



Built-in appliances

→ 2024-2025



Live, Cook, Love.

Elettrodomestici Built-in 2024

005 → ILVE: l'azienda

015 → Gli stili

029 → Tecnologie prodotti

051 → Catalogo prodotti

Panoramagic

054 → Forni

062 → Piani cottura a gas

066 → Piani cottura a induzione

Nostalgie

074 → Forni

088 → Piani cottura a gas

094 → Piani cottura a induzione

Professional Plus

104 → Forni

138 → Piani cottura a gas

152 → Piani cottura a induzione

160 → Cappe

172 → Frigoriferi

178 → Barbecue

182 → Accessori

190 → Tabelle comparative

224 → Collegamenti elettrici
e schemi di incasso

226 → Centri assistenza

ILVE: l'azienda



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

Live,



Good Design Award
2017
Panoramagic PM12



Good Design Award
Australia 2021
forno Ultracombi



Archiproducts
Design Awards 2021
Panoramagic PM12



Archiproducts
Design Awards 2022
Colonna Stellata CSTARBK

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

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

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

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

Cook,



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

Love.

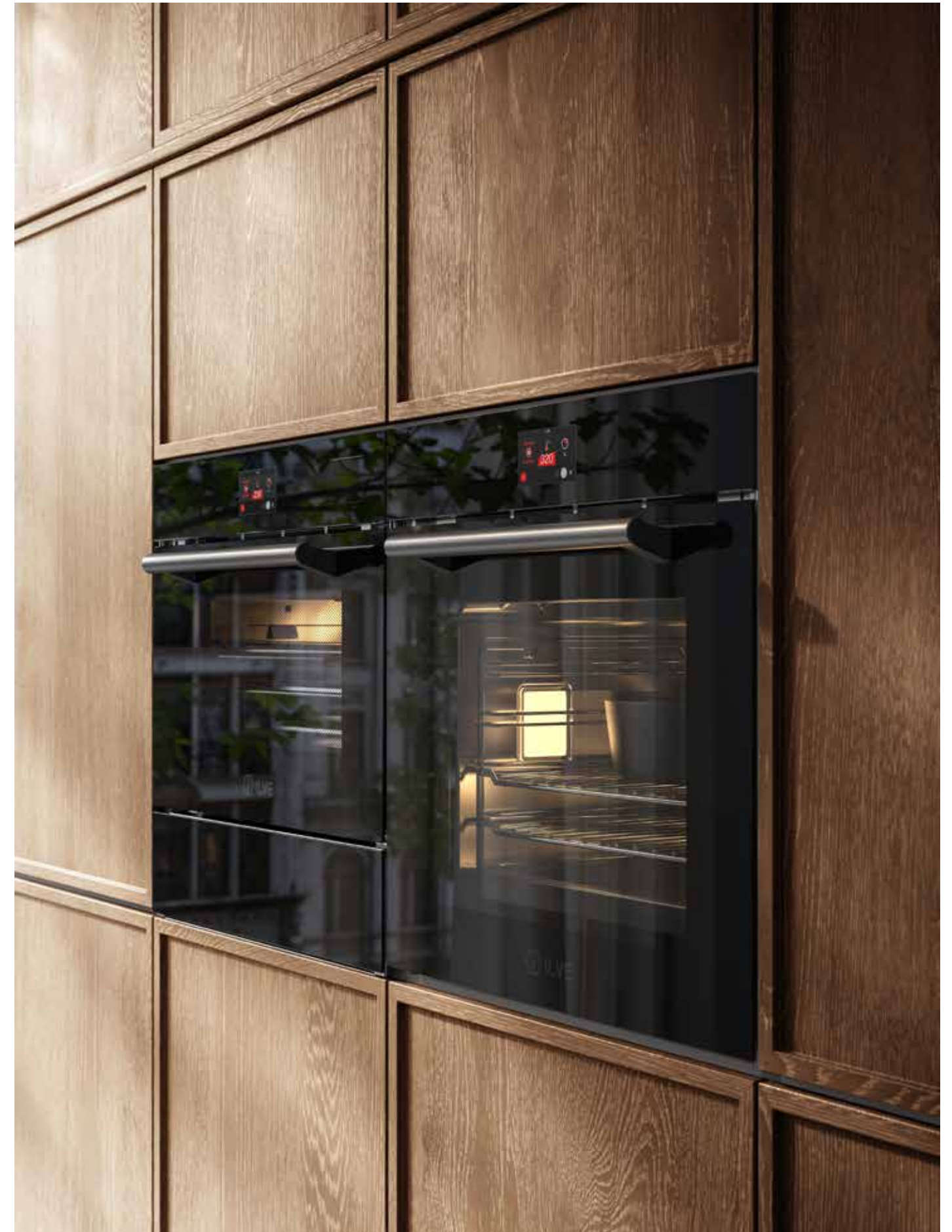
Gli elettrodomestici ILVE nascono dall'amore dell'azienda per il proprio lavoro, l'entusiasmo nell'affrontare sempre nuove sfide progettuali e tecniche, la ricerca continua dell'eccellenza. Sentimenti che danno vita a strumenti perfetti e unici, pensati per dare gioia e soddisfazioni a chi ama veramente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



Affidabilità: un valore che dura nel tempo.



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



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

↑ VM615S/BK
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

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

Gli stili

— 2

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

Panoramagic

Un mito della cucina
contemporanea
che continua nel tempo.



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

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





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

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



Nostalgie

Il sapore della tradizione,
interpretato
in chiave moderna.

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

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

VM615SC/MG
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

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

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



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

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

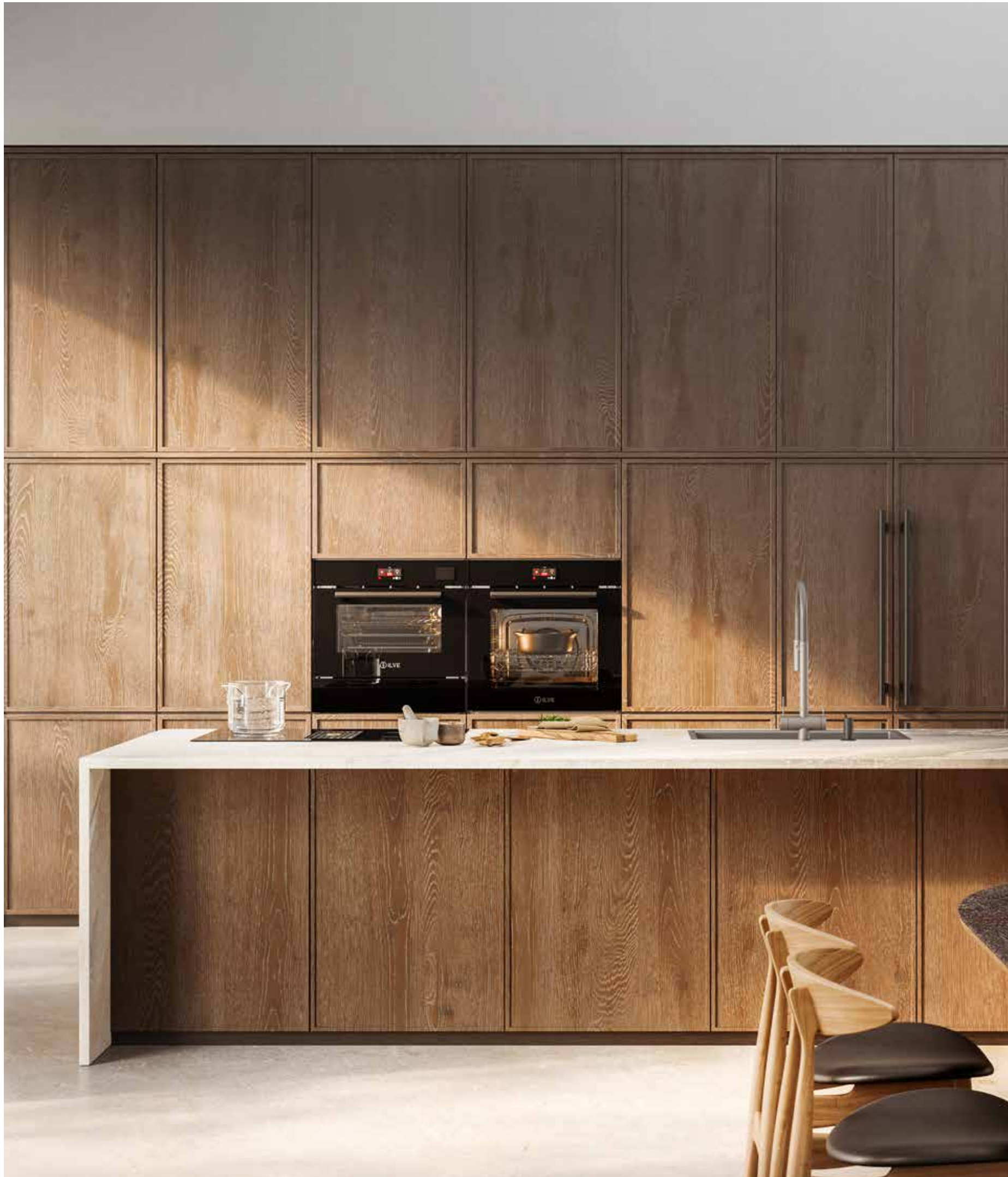
→ 645NHSW1/BUG
Forno trivalente compatto
rosso borgogna e finiture ottone

VM615SC/BU
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

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

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





Professional Plus

L'irresistibile fascino della tecnologia e delle performance.

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

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

VM615S/BK
Cassetto sottovuoto
vetro temperato, 60 cm

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

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



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

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



Tecnologie prodotti

— 3

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

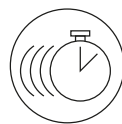
Tecnologie di forni,
abbattitori
e cassette sottovuoto

030 — 031



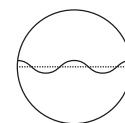
I forni: grandi nelle dimensioni e nelle prestazioni.

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



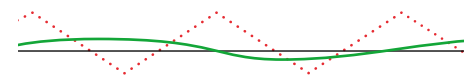
Quick start

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

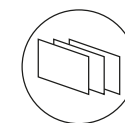


Controllo elettronico della temperatura puntuale

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



— Temperatura impostata
 Temperatura forno tradizionale
 — Temperatura forno ILVE controllo elettronico



Porta fredda con triplo vetro estraibile

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



Sonda di cottura

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

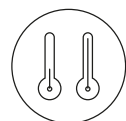


Controllo umidità

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



Cottura e controllo: forni per l'alta cucina.



Temperature da 30° a 320° C

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



Serpentina grill abbattibile per pulizia completa

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



Porta con sistema soft closing

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



Ventilazione tangenziale di raffreddamento e isolamento ad alta densità

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



Smalto easy clean

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



Funzioni di pulizia

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

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



Cotture combinate

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



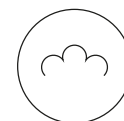
Microonde

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



Forno pizza 400°

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



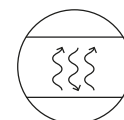
Vapore

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



Convezione

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



Cottura uniforme

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

Display TFT

Intuitivo, completo e ad alta risoluzione.



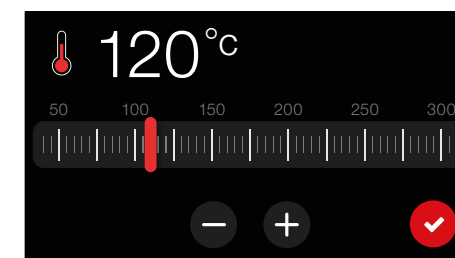
Basta sfiorare con un dito l'ampio display per gestire tutte le funzioni del forno con un unico dispositivo. Temperatura, timer, programmatore automatico di inizio e fine cottura: tutto è sotto controllo, con un gesto e uno sguardo.

4,3"

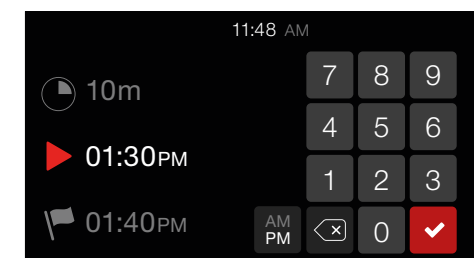
Display 4,3" full touch

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

Guarda come è semplice
controllare un forno ILVE



↑ Selezione graduale della temperatura del forno.



↑ Programmazione del tempo di cottura.

Abbattere e conservare.



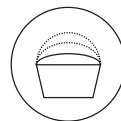
Abbattimento positivo

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



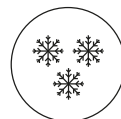
Scongelamento, pronto in tavola e lenta cottura

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



Lievitazione perfetta

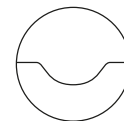
La funzione lievitazione permette di programmare la preparazione dei prodotti da forno e tenere sotto completo controllo l'umidità dell'impasto, per un risultato perfetto.



Surgelazione: da temperatura ambiente a -20°C

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

Conservazione sottovuoto.



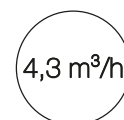
Camera a campana

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



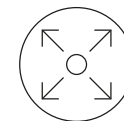
4 livelli di sigillatura

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



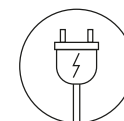
Pompa del vuoto da 4 m³/h

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



Capienza ottimale

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



Consumi ridotti

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



Marinatura

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

Funzioni forni.

Funzioni cottura dei forni



Funzione pizza

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



Scongellamento

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



Quick start

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



Cottura intensiva

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



Cottura intensiva umida

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



Cottura grill ventilata

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



Cottura grill

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



Cottura da sopra

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



Cottura da sopra umida

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



Cottura da sotto

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



Cottura da sotto umida

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



Cottura normale statica

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



Cottura normale statica umida

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



Cottura ventilata multipla

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



Cottura ventilata multipla umida

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



Cottura ECO

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



Scongellamento microonde

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



Cottura a microonde

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



Cottura vapore

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



Cottura combinata vapore / aria calda

Grazie al vapore la pietanza rimane morbida e succosa.



Cottura combinata microonde / vapore

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



Cottura combinata aria calda / microonde

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



Cottura combinata grill / microonde

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

Funzioni pulizia dei forni



Ciclo di pulizia a vapore

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



Ciclo di pulizia pirolitico

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



Ciclo di pulizia idrolitico

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

Funzioni sistemi di cottura e conservazione.

Funzioni abbattitore



Abbattimento

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



Surgelazione con microcristalli

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



Pre-raffreddamento

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



Raffreddamento

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



Bevande fresche

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



Conservazione 0° C

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



Pesce crudo

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



Scongelamento

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



Pronto in tavola

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



Cottura lenta

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



Lievitazione

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

Funzioni sottovuoto



Sottovuoto in contenitori

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



Sottovuoto in buste

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



Chef Sous Vide

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



Sigillatura buste

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

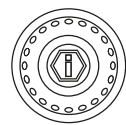
Tecnologie dei piani cottura

044 — 045



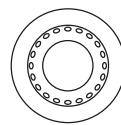
Bruciatori Dual

La potenza ideale per cotture sempre perfette.



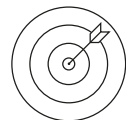
Bruciatori a gas
Dual con potenza
fino a 4,5 kW

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



Spartifiamma in ottone
Total Black con trattamento
nanotecnologico
antiaderente

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



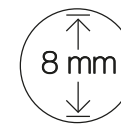
Piani cottura ad alta
specializzazione

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



Piano cottura con griglie
in ghisa

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



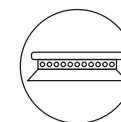
Piastra Fry top full size
con 8mm di spessore

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



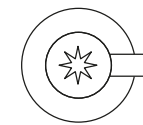
Valvola di sicurezza

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



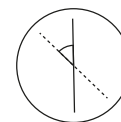
Bruciatori multigas

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



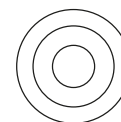
Accensione integrata sulle
manopole

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



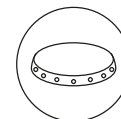
Fiamma inclinata

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



Bruciatore tripla corona

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



Spartifiamma in ottone

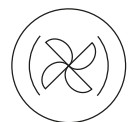
Massima resistenza alla fiamma e ottima durata nel tempo.

