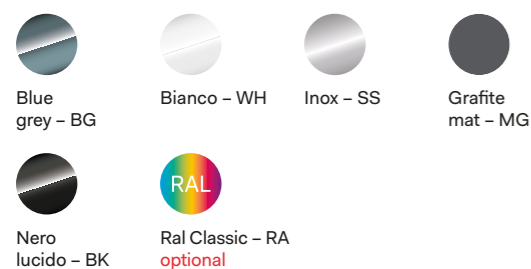
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni

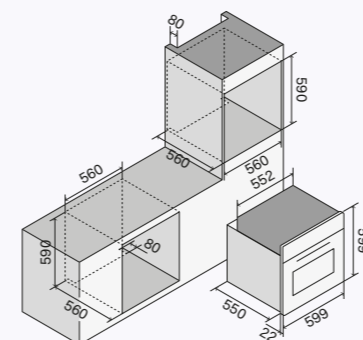


### Prezzo

Codice ordine: OV601STPY  
Satinato

# OV601ST3

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



### Caratteristiche generali

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

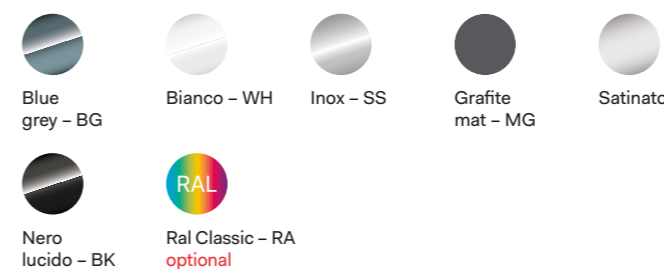
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni

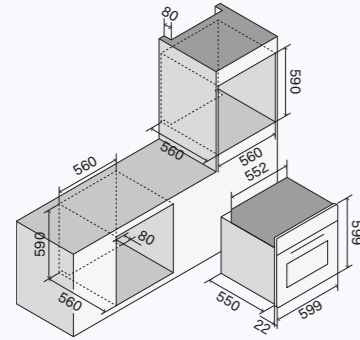


### Prezzo

Codice ordine: OV601ST3  
Satinato

# OV601SL3

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



### Caratteristiche generali

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

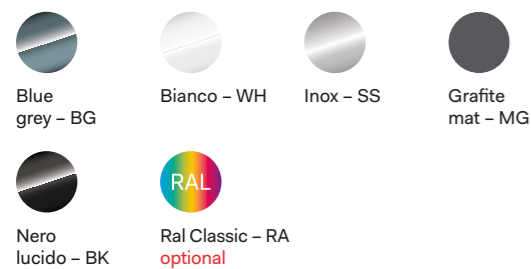
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 43,7x36x41 cm
- Capacità 65 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



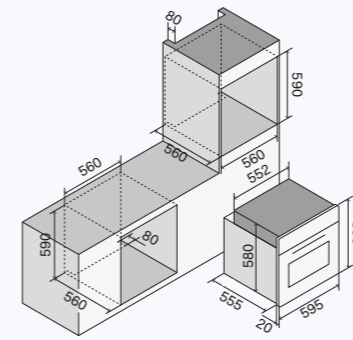
### Prezzo

Codice ordine: OV601SL3

Satinato

# OV60SMPVS1

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



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 47,5x35x41 cm
- Capacità 69 L
- Termostato analogico

### Consumi

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

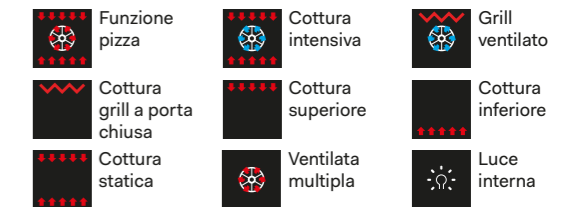
### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



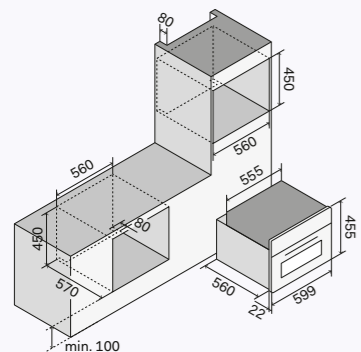
### Prezzo

Codice ordine: OV60SMPVS1

Satinato

# 645SHSW1

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



### Caratteristiche generali

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

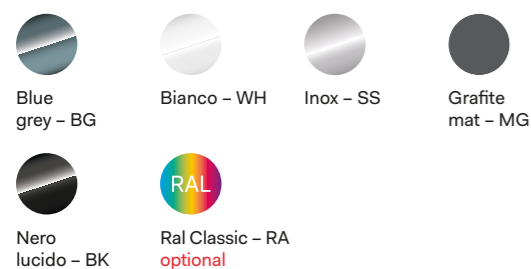
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



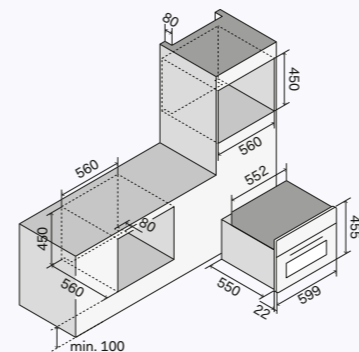
### Prezzo

Codice ordine: 645SHSW1

Satinato

# 645STZ41

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



### Caratteristiche generali

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

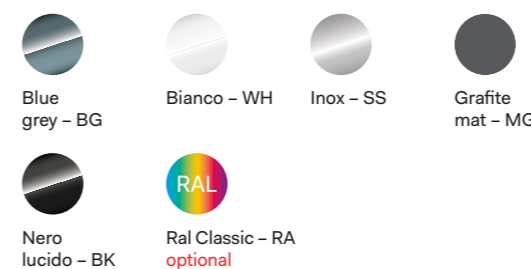
### Caratteristiche cavità

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

### Consumi

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

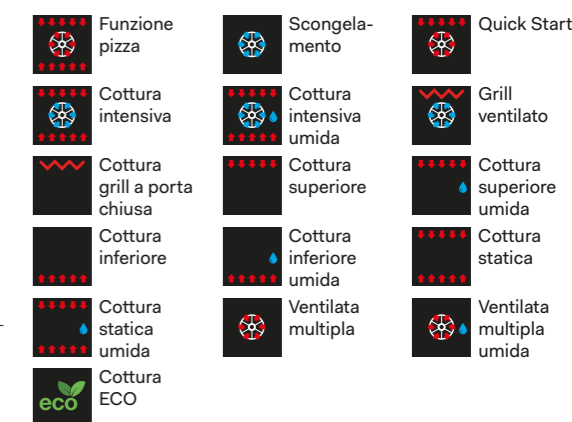
### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



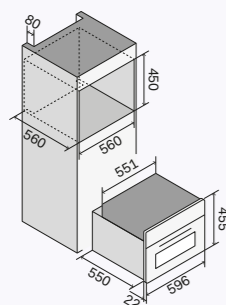
### Prezzo

Codice ordine: 645STZ41

Satinato

# BC645SLTC

Abbattitore di temperatura da incasso, acciaio inox o acciaio verniciato



## Caratteristiche generali

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

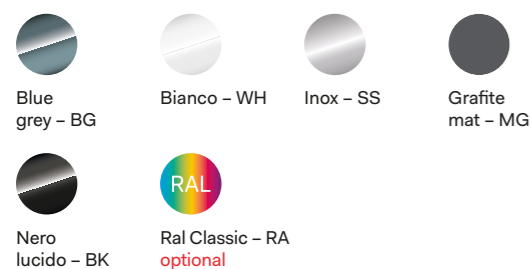
## Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

## Consumi

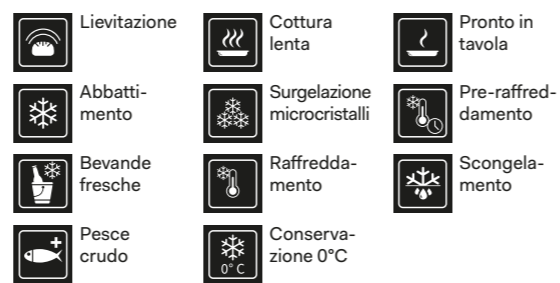
- Assorbimento massimo 300 kW

## Gamma colori



## Finiture

## Funzioni

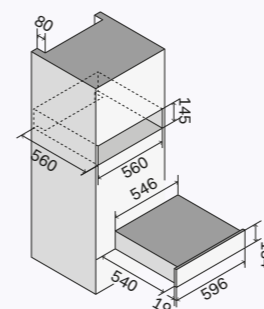


## Prezzo

Codice ordine: BC645SLTC  
Nero opaco

# VM615SC

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



## Caratteristiche generali

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

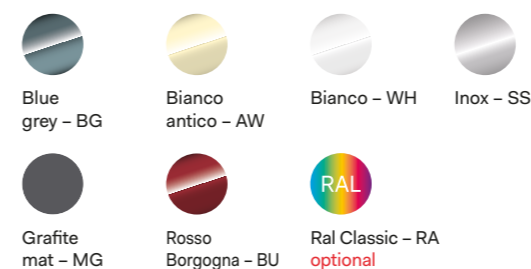
## Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 300x360x100 cm
- Capacità 7,5 L

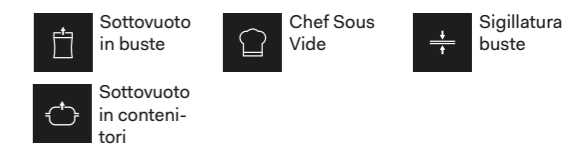
## Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

## Gamma colori



## Funzioni

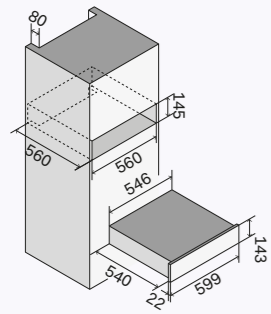


## Prezzo

Codice ordine: VM615SC

# 615NWDPP

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



### Caratteristiche generali

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

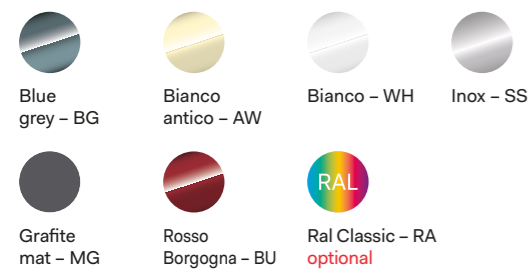
### Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

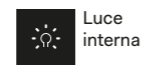
### Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

### Gamma colori



### Funzioni



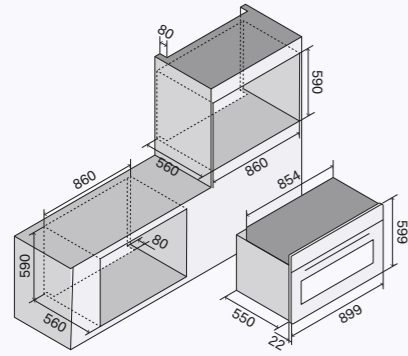
### Prezzo

Codice ordine: 615NWDPP



# OV91ST31

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



### Caratteristiche generali

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

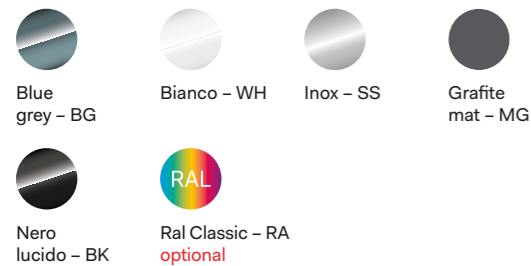
### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 74x36,5x41 cm
- Capacità 110 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

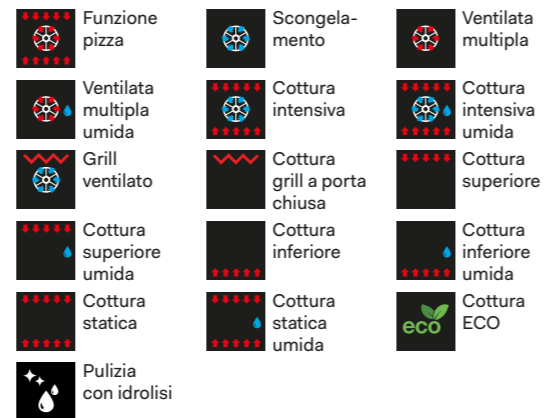
### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



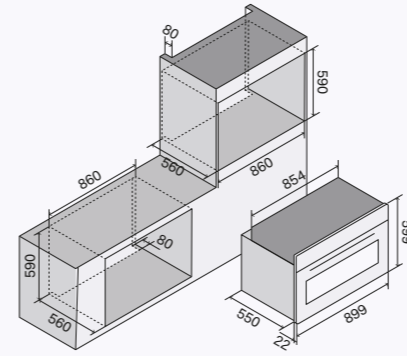
### Prezzo

Codice ordine: OV91ST31

Satinato

# OV90SM3

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



### Caratteristiche generali

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

### Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

### Consumi

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

### Gamma colori



### Finiture



### Funzioni



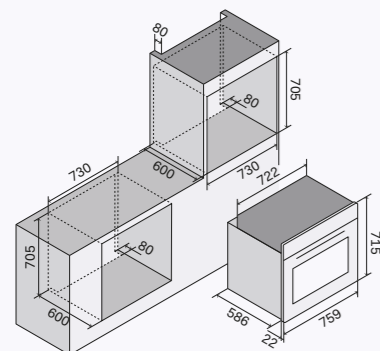
### Prezzo

Codice ordine: OV90SM3

Satinato

# OV30ST31

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



## Caratteristiche generali

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

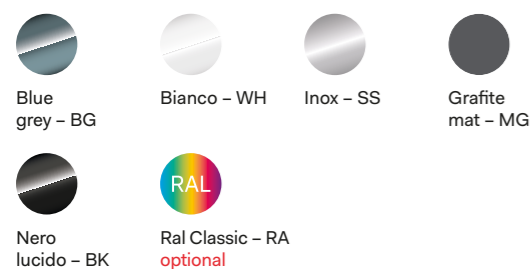
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64x43,3x41 cm
- Capacità 114 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

- Assorbimento massimo 3,1 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1560 W
- Grill elettrico 3000 W
- Resistenza circolare 2x1050 W

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni



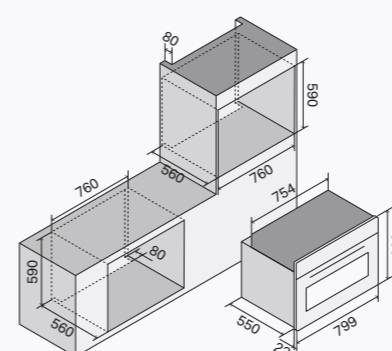
## Prezzo

Codice ordine: OV30ST31

Satinato

# OV80SM3

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



## Caratteristiche generali

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

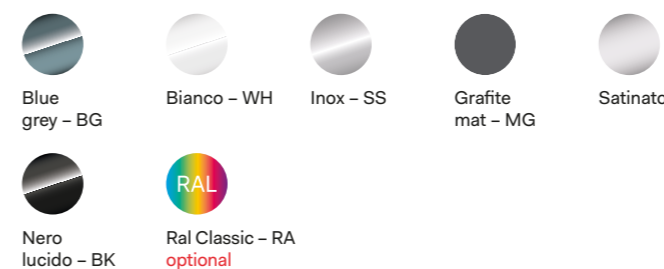
## Caratteristiche cavità

- Muffola con smalto easy clean
- Dimensioni interne 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Resistenza grill abbattibile
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

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

## Gamma colori



## Finiture



## Funzioni



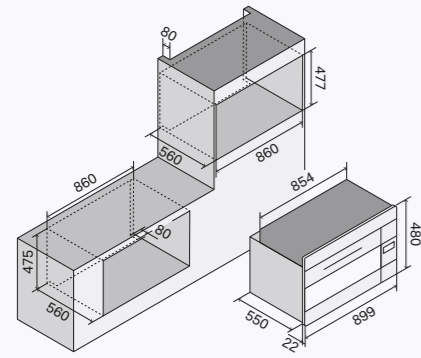
## Prezzo

Codice ordine: OV80SM3

Satinato

# OV948SLE3

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



## Caratteristiche generali

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

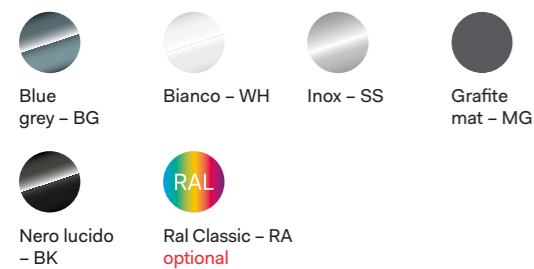
## Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne 64,5x36,5x41 cm
- Capacità 97 L
- Resistenza grill abbattibile
- Girarrosto diagonale
- Termostato con sonda elettronica

## Consumi

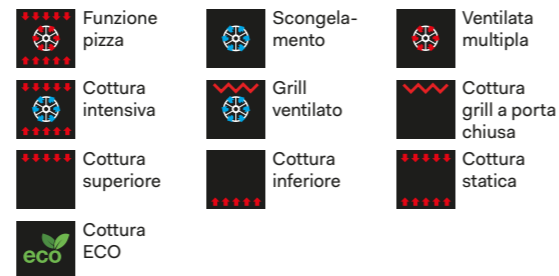
- Assorbimento massimo 2,75 kW
- Resistenza elettrica superiore 1200 W
- Resistenza elettrica inferiore 1350 W
- Grill elettrico 2150 W
- Resistenza circolare 2100 W

## Gamma colori



## Finiture

## Funzioni



## Prezzo

Codice ordine: OV948SLE3

Satinato



234 — 235

# Piani cottura a gas

- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus

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



# Panoramagic

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

## Gamma colori

### Scocca



Inox - SS

### Finiture

#### Manopole



Satinato



Spartifiamma in ottone Total Black con trattamento nanotecnologico antiaderente



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



Piani cottura ad alta specializzazione



Piano cottura con griglie in ghisa



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

# HCPMT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

# HCPMT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

### Finiture manopole



Satinato

### Gamma colori piano



Inox - SS

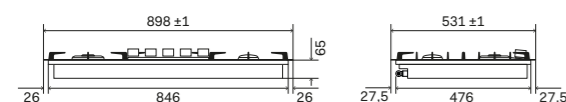
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



