



b e different!

Carretera de La Palma, s/n
30300 Barrio Peral
Cartagena (Murcia) ☺

✉ 968539776
☎ 620247466
✉ comercial@mum.es

Electrodomésticos

Live,
Cook,
Love.



<u>→ Bloques de cocción</u>	<u>→ Hornos, abatidores, cajones de vacío</u>	<u>→ Barbacoas</u>
<u>Majestic</u>		
094 M07N	196 Panoramagic	240 HBBQ100
096 M30N	197 OV60PMT3	244 AM
098 M09N	198 OV30PMT3	246 APM
100 MD10N	199 OV91PMT3	248 ANB
102 M12N		250 AG
104 M15N	202 645SNHSW	252 AGQ
	203 645SNZT4	254 AGK
<u>Panoramagic</u>		
110 PM09-MK	204 OV60SNT3	<u>→ Frigorificos</u>
112 PM12-MK	205 OV91SNT3	258 RN9020SBS
114 PM09	206 OV60SNE3	259 RT9020SBS
116 PM12	207 OV90SNE3	
	208 BC645SNTC	
<u>Nostalgie</u>	209 VM615SC	
124 P06N	210 615SNWDE	
126 P07N		
128 P09N		<u>Professional Plus</u>
130 PD09N	214 645STCHSW	
132 PD10N	215 645SZTCT4	
134 P12N	216 OV60STCT3	
136 P15N	217 OV80STCT3	
138 P36N	218 OV91STCT3	
	219 OV30STCT3	
<u>Professional Plus</u>	220 645SLHSW	
146 P06W	221 645SLZT4	
148 P07W	222 OV60SLT3	
150 P09W	223 OV30SLT3	
152 PD09W	224 OV91SLT3	
154 PD10W	225 OV948SLE3	
156 P12W	226 BC645STC	
158 P15W	227 VM615S	
160 P36W	228 615SWDE	
	229 BC645SLTC	
<u>Pro Line</u>	230 VM615SL	
168 L09-GRD	231 615SLWDE	
170 L09-MGD		
172 L06		<u>Pro Line</u>
174 L09	234 OV60SLMPVS	
176 LD09	235 OV80SLKM3	
178 LD10	236 OV90SLKM3	
180 L12		
		<u>→ Columna Stellata</u>
186 CSTARSN		
188 CSTAR		
190 CSTARBK		

Estilos:
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line



Índice

Live,
Cook,
Love.



Majestic
Precioso
bloque de
cocción, que
hace única la
cocina.

016

Panoramagic
Un mito de
la cocina
contemporánea
que sigue en el
tiempo.

022

005 → [ILVE: la empresa](#)

015 → [Los estilos](#)

053 → [El color](#)

065 → [Tecnologías de
productos](#)

093 → [Productos](#)

088 → [Bloques de cocción](#)

M07N

M30N

M09N

MD10N

M12N

M15N

244 → [Campanas](#)

AM

106 → [Bloques de cocción](#)

PM09

PM12

194 → [Hornos](#)

246 → [Campanas](#)

APM



Nostalgie
El sabor de
la tradición,
interpretado de
forma moderna.

Professional Plus
El irresistible
atractivo de la
tecnología y el
rendimiento.

Pro Line
La esencia de la
profesionalidad
y la versatilidad
de ambientación.

028

036

044

118 → [Bloques de cocción](#)

P06N

P07N

P09N

PD09N

PD10N

P12N

P15N

186 → [Columna Stellata](#)

CSTARSN

200 → [Hornos, abatidores
y cajones de vacío](#)

248 → [Campanas](#)

ANB

AG

258 → [Frigoríficos](#)

RN9020SBS

140 → [Bloques de cocción](#)

P06W

P07W

P09W

PD09W

PD10W

P12W

P15W

188 → [Columna Stellata](#)

CSTARBK

CSTAR

212 → [Hornos, abatidores
y cajones de vacío](#)

238 → [Barbacoa](#)

252 → [Campanas](#)

AGQ

259 → [Frigoríficos](#)

RT9020SBS

162 → [Bloques de cocción](#)

L09-GRD

Limited Edition

Grigio Lusso

L09-MGD

Limited Edition

Black Black

L06

L09

LD09

LD10

L12

232 → [Hornos](#)

254 → [Campanas](#)

AGK

260 → [Accesorios](#)

272 → [Tablas comparativas](#)

302 → [Conexiones](#)

eléctricas y

esquemas de

empotrado

— 1

ILVE:

Cocinar con amor significa mejorar la calidad de vida: una importante promesa que ILVE siempre cumple. Sus colecciones responden de manera concreta, coherente y elegante a las necesidades de las personas. Desde el encanto del estilo clásico a las nuevas tendencias en diseño, ILVE crea electrodomésticos que no desentonan en la decoración, prestando la máxima atención a la tecnología y los detalles.



Live,



Good Design Award
2017
Panoramagic PM12



Good Design Award
Australia 2021
Horno Ultracombi



Archiproducts
Design Awards 2021
Panoramagic PM12



Archiproducts
Design Awards 2022
Columna Stellata CSTARBK

Durante más de 50 años, ILVE ha sido un verdadero especialista en sistemas de cocción. Desde sus inicios, esta empresa italiana destacó por su vocación hacia la innovación: en 1969 presentó el horno Maxi empotrado y unos años más tarde, el revolucionario bloque de cocción Panoramagic, todo un ícono en el sector. Un gran éxito que aún perdura: con el rediseño Panoramagic, ILVE ha obtenido el premio Good Design Award 2017. A lo largo de medio siglo de constante investigación y compromiso, ILVE ha ideado e implementado soluciones que han aumentado el nivel de rendimiento, seguridad y satisfacción en la cocina: porque cocinar bien es quererse a uno mismo.

Fundada y desarrollada en 1969 en Campodarsego en la provincia de Padua, en la zona industrial del noreste de Italia, ILVE lleva con orgullo una gran tradición de experiencia técnica en el procesamiento del acero, combinada con una investigación continua en el campo de los procesos y las tecnologías. Su éxito se debe a una extraordinaria flexibilidad en el diseño y producción que le permiten satisfacer cualquier necesidad en la cocina a través de soluciones personalizables. Las colecciones de ILVE son eficaces, versátiles y fiables: diseñadas para perdurar en el tiempo y para brindar siempre nuevas emociones, día tras día.

Cook,

Los bloques de cocción ILVE están inspirados en las cocinas en las que los grandes chefs realizan sus creaciones, pero tienen una estética y prestaciones en sintonía con el entorno doméstico. ILVE usa los mismos materiales nobles y duraderos que las cocinas profesionales: acero inoxidable (Aisi 304), hierro fundido, latón y cobre.

Al igual que la selección de materias primas, la fiabilidad técnica de los distintos componentes también está sujeta a rigurosas revisiones.

Los electrodomésticos ILVE se fabrican uno a uno, según las especificaciones del cliente, y se montan a mano con experiencia, pasión y destreza artesanal.



Love.

Los electrodomésticos ILVE nacen del amor de la empresa por su trabajo, la ilusión por afrontar nuevos desafíos técnicos cada día y de diseño, así como la búsqueda continua de la excelencia. Sentimientos que dan vida a equipamientos perfectos y únicos, ideados para dar alegría y satisfacción a los que verdaderamente aman cocinar. Cualidades que se perciben de inmediato, en cada detalle estético y técnico. Si la pasión por la cocina es solo una, los gustos personales sobre la decoración pueden variar. Por eso, las colecciones de ILVE poseen diferentes estilos, pero un solo objetivo en común: ofrecer soluciones de vanguardia, para hacer de la cocina un placer diario.



Fiabilidad: un valor que perdura en el tiempo.



La fiabilidad de los productos y servicios de ILVE ha sido un valor reconocido en el mercado por más de 50 años. Cada electrodoméstico y bloque de cocción ILVE ha sido fabricado en armonía con las más rigurosas certificaciones de calidad y ensamblado manualmente por operadores especializados, que controlan cada detalle. Esto garantiza un funcionamiento perfecto durante décadas, como lo demuestra la satisfacción de tantos clientes que cocinan con máquinas extraordinarias en términos de funcionalidad, seguridad y durabilidad.



— 2

Los estilos

La cocina es un laboratorio en el que conviven felizmente la técnica y la pasión, el sentido del gusto y el de la estética, la memoria y la actualidad. Por ello, ILVE ha creado 5 formas diferentes de combinar estos conceptos en una sola emoción. Majestic, Nostalgie, Panoramagic, Professional Plus y Pro Line: elija su forma de ser y de cocinar.



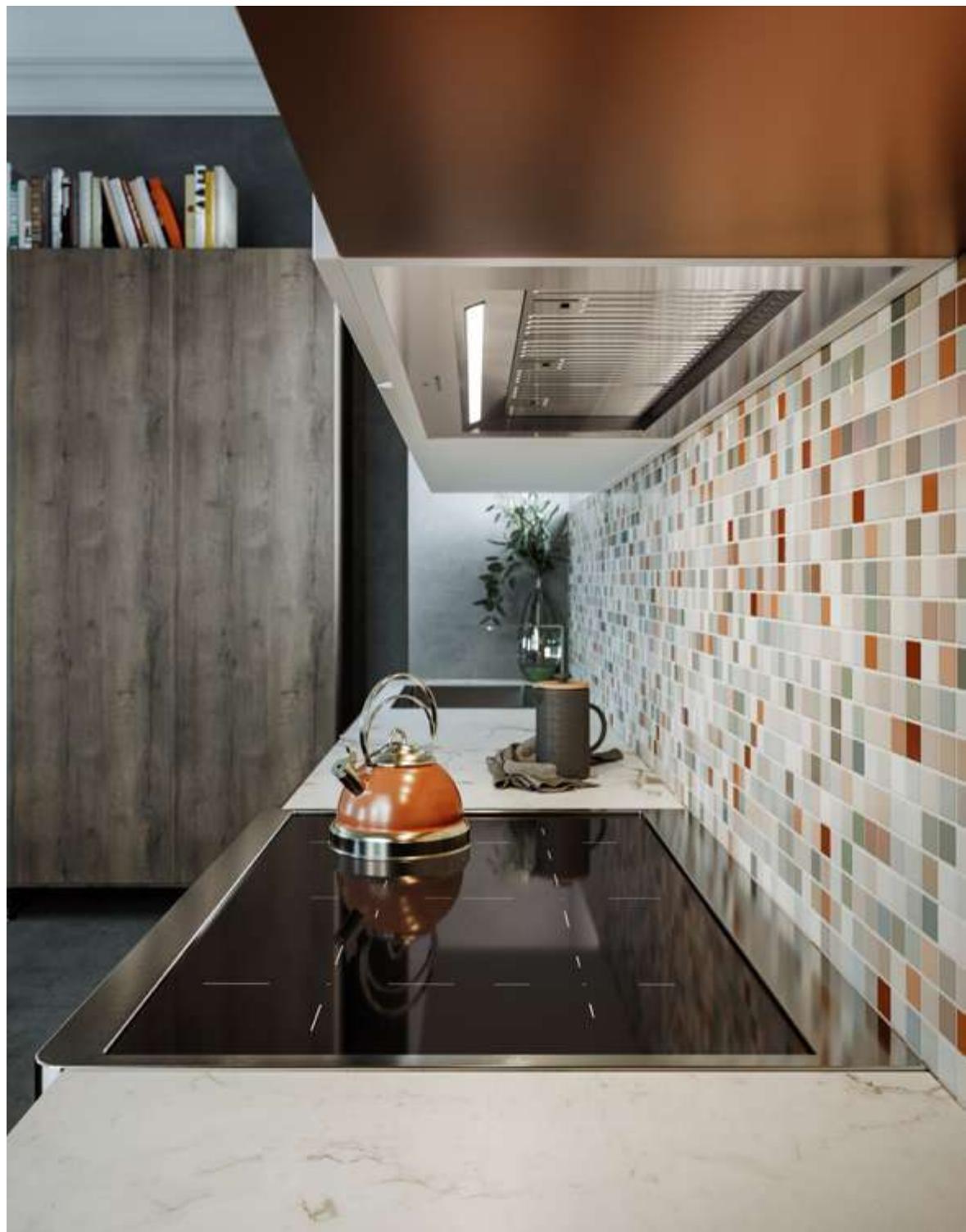
Majestic

El precioso bloque de cocción que hace única la cocina.

Una síntesis de belleza y funcionalidad, Majestic es una expresión magistral de la idea de bloque de cocción. Un elemento independiente que se adapta a cualquier contexto y se convierte inmediatamente en el protagonista de la cocina, con un estilo compuesto por líneas redondeadas, detalles artesanales, acabados preciosos, soluciones y tecnologías procedentes directamente del mundo de la cocina profesional.

← MDI106NE3/RAP
Bloque de cocción Majestic de 100 cm
con placa de inducción a nivel y 6 zonas de cocción
Blue Grey (RAL 7031) con acabados cobrizos







↑ M127DNE3/WHB
Bloque de cocción Majestic de 120 cm
con placa de 7 fuegos y horno doble
Blanco con acabados bruñidos

↑ AM120/WH
Campana extractora de pared
Majestic de 120 cm
Blanco



Panoramagic

Un mito de la cocina contemporánea que continúa a lo largo del tiempo.

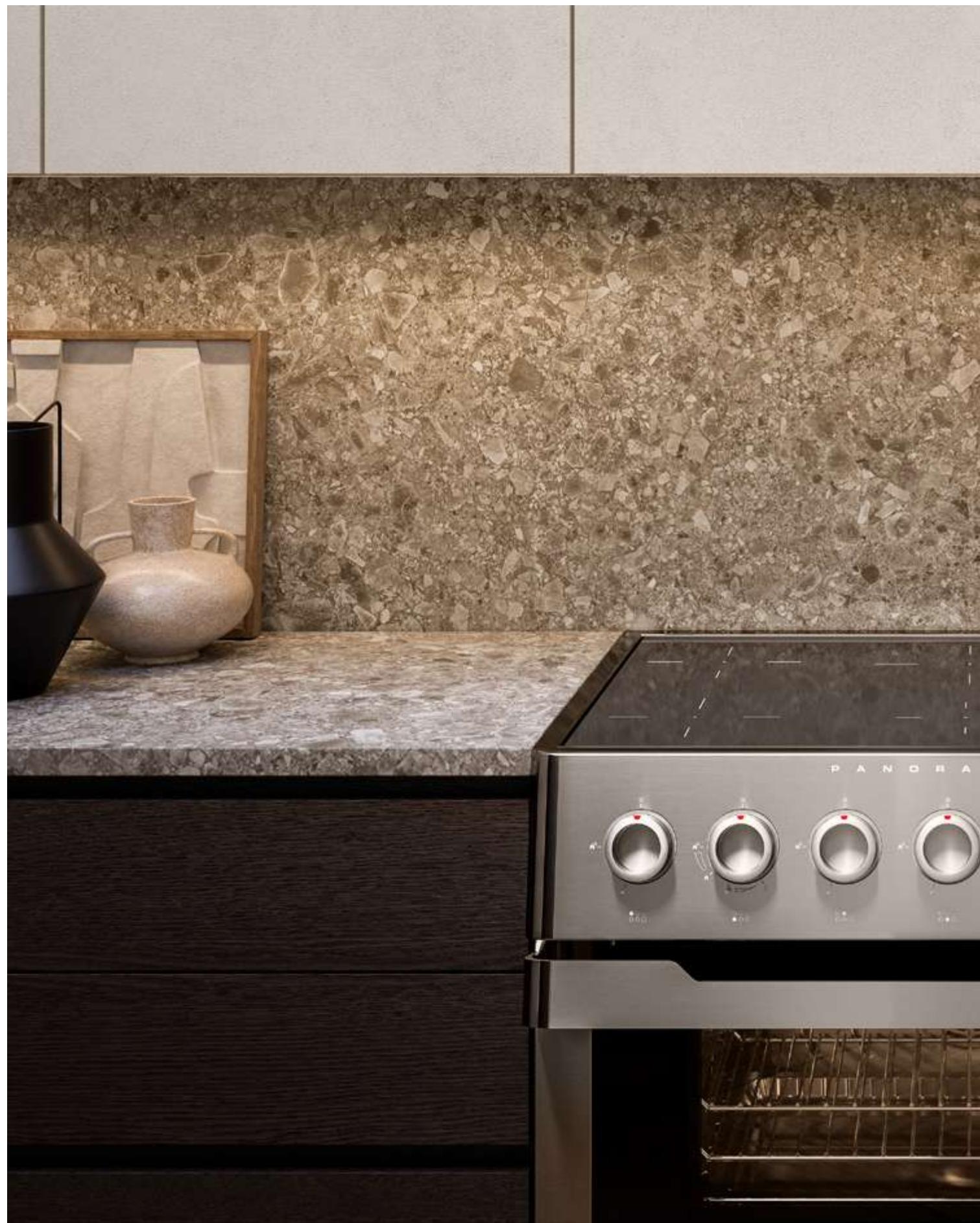
Corrían los fantásticos años 60, cuando ILVE lanzó la línea Panoramagic: el modelo freestanding que revolucionó el panorama de la cocina doméstica. Hoy en día, este mito del estilo y la tecnología italiana continúa imponiéndose y fascinando: mediante una forma actualizada y con una gama completa de soluciones, se adapta a cualquier proyecto de interior.

→ PM128DS3/SS
Bloque de cocción Panoramagic de 120 cm con 8 fuegos
Acero inoxidable con acabados satinados

→ APM120/SS
Campana extractora de pared Panoramagic de 120 cm
Acero inoxidable







↑ PMI09S3/SS

Bloque de cocción Panoramagic de 90 cm
con placa por inducción de 6 zonas
Acero inoxidable con acabados satinados





↑ APM120/SS
Campana extractora de pared
Panoramagic de 90 cm
Acero inoxidable

→ OV30PMT3/SS
Horno eléctrico incorporado
Panoramagic de 30"
Acero inoxidable con acabados satinados





Nostalgie

El sabor de la tradición,
interpretado
de forma moderna.

Un sentimiento que toma forma en el corazón de la casa, potenciando sus raíces, pero al mismo tiempo buscando equilibrios inéditos entre el pasado y el presente. Nostalgie es la familia de sistemas de cocción que combina refinados y tradicionales motivos estéticos con tecnologías de nueva generación: desde placas de inducción hasta abatidores de congelación rápida y cocción al vacío.

← P15FSNE3/BUG
Bloque de cocción Nostalgie de 150 cm
con Coupe de Feu y plancha Fry Top
Rojo borgoña con acabados de latón

← ANB150/BUG
Campana de pared Nostalgie de 150 cm
Rojo borgoña con acabados de latón

← RN9020SBS/BUG
Frigorífico modelo «size by side» Nostalgie
Rojo borgoña con acabados de latón





← PD10SQNE3/MGP
Bloque de cocción Nostalgie de 100 cm
con 4 fuegos y Coup de Feu
Grafito mate con acabados cobrizos

← ANB100/MGP
Campana extractora de pared
Nostalgie de 100 cm
Grafito mate con acabados cobrizos





← CSTARSN/MGG
Columna multifunción Nostalgie
Ultracombi, abatidor y cajón de sellado al vacío
Grafito mate con acabados de latón

↑ OV60SNT3/MGB
Horno eléctrico incorporado
Nostalgie de 60 cm
Grafito mate con acabados brumados



↑ OV91SNT3/WHG
Horno eléctrico incorporado
Nostalgie de 90 cm
Blanco con acabados de latón

→ AG120/WH
Campana extractora de pared
Nostalgie de 120 cm
Blanco



Professional Plus

El irresistible atractivo de la tecnología y el rendimiento.

El acero AISI304, materia prima por excelencia de las cocinas de los mejores restaurantes, es el emblema de la colección Professional Plus. Un sistema completo de bloques de cocción, hornos, abatidores y campanas para diseñar y gozar de un espacio para cocinar al máximo de sus prestaciones.

Una estética que habla el lenguaje de la más alta profesionalidad, adaptada al espacio del hogar.

→ PI127WE3/WH
Bloque de cocción Professional Plus de 120 cm con placa de inducción a nivel y 7 zonas de cocción Blanco con acabados satinados

→ AGQ120/SS
Campana extractora de pared de 120 cm Professional Plus con filtros de laberinto profesionales. Acero inoxidable









← P15FWE3/SS
Bloque de cocción Professional Plus de 150 cm
con placa de cocina de 9 fuegos y plancha Fry Top
Acero inoxidable con acabados satinados

↑ P09FWE3/BK
Bloque de cocción Professional Plus de 90 cm
con placa de cocina de 6 fuegos y plancha Fry Top
Negro brillante con acabados satinados





↑ CSTARBK
Columna Stellata Professional Plus
Bastidor de grafito mate y acabado en negro

↑ RT9020SBS/MG
Frigorífico side by side Nostalgie
Bastidor de grafito mate y acabado satinado



↑ OV91SNT3/SS
Horno eléctrico incorporado
Professional Plus de 90 cm
Acero inoxidable con acabados satinados

→ AGQ90/SS
Campana extractora de pared de 90 cm
Professional Plus con filtros de laberinto
profesionales. Acero inoxidable



Pro Line

La esencia de la profesionalidad y la versatilidad para adaptarse al espacio de su cocina.

Una colección con espíritu joven, dedicada a quienes buscan robustez, calidad y flexibilidad, sin renunciar a una elegancia compuesta por líneas rigurosas y detalles cuidadosamente estudiados. La colección Pro Line se adapta fácilmente a cualquier espacio de cocina, satisfaciendo tanto las necesidades diarias como los impulsos creativos, mediante tecnologías profesionales que hacen la vida más fácil, bella y segura.

→ L096WM3/GRD
Bloque de cocción Pro Line de 90 cm
con placa de gas de 6 fuegos
«Limited Edition» gris elegante y negro

→ AGK90/GR
Campana extractora de pared
Pro Line da 90 cm
«Limited Edition» gris elegante











↑ OV90SLKM3/SS
Horno eléctrico empotrado
Pro Line de 90 cm
Acero inoxidable con acabados satinados





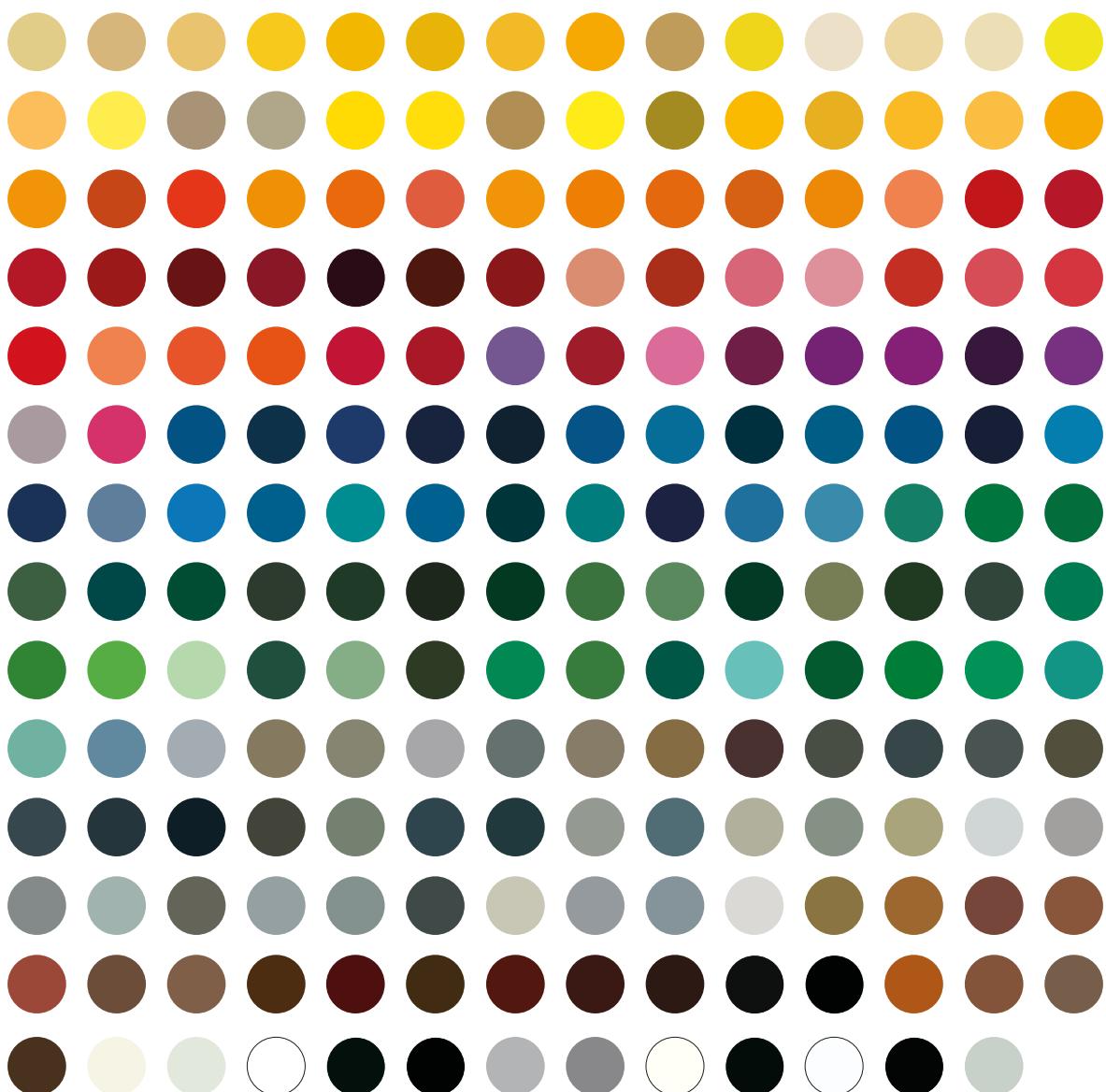
050 — 051

El color

Los sistemas de cocción ILVE sorprenden en todos los sentidos. Incluso el color se convierte en parte integrante de su personalidad estética y de todo el ambiente de la cocina: un lenguaje que expresa sus gustos y su estilo. Por eso, ILVE ha desarrollado una gama de colores de selección, en armonía con las principales tendencias de decoración: clásica o contemporánea, minimalista o chic, para interpretar la belleza de la tecnología de diferentes maneras.

Colores RAL Classic.

¿Desea llevar a cabo una creación con un tono visual único, en perfecta armonía con el diseño interior de su casa? Además de elegir entre los colores disponibles en el catálogo, puede solicitar uno de los muchos tonos de la gama RAL Classic. Una versatilidad cromática posible gracias a la flexibilidad del proceso de producción de ILVE y su capacidad para satisfacer todos sus deseos.





Color of the Year.

Cada año, los diseñadores y directores creativos seleccionan el Color of the Year (Color del Año): ILVE acoge esta sugerencia y gracias a su tecnología de producción, la transforma en una propuesta que combina el gusto de cocinar con gran profesionalidad y el placer de estar en línea con las tendencias del momento, con una calidad que nunca pasará de moda.



2017
Light Green

RAL Classic 6027



2020
Classic Blue

PANTONE® 19-4052



2021
Ultimate Gray & Illuminating

PANTONE® 17-5104 - PANTONE® 13-0647





2018
Ultra Violet

PANTONE® 18-3838



2019
Living Coral

RAL Classic 3022



2022
Very Peri

PANTONE® 17-3938

2023
Viva Magenta

PANTONE® 18-1750

3

Tecnologías de los productos

La estética es importante, pero no lo es todo. Para cocinar bien y con gusto, es fundamental contar con las mejores tecnologías disponibles. ILVE pone toda su experiencia e investigación a su servicio, ofreciéndole soluciones que combinan prestaciones de primer nivel con la máxima comodidad, seguridad e instinto de uso: para garantizar siempre la mejor satisfacción.

Tecnologías de los hornos y sistemas de cocción y conservación



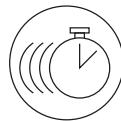
058 – 059



Los hornos: grandes en dimensiones y en rendimiento.

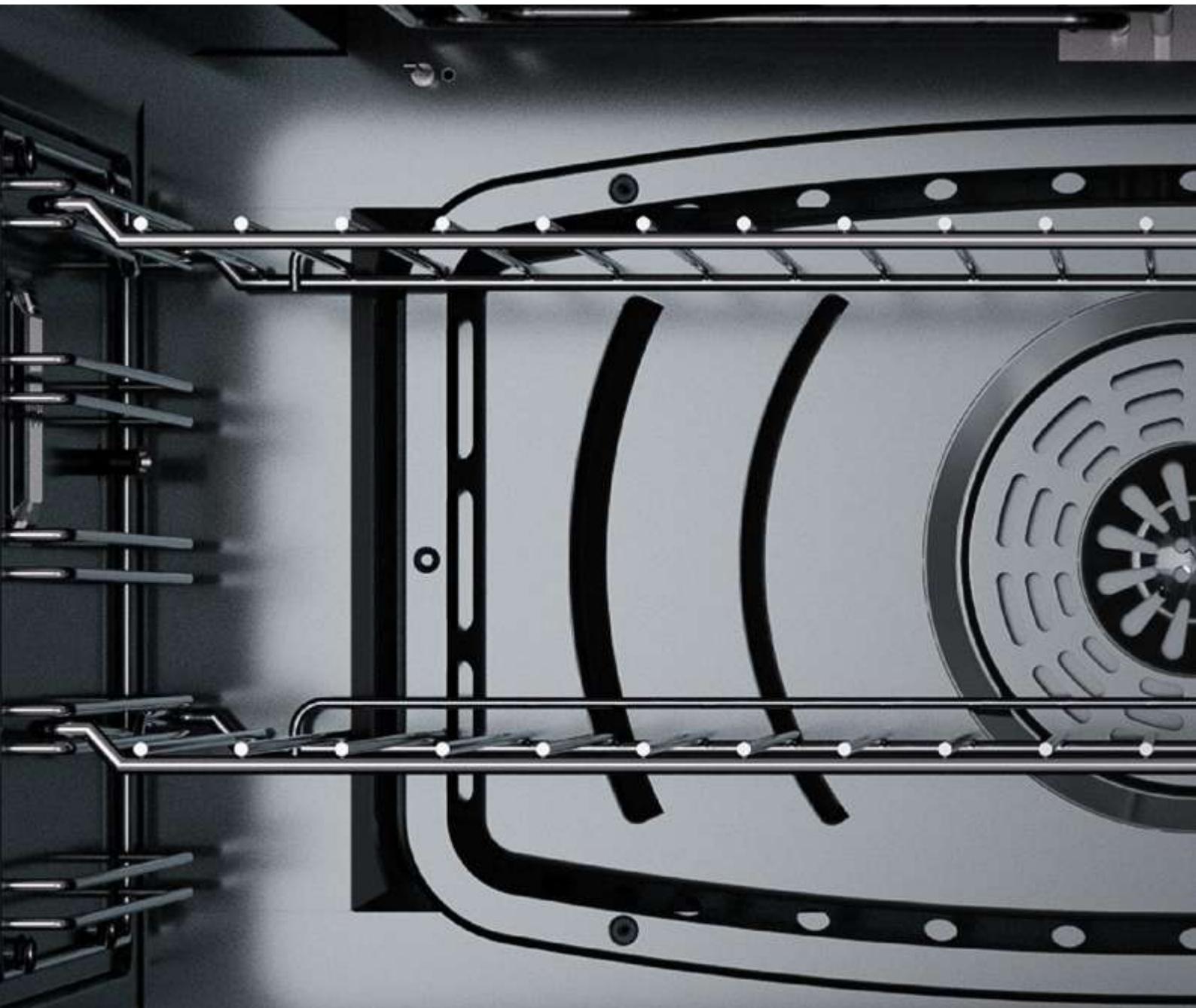
Con cualquier horno simple o la combinación doble que elija, obtendrá el espacio que necesita, incluso para cocinar platos grandes.

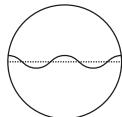
El horno de 60 cm tiene un volumen interno de 65 litros y el de 80 cm le ofrece una capacidad de 97 litros reales, y ¡hasta 114 litros en la versión de 76 cm de la gama Majestic!



Función Quick start

Función de precalentamiento rápido del horno, para llevarlo a la temperatura deseada en poco tiempo y luego, elegir la función de cocción que mejor se adapte al plato. Estableciendo una temperatura baja (30°C - 40°C) también funciona como descongelación rápida.



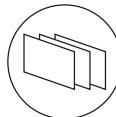


Control electrónico preciso de la temperatura

El control electrónico garantiza que la temperatura del horno se mantenga constante durante toda la cocción, sin variaciones bruscas como ocurre en los hornos tradicionales. Se puede configurar con precisión a partir de 30°C, para una fermentación perfecta, hasta 320°C.



- Temperatura configurada
- Temperatura del horno tradicional
- Temperatura del horno ILVE con control electrónico



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble

Segura para los niños, perfectamente aislada gracias a las tres capas y fácil de limpiar.