Plus piani induzione.



Indicatore calore residuo

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



Aspirazione integrata

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



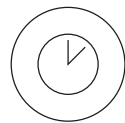
Funzione Booster

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



Limitatore Potenza

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



Timer con stop automatico

Spegne la zona in funzione allo scadere del tempo impostato.



Controllo bridge

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



Sicurezza bambini

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

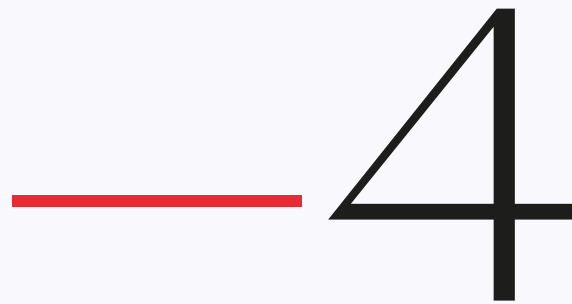


Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi

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



Catalogo prodotti



052 — 053

Panoramagic

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



Forni

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

Gamma colori Scocca



Inox – SS

Matt black
– MK

Finiture Manopole, maniglie



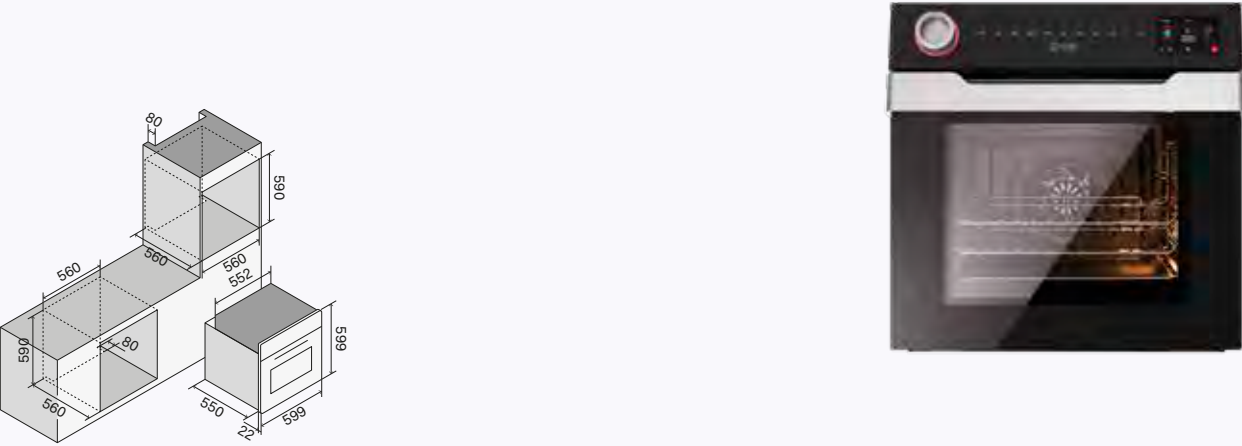
Satinato



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

OV60PMT3-MK

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

OV91PMT3-MK

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



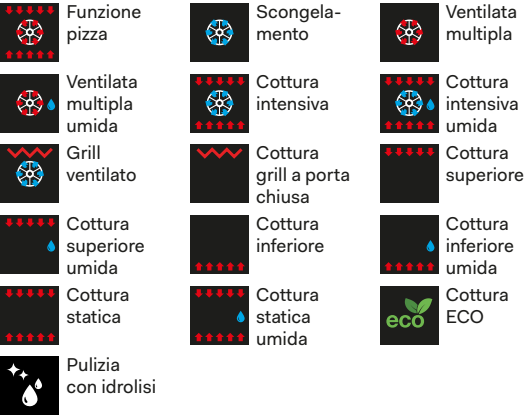
Matt
black – MK

Finiture



Satinato

Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3-MK

Satinato € 2.600,00

Gamma colori



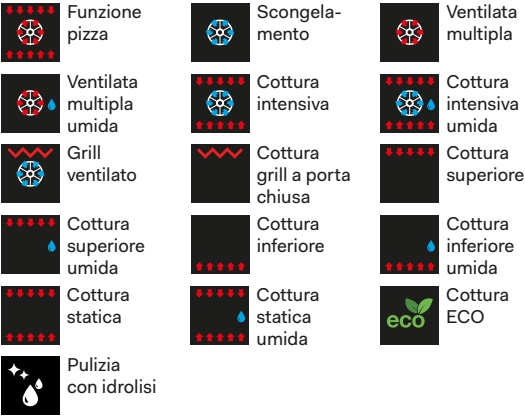
Matt
black – MK

Finiture



Satinato

Funzioni



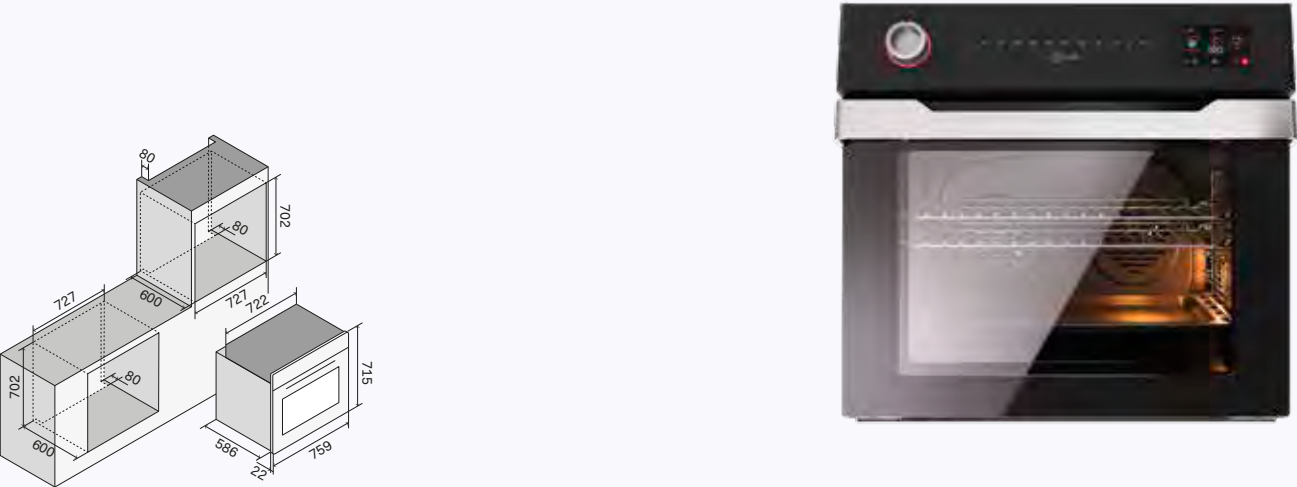
Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3-MK

Satinato € 3.871,00

OV30PMT3-MK

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Matt
black – MK

Finiture



Satinato

Funzioni

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

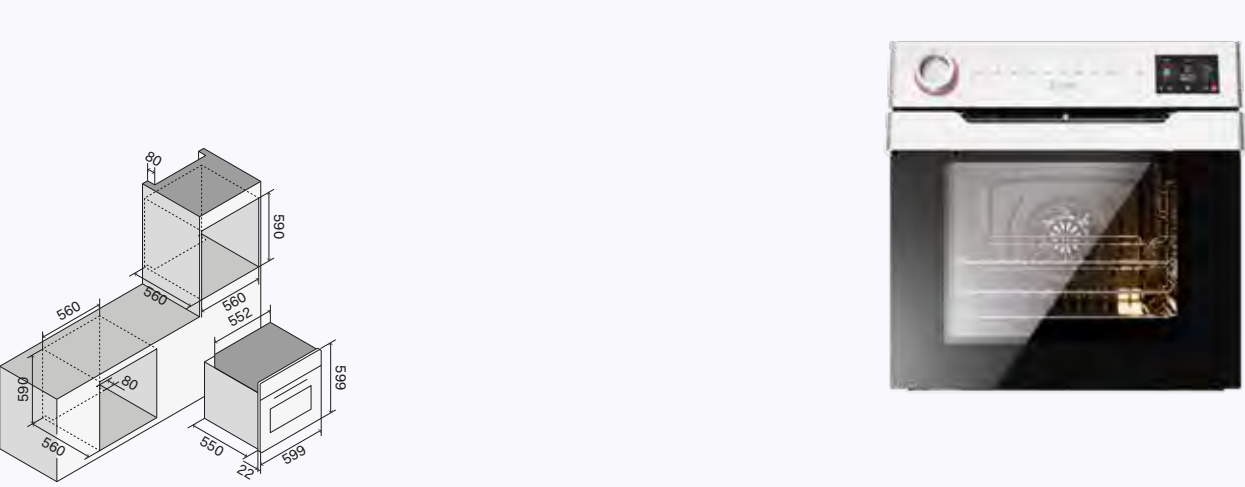
Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3-MK

Satinato € 3.871,00

OV60PMT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

Prezzo

Codice ordine: OV60PMT3

Satinato € 2.600,00

OV91PMT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

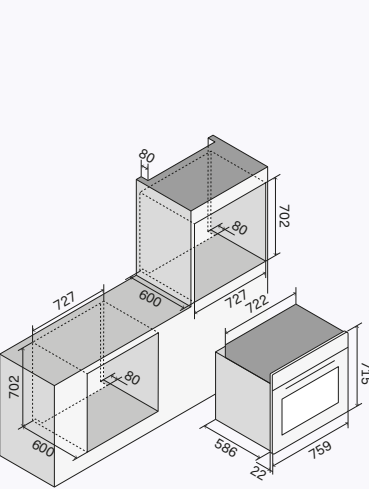
Prezzo

Codice ordine: OV91PMT3

Satinato € 3.871,00

OV30PMT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

Prezzo

Codice ordine: OV30PMT3

Satinato € 3.871,00

Piani cottura a gas

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

Gamma colori Scocca

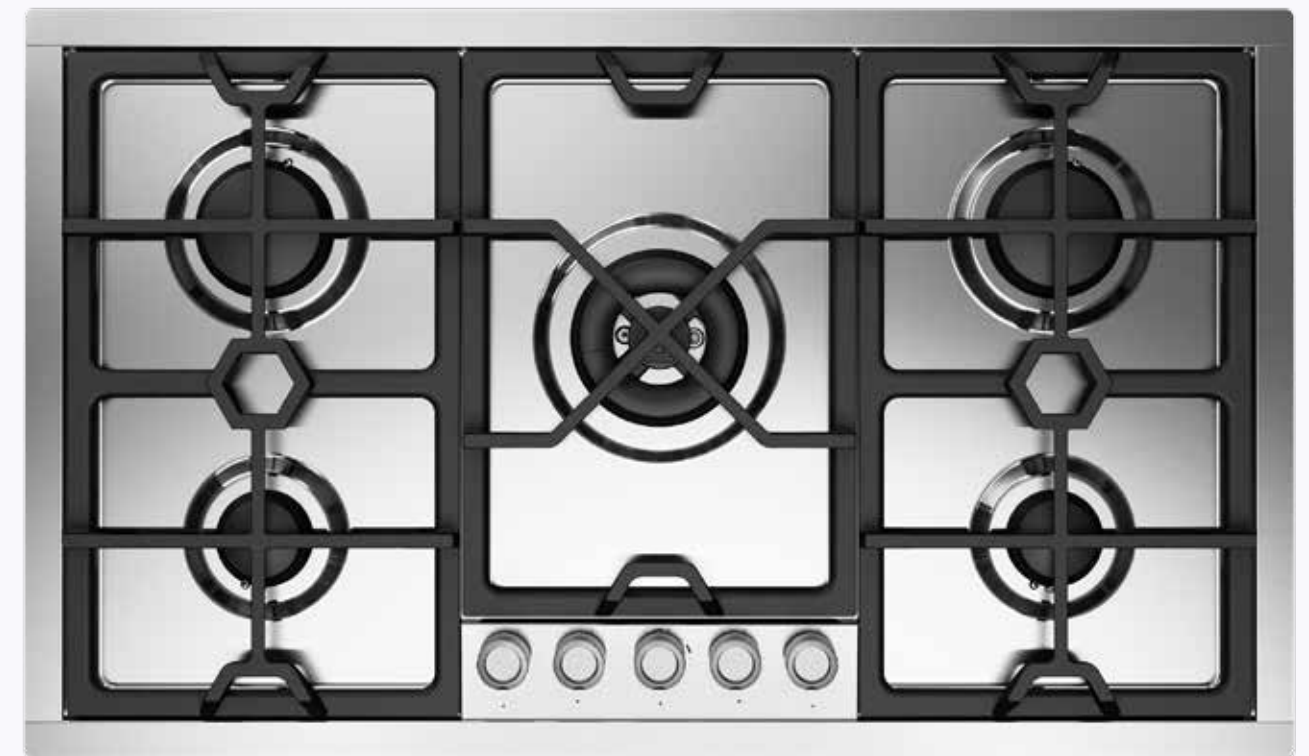


Inox - SS

Finiture Manopole



Satinato



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

HCPMT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

HCPMT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox – SS

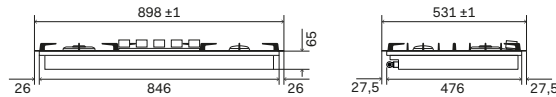
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT95D

Satinato € 1.707,00

Optional
→ p.182

Gamma colori piano



Inox – SS

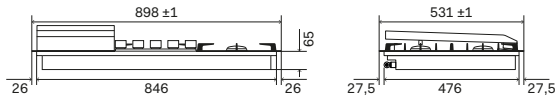
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT95FD

Satinato € 2.015,00

Optional
→ p.182

HCPMT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox – SS

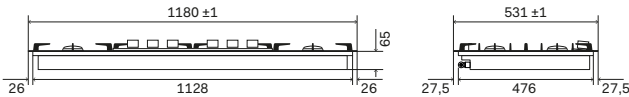
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT125DD

Satinato € 2.050,00

Optional
→ p.182

HCPMT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox – SS

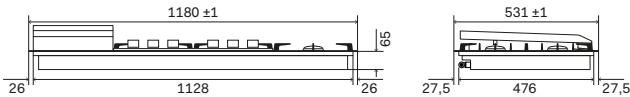
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Codice ordine: HCPMT125FDD