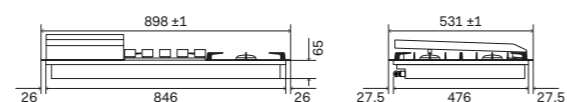
Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPMT95D

Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPMT95FD

Satinato

# HCPMT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

# HCPMT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

### Finiture manopole



Satinato

### Gamma colori piano



Inox - SS

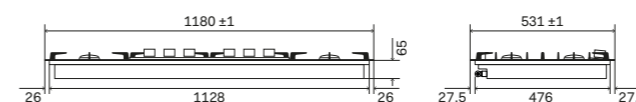
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



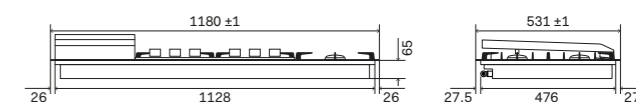
Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPMT125DD

Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPMT125FDD

Satinato

# Nostalgie

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

## Gamma colori

### Scocca



Bianco - WH

Bianco  
antico - AW

Inox - SS

Grafite  
mat - MG

## Finiture

### Manopole



Ottone - G



Cromo - C



Brunito - B



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



Spartifiamma in  
ottone Total Black  
con trattamento  
nanotecnologico  
antiaderente



Piani cottura  
ad alta  
specializzazione



Piano cottura  
con griglie in ghisa



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

# HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

# HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



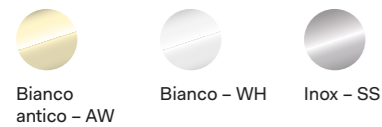
### Caratteristiche generali

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

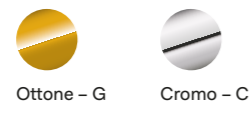
### Consumi

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

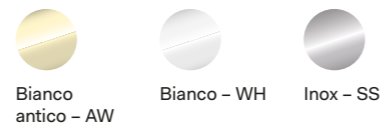
### Gamma colori piano



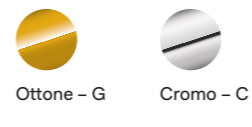
### Finiture manopole



### Gamma colori piano

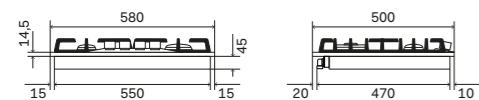


### Finiture manopole




### Misure

Dimensione foro incasso: 555x475 mm



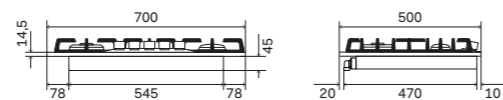
Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCB60CN \*  
Ottone/Cromo  
Brunito

\*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional

### Misure

Dimensione foro incasso: 555x475 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCB70CN  
Ottone/Cromo  
Brunito

# HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



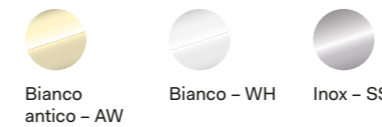
### Caratteristiche generali

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

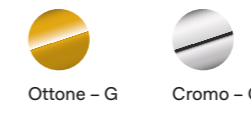
### Consumi

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

### Gamma colori piano

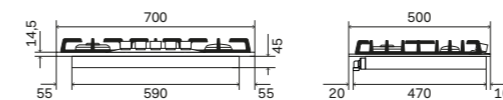


### Finiture manopole



### Misure

Dimensione foro incasso: 600x475 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCB70SDN  
Ottone/Cromo  
Brunito

# HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



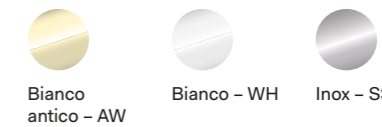
### Caratteristiche generali

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

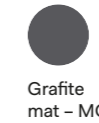
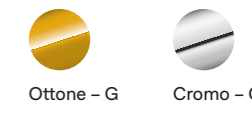
### Consumi

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

### Gamma colori piano

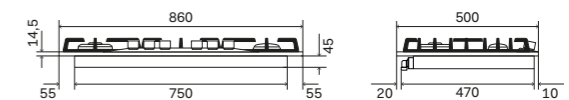


### Finiture manopole




### Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCB906CN \*  
Ottone/Cromo  
Brunito

\*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional

# HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

### Finiture manopole



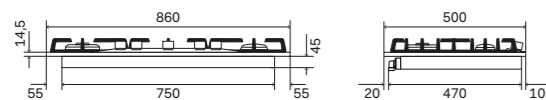
Ottone - G Cromo - C



Brunito - B

### Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Codice ordine: HCB90CCN \*

Ottone/Cromo

Brunito

Optional  
→ p. 298

\* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional

# HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



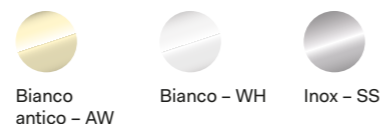
### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



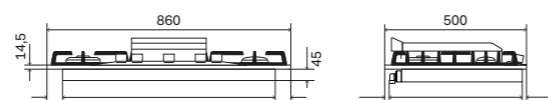
Bianco antico - AW Bianco - WH Inox - SS



Grafite mat - MG

### Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Codice ordine: HCB90FCN \*

Ottone/Cromo

Brunito

Optional  
→ p. 298

\* Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional

# HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

### Finiture manopole



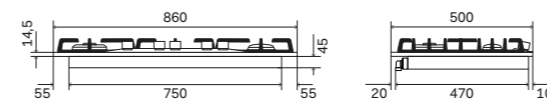
Ottone - G Cromo - C



Brunito - B

### Misure

Dimensione foro incasso: 835x475 mm



Codice ordine: HCB90SDN

Ottone/Cromo

Brunito

Optional  
→ p. 298

# Professional Plus

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

## Gamma colori

### Scocca



Inox - SS

Nero  
lucido - BK

### Finiture

#### Manopole



Satinato



Nero opaco



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



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

# HCPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox - SS

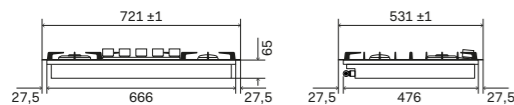
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 672×490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPT75D

Satinato

# HCPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox - SS

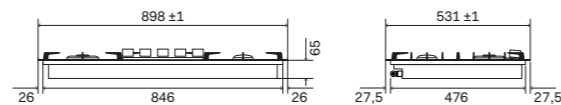
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPT95D

Satinato

# HCPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox - SS

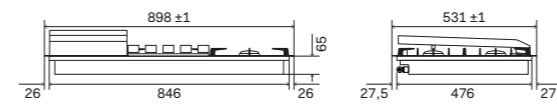
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPT95FD

Satinato

# HCPT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox - SS

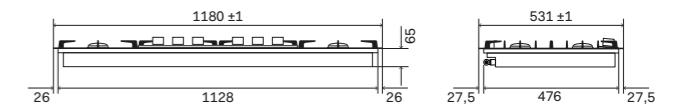
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPT125DD

Satinato

# HCPT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox - SS

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140x490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCPT125FDD  
Satinato

# HCG30CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

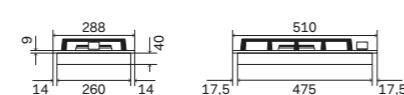
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270x480 mm

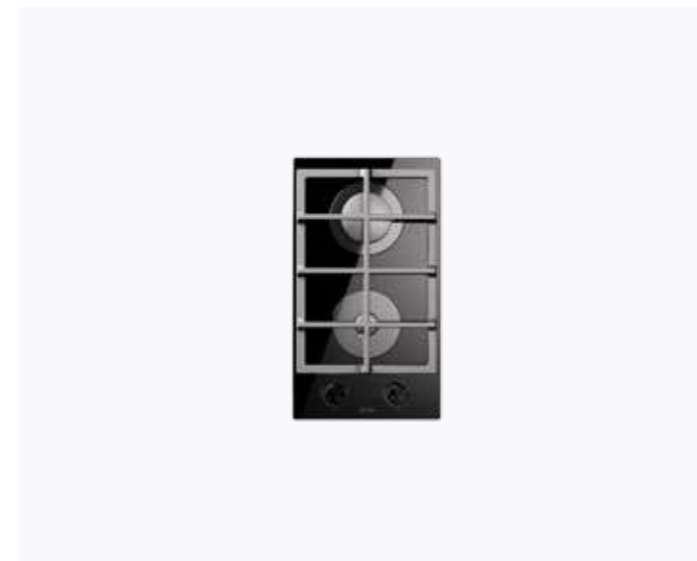


Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCG30CK  
Nero opaco

# HCG30K

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

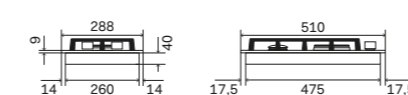
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 270x480 mm

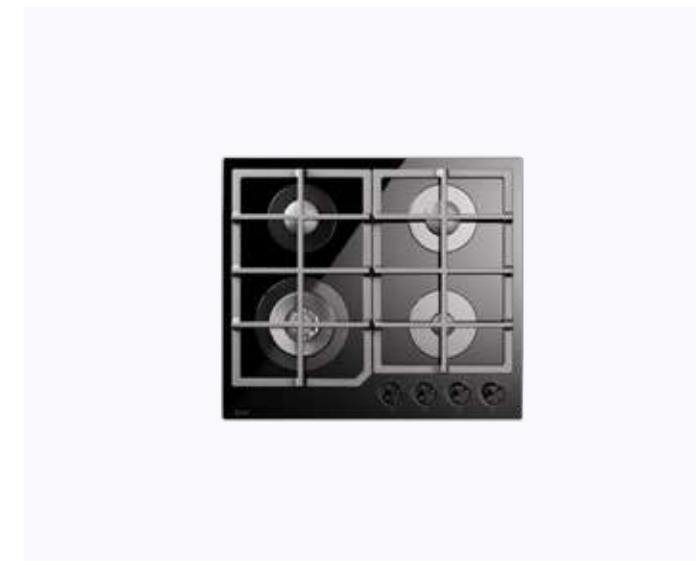


Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCG30K  
Nero opaco

# HCG60CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

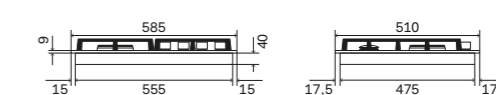
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 560x480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCG60CK  
Nero opaco

# HCG75SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Nero lucido - BK

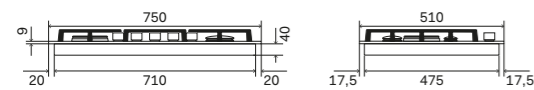
### Finiture manopole



Nero opaco

### Misure

Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCG75SCK

Nero opaco

# HCG90SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Nero lucido - BK

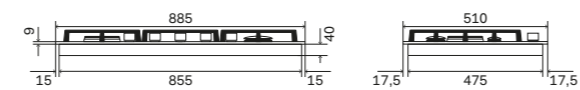
### Finiture manopole



Nero opaco

### Misure

Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCG90SCK

Nero opaco

# HCS30CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

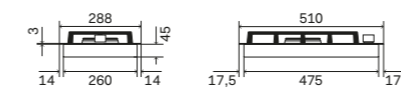
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCS30CK

Satinato

# HCS30K

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

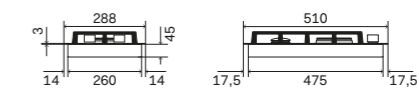
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCS30K

Satinato

# HCS60CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 560x480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCS60CK

Satinato

# HCS75SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

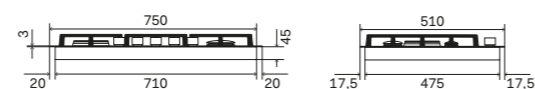
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 720x480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCS75SCK

Satinato

# HCS90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

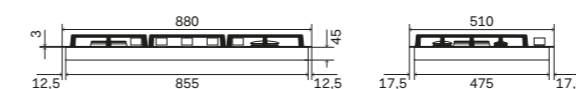
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso: 860x480 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCS90SCK

Satinato

# HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



### Caratteristiche generali

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

### Consumi

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

### Gamma colori piano



Inox - SS

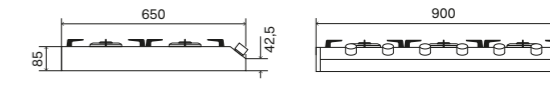
### Finiture manopole



Satinato

### Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP9656D

Satinato

# HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

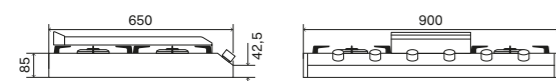
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP965FD  
Satinato

# HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

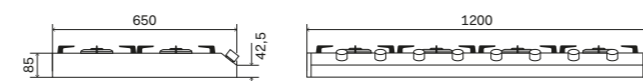
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP12658D  
Satinato

# HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

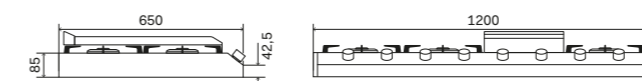
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP1265FD  
Satinato

# HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

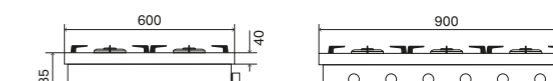
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP906D  
Satinato

# HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP90FD

Satinato

# HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

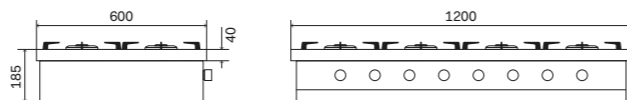
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP1208D

Satinato

# HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

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

Gamma colori piano



Inox - SS

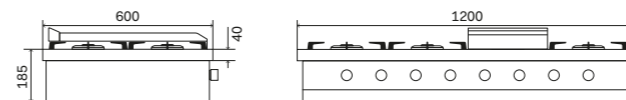
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso:



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCP120FD

Satinato

260 — 261

# Piani cottura a induzione

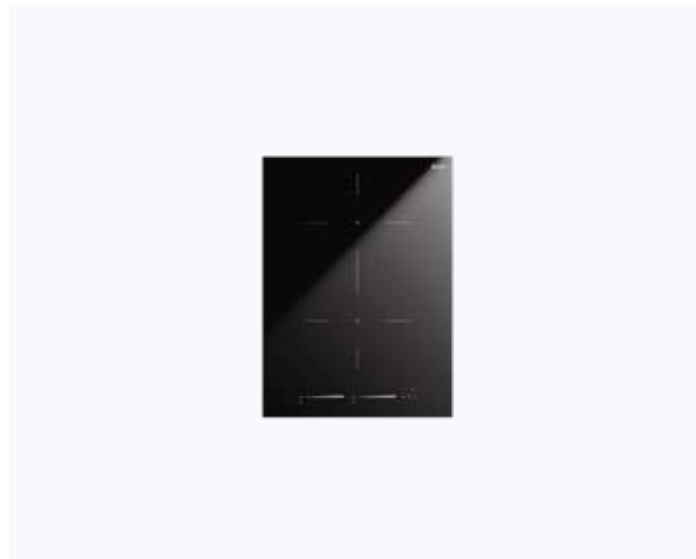
- Nostalgie
- Professional Plus

→ HVI90TCRF  
Piano a induzione da 90 cm con 4 zone  
cottura e cappa d'aspirazione integrata  
Vetroceramica nero



# HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

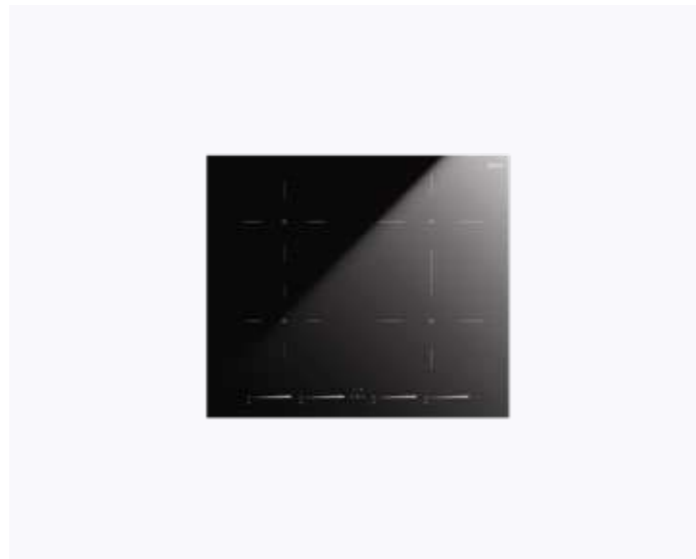
- 2 zone touch
- Livelli potenza 9 + booster
- Comandi slide touch
- Funzione Bridge
- Sensore pentola
- Sicurezza bambini
- Indicatore di calore residuo
- Timer con Stop automatico
- Protezione surriscaldamento e trascinamento liquidi

Consumi standard / booster

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

# HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310x490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard

# HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

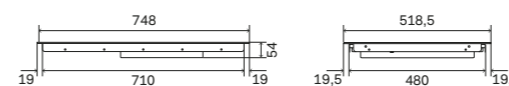
Gamma colori piano



Nero lucido - BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720x490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard

# HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

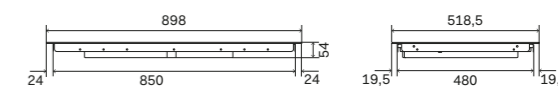
Gamma colori piano



Nero lucido - BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860x490 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard

# KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



### Caratteristiche generali

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

### Consumi standard / booster

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

# HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vitroceramica



### Caratteristiche generali

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

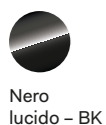
### Consumi standard / booster

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

### Aspirazione

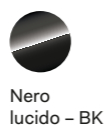
- Classe energetica A+
- Potenza 165 W
- Livello acustico 47/66/70 dB
- Portata 650 m³/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso
- Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