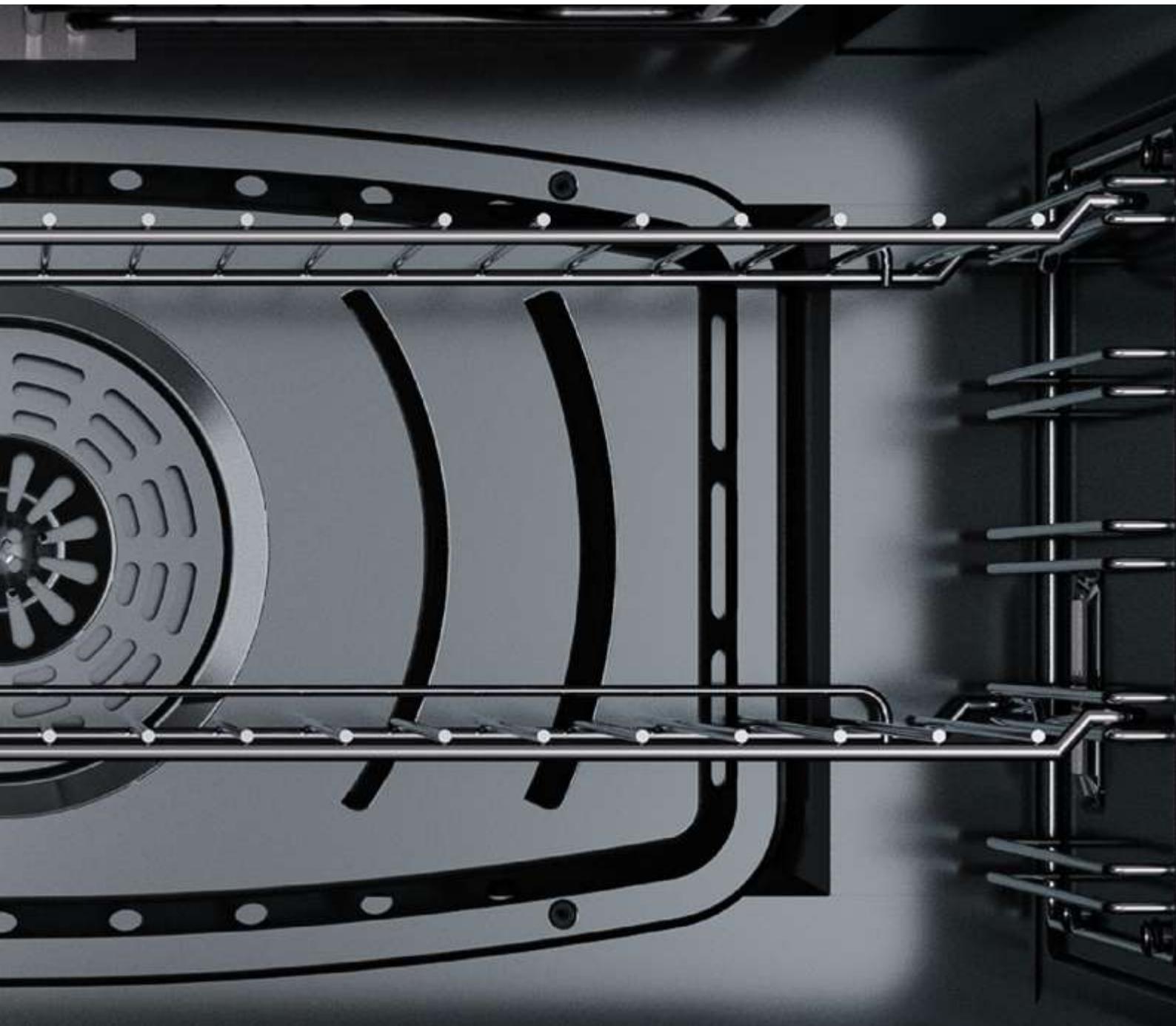
Sonda de cocción

Un accesorio indispensable para controlar, por ejemplo, durante los cortes de carne, el nivel de temperatura dentro del alimento que cocinamos al horno.



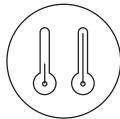
Control de la humedad

Gracias a este sistema, los vapores se eliminan del interior de la mufla, pudiendo elegir entre una cocción más seca o más húmeda. De este modo, puede cocinar tanto una especialidad al horno crujiente como un asado suave y jugoso.



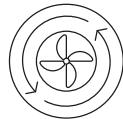


Cocción y control: hornos para la alta cocina.



Temperaturas
de 30° a 320°C

Desde la fermentación hasta la cocción, desde el asado a cocciones a bajas temperaturas, los hornos de ILVE permiten realizar recetas complejas y sofisticadas, con gran facilidad y resultados perfectos.



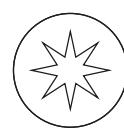
Sistema de ventilación
tangencial para enfriamiento y
aislamiento de alta densidad

Evita el sobrecalentamiento de los muebles adyacentes
al horno, así como del ambiente de la cocina.



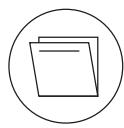
Serpentín grill abatible para una limpieza completa

Gracias al soporte articulado se puede bajar la resistencia eléctrica del grill para limpiar más fácilmente la zona superior de la mufla.



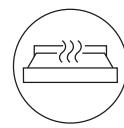
Esmalte con tecnología «easy clean»

La grasa no se adhiere a la superficie y, por lo tanto, se puede limpiar más fácilmente



Puerta con sistema soft closing

Las bisagras de las puertas disponen de un amortiguador que hace que el cierre sea más gradual y silencioso.



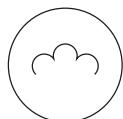
Cajón calentador con sistema soft closing

La gama de hornos ILVE ofrecen métodos de cocción ante cualquier necesidad.



Cocciones combinadas

Con 5 procesos individuales y 4 programas combinados, Ultracombi reduce los tiempos de cocción y alcanza un rendimiento extraordinario. Al tocar una sola pantalla, se puede, por ejemplo, integrar el microondas con el grill, o la ventilación y el vapor, para conseguir preparaciones perfectas en todos los aspectos.



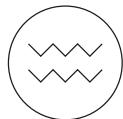
Vapor

La cocción con horno de vapor conserva los aromas y las sales minerales, no usa grasas de cocción y realza el sabor natural de los ingredientes.



Microondas

Gracias a los cuatro niveles de potencia y la función Quick Start, la tecnología de microondas no solo calienta y descongela los alimentos, sino que garantiza una cocción rápida y excelente.



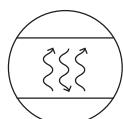
Convección

La ventilación y el grill aseguran una cocción crujiente en la superficie y jugosa en el centro de los alimentos, y son ideales para dorar y gratinar uniformemente las comidas.



Horno para pizza de 400°

La altísima temperatura que se puede obtener con el horno para pizza de 400°C le permite hornear pizzas crujientes respetando la mejor tradición. También se puede usar para todo tipo de preparación y para cualquier receta, ¡desde 30°C hasta 400°C!



Cocción uniforme

La circulación del aire con «efecto secador de pelo», creada por los deflectores especiales del horno para pizza de 400°C, permite que la masa se cocine perfectamente tanto por encima como por debajo.





Pantalla TFT
intuitiva, completa
y de alta resolución.

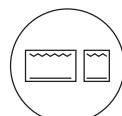


Basta con pulsar con un dedo en la enorme pantalla para gestionar todas las funciones de cada horno o de los dos hornos, con un único dispositivo. Temperatura, temporizador, programador automático de inicio y fin de cocción: todo está bajo control, con un gesto y de un vistazo.



Pantalla de 4,3" totalmente táctil

Gracias a la tecnología TFT, la pantalla garantiza una legibilidad de gran calidad, mostrando cada función con gráficos claros e inmediatos.



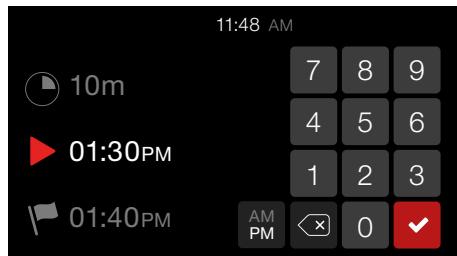
Control de dos hornos

Todas las funciones de cada uno de los hornos se gestionan y programan en la misma pantalla, con la máxima inmediatez.

Observe lo sencillo que es controlar Majestic

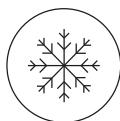


↑ Selección gradual de la temperatura del horno.



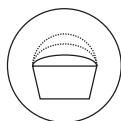
↑ Programación del tiempo de cocción.

Abatir temperatura y conservar.



Abatimiento positivo

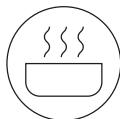
Esta tecnología permite enfriar rápidamente un alimento caliente o alimento a temperatura ambiente, llevándolo hasta los 3°C (temperatura del frigorífico).



Fermentación perfecta

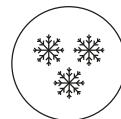
La función de fermentación le permite programar la preparación de productos horneados y mantener la humedad de la masa bajo control total, para un resultado perfecto.





Descongelación, listo para comer y cocción lenta

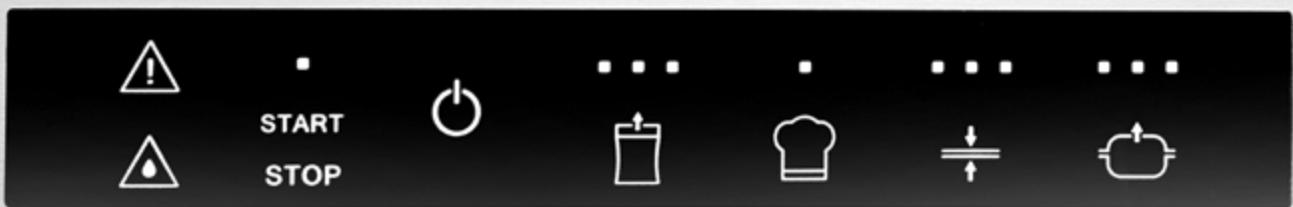
Llevar los alimentos a la temperatura deseada de forma suave y progresiva, manteniendo su consistencia, crocancia y aspecto. También se puede programar la temperatura de los alimentos en «listos para comer».



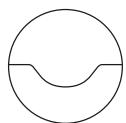
Ultracongelación: desde temperatura ambiente hasta -20°C

Lleva los alimentos a una temperatura de -20°C congelándolos con tecnología de microcristales. Cuando regresen a la temperatura, no tendrán agua, no perderán peso y se podrán cocinar sin descongelar.



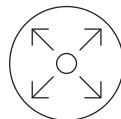


Conservación al vacío.



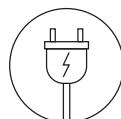
Cámara con forma de campana

Dispositivo con cubeta en forma de campana de tipo profesional que permite obtener un nivel casi completo de vacío máximo (99,9%), frente al 80-85% que suelen alcanzar las máquinas económicas con extracción externa. Su particular forma permite colocar en su interior alimentos de diferentes tamaños, desde una sola ración hasta medio pollo, manteniendo siempre la alta eficiencia de la máquina.



Capacidad óptima

La caja interna tiene una altura de 140 mm lo que le permite tener un volumen ideal (7,5 litros) incluso para alimentos grandes, pero al mismo tiempo, le permite insertar la máquina de vacío en un cajón de altura estándar (150 mm).



Consumos reducidos

Potencia máxima absorbida muy baja (230 W) para reducir el consumo energético sin renunciar a un rendimiento de nivel profesional.



4 niveles de sellado

Desde un sellado delicado para productos horneados y frutas blandas, hasta la eliminación del 99% del aire para la conservación a largo plazo o la cocción al vacío.



Bomba de vacío de 4 m³/h

Su elevada potencia de aspiración se encuentra entre las más altas de su clase y permite que la eficiencia de la máquina se mantenga siempre en los niveles más elevados, con alimentos de todos los tamaños.



Marinado

El vacío dilata los poros de las carnes, pescados y verduras, permitiendo que los aromas y condimentos penetren profundamente en las fibras, antes de la cocción al vacío.

Funciones de los hornos.

Funciones de cocción de los hornos



Función pizza

Adecuado para la preparación de pizzas, pero también de pan y focaccia. La principal fuente de calor es la resistencia inferior que, con la ayuda del resto de resistencias secundarias del horno, crea una situación ideal para este tipo de cocciones.



Descongelación

Permite descongelar rápidamente todos los alimentos congelados en general que se llevan rápidamente a temperatura ambiente, sin cambiar el sabor ni la apariencia de los alimentos.



Función Quick start

Función de precalentamiento rápido del horno, para llevarlo a la temperatura deseada en poco tiempo y luego, elegir la función de cocción que mejor se adapte al plato. Estableciendo una temperatura baja (30°C - 40°C) también funciona como descongelación rápida.



Cocción intensiva

Permite la cocción rápida e intensa mediante la descarga de vapor. Es adecuado para obtener un resultado crujiente: patatas y verduras al horno, pollo, pescado a la sal, etc.



Cocción en húmedo intensiva

Permite la cocción rápida e intensa mediante el bloqueo del vapor. Es adecuado para la cocina en húmedo: pollo a la cazadora, estofados de carne, conejo en húmedo, bacalao, etc.



Cocción al grill con ventilación

Especialmente rápida y profunda, con un considerable ahorro de energía, esta función es ideal para muchos alimentos como: chuleta de cerdo, salchichas, brochetas de cerdo o mixtas, carne de caza, ñoquis a la romana, etc.



Cocción al grill con puerta cerrada

Función ideal para cocinar a la parrilla, gratinar y asar de forma rápida y profunda carnes en general, filetes, costillas a la florentina, pescados e incluso verduras.



Cocción desde parte superior

Especialmente indicado para dorar y dar el toque final de color a muchos alimentos; es la función recomendada para hamburguesas, chuletas de cerdo, filetes de ternera, lenguados, sepías, etc.



Cocción en húmedo desde parte superior

Ideal para dorar y dar el toque final de color a muchos alimentos, manteniendo su blandura.



Cocción desde parte inferior

Es el método de cocción más indicado para concluir la cocción de los alimentos, en especial de productos de repostería (galletas, merengues, dulces fermentados, postres de fruta, etc.).



Cocción en húmedo desde parte inferior

Este es el método de cocción más adecuado para terminar de cocinar los alimentos, manteniendo el nivel de humedad adecuado.



Cocción normal estática

Es la función clásica del horno eléctrico, especialmente indicada para cocinar los siguientes alimentos: chuleta de cerdo, salchichas, bacalao, estofados, carne de caza, ternera asada, merengues y bizcochos, fruta al horno, etc.



Cocción en húmedo normal estática

Le permite agregar un mayor grado de humedad a la cocción normal estática.



Cocción con ventilación múltiple

Es la función que permite la cocción simultánea de diferentes platos sin que se mezclen los olores. Se puede cocinar lasaña al horno, croissants y brioches, tartas, pasteles, etc. ahorrando tiempo y electricidad.



Cocción en húmedo con ventilación múltiple

Le permite agregar un mayor grado de humedad a la cocción normal con ventilación múltiple.



Cocción en modo ECO

Es la función que te permite cocinar con un ahorro significativo en el consumo eléctrico. Con la función ECO, los tiempos de cocción se adaptan a cocciones lentas como: estofados, carnes blancas, pasta al horno, repostería delicada. Este ciclo de cocción no se recomienda para alimentos congelados.



Descongelación por microondas

Permite descongelar rápidamente todos los alimentos congelados en general. Es más seguro que descongelar a temperatura ambiente, ya que previene la proliferación bacteriana. Al mismo tiempo, es más rápido que descongelar en el frigorífico. Perfecto para derretir mantequilla y chocolate.



Cocción con microondas

El microondas de ILVE tiene un hogar, diseñado y probado a largo plazo, capaz de realizar una cocción rápida y uniforme: la comida es golpeada por las microondas en todas sus partes, obteniendo temperaturas homogéneas. Muy cómodo a la hora de calentar líquidos y alimentos precocinados, pero también para cocinar verduras rápidamente.



Cocción al vapor

Cocción al vapor saludable y ligera, para cualquier tipo de alimento.



Cocción combinada por vapor/aire caliente

Gracias al vapor, la comida queda suave y jugosa.



Cocción combinada por microondas/vapor

La velocidad del microondas de 270 W a 500 W se combina con la delicadeza de la cocción al vapor.



Cocción combinada por aire caliente/microondas

Los microondas de 270 W a 500 W aceleran la acción del aire caliente tradicional, acortando considerablemente los tiempos de cocción.



Cocción combinada por grill/microondas

Para una cocción rápida y dorada al punto. Grill con microondas desde 500 W a 800 W.

Funciones de limpieza de los hornos



Ciclo de limpieza con vapor

La emisión de vapor dentro de la cámara de cocción ablanda la suciedad y facilita su eliminación.



Ciclo de limpieza pirolítico

Gracias a las altas temperaturas, las sustancias grasas se convierten en un polvillo fácilmente extraíble con un paño húmedo.

Funciones de los hornos y sistemas de cocción y conservación.

Funciones del abatidor



Abatimiento

Esta función le permite reducir rápidamente la temperatura central de un alimento recién cocinado, llevándola a +3°C, un nivel útil para interrumpir el proceso de cocción y preparar el alimento para posteriores manipulaciones.



Ultracongelación con técnica de microcristales

El proceso de ultracongelación lleva rápidamente los alimentos a una temperatura de -18°C con la técnica de los microcristales. Este modo evita la pérdida excesiva de líquidos y la consiguiente pérdida de peso en la siguiente fase de descongelación.



Pre-enfriamiento

Al enfriar el aire dentro de la celda, la máquina se prepara para las funciones de abatimiento y ultracongelación, acortando los tiempos de los ciclos posteriores y reduciendo los consumos.



Enfriamiento

Con esta función se puede acelerar el proceso de aclimatación de los alimentos recién horneados antes de consumirlos, o enfriarlos rápidamente para la preparación de otros alimentos.



Bebidas frías

Enfriar y llevar una bebida a la temperatura perfecta para servirla es muy sencillo: basta con indicar el número de botellas y el tiempo. El sistema de ventilación interno las preparará para la mejor degustación posible.



Conservación a 0°C

Esta función es útil para bloquear e inhibir la proliferación bacteriana en los alimentos.



Pescado crudo

Mediante esta función se puede hacer que la máquina realice un ciclo de conservación a -30°C, durante más de 24 horas, útil para evitar la contaminación por parásitos Anisakis en los productos de pescado crudo. Al acabar el ciclo se espera que se mantenga a -18°C.



Descongelación

El abatidor gestiona la fase de descongelación de un alimento según el modo con «temperatura del aire controlada». Los alimentos se descongelen progresivamente, manteniendo intacta su consistencia y estructura.



Listo para comer

Con esta función se puede llevar rápidamente un alimento a la temperatura de consumo, o se puede programar su disponibilidad a la temperatura deseada, posponiendo el calentamiento del alimento hasta 10 horas.



Cocción lenta

Esta función hace que sea posible cocinar un alimento lentamente, a baja temperatura. Es el método de cocción ideal para cocinar al vacío, ya que permite conservar la estructura de los alimentos al no someterlos a un estrés térmico elevado, además de no perder sus valores nutricionales.



Fermentación

Mediante esta función se puede dejar fermentar una masa eligiendo tres modos de funcionamiento diferentes: «Inmediato», «Conservado», «Retardado». En cada uno de ellos, la máquina permite programar la temperatura del aire, la duración y el nivel de humedad, para un perfecto control de la fermentación.

Funciones de la unidad de vacío



Unidad de vacío para recipientes

Los recipientes rígidos permiten generar un alto vacío incluso para alimentos delicados si se aplastan.



Unidad de vacío para bolsas

Este método se puede usar con todos los alimentos, incluso líquidos, que no tienden a aplastarse.



Cocina al vacío

Funciones exclusivas para marinados, infusiones frías y maduración al vacío.



Sellado de las bolsas

Garantiza un cierre perfecto de las bolsas tras crear el vacío en su interior.

Tecnologías de las placas de cocina

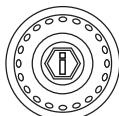


076 – 077



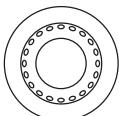
Quemadores Dual

La potencia ideal para una cocción siempre perfecta.



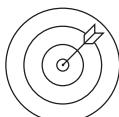
Quemadores de gas Dual con potencia hasta de 5 kW

Óptimo aporte y perfecta distribución del calor, para cualquier tipo de cocción.



Tapa del quemador de latón Total Black con tratamiento nanotecnológico antiadherente

Las nobles características técnicas del latón se enriquecen con un revestimiento nanotecnológico que permite una fácil limpieza, con un elegante acabado Total Black.



Placas de cocina altamente especializadas

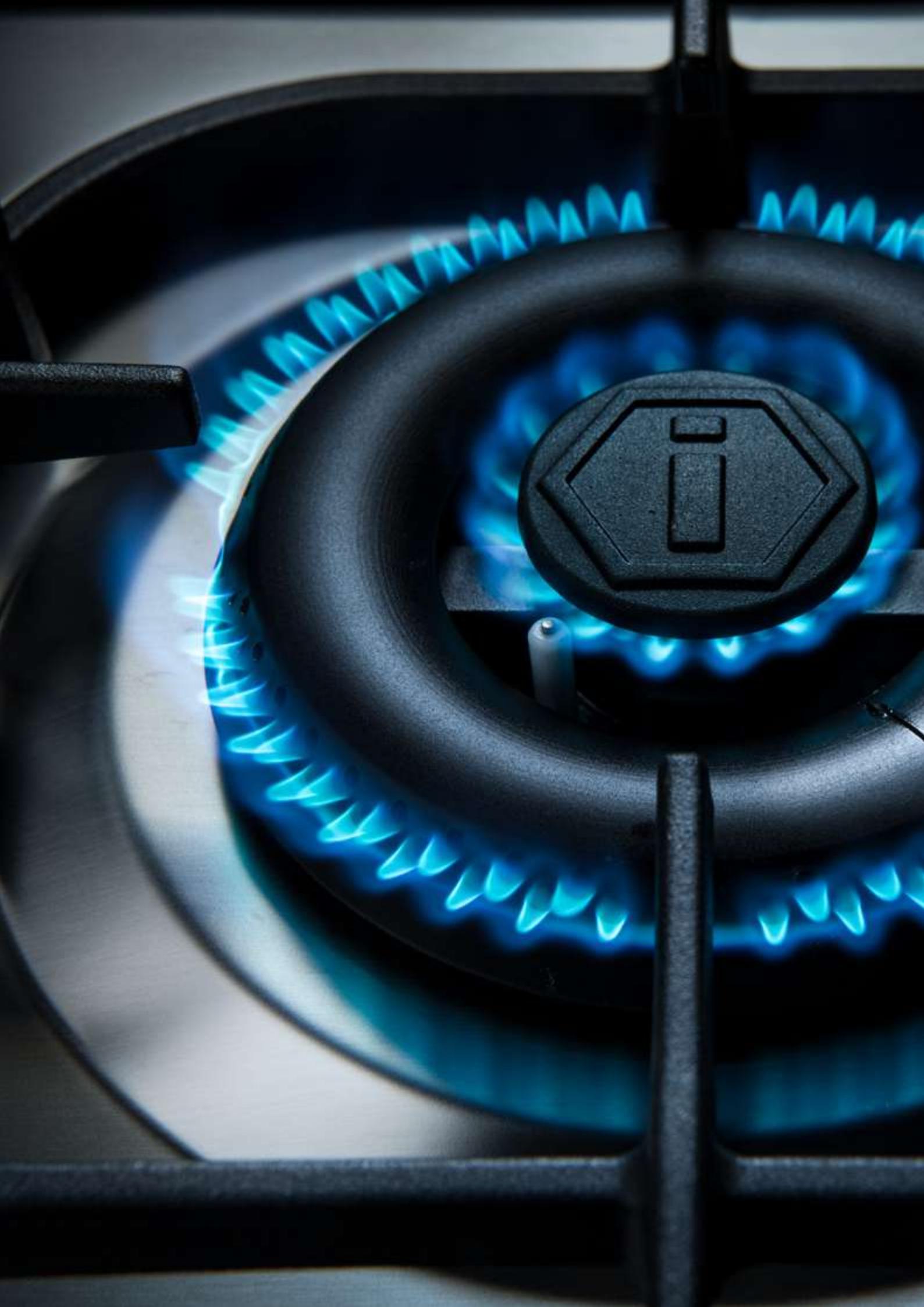
Estructura en acero AISI 304 con grosor 12/10, posibilidad de elegir la combinación ideal entre placa de gas de hasta 9 fuegos o de inducción, mixta y en diferentes configuraciones.



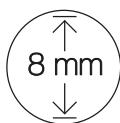
Placa de cocina con rejillas de hierro fundido

Las indestructibles rejillas de hierro fundido forman una superficie de apoyo funcional y segura para las ollas.



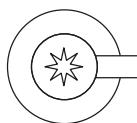


Características destacadas de las placas de gas.



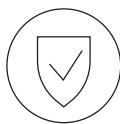
Plancha Fry Top de tamaño completo con 8 mm de grosor

El acero de gran grosor garantiza una temperatura uniforme en toda la superficie, para una cocción uniforme en platos de carnes, pescados, verduras, etc. Fácil de limpiar, también se puede usar como superficie de apoyo o de trabajo.



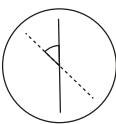
Encendido integrado en los mandos

Basta con pulsar la perilla del gas para hacer saltar la chispa de encendido: nada podría ser más fácil e inmediato.



Válvula de seguridad

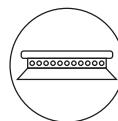
Detiene el suministro de gas en caso de extinción accidental de la llama.



Llama inclinada

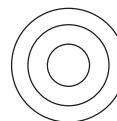
Permite un mejor rendimiento porque distribuye el calor sobre una superficie más grande que el fondo de la olla.





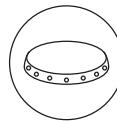
Quemadores multigas

Gracias a su llama estabilizada, eliminan cualquier extinción accidental de los fuegos por corrientes de aire o desbordes de líquidos.



Quemadores de triple corona

Quemador de gran potencia (4,3 kW). Adecuado para woks y ollas o sartenes grandes.



Tapa del quemador de latón

Máxima resistencia a la llama y excelente durabilidad a lo largo del tiempo.

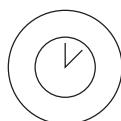


Características destacadas de las placas de inducción.



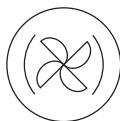
Indicador de calor residual

Indica que el cristal está caliente y por lo tanto, se debe tener cuidado al tocarlo y colocar objetos que puedan dañarse sobre este.



Temporizador con parada automática

Apaga la zona en funcionamiento al terminar el tiempo establecido.



Sistema de extracción integrado

Algunos modelos disponen de un sistema de extracción integrado en la placa de inducción, en beneficio de la ergonomía y facilidad de inserción en el espacio, ya que no es necesario instalar la campana.



Control para función Brigde

En las placas de inducción que dispongan de esta función, permite controlar simultáneamente 2 zonas contiguas con un solo mando como si fueran una sola zona.





Función Booster

Permite concentrar toda la potencia de la placa de inducción en la zona elegida, para acelerar los tiempos de ebullición y cocción.



Controles de tipo «slide»

Este cómodo sistema de «control táctil» permite, por ejemplo, aumentar o disminuir la temperatura de funcionamiento, deslizando el dedo de derecha a izquierda o viceversa.



Sistema de seguridad para los niños

Una vez configurada esta función y hasta que no se desactive, la placa de inducción no se encenderá usando los mandos.



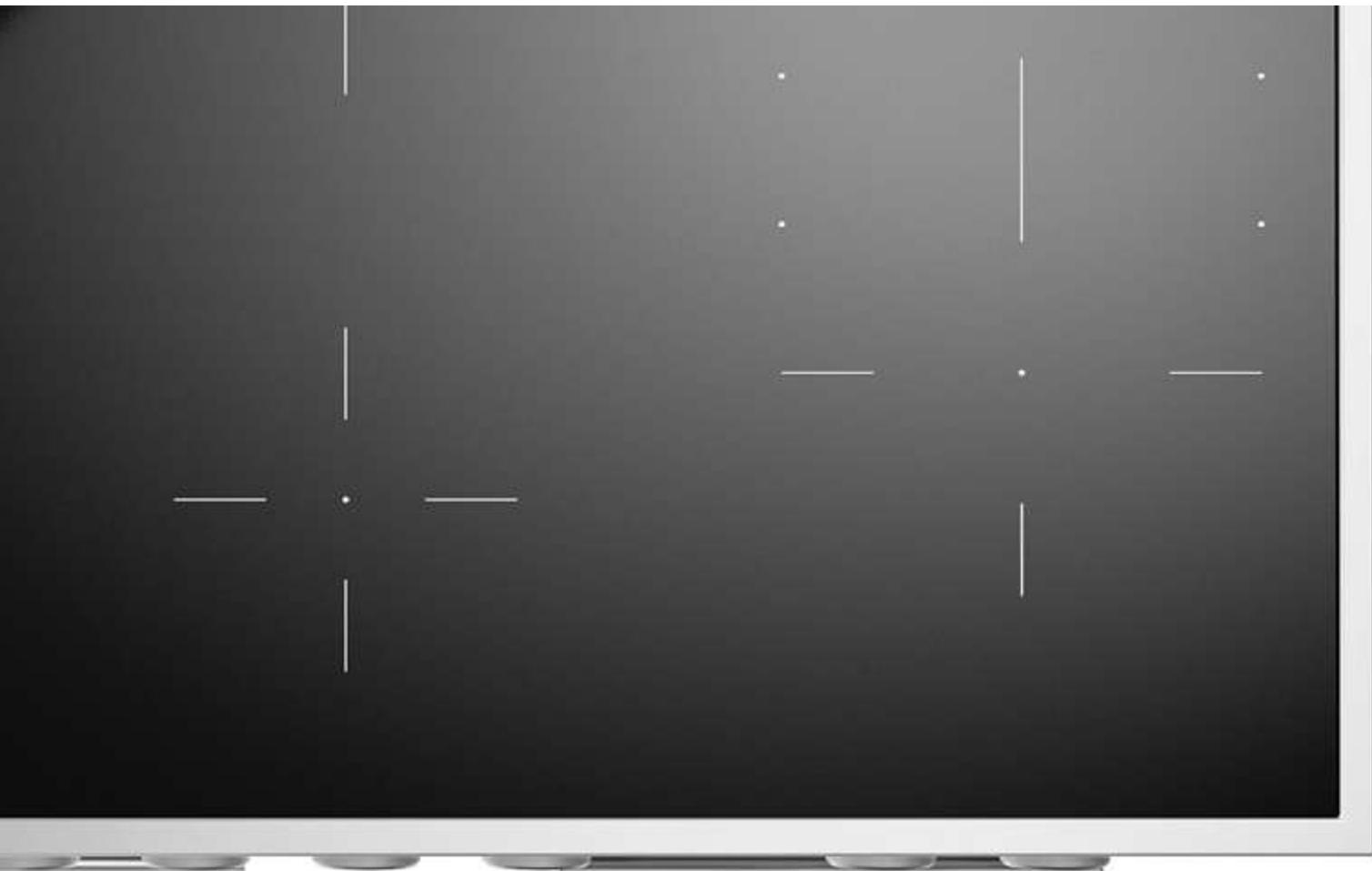
Limitador de potencia

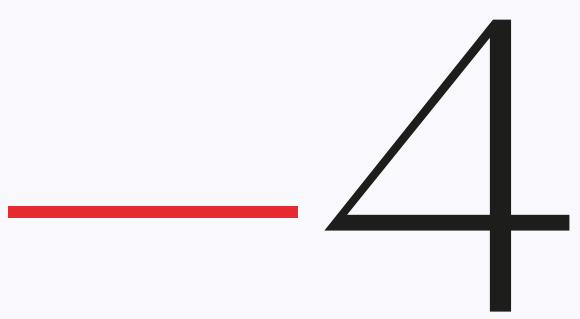
En el caso de que la absorción máxima de la placa de inducción supere la potencia suministrada por la red, es posible disminuir su potencia para evitar sobrecargas.



Protección contra sobrecalentamiento y desbordamiento de líquidos

Si la placa se sobrecalienta o se derraman líquidos, intervendrá un dispositivo de seguridad y detendrá el funcionamiento.





Catálogo de producto

086 — 087

Bloques de cocción

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

→ PM128DS3/SS
Bloque de cocción Panoramagic
de 120 cm con 8 fuegos
Acero inoxidable con acabados
satinados

→ APM120/SS
Campana extractora de pared
Panoramagic de 120 cm
Acero inoxidable





Majestic

Los bloques de cocción Majestic son electrodomésticos que sirven como decoración gracias a sus formas redondeadas, forjados en acero puro y a su meticuloso cuidado de los detalles más insignificantes. Representan auténticas joyas de profesionalidad, ideadas para la cocina de casa. Están disponibles en una gama de colores seleccionados o en tonos RAL Classic bajo pedido, combinados con preciados acabados metálicos.

Se ofrecen en una amplia gama de dimensiones (de 70 a 150 cm) e incluyen múltiples posibilidades de configuración. El horno es individual en las medidas hasta 90 cm o bien doble en aquellas hasta 150 cm. El control es de tipo táctil y la temperatura puede llegar a 320° C.