Satinato € 2.365,00

Optional
→ p.182

Piani cottura a induzione

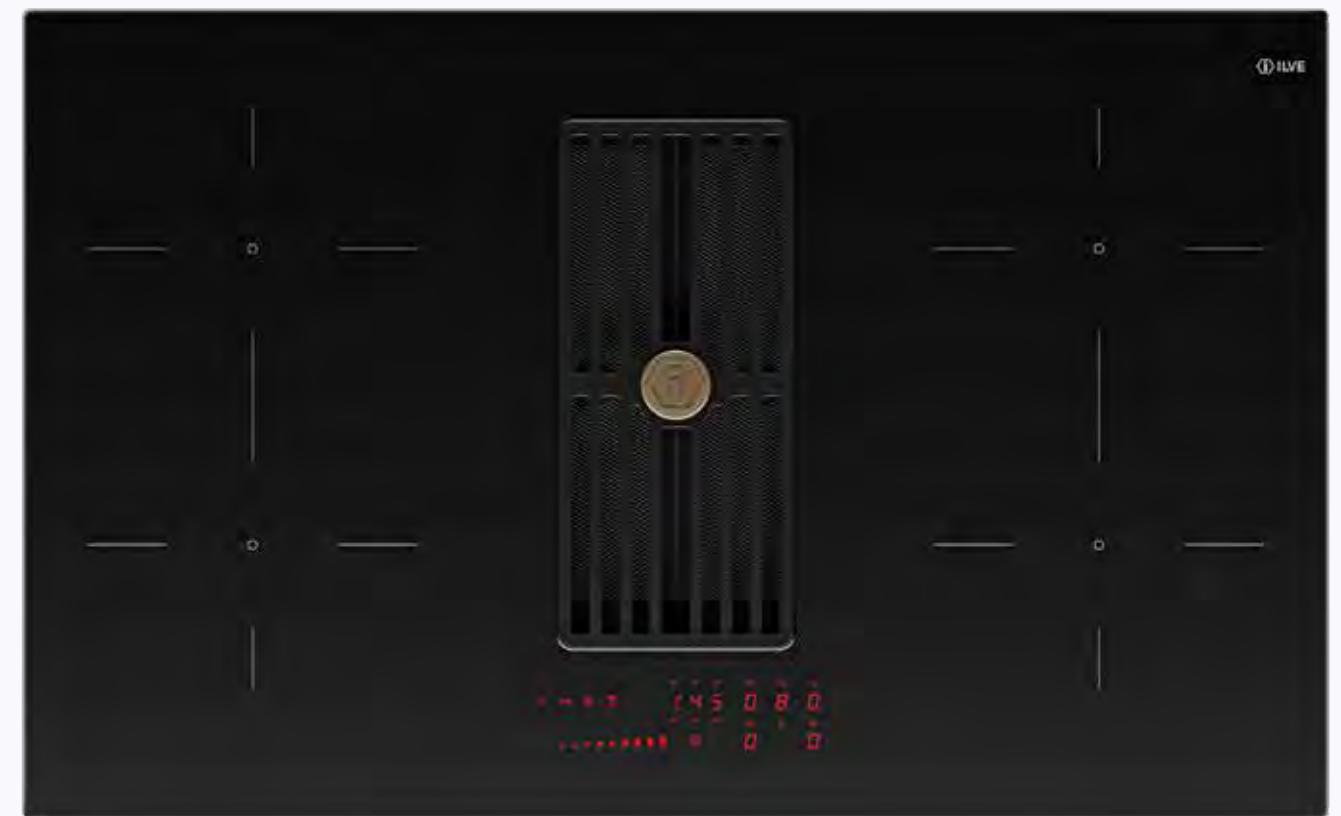
I piani cottura a induzione Panoramagic permettono un totale controllo della temperatura e garantiscono la massima sicurezza d'uso. Grazie all'estetica pulita ed essenziale, si abbinano perfettamente allo stile della collezione, creando un raffinato mix di semplicità ed eleganza. Sono disponibili in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

Gamma colori

Piano



Nero
lucido – BK



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

HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

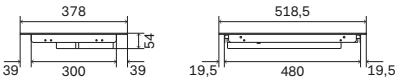
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard € 720,00

HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

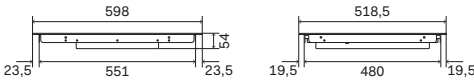
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 560×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI604TC

Finitura standard € 920,00

HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

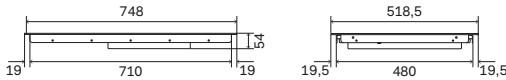
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard € 990,00

HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

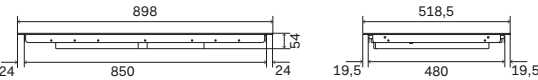
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard € 1.530,00

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali	Consumi standard / booster
3 zone touch - Livelli potenza 9 + booster - Limitatore di potenza 2,8 kW o 3,5 kW - Comandi touch - Funzione scaldavivande - Sensore pentola - Sicurezza bambini - Indicatore di calore residuo - Timer con Stop automatico - Protezione surriscaldamento e tracimazione liquidi	- Potenza massima 5,2 kW - Zona 01 (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW - Zona 02 (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW - Zona 03 (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

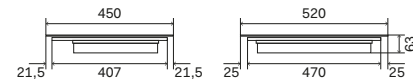
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Codice ordine: KHVI45TC

Finitura standard € 708,00

Optional

→ p.182

HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali	Consumi standard / booster	Aspirazione
4 zone touch con aspirazione integrata - Livelli potenza 9 + booster - Limitatore di potenza 1,4 kW max. 7,4 kW - Comandi slide touch - Funzione Bridge 2 zone attivate e controllate contemporaneamente - Funzione scaldavivande - Sensore pentola - Sicurezza bambini - Indicatore di calore residuo - Timer con Stop automatico	- Potenza massima 7,4 kW - Zona 01 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW - Zona 02 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW - Zona 03 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW - Zona 04 (standard / booster) 190X210 2,1 kW / 3,0 kW	- Classe energetica A+ - Potenza 165 W - Livello acustico 47/66/70 dB - Portata 650 m3/h - Avviso pulizia filtro antigrasso Si - Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

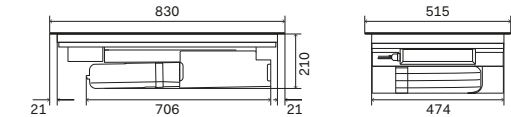
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 795x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HVI90TCRF

Finitura standard € 2.600,00

Optional

→ p.182

072 — 073

Nostalgie

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



Forni

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

Gamma colori

Scocca



Bianco - WH



Bianco antico - AW



Inox - SS



Grafite mat - MG



Rosso Borgogna - BU



Blue grey - BG

Finiture

Manopole, maniglie



Ottone - G



Cromo - C



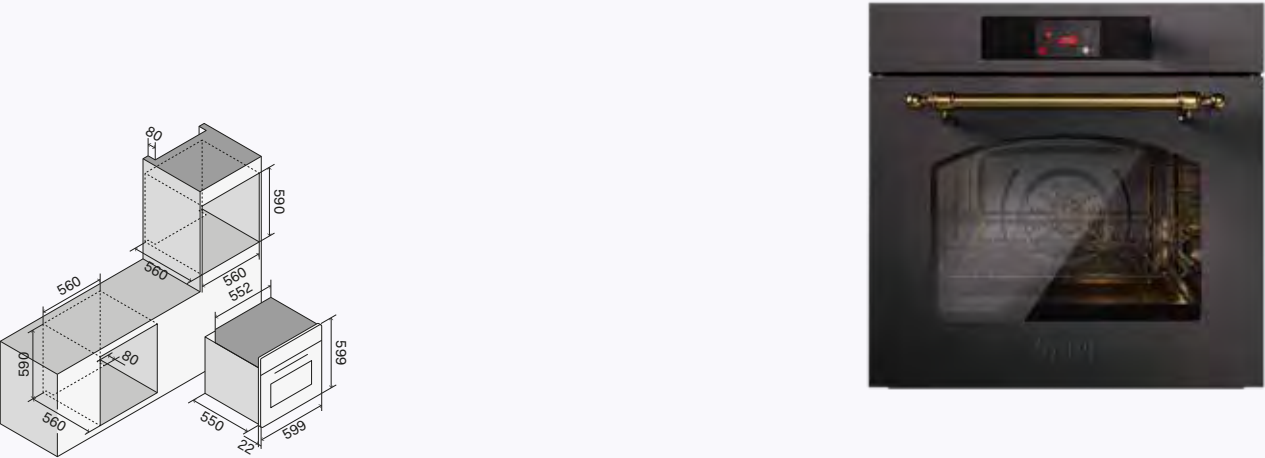
Brunito - B



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

OV601NTPY

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

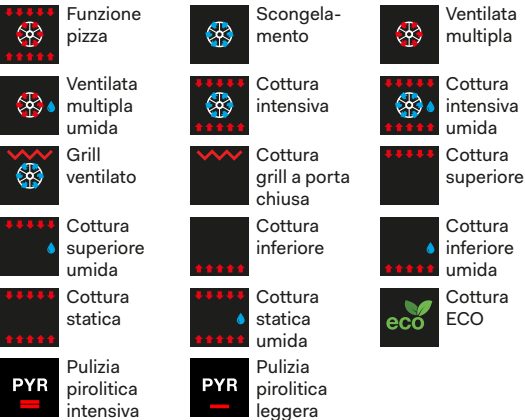
Gamma colori



Finiture



Funzioni

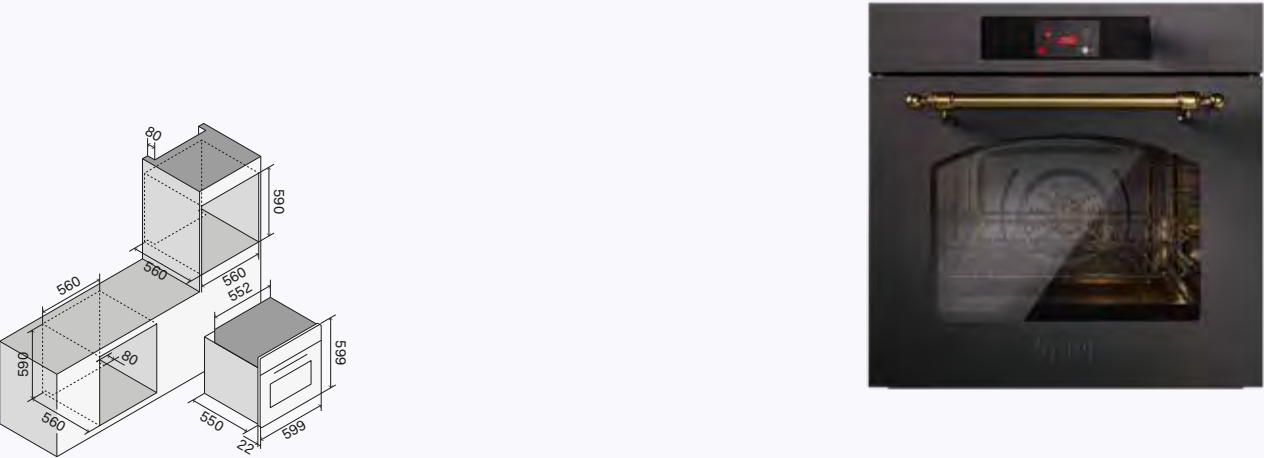


Prezzo

Codice ordine: OV601NTPY	
Ottone/Cromo	€ 2.240,00
Brunito	€ 2.290,00

OV601NT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

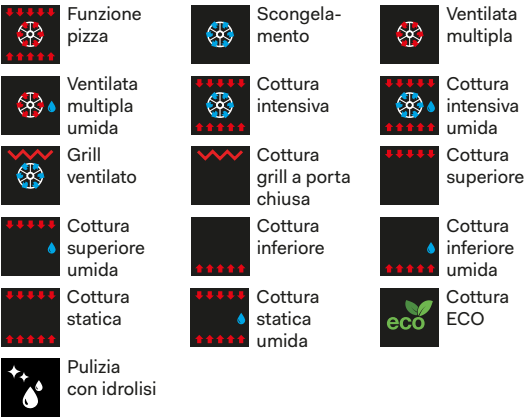
Gamma colori



Finiture



Funzioni

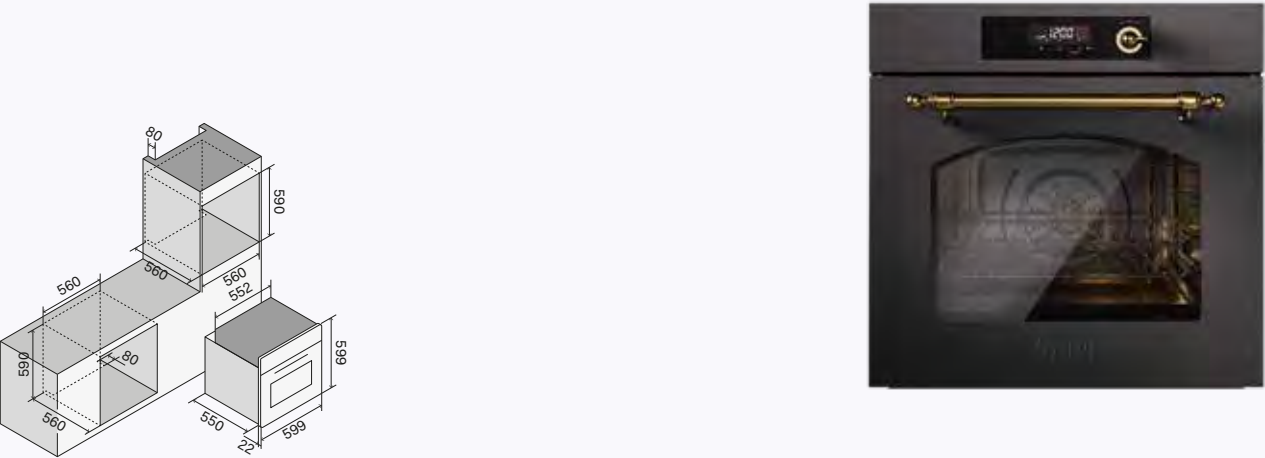


Prezzo

Codice ordine: OV601NT3	
Ottone/Cromo	€ 1.900,00
Brunito	€ 1.956,00

OV601NL3

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



Caratteristiche generali

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

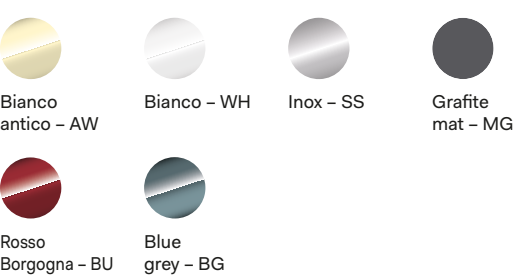
Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

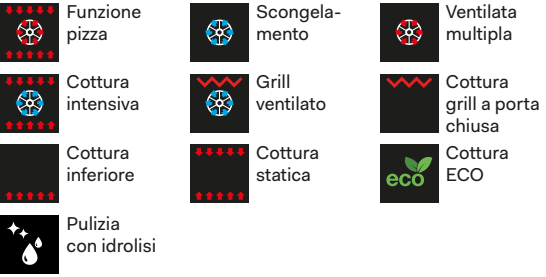
Gamma colori



Finiture



Funzioni

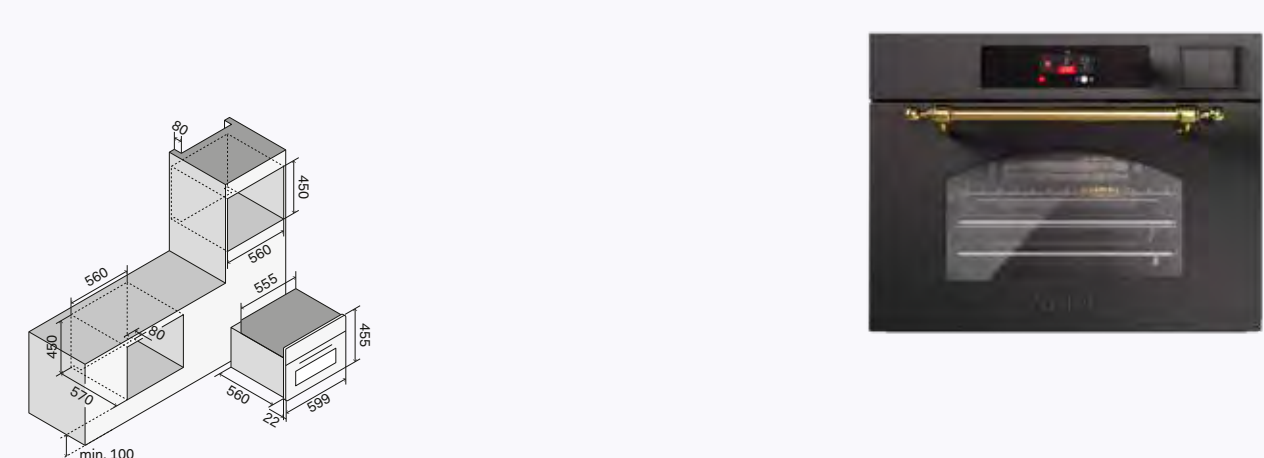


Prezzo

Codice ordine: OV601NL3	
Ottone/Cromo	€ 1.440,00
Brunito	€ 1.540,00

645NHWSW1

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



Caratteristiche generali

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

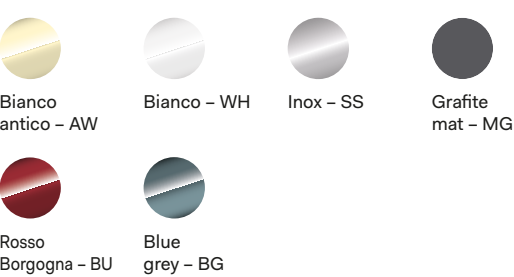
Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