### Gamma colori piano



Nero lucido - BK

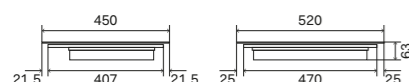
### Gamma colori piano



Nero lucido - BK

### Misure

Dimensione foro incasso: 430x490 mm

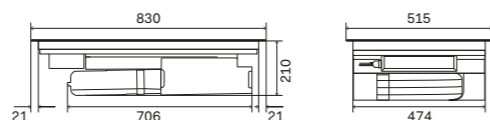


Optional  
→ p. 298

Codice ordine: KHVI45TC  
Finitura standard

### Misure

Dimensione foro incasso: 795x480 mm

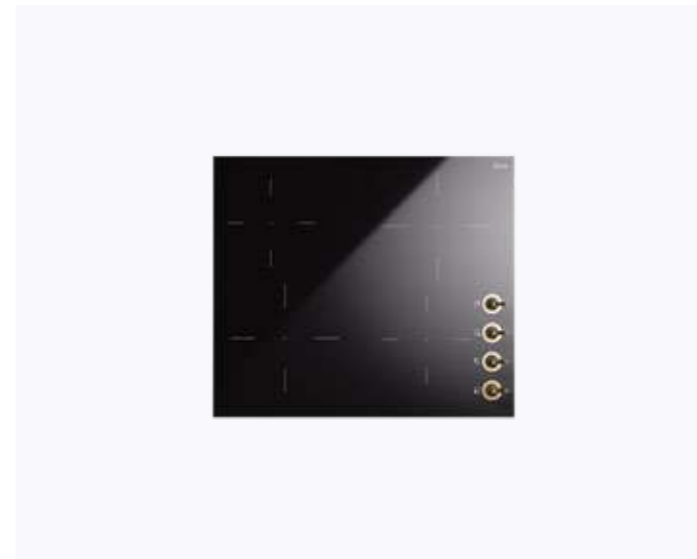


Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HVI90TCRF  
Finitura standard

# HVI364N

Piano cottura a induzione in vitroceramica



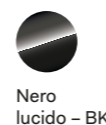
### Caratteristiche generali

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

### Consumi standard / booster

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

### Gamma colori piano



Nero lucido - BK

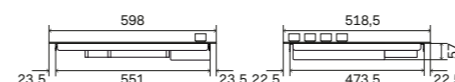
### Finiture manopole



Ottone - G Cromo - C

### Misure

Dimensione foro incasso: 565x485 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HVI364N  
Ottone/Cromo

# HVI395N

Piano cottura a induzione in vitroceramica



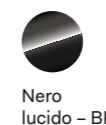
### Caratteristiche generali

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

### Consumi standard / booster

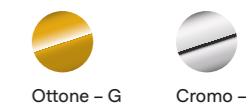
- Potenza massima 10,4 kW
- Zona 01 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 02 (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zona 03 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 04 (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zona 05 (standard / booster) Ø 250 mm 2,3 kW /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

### Gamma colori piano



Nero lucido - BK

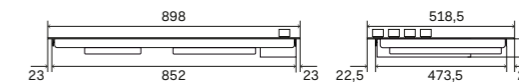
### Finiture manopole



Ottone - G Cromo - C

### Misure

Dimensione foro incasso: 865x485 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HVI395N  
Ottone/Cromo

# HVI364

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 565x485 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HVI364

Nero opaco

# HVI395

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero lucido - BK

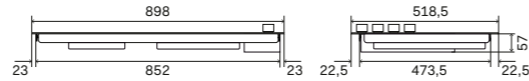
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 865x485 mm



Optional  
→ p. 298

Codice ordine: HVI395

Nero opaco



↑ HVI395/BK  
Piano induzione Professional Plus 90 cm con manopole  
Vetroceramica nera con finiture nero opaco

268 — 269

# Cappe

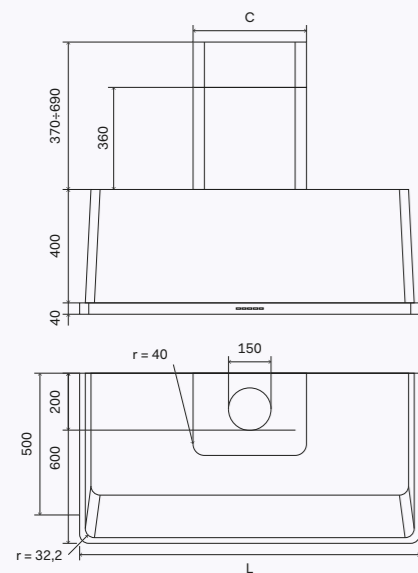
- Majestic
- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line

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

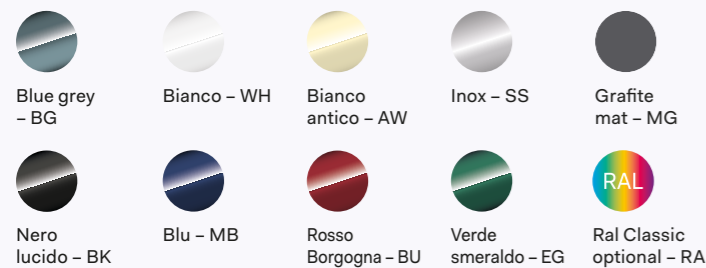


# AM

Cappa aspirante da parete



**Gamma colori**  
Scocca



**Finiture**  
Telaio inferiore



## AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

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

AM4-70

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830110000...\*



## AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

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

AM4-76

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830110000...\*



## AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

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

AM4-90

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...\*



## AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

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

AM4-100

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...\*



## AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

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

AM4-120

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...\*



## AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

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

AM4-150

Estensione camino (h. 800 mm)

EA08830050000...\*

\* Per completare il codice dell'estensione copri camino, al posto dei puntini di sospensione "...", inserire: 01 per Bianco Antico - 02 per Bianco - 08 per Inox - 10 per Grafite / Mat - 52 per Rosso Borgogna - 54 per Blu - 56 per Verde

**Caratteristiche generali**

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

**Dati tecnici**

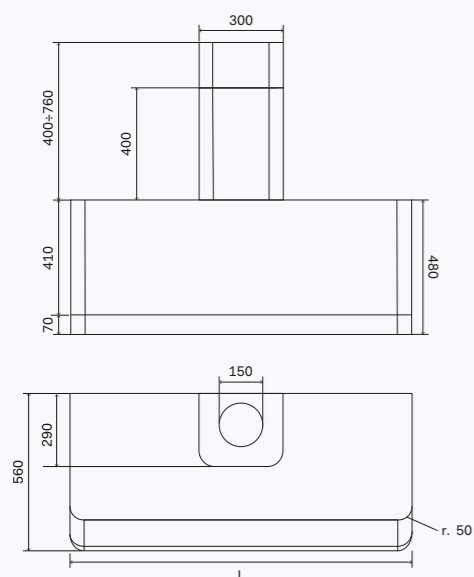
VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

**Accessori**

Telecomando cappe EA6851001000000 Filtri ai carboni attivi EA2234003000000 Griglia sottocappa EA2635001000000

# APM

Cappa aspirante da parete



**Gamma colori**

Scocca



Inox - SS



Nero opaco  
- MK

**Finiture**

Telaio inferiore



Inox



## APM90-MK

L = 911 mm

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

AM4-90

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000015\*



## APM120-MK

L = 1216 mm

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

AM4-120

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000015\*



## APM90

L = 911 mm

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

AM4-90

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000008\*



## APM120

L = 1216 mm

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

AM4-120

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883008000008\*

**Caratteristiche generali**

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

**Dati tecnici**

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

**Accessori**

Telecomando per cappe

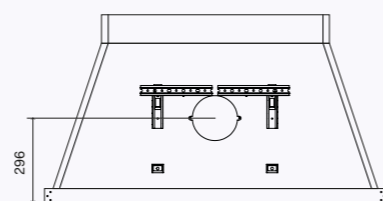
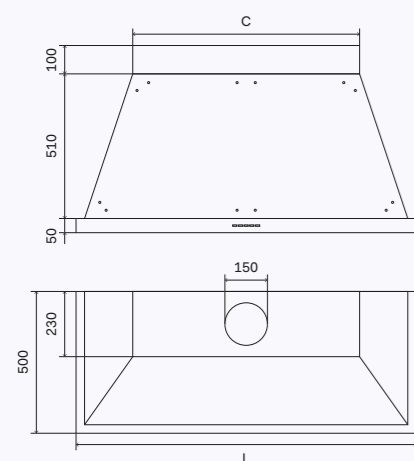
EA6851001000000

Filtri ai carboni attivi

EA2234003000000

# ANB

Cappa aspirante da parete



## Gamma colori

Scocca



## Finiture

Cornici



## ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Ottone / Cromo  
Brunito / Rame

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-90



## ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Ottone / Cromo  
Brunito / Rame

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-100



## ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Ottone / Cromo  
Brunito / Rame

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-120



## ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Ottone / Cromo  
Brunito / Rame

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-150

## Caratteristiche generali

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

## Dati tecnici

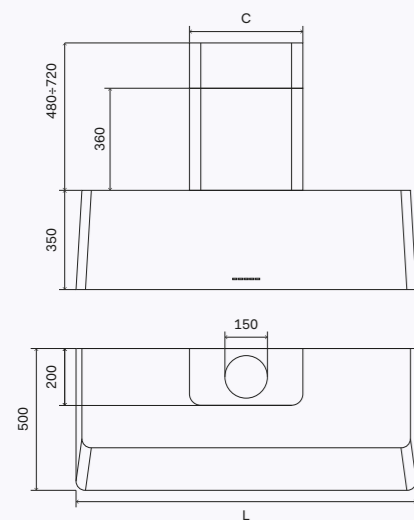
VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	159	152	330	44
2	195	305	465	49
3	235	551	615	55
4	270	841	752	59

## Accessori

Telecomando per cappe EA6851001000000 Filtri ai carboni attivi EA2234003000000

# AG

Cappa aspirante da parete



**Gamma colori**

Scocca



## AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-60

Estensione camino (h. 800 mm)  
EA08830100000...\*



## AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-70

Estensione camino (h. 800 mm)  
EA08830100000...\*



## AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-90

Estensione camino (h. 800 mm)  
EA08830100000...\*



## AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-100

Estensione camino (h. 800 mm)  
EA08830100000...\*



## AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-120

Estensione camino (h. 800 mm)  
EA08830060000...\*



## AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)  
AP4-150

Estensione camino (h. 800 mm)  
EA08830060000...\*

\* Per completare il codice dell'estensione copri camino, al posto dei puntini di sospensione "...", inserire: 01 per Bianco Antico - 02 per Bianco - 08 per Inox - 10 per Grafite / Mat - 52 per Rosso Borgogna - 54 per Blu - 56 per Verde

**Caratteristiche generali**

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

**Dati tecnici**

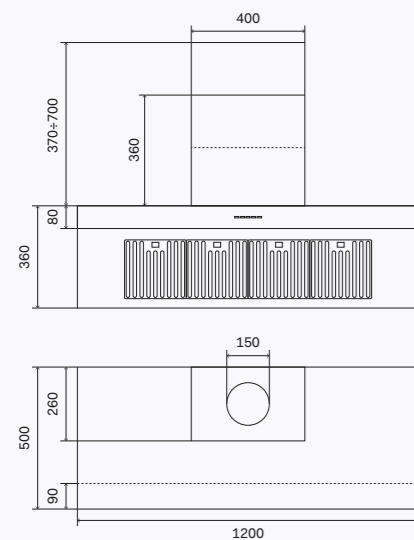
VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

**Accessori**

Telecomando per cappe EA6851001000000 Filtri ai carboni attivi EA2234003000000

# AGQ

Cappa aspirante da parete



Gamma colori

Scocca



Inox - SS



## AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-60

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008



## AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-70

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008



## AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-90

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008



## AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-100

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883004000008



## AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox

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

AP4-120

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883009000008



## AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox

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

AP4-150

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883009000008

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

Telecomando per cappe

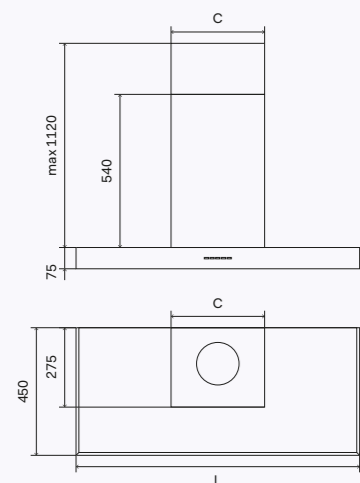
EA6851001000000

Filtri ai carboni attivi

EA2234003000000

# AGK

Cappa aspirante da parete



Gamma colori

Scocca



Inox - SS



Grafite mat - MG



## AGK90-MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Grafite Mat

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

AP4-90

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883007000010



## AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-60

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883007000008



## AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-90

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883007000008



## AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-100

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883007000008



## AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox

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

AP4-120

Estensione camino (h. 800 mm)

EA0883007000008

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

Filtri ai carboni attivi

EA2234004000000

# IAG

Gruppi aspiranti da incasso



**Gamma colori**  
Scocca



Inox - SS

Da ordinare con due codici: codice telaio + codice motore + (telecomando optional)  
Esempio: ordinare un gruppo completo da 120 bisogna ordinare un telaio da 120 IAG120 e un motore IAG40712



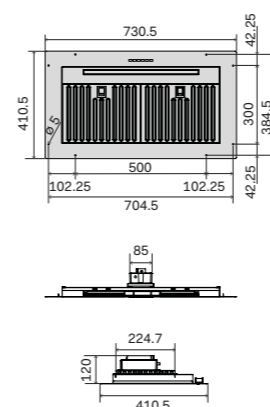
## IAG90

Dimensione foro incasso: 684x362 mm

Inox

Motore

IAG40712



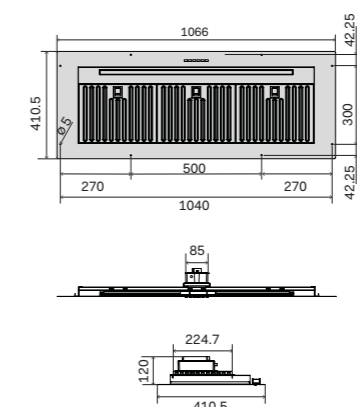
## IAG120

Dimensione foro incasso: 1018x362 mm

Inox

Motore

IAG40712



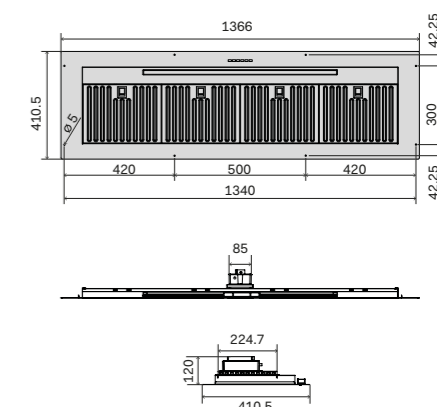
## IAG150

Dimensione foro incasso: 1352x362 mm

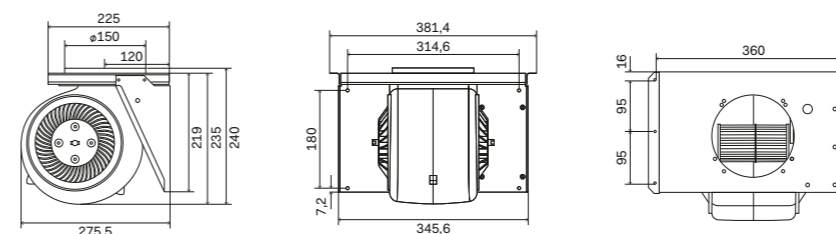
Inox

Motore

IAG40712



### Disegno tecnico motore



### Caratteristiche generali

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

### Dati tecnici

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

### Accessori

Telecomando per cappe

EA685100100000

Filtri ai carboni attivi

EA223400300000

284 — 285

# Frigoriferi

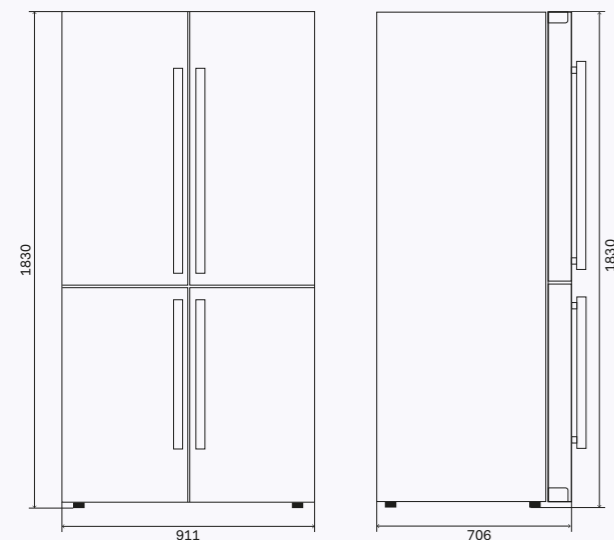
- Nostalgie
- Professional Plus

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



# R91NCD

Frigorifero quattro porte a libera installazione Nostalgie



## Caratteristiche generali

- Classe energetica: E
- Classe climatica: SN/N/ST/T
- Total No Frost
- Capacità netta: 539 L (322 L + 217 L)
- Rumorosità dB(A): 37
- Luce interna congelatore e frigorifero
- Allarme porte aperte
- Schienale in alluminio
- Modalità vacanza
- Filtro antiodore
- Raffreddamento rapido
- Congelamento rapido
- LED display interno
- Dimensioni: 911x706x1830 mm

## Caratteristiche frigorifero

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

## Caratteristiche congelatore

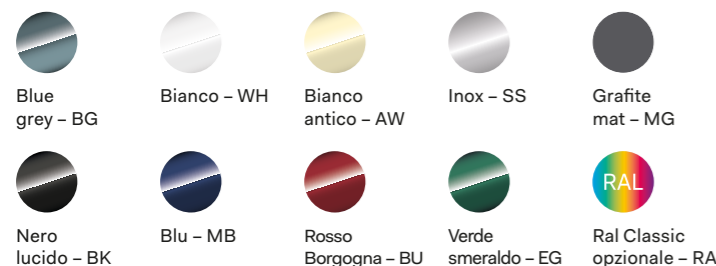
- Capacità netta congelatore: 217 L
- Cassetti: 4
- Vani grandi: 2
- Dispenser ghiaccio automatico