Para la placa de cocina pueden escogerse cinco configuraciones: quemadores de gas Dual, plancha «Coup de Feu» o plancha «Fry Top», son algunas de las opciones disponibles para la versión de gas, mientras que para la versión por inducción está disponible hasta el modelo de 120 cm con 7 zonas de cocción y función «bridge».

Gama de colores

Bastidor



Finiture

Manopole, maniglie, piedini, cornici





Quemadores de gas Dual con potencia hasta de 5 kW de serie



Placas de cocina altamente especializadas



Control electrónico preciso de la temperatura



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



Pantalla 4,3" completamente táctil



Tapa del quemador de latón Total Black con tratamiento nanotecnológico antiadherente



Placa de cocina con rejillas de hierro fundido



Control único de los dos hornos



Puerta y cajón con sistema soft-closing



Descarga de vapor



Sonda de cocción



↑ M15FDNE3/WHB
Bloque de cocción Majestic de 150 cm con placa de 7 fuegos y horno doble Blanco con acabados bruñidos

Gama de colores y acabados



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Cromo – C



Latón – G



Cobre – P



Bruñido – B





Negro
brillante – BK



Azul – MB



Verde
esmeralda – EG



Rojo
borgoña – BU



Cromo – C



Latón – G



Cobre – P

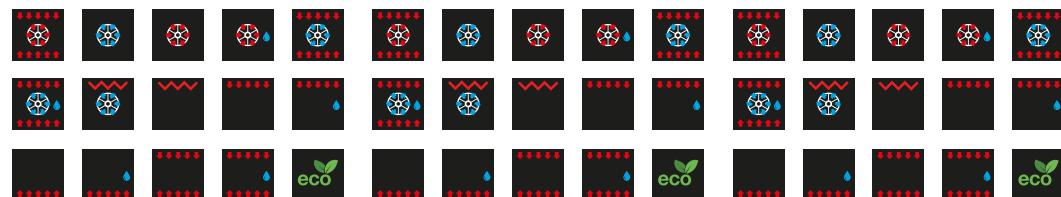


Bruñido – B

Hornos disponibles para los bloques de cocción Majestic

<u>Características generales</u>	OV80 E3 TFT S	OV76 E3 TFT S	OV60 E3 TFT S
	Horno electrónico de 80 cm	Horno electrónico de 30"	Horno electrónico de 60 cm
Clase energética	A+	A	A+
Número de funciones	15	15	15
Temperatura de ejercicio	30-320°C	30-320°C	30-320°C
Programador	control TFT táctil	control TFT táctil	control TFT táctil
Control electrónico de la temperatura	Sí	Sí	Sí
Sonda de cocción	Sí	Sí	Sí
Iluminación	Doble luz interna	Doble luz interna	Doble luz interna
Cierre de la puerta con sistema soft-closing	Sí	Sí	Sí
Cristales de la puerta	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Sí	Sí
<u>Características del hogar</u>			
Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	64,5x36,5x41 cm	64x43,3x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacidad	97 L	114 L	65 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo
Resistencia del grill abatible	Sí	Sí	Sí
Asador	diagonal	-	-
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica	con sonda electrónica
<u>Consumos</u>			
Absorción máxima	2,75 kW	3,1 kW	2,45 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	1200 W	1000 W
Resistencia eléctrica inferior	1350 W	1560 W	1100 W
Grill eléctrico	2150 W	3000 W	2100 W
Resistencia circular	2100 W	2x1050 W	2100 W
Quemador inferior de gas	-	-	-

Funciones



OV30 E3 TFT

Horno electrónico Mini estático de 30 cm

A+

5

30-250°C

control TFT táctil

Sí

-

Luz interna

Sí

Puerta fría con triple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

27,5x35,5x44 cm

43 L

Sí

-

Sí

con sonda electrónica

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



M07N



Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG

RAL
RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



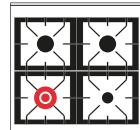
Bruñido – B

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3 TFT SAbsorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

4 fuegos



Horno eléctrico

M07DNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Horno de gas

M07DNH3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

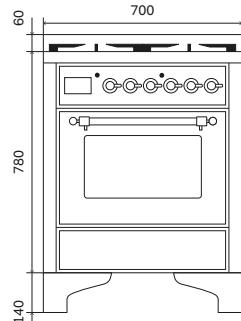
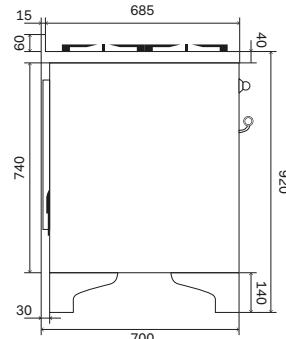
PotenciasQuemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWAccesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AM70

Trasera de acero inoxidable AM4-70

Diseño técnico
y medidas

M30N



Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG



RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



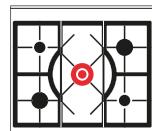
Bruñido – B

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 76 E3 TFT SAbsorción máxima:
3,1 kWConfiguraciones

5 fuegos



Horno eléctrico

M30DNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

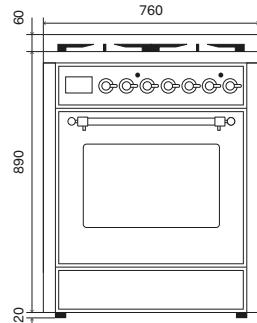
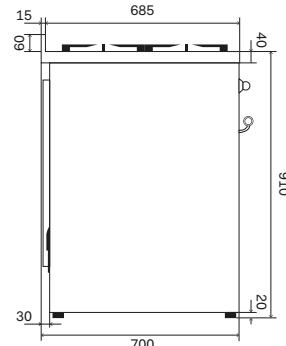
PotenciasQuemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWAccesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AM76

Trasera de acero inoxidable AM4-76

Diseño técnico
y medidas

M09N



Gama de colores

Bastidor



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Rojo
Borgoña – BU



Verde
esmeralda – EG



RAL
Classic
a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



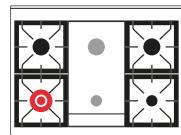
Bruñido – B

Hornos disponibles

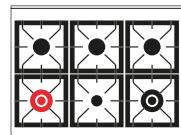
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT SAbsorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

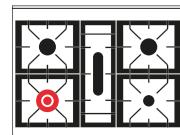
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Besuguera

Horno eléctrico

M09FDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

M096DNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

M09PDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Horno de gas

M09FDNH3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

M096DNH3

Latón/Cromo

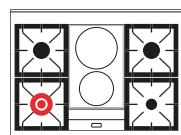
Cobre/Bruñido

M09PDNH3

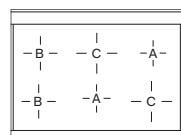
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción



Inducción

Horno eléctrico

M09IDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

MI096NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

 Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

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

 Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

 Quemador para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

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

 Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

 Inducción en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

 Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

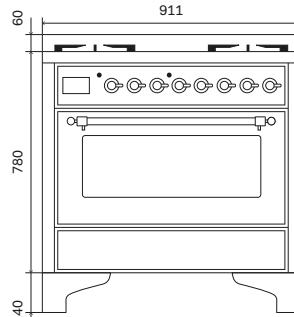
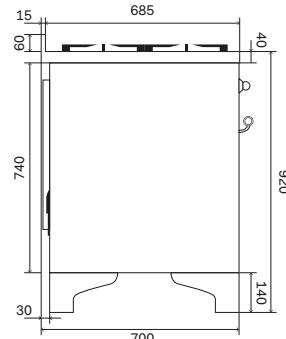
Accesorios y complementos

→ p. 260

Campana

AM90

Trasera de acero inoxidable AM4-90

Diseño técnico y medidas

MD10N



Gama de colores

Bastidor



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Rojo
Borgoña – BU



Verde
esmeralda – EG



RAL
Classic
a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3 TFT S

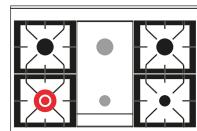
Absorción máxima:
2,45 kW

Horno secundario:
OV 30 E3 TFT

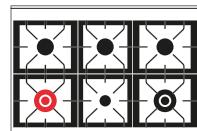
Absorción máxima:
2,4 kW

Configuraciones

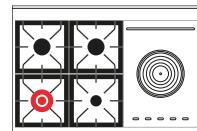
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Coup de feu



Horno eléctrico

MD10FDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

MD106DNE3

Latón/Cromo

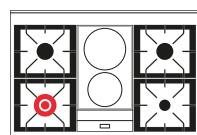
Cobre/Bruñido

MD10SDNE3

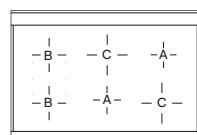
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

MD10IDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

MDI106NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

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

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

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

Plancha Fry Top dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

Inducción en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Plancha «Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

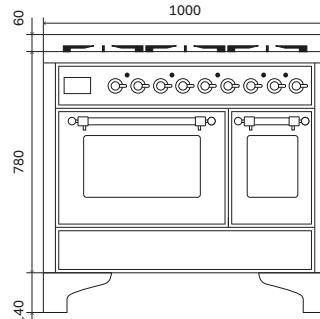
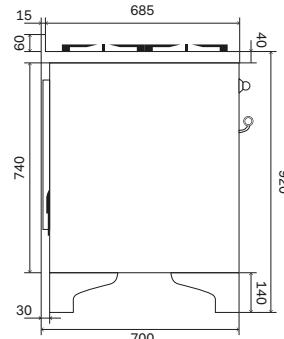
Accesorios y complementos

→ p. 260

Campana

AM100

Trasera de acero inoxidable AM4-100

Diseño técnico y medidas

M12N



Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG



RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



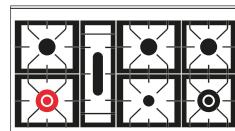
Bruñido – B

Hornos disponibles

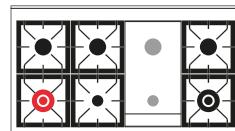
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT SAbsorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 30 E3 TFTAbsorción máxima:
2,4 kWConfiguraciones

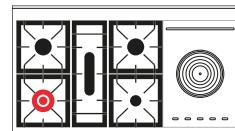
7 fuegos



8 fuegos mas plancha*



Coup de feu



Horno eléctrico

M127DNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

M12FDNE3

Latón/Cromo

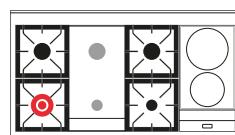
Cobre/Bruñido

M12SDNE3

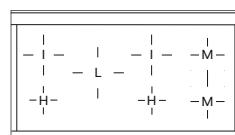
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos mas plancha* y placa inducción



Inducción



Horno eléctrico

M12FIDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

MI127NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
 Bridge
210×380 mm
1,5+1,5 kW

Plancha «Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Zona de inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 1,85 kW

Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

Zona de inducción
Ø 200 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Zona de inducción
Ø 250 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Plancha Fry Top dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Zona de inducción
210×190 mm
2,1 kW / 3,0 kW

Quemador para besugera
3,1 kW / 1,1 kW

Inducción en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

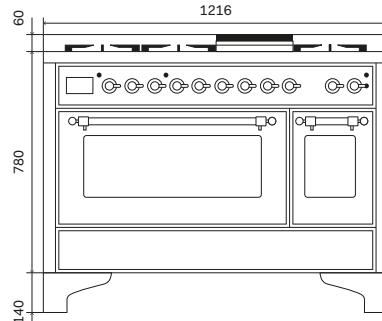
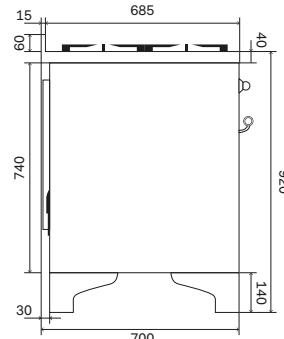
Accesorios y complementos

→ p. 260

Campana

AM120

Trasera de acero inoxidable AM4-120

Diseño técnico y medidas

M15N

Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG

RAL
RAL Classic a elección – RAAcabados

Mandos, tiradores y marcos



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



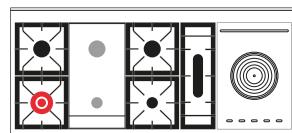
Bruñido – B

Hornos disponibles

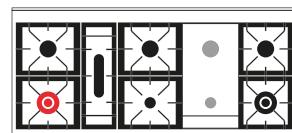
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT SAbsorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 60 E3 TFTAbsorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

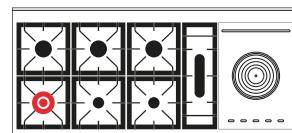
7 fuegos mas plancha* y coup de feu



9 fuegos mas plancha*



Coup de feu



Horno eléctrico

M15FSDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

M15FDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

M15SDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

 Plancha
«Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

 Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

 Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

 Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

 Quemador
para besugera
3,1 kW / 1,1 kW

 Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

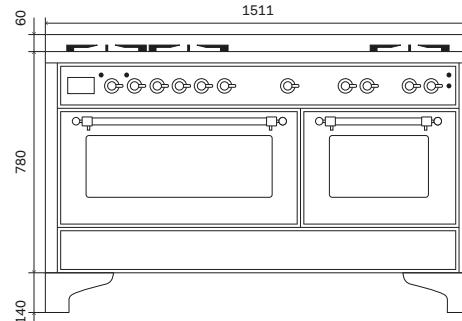
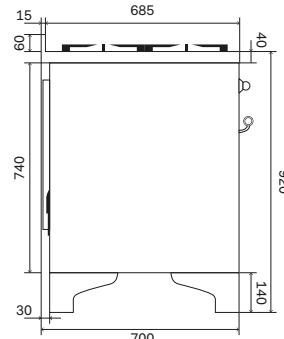
 Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW
Accesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AM150

Trasera de acero inoxidable AM4-150

Diseño técnico
y medidas

Panoramagic

Inimitables en el diseño que combina la tecnicidad de las cocinas profesionales con la cultura italiana del proyecto, los bloques de cocción Panoramagic se ofrecen en tres modelos, todos con pantalla táctil de 4,3 pulgadas: de 120 cm con doble horno y control preciso de la temperatura, de 90 cm con 6 fuegos, o bien con placa por inducción hasta 120 cm con 7 zonas y funciones «bridge».

Las placas de gas utilizan quemadores Dual de hasta 5 kW y un tratamiento nanotecnológico antiadherente sumamente profesional para lograr una superficie antiadherente «Total Black».

Gama de colores

Bastidor



Acero
inoxidable - SS



Negro
mate - MK

Acabados

Mandos, tiradores, patas y marcos



Satinado



Tapa del quemador de latón «Total Black» con tratamiento nanotecnológico antiadherente



Quemadores de gas Dual con potencia de hasta 5 kW



Placas de cocina altamente especializadas



Mandos retroiluminados con LED



Placa de cocina con rejillas de hierro fundido



Pantalla de 4,3" completamente táctil



Control único de los dos hornos



Puerta con sistema «soft closing»



Control electrónico preciso de la temperatura



Cajón calentador con sistema soft closing



Descarga de vapor



Sonda de cocción



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



↑ PM128DS3/SS
Bloque de cocción Panoramagic de 120 cm con 8 fuegos
Acero inoxidable con acabados satinados

Hornos disponibles para los bloques de cocción Panoramagic

<u>Características generales</u>	<u>OV80 E3 TFT S</u>	<u>OV30 E3 TFT</u>
	Horno electrónico de 80 cm	Horno electrónico Mini estático de 30 cm
Clase energética	A+	A+
Número de funciones	15	5
Temperatura de ejercicio	30-320°C	30-250°C
Programador	control TFT táctil	control TFT táctil
Control electrónico de la temperatura	Sí	Sí
Sonda de cocción	Sí	-
Iluminación	Doble luz interna	Luz interna
Cierre de la puerta con sistema soft-closing	Sí	Sí
Cristales de la puerta	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Sí
<u>Características del hogar</u>		
Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	64,5x36,5x41 cm	27,5x35,5x44 cm
Capacidad	97 L	43 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	Sí
Resistencia del grill abatible	Sí	-
Asador	diagonal	Sí
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica
<u>Consumos</u>		
Absorción máxima	2,75 kW	2,4 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	800 W
Resistencia eléctrica inferior	1350 W	800 W
Grill eléctrico	2150 W	1500 W
Resistencia circular	2100 W	-
Quemador inferior de gas	-	-

Funciones





PM09-MK



Gama de colores
Bastidor



Negro
mate - MK

Acabados



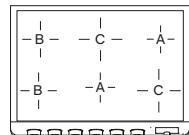
Satinado

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT SAbsorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

Inducción



Horno eléctrico

PMI09S3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT003 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

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

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

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

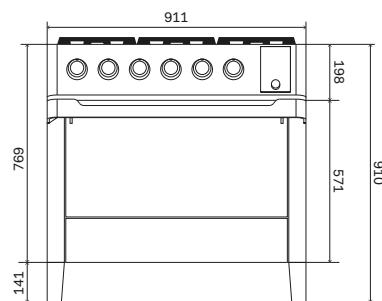
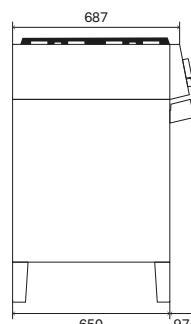
Accesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

APM90

Trasera de acero inoxidable AM4-90

Diseño técnico
y medidas

PM12-MK



Gama de colores
Bastidor



Negro
mate - MK

Acabados



Satinado

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT S

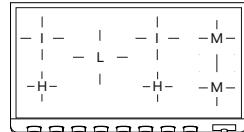
Absorción máxima:
2,75 kW

Horno secundario:
OV 30 E3 TFT

Absorción máxima:
2,4 kW

Configuraciones

Inducción



Horno eléctrico

PMI127S3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT003 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
Bridge
210×380 mm
1,5+1,5 kW

Zona de inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 1,85 kW

Zona de inducción
Ø 200 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Zona de inducción
Ø 250 mm
2,3 kW / 3,0 kW

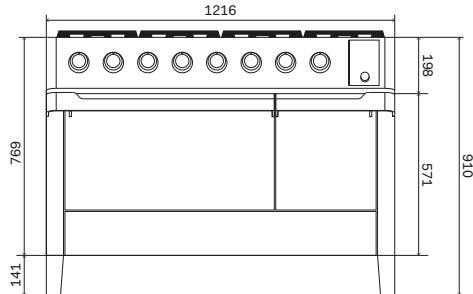
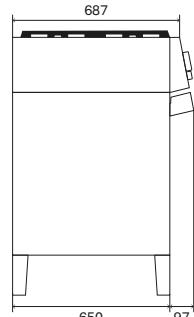
Zona de inducción
210×190 mm
2,1 kW / 3,0 kW

Accesorios y complementos

Campana

APM120 Trasera de acero inoxidable AM4-120

→ p. 260

Diseño técnico y medidas

PM09



Gama de colores
Bastidor



Acero
inoxidable – SS

Acabados



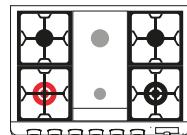
Satinado

Hornos disponibles

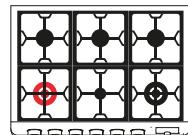
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT SAbsorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

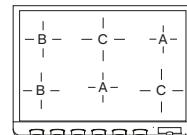
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Inducción



Horno eléctrico

PM09FDS3

Satinado

PM096DS3

Satinado

PMI09S3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT003 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

-^I_B- Zona inducción
Bridge
Ø 180+180 mm
1,85 kW / 3 kW
+1,85 kW / 3 kW

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

-^I_A- Zona de
inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 2,2 kW

Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

-^I_B- Zona de
inducción
Ø 180 mm
1,85 kW / 3 kW

Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

-^I_C- Zona de
inducción
Ø 210 mm
2,3 kW / 3,7 kW

Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

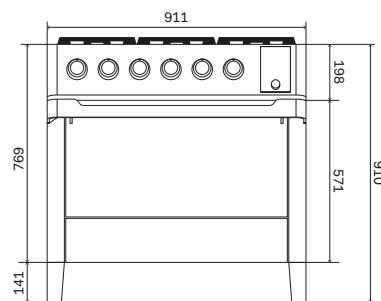
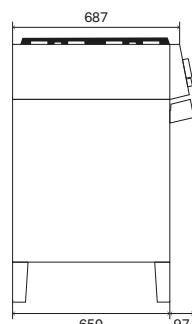
Accesorios
y complementos

Campana

APM90

Trasera de acero inoxidable AM4-90

→ p. 260

Diseño técnico
y medidas

PM12




archiproducts
DESIGN AWARDS
—
WINNER 2021

Gama de colores
Bastidor



Acero
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3 TFT S

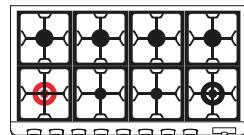
Absorción máxima:
2,75 kW

Horno secundario:
OV 30 E3 TFT

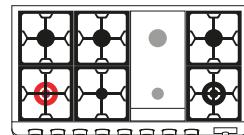
Absorción máxima:
2,4 kW

Configuraciones

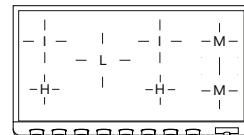
8 fuegos



8 fuegos mas plancha*



Inducción



Horno eléctrico

PM128DS3

Satinado

PM12FDS3

Satinado

PMI127S3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT003 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
Bridge
210×380 mm
1,5+1,5 kW

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Zona de inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 1,85 kW

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Zona de inducción
Ø 200 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

Zona de inducción
Ø 250 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Zona de inducción
210×190 mm
2,1 kW / 3,0 kW

Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

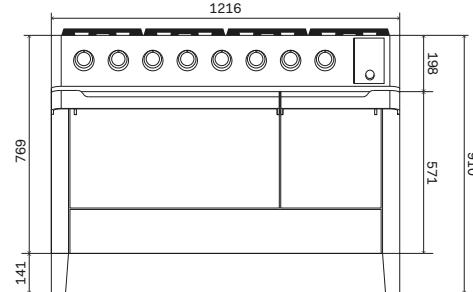
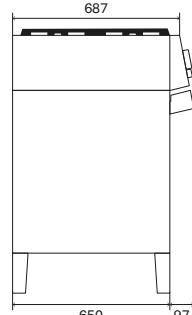
Accesorios y complementos

Campana

APM120

Trasera de acero inoxidable AM4-120

→ p. 260

Diseño técnico y medidas

Nostalgie

Los bloques de cocción de la colección Nostalgie incorporan tecnologías altamente profesionales y excelentes materiales, con un estilo clásico que nunca deja de emocionar. Protagonistas indiscutidos de la cocina, ofrecen una gama completa de dimensiones (de 60 a 150 cm) y variadas configuraciones: se puede elegir la placa por inducción a nivel hasta 7 zonas de cocción con función «bridge» para la versión de 120 cm, horno individual o doble, colores estándar o tonos RAL bajo pedido, varios acabados y accesorios.

Disponibles como alternativa solo para la colección Nostalgie, los marcos Noblesse son más que un simple detalle: un preciado signo gráfico que enmarca las partes frontales, a juego con los acabados metálicos de los tiradores y mandos. La puerta ciega inspirada en el pasado es otra alternativa que enriquece con elegancia el estilo de Nostalgie.

Gama de colores

Bastidor



Acabados

Mandos, tiradores, patas y marcos





Quemadores de gas Dual con una potencia de hasta 5 kW (opcional)



Tratamiento nanotecnológico antiadherente «Total Black»



Placas de cocina altamente especializadas



Placa de cocina con rejillas de hierro fundido



Control único de los dos hornos



Sistema de control electrónico de la temperatura exacta



Puerta y cajón con sistema «soft closing»



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



Control de la humedad



Función «Quick start»



↑ P15SNE3/MGP

Bloque de cocción Nostalgie de 150 cm

Bastidor de grafito mate y acabado en cobre

Gama de colores y acabados



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Cromo – C



Latón – G



Cobre – P



Bruñido – B



↓ Modelos representados
con marcos Noblesse
opcionales



Negro
brillante – BK



Azul – MB



Verde
esmeralda – EG



Rojo
borgoña – BU



Cromo – C



Latón – G



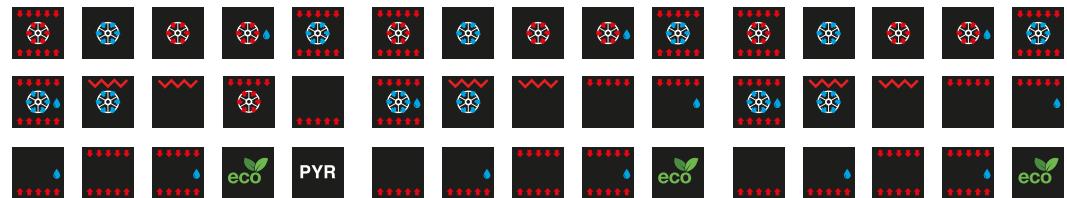
Cobre – P



Bruñido – B

Hornos disponibles para los bloques de cocción Nostalgie

<u>Características generales</u>	<u>OV80 PY TFT S</u>	<u>OV80 E3</u>	<u>OV60 E3</u>
	Horno pirolítico de 80 cm	Horno electrónico de 80 cm	Horno electrónico de 60 cm
Clase energética	A	A+	A+
Número de funciones	15	15	15
Temperatura de ejercicio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programador	control TFT táctil	electrónico	electrónico
Control electrónico de la temperatura	Sí	Sí	Sí
Sonda de cocción	Sí	-	-
Iluminación	Doble luz interna	Doble luz interna	Doble luz interna
Cierre de la puerta con sistema soft-closing	Sí	Sí	Sí
Cristales de la puerta	Puerta fría con cuatro acristalamientos (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Sí	Sí
<u>Características del hogar</u>			
Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacidad	97 L	97 L	65 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo
Resistencia del grill abatible	Sí	Sí	Sí
Asador	-	diagonal	-
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica	con sonda electrónica
<u>Consumos</u>			
Absorción máxima	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	1200 W	1000 W
Resistencia eléctrica inferior	1350 W	1350 W	1100 W
Grill eléctrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistencia circular	2100 W	2100 W	2100 W
Quemador inferior de gas	-	3,70 kW	2,70 kW

Funciones

OV40 E3

Horno electrónico Midi estático de 40 cm

A+

5

30-250°C

electrónico

Sí

-

Luz interna

Sí

Puerta fría con triple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

36,5x35,5x44 cm

57 L

Sí

-

Sí

con sonda electrónica

2,6 kW

850 W

950 W

1600 W

-

-

OV30 E3

Horno electrónico Mini estático de 30 cm

A+

5

30-250°C

electrónico

Sí

-

Luz interna

Sí

Puerta fría con triple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

27,5x35,5x44 cm

43 L

Sí

-

Sí

con sonda electrónica

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



P06N



Gama de colores

Bastidor



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Rojo
Borgoña – BU



Verde
esmeralda – EG



RAL
Classic
a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

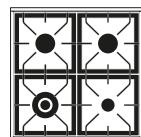
opcional → p. 263

Hornos disponibles

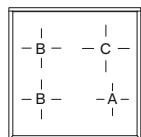
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

4 fuegos



Inducción



Horno eléctrico

P06NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PI064NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Horno de gas

P06NH3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Potencias

- I - Zona inducción
Bridge
Ø 180+180 mm
1,85 kW / 3 kW
+1,85 kW / 3 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

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

* Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

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

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

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

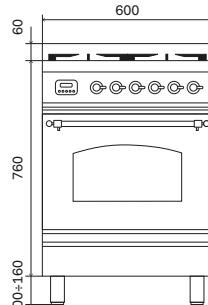
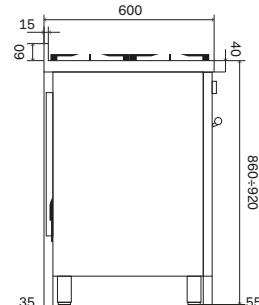
Accesorios y complementos

→ p. 260

Campana

AG60

Trasera de acero inoxidable AP4-60

Diseño técnico y medidas

P07N

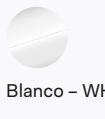


Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG



RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

opcional → p. 263

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

4 fuegos



Horno eléctrico

P07NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Horno de gas

P07NH3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

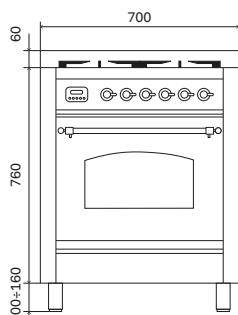
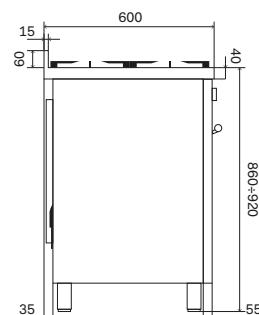
PotenciasQuemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWQuemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcionalAccesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AG70

Trasera de acero inoxidable AP4-70

Diseño técnico
y medidas

P09N



Gama de colores

Bastidor



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Rojo
Borgoña – BU



Verde
esmeralda – EG



RAL
Classic
a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

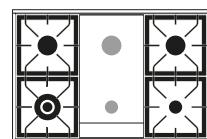
opcional → p. 263

Hornos disponibles

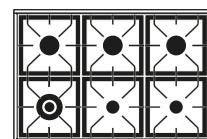
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3Absorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

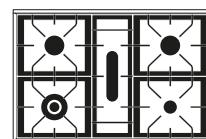
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Besuguera



Horno eléctrico

P09FNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P096NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P09PNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Horno de gas

P09FNH3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P096NH3 *

Latón/Cromo

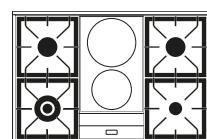
Cobre/Bruñido

P09PNH3 *

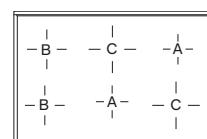
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

P09INE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PI096NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

Quemador
para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

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

Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

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

Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Inducción
en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

* Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Accesorios
y complementos

→ p. 260

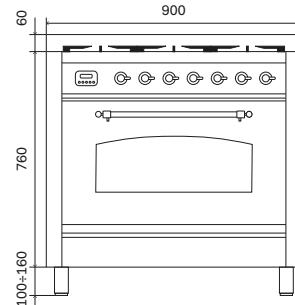
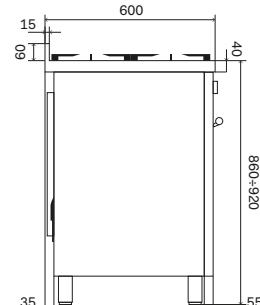
Campana

AG90

Campana

ANB90

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

PD09N



Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG



RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

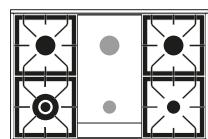
opcional → p. 263

Hornos disponibles

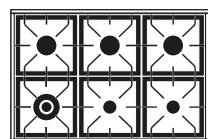
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWHorno secundario:
OV 30 E3Absorción máxima:
2,4 kWConfiguraciones

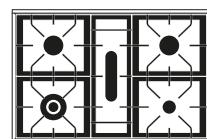
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Besaguera



Horno eléctrico

PD09FNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PD096NE3 *

Latón/Cromo

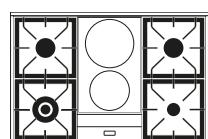
Cobre/Bruñido

PD09PNE3 *

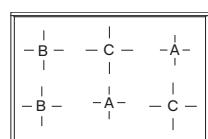
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

PD09INE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PDI096NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

Quemador
para besaguera
3,1 kW / 1,1 kW

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

Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

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

Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Inducción
en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

* Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Accesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AG90

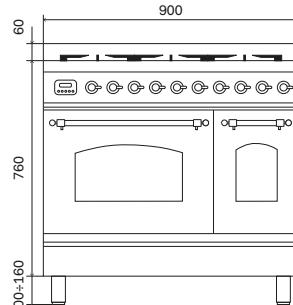
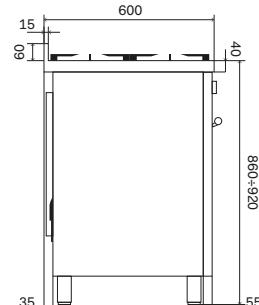
Campana

ANB90

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Diseño técnico
y medidas

PD10N



Gama de colores

Bastidor



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Rojo
Borgoña – BU



Verde
esmeralda – EG



RAL
Classic
a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

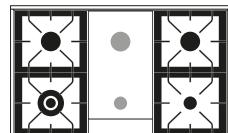
opcional → p. 263

Hornos disponibles

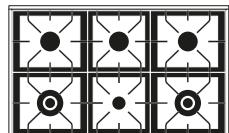
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWHorno secundario:
OV 40 E3Absorción máxima:
2,6 kWConfiguraciones

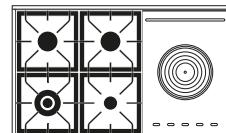
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Coup de feu



Horno eléctrico

PD10FNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PD106NE3 *

Latón/Cromo

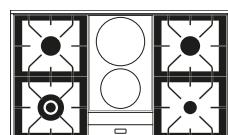
Cobre/Bruñido

PD10SNE3 *

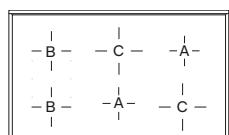
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

PD10INE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PDI106NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

 Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

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

 Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

 Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

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

 Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

 Inducción
en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

*  Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

 Plancha
«Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

Accesorios y complementos

→ p. 260

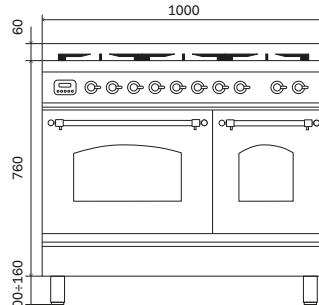
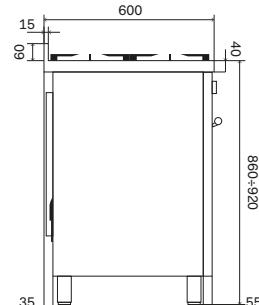
Campana

AG100

Campana

ANB100

Trasera de acero inoxidable AP4-100

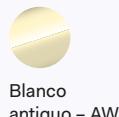
Diseño técnico y medidas

P12N

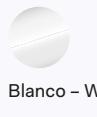


Gama de colores

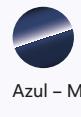
Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



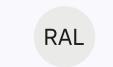
Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG



RAL



RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

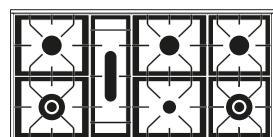
opcional → p. 263

Hornos disponibles

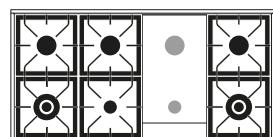
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3Absorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 30 E3Absorción máxima:
2,4 kWConfiguraciones

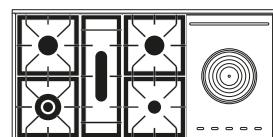
7 fuegos



8 fuegos mas plancha*



Coup de feu



Horno eléctrico

P127NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P12FNE3 *

Latón/Cromo

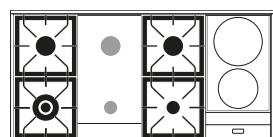
Cobre/Bruñido

P12SNE3 *

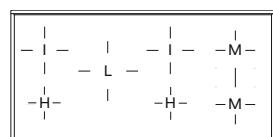
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos mas plancha* y placa inducción



Inducción



Horno eléctrico

P12FINE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PI127NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
Bridge
210×380 mm
1,5+1,5 kW

Plancha «Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

* Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Zona de inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 1,85 kW

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Zona de inducción
Ø 200 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Plancha Fry Top dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Zona de inducción
Ø 250 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Quemador para besuguera
3 kW / 0,6 kW

Zona de inducción
210×190 mm
2,1 kW / 3,0 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

Inducción en dos zonas
2×1,85 kW
máx. 3,7 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Accesorios y complementos

→ p. 260

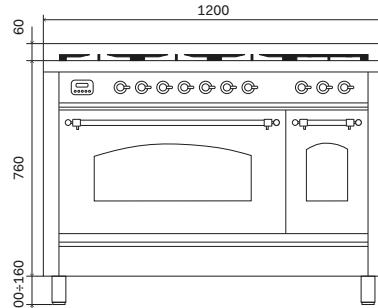
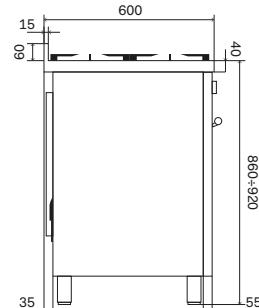
Campana

AG120

Campana

ANB120

Trasera de acero inoxidable AP4-120

Diseño técnico y medidas

P15N



Gama de colores

Bastidor



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Negro brillante – BK



Rojo Borgoña – BU



Verde esmeralda – EG



RAL Classic a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

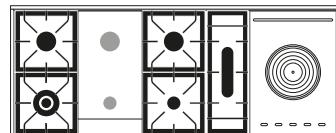
opcional → p. 263

Hornos disponibles

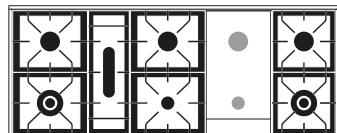
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3Absorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

7 fuegos mas plancha* y coup de feu



9 fuegos mas plancha*



Coup de feu



Horno eléctrico

P15FSNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P15FNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P15SNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilize las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

 Plancha
«Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

 Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

 Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

 Quemador para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

 Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

 Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

* Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Accesoriosy complementos

→ p. 260

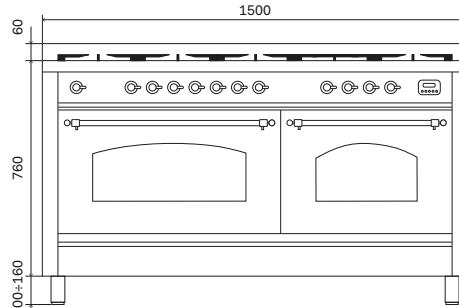
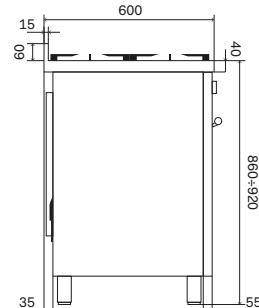
Campana

AG150

Campana

ANB150

Trasera de acero inoxidable AP4-150

Diseño técnico
y medidas

P36N

WITH
Pyrolytic
OVEN



Gama de colores

Bastidor



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Azul – MB



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Rojo
Borgoña – BU



Verde
esmeralda – EG



RAL
Classic
a elección – RA

Acabados

Mandos, tiradores y marcos (opcional)



Latón – G



Cobre – P



Cromo – C



Bruñido – B

Versión puerta ciega opcional

opcional

Código de pedido: actualice la letra "Q" antes de la "N"

Marcos Noblesse

opcional → p. 263

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 PY TFT S

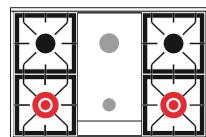
Absorción máxima:
3,65 kW

Calientaplatos:
WD

Absorción máxima:
0,6 kW

Configuraciones

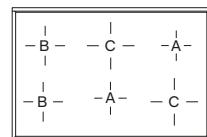
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Inducción



Horno eléctrico

P36FDDNSY

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

P366DDNSY

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

PI366NSY

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

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

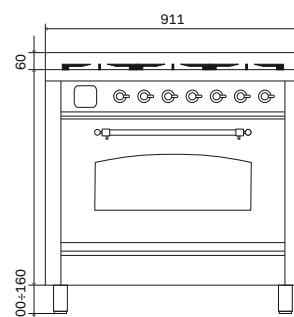
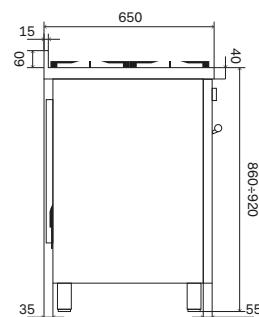
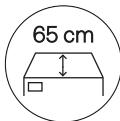
Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

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

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

* Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Diseño técnico y medidas

Professional Plus

Inspirados en las cocinas de los mejores restaurantes, los bloques de cocción Professional Plus aportan al hogar las mejores cualidades de robustez, ergonomía y funcionamiento. Ofrecen varias opciones de configuración, desde el horno doble hasta las placas de cocina o por inducción. Las actuales placas de cocina de gas van de 60 a 150 cm, con un número máximo de 8 fuegos y pueden integrarse con Coup de Feu y plancha Fry Top. Las placas de cocina por inducción son a nivel, desde 90 a 120 cm. Esta última versión cuenta con nada más y nada menos 7 zonas de cocción y la opción «bridge». La posibilidad de escoger varios tamaños, colores estándar o, bajo pedido, y acabados metálicos, permite que encaje perfectamente en cualquier contexto de decoración.

Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Negro brillante - BK



Ral Classic opcional - RA

Acabados

Mandos, tiradores



Satinado



Quemadores de gas Dual con una potencia de hasta 5 kW (opcional)



Tratamiento nanotecnológico antiadherente «Total Black»



Placas de cocina altamente especializadas



Placa de cocina con rejillas de hierro fundido



Control único de los dos hornos



Sistema de control electrónico de la temperatura exacta



Puerta y cajón con sistema «soft closing»



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



Control de la humedad



Gama de colores y acabados



Blanco – WH



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK



Satinado



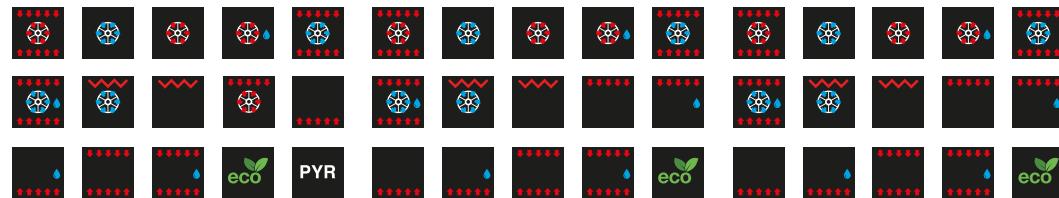
Mandos profesionales: visiblemente funcionales.

Creadas exclusivamente para los bloques Professional Plus, las mandos están fabricados por completo en aluminio con un diámetro aumentado y un grafismo especialmente claro y legible. Gracias al relieve especial, fruto de la experiencia en la cocina profesional, transmiten una agradable sensación de control y se pueden usar fácilmente incluso con guantes.



Hornos disponibles para los bloques de cocción Professional Plus

<u>Características generales</u>	<u>OV80 PY TFT S</u>	<u>OV80 E3</u>	<u>OV60 E3</u>
	Horno pirolítico de 80 cm	Horno electrónico de 80 cm	Horno electrónico de 60 cm
Clase energética	A	A+	A+
Número de funciones	15	15	15
Temperatura de ejercicio	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programador	control TFT táctil	electrónico	electrónico
Control electrónico de la temperatura	Sí	Sí	Sí
Sonda de cocción	Sí	-	-
Iluminación	Doble luz interna	Doble luz interna	Doble luz interna
Cierre de la puerta con sistema soft-closing	Sí	Sí	Sí
Cristales de la puerta	Puerta fría con cuatro acristalamientos (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Sí	Sí
<u>Características del hogar</u>			
Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm
Capacidad	97 L	97 L	65 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo
Resistencia del grill abatible	Sí	Sí	Sí
Asador	-	diagonal	-
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica	con sonda electrónica
<u>Consumos</u>			
Absorción máxima	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	1200 W	1000 W
Resistencia eléctrica inferior	1350 W	1350 W	1100 W
Grill eléctrico	2150 W	2150 W	2100 W
Resistencia circular	2100 W	2100 W	2100 W
Quemador inferior de gas	-	3,70 kW	2,70 kW

Funciones

OV40 E3

Horno electrónico Midi estático de 40 cm

A+

5

30-250°C

electrónico

Sí

-

Luz interna

Sí

Puerta fría con triple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

36,5x35,5x44 cm

57 L

Sí

-

Sí

con sonda electrónica

2,6 kW

850 W

950 W

1600 W

-

-

OV30 E3

Horno electrónico Mini estático de 30 cm

A+

5

30-250°C

electrónico

Sí

-

Luz interna

Sí

Puerta fría con triple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

27,5x35,5x44 cm

43 L

Sí

-

Sí

con sonda electrónica

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



P06W

Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Negro brillante - BK

RAL
RAL Classic a elección - RA

Satinado

Acabados

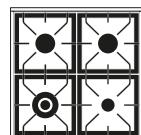
Mandos, tiradores

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

4 fuegos



Horno eléctrico

P06WE3 *

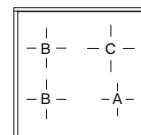
Satinado

Horno de gas

P06WH3 *

Satinado

Inducción



PI064WE3

Satinado

Potencias

-
- A - Zona inducción
Bridge
Ø 180+180 mm
1,85 kW / 3 kW
+1,85 kW / 3 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

-
- B - Zona de
inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 2,2 kW

* Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

-
- C - Zona de
inducción
Ø 180 mm
1,85 kW / 3 kW

-
- D - Zona de
inducción
Ø 210 mm
2,3 kW / 3,7 kW

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

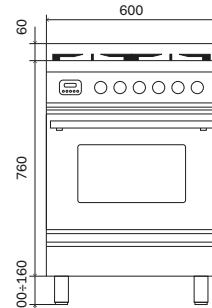
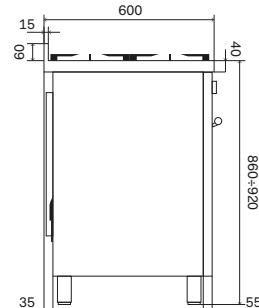
Accesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGQ60

Trasera de acero inoxidable AP4-60

Diseño técnico
y medidas

P07W

Gama de colores

Bastidor



Blanco – WH

Acero
inoxidable – SSGrafito
mate – MGNegro
brillante – BKRAL
Classic
a elección – RAAcabados

Mandos, tiradores



Satinado

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

4 fuegos

Horno eléctrico

P07WE3 *

Satinado

Horno de gas

P07WH3 *

Satinado

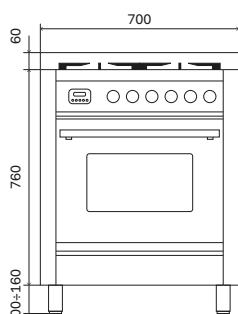
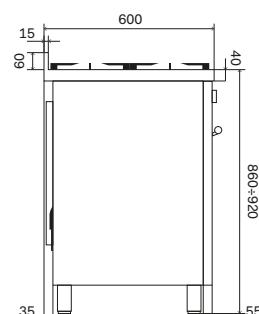
PotenciasQuemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWQuemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcionalAccesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGQ70

Trasera de acero inoxidable AP4-70

Diseño técnico
y medidas

P09W

Gama de colores

Bastidor



Blanco – WH

Acero
inoxidable – SSGrafito
mate – MGNegro
brillante – BKRAL
Classic
a elección – RAAcabados

Mandos, tiradores



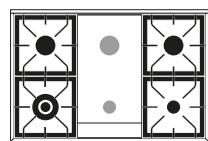
Satinado

Hornos disponibles

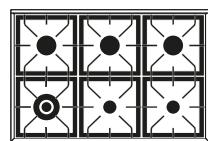
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3Absorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

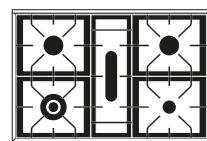
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Besuguera



Horno eléctrico

P09FWE3 *

Satinado

P096WE3 *

Satinado

P09PWE3 *

Satinado

Horno de gas

P09FWH3 *

Satinado

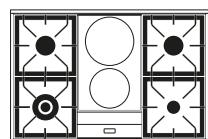
P096WH3 *

Satinado

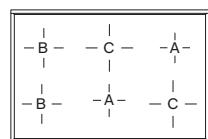
P09PWH3 *

Satinado

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

P09IWE3 *

Satinado

PI096WE3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

Quemador
para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

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

Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

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

Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Inducción
en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

* Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

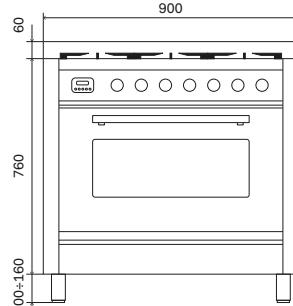
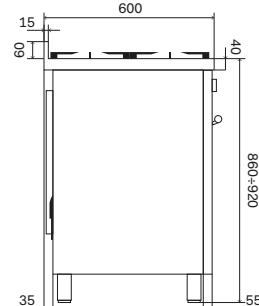
Accesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGQ90

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

PD09W

Gama de colores

Bastidor



Blanco – WH

Acero
inoxidable – SSGrafito
mate – MGNegro
brillante – BKRAL
Classic
a elección – RAAcabados

Mandos, tiradores



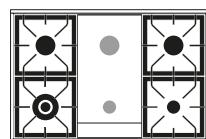
Satinado

Hornos disponibles

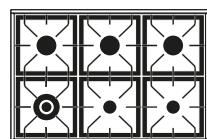
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWHorno secundario:
OV 30 E3Absorción máxima:
2,4 kWConfiguraciones

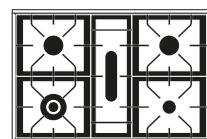
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Besuguera



Horno eléctrico

PD09FWE3 *

Satinado

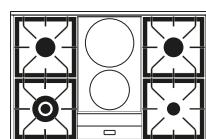
PD096WE3 *

Satinado

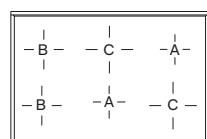
PD09PWE3 *

Satinado

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

PD09IWE3 *

Satinado

PDI096WE3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

Quemador
para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

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

Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

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

Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Inducción
en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

* Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

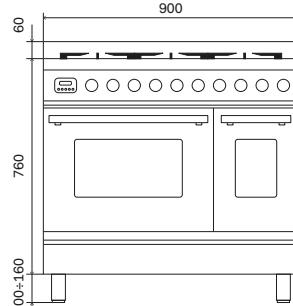
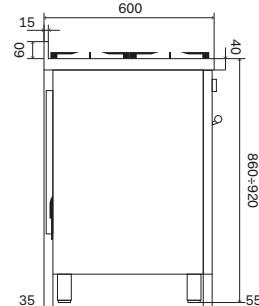
Accesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGQ90

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

PD10W

Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Negro brillante - BK

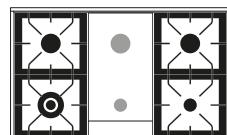
RAL
RAL Classic a elección - RAAcabados
Mandos, tiradores

Hornos disponibles

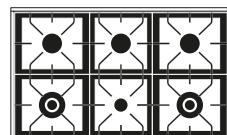
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWHorno secundario:
OV 40 E3Absorción máxima:
2,6 kWConfiguraciones

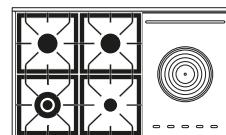
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Coup de feu



Horno eléctrico

PD10FWE3 *

Satinado

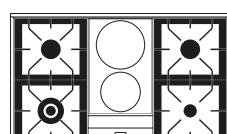
PD106WE3 *

Satinado

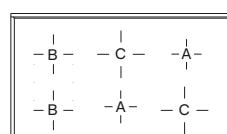
PD10SWE3 *

Satinado

2 zonas de inducción



Inducción



Horno eléctrico

PD10IWE3 *

Satinado

PDI106WE3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

 Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

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

 Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

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

 Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

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

 Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

 Inducción
en dos zonas
2x1,85 kW
máx. 3,7 kW

*  Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

 Plancha
«Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

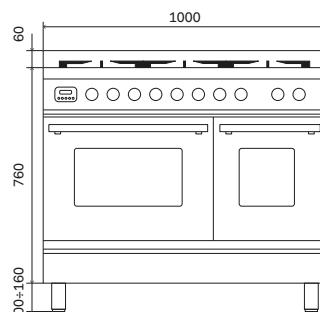
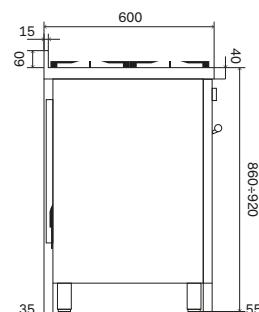
Accesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGQ100

Trasera de acero inoxidable AP4-100

Diseño técnico
y medidas

P12W

Gama de colores

Bastidor



Blanco – WH

Acero
inoxidable – SSGrafito
mate – MGNegro
brillante – BKRAL
Classic
a elección – RAAcabados

Mandos, tiradores



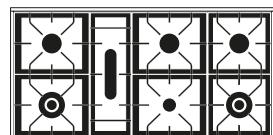
Satinado

Hornos disponibles

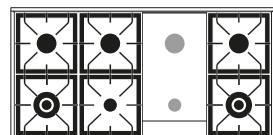
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3Absorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 30 E3Absorción máxima:
2,4 kWConfiguraciones

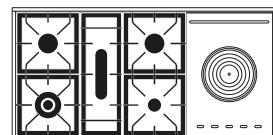
7 fuegos



8 fuegos mas plancha*



Coup de feu



Horno eléctrico

P127WE3

Satinado

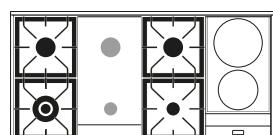
P12FWE3 *

Satinado

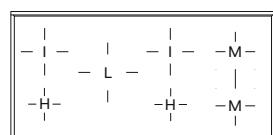
P12SWE3 *

Satinado

6 fuegos mas plancha* y placa inducción



Inducción



Horno eléctrico

P12FIWE3 *

Satinado

PI127WE3

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
 Bridge
210×380 mm
1,5+1,5 kW

Plancha «Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

* Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional

Zona de inducción
Ø 145 mm
1,4 kW / 1,85 kW

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Zona de inducción
Ø 200 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Plancha Fry Top dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Zona de inducción
Ø 250 mm
2,3 kW / 3,0 kW

Quemador para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

Zona de inducción
210×190 mm
2,1 kW / 3,0 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

Inducción en dos zonas
2×1,85 kW
máx. 3,7 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

Accesorios y complementos

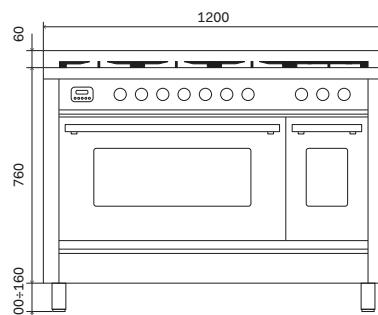
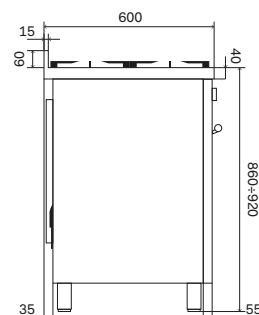
→ p. 260

Diseño técnico y medidas

Campana

AGQ120

Trasera de acero inoxidable AP4-120



P15W



Gama de colores
Bastidor

Blanco – WH

Acero
inoxidable – SSGrafito
mate – MGNegro
brillante – BKRAL
Classic
a elección – RA

Acabados
Mandos, tiradores

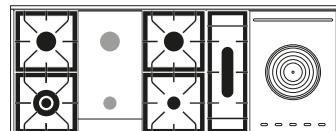
Satinado

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 E3Absorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 60 E3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

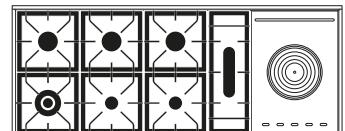
6 fuegos mas plancha* y coup de feu



9 fuegos mas plancha*



Coup de feu



Horno eléctrico

P15FSWE3 *

Satinado

P15FWE3 *

Satinado

P15SWE3 *

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

 Plancha
«Coup de Feu»
3 kW / 0,6 kW

 Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

 Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

 Quemador
para besuguera
3,1 kW / 1,1 kW

 Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW

 Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

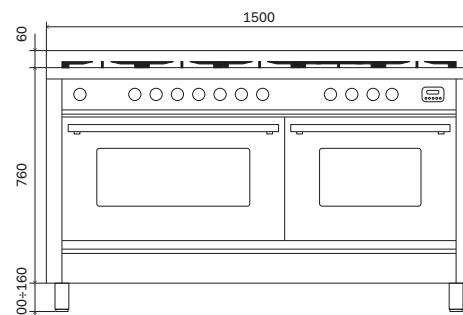
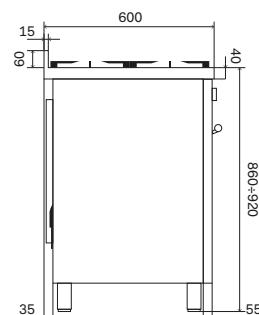
 * Quemador Dual
de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW
opcional
Accesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AGQ150

Trasera de acero inoxidable AP4-150

Diseño técnico
y medidas

P36W

WITH
Pyrolytic
OVEN



Gama de colores
Bastidor



Blanco - WH



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Negro brillante - BK



RAL Classic a elección - RA

Acabados
Mandos, tiradores



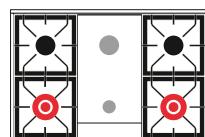
Satinado

Hornos disponibles

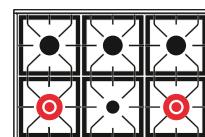
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 PY TFT SAbsorción máxima:
3,65 kWCalientaplatos:
WDAbsorción máxima:
0,6 kWConfiguraciones

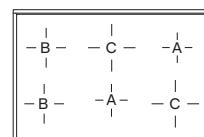
6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Inducción



Horno eléctrico

P36FDDWSY

Satinado

P366DDWSY

Satinado

PI366WSY

Satinado

* utilice las rejillas KGRFT002 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

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

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

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

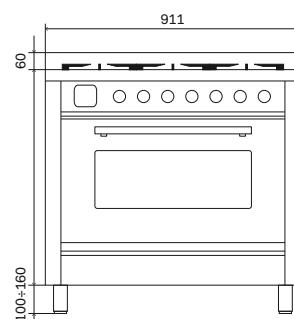
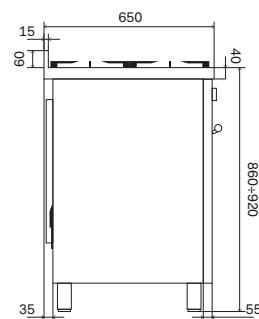
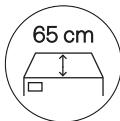
Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

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

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

* Quemador Dual de doble corona
5,0 kW / 0,3 kW

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Diseño técnico y medidas

Pro Line

Diseñados para encajar fácilmente con el mobiliario de la cocina de casa, con dimensiones que varían desde los 60 hasta los 120 cm, los bloques de cocción Pro Line ofrecen un rendimiento sin concesiones, centrándose en lo esencial: desde la placa de cocina con diferentes tipos y configuraciones posibles, hasta el horno multifunción en versión simple o doble, con temperaturas que van de 30° a 300° C. Concebidos y fabricados para que perduren a lo largo del tiempo, se proponen en una gama de colores para poder crear espacios modernos con una estética renovada y refinada.

Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Blanco antiguo - AW



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Rojo Borgoña - BU

Acabados

Mandos, tiradores



Satinado



Tapa del quemador de latón con tratamiento nanotecnológico antiadherente



Placas de cocina altamente especializadas



Quemadores de gas Dual con una potencia de hasta 4,3 kW



Placa de cocina con rejillas de hierro fundido



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



Puerta con sistema «soft closing»



↑ LD10FWM3/MG

Bloque de cocción Pro Line de 100 cm

Bastidor de grafito mate y acabado satinado

Gama de colores y acabados



Blanco
antiguo – AW



Blanco – WH



Acero
inoxidable – SS



Satinado



Grafito
mate – MG



Rojo
borgoña – BU



Satinado



Edición limitada L09



Grafito
mate – MG



Gris
elegante – GR

ILVE

Limited Edition

Pro Line

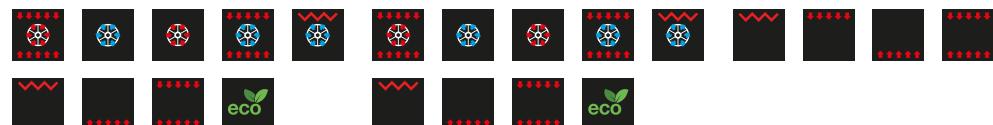


Negro
mate – D



Hornos disponibles para los bloques de cocción Pro Line

<u>Características generales</u>	<u>OV80 M3</u>	<u>OV60 M3</u>	<u>OV40 E</u>
	Horno eléctrico multifunción de 80 cm	Horno eléctrico multifunción de 60 cm	Horno eléctrico Midi estático de 40 cm
Clase energética	A	A	A
Número de funciones	9	9	4
Temperatura de ejercicio	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programador	electrónico	electrónico	-
Control electrónico de la temperatura	Sí	Sí	-
Sonda de cocción	-	-	-
Iluminación	Doble luz interna	Doble luz interna	Luz interna
Cierre de la puerta con sistema soft-closing	Sí	Sí	Sí
Cristales de la puerta	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	-	-	-
<u>Características del hogar</u>			
Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm	36,5x35,5x44 cm
Capacidad	97 L	65 L	57 L
Descarga de vapores	-	-	Sí
Resistencia del grill abatible	Sí	Sí	-
Asador	-	-	Sí
Termostato	análogo	análogo	análogo
<u>Consumos</u>			
Absorción máxima	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	1000 W	850 W
Resistencia eléctrica inferior	1350 W	1100 W	950 W
Grill eléctrico	2150 W	2100 W	1600 W
Resistencia circular	2100 W	2100 W	-
Quemador inferior de gas	-	-	-

Funciones

OV30 E

Horno eléctrico Mini estático de 30 cm

A

4

50-250°C

–

–

–

Luz interna

Sí

Puerta fría con triple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

–

con esmalte «easy clean»

27,5x35,5x44 cm

43 L

Sí

–

Sí

analógico

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

–

–



L09

ILVE

Limited Edition

Pro Line



Gama de colores
Bastidor



Grigio
lusso - GR

Acabados
Mandos, tiradores



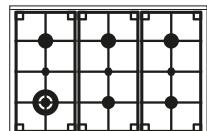
Negro
mate - D

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 M3Absorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

6 fuegos



Horno eléctrico

L096WM3

Negro mate

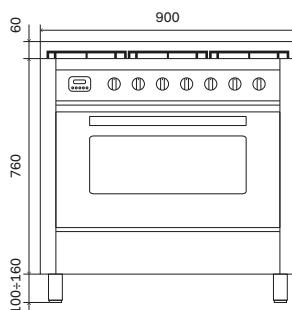
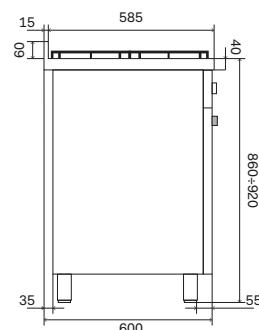
PotenciasQuemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWAccesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGK90-GR

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

ILVE

L09

ILVE

Limited Edition

Pro Line



Gama de colores
Bastidor



Grafito
mate - MG

Acabados
Mandos, tiradores



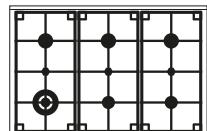
Negro
mate - D

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 M3Absorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

6 fuegos



Horno eléctrico

L096WM3

Negro mate

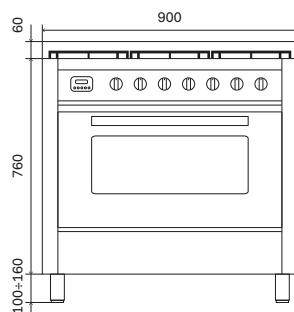
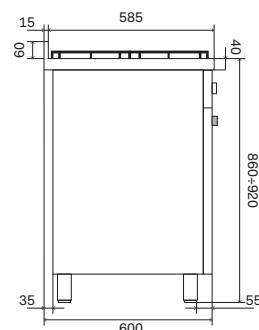
PotenciasQuemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWAccesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGK90-MG

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

L06

Gama de colores

Bastidor

Blanco
antiguo - AW

Blanco - WH

Acero
inoxidable - SSGrafito
mate - MGRojo
Borgoña - BU

Satinado

Acabados

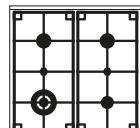
Mandos, tiradores

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 M3Absorción máxima:
2,45 kWConfiguraciones

4 fuegos



Horno eléctrico

L06WM3

Satinado

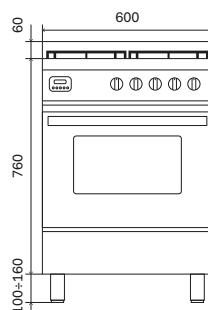
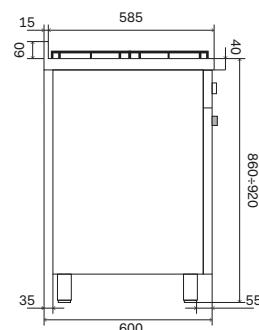
PotenciasQuemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWAccesorios
y complementos

→ p. 260

Campana

AGK60

Trasera de acero inoxidable AP4-60

Diseño técnico
y medidas

L09

Gama de colores

Bastidor

Blanco
antiguo - AW

Blanco - WH

Acero
inoxidable - SSGrafito
mate - MGRojo
Borgoña - BUAcabados

Mandos, tiradores



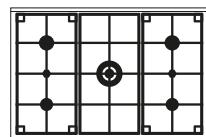
Satinado

Hornos disponibles

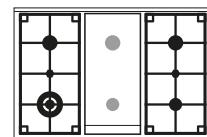
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 M3Absorción máxima:
2,75 kWConfiguraciones

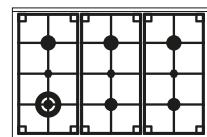
5 fuegos



6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Horno eléctrico

L09CWM3

Satinado

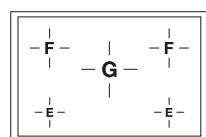
L09FWM3

Satinado

L096WM3

Satinado

Inducción



Horno eléctrico

LBI09WM3

Satinado

* utilice las rejillas EA2630001000000 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
Ø 175 mm
1,4 kW / 2 kW

Zona de inducción
Ø 215 mm
2,3 kW / 3 kW

Zona de inducción
Ø 265 mm
2,3 kW / 3 kW

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

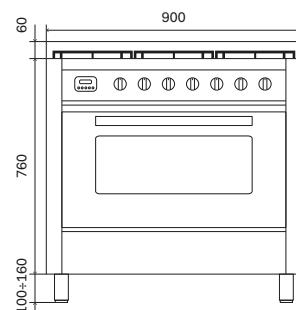
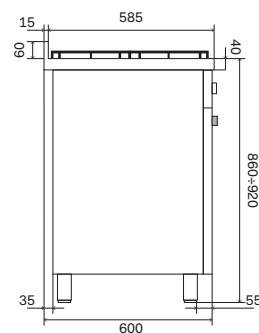
Accesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AGK90