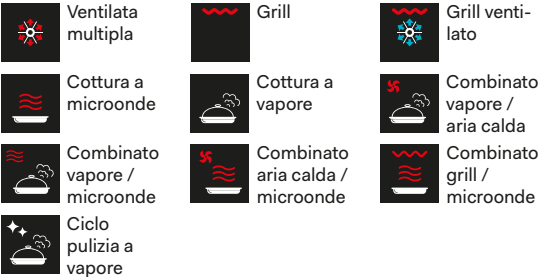
Gamma colori



Finiture



Funzioni

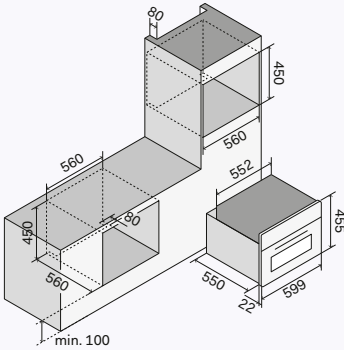


Prezzo

Codice ordine: 645NHWSW1	
Ottone/Cromo	€ 3.619,00
Brunito	€ 3.677,00

645NTZ41

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

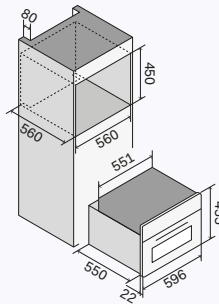
- Muffola in acciaio inox AISì 304
- Dimensioni interne 44×21×40,5 cm
- Capacità 37 L
- Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

BC645SNTC

Abbattitore di temperatura da incasso



Caratteristiche generali

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

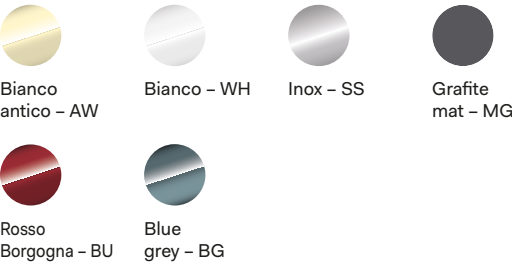
Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- | | |
|------------------------|--------|
| • Assorbimento massimo | 300 kW |
|------------------------|--------|

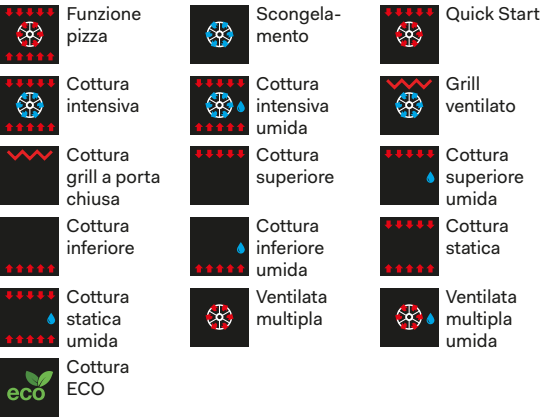
Gamma colori



Finiture



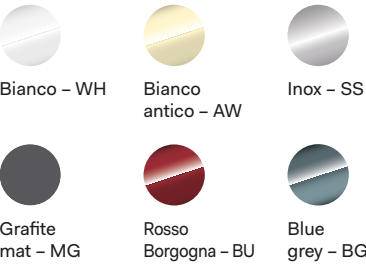
Funzioni



Prezzo

Codice ordine: 645NTZ41	
Ottone/Cromo	€ 2.558,00
Brunito	€ 2.617,00

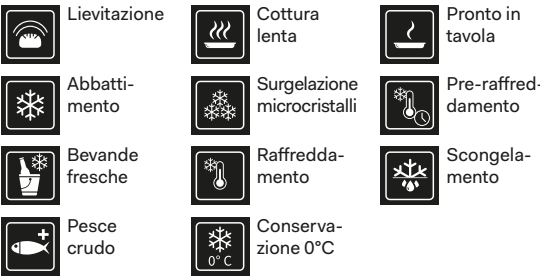
Gamma colori



Finiture



Funzioni

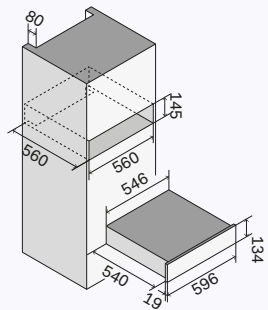


Prezzo

Codice ordine: BC645SNTC	
Ottone/Cromo	€ 4.152,00
Brunito	€ 4.209,00

VM615SC

Confezionatrice sottovuoto da incasso, acciaio verniciato, 60 cm



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

Gamma colori

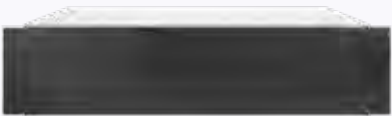
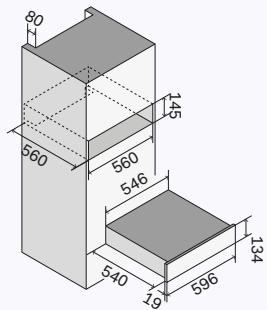


Prezzo

Codice ordine: VM615SC
€ 2.812,00

615NWDPP

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

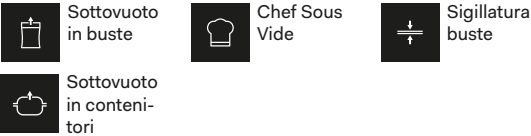
Gamma colori



Prezzo

Codice ordine: 615NWDPP
€ 771,00

Funzioni



Funzioni



CSTARSN



Gamma colori

Scocca

Bianco
antico – AW

Inox – SS

Grafite
mat – MG

Rosso
Borgogna – BG

Finiture

Maniglie, manopole e cornici

Ottone – G

Brunito – B

Cromo – C

Codice ordine: CSTARSN	
Cromo / Ottone	€ 14.670,00
Brunito	€ 14.804,00

Ultracombi

Funzioni

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

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

Sottovuoto

Funzioni

Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

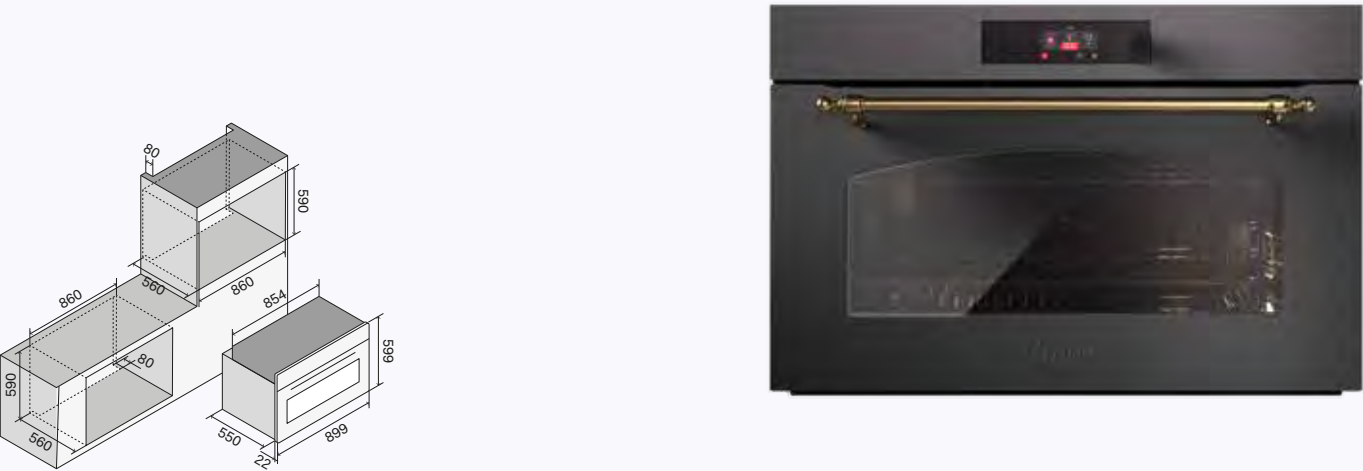
Consumi

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

Disegno tecnico e misure

OV91NT31

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



Caratteristiche generali

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

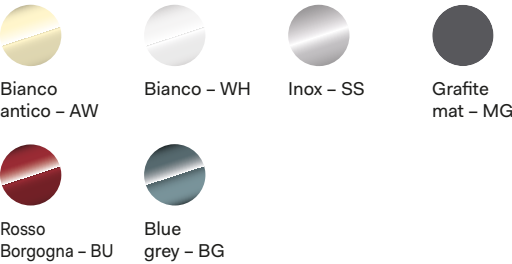
Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

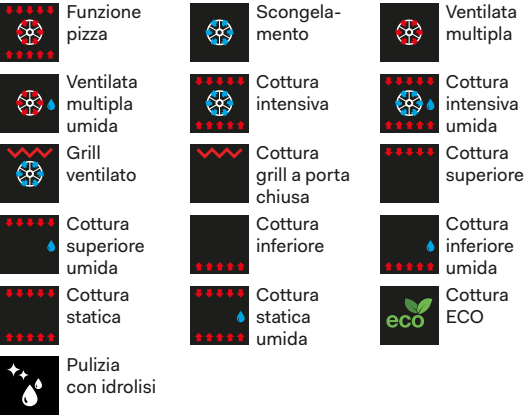
Gamma colori



Finiture



Funzioni

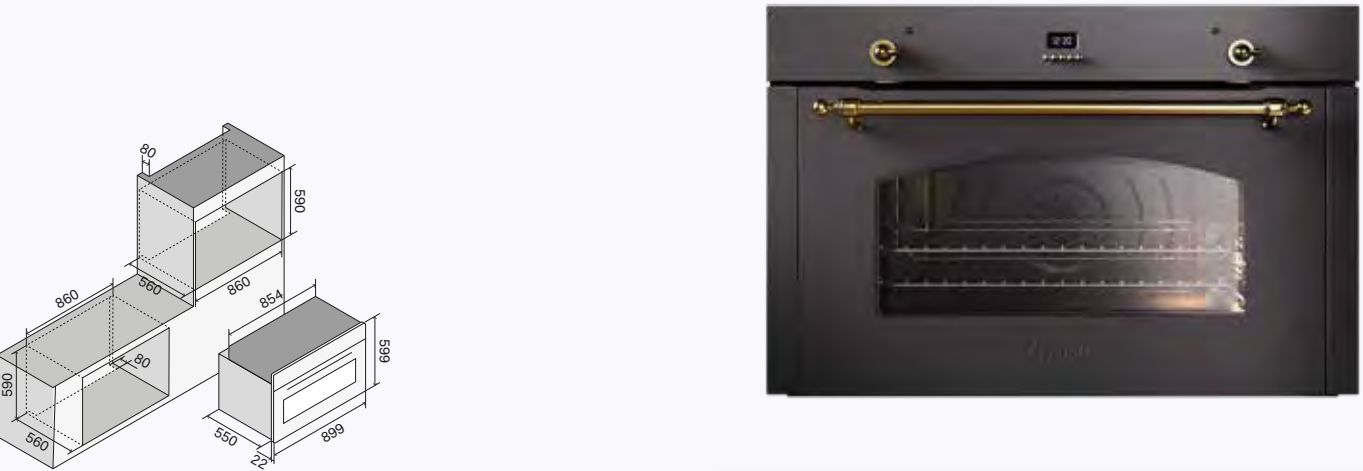


Prezzo

Codice ordine: OV91NT31	
Ottone/Cromo	€ 3.071,00
Brunito	€ 3.164,00

OV90SNE3

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



Caratteristiche generali

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

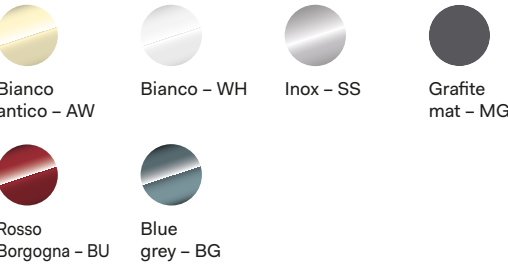
Caratteristiche cavità

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

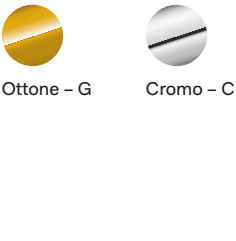
Consumi

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

Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

Codice ordine: OV90SNE3	
Ottone/Cromo	€ 1.938,00

Piani cottura a gas

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



Gamma colori

Scocca



Bianco – WH

Bianco
antico – AW

Inox – SS

Grafite
mat – MG

Finiture

Manopole



Ottone – G



Cromo – C



Brunito – B

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

HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



- Caratteristiche generali

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

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

Gamma colori piano



Bianco antico – AW



Bianco – WH



Inox – SS



Ottone – G



Cromo – C



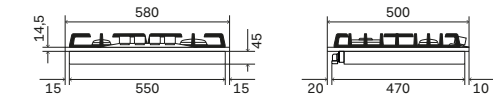
Grafite mat – MG



Brunito – B

Finiture manopole

Misure
Dimensione foro incasso: 555×475 mm



Prezzo	Optional → p.182
Codice ordine: HCB60CN *	
Ottone/Cromo	€ 756,00
Brunito	€ 789,00
	*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



- Caratteristiche generali

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

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

Gamma colori piano



Bianco antico – AW



Bianco – WH



Inox – SS



Ottone – G



Cromo – C



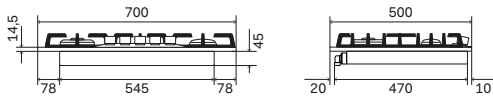
Grafite mat – MG



Brunito – B

Finiture manopole

Misure
Dimensione foro incasso: 555×475 mm



Prezzo	Optional → p.182
Codice ordine: HCB70CN	
Ottone/Cromo	€ 911,00
Brunito	€ 951,00
	*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



- Caratteristiche generali

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

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

Gamma colori piano



Bianco antico – AW



Bianco – WH



Inox – SS



Ottone – G



Cromo – C



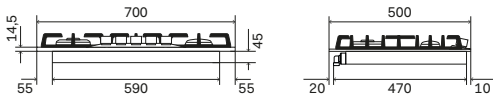
Grafite mat – MG



Brunito – B

Finiture manopole

Misure
Dimensione foro incasso: 600×475 mm



Prezzo	Optional → p.182
Codice ordine: HCB70SDN	
Ottone/Cromo	€ 991,00
Brunito	€ 1.030,00
	*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB906CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