## Altri dati

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

## Gamma colori

### Scocca



## Finiture

### Maniglie



Codice ordine: R91NCD

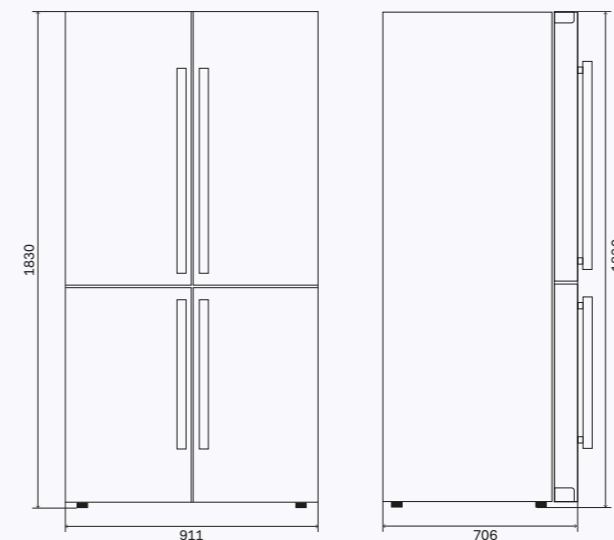
Ottone / Cromo

Brunito / Rame

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

# R91SCD

Frigorifero quattro porte a libera installazione Professional Plus



## Caratteristiche generali

- Classe energetica E
- Classe climatica SN/N/ST/T
- Total No Frost
- Capacità netta 539 L
- Rumorosità dB(A) 37
- Luce interna congelatore e frigorifero
- Allarme porte aperte
- Schienale in alluminio
- Modalità vacanza
- Filtro antiodore
- Raffreddamento rapido
- Congelamento rapido
- LED display interno
- Dimensioni: 911x706x1830 mm

## Caratteristiche frigorifero

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

## Caratteristiche congelatore

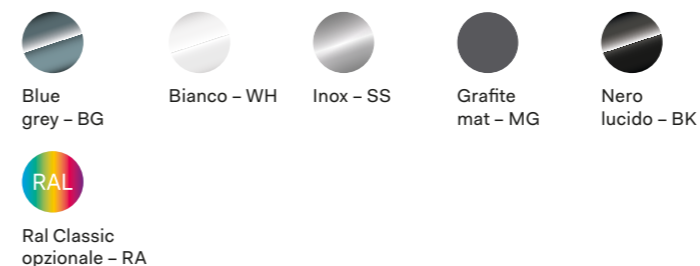
- Capacità netta congelatore: 217 L
- Cassetti: 4
- Vani grandi: 2
- Dispenser ghiaccio automatico

## Altri dati

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

## Gamma colori

### Scocca



## Finiture

### Maniglie



Codice ordine: R91SCD

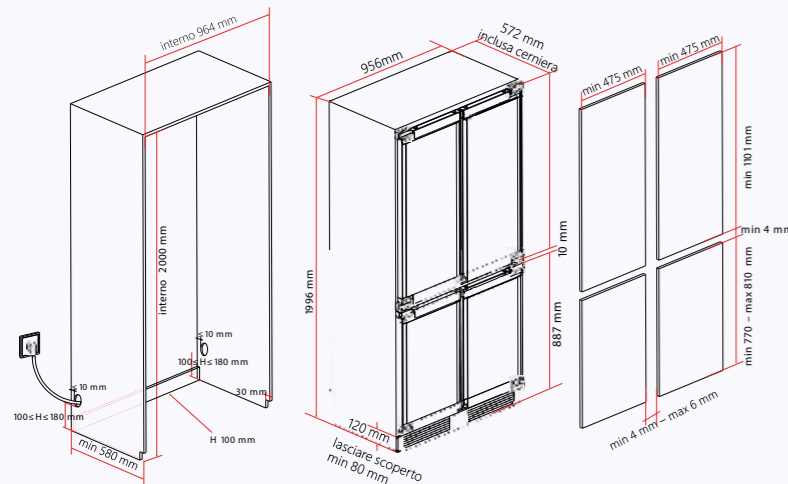
Satinato

Nero opaco

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

# R96BICD

Frigorifero built-in pannellabile quattro porte



## Caratteristiche generali

- Classe energetica: D
- Classe climatica: SN/T
- Total No Frost
- Capacità netta: 525 L (322 L + 175 L)
- Rumorosità dB(A): 37
- Ripiani a cremagliera illuminati
- Allarme porte aperte
- Schienale in alluminio
- Filtro antiodore
- Flash freezing (congelamento rapido a -5° C)
- Aerazione zoccolo frontale
- Dimensioni: 962x572x1995 mm

## Caratteristiche frigorifero

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

## Caratteristiche congelatore

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

## Altri dati

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

## Finiture

Maniglie opzionali disponibili su richiesta



Ottone - G



Cromo - C



Brunito - B



Rame - P



Satinato



Nero opaco

Codice ordine: R96BICD

Ottone / Cromo

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

# R60BICSL

Frigorifero built-in combinato



## Caratteristiche generali

- Classe energetica: E
- Classe climatica: T/N
- Total No Frost
- Capacità netta: 243 L (180 L + 63 L)
- Rumorosità dB(A): 41
- Cerniera: Scorrevole
- Illuminazione interna frigorifero
- Allarme porte aperte
- Raffreddamento rapido
- Congelamento rapido
- Controllo display touch
- Dimensioni: 540x545x1770 mm

## Caratteristiche frigorifero

- Capacità netta frigorifero: 179 L
- Sistema di raffreddamento: Statico
- Ripiani in vetro: 3
- Balconcini: 4 (1 regolabile)
- Scomparto bottiglie
- Cassetto: 1 per frutta e verdura con umidità regolabile

## Caratteristiche congelatore

- Capacità netta congelatore: 63 L
- Sistema di raffreddamento: No Frost
- Cassetti: 2
- Vassoio estraibile: 1
- Sbrinamento automatico

## Altri dati

- Consumo energetico annuale (kWh/a): 218
- Requisiti elettrici: 220-240 V AC
- Capacità di congelamento: 3,3 kg/24 ore
- Refrigerante/Quantità iniettata: 35 g
- Potenza di sbrinamento: 153 W

Codice ordine: R60BICSL

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

290 — 291

Lavastoviglie



# D60ABIFISL

Lavastoviglie a incasso



## Caratteristiche generali

- Dimensioni: 59,8x57x82-87 cm
- Classe energetica: A
- Programmi: 9
- Coperti: 14
- Cestelli: 3
- Specifiche del cestello superiore: altezza regolabile (3 livelli), 4 supporti SoftTouch per tazze
- Specifiche del cestello inferiore: cestello per posate
- Vassoio per posate
- Cerniera scorrevole: 80 mm
- Motore BLDC
- Livello di rumorosità: 42 dBA
- Controlli: cruscotto grigio con display touch e LED bianchi
- Consumo energetico: 54 kWh / 100 cicli
- Consumo idrico: 9,2 L
- Potenza massima: 1.900 W

## Funzioni

- Apertura automatica della porta
- AquaStop
- Luce LED interna
- InfoLED (spia di fine programma)

## Programmi

- ECO
- Smart 50-70 °C
- Igiene 70 °C
- Risparmio 5,4 L
- Super 50'
- Dual Pro Wash 60 °C
- Rapido 30'
- Jet Wash 14'

Codice ordine: D60ABIFISL

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

# D60DBIFISL

Lavastoviglie a incasso



## Caratteristiche generali

- Dimensioni: 60 cm
- Classe energetica: D
- Programmi: 9
- Coperti: 13
- Cestelli: 2
- Specifiche del cestello superiore: altezza regolabile (2 livelli), 4 supporti SoftTouch per tazze
- Specifiche del cestello inferiore: cestello per posate
- Cerniera scorrevole: 80 mm
- Livello di rumorosità: 45 dBA
- Controlli: pannello strumenti grigio con pulsanti
- Consumo energetico: 84 kWh / 100 cicli
- Consumo idrico: 9,0 L
- Potenza massima: 1.900 W

## Funzioni

- Apertura automatica della porta
- AquaStop
- Luce LED interna
- InfoLED (spia di fine programma)

## Programmi

- ECO
- Smart 30-70 °C
- Prelavaggio
- Super 50'
- Ogni giorno 60 °C
- Rapido 30'
- Delicati 40 °C

Codice ordine: D60DBIFISL

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

294 — 295

# Barbecue

→ Professional Plus

→ HBBQ100/SS + CPHBBQ100  
Barbecue da esterno a gas built-in Professional Plus  
da 100 cm con piastre Fry Top liscia e due ondulate  
Inox con finiture satinato



# HBBQ100

Barbecue esterno da incasso

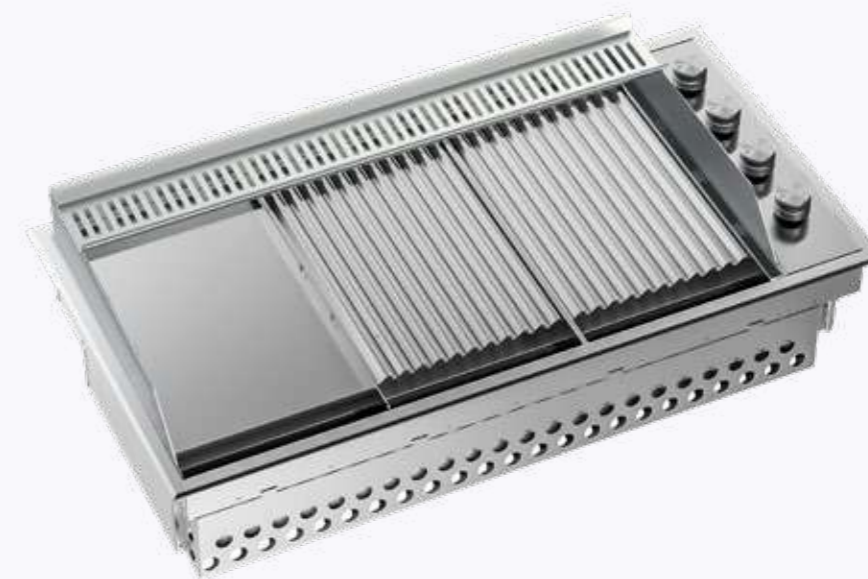
Il barbecue da incasso Professional Plus è realizzato completamente in acciaio inox AISI 304 ed è adatto per l'installazione outdoor. Resistente all'umidità, è ideale per magnifiche grigliate in giardino o in veranda, per gustare appieno la vita all'aria aperta.

Il coperchio in acciaio con termometro incorporato, che può essere facilmente montato sul barbecue, è un optional particolarmente apprezzato dai grillatori più esperti.



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

↑ CPHBBQ100/SS  
Coperchio per barbecue da esterno  
Inox con finiture satinato



Caratteristiche

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

Consumi (assorbimento)

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

Gamma colori piano

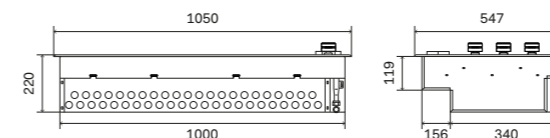


Finiture manopole



Misure

Dimensione foro incasso: 1010×510 mm



Accessori

→ p. 298

Codice ordine: HBBQ100

Satinato

Optional



COPHBBQ100

Satinato

298 — 299

Accessori



60 cm corrimano frontale cromo



AMC-60X  
Per P06N

60 cm corrimano frontale ottone



AMC-60  
Per P06N

60 cm corrimano frontale brunito



AMC-60Y  
Per P06N

60 cm corrimano frontale rame



AMC-60R  
Per P06N

100 cm corrimano frontale cromo



AMC-100X  
Per PD10N, MD10N

100 cm corrimano frontale ottone



AMC-100  
Per PD10N, MD10N

100 cm corrimano frontale brunito



AMC-100Y  
Per PD10N, MD10N

100 cm corrimano frontale rame



AMC-100R  
Per PD10N, MD10N

70 cm corrimano frontale cromo



AMC-70X  
Per P07N, M07N

70 cm corrimano frontale ottone



AMC-70  
Per P07N, M07N

70 cm corrimano frontale brunito



AMC-70Y  
Per P07N, M07N

70 cm corrimano frontale rame



AMC-70R  
Per P07N, M07N

120 cm corrimano frontale cromo



AMC-120X  
Per P12N, M12N

120 cm corrimano frontale ottone



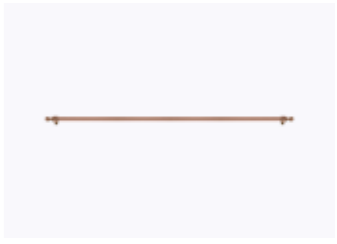
AMC-120  
Per P12N, M12N

120 cm corrimano frontale brunito



AMC-120Y  
Per P12N, M12N

120 cm corrimano frontale rame



AMC-120R  
Per P12N, M12N

76 cm corrimano frontale cromo



AMC-76X  
Per M30N

76 cm corrimano frontale ottone



AMC-76  
Per M30N

76 cm corrimano frontale brunito



AMC-76Y  
Per M30N

76 cm corrimano frontale rame



AMC-76R  
Per M30N

150 cm corrimano frontale cromo



AMC-150X  
Per P15N, M15N

150 cm corrimano frontale ottone



AMC-150  
Per P15N, M15N

150 cm corrimano frontale brunito



AMC-150Y  
Per P15N, M15N

150 cm corrimano frontale rame



AMC-150R  
Per P15N, M15N

90 cm corrimano frontale cromo



AMC-90X  
Per P09N, PD09N, P36N, M09N

90 cm corrimano frontale ottone



AMC-90  
Per P09N, PD09N, P36N, M09N

90 cm corrimano frontale brunito



AMC-90Y  
Per P09N, PD09N, P36N, M09N

90 cm corrimano frontale rame



AMC-90R  
Per P09N, PD09N, P36N, M09N

60 cm corrimano frontale acciaio inox



AQC-60  
Per P06W

70 cm corrimano frontale acciaio inox



AQC-70  
Per P07W

90 cm corrimano frontale acciaio inox



AQC-90  
Per P09W, PD09W, P36W

100 cm corrimano frontale acciaio inox



AQC-100  
Per PD10W

120 cm corrimano frontale  
acciaio inox



AQC-120  
Per P12W

150 cm corrimano frontale  
acciaio inox



AQC-150  
Per P12W

60 cm cornice cromo



KCN60C  
Per P06N, P07N

60 cm cornice ottone



KCN60G  
Per P06N, P07N

60 cm cornice brunito



KCN60B  
Per P06N, P07N

60 cm cornice rame



KCN60P  
Per P06N, P07N

90 cm cornice cromo



KCN90C  
Per P09N, P36N

90 cm cornice ottone



KCN90G  
Per P09N, P36N

90 cm cornice brunito



KCN90B  
Per P09N, P36N

90 cm cornice rame



KCN90P  
Per P09N, P36N

90 cm cornice cromo  
(doppio forno)



KCND90C  
Per PD09N

90 cm cornice ottone  
(doppio forno)



KCND90G  
Per PD09N

90 cm cornice brunito  
(doppio forno)



KCND90B  
Per PD09N

90 cm cornice rame  
(doppio forno)



KCND90P  
Per PD09N

100 cm cornice cromo  
(doppio forno)



KCND100C  
Per PD10N

100 cm cornice ottone  
(doppio forno)



KCND100G  
Per PD10N

100 cm cornice brunito  
(doppio forno)



KCND100B  
Per PD10N

100 cm cornice rame  
(doppio forno)



KCND100P  
Per PD10N

120 cm cornice cromo  
(doppio forno)



KCN120C  
Per P12N

120 cm cornice ottone  
(doppio forno)



KCN120G  
Per P12N

120 cm cornice brunito  
(doppio forno)



KCN120B  
Per P12N

120 cm cornice rame  
(doppio forno)



KCN120P  
Per P12N

150 cm cornice cromo  
(doppio forno)



KCN150C  
Per P15N

150 cm cornice ottone  
(doppio forno)



KCN150G  
Per P15N

150 cm cornice brunito  
(doppio forno)



KCN150B  
Per P15N

150 cm cornice rame  
(doppio forno)



KCN150P  
Per P15N

Piedino in ottone massiccio cromo - h. 150 mm



KG4221208

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

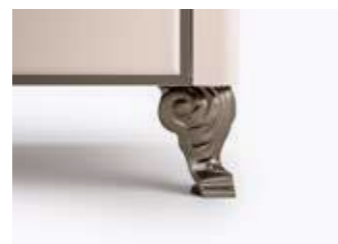
Piedino in ottone massiccio ottone - h. 150 mm



KG4221216

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

Piedino in ottone massiccio brunito - h. 150 mm



KG4221218

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

Piedino Majestic cromo - h. 140 mm



ES5308001000008

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

Piedino Majestic ottone - h. 140 mm



ES5308001000016

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

Piedino Majestic brunito - h. 140 mm



ES5308001000018

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

Piedino Majestic rame - h. 140 mm



ES5308001000020

Codice e prezzo riferiti al singolo pezzo

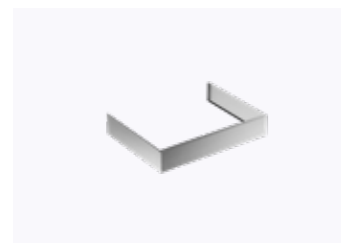
Piedino regolabile in acciaio inox - h. 160-220 mm



EA5315012000000

Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line escluso Majestic M30

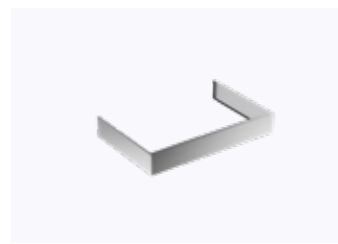
60 cm zoccolo copripiedini (h. 120 mm)



APZ60/120  
Per P06N, P06W, L06

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

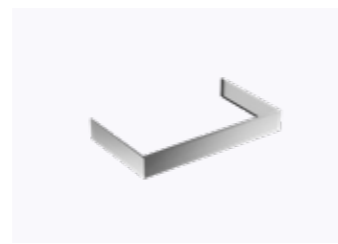
70 cm zoccolo copripiedini (h. 120 mm)



APZ70/120  
Per P07N, P07W

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

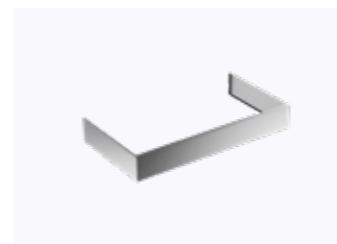
90 cm zoccolo copripiedini (h. 120 mm)