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

LD09

Gama de colores

Bastidor

Blanco
antiguo - AW

Blanco - WH

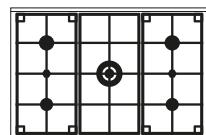
Acero
inoxidable - SSGrafito
mate - MGRojo
Borgoña - BUAcabados
Mandos, tiradores

Hornos disponibles

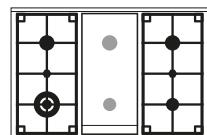
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 M3Absorción máxima:
2,45 kWHorno secundario:
OV 30 EAbsorción máxima:
1,7 kWConfiguraciones

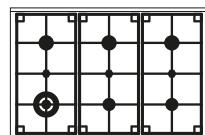
5 fuegos



6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Horno eléctrico

LD09CWM3

Satinado

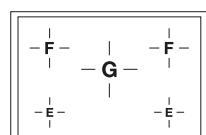
LD09FWM3

Satinado

LD096WM3

Satinado

Inducción



Horno eléctrico

LDBI09WM3

Satinado

* utilice las rejillas EA2630001000000 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Zona de inducción
Ø 175 mm
1,4 kW / 2 kW

Zona de inducción
Ø 215 mm
2,3 kW / 3 kW

Zona de inducción
Ø 265 mm
2,3 kW / 3 kW

Quemador de doble corona
4,3 kW / 1,8 kW

Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Quemador grande
3 kW / 0,6 kW

Quemador pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

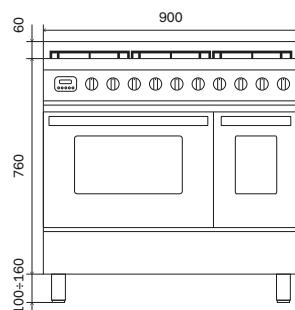
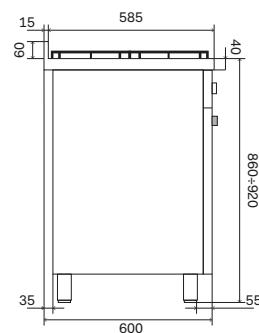
Accesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AGK90

Trasera de acero inoxidable AP4-90

Diseño técnico
y medidas

LD10

Gama de colores

Bastidor

Blanco
antiguo - AW

Blanco - WH

Acero
inoxidable - SSGrafito
mate - MGRojo
Borgoña - BUAcabados

Mandos, tiradores

Hornos disponibles

Horno eléctrico

Horno principal:
OV 60 M3

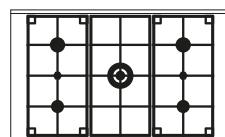
Absorción máxima:
2,45 kW

Horno secundario:
OV 40 E

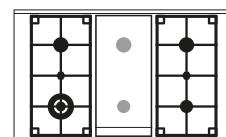
Absorción máxima:
1,9 kW

Configuraciones

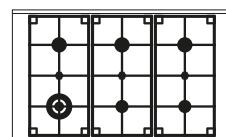
5 fuegos



6 fuegos mas plancha*



6 fuegos



Horno eléctrico

LD10CWM3

Satinado

LD10FWM3

Satinado

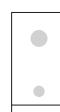
LD106WM3

Satinado

* utilice las rejillas EA2630001000000 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

Potencias

Quemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kW



Plancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW



Quemador
grande
3 kW / 0,6 kW



Quemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kW

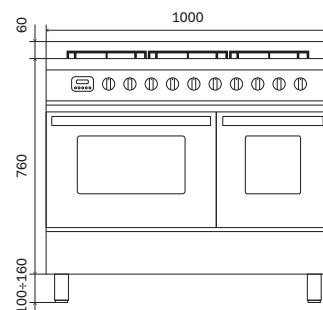
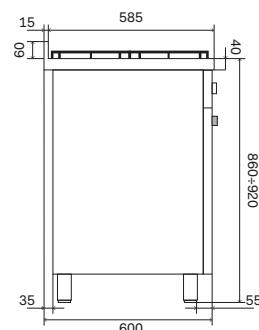
Accesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AGK100

Trasera de acero inoxidable AP4-100

Diseño técnico
y medidas

L12

Gama de colores

Bastidor

Blanco
antiguo - AW

Blanco - WH

Acero
inoxidable - SSGrafito
mate - MGRojo
Borgoña - BUAcabados

Mandos, tiradores



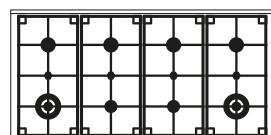
Satinado

Hornos disponibles

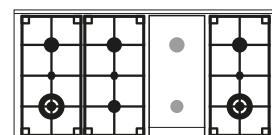
Horno eléctrico

Horno principal:
OV 80 M3Absorción máxima:
2,75 kWHorno secundario:
OV 30 EAbsorción máxima:
1,7 kWConfiguraciones

8 fuegos



8 fuegos mas plancha*



Horno eléctrico

L128WM3

Satinado

L12FWM3

Satinado

* utilice las rejillas EA2630001000000 (p. 268) en lugar de la plancha para disfrutar de los quemadores

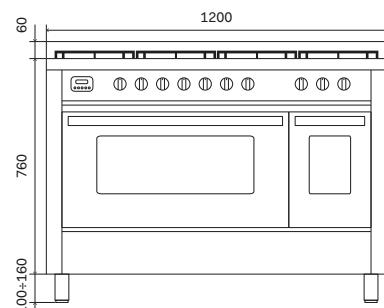
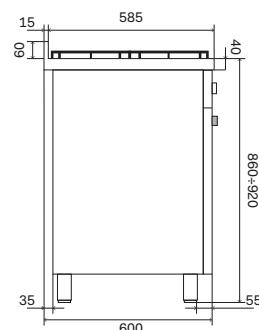
PotenciasQuemador de
doble corona
4,3 kW / 1,8 kWPlancha Fry Top
dos quemadores
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kWQuemador
grande
3 kW / 0,6 kWQuemador
pequeño
1,8 kW / 0,4 kWAccesoriosy complementos

→ p. 260

Campana

AGK120

Trasera de acero inoxidable AP4-120

Diseño técnico
y medidas

182 — 183

Columna Stellata

- Nostalgie
- Professional Plus





Tres instrumentos de cocina en una solución.

Horno trivalente (Ultracombi, abatidor, unidad de vacío): tres electrodomésticos en una sola estructura vertical integrada, para trabajar siguiendo un ciclo sinérgico y optimizar la conservación, combinar tipos de cocción, preservar las cualidades organolépticas de los alimentos y crear obras maestras del sabor.

Ultracombi es el horno trivalente que integra convección y grill, cocción al vapor y microondas para un rendimiento de cocción de calidad superior. El abatidor enfria, congela y regenera. También puede cocinar a baja temperatura respetando la estructura y los principios nutricionales de los alimentos. Con la máquina de vacío, los alimentos frescos o cocinados se pueden conservar por más tiempo, pero no solo eso: se pueden programar sabrosos adobos e infusiones saludables. Un horno Ultracombi, un abatidor de temperatura y una unidad de vacío forman el «equipo» perfecto para ahorrar tiempo en la cocina, potenciar los sabores más genuinos y ahorrar en la compra para una alimentación diaria sana y natural.

→ Conserva y mantiene por más tiempo
Gracias a la combinación del Abatidor y la unidad de vacío, la vida útil de los productos puede aumentar hasta cinco veces.

→ Ahorro
Con la cocción al vacío llega a la mesa el 100% de lo comprado porque se evita el fenómeno de pérdida de peso por evaporación.

→ Aprovechar la temporada
Conservar los ingredientes frescos durante mucho tiempo significa poder comprarlos en la temporada adecuada, con la mejor calidad y la máxima conveniencia.

→ Batch cooking
La técnica del «batch cooking» ayuda a organizar y concentrar la compra, así como con la preparación y cocción de grandes cantidades de alimentos. Para cocinar el menú de la semana en una única solución, la Columna Stellata es la elección perfecta.



Cocciones combinadas dos a dos



Microondas



Convección



Vapor



Abatimiento positivo



Descongelación, listo para comer y cocción lenta



Fermentación perfecta



Ultracongelación: desde temperatura ambiente hasta -20°C



Cámara con forma de campana profesional



4 niveles de sellado hasta en un 99%



Bomba de vacío de 4 m³/h



Capacidad óptima



Función de marinado



archiproducts
DESIGN AWARDS
2022

WINNER



↑ CSTARSN/MGG
Columna Stellata Nostalgie
Bastidor de grafito mate y acabado en latón



↑ CSTAR/SS
Columna Stellata Professional Plus, Bastidor de acero inoxidable y acabado en satinados



↑ CSTAR/BK
Columna Stellata Professional Plus
Bastidor de grafito mate y acabado en negro

CSTARSN



Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Blanco antiguo - AW



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Rojo borgoña - BU

Acabados

Tirador, mando y marcos



Latón - G



Bruñido - B



Cromo - C

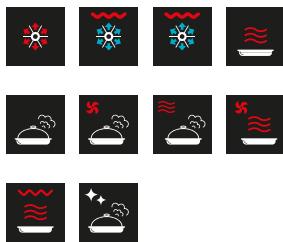
Código de pedido: CSTARSN

.....
Cromo / Latón

.....
Bruñido

Ultracombi

Funciones



Características generales

- Temperatura de ejercicio 30-250°C
- Programador electrónico con pantalla TFT táctil
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación de luz interna halógena
- Cristales de la puerta - Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Ventilación tangencial de enfriamiento con doble velocidad
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 41,5x21x41 cm
- Capacidad 36 l
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima de	3,4 kW
• Grill eléctrico de	1900 W
• Resistencia circular de	1600 W
• Generador de vapor de	1200 W
• Generador de microondas de	1600 W

Abatidor

Funciones



Características generales

- 3 rejillas
- Fermentación
- Abatimiento: del horno al frigorífico (+4°C)
- Ultracongelación desde temperatura ambiente hasta -20°C
- Sistema de enfriamiento rápido
- Descongelación
- Listo para comer
- Cocción lenta
- Cocción al vacío

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 40 l

Consumos

- Absorción máxima: 300 W

Unidad de vacío

Funciones



Características generales

- Marinado
- Maduración
- Sellado de 3 niveles
- H2OUT: ciclo de deshumidificación

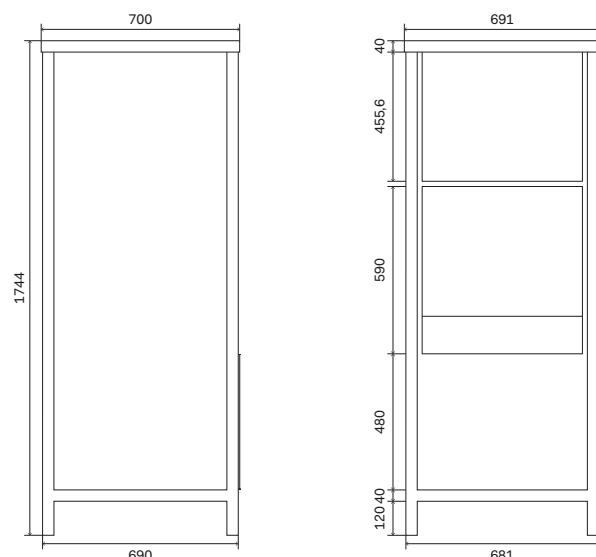
Características del hogar

- Dimensiones internas
- Capacidad 7,5 l

Consumos

- Absorción máxima: 240 W

Diseño técnico y medidas



CSTAR



Gama de colores

Bastidor



Acero
inoxidable – SS

Acabados

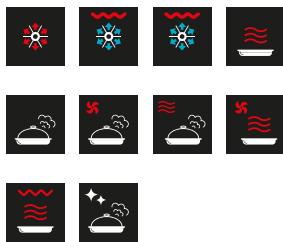
Tirador, mando y marcos



Satinado

Ultracombi

Funciones



Características generales

- Temperatura de ejercicio 30-250°C
- Programador electrónico con pantalla TFT táctil
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación de luz interna halógena
- Cristales de la puerta - Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Ventilación tangencial de enfriamiento con doble velocidad
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 41,5x21x41 cm
- Capacidad 36 l
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima de	3,4 kW
• Grill eléctrico de	1900 W
• Resistencia circular de	1600 W
• Generador de vapor de	1200 W
• Generador de microondas de	1600 W

Abatidor

Funciones



Características generales

- 3 rejillas
- Fermentación
- Abatimiento: del horno al frigorífico (+4°C)
- Ultracongelación desde temperatura ambiente hasta -20°C
- Sistema de enfriamiento rápido
- Descongelación
- Listo para comer
- Cocción lenta
- Cocción al vacío

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 40 l

Consumos

- Absorción máxima: 300 W

Unidad de vacío

Funciones



Características generales

- Marinado
- Maduración
- Sellado de 3 niveles
- H2OUT: ciclo de deshumidificación

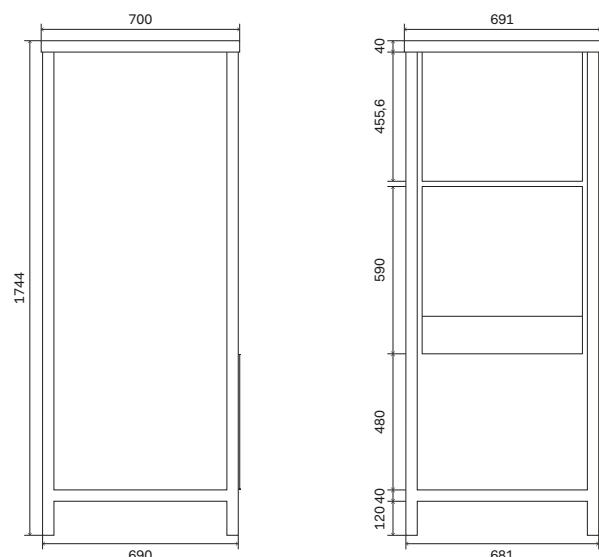
Características del hogar

- Dimensiones internas
- Capacidad 7,5 l

Consumos

- Absorción máxima: 240 W

Diseño técnico y medidas



CSTARBK



Gama de colores

Bastidor



Negro
brillante – BK

Acabados

Tirador, mando y marcos



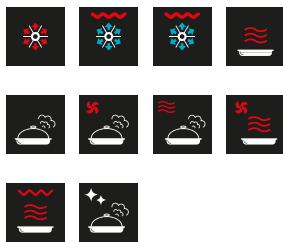
Negro mate

Código de pedido: CSTARBK

Negro mate

Ultracombi

Funciones



Características generales

- Temperatura de ejercicio 30-250°C
- Programador electrónico con pantalla TFT táctil
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación de luz interna halógena
- Cristales de la puerta - Puerta fría con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Ventilación tangencial de enfriamiento con doble velocidad
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 41,5x21x41 cm
- Capacidad 36 l
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima de	3,4 kW
• Grill eléctrico de	1900 W
• Resistencia circular de	1600 W
• Generador de vapor de	1200 W
• Generador de microondas de	1600 W

Abatidor

Funciones



Características generales

- 3 rejillas
- Fermentación
- Abatimiento: del horno al frigorífico (+4°C)
- Ultracongelación desde temperatura ambiente hasta -20°C
- Sistema de enfriamiento rápido
- Descongelación
- Listo para comer
- Cocción lenta
- Cocción al vacío

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 40 l

Consumos

- Absorción máxima: 300 W

Unidad de vacío

Funciones



Características generales

- Marinado
- Maduración
- Sellado de 3 niveles
- H2OUT: ciclo de deshumidificación

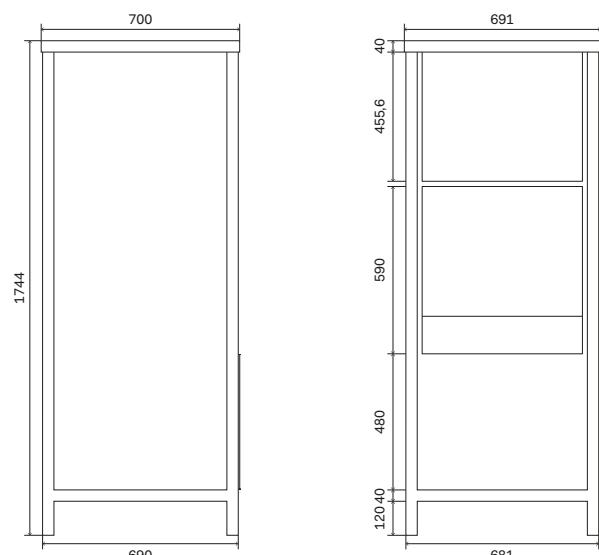
Características del hogar

- Dimensiones internas
- Capacidad 7,5 l

Consumos

- Absorción máxima: 240 W

Diseño técnico y medidas



Hornos, abatidores de temperatura, cajones de vacío

- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line

→ BC645SNTC/BUG
Abatidor de temperatura Nostalgie
Rojo borgoña con acabados de latón

645SNHSW/BUG
Horno Ultracombi Nostalgie
vapor, microondas, convección
Rojo borgoña con acabados de latón

VM615SC/BU
Cajón de sellado al vacío Nostalgie
Rojo borgoña

→ 645SNZT4/BUG
Horno para pizza de 400°C
incorporado Nostalgie
Rojo borgoña con acabados de latón

615SNWDE/BUG
Cajón calientaplatos
Rojo borgoña con acabados de latón





Panoramagic

Los hornos empotrados Panoramagic poseen unas dimensiones ideales para cualquier espacio y necesidad: 60 cm, 90 cm o 30" (76 cm). Elegantes y al mismo tiempo, racionales en su diseño, implementan tecnologías de nivel profesional para garantizar resultados de cocción siempre perfectos: desde el precalentamiento rápido Quick Start, hasta el control preciso de la temperatura, pasando por la extracción de vapor para una cocción más o menos húmeda. La pantalla táctil electrónica TFT que permite controlar y supervisar constantemente todas las funciones del horno, está acompañada por el gran mando con led integrado, firma estética inconfundible de la colección Panoramagic.

Gama de colores Bastidor



Acero
inoxidable – SS

Acabados Mandos, tiradores



Satinado



Pantalla de 4,3" completamente táctil



Puerta con sistema «soft closing»



Control electrónico preciso de la temperatura



Descarga de vapor



Sonda de cocción

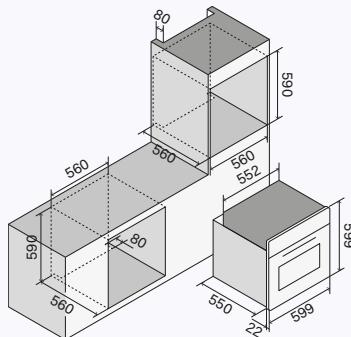


Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



OV60PMT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 60 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta con sistema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 43,7x36x41 cm
- Capacidad 65 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,45 kW
• Resistencia eléctrica superior	1000 W
• Resistencia eléctrica inferior	1100 W
• Grill eléctrico	2100 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



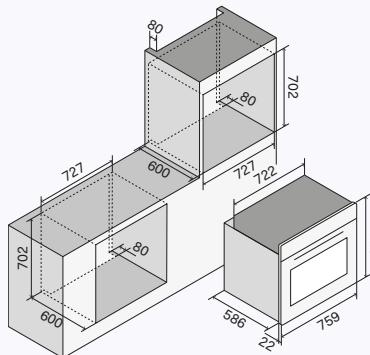
Precio

Código de pedido: OV60PMT3

Satinado

OV30PMT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 76 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta con sistema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64x43,3x41 cm
- Capacidad 114 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	3,1 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1560 W
• Grill eléctrico	3000 W
• Resistencia circular	2x1050 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



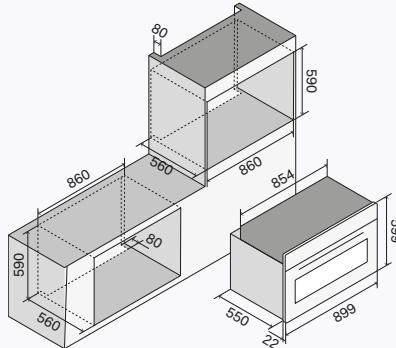
Precio

Código de pedido: OV30PMT3

Satinado

OV91PMT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta con sistema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 74x36,5x41 cm
- Capacidad 110 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,95 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1560 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



Precio

Código de pedido: OV91PMT3

Satinado



↑ OV91PMT3/SS
Horno eléctrico incorporado
Panoramagic de 90 cm
Acero inoxidable con acabados satinados

Nostalgie

La serie de electrodomésticos empotrados para la cocción vertical Nostalgie está formada por hornos, abatidores y cajones de sellado al vacío. Los hornos de Nostalgie retoman la estética de la colección en cuanto a colores y acabados para mandos y tiradores. Están disponibles en versión eléctrica y de gas en varios tamaños (de 60 a 90 cm), para ofrecer una capacidad ideal para cada espacio y exigencia. Equipados con pantalla TFT de 4,3 pulgadas, garantizan una cocción perfectamente homogénea gracias al control electrónico de la temperatura hasta 320° C. Entre los hornos de la colección Nostalgie se pueden elegir también modelos compactos: Ultracombi y horno para pizza de 400°. El primero combina de dos en dos los tres tipos de cocción disponibles: convección, vapor y microondas. El segundo, en cambio, con un rango de temperatura que va de 30 a 400°C, es ideal para cualquier tipo de cocción, ofreciendo además la posibilidad de aprovechar la temperatura máxima para cocinar una pizza en dos minutos, igual que en la pizzería.

Abatidores y cajones de sellado al vacío completan la gama. El abatidor está provisto de muchas funciones útiles para una cocina rápida y de calidad: permite pasar rápidamente del calor del horno a -3°C , o de temperatura ambiente a -20°C para conservar de forma segura los alimentos y optimizar el trabajo en la cocina y reducir los derroches. El cajón de sellado al vacío añade un modo más de conservación y permite la cocción al vacío, respetando los sabores auténticos y las propiedades nutritivas de alimentos sólidos y líquidos.

Gama de colores

Bastidor



Acabados

Mandos, tiradores





Sistema de control electrónico de la temperatura exacta



Puerta con sistema «soft closing»



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



Control de la humedad



Función «Quick start»

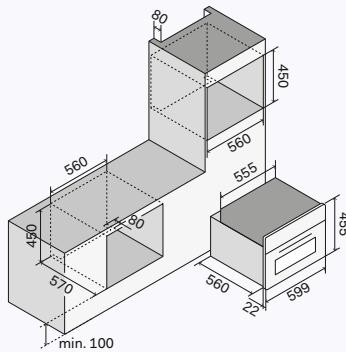


↑ 645SNZT4/MGG

Horno para pizza de 400° integrado
Bastidor de grafito mate y acabado en latón

645SNHSW

Horno 3-en-1 compacto (h. 45 cm): aire caliente, vapor, microondas, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-250°C



Características generales

- Temperatura de ejercicio 30-250°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Luz interna halógena
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento con doble velocidad
- Sistema de seguridad para los niños

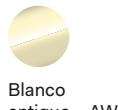
Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 41,5x21x41 cm
- Capacidad 36 L
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	3,4 kW
• Grill eléctrico	1900 W
• Resistencia circular	1600 W
• Generador de vapor	1200 W
• Generador de microondas	1600 W

Gama de colores



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Rojo Borgoña – BU

Acabados



Latón – G



Cromo – C



Bruñido – B

Funciones



Precio

Código de pedido: 645SNHSW

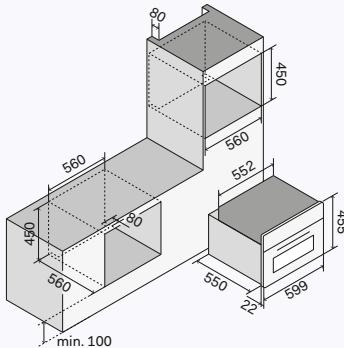
Latón/Cromo

Bruñido

645SNZT4



Horno eléctrico compacto (h. 45 cm) 400°C, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-400°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-400°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Luz interna
- Cristales de la puerta con cuádruple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

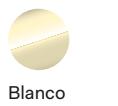
Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 44x21x40,5 cm
- Capacidad 37 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Termostato con sonda electrónica

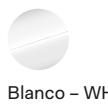
Consumos

• Absorción máxima	2,9 kW
• Resistencia eléctrica superior	900 W
• Resistencia eléctrica inferior	1300 W
• Grill eléctrico	1600 W
• Resistencia circular	2000 W

Gama de colores



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Rojo Borgoña – BU

Acabados



Latón – G

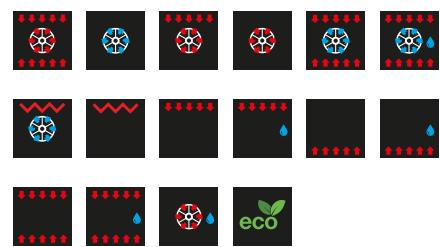


Cromo – C



Bruñido – B

Funciones



Precio

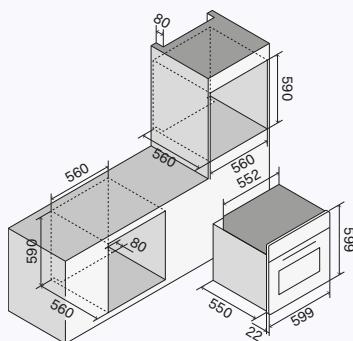
Código de pedido: 645SNZT4

Latón/Cromo

Bruñido

OV60SNT3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 43,7x36x41 cm
- Capacidad 65 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,45 kW
• Resistencia eléctrica superior	1000 W
• Resistencia eléctrica inferior	1100 W
• Grill eléctrico	2100 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Rojo Borgoña – BU



Cobrizo – CC

Acabados



Latón – G



Cromo – C



Bruñido – B

Funciones



Precio

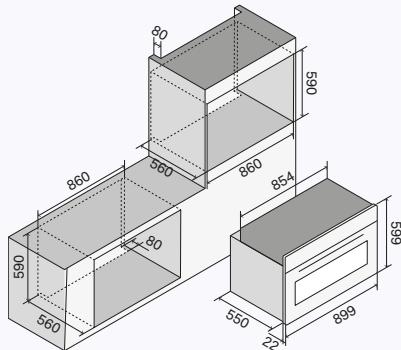
Código de pedido: OV60SNT3

Latón/Cromo

Bruñido

OV91SNT3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 74x36,5x41 cm
- Capacidad 110 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,95 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1560 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

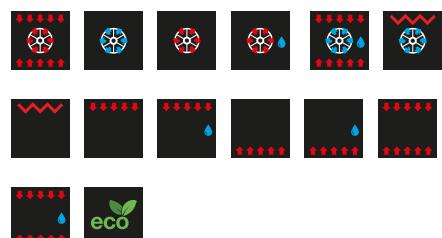
Gama de colores



Acabados



Funciones



Precio

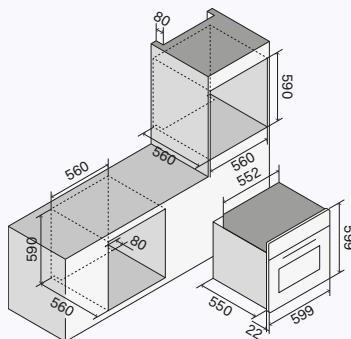
Código de pedido: OV91SNT3

Latón/Cromo

Bruñido

OV60SNE3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 43,7x36x41 cm
- Capacidad 65 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,45 kW
• Resistencia eléctrica superior	1000 W
• Resistencia eléctrica inferior	1100 W
• Grill eléctrico	2100 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Rojo Borgoña – BU



Cobrizo – CC

Acabados



Latón – G



Cromo – C



Funciones

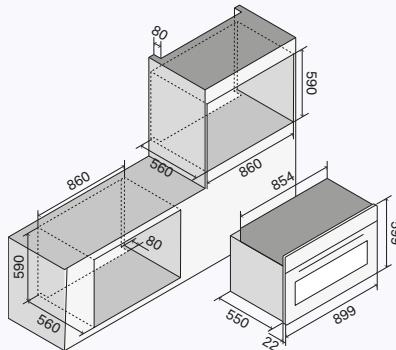
Precio

Código de pedido: OV60SNE3

Latón/Cromo

OV90SNE3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64,5x36,5x41 cm
- Capacidad 97 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,75 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1350 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Blanco antiguo – AW



Blanco – WH



Acero inoxidable – SS



Grafito mate – MG



Rojo Borgoña – BU



Cobrizo – CC

Acabados



Latón – G



Cromo – C

Funciones



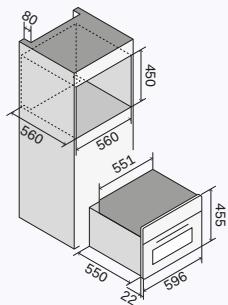
Precio

Código de pedido: OV90SNE3

Latón/Cromo

BC645SNTC

Abatidor de temperatura empotrado



Características generales

- 3 rejillas
- Fermentación
- Abatimiento: del horno al frigorífico (+4°C)
- Ultracongelación desde temperatura ambiente hasta -20°C
- Sistema de enfriamiento rápido
- Descongelación
- Listo para comer
- Cocción lenta
- Cocción al vacío

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 40 L

Consumos

- Absorción máxima 300 kW

Gama de colores



Blanco - WH Blanco antiguo - AW Acero inoxidable - SS Grafito mate - MG

Rojo Borgoña - BU

Acabados



Funciones



Precio

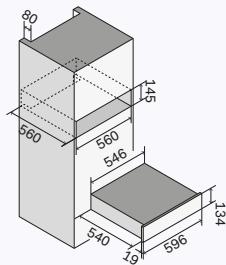
Código de pedido: BC645SNTC

Latón/Cromo

Bruñido

VM615SC

Envasadora al vacío empotrada



Características generales

- Marinado
- Maduración
- Sellado de 3 niveles
- H2OUT: ciclo de deshumidificación

Características del hogar

- Dimensiones internas 30x36x10 cm
- Capacidad 7,5 L

Consumos

- Absorción máxima: 240 W

Gama de colores

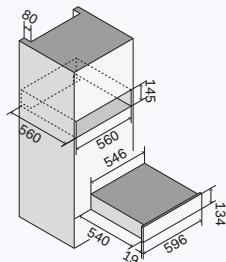
- | | | | | |
|-------------|---------------------|-----------------------|-------------------|-------------------|
| | | | | |
| Blanco – WH | Blanco antiguo – AW | Acero inoxidable – SS | Grafito mate – MG | Rojo Borgoña – BU |

Funciones



615SNWDE

Cajón calentador



Características generales

- Temperatura de ejercicio 40-80°C
- Programador botón on/off
- Sistema de ventilación tangencial
- Calentamiento con ventilación
- Fondo antideslizante
- Se puede instalar por separado o en combinación con los modelos 645 para su introducción en un hueco estándar de 60

Características del hogar

- Termostato analógico
- Dimensiones internas 41x50x12 cm
- Capacidad 25 L

Consumos

- Absorción máxima: 400 W

Gama de colores



Blanco - WH



Blanco antiguo - AW



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Rojo Borgoña - BU

Acabados



Latón - G



Bruñido - B



Cromo - C

Código de pedido: 615SNWDE

Latón / Cromo Bruñido



Professional Plus

Los hornos Professional Plus son los mejores en cuanto a rendimiento y versatilidad: en composiciones dobles, horizontales o de columna, se insertan en cada espacio. Provistos de control electrónico de la temperatura, le permiten elegir entre un abanico de funciones para una cocción siempre perfecta. En acero inoxidable o en la versión completamente en negro y cristal templado, ofrecen la posibilidad de escoger entre varias medidas, desde los 60 hasta los 90 cm. En la versión de 30 pulgadas, la capacidad llega hasta 114 l. Completan la gama los dos hornos compactos Ultracombi y el horno para pizza de 400°.

Gran profesionalidad también en el abatidor, para pasar en muy poco tiempo y con total seguridad, de la temperatura del horno a la del frigorífico (+3°C) o de la temperatura ambiente a la del congelador (-20°C). Además, gracias a la unidad de vacío es posible cocinar al vacío como verdaderos chefs, prolongando y mejorando aún más la conservación de los alimentos.