- Caratteristiche generali

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

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

Gamma colori piano



Bianco antico – AW



Bianco – WH



Inox – SS



Ottone – G



Cromo – C



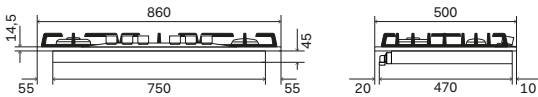
Grafite mat – MG



Brunito – B

Finiture manopole

Misure
Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo	Optional → p.182
Codice ordine: HCB906CN *	
Ottone/Cromo	€ 1.055,00
Brunito	€ 1.103,00
	*  Bruciatore Dual a doppia corona 4,5 kW / 0,3 kW optional + € 81

HCB90CCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox – SS

Finiture manopole



Ottone – G



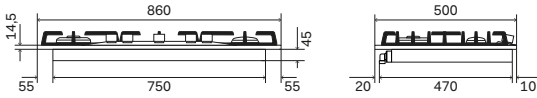
Cromo – C



Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90CCN *

Ottone/Cromo € 999,00

Brunito € 1.039,00

Optional

→ p.182



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

HCB90FCN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Bianco antico – AW



Bianco – WH



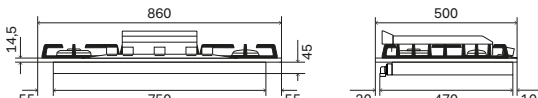
Inox – SS



Grafite mat – MG

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90FCN *

Ottone/Cromo € 1.398,00

Brunito € 1.438,00

Optional

→ p.182



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

HCB90SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox – SS

Finiture manopole



Ottone – G



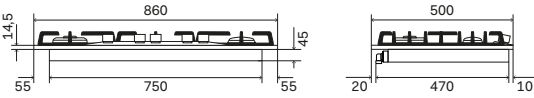
Cromo – C



Brunito – B

Misure

Dimensione foro incasso: 835×475 mm



Prezzo

Codice ordine: HCB90SDN

Ottone/Cromo € 1.079,00

Brunito € 1.119,00

Optional

→ p.182

Piani cottura a induzione

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

Gamma colori
Piano



Nero
lucido – BK

Finiture
Manopole



Ottone – G



Cromo – C



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

HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

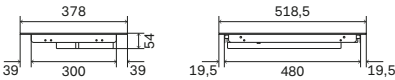
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard € 720,00

HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

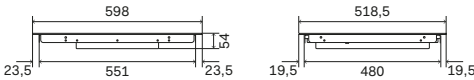
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 560×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI604TC

Finitura standard € 920,00

HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

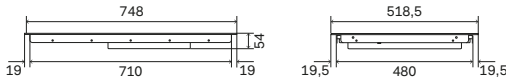
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard € 990,00

HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

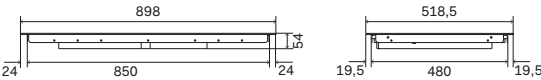
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

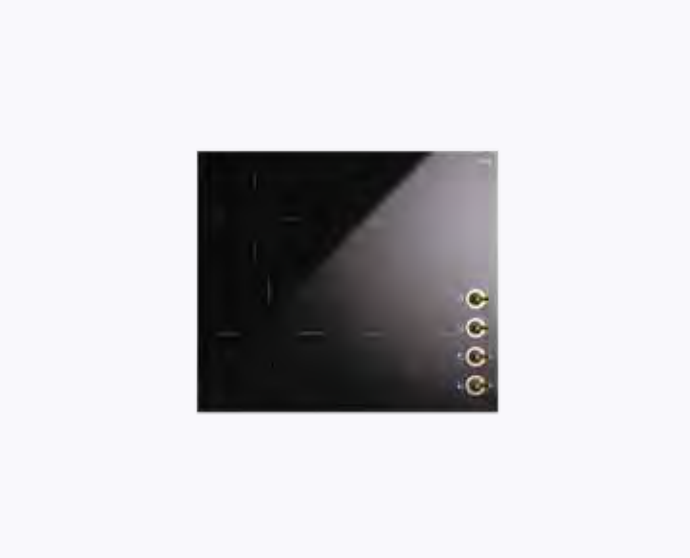
Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard € 1.530,00

HVI364N

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Finiture manopole



Ottone – G



Cromo – C

Misure

Dimensione foro incasso: 565×485 mm



Prezzo

Optional

→ p.182

Codice ordine: HVI364N

Ottone/Cromo € 848,00

HVI395N

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Finiture manopole



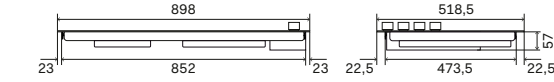
Ottone – G



Cromo – C

Misure

Dimensione foro incasso: 865×485 mm



Prezzo

Optional

→ p.182

Codice ordine: HVI395N

Ottone/Cromo € 1.272,00

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

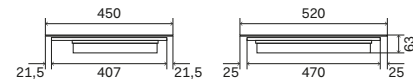
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Optional

→ p.182

Codice ordine: KHVI45TC

Finitura standard € 708,00

HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Aspirazione

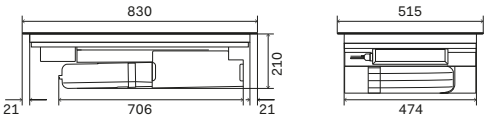
- Classe energetica A+
- Potenza 165 W
- Livello acustico 47/66/70 dB
- Portata 650 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso Si
- Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure
Dimensione foro incasso: 795x480 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HVI90TCRF
Finitura standard € 2.600,00



102 — 103

Professional Plus

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

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

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

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



Forni

I forni Professional Plus sono al vertice delle prestazioni e della versatilità: in composizioni doppie, orizzontali o in colonna, si inseriscono in ogni spazio. Dotati di controllo elettronico della temperatura, permettono di scegliere una molteplicità di funzioni per una cottura sempre perfetta. In acciaio inox o nella versione total black in vetro temperato, offrono la possibilità di scegliere tra diverse misure, dai 60 cm ai 90 cm: nella versione da 30 pollici, la capacità arriva fino a 114 L. Completano la gamma i due forni compatti Ultracombi e Forno Pizza 400°.

Alta professionalità anche nell'abbattitore, per passare in brevissimo tempo e in totale sicurezza dalla temperatura del forno a quella del frigo (- 3° C) o dalla temperatura ambiente al surgelatore (-20° C). In più, con il sottovuoto è possibile cucinare sous vide come i veri chef, oltre che prolungare e migliorare la conservazione dei cibi.

Gamma colori

Scocca



Inox – SS

Nero
lucido – BK

Finiture

Manopole, maniglie



Satinato



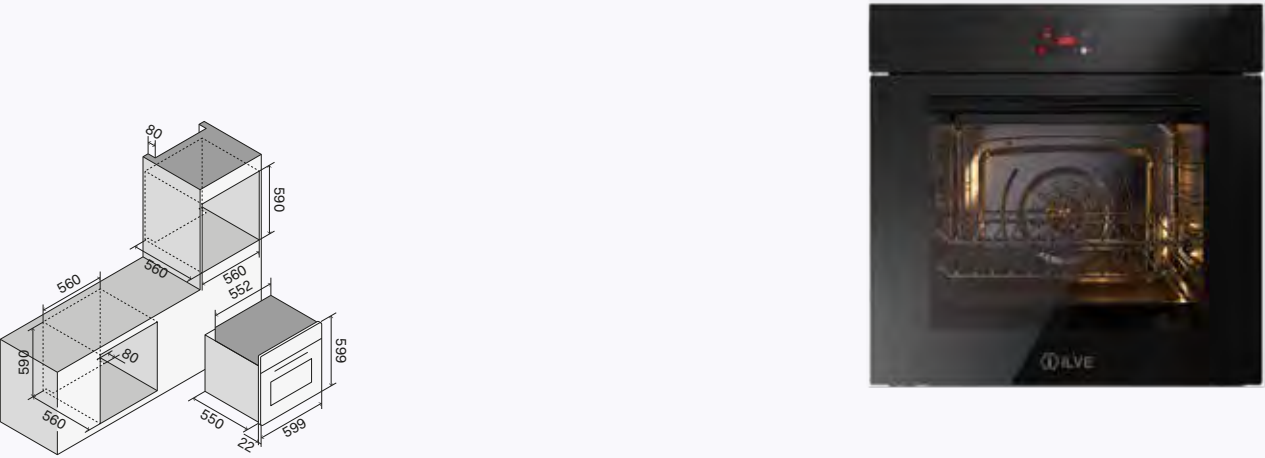
Nero opaco



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

OV601GTPY

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Finiture



Funzioni

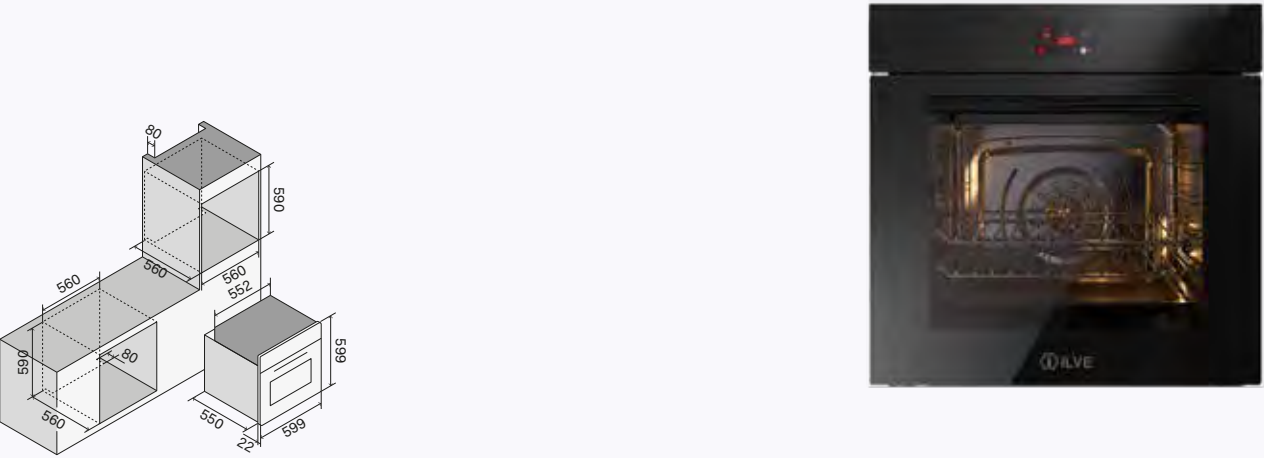
Funzione pizza	Scongela-mento	Ventilata multipla
Ventilata multipla umida	Cottura intensiva	Cottura intensiva umida
Grill ventilato	Cottura grill a porta chiusa	Cottura superiore
Cottura superiore umida	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ECO
Pulizia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

Prezzo

Codice ordine: OV601GTPY
Nero opaco € 2.080,00

OV601GT3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Finiture



Funzioni

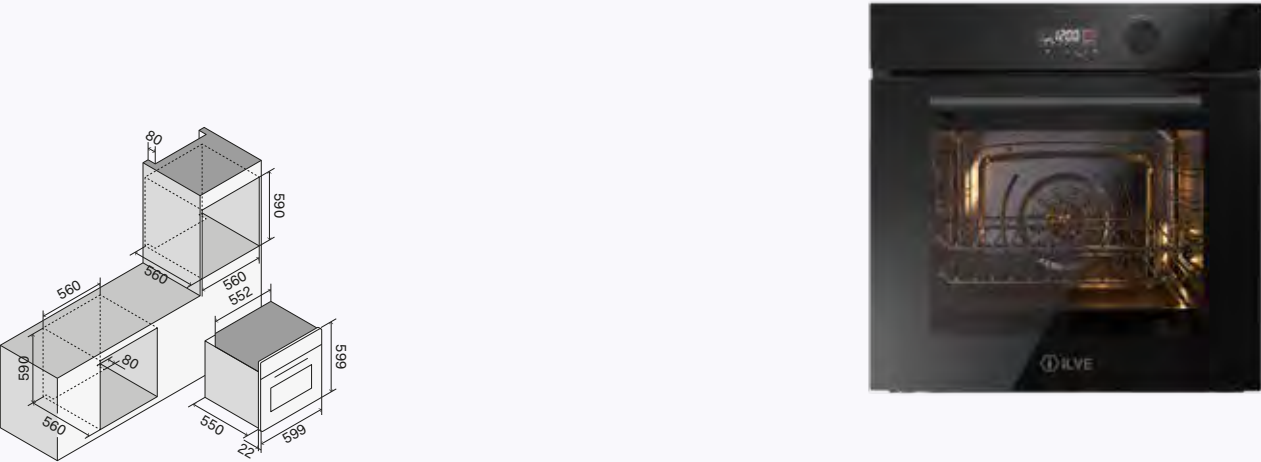
Funzione pizza	Scongela-mento	Ventilata multipla
Ventilata multipla umida	Cottura intensiva	Cottura intensiva umida
Grill ventilato	Cottura grill a porta chiusa	Cottura superiore
Cottura superiore umida	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ECO
Pulizia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

Prezzo

Codice ordine: OV601GT3
Nero opaco € 1.896,00

OV601GL3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Nero lucido – BK

Finiture



Nero opaco

Funzioni

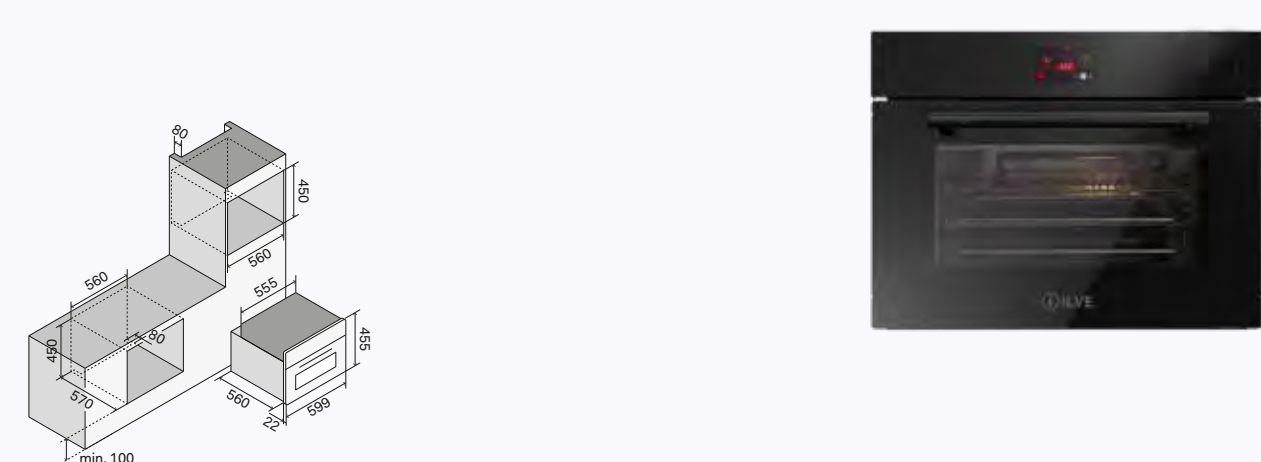
	Funzione pizza		Scongela-mento		Ventilata multipla
	Cottura intensiva		Grill ventilato		Cottura grill a porta chiusa
	Cottura inferiore		Cottura statica		Cottura ECO
	Pulizia con idrolisi				

Prezzo

Codice ordine: OV601GL3
Nero opaco € 1.290,00

645GHSW1

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



Caratteristiche generali

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

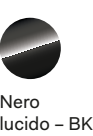
Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Nero lucido – BK