APZ90/120  
Per P09N, PD09N, P09W, PD09W, P36, L09, LD09

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

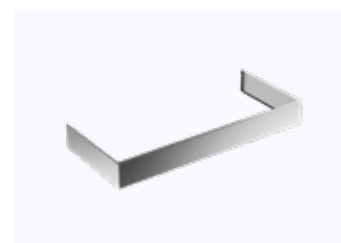
100 cm zoccolo copripiedini (h. 120 mm)



APZ100/120  
Per PD10N, PD10W, LD10

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

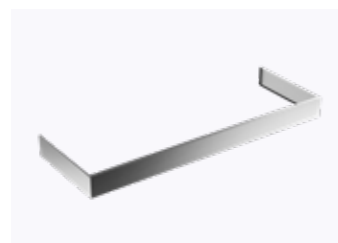
120 cm zoccolo copripiedini (h. 120 mm)



APZ120/120  
Per P12N, P12W, L12

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

150 cm zoccolo copripiedini (h. 120 mm)



APZ150/120 Per P15N, P15W

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

60 cm zoccolo copripiedini (h. 140 mm)



APZ60/140  
Per P06N, P06W, L06

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

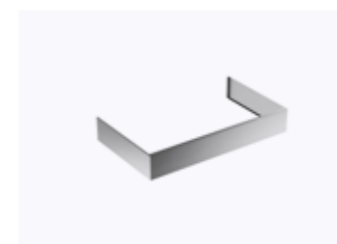
70 cm zoccolo copripiedini (h. 140 mm)



APZ70/140  
Per P07N, P07W

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

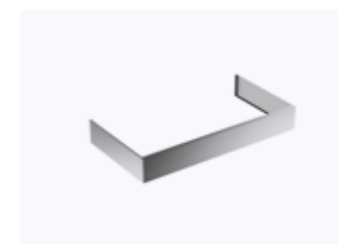
90 cm zoccolo copripiedini (h. 140 mm)



APZ90/140  
Per P09N, PD09N, P09W, PD09W, P36, L09, LD09

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

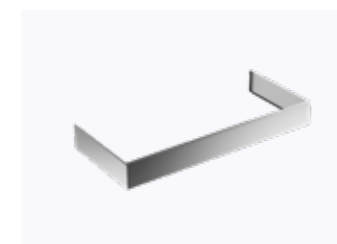
100 cm zoccolo copripiedini (h. 140 mm)



APZ100/140 Per PD10N, PD10W, LD10

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

120 cm zoccolo copripiedini (h. 140 mm)



APZ120/140 Per P12N, P12W, L12

Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

150 cm zoccolo copripiedini (h. 140 mm)



APZ150/140 Per P15N, P15W

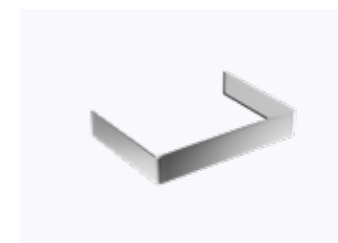
Disponibile in tutti i colori collezione e RAL classic su richiesta

70 cm Majestic zoccolo copripiedini (h. 150 mm)



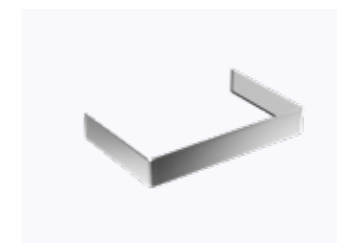
AMZ70  
Per M07N

90 cm Majestic zoccolo copripiedini (h. 150 mm)



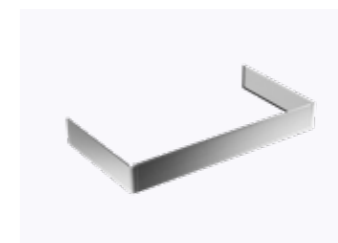
AMZ90  
Per M09N

100 cm Majestic zoccolo copripiedini (h. 150 mm)



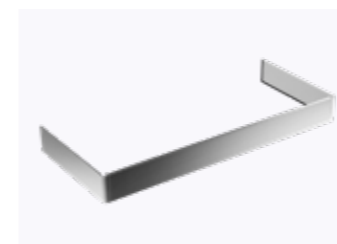
AMZ100  
Per M10N

120 cm Majestic zoccolo copripiedini (h. 150 mm)



AMZ120  
Per M12N

150 cm Majestic zoccolo copripiedini (h. 150 mm)



AMZ150 Per M15N

60 cm pannello portamestoli



AP4-60  
Per P06N, P06W, L06

70 cm pannello portamestoli



AM4-70  
Per M07N

AP4-70  
Per P07N, P07W

76 cm pannello portamestoli



AM4-76  
Per M30N

90 cm pannello portamestoli



AM4-90  
Per M09N, PM09, PM09-MK

AP4-90 Per P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09

100 cm pannello portamestoli



AM4-100 Per MD10N

AP4-100 Per PD10N, PD10W, LD10

120 cm pannello portamestoli



AM4-120  
Per M12N, PM12

AP4-120 Per P12N, P12W, L12

150 cm pannello portamestoli



AM4-150  
Per M15N

AP4-150 Per P15N, P15W

Griglia forata per pizza



EA2631013000000

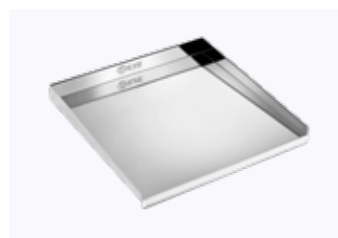
Per modelli 645...TZ41 (Pizza)

Pala professionale per pizza



ES5228001000000

Spianatoia



ES6581001080008

Tagliere in legno tondo  
ø 33 cm

EA6830003500000

Leccarda piatta per dolci,  
forni 80 cm

EA4053004030006

Sonda cottura



KSCE3

Per le linee Nostalgie e Professional Plus va richiesta in fase d'ordine (optional)

Tagliere per fry top



EA6830004000000

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Bacinelle per cottura a  
vapore

KG00202

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Disco tagliere in alluminio  
ø 33 cm

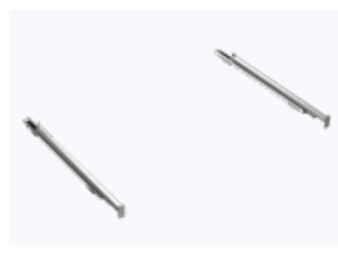
ES6830002080008

Rotella taglia pizza



EA6101001000000

Coppia guide telescopiche



KGSET001

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

Griglie graticola per  
laccarda forno 30 cm

EA2633008000008

Coperchio di cottura per fry  
top

KG04001

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Coperchio di cottura per  
piastre a gas da incasso

KG04003

Bacinelle in acciaio inox per  
bagnomaria

KG00201

Esclusi blocchi cottura Pro Line

Coppia griglie quadrate  
(al posto del fry top)

KGRFT002

Per blocchi cottura Professional Plus, Majestic, Nostalgie

Griglie graticola per  
laccarda forno 40 cm

EA2633009000008

Griglie graticola per  
laccarda forno 60 cm

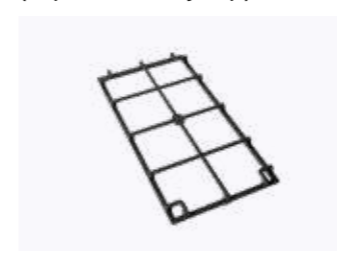
EA2633007000008

Griglie graticola per  
laccarda forno 80 cm

EA2633006000008

Griglie graticola per  
laccarda forno 90 cm

EA2633005000008

Graiglia rettangolare  
(al posto del fry top)

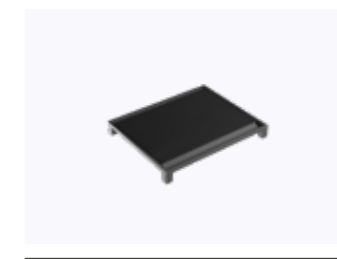
EA2630001000000

Per blocchi cottura Pro Line

Coppia griglie quadrate  
(al posto del fry top)

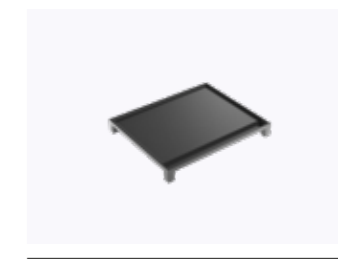
KGRFT003

Per blocchi cottura Panoramagic

Bistecchiera rigata in ghisa  
280×340 mm

EA0006002070000

Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie, Professional Plus

Bistecchiera liscia in ghisa  
280×340 mm

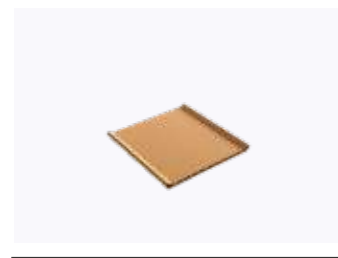
EA0006008070000

Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie, Professional Plus

Piastra per pizza,  
forni 30 o 40 cm

EA4180004000000

Per tutte le collezioni

Piastra per pizza,  
forni 60 cm

EA4180001000000

Per tutte le collezioni

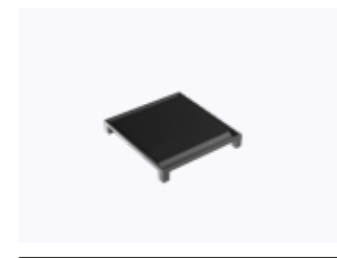
Piastra per pizza,  
forni 80 o 90 cm

EA4180002000000

Per tutte le collezioni

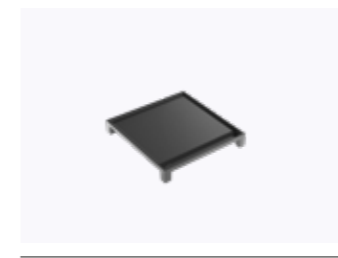
Leccarda piatta per dolci,  
forni 60 cm

ES4053008030006

Bistecchiera rigata in ghisa  
280×285 mm

EA0006004070000

Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie, Professional Plus e piani cottura a gas Panoramagic, Nostalgie e Professional Plus

Bistecchiera liscia in ghisa  
280×285 mm

EA0006006070000

Per blocchi cottura Majestic, Nostalgie, Professional Plus e piani cottura a gas Panoramagic, Nostalgie e Professional Plus

Bistecchiera liscia in ghisa  
232×384 mm

EA0006001070000

Per piani cottura a gas Nostalgie HCB90

Diffusore di calore in ghisa



EA1278001070000

Riduzione griglie in ghisa



EA6051003000000

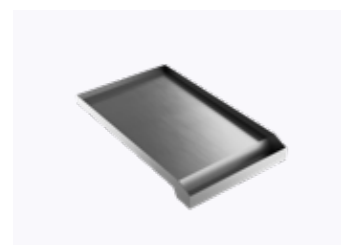
Riduzione in ghisa per wok



EA6051001070010

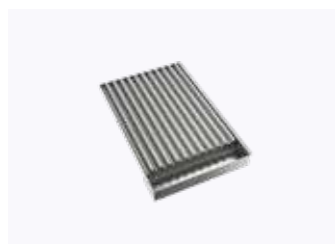
Esclusi blocchi cottura Panoramagic

Piastra fry top per induzione centrale



EG5310001000000

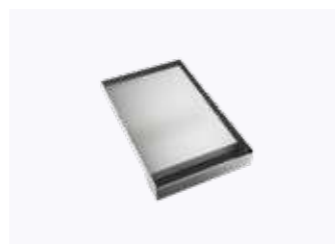
Piastra ondulata per barbecue



EA5310008000000

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Piastra liscia per barbecue



EA5310011000000

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Coperchio inox per barbecue



COPHBBQ100

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Buste per cottura sottovuoto 20x30 cm



KBSV003

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 25x35 cm



KBSV004

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 20x30 cm



KBSV001

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 25x35 cm



KBSV002

100 buste

Kit contenitori per conservazione sottovuoto



KCSV001

Kit composto da 3 contenitori

Kit maniglie per frigorifero built-in, Brunito



KMR96BICDNB

Disponibile per i frigoriferi built-in R91NCD, R91SCD, R96BICD

Kit maniglie per frigorifero built-in, Cromo



KMR96BICDNC

Disponibile per i frigoriferi built-in R91NCD, R91SCD, R96BICD

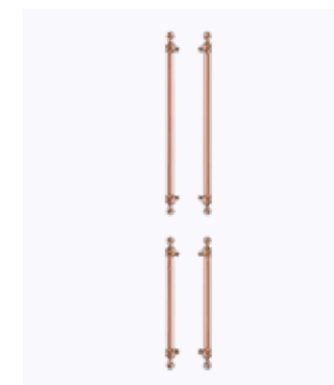
Kit maniglie per frigorifero built-in, Ottone



KMR96BICDNG

Disponibile per i frigoriferi built-in R91NCD, R91SCD, R96BICD

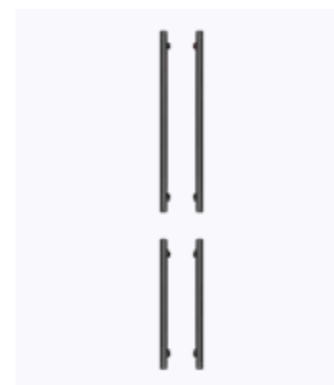
Kit maniglie per frigorifero built-in, Rame



KMR96BICDNP

Disponibile per i frigoriferi built-in R91NCD, R91SCD, R96BICD

Kit maniglie per frigorifero built-in, Nero



KMR96BICDSS

Disponibile per i frigoriferi built-in R91NCD, R91SCD, R96BICD

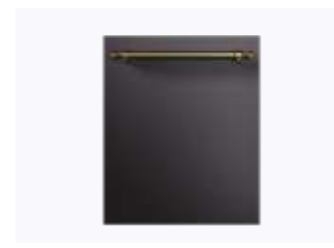
Kit maniglie per frigorifero built-in, Inox



KMR96BICDSD

Disponibile per i frigoriferi built-in R91NCD, R91SCD, R96BICD

Pannello lavastoviglie con maniglia Majestic-Nostalgie



KPLN - Cromo/Ottone

KPLN - Brunito/Rame

Dimensioni (LxH): 595x720 mm  
Disponibile nei colori delle collezioni o RAL Classic

Pannello lavastoviglie con maniglia Professional Plus



KPLT

Dimensioni (LxH): 595x720 mm  
Disponibile nei colori della collezione o RAL Classic

Modalità di installazione piano cottura a induzione con cappa integrata

Installazione modalità filtrante



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

Zoccolo h. 10-15

Kit installazione filtrante



RFKTPIPLH10 Kit tubi completo

RFKGRPLH10 Griglia zoccolo

RFKFICAEC Filtro carbone attivo

Kit installazione filtrante "Plus"

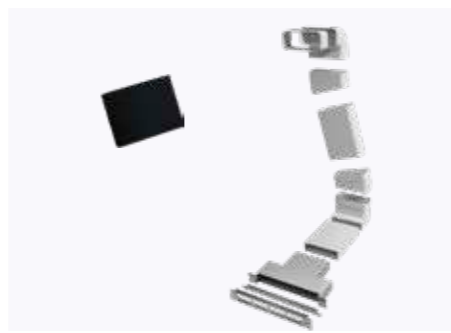


RFKTPIPLH10 Kit tubi completo

RFKFICEPLH10 Filtri ceramici

Zoccolo h. 6

Kit installazione filtrante



RFKTPIPLH06 Kit tubi completo

RFKFICAEC Filtro carbone attivo

Kit installazione filtrante "Plus"



RFKTPIPLH06PL Kit tubi + filtro Plus

Installazione modalità filtrante a vuoto sanitario



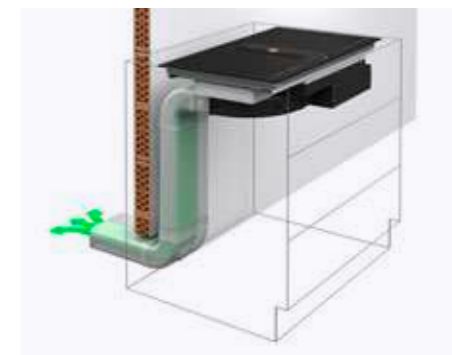
Questa particolare modalità è di fatto un'installazione in versione filtrante e con essa condivide tutte le caratteristiche di funzionamento, ma in questo caso l'evacuazione dell'aria avviene nello spazio di vuoto sanitario presente nella zona posteriore delle basi cucina invece di essere canalizzata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

Kit installazione a vuoto sanitario



RFKASVS

Installazione modalità aspirante



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

Zoccolo h. 10-15

Kit installazione aspirante



RFKTPIPLH10

Spaziatore e connettore  
L 300 mm



RF4021003

Tubo di ventilazione piatto  
L 100 cm



RF4043001

Deflettore



RF4043002

Raccordo angolo  
orizzontale 90°



RF4043003

Raccordo angolo verticale  
90°



RF4043004

Connettore 80 mm



RF4043005

Parte finale



RF4043006

Raccordo angolo  
orizzontale 15°



RF4043007

Raccordo verticale condotti  
da h. 10 a h. 6



RFRAC90H10H6

Valvola tripla antiritorno



RF4043064

Griglia cappa regolabile



RF4043060

Tubo ventilazione  
L 100 cm d. 15 cm



RF4052102

Raccordo angolo verticale  
90° d. 15,3 cm



RF4052015

Connettore  
L 6 cm d. 15,5 cm



RF4052017

# 313 — 313

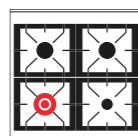
## Tabelle comparative

Tabelle comparative blocchi cottura

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



4 fuochi



M07DNE3

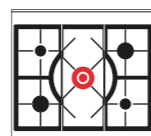
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

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



5 fuochi



M30DNE3

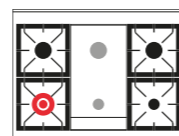
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Majestic  
M09N — Elettrica  
Forno principale: OV 80 E3 TFT S