Gama de colores

Bastidor



Acero
inoxidable - SS



Negro
brillante - BK

Acabados

Mandos, tiradores



Satinado



Negro mate



Sistema de control electrónico de la temperatura exacta



Puerta con sistema «soft closing»



Puerta fría con triple acristalamiento extraíble



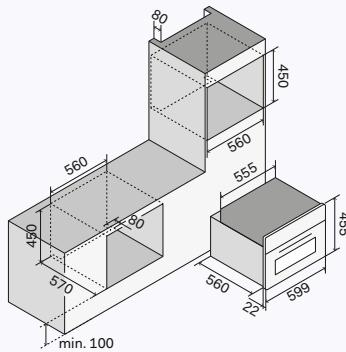
Control de la humedad



645SZTCT4/BK
Horno para pizza de 400° integrado
Bastidor de cristal templado negro
y acabados en negro mate

645STCHSW

Horno 3-en-1 compacto (h. 45 cm): aire caliente, vapor, microondas, cristal templado, 60 cm, 30-250°C



Características generales

- Temperatura de ejercicio 30-250°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Luz interna halógena
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento con doble velocidad
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 41,5x21x41 cm
- Capacidad 36 L
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	3,4 kW
• Grill eléctrico	1900 W
• Resistencia circular	1600 W
• Generador de vapor	1200 W
• Generador de microondas	1600 W

Gama de colores



Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones



Precio

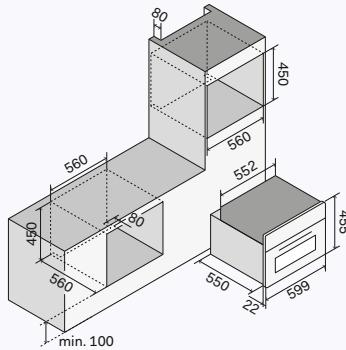
Código de pedido: 645STCHSW

Negro mate

645SZTCT4



Horno eléctrico compacto (h. 45 cm) 400°C, cristal templado, 60 cm, 30-400°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-400°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Luz interna
- Cristales de la puerta con cuádruple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 44x21x40,5 cm
- Capacidad 37 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

- | | |
|----------------------------------|--------|
| • Absorción máxima | 2,9 kW |
| • Resistencia eléctrica superior | 900 W |
| • Resistencia eléctrica inferior | 1300 W |
| • Grill eléctrico | 1600 W |
| • Resistencia circular | 2000 W |

Gama de colores



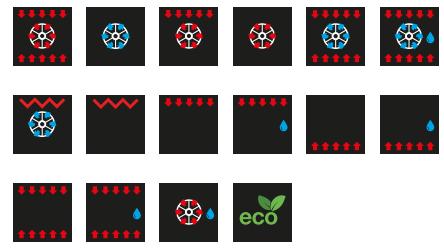
Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones



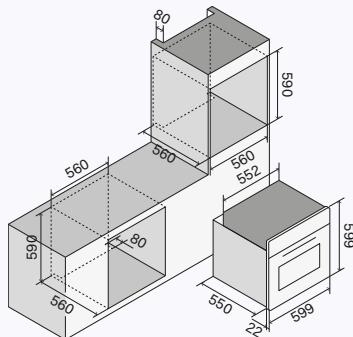
Precio

Código de pedido: 645SZTCT4

Negro mate

OV60STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 60 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 43,7x36x41 cm
- Capacidad 65 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,45 kW
• Resistencia eléctrica superior	1000 W
• Resistencia eléctrica inferior	1100 W
• Grill eléctrico	2100 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones



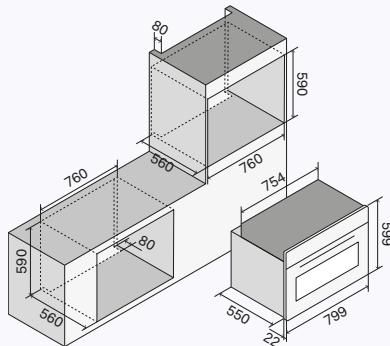
Precio

Código de pedido: OV60STCT3

Negro mate

OV80STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 80 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64,5x36,5x41 cm
- Capacidad 97 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

- | | |
|----------------------------------|---------|
| • Absorción máxima | 2,75 kW |
| • Resistencia eléctrica superior | 1200 W |
| • Resistencia eléctrica inferior | 1350 W |
| • Grill eléctrico | 2150 W |
| • Resistencia circular | 2100 W |

Gama de colores



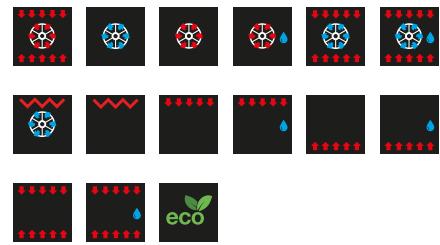
Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones



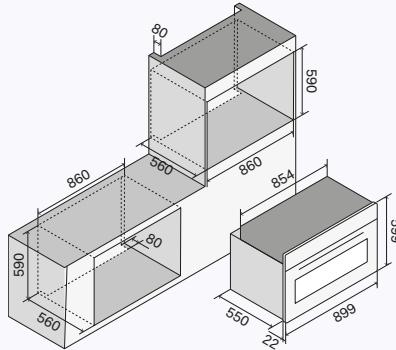
Precio

Código de pedido: OV80STCT3

Negro mate

OV91STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 74x36,5x41 cm
- Capacidad 110 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,95 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1560 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones



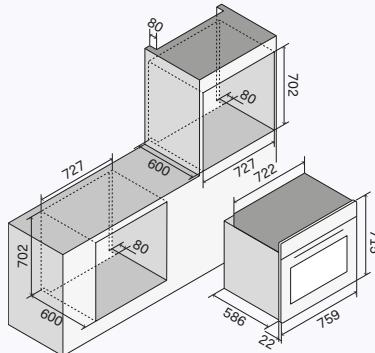
Precio

Código de pedido: OV91STCT3

Negro mate

OV30STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 76 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64x43,3x41 cm
- Capacidad 114 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

- | | |
|----------------------------------|----------|
| • Absorción máxima | 3,1 kW |
| • Resistencia eléctrica superior | 1200 W |
| • Resistencia eléctrica inferior | 1560 W |
| • Grill eléctrico | 3000 W |
| • Resistencia circular | 2x1050 W |

Gama de colores



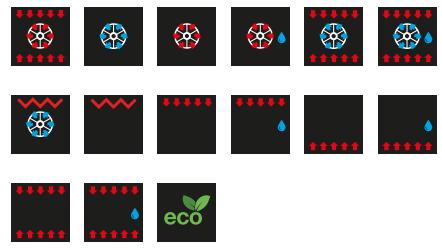
Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones



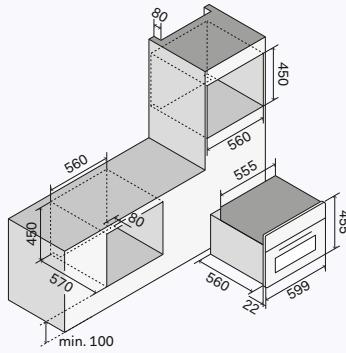
Precio

Código de pedido: OV30STCT3

Negro mate

645SLHSW

Horno 3-en-1 compacto (h. 45 cm): aire caliente, vapor, microondas, acero inoxidable, 60 cm, 30-250°C



Características generales

- Temperatura de ejercicio 30-250°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Luz interna halógena
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento con doble velocidad
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 41,5x21x41 cm
- Capacidad 36 L
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	3,4 kW
• Grill eléctrico	1900 W
• Resistencia circular	1600 W
• Generador de vapor	1200 W
• Generador de microondas	1600 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



Precio

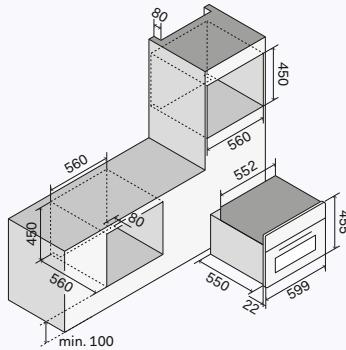
Código de pedido: 645SLHSW

Satinado

645SLZT4



Horno eléctrico compacto (h. 45 cm) 400°C, acero inoxidable, 60 cm, 30-400°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-400°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Luz interna
- Cristales de la puerta con cuádruple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Dimensiones internas 44x21x40,5 cm
- Capacidad 37 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,9 kW
• Resistencia eléctrica superior	900 W
• Resistencia eléctrica inferior	1300 W
• Grill eléctrico	1600 W
• Resistencia circular	2000 W

Gama de colores



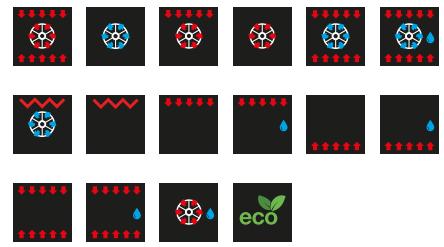
Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



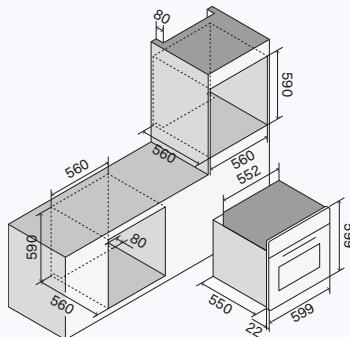
Precio

Código de pedido: 645SLZT4

Satinado

OV60SLT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 60 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 43,7x36x41 cm
- Capacidad 65 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,45 kW
• Resistencia eléctrica superior	1000 W
• Resistencia eléctrica inferior	1100 W
• Grill eléctrico	2100 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



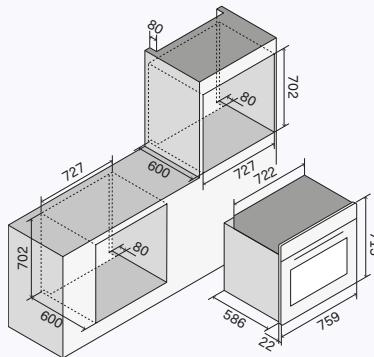
Precio

Código de pedido: OV60SLT3

Satinado

OV30SLT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 76 cm, 30-320°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-320°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64x43,3x41 cm
- Capacidad 114 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

- | | |
|----------------------------------|----------|
| • Absorción máxima | 3,1 kW |
| • Resistencia eléctrica superior | 1200 W |
| • Resistencia eléctrica inferior | 1560 W |
| • Grill eléctrico | 3000 W |
| • Resistencia circular | 2x1050 W |

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



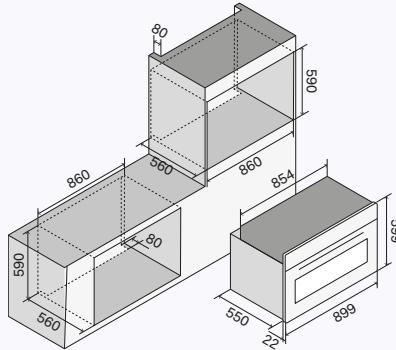
Precio

Código de pedido: OV30SLT3

Satinado

OV91SLT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico con pantalla táctil TFT
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 74x36,5x41 cm
- Capacidad 110 L
- Descarga de vapores con control opcional de cocción en seco o en húmedo
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,95 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1560 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



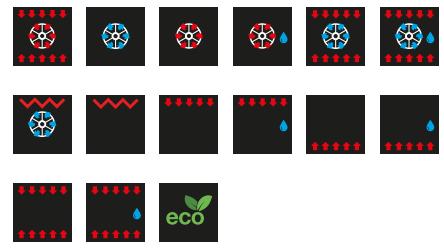
Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



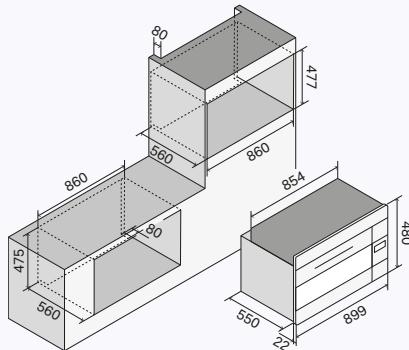
Precio

Código de pedido: OV91SLT3

Satinado

OV948SLE3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A+
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico
- Control electrónico de la temperatura
- Sonda de cocción
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta constema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento
- Sistema de seguridad para los niños

Características del hogar

- Dimensiones internas 64,5x36,5x41 cm
- Capacidad 97 L
- Resistencia del grill abatible
- Asador diagonal
- Termostato con sonda electrónica

Consumos

• Absorción máxima	2,75 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1350 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



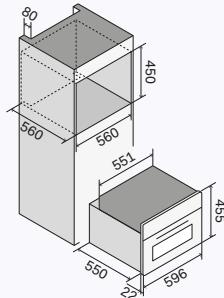
Precio

Código de pedido: OV948SLE3

Satinado

BC645STC

Abatidur de temperatura empotrado



Características generales

- 3 rejillas
- Fermentación
- Abatimiento: del horno al frigorífico (+4°C)
- Ultracongelación desde temperatura ambiente hasta -20°C
- Sistema de enfriamiento rápido
- Descongelación
- Listo para comer
- Cocción lenta
- Cocción al vacío

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 40 L

Consumos

- Absorción máxima: 300 W

Gama de colores



Negro brillante – BK

Acabados



Negro mate

Funciones

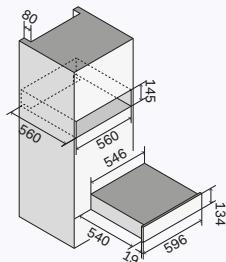


Código de pedido: BC645STC

Nero opaco

VM615S

Envasadora al vacío empotrada



Características generales

- Marinado
- Maduración
- Sellado de 3 niveles
- H2OUT: ciclo de deshumidificación

Características del hogar

- Dimensiones internas 30x36x10 cm
- Capacidad 7,5 L

Consumos

- Absorción máxima: 240 W

Gama de colores



Negro
brillante – BK

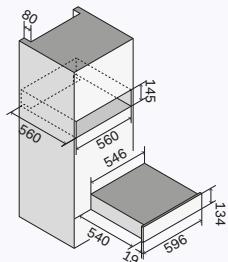
Funciones



Código de pedido: VM615S

615SWDE

Cajón calentador



Características generales

- Temperatura de ejercicio 40-80°C
- Programador botón on/off
- Sistema de ventilación tangencial
- Calentamiento con ventilación
- Fondo antideslizante
- Se puede instalar por separado o en combinación con los modelos 645 para su introducción en un hueco estándar de 60

Características del hogar

- Termostato analógico
- Dimensiones internas 41,5x50,5x12 cm
- Capacidad 25 L

Consumos

- Absorción máxima: 400 W

Gama de colores



Negro
brillante – BK

Acabados



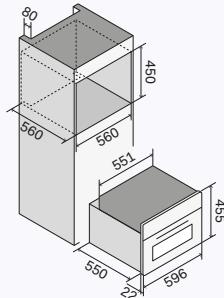
Negro mate

Código de pedido: 615SWDE

Metallo Satinado

BC645SLTC

Abatidur de temperatura empotrado



Características generales

- 3 rejillas
- Fermentación
- Abatimiento: del horno al frigorífico (+4°C)
- Ultracongelación desde temperatura ambiente hasta -20°C
- Sistema de enfriamiento rápido
- Descongelación
- Listo para comer
- Cocción lenta
- Cocción al vacío

Características del hogar

- Mufla en acero inoxidable AISI 304
- Capacidad 40 L

Consumos

- Absorción máxima: 300 W

Gama de colores



Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones

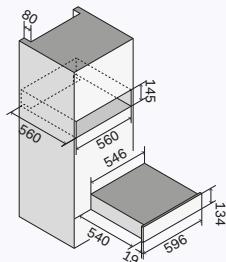


Código de pedido: BC645SLTC

Metallo Satinado

VM615SL

Envasadora al vacío empotrada



Características generales

- Marinado
- Maduración
- Sellado de 3 niveles
- H2OUT: ciclo de deshumidificación

Caratteristiche cavità

- Dimensiones internas 30x36x10 cm
- Capacidad 7,5 L

Consumos

- Absorción máxima: 240 W

Gama de colores



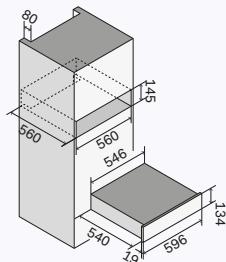
Acerro
inoxidable - SS

Funciones



615SLWDE

Cajón calentador



Características generales

- Temperatura de ejercicio 40-80°C
- Programador botón on/off
- Sistema de ventilación tangencial
- Calentamiento con ventilación
- Fondo antideslizante
- Se puede instalar por separado o en combinación con los modelos 645 para su introducción en un hueco estándar de 60

Características del hogar

- Termostato analógico
- Dimensiones internas 41,5x50,5x12 cm
- Capacidad 25 L

Consumos

- Absorción máxima: 400 W

Gama de colores



Acero
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Código de pedido: 615SLWDE

Metallo stainato

Pro Line

Los hornos Pro Line le ofrecen 9 funciones con encendido y apagado temporizables. La vastísima gama de temperaturas que va de 30° a 300°C, satisface cualquier necesidad de cocción. La programación se realiza con gran inmediatez, gracias a un sencillo panel de pulsadores y una pantalla legible. El aislamiento interno mantiene la temperatura elegida de forma eficaz y sin variaciones bruscas, garantizando una cocción uniforme.

Gama de colores

Bastidor



Inoxidable - SS

Acabados

Mandos, tiradores



Satinado



Puerta fría
con triple
acristalamiento
extraíble

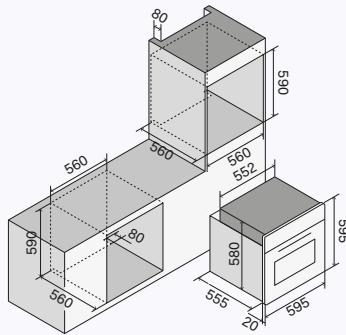


Puerta con
sistema
«soft closing»



OV60SLMPVS

Horno eléctrico multifunción, acero inoxidable, 60 cm, 50-270°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 50-270°C
- Programador electrónico
- Iluminación Luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta con sistema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 47,5x35x41 cm
- Capacidad 69 L
- Termostato analógico

Consumos

• Absorción máxima	2,6 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1100 W
• Grill eléctrico	1400 W
• Resistencia circular	2000 W

Gama de colores



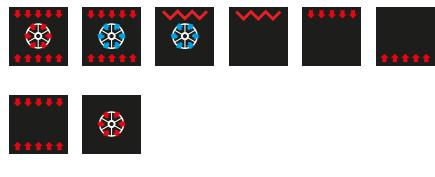
Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



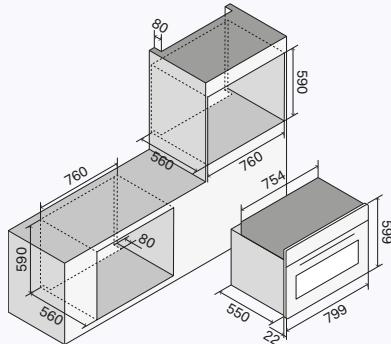
Precio

Código de pedido: OV60SLMPVS

Satinado

OV80SLKM3

Horno eléctrico multifunción, acero inoxidable, 80 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta con sistema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64,5x36,5x41 cm
- Capacidad 97 L
- Resistencia del grill abatible
- Termostato analógico

Consumos

• Absorción máxima	2,75 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1350 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



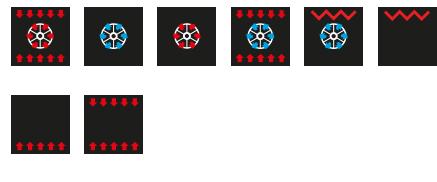
Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



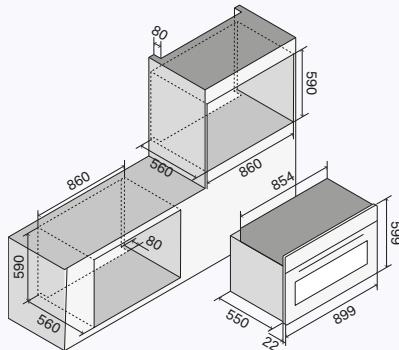
Precio

Código de pedido: OV80SLKM3

Satinado

OV90SLKM3

Horno eléctrico multifunción, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Características generales

- Clase energética A
- Temperatura de ejercicio 30-300°C
- Programador electrónico
- Control electrónico de la temperatura
- Iluminación Doble luz interna
- Encendido automático de la luz al abrir la puerta
- Puerta del horno «Full Glass»
- Cierre de la puerta con sistema soft-closing
- Cristales de la puerta con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
- Aislamiento de alta densidad
- Sistema de ventilación tangencial de enfriamiento

Características del hogar

- Mufla con esmalte «easy clean»
- Dimensiones internas 64,5x36,5x41 cm
- Capacidad 97 L
- Resistencia del grill abatible
- Termostato analógico

Consumos

• Absorción máxima	2,75 kW
• Resistencia eléctrica superior	1200 W
• Resistencia eléctrica inferior	1350 W
• Grill eléctrico	2150 W
• Resistencia circular	2100 W

Gama de colores



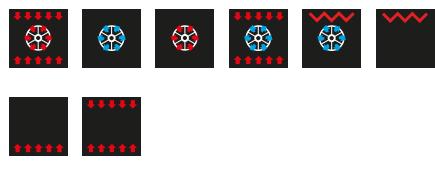
Acerro
inoxidable – SS

Acabados



Satinado

Funciones



Precio

Código de pedido: OV90SLKM3

Satinado



↑ OV90SLKM3/SS
Horno eléctrico empotrado
Pro Line de 90 cm
Acero inoxidable con acabados satinados

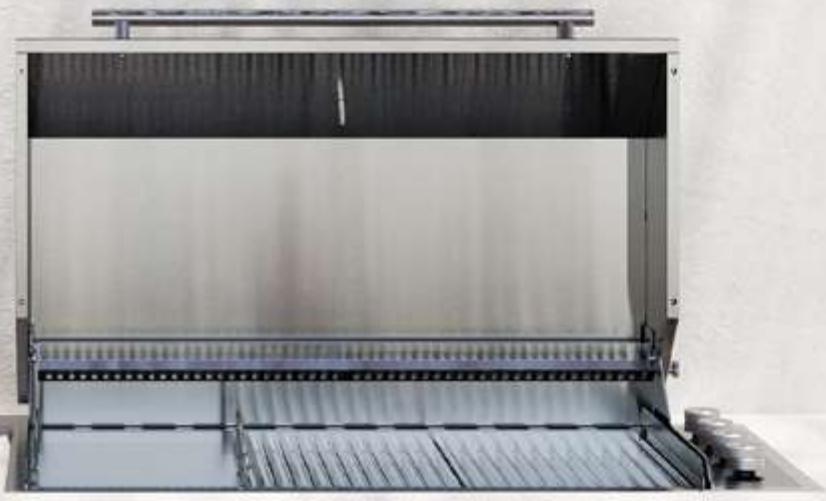
238 — 239

Barbacoas

→ Professional Plus

→ HBBQ100/SS
Barbacoa exterior empotrada Professional Plus de
100 cm con plancha liscia y ondulada
Acero inoxidable con Acabados Satinado





HBBQ100

Barbacoa exterior* empotrada

La barbacoa de obra Professional Plus está fabricada íntegramente en acero inoxidable AISI 304 para su instalación en exteriores. Resistente a la humedad, es ideal para magníficas barbacoas en el jardín o en la veranda, para disfrutar plenamente de la vida al aire libre.

La tapa de acero con termómetro incorporado, que se puede montar fácilmente en la barbacoa, es una opción especialmente apreciada por los asadores más expertos.



↑ HBBQ100/SS
barbacoa empotrada Professional Plus
de 100 cm con plancha lisa y dos onduladas
Acero inoxidable con Acabados Satinado

↑ COPHBBQ100/SS
Tapa de acero inoxidable para barbacoa



Características

- 3 planchas separadas y extraíbles
- Dimensiones de una única plancha:
460x285 mm
- Grosor de la plancha 8 mm
- Encendido eléctrico integrado con batería
- Controles laterales aislados
- Cubeta de recogida de grasas
- Funciones con gas metano o GPL

Consumos (absorción)

- Máximo: 9,45 kW
- Quemador 3 x 3,15 kW

* No apto para instalación a la intemperie. Instalar siempre bajo techo.

Gama de colores de la placa



Acero
inoxidable – SS

Acabados de los mandos



Satinado

Opcional

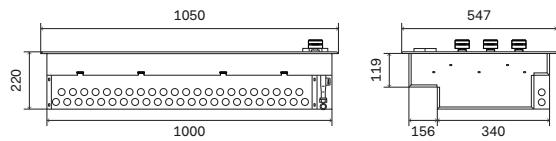


COPHBBQ100

Satinado

Medidas

Dimensiones del horno empotrado: 1010x510 mm



Accesorios

→ p. 252

Código de pedido: HBBQ100

Satinado

242 — 243

Campanas

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

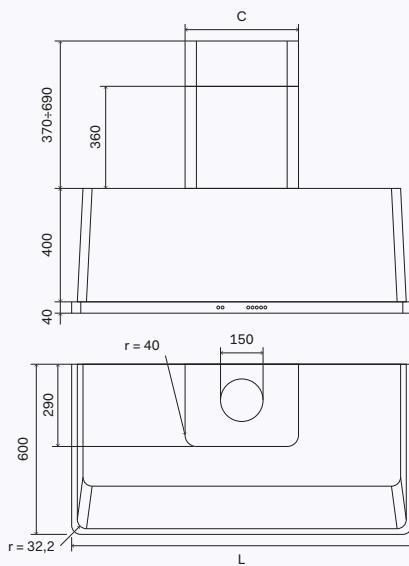
→ APM90/SS
Campana extractora de pared
Panoramagic de 120 cm
Acero inoxidable





AM

Campana de pared



Gama de colores

Bastidor



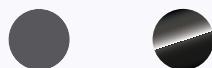
Blanco - WH



Blanco antiguo - AW



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Negro brillante - BK



Azul - MB



Rojo Borgoña - BU



Verde esmeralda - EG



Ral Classic opcional - RA

Acabados

Parte inferior



Acero inoxidable



AM70

L = 700 mm / C = 280 mm



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-70

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830110000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-76

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830110000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-90

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830050000...*



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-100

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830050000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-120

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830050000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-150

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830050000...*

* Para completar el código de la extensión de la cubierta del tubo de salida, en lugar de los puntos suspensivos «...», inserte: 00 para blanco - 01 para blanco antiguo - 08 para acero inoxidable - 10 para grafito mate - 52 para rojo borgoña - 54 para azul - 56 para verde

Características generales

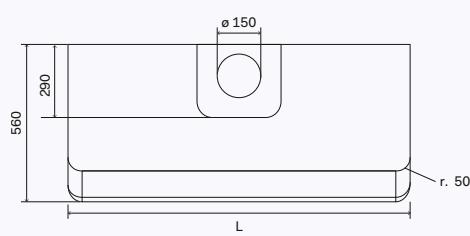
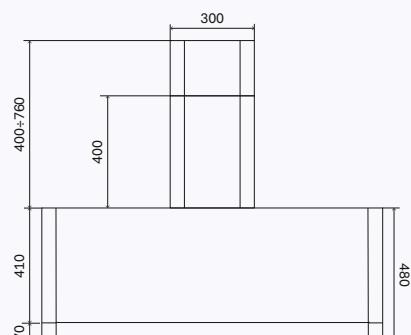
- Avisador de limpieza de filtro
- Parada diferida
- Diámetro tubo salida de 15 cm
- Potencia máxima: 705 W (AM-70 y AM-76 de 535 W)
- Clase energética A
- 2 luces infrarrojas de 175 W para el calientaplatos de pared (AM-70 y AM-76 una luz)
- Caja en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
- Filtros de aluminio anodizado
- Aspiración 890 m³/h
- Control remoto (opcional)
- Velocidades 3+Intensiva
- Disponible en modelo de aspiración o de filtración
- Iluminación LED delantera

Motor

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

APM

Campana de pared



Gama de colores

Bastidor



Acero
inoxidable - SS

Acabados

Parte inferior



Acero
inoxidable



APM90/MK

L = 911 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-90

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883008000015*

APM120/MK

L = 1216 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-120

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883008000015*

APM90

L = 911 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-90

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883008000008*



APM120

L = 1216 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AM4-120

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883008000008*

Características generales

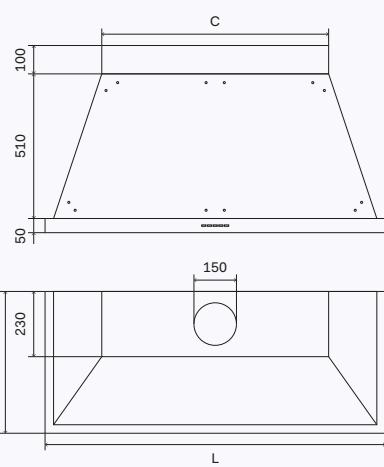
- Avisador de limpieza de filtro
- Diámetro tubo salida de 15 cm
- Potencia máxima 345W
- Clase energética A
- Caja en acero inoxidable AISI 304
- Aspiración maxima perimetral de 1000 m³/h
- Filtros de aluminio anodizado
- Control remoto (opcional)
- Velocidades 3+Intensiva
- Disponible en modelo de aspiración o de filtración
- Tira LED 13W

Motor

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

ANB

Campana de pared



Gama de colores
Bastidor



Blanco - WH



Blanco
antico - AW



Acero
inoxidable - SS



Grafito
mate - MG



Negro
brillante - BK



Azul - MB



Rosso
Borgogna - BU



Verde
smeraldo - EG



Ral Classic
opcional - RA

Acabados
Cornici



Latón - G



Cobre - P



Cromo - C



Bruñido - B



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Latón / Cromo

Bruñido / Cobre

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-90



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Latón / Cromo

Bruñido / Cobre

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-100



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Latón / Cromo

Bruñido / Cobre

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-120



ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Latón / Cromo

Bruñido / Cobre

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-150

Características generales

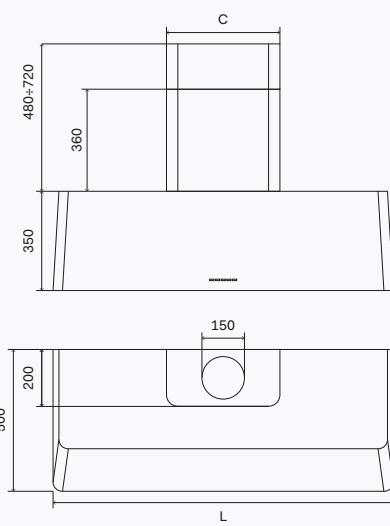
- Avisador de limpieza de filtro
- Parada diferida
- Diámetro tubo salida de 15 cm
- Potencia máxima 270W
- Clase energética A
- Caja en acero pintado o en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
- Filtros de aluminio anodizado
- Aspiración maxima 750 m³/h
- Control remoto (opcional)
- Velocidades 3+Intensiva
- Iluminación LED delanteras

Motor

VELOCIDAD	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

AG

Campana de pared



Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Blanco
antico - AW



Acero
inoxidable - SS



Grafito
mate - MG



Negro
brillante - BK



Azul - MB



Rosso
Borgogna - BU



Verde
smeraldo - EG



Ral Classic
opcional - RA



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-60

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830100000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-70

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830100000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-90

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830100000...*



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-100

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830100000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-120

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830060000...*

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-150

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA08830060000...*

* Para completar el código de la extensión de la cubierta del tubo de salida, en lugar de los puntos suspensivos «...», inserte: 00 para blanco - 01 para blanco antiguo - 08 para acero inoxidable - 10 para grafito mate - 52 para rojo borgoña - 54 para azul - 56 para verde

Características generales

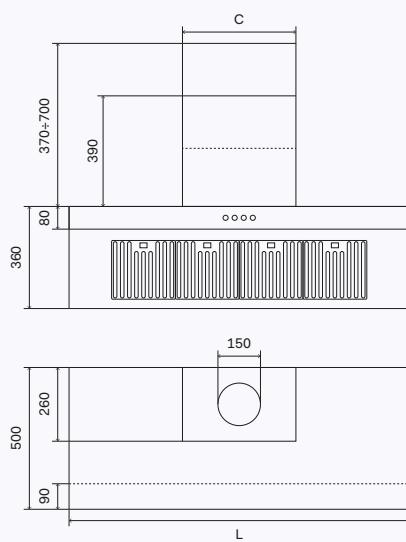
- Avisador de limpieza de filtro
- Parada diferida
- Diámetro tubo salida de 15 cm
- Potencia máxima 355W
- Clase energética A
- Caja en acero pintado o en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
- Filtros de aluminio anodizado
- Aspiración maxima 890 m³/h
- Control remoto (opcional)
- Velocidades 3+Intensiva
- Disponible en modelo de aspiración o de filtración
- Iluminación LED delanteras

Motor

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

AGQ

Campana de pared



Gama de colores

Bastidor



Acero
inoxidable – SS



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-60

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-70

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-90

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-100

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-120

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883009000008



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-150

Extensión del tubo de salida (h. 800 mm)

EA0883009000008

Características generales

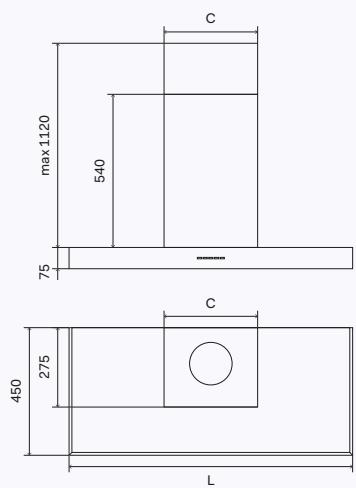
- Avisador de limpieza de filtro
- Parada diferida
- Diámetro tubo salida de 15 cm
- Potencia máxima 355W
- Clase energética A
- Caja en acero inoxidable AISI 304
- Filtros profesionales en acero inoxidable
- Aspiración máxima 890 m³/h
- Control remoto (opcional)
- Velocidades 3+Intensiva
- Disponible en modelo de aspiración o de filtración
- Iluminación LED delanteras

Motor

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

AGK

Campana de pared



Gama de colores

Bastidor



Acero
inoxidable – SS



AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-90



AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Grafito mate

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-90



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-60



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-90



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-100



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Acero inoxidable

Trasera de acero inoxidable (h. = 660 mm / esp. = 15 mm)

AP4-120

Características generales

- Diámetro tubo salida de 15 cm
- Potencia máxima 180W
- Clase energética A
- Caja en acero pintado o en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
- Filtros de aluminio anodizado
- Aspiración máxima 630 m³/h
- Velocidades 3+Intensiva
- Disponible en modelo de aspiración o de filtración
- Iluminación LED delanteras

Motor

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

256 — 257

Frigoríficos

- Nostalgie
- Professional Plus

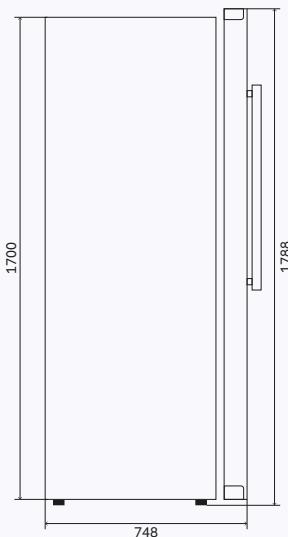
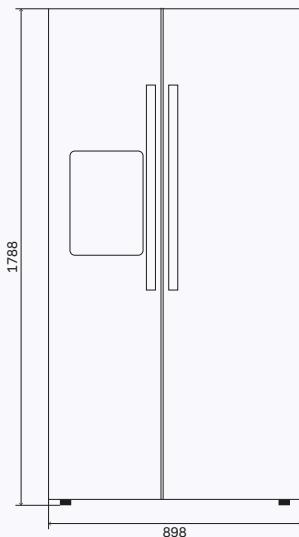
→ RN9020SBS/BUG
Frigorífico side by side Nostalgie
Rojo Borgoña y Acabados Latón





RN9020SBS

Frigorífico modelo side by side de la colección Nostalgie



Características generales

- Clase energética A+
- Clase climática T/ST/N
- Alarma de puerta abierta
- Capacidad neta total 488 l
- Función «super cooling»
- Función «super freezing»
- Sistema de control electrónico
- Dimensiones: 898×748×1788 mm

Características del frigorífico

- Capacidad neta del frigorífico 336 l
- 4 estantes de cristal y 2 cajones para fruta y verdura
- 5 estantes en la contrapuerta

Características del congelador

- Capacidad neta del congelador 152 l
- 2 cajones y 4 estantes de cristal
- 2 estantes en la contrapuerta

Gama de colores

Bastidor



Blanco - WH



Blanco antiguo - AW



Acero inoxidable - SS



Grafito mate - MG



Negro brillante - BK



Azul - MB



Rojo Borgoña - BU



Verde esmeralda - EG



Ral Classic opcional - RA

Acabados

Tiradores



Latón - G



Cromo - C



Bruñido - B



Cobre - P

Código de pedido: RN9020SBS

Latón / Cromo

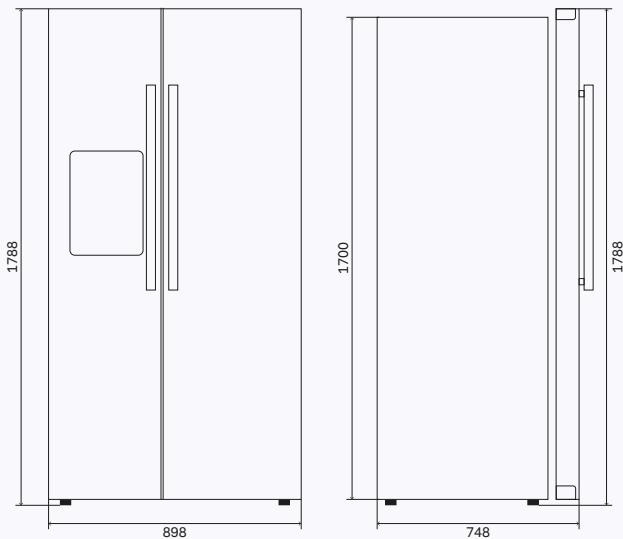
Bruñido / Cobre

Frigorífico no fabricado por ILVE.