Finiture



Nero opaco

Funzioni

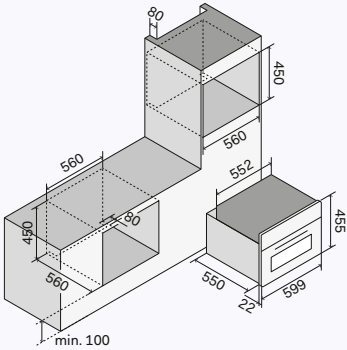
	Ventilata multipla		Grill		Grill venti-lato
	Cottura a microonde		Cottura a vapore		Combinato vapore / aria calda
	Combinato vapore / microonde		Combinato aria calda / microonde		Combinato grill / microonde
	Ciclo pulizia a vapore				

Prezzo

Codice ordine: 645GHSW1
Nero opaco € 3.619,00

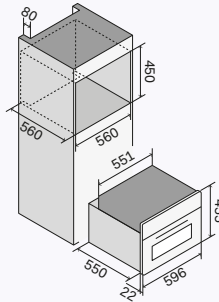
645GTZ41

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



BC645STC

Abbattitore di temperatura da incasso



Caratteristiche generali	Caratteristiche cavità	Consumi
• Classe energetica A • Temperatura di esercizio 30-400°C • Programmatore elettronico touch TFT • Controllo elettronico della temperatura • Illuminazione luce interna • Porta fredda a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101) • Isolamento ad alta densità • Ventilazione tangenziale di raffreddamento • Sicurezza bambini	• Muffola in acciaio inox AISI 304 • Dimensioni interne 44×21×40,5 cm • Capacità 37 L • Scarico vapori a comando con opzione cottura a secco o umida • Termostato con sonda elettronica	• Assorbimento massimo 2,9 kW • Resistenza elettrica superiore 900 W • Resistenza elettrica inferiore 1300 W • Grill elettrico 1600 W • Resistenza circolare 2000 W

Caratteristiche generali	Caratteristiche cavità	Consumi
• 3 griglie • Lievitazione • Abbattimento dal forno al frigo (+4°C) • Surgelazione da temperatura ambiente a -20°C • Raffreddamento rapido • Scongelamento • Pronto in tavola • Cottura lenta • Cottura sous vide	• Muffola in acciaio inox AISI 304 • Capacità 40 L	• Assorbimento massimo 300 kW

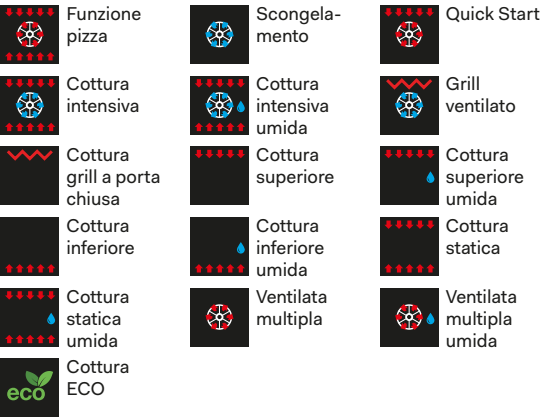
Gamma colori



Finiture



Funzioni



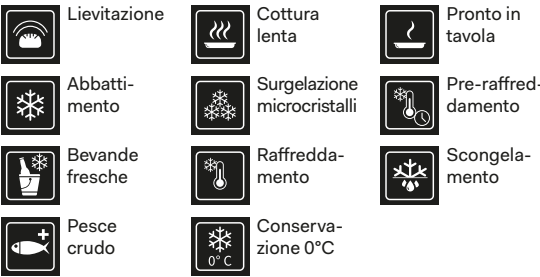
Gamma colori



Finiture



Funzioni



Prezzo

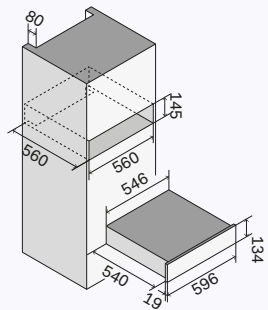
Codice ordine: 645GTZ41
Nero opaco € 2.554,00

Prezzo

Codice ordine: BC645STC
Nero opaco € 4.152,00

VM615S

Confezionatrice sottovuoto da incasso, vetro, 60 cm



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

Gamma colori



Nero
lucido – BK

Funzioni



Sottovuoto
in buste



Chef Sous
Vide



Sigillatura
buste



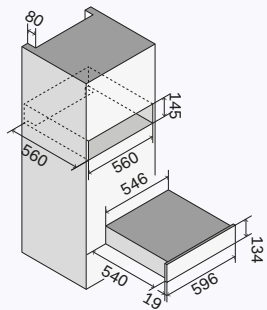
Sottovuoto
in conteni-
tori

Prezzo

Codice ordine: VM615S
€ 2.812,00

615GWDPP

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

Gamma colori



Nero
lucido – BK

Funzioni



Luce
interna

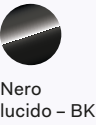
Prezzo

Codice ordine: 615GWDPP
€ 771,00

CSTARBK



Gamma colori
Scocca



Nero
lucido – BK

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

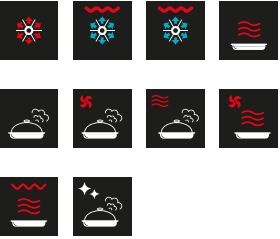


Nero opaco

Codice ordine: CSTARBK
Nero opaco € 14.670,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

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

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

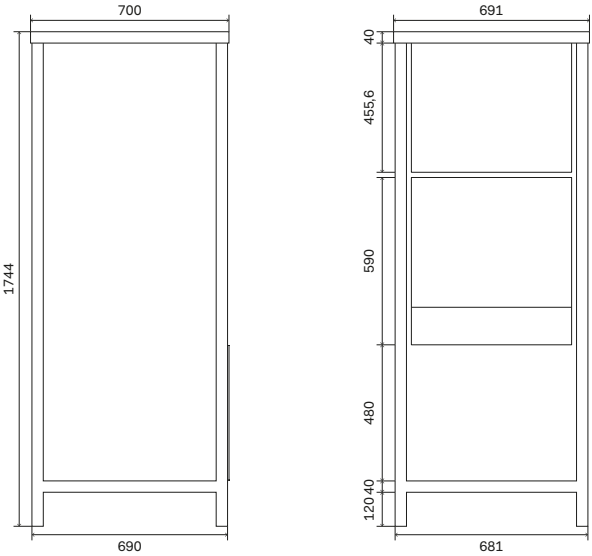
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

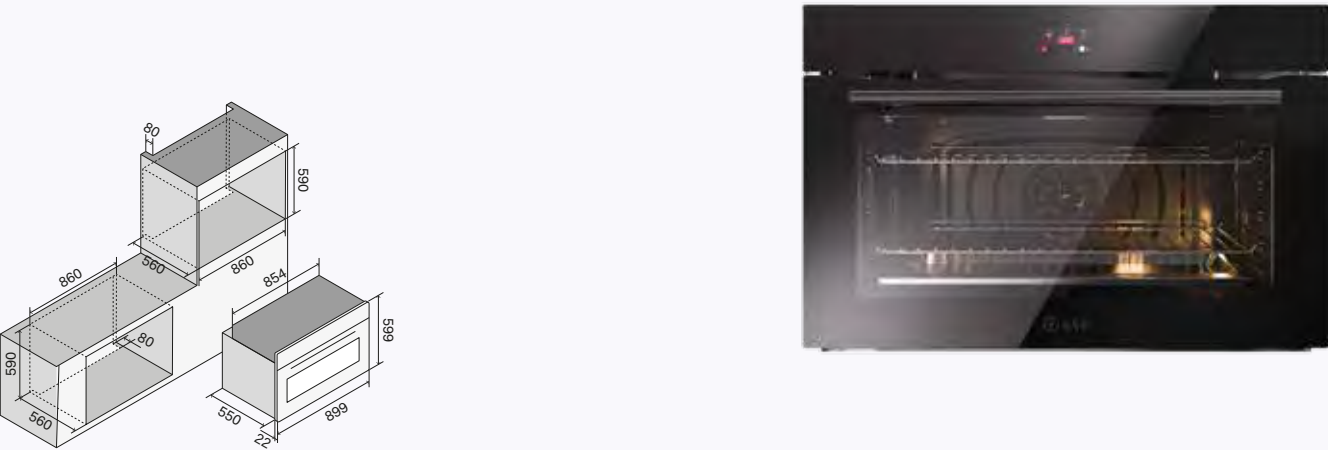
• Assorbimento massimo:	240 W
-------------------------	-------

Disegno tecnico
e misure



OV91GT31

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Finiture



Funzioni

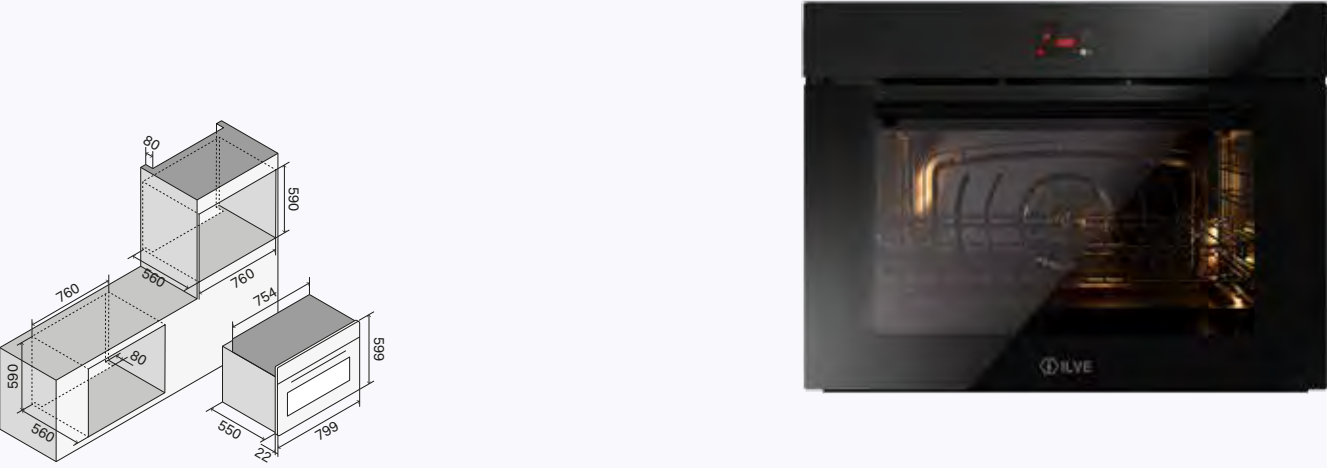
Funzione pizza	Scongela-mento	Ventilata multipla
Ventilata multipla umida	Cottura intensiva	Cottura intensiva umida
Grill ventilato	Cottura grill a porta chiusa	Cottura superiore
Cottura superiore umida	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ECO
Pulizia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

Prezzo

Codice ordine: OV91GT31
Nero opaco € 3.203,00

OV80GT31

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Finiture



Funzioni

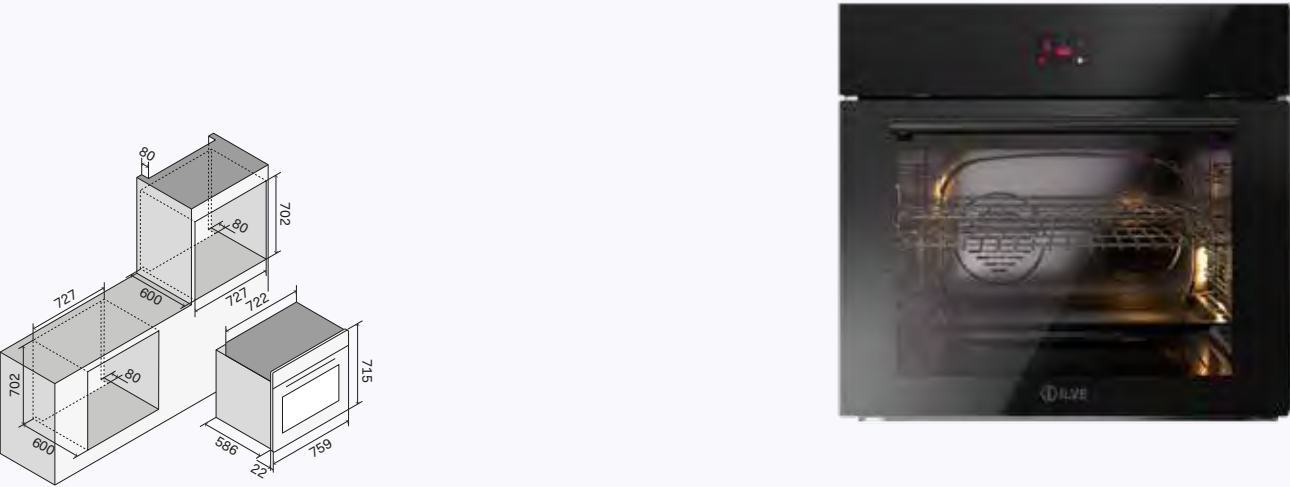
Funzione pizza	Scongela-mento	Ventilata multipla
Ventilata multipla umida	Cottura intensiva	Cottura intensiva umida
Grill ventilato	Cottura grill a porta chiusa	Cottura superiore
Cottura superiore umida	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ECO
Pulizia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

Prezzo

Codice ordine: OV80GT31
Nero opaco € 2.049,00

OV30GT31

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



Caratteristiche generali

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

Gamma colori



Nero lucido – BK

Finiture



Nero opaco

Prezzo

Codice ordine: OV30GT31

Nero opaco € 2.391,00

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

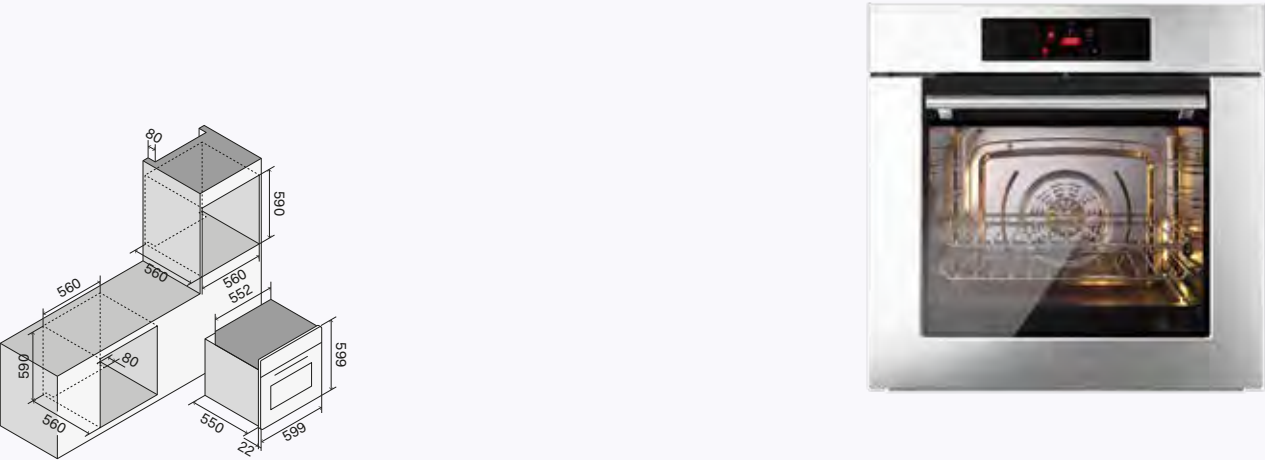
Funzioni

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



OV601STPY

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

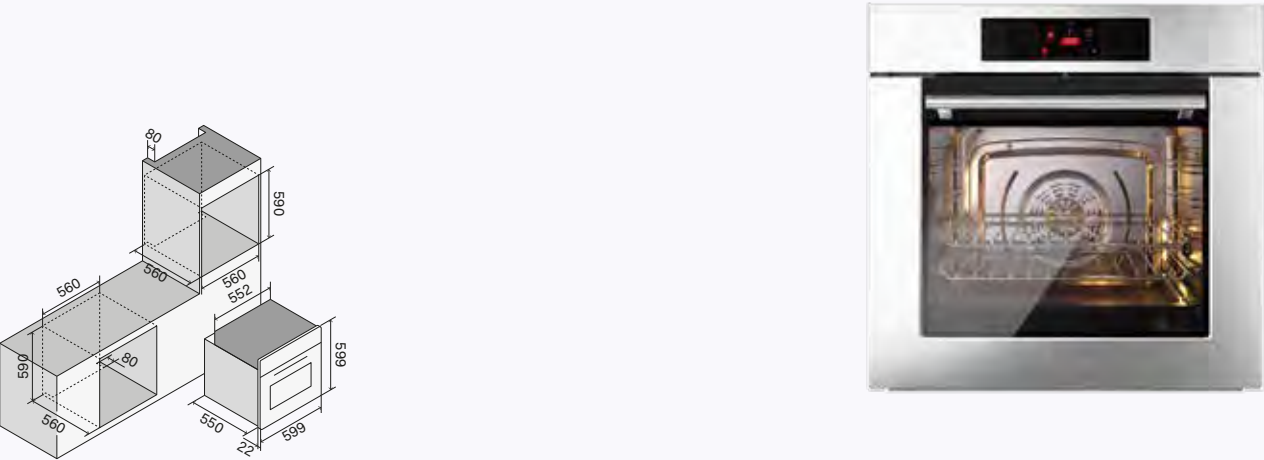
Funzione pizza	Scongela-mento	Ventilata multipla
Ventilata multipla umida	Cottura intensiva	Cottura intensiva umida
Grill ventilato	Cottura grill a porta chiusa	Cottura superiore
Cottura superiore umida	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ECO
Pulizia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