6 fuochi + fry top\*\*

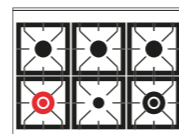


M09FDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi

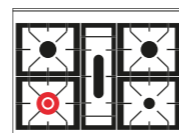


M096DNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Pescera

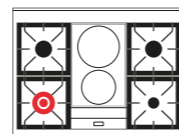


M09PDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione

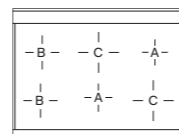


M09IDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



M096NE3

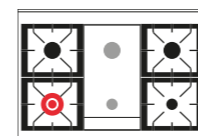
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Majestic  
MD10N — Elettrica  
Forno principale: OV 60 E3 TFT S  
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



6 fuochi + fry top\*\*

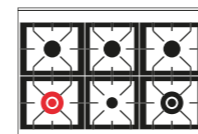


MD10FDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi

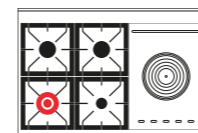


MD106DNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Coup de feu

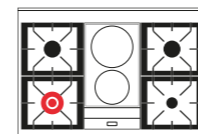


MD10SDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione

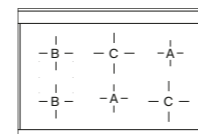


MD10IDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



MD106NE3

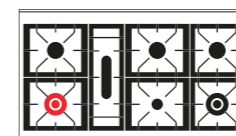
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Majestic  
M12N — Elettrica  
Forno principale: OV 80 E3 TFT S  
Forno secondario: OV 30 E3 TFT



7 fuochi

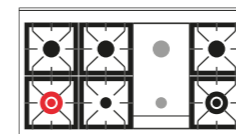


M127DNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

8 fuochi + fry top\*\*

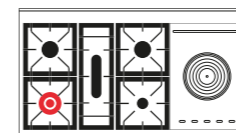


M12FDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Coup de feu

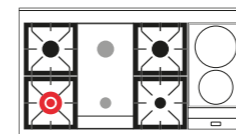


M12SDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi + fry top\*\* + 2 zone induzione

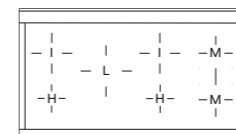


M12FIDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



M127NE3

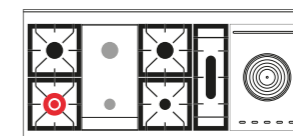
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Majestic  
M15N — Elettrica  
Forno principale: OV 80 E3 TFT S  
Forno secondario: OV 60 E3 TFT



7 fuochi + fry top\*\* + coup de feu

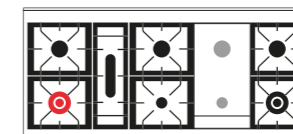


M15FSDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

9 fuochi + fry top\*\*

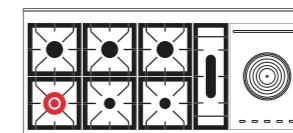


M15FDNE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Coup de feu



M15SDNE3

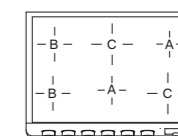
Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Panoramagic  
PM09 — Elettrica  
Forno principale: OV 80 E3 TFT S



Induzione



PMI09S3-MK

Satinato

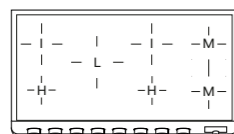
Tabelle comparative blocchi cottura

Panoramagic  
PM12 — Elettrica

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



Induzione



PM127S3-MK

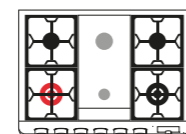
Satinato

Panoramagic  
PM09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3 TFT S



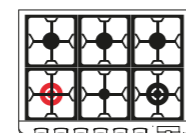
6 fuochi + fry top\*\*



PM09FDS3

Satinato

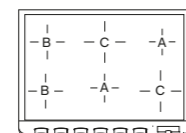
6 fuochi



PM096DS3

Satinato

Induzione



PMI09S3

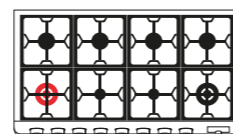
Satinato

Panoramagic  
PM12 — Elettrica

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



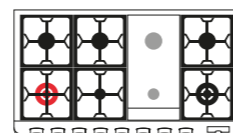
8 fuochi



PM128DS3

Satinato

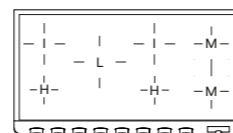
8 fuochi + fry top\*\*



PM12FDS3

Satinato

Induzione



PMI127S3

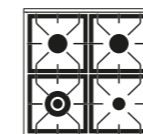
Satinato

Nostalgie  
P06N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi

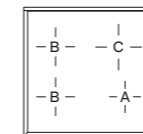


P06NE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



PI064NE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Nostalgie  
P07N — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07NE3 \*

Ottone/Cromo

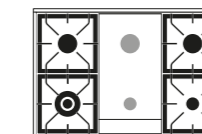
Rame/Brunito

Nostalgie  
P09N — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



6 fuochi + fry top\*\*

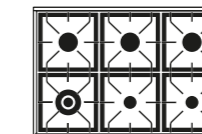


P09FNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi

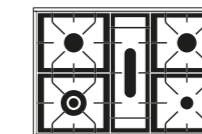


P096NE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Pescera

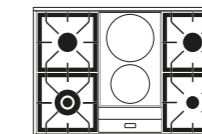


P09PNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione

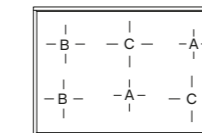


P09INE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



PI096NE3

Ottone/Cromo

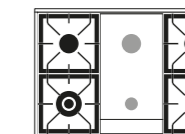
Rame/Brunito

Nostalgie  
PD09N — Elettrica

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



6 fuochi + fry top\*\*

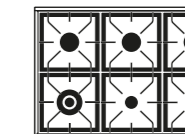


PD09FNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi

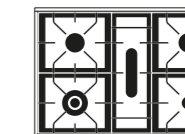


PD096NE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Pescera

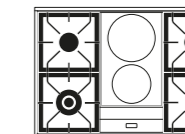


PD09PNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione

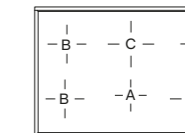


PD09INE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



PDI096NE3

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

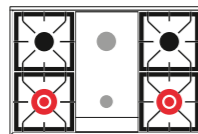
Tabelle comparative blocchi cottura

Nostalgie  
P36N — Elettrica

Forno principale: OV 80 PY TFT S  
Forno secondario: WD



6 fuochi + fry top\*\*

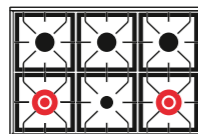


P36FDDNSY

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi

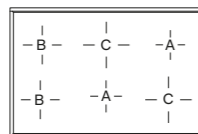


P366DDNSY

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



PI366NSY

Ottone/Cromo

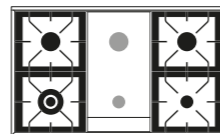
Rame/Brunito

Nostalgie  
PD10N — Elettrica

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



6 fuochi + fry top\*\*

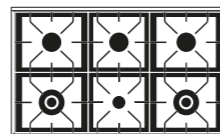


PD10FNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi

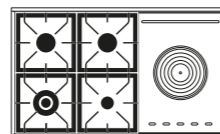


PD106NE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Coup de feu

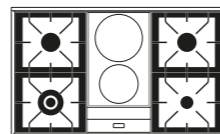


PD10SNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

2 zone induzione

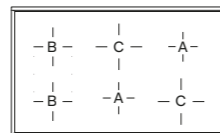


PD10INE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



PDI106NE3

Ottone/Cromo

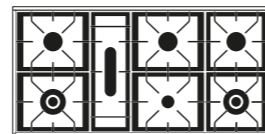
Rame/Brunito

Nostalgie  
P12N — Elettrica

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



7 fuochi

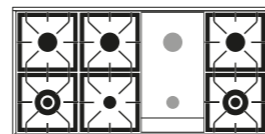


P127NE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

8 fuochi + fry top\*\*

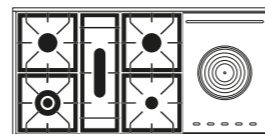


P12FNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Coup de feu

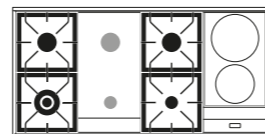


P12SNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

6 fuochi + fry top\*\* + 2 zone induzione

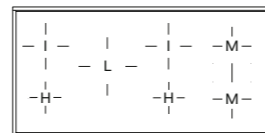


P12FINE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Induzione



PI127NE3

Ottone/Cromo

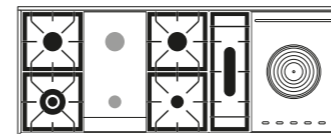
Rame/Brunito

Nostalgie  
P15N — Elettrica

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



7 fuochi + fry top\*\* + coup de feu

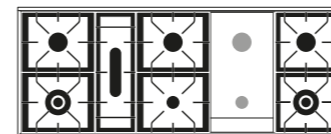


P15FSNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

9 fuochi + fry top\*\*

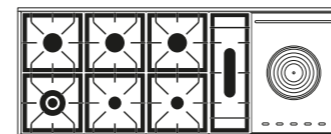


P15FNE3 \*

Ottone/Cromo

Rame/Brunito

Coup de feu



P15SNE3 \*

Ottone/Cromo

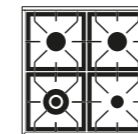
Rame/Brunito

Professional Plus  
P06W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



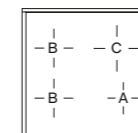
4 fuochi



P06WE3 \*

Satinato

Induzione



PI064WE3

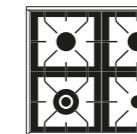
Satinato

Professional Plus  
P07W — Elettrica

Forno principale: OV 60 E3



4 fuochi



P07WE3 \*

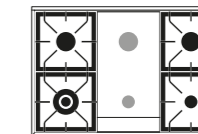
Satinato

Professional Plus  
P09W — Elettrica

Forno principale: OV 80 E3



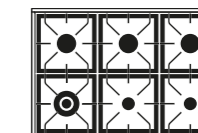
6 fuochi + fry top\*\*



P09FWE3 \*

Satinato

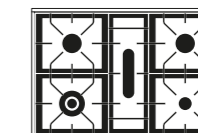
6 fuochi



P096WE3 \*

Satinato

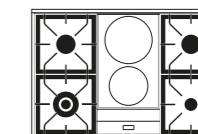
Pescera



P09PWE3 \*

Satinato

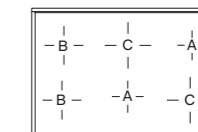
2 zone induzione



P09IWE3 \*

Satinato

Induzione



PI096WE3

Satinato

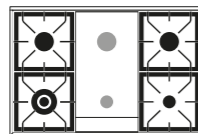
Tabelle comparative blocchi cottura

Professional Plus  
PD09W — Elettrica

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



6 fuochi + fry top\*\*



PD09FWE3 \*

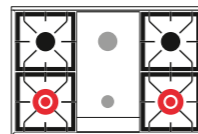
Satinato

Professional Plus  
P36W — Elettrica

Forno principale: OV 80 PY TFT S  
Forno secondario: WD



6 fuochi + fry top\*\*



P36FDDWSY

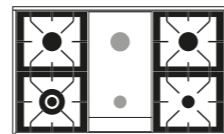
Satinato

Professional Plus  
PD10W — Elettrica

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



6 fuochi + fry top\*\*



PD10FWE3 \*

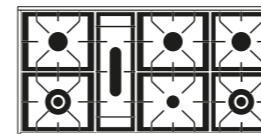
Satinato

Professional Plus  
P12W — Elettrica

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



7 fuochi



P127WE3 \*

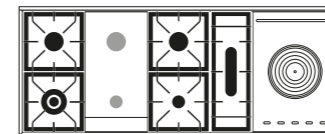
Satinato

Professional Plus  
P15W — Elettrica

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



7 fuochi + fry top\*\* + coup de feu



P15FSWE3 \*

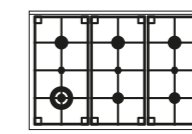
Satinato

Pro Line  
L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3



6 fuochi



L096WM3

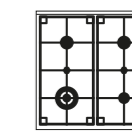
Nero opaco

Pro Line  
L06 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M3



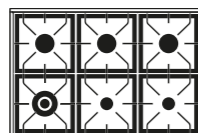
4 fuochi



L06WM3

Satinato

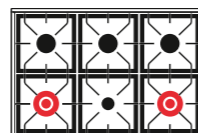
6 fuochi



PD096WE3 \*

Satinato

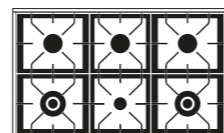
6 fuochi



P366DDWSY

Satinato

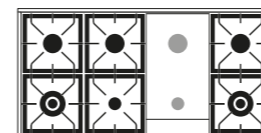
6 fuochi



PD106WE3 \*

Satinato

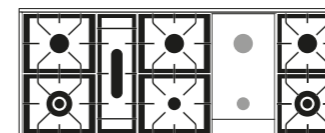
8 fuochi + fry top\*\*



P127WE3 \*

Satinato

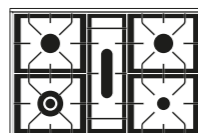
9 fuochi + fry top\*\*



P157WE3 \*

Satinato

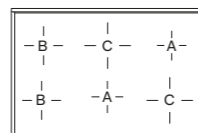
Pescera



PD09PWE3 \*

Satinato

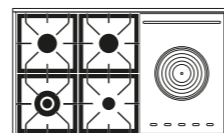
Induzione



PI366WSY

Satinato

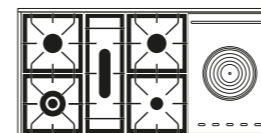
Coup de feu



PD10SWE3 \*

Satinato

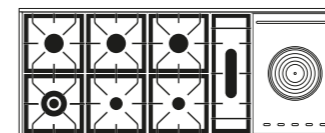
Coup de feu



P12SWE3 \*

Satinato

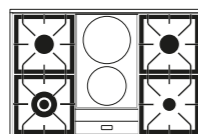
Coup de feu



P15SWE3 \*

Satinato

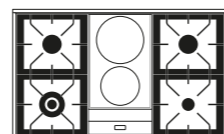
2 zone induzione



PD09IWE3 \*

Satinato

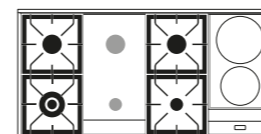
2 zone induzione



PD10IWE3 \*

Satinato

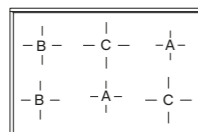
6 fuochi + fry top\*\* + 2 zone induzione



P12FIWE3 \*

Satinato

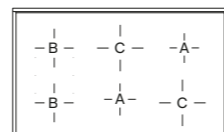
Induzione



PDI096WE3

Satinato

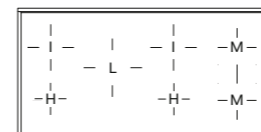
Induzione



PDI106WE3

Satinato

Induzione



PI127WE3

Satinato

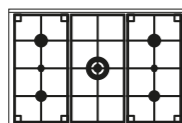
Tabelle comparative  
blocchi cottura

Pro Line  
L09 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3



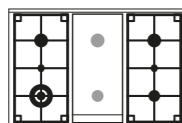
5 fuochi



L09CWM3

Satinato

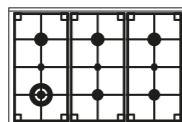
6 fuochi + fry top\*\*



L09FWM3

Satinato

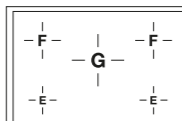
6 fuochi



L096WM3

Satinato

Induzione



LBI09WM3

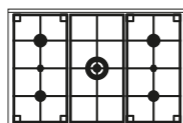
Satinato

Pro Line  
LD09 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M3  
Forno secondario: OV 30 E



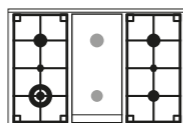
5 fuochi



LD09CWM3

Satinato

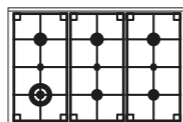
6 fuochi + fry top\*\*



LD09FWM3

Satinato

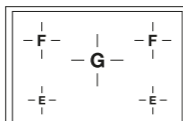
6 fuochi



LD096WM3

Satinato

Induzione



LDBI09WM3

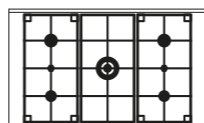
Satinato

Pro Line  
LD10 — Elettrica

Forno principale: OV 60 M3  
Forno secondario: OV 40 E



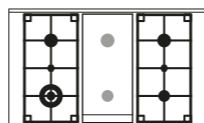
5 fuochi



LD10CWM3

Satinato

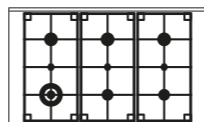
6 fuochi + fry top\*\*



LD10FWM3

Satinato

6 fuochi



LD106WM3

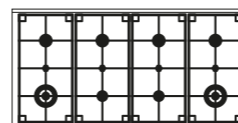
Satinato

Pro Line  
L12 — Elettrica

Forno principale: OV 80 M3  
Forno secondario: OV 30 E



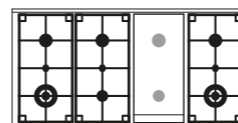
8 fuochi



L128WM3

Satinato

8 fuochi + fry top\*\*



L12FWM3

Satinato

## Tabella comparativa forni

Panoramagic

OV60PMT3

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



Panoramagic

OV91PMT3

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



Panoramagic

OV30PMT3

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



### Caratteristiche generali

Classe energetica	A+	A	A
Numero funzioni	16	16	16
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Si	Si	Si
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
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 (LxHxP)	43,7x36x41 cm	74x36,5x41 cm	64x43,3x41 cm
Capacità	65 L	110 L	114 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
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

### Consumi

Assorbimento massimo	2,45 kW	2,95 kW	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1560 W	1560 W
Grill elettrico	2100 W	2150 W	3000 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2x1050 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Panoramagic

OV60PMT3

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



Panoramagic

OV91PMT3

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



Panoramagic

OV30PMT3

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



Classe energetica	A+	A	A
Numero funzioni	16	16	16
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Si	Si	Si
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne (LxHxP)	43,7x36x41 cm	74x36,5x41 cm	64x43,3x41 cm
Capacità	65 L	110 L	114 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
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Assorbimento massimo	2,45 kW	2,95 kW	3,1 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1560 W	1560 W
Grill elettrico	2100 W	2150 W	3000 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2x1050 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