Dependiendo de la disponibilidad, se puede entregar un producto de diferentes marcas cuyas características pueden variar.

RT9020SBS

Frigorífico modelo side by side de la colección Professional Plus



Características generales

- Clase energética A+
- Clase climática T/ST/N
- Alarma de puerta abierta
- Capacidad neta total 488 l
- Función «super cooling»
- Función «super freezing»
- Sistema de control electrónico
- Dimensiones: 898×748×1788 mm

Características del frigorífico

- Capacidad neta del frigorífico 336 l
- 4 estantes de cristal y 2 cajones para fruta y verdura
- 5 estantes en la contrapuerta

Características del congelador

- Capacidad neta del congelador 152 l
- 2 cajones y 4 estantes de cristal
- 2 estantes en la contrapuerta

Gama de colores

Bastidor



Blanco – WH



Acero
inoxidable – SS



Grafito
mate – MG



Negro
brillante – BK

Acabados

Tiradores



Satinado

RAL

Ral Classic
opcional – RA

Código de pedido: RT9020SBS

Satinado

Frigorífico no fabricado por ILVE.
Dependiendo de la disponibilidad, se puede entregar un producto de diferentes marcas cuyas características pueden variar.

Accesorios



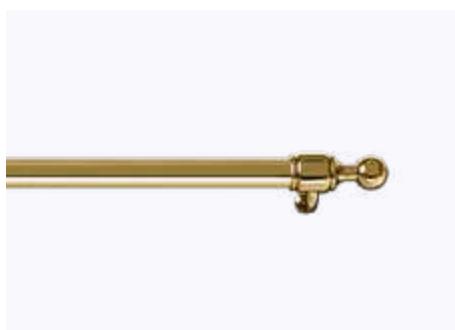
260 — 261



Barra colgador
Cromo



Barra colgador
Latón



Barra colgador
Bruñido



Codigo

AMC-60X	P06N
AMC-70X	P07N, M07N
AMC-76X	M30N
AMC-90X	P09N, PD09N, M09N
AMC-100X	PD10N, MD10N
AMC-120X	P12N, M12N
AMC-150X	P15N, M15N
Para bloques de cocción	Majestic, Nostalgie

Codigo

AMC-60	P06N
AMC-70	P07N, M07N
AMC-76	M30N
AMC-90	P09N, PD09M, M09N
AMC-100	PD10N, MD10N
AMC-120	P12N, M12N
AMC-150	P15N, M15N
Para bloques de cocción	Majestic, Nostalgie

Codigo

AMC-60Y	P06N
AMC-70Y	P07N, M07N
AMC-76Y	M30N
AMC-90Y	P09N, PD09M, M09N
AMC-100Y	PD10N, MD10N
AMC-120Y	P12N, M12N
AMC-150Y	P15N, M15N
Para bloques de cocción	Majestic, Nostalgie

Barra colgador
Cobre



Barra colgador
Acero inoxidable



Codigo

AMC-60R	P06N
AMC-70R	P07N, M07N
AMC-76R	M30N
AMC-90R	P09N, PD09M, M09N
AMC-100R	PD10N, MD10N
AMC-120R	P12N, M12N
AMC-150R	P15N, M15N
Para bloques de cocción	Majestic, Nostalgie

Codigo

AQC-60	P06W
AQC-70	P07W
AQC-90	P09W, PD09W
AQC-100	PD10W
AQC-120	P12W
AQC-150	P15W
Para bloques de cocción	Professional Plus

Marco de acabado
Cromo



Codigo	
KCN60C	P06N, P07N
KCN90C	P09N
KCND90C	PD09N
KCND100C	PD10N
KCN120C	P12N
KCN150C	P15N
Para bloques de cocción Nostalgie	

Marco de acabado
Latón



Codigo	
KCN60G	P06N, P07N
KCN90G	P09N
KCND90G	PD09N
KCND100G	PD10N
KCN120G	P12N
KCN150G	P15N
Para bloques de cocción Nostalgie	

Marco de acabado
Bruñido



Codigo	
KCN60B	P06N, P07N
KCN90B	P09N
KCND90B	PD09N
KCND100B	PD10N
KCN120B	P12N
KCN150B	P15N
Para bloques de cocción Nostalgie	

Marco de acabado
Cobre



Codigo	
KCN60P	P06N, P07N
KCN90P	P09N
KCND90P	PD09N
KCND100P	PD10N
KCN120P	P12N
KCN150P	P15N
Para bloques de cocción Nostalgie	

Pata de latón macizo con 150 mm de altura



Codigo

G/422/12/08 Cromo

G/422/12/16 Latón

G/422/12/18 Bruñido

Para: Majestic y Nostalgie
Excepto Majestic M30

Pata Majestic de 140 mm de altura



Codigo

ES530800100008 Inox

ES5308001000016 Latón

ES5308001000018 Bruñido

ES5308001000020 Cobre

Para: Nostalgie

Pata regulable inox con 160-220 mm de altura



Codigo

EA531501200000

Para: Majestic, Nostalgie, Professional Plus y Pro Line
Excepto Majestic M30

Zócalo cubre patas h. 120 mm



Codigo

APZ60/120 P06N, P06W, L06

APZ70/120 P07N, P07W

APZ90/120 P09N, PD09N,
P09W, PD09W,
L09, LD09APZ100/120 PD10N, PD10W,
LD10

APZ120/120 P12N, P12W, L12

APZ150/120 P15N, P15W

Para bloques de cocción Nostalgie, Professional Plus y Pro Line
Disponible en: Blanco, Blanco antiguo, Acero inoxidable, Grafito mate, Negro brillante, Azul, Rojo borgoña, Verde esmeralda y RAL Classic opcional

Zócalo cubre patas h. 140 mm



Codigo

APZ60/140 P06N, P06W, L06

APZ70/140 P07N, P07W

APZ90/140 P09N, PD09N,
P09W, PD09W,
L09, LD09APZ100/140 PD10N, PD10W,
LD10

APZ120/140 P12N, P12W, L12

APZ150/140 P15N, P15W

Para bloques de cocción Nostalgie, Professional Plus y Pro Line
Disponible en: Blanco, Blanco antiguo, Acero inoxidable, Grafito mate, Negro brillante, Azul, Rojo borgoña, Verde esmeralda y RAL Classic opcional

Zócalo cubre patas h. 150 mm



Codigo

AMZ70 M07N

AMZ90 M09N

AMZ100 MD10N

AMZ120 M12N

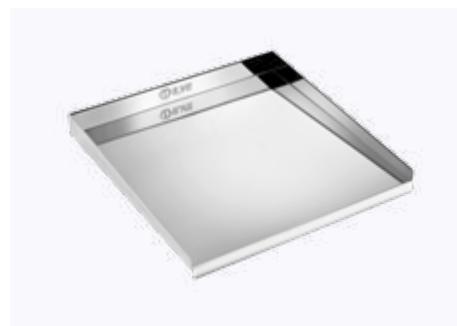
AMZ150 M15N

Per blocchi cottura Majestic eccetto M30

Rejilla perforada para pizza

Pala profesional para pizza

Tabla de amasar



Codigo

EA2631013000000

Codigo

ES5228001000000

Codigo

S/176/10/08

Para los modelos 645SLZ, 645SZTC y 645SNZ

Tabla de corte de madera redonda Ø 33 cm

Disco de corte de aluminio Ø 33 cm

Cortador de pizza



Codigo

EA6830003500000

Codigo

ES6830002080008

Codigo

EA6101001000000

Parrilla para bandeja



Codigo

EA2633008000008	Para hornos de 30 cm
EA2633009000008	Para hornos de 40 cm
EA2633007000008	Para hornos de 60 cm
EA2633006000008	Para hornos de 80 cm
EA2633005000008	Para hornos de 90 cm

Par de guías telescopicas



Codigo

KGSET001

El kit consta de un par de guías laterales con extracción total y sistema antivuelco y compatibles con la bandeja y las rejillas estándar presentes en el horno. Posibilidad de insertar hasta tres pares en el 1.º, 2.º y 4.º nivel comenzando desde abajo.

Piastra para pizza



Codigo

A/418/00	Para hornos de 60 cm
A/418/02	Para hornos de 80 y 90 cm
A/418/04	Para hornos de 30 y 40 cm

Para todas las colecciones

Bandeja plana para dulces



Codigo

EA4053004030006*	Para hornos de 80 cm
ES4053008030006*	Para hornos de 60 cm

Kit de la sonda de cocción



Codigo

KSCE3

Para todas las colecciones en las que no se suministre de serie

Plancha Fry Top
para inducción central



Codigo

EG5310001000000

Tabla de corte para plancha
Fry Top



Codigo

A/484/01

Excluidos los bloques de cocción Pro Line y placas de cocina HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F

Cubetas para cocción
al vapor



Codigo

G/002/02

Per blocchi
cottura

G/002/04

Per piani cottura
built-in

Excluidos los bloques de cocción Pro Line

Tapa de cocción
para plancha Fry Top



Codigo

G/040/01

Per blocchi
cottura

G/040/03

Per piani cottura
built-in

Excluidos los bloques de cocción Pro Line

Cubetas de acero inoxidable
para el baño maría



Codigo

G/002/01

Excluidos los bloques de cocción Pro Line y placas de cocina HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F

Par de rejillas cuadradas en lugar de la plancha

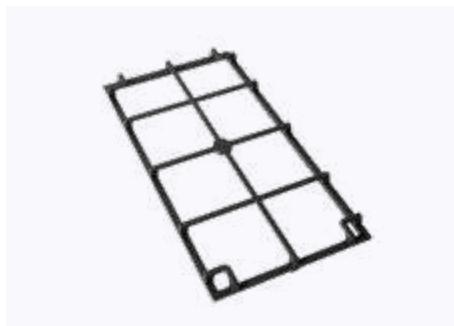


Codigo

KGRFT002

Para bloques de cocción Professional Plus, Majestic y Nostalgia

Rejilla rectangular en lugar de la plancha



Codigo

EA2630001000000

Para bloques de cocción Pro Line

Par de rejillas cuadradas en lugar de la plancha

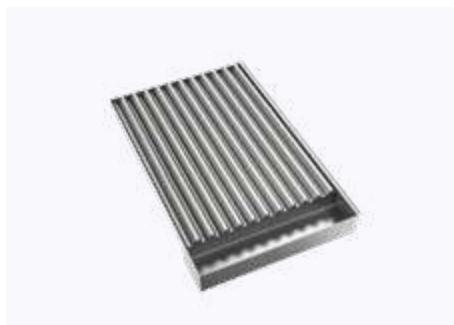


Codigo

KGRFT003

Para bloques de cocción Panoramagic

Plancha ondulada para barbacoa



Codigo

EA5310008000000

Disponible para barbacoa exterior empotrada HBBQ100

Plancha lisa para barbacoa



Codigo

EA5310011000000

Disponible para barbacoa exterior empotrada HBBQ100

Tapa de acero inoxidable para barbacoa



Codigo

COPHBBQ100

Disponible para barbacoa exterior empotrada HBBQ100

Plancha de hierro fundido



Código

A/006/02	Plancha rayada 280x340 mm
A/006/04	Plancha rayada 280x285 mm
A/006/06	Plancha lisa esmaltada 280x285 mm
A/006/08	Plancha lisa esmaltada 280x340 mm

Para bloques de cocción Majestic, Nostalgie y Professional Plus

Difusor de calor de hierro fundido



Código

A/095/36/10	Para todas las colecciones
-------------	----------------------------

Reducción de rejillas de hierro fundido



Código

EA6051003000000	Excluidos los bloques de cocción Pro Line
-----------------	---

Reducción de hierro fundido para Wok

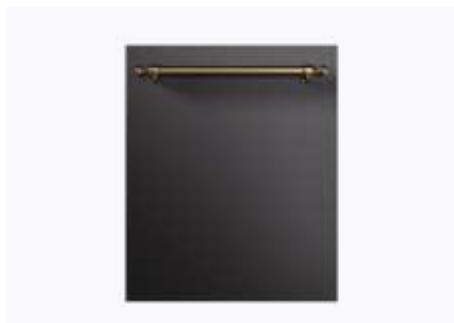


Código

EA6051001070010

Excluidos los bloques de cocción Panoramagic y placas de cocina Pro Line (Mod. HCL), placas de gas en cristal (Mod. HCG), placas de cocina mod. HCB70C y HCB70SD

Panel del lavavajillas
L = 595 mm × H = 720 mm
Nostalgie



Codigo	
KPLN	Cromo/Latón
KPLN	Bruñido/Cobre
Disponible en: Blanco, Blanco antiguo, Acero inoxidable, Grafito mate, Negro brillante, Azul, Rojo borgoña, Verde esmeralda y RAL Classic opcional	

Panel del lavavajillas
L = 595 mm × H = 720 mm
Professional Plus



Codigo	
KPLT	Satinado
Disponible en: Blanco, Acero inoxidable, Grafito mate, Negro brillante, Ral Classic opcional	

Kit profesional para la limpieza



Codigo	
CLEANKIT01	

Kit de recipientes para conservación al vacío



Codigo	
KCSV001	3 recipientes

Kit de 100 bolsas para cocción al vacío



Codigo	
KBSV003	20x30 cm
KBSV004	25x35 cm

Kit de 100 bolsas para conservación al vacío



Codigo	
KBSV001	20x30 cm
KBSV002	25x35 cm



↑ OV60SNT3/MGB
Horno eléctrico incorporado
Nostalgie de 60 cm
Grafito mate con acabados bruñidos

↑ KPLN/MY
Panel del lavavajillas Nostalgie
Grafito mate con acabados bruñidos

Tablas comparativas

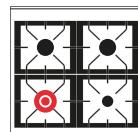
272 — 273

Tablas comparativas de los bloques de cocción

Majestic
M07N – Eléctrica
Horno principal: OV 60 E3 TFT S



4 fuegos

**M07DNE3**

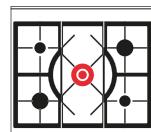
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Majestic
M30N – Eléctrica
Horno principal: OV 76 E3 TFT S



5 fuegos

**M30DNE3**

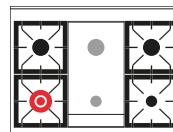
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Majestic
M09N – Eléctrica
Horno principal: OV 80 E3 TFT S



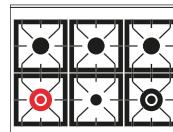
6 fuegos mas plancha*

**M09FDNE3**

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

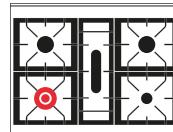
6 fuegos

**M096DNE3**

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

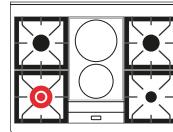
Besaguera

**M09PDNE3**

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

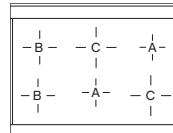
2 zonas de inducción

**M09IDNE3**

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción

**MI096NE3**

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

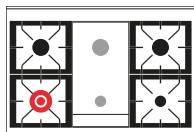
Majestic

MD10N – Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3 TFT S
Horno secundario: OV 30 E3 TFT



6 fuegos mas plancha*

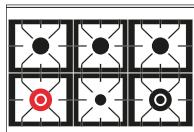


MD10FDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos

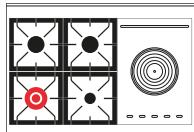


MD106DNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Coup de feu



MD10SDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción

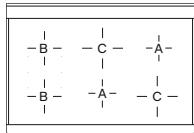


MD10IDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción



MDI106NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

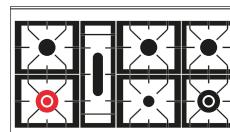
Majestic

M12N – Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3 TFT S
Horno secundario: OV 30 E3 TFT



7 fuegos

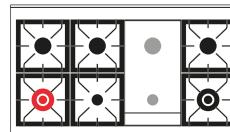


M127DNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

8 fuegos mas plancha*

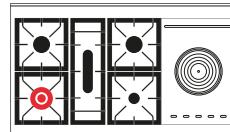


M12FDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Coup de feu

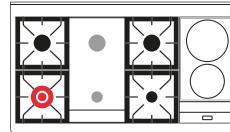


M12SDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos mas plancha* y placa inducción

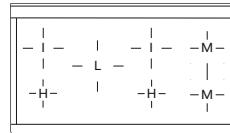


M12FIDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción



MI127NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

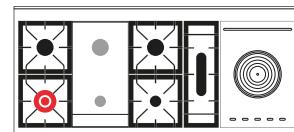
Majestic

M15N – Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3 TFT S
Horno secundario: OV 60 E3 TFT



7 fuegos mas plancha* y coup de feu

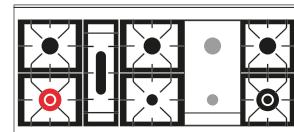


M15FDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

9 fuegos mas plancha*

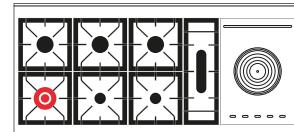


M15SDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Coup de feu



M15IDNE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

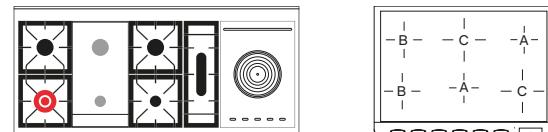
Panoramagic

PM09 – Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3 TFT S



Inducción



PMI09S3

Satínado

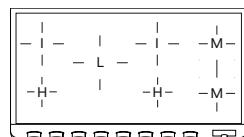
Tablas comparativas de los bloques de cocción

Panoramagic

PM12 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3 TFT S
Horno secundario: OV 30 E3 TFT

Inducción



PMI127S3

Satinado

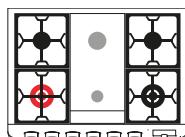
Panoramagic

PM09 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3 TFT S



6 fuegos mas plancha*



PM09FDS3

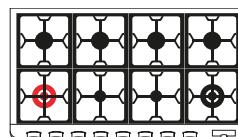
Satinado

Panoramagic

PM12 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3 TFT S
Horno secundario: OV 30 E3 TFT

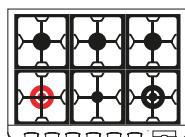
8 fuegos



PM128DS3

Satinado

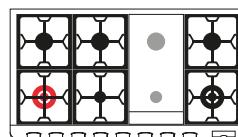
6 fuegos



PM096DS3

Satinado

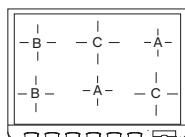
8 fuegos mas plancha*



PM12FDS3

Satinado

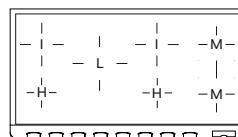
Inducción



PMI09S3

Satinado

Inducción



PMI127S3

Satinado

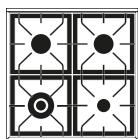
Nostalgie

P06N — Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3



4 fuegos

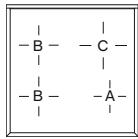


P06NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción



PI064NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

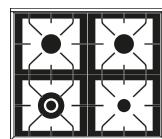
Nostalgie

P07N — Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3



4 fuegos



P07NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

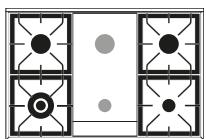
Nostalgie

P09N — Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3



6 fuegos mas plancha*



P09FNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Nostalgie

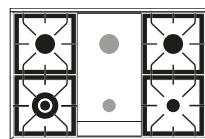
PD09N — Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3

Horno secundario: OV 30 E3



6 fuegos mas plancha*

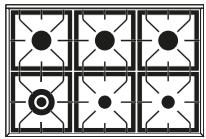


PD09FNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos

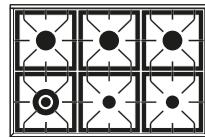


P096NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos

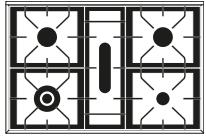


PD096NE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Besuguera

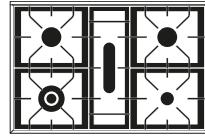


P09PNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Besuguera

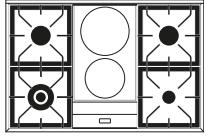


PD09PNE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción

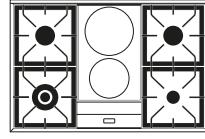


P09INE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

2 zonas de inducción

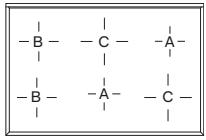


PD09INE3 *

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción

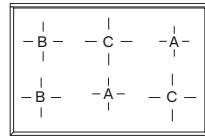


PI096NE3

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción



PDI096NE3

Latón/Cromo

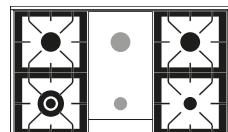
Cobre/Bruñido

Tablas comparativas de los bloques de cocción

Nostalgie

PD10N — EléctricaHorno principal: OV 60 E3
Horno secundario: OV 40 E3

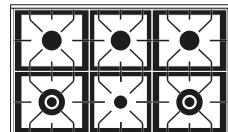
6 fuegos mas plancha*

**PD10FNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

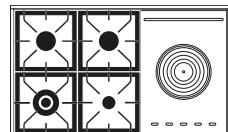
6 fuegos

**PD106NE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

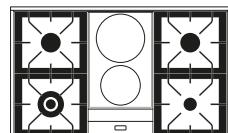
Coup de feu

**PD10SNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

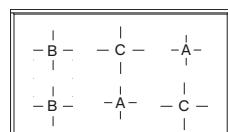
2 zonas de inducción

**PD10INE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción

**PDI106NE3**

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Nostalgie

P12N — EléctricaHorno principal: OV 80 E3
Horno secundario: OV 30 E3

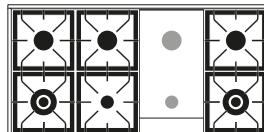
7 fuegos

**P127NE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

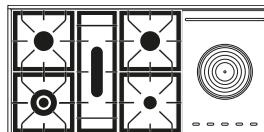
8 fuegos mas plancha*

**P12FNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

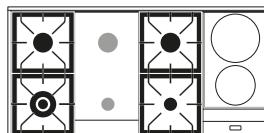
Coup de feu

**P12SNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

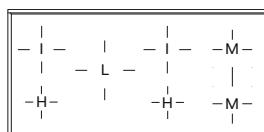
6 fuegos mas plancha* y placa inducción

**P12FINE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción

**PI127NE3**

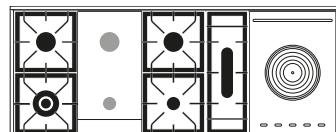
Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Nostalgie

P15N — EléctricaHorno principal: OV 80 E3
Horno secundario: OV 60 E3

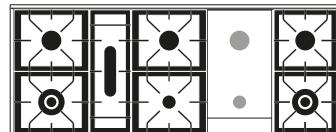
7 fuegos mas plancha* y coup de feu

**P15FSNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

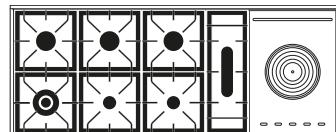
9 fuegos mas plancha*

**P15FNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Coup de feu

**P15SNE3 ***

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

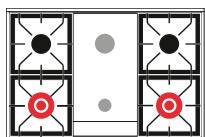
Nostalgia

P36N – Eléctrica

Horno principal: OV 80 PY TFT S
Horno secundario: WD



6 fuegos mas plancha*

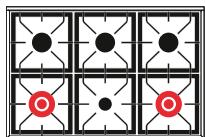


P36FDDNSY

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

6 fuegos

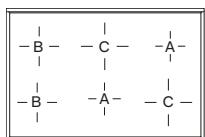


P366DDNSY

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

Inducción



PI366NSY

Latón/Cromo

Cobre/Bruñido

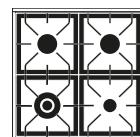
Professional Plus

P06W – Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3



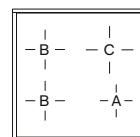
4 fuegos



P06WE3 *

Satinado

Inducción



PI064WE3

Satinado

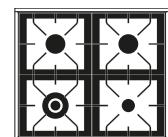
Professional Plus

P07W – Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3



4 fuegos



P07WE3 *

Satinado

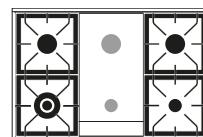
Professional Plus

P09W – Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3



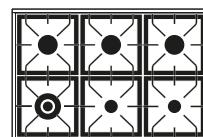
6 fuegos mas plancha*



P09FWE3 *

Satinado

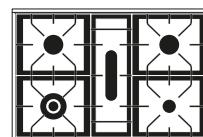
6 fuegos



P096WE3 *

Satinado

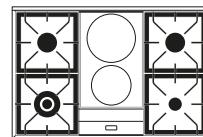
Besaguera



P09PWE3 *

Satinado

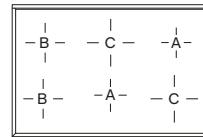
2 zonas de inducción



P09IWE3 *

Satinado

Inducción



PI096WE3

Satinado

Tablas comparativas de los bloques de cocción

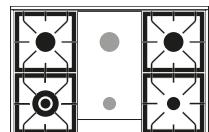
Professional Plus

PD09W — Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3
Horno secundario: OV 30 E3



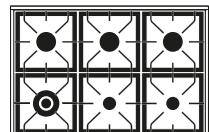
6 fuegos mas plancha*



PD09FWE3 *

Satinado

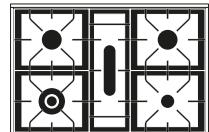
6 fuegos



PD096WE3 *

Satinado

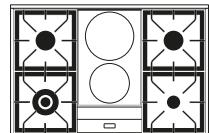
Besuguera



PD09PWE3 *

Satinado

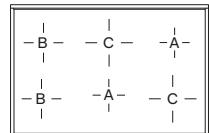
2 zonas de inducción



PD09IWE3 *

Satinado

Inducción



PDI096WE3

Satinado

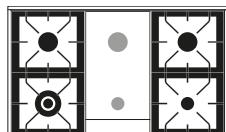
Professional Plus

PD10W — Eléctrica

Horno principal: OV 60 E3
Horno secundario: OV 40 E3



6 fuegos mas plancha*



PD10FWE3 *

Satinado

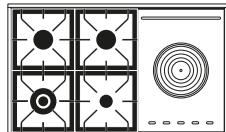
6 fuegos



PD106WE3 *

Satinado

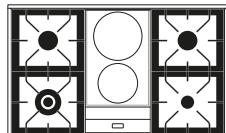
Coup de feu



PD10SWE3 *

Satinado

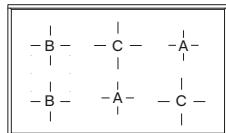
2 zonas de inducción



PD10IWE3 *

Satinado

Inducción



PDI106WE3

Satinado

Professional Plus

P12W — Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3
Horno secundario: OV 30 E3