Prezzo

Codice ordine: OV601STPY
Satinato € 2.180,00

OV601ST3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

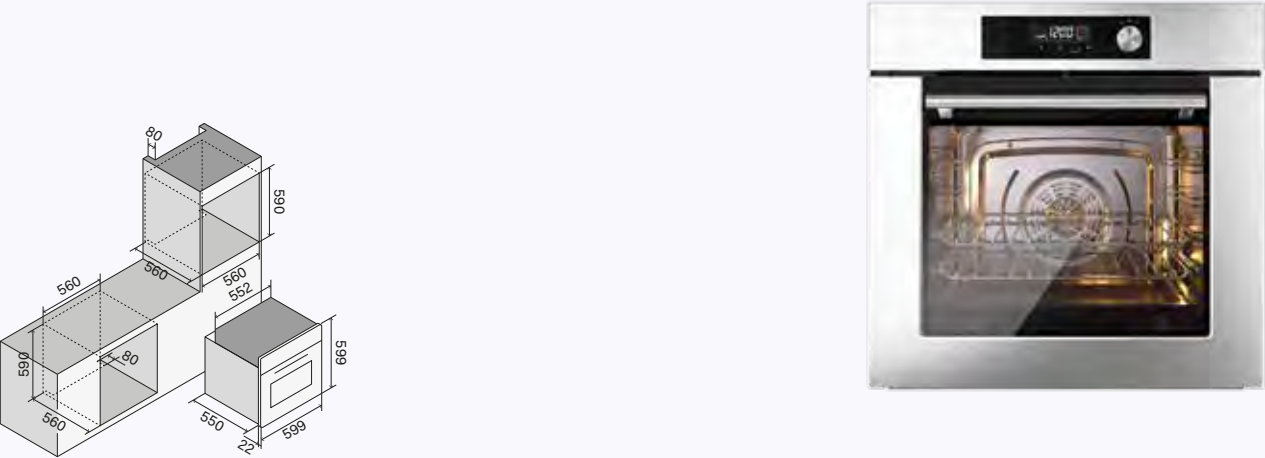
Funzione pizza	Scongela-mento	Ventilata multipla
Ventilata multipla umida	Cottura intensiva	Cottura intensiva umida
Grill ventilato	Cottura grill a porta chiusa	Cottura superiore
Cottura superiore umida	Cottura inferiore	Cottura inferiore umida
Cottura statica	Cottura statica umida	Cottura ECO
Pulizia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

Prezzo

Codice ordine: OV601ST3
Satinato € 1.896,00

OV601SL3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

Funzione pizza

Scongela-mento

Ventilata multipla

Cottura intensiva

Grill ventilato

Cottura grill a porta chiusa

Cottura inferiore

Cottura statica

Cottura ECO

Pulizia con idrolisi

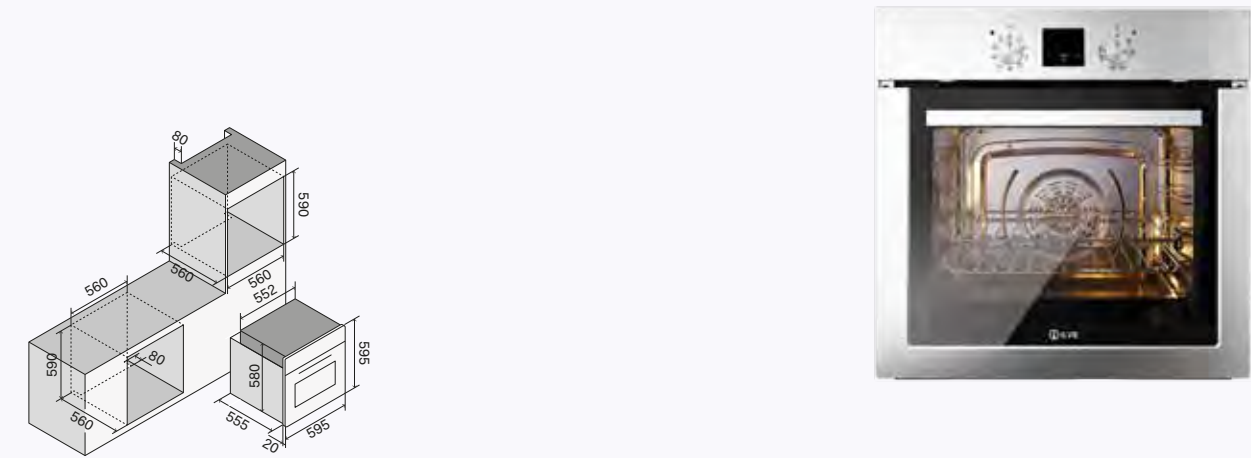
Prezzo

Codice ordine: OV601SL3

Satinato € 1.390,00

OV60SMPVS1

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

Funzione pizza

Cottura intensiva

Grill ventilato

Cottura grill a porta chiusa

Cottura superiore

Cottura inferiore

Cottura statica

Ventilata multipla

Luce interna

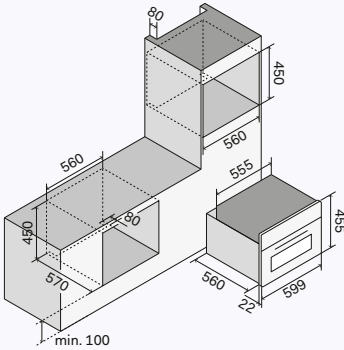
Prezzo

Codice ordine: OV60SMPVS1

Satinato € 916,00

645SHSW1

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

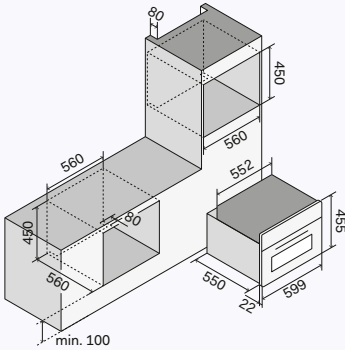
- Muffola in acciaio inox AISì 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

645STZ41

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

Prezzo

Codice ordine: 645SHSW1

Satinato € 3.619,00

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

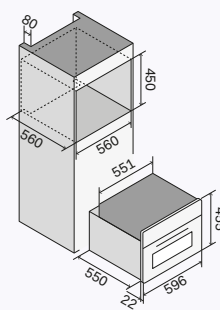
Prezzo

Codice ordine: 645STZ41

Satinato € 2.554,00

BC645SLTC

Abbattitore di temperatura da incasso



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

- Assorbimento massimo 300 kW

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

Lievitazione

Cottura lenta

Pronto in tavola

Abbattimento

Surgelazione microcristalli

Pre-raffreddamento

Bevande fresche

Raffreddamento

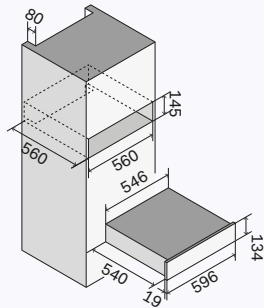
Scongelamento

Pesce crudo

Conservazione 0°C

VM615SL

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

- Assorbimento massimo 240 W

Gamma colori



Inox – SS

Funzioni

Sottovuoto in buste

Chef Sous Vide

Sigillatura buste

Sottovuoto in contenitori

Prezzo

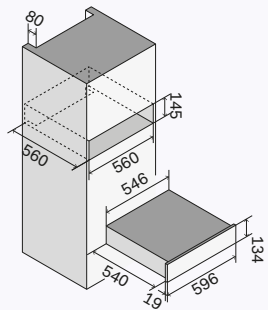
Codice ordine: BC645SLTC
Nero opaco € 4.152,00

Prezzo

Codice ordine: VM615SL
€ 2.812,00

615SWDPP

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Termostato analogico

Consumi

- Assorbimento massimo 400 W

Gamma colori



Inox – SS

Funzioni



Luce
interna

Prezzo

Codice ordine: 615SWDPP

€ 771,00



CSTAR



Gamma colori
Scocca



Inox – SS

Finiture
Maniglie, manopole e cornici

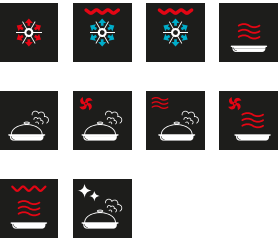


Satinato

Codice ordine: CSTAR/SS
Satinato € 14.670,00

Ultracombi

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

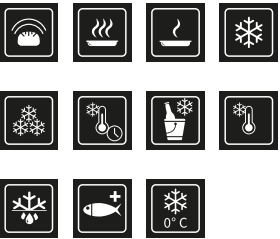
- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Dimensioni interne 41,5×21×41 cm
- Capacità 36 L
- Termostato con sonda elettronica

Consumi

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

Abbattitore

Funzioni



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

- Muffola in acciaio inox AISI 304
- Capacità 40 L

Consumi

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

Sottovuoto

Funzioni



Caratteristiche generali

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

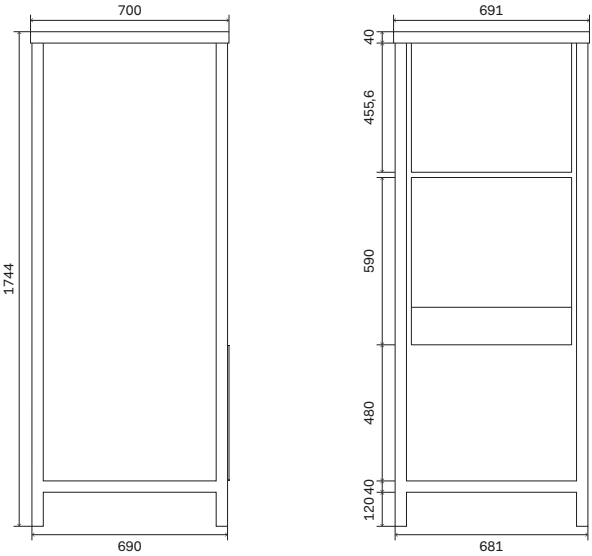
Caratteristiche cavità

- Dimensioni interne
- Capacità 7,5 L

Consumi

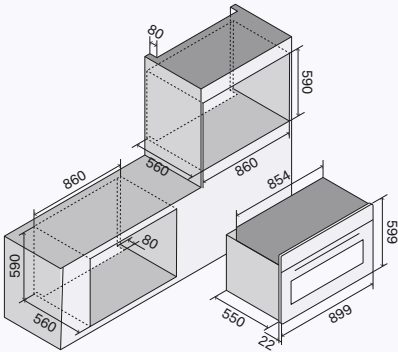
• Assorbimento massimo:	240 W
-------------------------	-------

Disegno tecnico
e misure



OV91ST31

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

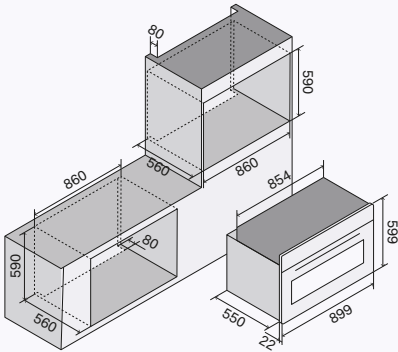
Prezzo

Codice ordine: OV91ST31

Satinato € 3.071,00

OV90SM3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

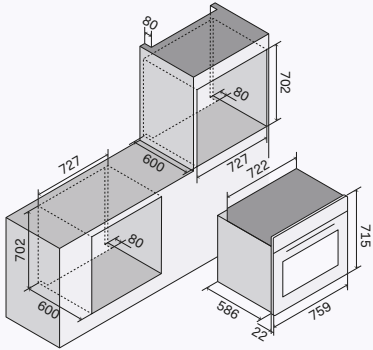
Prezzo

Codice ordine: OV90SM3

Satinato € 1.779,00

OV30ST31

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

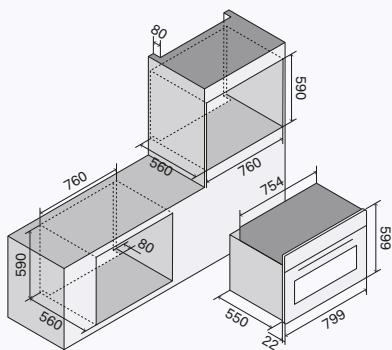
Prezzo

Codice ordine: OV30ST31

Satinato € 2.391,00

OV80SM3

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



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Funzioni

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

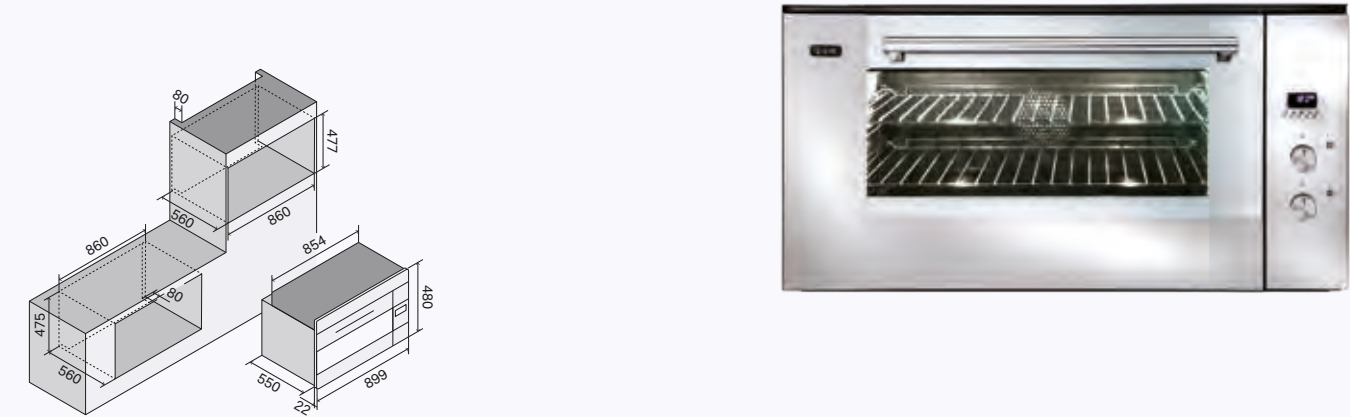
Prezzo

Codice ordine: OV80SM3

Satinato € 1.680,00

OV948SLE3

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



Caratteristiche generali

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

Gamma colori



Inox – SS

Finiture



Satinato

Prezzo

Codice ordine: OV948SLE3

Satinato € 1.924,00

Caratteristiche cavità

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

Consumi

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

Funzioni



Funzione pizza



Cottura intensiva



Cottura superiore



Cottura ECO



Scongela-mento



Grill ventilato



Cottura inferiore



Ventilata multipla



Cottura grill a porta chiusa



Cottura statica



Piani cottura a gas

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



Gamma colori

Scocca



Inox – SS

Nero
lucido – BK

Finiture

Manopole



Satinato



Nero opaco

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

HCPT75D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



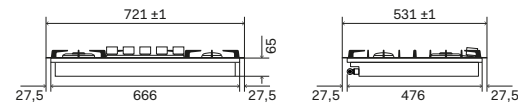
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 672×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCPT75D
Satinato € 1.431,00