## Tabella comparativa forni

Nostalgie

OV601NTPY

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



Nostalgie

OV601NT3

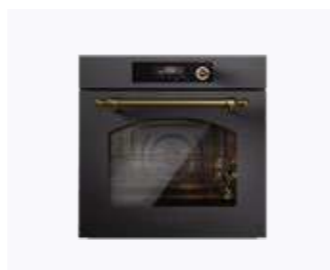
Forno elettrico, acciaio inox o acciaio verniciato, 60 cm, 30-320°C



Nostalgie

OV601NL3

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



### Caratteristiche generali

Classe energetica	A+	A+	A+
Numero funzioni	18 - pulizia pirolitica	16 - pulizia idrolitica	10 - pulizia idrolitica
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch LCD
Sonda di cottura	Si	Si	-
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Porta fredda	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

### Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne (LxHxP)	43,7x36x41 cm	43,7x36x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	65 L	65 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	-
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

### Consumi

Assorbimento massimo	3,3 kW	2,45 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1000 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1100 W	1100 W
Grill elettrico	2100 W	2100 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Nostalgie

645NHSW1

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



Nostalgie

645NTZ41

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



Nostalgie

OV91NT31

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



Nostalgie

OV90SNE3

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



-	A	A	A+
10 di cui 4 combinate	16	16 - pulizia idrolitica	15
30-250°C	30-400°C	30-300°C	30-300°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	-
Si	-	Si	-
luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
-	-	Si	Si
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si	Si	Si

in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
41,5x21x41 cm	44x21x40,5 cm	74x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm
36 L	37 L	110 L	97 L
-	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
-	-	Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

3,4 kW	2,9 kW	2,95 kW	2,75 kW
-	900 W	1200 W	1200 W
-	1300 W	1560 W	1350 W
1900 W	1600 W	2150 W	2150 W
1600 W	2000 W	2100 W	2100 W
-	-	-	-
1200 W	-	-	-
1600 W	-	-	-

## Tabella comparativa forni

### Professional Plus OV601GTPY

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



### Professional Plus OV601GT3

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



### Professional Plus OV601GL3

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



#### Caratteristiche generali

Classe energetica	A+	A+	A+
Numero funzioni	18 - pulizia pirolitica	16 - pulizia idrolitica	10 - pulizia idrolitica
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch LCD
Sonda di cottura	Si	Si	-
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Porta fredda	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si	Si

#### Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne (LxHxP)	43,7x36x41 cm	43,7x36x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	65 L	65 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	-
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

#### Consumi

Assorbimento massimo	3,3 kW	2,45 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1000 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1100 W	1100 W
Grill elettrico	2100 W	2100 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

### Professional Plus 645GHSW1

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



### Professional Plus 645GTZ41

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



### Professional Plus OV30GT31

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



### Professional Plus OV80GT31

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



-	A	A	A+
10 di cui 4 combinate	16	16 - pulizia idrolitica	16 - pulizia idrolitica
30-250°C	30-400°C	30-320°C	30-320°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Si	-	Si	Si
luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
-	-	Si	Si
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Si	Si	Si	Si

in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
41,5x21x41 cm	44x21x40,5 cm	64x43,3x41 cm	64,5x36,5x41 cm
36 L	37 L	114 L	97 L
-	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
-	-	Si	Si
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

3,4 kW	2,9 kW	3,1 kW	2,75 kW
-	900 W	1200 W	1200 W
-	1300 W	1560 W	1350 W
1900 W	1600 W	3000 W	2150 W
1600 W	2000 W	2x1050 W	2100 W
-	-	-	-
1200 W	-	-	-
1600 W	-	-	-

## Tabella comparativa forni

Professional Plus

OV91GT31

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



Professional Plus

OV601STPY

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



Professional Plus

OV601ST3

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



### Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	16 - pulizia idrolitica	18 - pulizia pirolitica	16 - pulizia idrolitica
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-320°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Si	Si	Si
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	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 (LxHxP)	74x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacità	110 L	65 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
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

### Consumi

Assorbimento massimo	2,95 kW	3,3 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1100 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Professional Plus

OV601SL3

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



Professional Plus

OV60SMPVS1

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



Professional Plus

645SHSW1

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



Professional Plus

645STZ41

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



A+	A	-	A
10 - pulizia idrolitica	9	10 di cui 4 combinate	16
30-300°C	50-270°C	30-250°C	30-400°C
elettronico touch LCD	elettronico	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
-	-	Si	-
doppia luce interna	luce interna	luce interna alogena	luce interna
Si	Si	-	-
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento
Si	-	Si	Si

con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
43,7x36x41 cm	47,5x35x41 cm	41,5x21x41 cm	44x21x40,5 cm
65 L	69 L	36 L	37 L
-	-	-	a comando con opzione cottura a secco o umida
Si	-	-	-
con sonda elettronica	analogico	con sonda elettronica	con sonda elettronica

2,45 kW	2,6 kW	3,4 kW	2,9 kW
1000 W	1200 W	-	900 W
1100 W	1100 W	-	1300 W
2100 W	1400 W	1900 W	1600 W
2100 W	2000 W	1600 W	2000 W
-	-	-	-
-	-	1200 W	-
-	-	1600 W	-

## Tabella comparativa forni

Professional Plus

OV30ST31

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



Professional Plus

OV80SM3

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



Professional Plus

OV90SM3

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



Professional Plus

OV91ST31

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



Professional Plus

OV948SLE3

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



### Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Numero funzioni	16 - pulizia idrolitica	9	9
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico	elettronico
Sonda di cottura	Si	-	-
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si	Si
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	-	-

### Caratteristiche cavità

Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne (LxHxP)	64x43,3x41 cm	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm
Capacità	114 L	97 L	97 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	-	-
Resistenza grill abbattibile	Si	Si	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica

### Consumi

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

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Classe energetica	A	A+
Numero funzioni	16 - pulizia idrolitica	10
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico
Sonda di cottura	Si	Si
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Si	Si
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Si	Si

Muffola	con smalto easy clean	-
Dimensioni interne (LxHxP)	74x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm
Capacità	110 L	97 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	-
Resistenza grill abbattibile	Si	Si
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica

Assorbimento massimo	2,95 kW	2,75 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1200 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1350 W
Grill elettrico	2150 W	2150 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-
Generatore vapore	-	-
Generatore microonde	-	-

## Tabella comparativa piani cottura a gas

Panoramagic

HCPMT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Panoramagic

HCPMT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Panoramagic

HCPMT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



### Caratteristiche generali

Larghezza	90 cm	90 cm	118 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Si	Si	Si
Valvola di sicurezza	Si	Si	Si
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Si	Si	Si
Piastra Fry Top	-	in appoggio sulla griglia	-

### Potenze e consumi

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

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Panoramagic

HCPMT125FDD

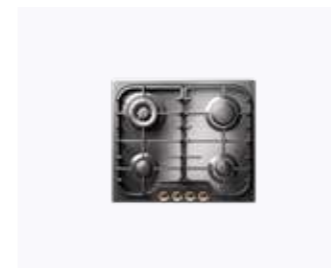
Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Nostalgie

HCB60CN

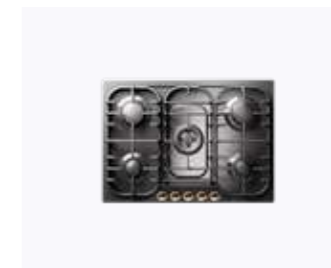
Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie

HCB70CN

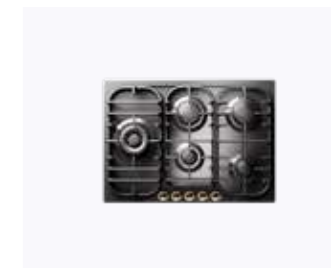
Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie

HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Larghezza	118 cm	58 cm	70 cm	70 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Si	Si	Si	Si
Valvola di sicurezza	Si	Si	Si	Si
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Si	Si	Si	Si
Piastra Fry Top	in appoggio sulla griglia	-	-	-
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	-
Bruciatore tripla corona	-	-	-	-
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 2x 4,5 kW / 0,3 kW	optional (IS D45)	-	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	-	-	-	-
Piastra Fry Top	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	-	-	-
Pescera	-	-	-	-

## Tabella comparativa piani cottura a gas

Nostalgie

HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie

HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie

HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



### Caratteristiche generali

Larghezza	86 cm	86 cm	86 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Si	Si	Si
Valvola di sicurezza	Si	Si	Si
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Si	Si	Si
Piastra Fry Top	-	-	in appoggio sulla griglia

### Potenze e consumi

Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 3x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 2x 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	optional (IS D45)	optional (IS D45)	optional (IS D45)
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	-	-	Pescera 3,1 kW / 1,2 kW
Pescera	-	-	-

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Nostalgie

HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Professional Plus

HCPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Professional Plus

HCPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Professional Plus

HCPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Larghezza	86 cm	72 cm	90 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Si	Si	Si	Si
Valvola di sicurezza	Si	Si	Si	Si
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Si	Si	Si	Si
Piastra Fry Top	-	-	-	in appoggio sulla griglia

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





## Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus  
HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Professional Plus  
HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Professional Plus  
HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Professional Plus  
HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Professional Plus  
HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Professional Plus  
HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

Larghezza	120 cm	120 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Si	Si	Si
Valvola di sicurezza	Si	Si	Si
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Si	Si	Si
Piastra Fry Top	-	al posto delle griglie	-

Potenze e consumi

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

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

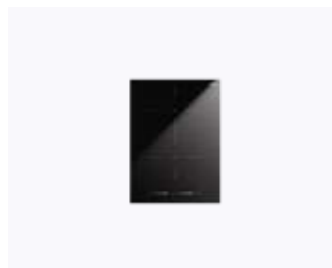
Larghezza	90 cm	120 cm	120 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Si	Si	Si
Valvola di sicurezza	Si	Si	Si
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Si	Si	Si
Piastra Fry Top	al posto delle griglie	-	al posto delle griglie

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

## Tabella comparativa piani cottura a induzione

### HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



### HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



### HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



### HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



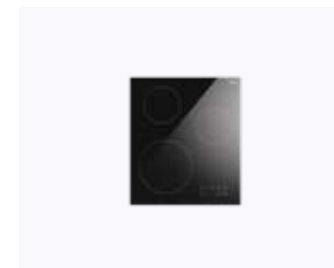
### HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vetroceramica



### KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica



#### Caratteristiche generali

Larghezza	38 cm	60 cm	75 cm
N° zone cottura	2 zone touch	4 zone touch	4 zone touch
Livelli potenza	9 + booster	9 + booster	9 + booster
Limitatore di potenza	No	No	No
Comandi	slide touch	slide touch	slide touch
Funzione Bridge	Si	Si	Si
Funzione scaldavivande	No	No	No
Sensore pentola	Si	Si	Si
Sicurezza bambini	Si	Si	Si
Indicatore di calore residuo	Si	Si	Si
Timer con Stop automatico	Si	Si	Si

#### Potenze e consumi

Zona 01 (standard / booster)	OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 02 (standard / booster)	OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 160 mm – 1,4 kW / 2,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 03 (standard / booster)	-	OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW
Zona 04 (standard / booster)	-	OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW
Zona 05 (standard / booster)	-	-	-
Zona 06 (standard / booster)	-	-	-

#### Potenza massima

#### Aspirazione

Classe energetica	-	-	-
Potenza	-	-	-
Livello acustico	-	-	-
Portata	-	-	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-	-	-
Installazione	-	-	-

#### Finitura standard

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Nero opaco	-	-	-

90 cm	83 cm	45 cm
6 zone touch	4 zone touch con aspirazione integrata	3 zone touch
9 + booster	9 + booster	9 + booster
No	1,4 kW max. 7,4 kW	2,8 kW o 3,5 kW
slide touch	slide touch	touch
Si	Si	No
No	Si	Si
Si	Si	Si
Si	Si	Si
Si	Si	Si
Si	Si	Si

OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,2 kW / 1,6 kW
OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,2 kW / 1,6 kW
OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 210 mm – 1,5 kW / 2 kW
OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	-
OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	-	-
OCTA 190x210 – 2,1 kW / 3,0 kW	-	-

-	A+	-
-	165 W	-
-	47/66/70 dB	-
-	650 m³/h	-
-	Si	-
-	aspirante, filtrante o a vuoto sanitario	-

-	-	-
-	-	-

## Tabella comparativa piani cottura a induzione

Nostalgie

HVI364N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Nostalgie

HVI395N

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Professional Plus

HVI364

Piano cottura a induzione in vetroceramica



Professional Plus

HVI395

Piano cottura a induzione in vetroceramica



### Caratteristiche generali

Larghezza	59 cm
N° zone cottura	4 zone con manopole
Livelli potenza	9 + booster
Limitatore di potenza	No
Comandi	a manopola
Funzione Bridge	No
Funzione scaldavivande	Si
Sensore pentola	Si
Sicurezza bambini	Si
Indicatore di calore residuo	Si
Timer con Stop automatico	No

Larghezza	89 cm
N° zone cottura	5 zone con manopole
Livelli potenza	9 + booster
Limitatore di potenza	No
Comandi	a manopola
Funzione Bridge	No
Funzione scaldavivande	Si
Sensore pentola	Si
Sicurezza bambini	Si
Indicatore di calore residuo	Si
Timer con Stop automatico	No

Larghezza	59 cm
N° zone cottura	4 zone con manopole
Livelli potenza	9 + booster
Limitatore di potenza	No
Comandi	a manopola
Funzione Bridge	No
Funzione scaldavivande	Si
Sensore pentola	Si
Sicurezza bambini	Si
Indicatore di calore residuo	Si
Timer con Stop automatico	No

Larghezza	89 cm
N° zone cottura	5 zone con manopole
Livelli potenza	9 + booster
Limitatore di potenza	No
Comandi	a manopola
Funzione Bridge	No
Funzione scaldavivande	Si
Sensore pentola	Si
Sicurezza bambini	Si
Indicatore di calore residuo	Si
Timer con Stop automatico	No

### Potenze e consumi

Zona 01 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 02 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 03 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 04 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 05 (standard / booster)	-
Zona 06 (standard / booster)	-

Zona 01 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 02 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 03 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 04 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 05 (standard / booster)	Ø 250 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 06 (standard / booster)	-

Zona 01 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 02 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 03 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 04 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 05 (standard / booster)	-
Zona 06 (standard / booster)	-

Zona 01 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 02 (standard / booster)	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 03 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 04 (standard / booster)	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
Zona 05 (standard / booster)	Ø 250 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
Zona 06 (standard / booster)	-

### Potenza massima

### Aspirazione

Classe energetica	-
Potenza	-
Livello acustico	-
Portata	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-
Installazione	-

Classe energetica	-
Potenza	-
Livello acustico	-
Portata	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-
Installazione	-

Classe energetica	-
Potenza	-
Livello acustico	-
Portata	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-
Installazione	-

Classe energetica	-
Potenza	-
Livello acustico	-
Portata	-
Avviso pulizia filtro antigrasso	-
Installazione	-

Finitura standard	-
Finitura Ottone/Cromo	-
Finitura Nero opaco	-

Finitura standard	-
Finitura Ottone/Cromo	-
Finitura Nero opaco	-

Finitura standard	-
Finitura Ottone/Cromo	-
Finitura Nero opaco	-

Finitura standard	-
Finitura Ottone/Cromo	-
Finitura Nero opaco	-

## Tabella comparativa cappe

### Majestic AM70

Cappa aspirante da parete, 70 cm



### Majestic AM76

Cappa aspirante da parete, 76 cm



### Majestic AM90

Cappa aspirante da parete, 91,1 cm



#### Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	70x60x44 cm	76x60x44 cm	91,1x60x44 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h
Potenza massima	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Si	Si	Si
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Si	Si	Si
<b>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</b>			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

### Majestic AM100

Cappa aspirante da parete, 100 cm



### Majestic AM120

Cappa aspirante da parete, 121,6 cm



### Majestic AM150

Cappa aspirante da parete, 151,1 cm



Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	100x60x44 cm	121,6x60x44 cm	151,1x60x44 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h
Potenza massima	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Si	Si	Si
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Si	Si	Si
<b>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</b>			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

## Tabella comparativa cappe

Panoramagic

APM90-MK

Cappa aspirante da parete, 91,1 cm



Panoramagic

APM120-MK

Cappa aspirante da parete, 121,6 cm



Panoramagic

APM90

Cappa aspirante da parete, 91,1 cm



### Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	91,1×56×41 cm	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	perimetrale da 1000 m³/h	perimetrale da 1000 m³/h	perimetrale da 1000 m³/h
Potenza massima	345 W	345 W	345 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Si	Si	Si
Illuminazione	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Si	Si	Si
<b>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</b>			
Potenza	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Pressione	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
Portata	270 - 380 - 550 - 920 m³/h	270 - 380 - 550 - 920 m³/h	270 - 380 - 550 - 920 m³/h
Livello acustico	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

Panoramagic

APM120

Cappa aspirante da parete, 121,6 cm



Nostalgie

AG60

Cappa aspirante da parete, 60 cm



Nostalgie

AG70

Cappa aspirante da parete, 70 cm



Nostalgie

AG90

Cappa aspirante da parete, 90 cm



A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
121,6×56×41 cm	60×50×35 cm	70×50×35 cm	90×50×35 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
perimetrale da 1000 m³/h	890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h
345 W	355 W	355 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Si	Si	Si	Si
Barra a led da 13W	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Si	Si	Si	Si
75 - 135 - 220 - 345 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
0 - 0 - 0 - 0 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 380 - 550 - 920 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h
35 - 44 - 52 - 62 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

## Tabella comparativa cappe

Nostalgie

AG100

Cappa aspirante da parete, 100 cm



Nostalgie

AG120

Cappa aspirante da parete, 120 cm



Nostalgie

AG150

Cappa aspirante da parete, 150 cm



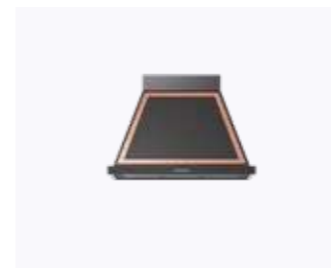
### Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	100x50x35 cm	120x50x35 cm	150x50x35 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h
Potenza massima	355 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Si	Si	Si
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Si	Si	Si
<b>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</b>			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