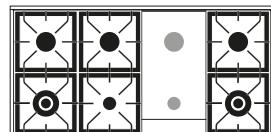
7 fuegos



P127WE3

Satinado

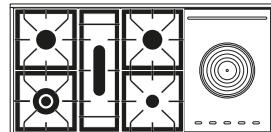
8 fuegos mas plancha*



P12FWE3 *

Satinado

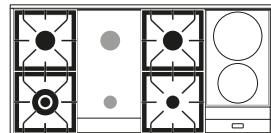
Coup de feu



P12SWE3 *

Satinado

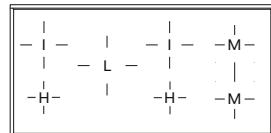
6 fuegos mas plancha* y placa inducción



P12FIWE3 *

Satinado

Inducción



PI127WE3

Satinado

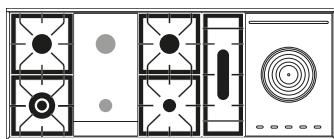
Professional Plus

P15W — Eléctrica

Horno principal: OV 80 E3
Horno secundario: OV 60 E3



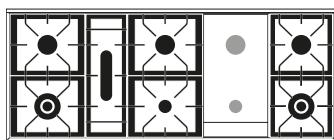
7 fuegos mas plancha* y coup de feu



P15FSWE3 *

Satinado

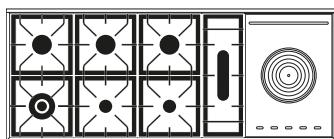
9 fuegos mas plancha*



P15FWE3 *

Satinado

Coup de feu



P15SWE3 *

Satinado

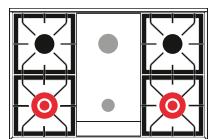
Professional Plus

P36W — Eléctrica

Horno principal: OV 80 PY TFT S
Horno secundario: WD



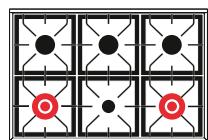
6 fuegos mas plancha*



P36FDDWSY

Satinado

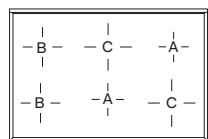
6 fuegos



P366DDWSY

Satinado

Inducción



PI366WSY

Satinado

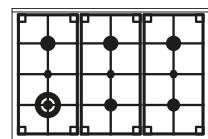
Pro Line

L09 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 M3



6 fuegos



L096WM3

Negro mate

Horno principal: OV 80 M3

Horno principal: OV 80 M3

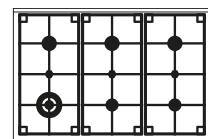
Pro Line

L09 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 M3



6 fuegos



L096WM3

Negro mate

Tablas comparativas
de los bloques de
cocción

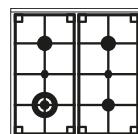
Pro Line

L06 — Eléctrica

Horno principal: OV 60 M3



4 fuegos



L06WM3

Satinado

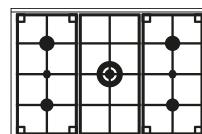
Pro Line

L09 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 M3



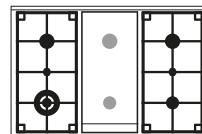
5 fuegos



L09CWM3

Satinado

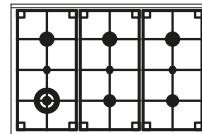
6 fuegos mas plancha*



L09FWM3

Satinado

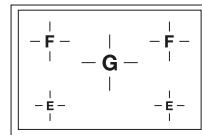
6 fuegos



L096WM3

Satinado

Inducción



LBI09WM3

Satinado

Pro Line

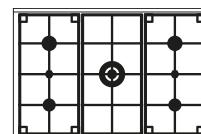
LD09 — Eléctrica

Horno principal: OV 60 M3

Horno secundario: OV 30 E



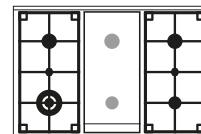
5 fuegos



LD09CWM3

Satinado

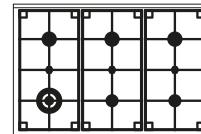
6 fuegos mas plancha*



LD09FWM3

Satinado

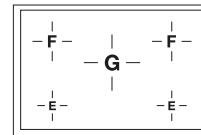
6 fuegos



LD096WM3

Satinado

Inducción



LDBI09WM3

Satinado

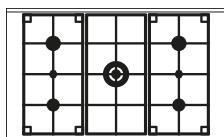
Pro Line

LD10 — Eléctrica

Horno principal: OV 60 M3
Horno secundario: OV 40 E

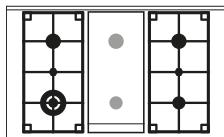


5 fuegos

**LD10CWM3**

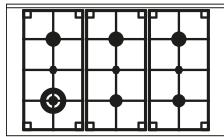
Satinado

6 fuegos mas plancha*

**LD10FWM3**

Satinado

6 fuegos

**LD106WM3**

Satinado

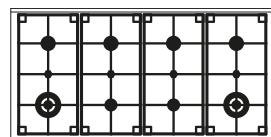
Pro Line

L12 — Eléctrica

Horno principal: OV 80 M3
Horno secundario: OV 30 E

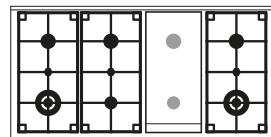


8 fuegos

**L128WM3**

Satinado

8 fuegos mas plancha*

**L12FWM3**

Satinado

Tabla comparativa de los hornos

Panoramagic

OV60PMT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 60 cm, 30-320°C



Panoramagic

OV30PMT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 76 cm, 30-320°C



Panoramagic

OV91PMT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Características generales

Clase energética	A+	A	A
Número de funciones	15	15	15
Temperatura de ejercicio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programador	electrónico con pantalla táctil TFT	electrónico con pantalla táctil TFT	electrónico con pantalla táctil TFT
Sonda de cocción	Sí	Sí	Sí
Iluminación	Doble luz interna	Doble luz interna	Doble luz interna
Cierre de la puerta soft-closing	Sí	Sí	Sí
Cristales de la puerta	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Sí	Sí

Características del hogar

Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	43,7x36x41 cm	64x43,3x41 cm	74x36,5x41 cm
Capacidad	65 L	114 L	110 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo
Resistencia del grill abatible	Sí	Sí	Sí
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica	con sonda electrónica

Consumos

Absorción máxima	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
Resistencia eléctrica superior	1000 W	1200 W	1200 W
Resistencia eléctrica inferior	1100 W	1560 W	1560 W
Grill eléctrico	2100 W	3000 W	2150 W
Resistencia circular	2100 W	2x1050 W	2100 W
Quemador inferior de gas	-	-	-
Generador de vapor	-	-	-
Generador de microondas	-	-	-

Acabado Latón/Cromo

Acabado Cobre/Bruñido

Acabado Satinado

Acabado Negro mate

Nostalgie

645SNHSW

Horno compacto: aire caliente, vapor, microondas, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-250°C



Nostalgie

645SNZT4

Horno eléctrico compacto 400°C, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-400°C



Nostalgie

OV60SNT3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-320°C



Nostalgie

OV91SNT3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 90 cm, 30-300°C



-

10, de las cuales 4 están combinadas

30-250°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Luz interna halógena

-

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento con doble velocidad

Sí

en acero inoxidable AISI 304

41,5×21×41 cm

36 L

-

con sonda electrónica

3,4 kW

-

-

1900 W

1600 W

-

1200 W

1600 W

A

16

30-400°C

electrónico con pantalla táctil TFT

-

Luz interna

-

con cuádruple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

en acero inoxidable AISI 304

44×21×40,5 cm

37 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

-

con sonda electrónica

2,9 kW

900 W

1300 W

1600 W

2000 W

-

-

1200 W

-

A+

15

30-320°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Sí

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

43,7×36×41 cm

65 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

2,45 kW

1000 W

1100 W

2100 W

2100 W

-

-

-

-

A

15

30-300°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Sí

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

74×36,5×41 cm

110 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

2,95 kW

1200 W

1560 W

2150 W

2100 W

-

-

-

-

Tabla comparativa de los hornos

Nostalgie

OV60SNE3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 60 cm, 30-300°C



Nostalgie

OV90SNE3

Horno eléctrico, acero inoxidable o acero pintado, 90 cm, 30-300°C



Professional Plus

645STCHSW

Horno trivalente compacto: aire caliente, vapor, microondas, cristal templado, 60 cm, 30-250°C



Características generales

Clase energética	A+	A+	-
Número de funciones	15	15	10, de las cuales 4 están combinadas
Temperatura de ejercicio	30-300°C	30-300°C	30-250°C
Programador	electrónico	-	electrónico con pantalla táctil TFT
Sonda de cocción	-	-	Si
Iluminación	Doble luz interna	Doble luz interna	Luz interna halógena
Cierre de la puerta soft-closing	Sí	Sí	-
Cristales de la puerta	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento con doble velocidad
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Sí	Si
<u>Características del hogar</u>			
Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	en acero inoxidable AISI 304
Dimensiones internas	43,7x36x41 cm	64,5x36,5x41 cm	41,5x21x41 cm
Capacidad	65 L	97 L	36 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	-
Resistencia del grill abatible	Sí	Sí	-
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica	con sonda electrónica
<u>Consumos</u>			
Absorción máxima	2,45 kW	2,75 kW	3,4 kW
Resistencia eléctrica superior	1000 W	1200 W	-
Resistencia eléctrica inferior	1100 W	1350 W	-
Grill eléctrico	2100 W	2150 W	1900 W
Resistencia circular	2100 W	2100 W	1600 W
Quemador inferior de gas	-	-	-
Generador de vapor	-	-	1200 W
Generador de microondas	-	-	1600 W
Acabado Latón/Cromo			
Acabado Cobre/Bruñido			
Acabado Satinado			
Acabado Negro mate			

Professional Plus

645SZTCT4

Horno eléctrico compacto 400°C, cristal templado, 60 cm, 30-400°C



Professional Plus

OV60STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 60 cm, 30-320°C



Professional Plus

OV30STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 76 cm, 30-320°C



Professional Plus

OV80STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 80 cm, 30-320°C



A

16

30-400°C

electrónico con pantalla táctil TFT

-

Luz interna

-

con cuádruple acristalamiento
(EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Si

en acero inoxidable AISI 304

44×21×40,5 cm

37 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

-

con sonda electrónica

2,9 kW

900 W

1300 W

1600 W

2000 W

-

-

-

A+

15

30-320°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Si

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Si

con esmalte «easy clean»

43,7×36×41 cm

65 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

2,45 kW

1000 W

1100 W

2100 W

2100 W

-

-

-

A

15

30-320°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Si

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Si

con esmalte «easy clean»

64×43,3×41 cm

114 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

3,1 kW

1200 W

1560 W

3000 W

2×1050 W

-

-

-

A+

15

30-320°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Si

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Si

con esmalte «easy clean»

64,5×36,5×41 cm

97 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

2,75 kW

1200 W

1350 W

2150 W

2100 W

-

-

-

Tabla comparativa de los hornos

Professional Plus

OV91STCT3

Horno eléctrico, cristal templado, 90 cm, 30-300°C



Professional Plus

645SLHSW

Horno trivalente compacto: aire caliente, vapor, microondas, acero inoxidable, 60 cm, 30-250°C



Professional Plus

645SLZT4

Horno eléctrico compacto 400°C, acero inoxidable, 60 cm, 30-400°C



Características generales

Clase energética	A	-	A
Número de funciones	15	10, de las cuales 4 están combinadas	16
Temperatura de ejercicio	30-300°C	30-250°C	30-400°C
Programador	electrónico con pantalla táctil TFT	electrónico con pantalla táctil TFT	electrónico con pantalla táctil TFT
Sonda de cocción	Sí	Si	-
Iluminación	Doble luz interna	Luz interna halógena	Luz interna
Cierre de la puerta soft-closing	Sí	-	-
Cristales de la puerta	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con cuádruple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento con doble velocidad	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	Sí	Si	Si

Características del hogar

Mufla	con esmalte «easy clean»	en acero inoxidable AISI 304	en acero inoxidable AISI 304
Dimensiones internas	74x36,5x41 cm	41,5x21x41 cm	44x21x40,5 cm
Capacidad	110 L	36 L	37 L
Descarga de vapores	con control opcional de cocción en seco o en húmedo	-	con control opcional de cocción en seco o en húmedo
Resistencia del grill abatible	Sí	-	-
Termostato	con sonda electrónica	con sonda electrónica	con sonda electrónica

Consumos

Absorción máxima	2,95 kW	3,4 kW	2,9 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	-	900 W
Resistencia eléctrica inferior	1560 W	-	1300 W
Grill eléctrico	2150 W	1900 W	1600 W
Resistencia circular	2100 W	1600 W	2000 W
Quemador inferior de gas	-	-	-
Generador de vapor	-	1200 W	-
Generador de microondas	-	1600 W	-

Acabado Latón/Cromo

Acabado Cobre/Bruñido

Acabado Satinado

Acabado Negro mate

Professional Plus

OV60SLT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 60 cm, 30-320°C

Professional Plus

OV30SLT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 76 cm, 30-320°C



Professional Plus

OV91SLT3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Professional Plus

OV948SLE3

Horno eléctrico, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



A+

15

30-320°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Sí

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

43,7x36x41 cm

65 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

2,45 kW

1000 W

1100 W

2100 W

2100 W

-

-

-

A

15

30-320°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Sí

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

64x43,3x41 cm

114 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

3,1 kW

1200 W

1560 W

3000 W

2x1050 W

-

-

-

A

15

30-300°C

electrónico con pantalla táctil TFT

Sí

Doble luz interna

Sí

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

con esmalte «easy clean»

74x36,5x41 cm

110 L

con control opcional de cocción en seco o en húmedo

Sí

con sonda electrónica

2,95 kW

1200 W

1560 W

2150 W

2100 W

-

-

-

A+

10

30-300°C

electrónico

Sí

Doble luz interna

Sí

con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)

tangencial de enfriamiento

Sí

-

64,5x36,5x41 cm

97 L

-

Sí

con sonda electrónica

2,75 kW

1200 W

1350 W

2150 W

2100 W

-

-

-

Tabla comparativa de los hornos

Pro Line

OV60SLMPVS

Horno eléctrico multifunción, acero inoxidable, 60 cm, 50-270°C



Pro Line

OV80SLKM3

Horno eléctrico multifunción, acero inoxidable, 80 cm, 30-300°C



Pro Line

OV90SLKM3

Horno eléctrico multifunción, acero inoxidable, 90 cm, 30-300°C



Características generales

Clase energética	A	A	A
Número de funciones	9	9	9
Temperatura de ejercicio	50-270°C	30-300°C	30-300°C
Programador	electrónico	elettronico	elettronico
Sonda de cocción	-	-	-
Iluminación	Luz interna	Doble luz interna	Doble luz interna
Cierre de la puerta soft-closing	Sí	Sí	Sí
Cristales de la puerta	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)	con triple acristalamiento (EN60335-2-6-11.101)
Sistema de ventilación	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento	tangencial de enfriamiento
Sistema de seguridad para los niños	-	-	-

Características del hogar

Mufla	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»	con esmalte «easy clean»
Dimensiones internas	47,5x35x41 cm	64,5x36,5x41 cm	64,5x36,5x41 cm
Capacidad	69 L	97 L	97 L
Descarga de vapores	-	-	-
Resistencia del grill abatible	-	Sí	Sí
Termostato	análogo	analogico	analogico

Consumos

Absorción máxima	2,6 kW	2,75 kW	2,75 kW
Resistencia eléctrica superior	1200 W	1200 W	1200 W
Resistencia eléctrica inferior	1100 W	1350 W	1350 W
Grill eléctrico	1400 W	2150 W	2150 W
Resistencia circular	2000 W	2100 W	2100 W
Quemador inferior de gas	-	-	-
Generador de vapor	-	-	-
Generador de microondas	-	-	-

Acabado Latón/Cromo

Acabado Cobre/Bruñido

Acabado Satinado

Acabado Negro mate



↑ 645SNHSW/BUG
Horno Ultracombi Nostalgie
vapor, microondas, convección
Rojo borgoña con acabados de latón

↑ 645SNZT4/BUG
Horno para pizza de 400°C
incorporado Nostalgie
Rojo borgoña con acabados de latón

Tablas comparativas campanas

Majestic

AM70

Campana de pared, 70 cm



Majestic

AM76

Campana de pared, 76 cm



Majestic

AM90

Campana de pared, 91,1 cm



Características generales

Clase energética	A	A	A
Modelos	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración
Caja	en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)	en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)	en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
Filtros	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado
Medidas	70x60x44 cm	76x60x44 cm	91,1x60x44 cm
Diámetro tubo salida instalación	15 cm	15 cm	15 cm
Aspiración maxima	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potencia máxima	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)
Velocidades	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Avisador de limpieza de filtro	Sí	Sí	Sí
Iluminación	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras
Control remoto	Opcional	Opcional	Opcional
Parada diferida	Sí	Sí	Sí
Motor (1-2-3-Intensiva)			
Potencia	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Presión	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Aspiración	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Nivel de ruido	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Medidas standard			
Acabado Latón/Cromo			
Acabado Cobre/Bruñido			
Acabado Satinado			
Acabado Negro mate			

Majestic

AM100

Campana de pared, 100 cm



Majestic

AM120

Campana de pared, 121,6 cm



Majestic

AM150

Campana de pared, 151,1 cm



Panoramagic

APM90

Campana de pared, 91,1 cm



A

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

100x60x44 cm

15 cm

890 m3/h

705 W (AM-70 e AM-76 535 W)

3 + intensiva

Sì

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sì

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

121,6x60x44 cm

15 cm

890 m3/h

705 W (AM-70 e AM-76 535 W)

3 + intensiva

Sì

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sì

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

151,1x60x44 cm

15 cm

890 m3/h

705 W (AM-70 e AM-76 535 W)

3 + intensiva

Sì

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sì

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero pintado

de aluminio anodizado

91,1x56x41 cm

15 cm

perimetral de 1000 m3/h

345 W

3 + intensiva

Sì

mediante barra LED de 13 W

Opcional

Sì

75 - 135 - 220 - 345 W

-

270 - 380 - 550 - 920 m3/h

35 - 44 - 52 - 62 dB

Tablas comparativas campanas

Panoramagic

APM120

Campana de pared, 121,6 cm



Panoramagic

APM90

Campana de pared, 91,1 cm



Panoramagic

APM120

Campana de pared, 121,6 cm



Características generales

Clase energética	A	A	A
Modelos	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración
Caja	en acero pintado	en acero inoxidable AISI 304	en acero inoxidable AISI 304
Filtros	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado
Medidas	121,6x56x41 cm	91,1x56x41 cm	121,6x56x41 cm
Diámetro tubo salida instalación	15 cm	15 cm	15 cm
Aspiración maxima	perimetral de 1000 m3/h	perimetral de 1000 m3/h	perimetral de 1000 m3/h
Potencia máxima	345 W	345 W	345 W
Velocidades	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Avisador de limpieza de filtro	Si	Si	Si
Iluminación	mediante barra LED de 13 W	mediante barra LED de 13 W	mediante barra LED de 13 W
Control remoto	Opcional	Opcional	Opcional
Parada diferida	Sí	Sí	Sí
Motor (1-2-3-Intensiva)			
Potencia	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Presión	-	-	-
Aspiración	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
Nivel de ruido	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
Medidas standard			
Acabado Latón/Cromo			
Acabado Cobre/Bruñido			
Acabado Satinado			
Acabado Negro mate			

Nostalgie

AG60

Campana de pared, 60 cm



Nostalgie

AG70

Campana de pared, 70 cm



Nostalgie

AG90

Campana de pared, 90 cm



Nostalgie

AG100

Campana de pared, 100 cm

**A**

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

60×50×35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

70×50×35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

90×50×35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

100×50×35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

Tablas comparativas campanas

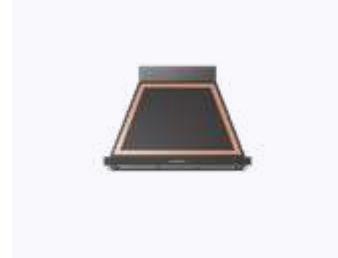
Nostalgie
AG120
Campana de pared, 120 cm



Nostalgie
AG150
Campana de pared, 150 cm



Nostalgie
ANB90
Campana de pared, 90 cm



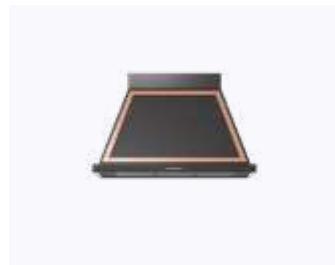
Características generales

Clase energética	A	A	A
Modelos	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración	-
Caja	en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)	en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)	en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
Filtros	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado
Medidas	120x50x35 cm	150x50x35 cm	90x50x66 cm
Diámetro tubo salida instalación	15 cm	15 cm	15 cm
Aspiración máxima	890 m3/h	890 m3/h	750 m3/h
Potencia máxima	355 W	355 W	270 W
Velocidades	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Avisador de limpieza de filtro	Sí	Sí	Sí
Iluminación	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras
Control remoto	Opcional	Opcional	Opcional
Parada diferida	Sí	Sí	Sí
Motor (1-2-3-Intensiva)			
Potencia	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	159 - 195 - 235 - 270 W
Presión	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa
Aspiración	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h
Nivel de ruido	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB
Medidas standard			
Acabado Latón/Cromo			
Acabado Cobre/Bruñido			
Acabado Satinado			
Acabado Negro mate			

Nostalgie

ANB100

Campana de pared, 100 cm



Nostalgie

ANB120

Campana de pared, 120 cm



Nostalgie

ANB150

Campana de pared, 150 cm



Professional Plus

AGQ60

Campana de pared, 60 cm



A

-

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

100x50x66 cm

15 cm

750 m3/h

270 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

159 - 195 - 235 - 270 W

152 - 305 - 551 - 841 Pa

330 - 465 - 615 - 752 m3/h

44 - 49 - 55 - 59 dB

A

-

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

120x50x66 cm

15 cm

750 m3/h

270 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

159 - 195 - 235 - 270 W

152 - 305 - 551 - 841 Pa

330 - 465 - 615 - 752 m3/h

44 - 49 - 55 - 59 dB

A

-

en acero pintado, en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

150x50x66 cm

15 cm

750 m3/h

270 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

159 - 195 - 235 - 270 W

152 - 305 - 551 - 841 Pa

330 - 465 - 615 - 752 m3/h

44 - 49 - 55 - 59 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero inoxidable AISI 304

de laberinto en acero inoxidable

60x50x36 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

Tablas comparativas campanas

Professional Plus

AGQ70

Campana de pared, 70 cm



Professional Plus

AGQ90

Campana de pared, 90 cm



Professional Plus

AGQ100

Campana de pared, 100 cm



Características generales

Clase energética	A	A	A
Modelos	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración
Caja	en acero inoxidable AISI 304	en acero inoxidable AISI 304	en acero inoxidable AISI 304
Filtros	de laberinto en acero inoxidable	de laberinto en acero inoxidable	de laberinto en acero inoxidable
Medidas	70x50x36 cm	90x50x36 cm	100x50x36 cm
Diámetro tubo salida instalación	15 cm	15 cm	15 cm
Aspiración maxima	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potencia máxima	355 W	355 W	355 W
Velocidades	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Avisador de limpieza de filtro	Sí	Sí	Sí
Iluminación	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras
Control remoto	Opcional	Opcional	Opcional
Parada diferida	Sí	Sí	Sí
Motor (1-2-3-Intensiva)			
Potencia	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Presión	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Aspiración	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Nivel de ruido	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Medidas standard			
Acabado Latón/Cromo			
Acabado Cobre/Bruñido			
Acabado Satinado			
Acabado Negro mate			

Professional Plus

AGQ120

Campana de pared, 120 cm



Professional Plus

AGQ150

Campana de pared, 150 cm



Pro Line

AGK90

Campana de pared, 90 cm



Pro Line

AGK90

Campana de pared, 90 cm



A

de aspiración o de filtración

en acero inoxidable AISI 304

de laberinto en acero inoxidable

120x50x36 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero inoxidable AISI 304

de laberinto en acero inoxidable

150x50x36 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

3 + intensiva

Sí

mediante luces LED delanteras

Opcional

Sí

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

90x45x8 cm

15 cm

630 m3/h

180 W

3 + intensiva

-

mediante luces LED delanteras

-

Sí

88 - 104 - 129 - 171 W

103 - 223 - 386 - 605 Pa

320 - 400 - 500 - 630 m3/h

40 - 46 - 51 - 55 dB

A

de aspiración o de filtración

en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

90x45x8 cm

15 cm

630 m3/h

180 W

3 + intensiva

-

mediante luces LED delanteras

-

Sí

88 - 104 - 129 - 171 W

103 - 223 - 386 - 605 Pa

320 - 400 - 500 - 630 m3/h

40 - 46 - 51 - 55 dB

Tablas comparativas campanas

Pro Line

AGK60

Campana de pared, 60 cm



Pro Line

AGK90

Campana de pared, 90 cm



Pro Line

AGK100

Campana de pared, 100 cm



Características generales

Clase energética	A	A	A
Modelos	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración	de aspiración o de filtración
Caja	en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)	en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)	en acero inoxidable AISI 304 (solo modelos inoxidables)
Filtros	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado	de aluminio anodizado
Medidas	60x45x8 cm	90x45x8 cm	100x45x8 cm
Diámetro tubo salida instalación	15 cm	15 cm	15 cm
Aspiración máxima	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
Potencia máxima	180 W	180 W	180 W
Velocidades	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Avisador de limpieza de filtro	-	-	-
Iluminación	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras	mediante luces LED delanteras
Control remoto	-	-	-
Parada diferida	Sí	Sí	Sí
Motor (1-2-3-Intensiva)			
Potencia	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Presión	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Aspiración	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Nivel de ruido	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Medidas standard			
Acabado Latón/Cromo			
Acabado Cobre/Bruñido			
Acabado Satinado			
Acabado Negro mate			

Pro Line

AGK120

Campana de pared, 100 cm



A

de aspiración o de filtración

en acero inoxidable AISI 304 (solo
modelos inoxidables)

de aluminio anodizado

100x45x8 cm

15 cm

630 m³/h

180 W

3 + intensiva

-

mediante luces LED delanteras

-

Sí

88 - 104 - 129 - 171 W

103 - 223 - 386 - 605 Pa

320 - 400 - 500 - 630 m³/h

40 - 46 - 51 - 55 dB

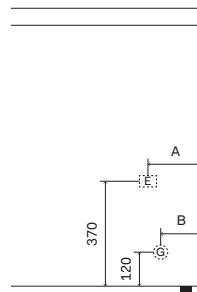
Conexiones eléctricas y esquemas de empotrado

302 — 303

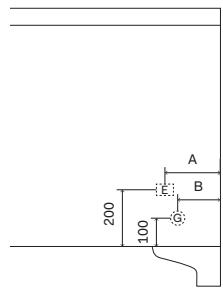
Majestic

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

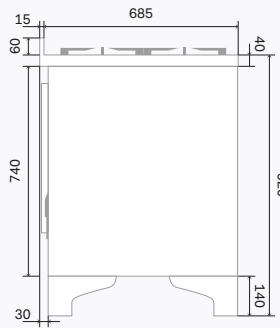
Vista trasera
- M30



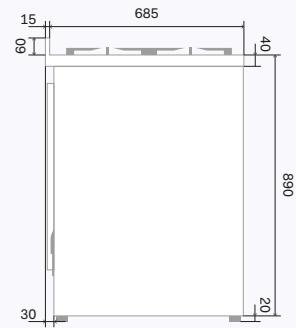
Vista trasera



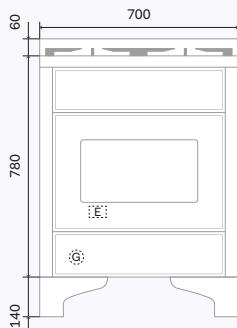
Vista de perfil



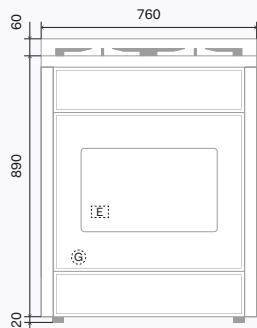
Vista de perfil M30



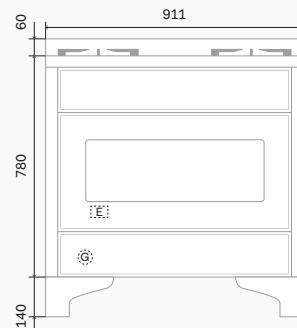
M07



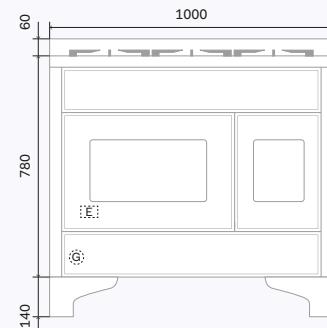
M30



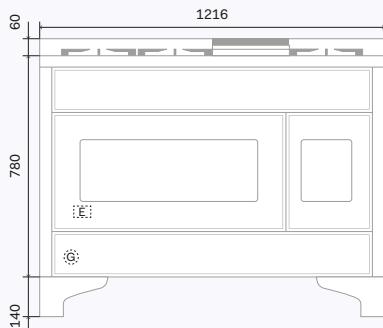
M09



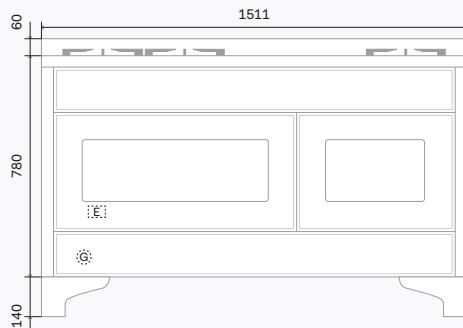
MD10



M12



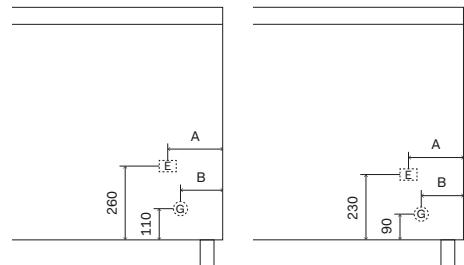
M15



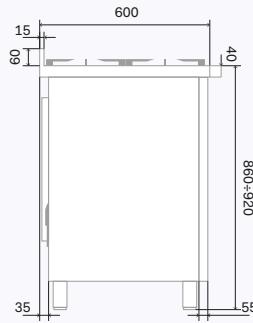
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

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

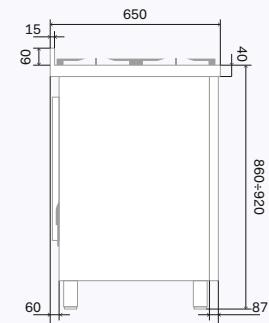
Vista trasera
P36N / P36W



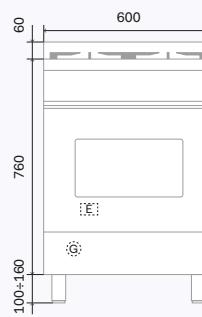
Vista de perfil



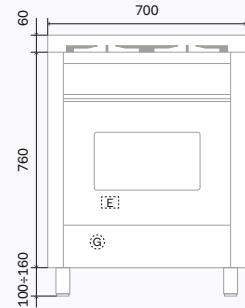
Vista de perfil P36N / P36W



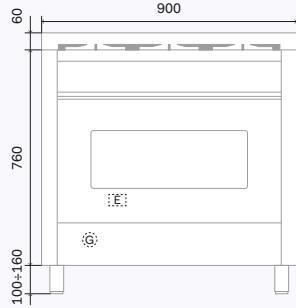
P06N / P06W / L06



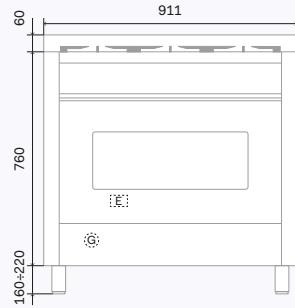
P07N / P07W



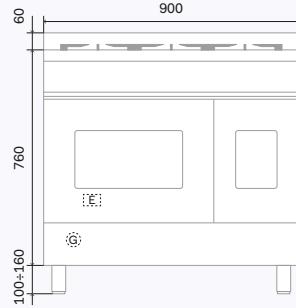
P09N / P09W / L09



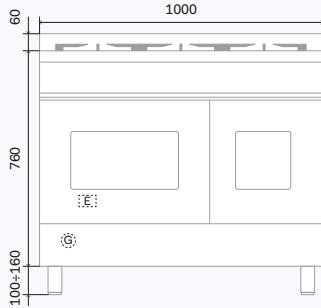
P36N / P36W



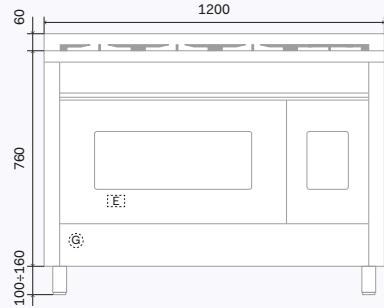
PD09N / PD09W / LD09



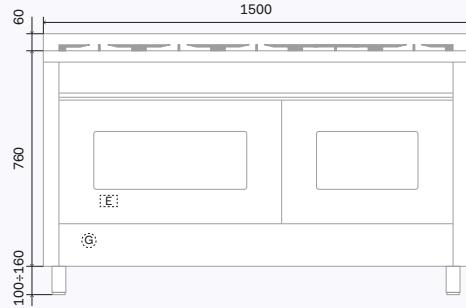
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12

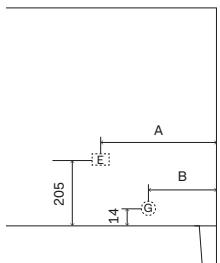
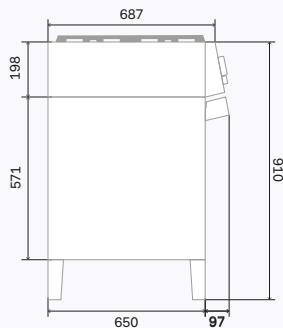
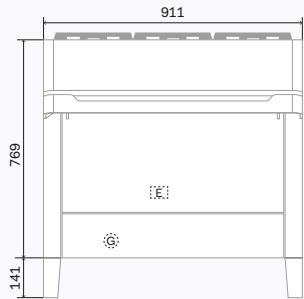
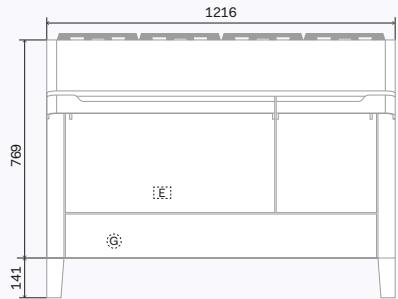


P15N / P15



Panoramagic

Mod. /mm	A	B
PM09	455	183
PM12	457	192

Vista traseraVista de perfilPM09PM12

Estilos:
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line



Atención a clientes:
comercial@mum.es
Tel. 968 539 776

Ctra. de la Palma, s/n,
30300 Cartagena,
Murcia

mum.es