Nostalgie

ANB90

Cappa aspirante da parete, 90 cm



Nostalgie

ANB100

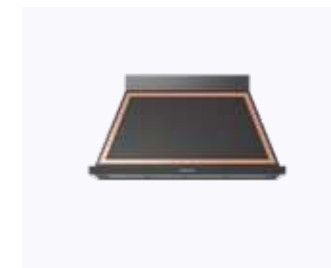
Cappa aspirante da parete, 100 cm



Nostalgie

ANB120

Cappa aspirante da parete, 120 cm



Nostalgie

ANB150

Cappa aspirante da parete, 150 cm



A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
90x50x66 cm	100x50x66 cm	120x50x66 cm	150x50x66 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
750 m³/h	750 m³/h	750 m³/h	750 m³/h
270 W	270 W	270 W	270 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Si	Si	Si	Si
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Si	Si	Si	Si
<b>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</b>			
159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W
152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa
330 - 465 - 615 - 752 m³/h	330 - 465 - 615 - 752 m³/h	330 - 465 - 615 - 752 m³/h	330 - 465 - 615 - 752 m³/h
44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

## Tabella comparativa cappe

Professional Plus

AGQ60

Cappa aspirante da parete, 60 cm



Professional Plus

AGQ70

Cappa aspirante da parete, 70 cm



Professional Plus

AGQ90

Cappa aspirante da parete, 90 cm



### Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox
Dimensioni	60x50x36 cm	70x50x36 cm	90x50x36 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h
Potenza massima	355 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Si	Si	Si
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Si	Si	Si

### Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)

Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB

Finitura standard

Finitura Ottone/Cromo

Finitura Rame/Brunito

Finitura Satinato

Finitura Nero opaco

Professional Plus

AGQ100

Cappa aspirante da parete, 100 cm



Professional Plus

AGQ120

Cappa aspirante da parete, 120 cm



Professional Plus

AGQ150

Cappa aspirante da parete, 150 cm



Pro Line

AGK90-MG

Cappa aspirante da parete, 90 cm



A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	in alluminio anodizzato
100x50x36 cm	120x50x36 cm	150x50x36 cm	90x45x8 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h	630 m³/h
355 W	355 W	355 W	180 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Si	Si	Si	-
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	-
Si	Si	Si	Si

86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	88 - 104 - 129 - 171 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	320 - 400 - 500 - 630 m³/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB

# Tabella comparativa cappe

Pro Line

AGK60

Cappa aspirante da parete, 60 cm



Pro Line

AGK90

Cappa aspirante da parete, 90 cm



Pro Line

AGK100

Cappa aspirante da parete, 100 cm



Caratteristiche generali

Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	60x45x8 cm	90x45x8 cm	100x45x8 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	630 m³/h	630 m³/h	630 m³/h
Potenza massima	180 W	180 W	180 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	-	-	-
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	-	-	-
Spegnimento ritardato automatico	Si	Si	Si
<u>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</u>			
Potenza	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Pressione	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Portata	320 - 400 - 500 - 630 m³/h	320 - 400 - 500 - 630 m³/h	320 - 400 - 500 - 630 m³/h
Livello acustico	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

Pro Line

AGK120

Cappa aspirante da parete, 120 cm



IAG90

Gruppo aspirante da incasso, 73 cm



IAG120

Gruppo aspirante da incasso, 106,6 cm



IAG150

Gruppo aspirante da incasso, 136,6 cm



A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
in alluminio anodizzato	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox	a labirinto professionali in acciaio inox
120x45x8 cm	73x41xH cm	106,6x41xH cm	136,6x41xH cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
630 m³/h	890 m³/h	890 m³/h	890 m³/h
180 W	355 W	355 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
-	Si	Si	Si
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
-	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Si	Si	Si	Si
88 - 104 - 129 - 171 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
103 - 223 - 386 - 605 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
320 - 400 - 500 - 630 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h	270 - 379 - 536 - 890 m³/h
40 - 46 - 51 - 55 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitura standard			
Finitura Ottone/Cromo			
Finitura Rame/Brunito			
Finitura Satinato			
Finitura Nero opaco			

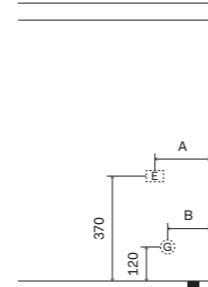
Collegamenti  
elettrici e  
schemi di incasso

358 — 359

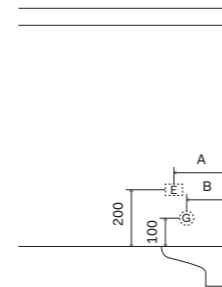
# Majestic

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

Vista posteriore  
- M30



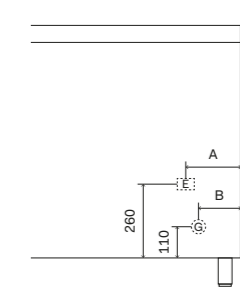
Vista posteriore



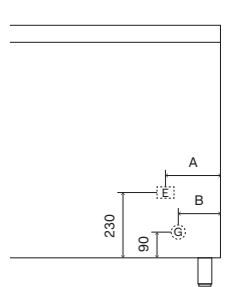
# Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

Mod. /mm	A	B
P06N / P06W / L06	130	80
P07N / P07W	190	150
P09N / P09W / L09	240	150
PD09N / PD09W / LD09	140	80
PD10N / PD10W / LD10	140	80
P12N / P12W / L12	225	90
P15N / P15W	200	135
P36N / P36W	200	150

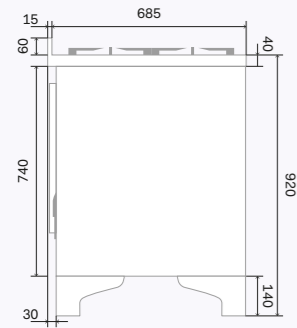
Vista posteriore  
P36N / P36W



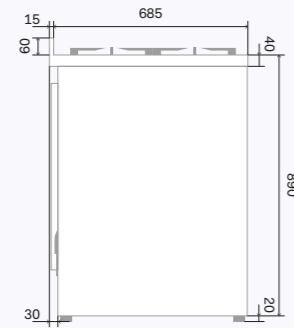
Vista posteriore



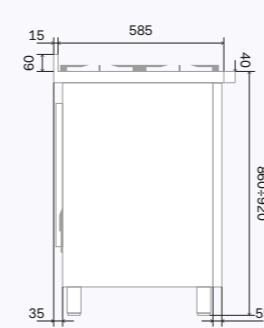
Vista laterale



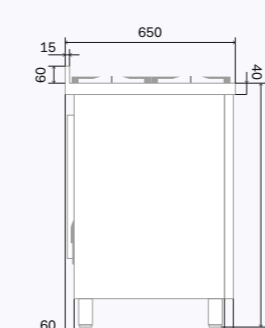
Vista laterale M30



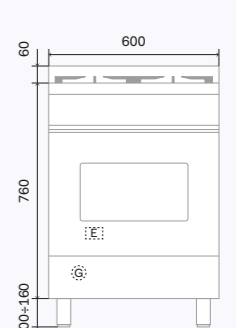
Vista laterale



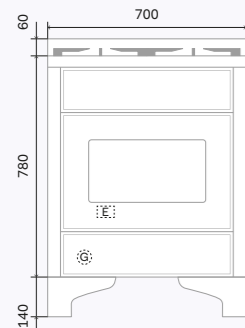
Vista laterale P36N / P36W



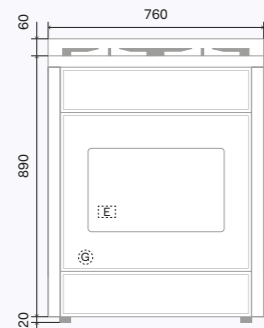
P06N / P06W / L06



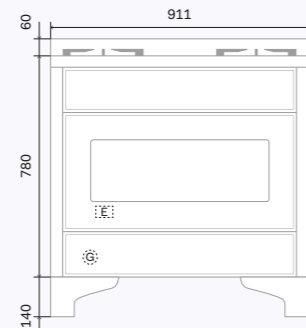
M07



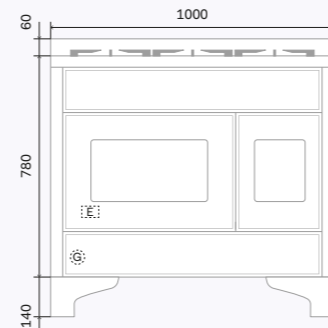
M30



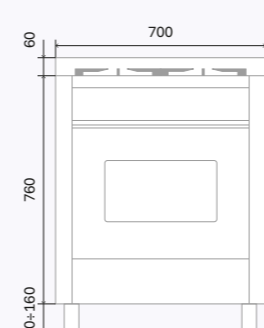
M09



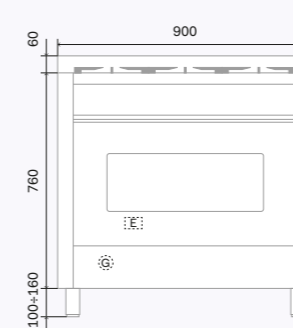
MD10



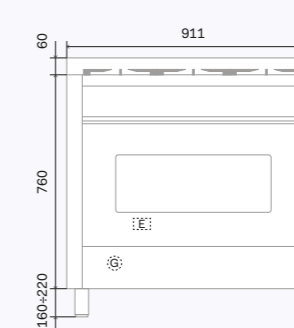
P07N / P07W



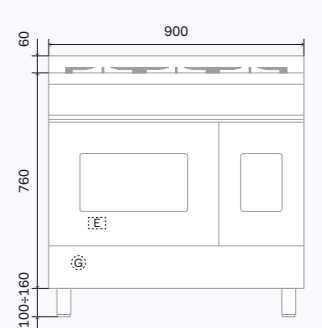
P09N / P09W / L09



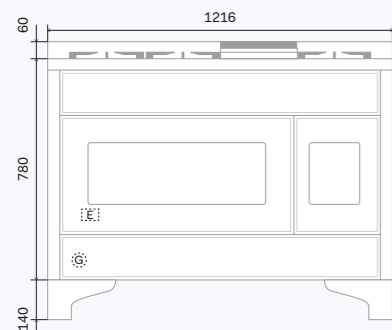
P36N / P36W



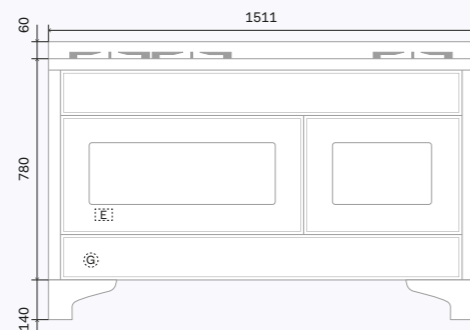
PD09N / PD09W / LD09



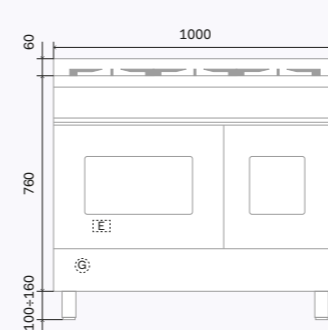
M12



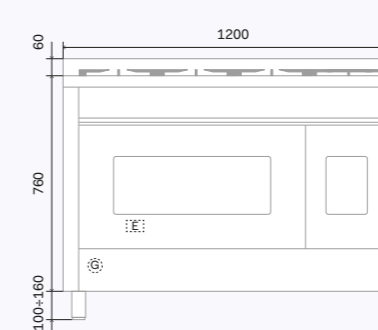
M15



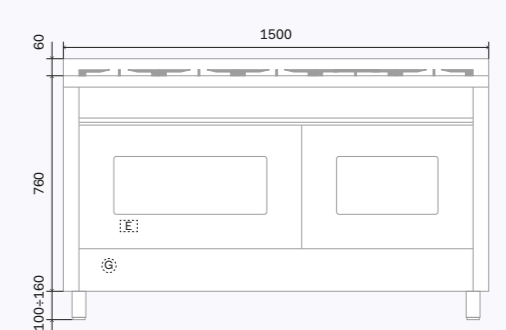
PD10N / PD10W / LD10



P12N / P12W / L12



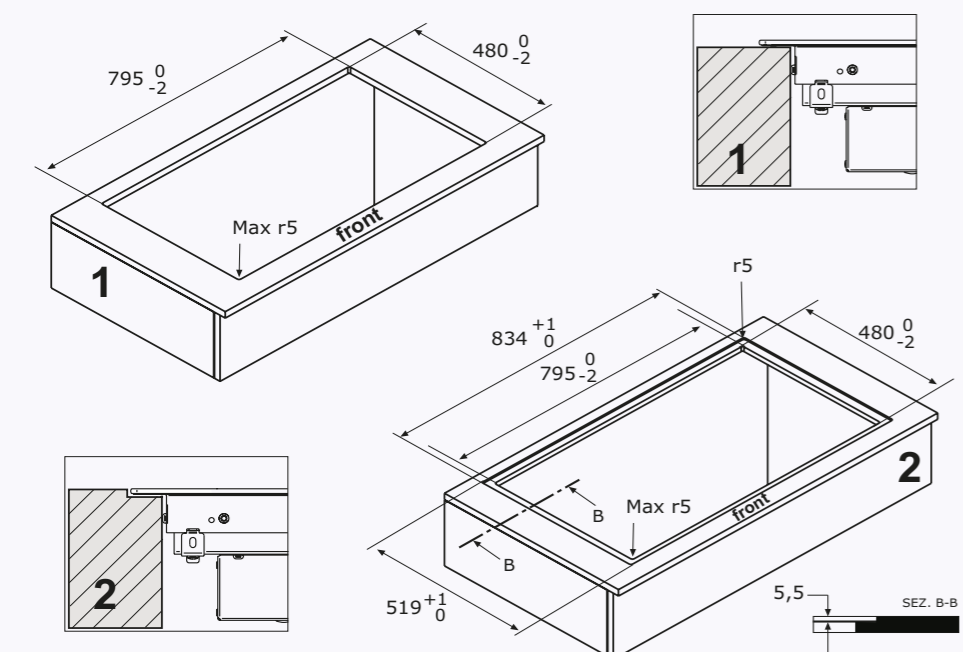
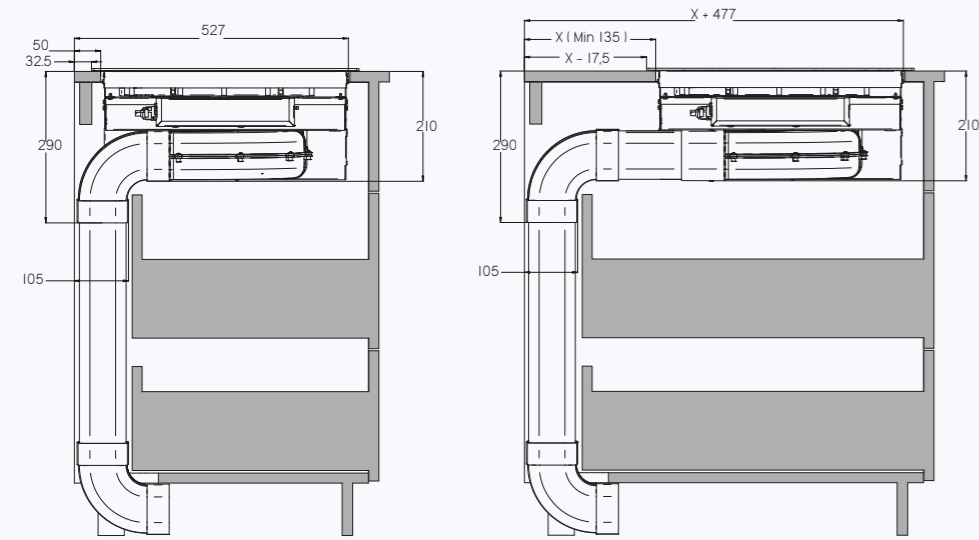
P15N / P15W



# Piani cottura con cappa integrata

Modelli

HVI90TCRF



# Piani cottura

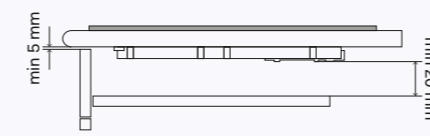
Modelli a induzione

HCBI382TC	HVI364
HCBI604TC	HVI395
HCBI754TC	KHVI45TC
HCBI906TC	

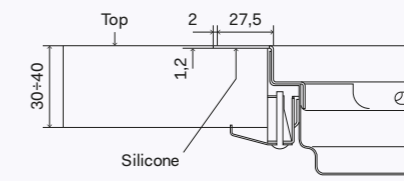
Modelli a gas

HCPT75D	HCPT125DD
HCPT95D	HCPT125FDD
HCPT95FD	HCPMT125DD
HCPMT95D	HCPMT125FDD
HCPMT95FD	

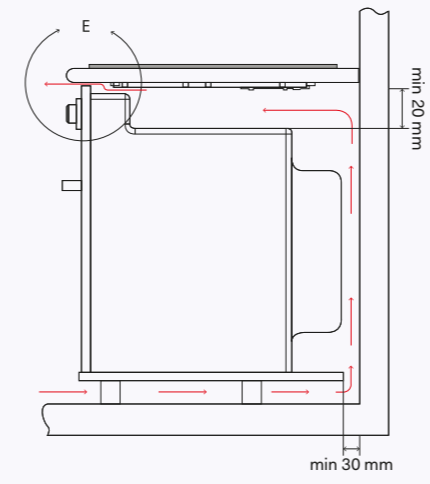
Incasso sopra top



Incasso filo top



Circolazione aria







ILVE S.p.A

Via Antoniana 100  
35011 Campodarsego  
Padova - Italia

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

[www.ilve.com](http://www.ilve.com)

Concept e grafica:  
[consilia.it](http://consilia.it)

Fotografie:  
Studio Gianni Sabbadin

Render:  
Nudesign Studio

Testi:  
Simona Patat

© ILVE S.p.A.

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

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

Collections:  
Majestic  
Panoramagic  
Nostalgie  
Professional Plus  
Pro Line

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100  
35011 Campodarsego  
Padova - Italia

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

visit [www.ilve.com](http://www.ilve.com)