HCPT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



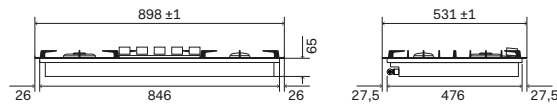
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCPT95D
Satinato € 1.707,00

HCPT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



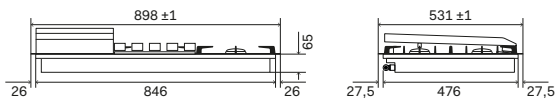
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCPT95FD
Satinato € 2.015,00

HCPT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



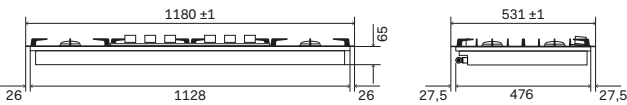
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCPT125DD
Satinato € 2.050,00

HCPT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



- Caratteristiche generali

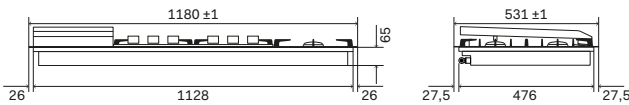
 - Robuste griglie in ghisa
 - Accensione elettrica integrata
 - Fiamma regolabile in continuo
 - Valvola di sicurezza
 - Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
 - Piastra Fry Top in appoggio sulla griglia
- Consumi

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

Gamma colori piano Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 1140×490 mm



Prezzo Optional
→ p.182

Codice ordine: HCPT125FDD
Satinato € 2.365,00

HCG30CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



- Caratteristiche generali

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

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

Gamma colori piano Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo Optional
→ p.182

Codice ordine: HCG30CK
Nero opaco € 428,00

HCG30K

Piano cottura a gas in vetro temperato



- Caratteristiche generali

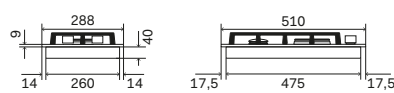
 - Robuste griglie in ghisa
 - Accensione elettrica integrata
 - Fiamma regolabile in continuo
 - Valvola di sicurezza
 - Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato
- Consumi

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

Gamma colori piano Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 270×480 mm



Prezzo Optional
→ p.182

Codice ordine: HCG30K
Nero opaco € 400,00

HCG60CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



- Caratteristiche generali

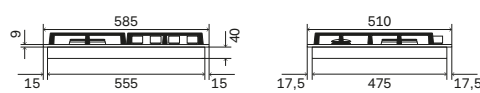
 - Robuste griglie in ghisa
 - Accensione elettrica integrata
 - Fiamma regolabile in continuo
 - Valvola di sicurezza
 - Spartifiamma in alluminio con coprispartifiamma smaltato
- Consumi

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

Gamma colori piano Finiture manopole



Misure
Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo Optional
→ p.182

Codice ordine: HCG60CK
Nero opaco € 658,00

HCG75SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



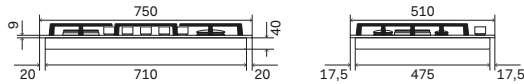
Nero
lucido – BK

Finiture manopole



Nero opaco

Misure
Dimensione foro incasso: 720x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG75SCK

Nero opaco € 853,00

Optional

→ p.182

HCG90SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



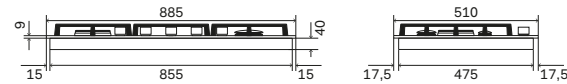
Nero
lucido – BK

Finiture manopole



Nero opaco

Misure
Dimensione foro incasso: 860x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCG90SCK

Nero opaco € 899,00

Optional

→ p.182

HCS30CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



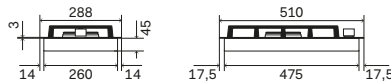
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 270x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS30CK

Satinato € 327,00

Optional

→ p.182

HCS30K

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 270x480 mm



Prezzo

Codice ordine: HCS30K

Satinato € 310,00

Optional

→ p.182

HCS60CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



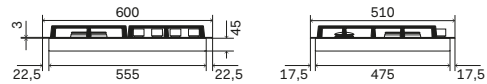
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 560×480 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCS60CK
Satinato € 557,00

HCS75SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



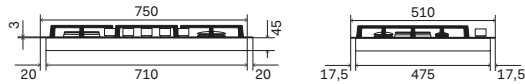
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 720×480 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCS75SCK
Satinato € 658,00

HCS90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



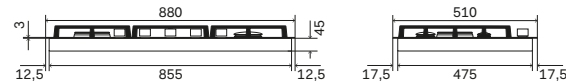
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso: 860×480 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCS90SCK
Satinato € 763,00

HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali

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

Consumi

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

Gamma colori piano



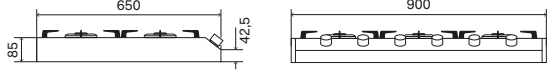
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCP9656D
Satinato € 2.269,00

HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

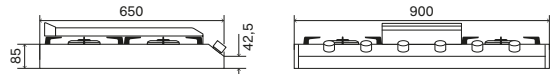


Caratteristiche generali	Consumi
- Robuste griglie in ghisa - Accensione elettrica integrata - Fiamma regolabile in continuo - Valvola di sicurezza - Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente - Piastra Fry Top al posto delle griglie	- Bruciatore Dual Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW - Piastra Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW - Bruciatore grande Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW - Bruciatore piccolo Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

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

Gamma colori piano	Finiture manopole
 Inox – SS	 Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo	Optional → p.182
--------	---------------------

Codice ordine: HCP965FD
Satinato € 2.670,00

HCP12658D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

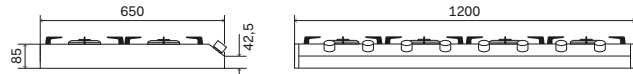


Caratteristiche generali	Consumi
- Robuste griglie in ghisa - Accensione elettrica integrata - Fiamma regolabile in continuo - Valvola di sicurezza - Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	- Bruciatore Dual Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW - Bruciatore doppia corona Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW - Bruciatore grande Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW - Bruciatore piccolo Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

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

Gamma colori piano	Finiture manopole
 Inox – SS	 Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo	Optional → p.182
--------	---------------------

Codice ordine: HCP12658D
Satinato € 2.804,00

HCP1265FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio

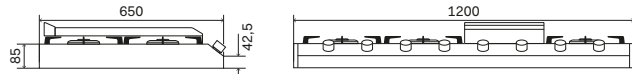


Caratteristiche generali	Consumi
- Robuste griglie in ghisa - Accensione elettrica integrata - Fiamma regolabile in continuo - Valvola di sicurezza - Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente - Piastra Fry Top al posto delle griglie	- Bruciatore Dual Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW - Bruciatore doppia corona Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW - Piastra Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW - Bruciatore grande Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW - Bruciatore piccolo Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

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

Gamma colori piano	Finiture manopole
 Inox – SS	 Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo	Optional → p.182
--------	---------------------

Codice ordine: HCP1265FD
Satinato € 3.203,00

HCP906D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Caratteristiche generali	Consumi
- Robuste griglie in ghisa - Accensione elettrica integrata - Fiamma regolabile in continuo - Valvola di sicurezza - Spartifiamma in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	- Bruciatore Dual Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW - Bruciatore grande Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW - Bruciatore piccolo Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

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

Gamma colori piano	Finiture manopole
 Inox – SS	 Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo	Optional → p.182
--------	---------------------

Codice ordine: HCP906D
Satinato € 2.269,00

HCP90FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



- Caratteristiche generali

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

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

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

Gamma colori piano



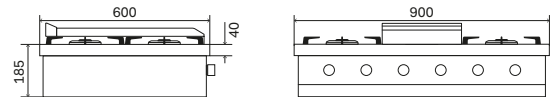
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCP90FD
Satinato € 2.670,00

HCP1208D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



- Caratteristiche generali

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

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

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

Gamma colori piano



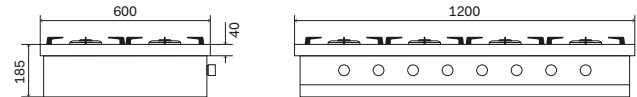
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCP1208D
Satinato € 2.804,00

HCP120FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



- Caratteristiche generali

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

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

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

Gamma colori piano



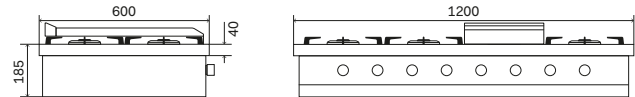
Inox – SS

Finiture manopole



Satinato

Misure
Dimensione foro incasso:



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCP120FD
Satinato € 3.203,00

Piani cottura a induzione

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

Gamma colori
Piano



Nero
lucido – BK



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

HCBI382TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

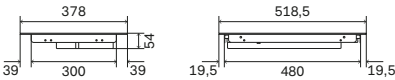
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 310×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI382TC

Finitura standard € 720,00

HCBI604TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

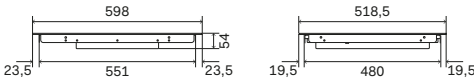
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 560×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI604TC

Finitura standard € 920,00

HCBI754TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

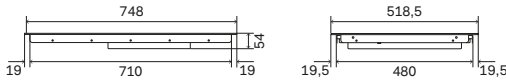
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 720×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI754TC

Finitura standard € 990,00

HCBI906TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

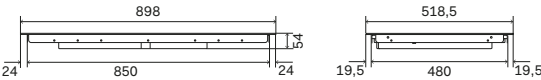
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 860×490 mm



Prezzo

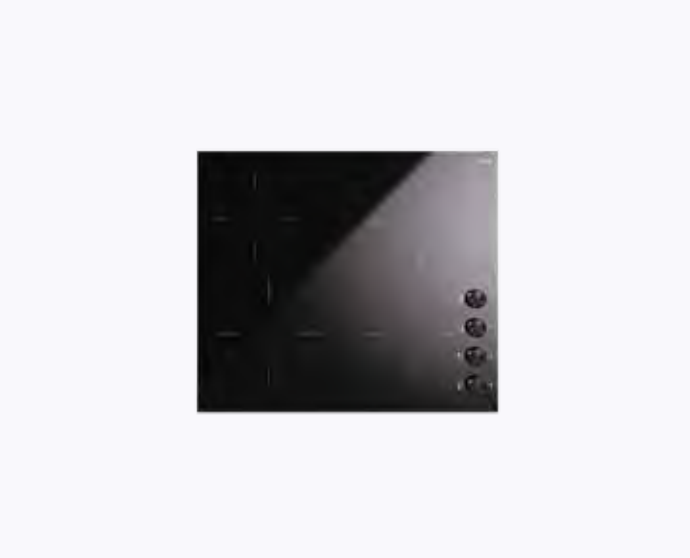
Optional
→ p.182

Codice ordine: HCBI906TC

Finitura standard € 1.530,00

HVI364

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 565×485 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HVI364

Nero opaco € 848,00

HVI395

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

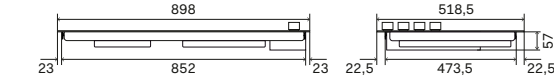
Finiture manopole



Nero opaco

Misure

Dimensione foro incasso: 865×485 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HVI395

Nero opaco € 1.272,00

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

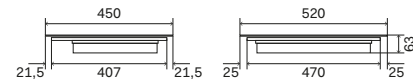
Gamma colori piano



Nero
lucido – BK

Misure

Dimensione foro incasso: 430×490 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: KHVI45TC

Finitura standard € 708,00

HVI90TCRF

Piano cottura a induzione in vitroceramica



Caratteristiche generali

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

Consumi standard / booster

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

Aspirazione

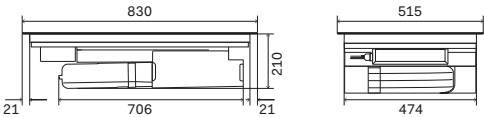
- Classe energetica A+
- Potenza 165 W
- Livello acustico 47/66/70 dB
- Portata 650 m3/h
- Avviso pulizia filtro antigrasso Si
- Installazione aspirante, filtrante o a vuoto sanitario

Gamma colori piano



Nero lucido – BK

Misure
Dimensione foro incasso: 795x480 mm



Prezzo

Optional
→ p.182

Codice ordine: HVI90TCRF

Finitura standard € 2.600,00



160 — 161

Cappe

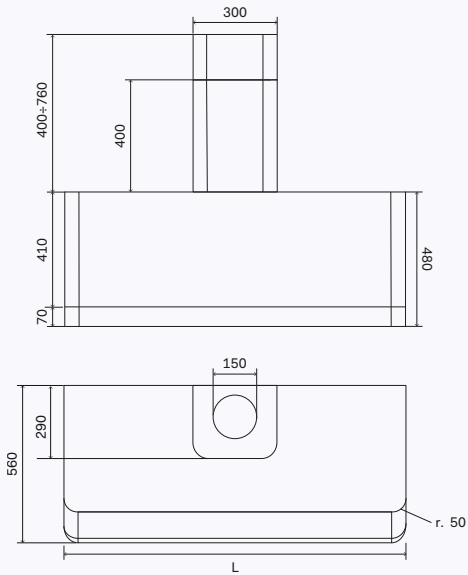
- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus

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



APM

Cappa aspirante da parete



Gamma colori
Scocca



Finiture
Telaio inferiore



APM90/MK

L = 911 mm

	€ 2.730,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AM4-90	€ 254,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883008000015*	€ 335,00



APM120/MK

L = 1216 mm

	€ 3.420,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AM4-120	€ 346,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883008000015*	€ 335,00



APM90

L = 911 mm

	€ 2.403,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AM4-90	€ 254,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883008000008*	€ 335,00



APM120

L = 1216 mm

	€ 3.117,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AM4-120	€ 346,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA0883008000008*	€ 335,00

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

Telecomando per cappe

A/301/03

Filtri ai carboni attivi

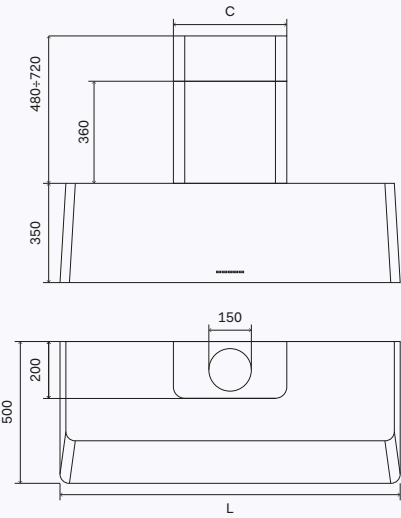
A/076/24

€ 86,00

€ 45,00

AG

Cappa aspirante da parete



Gamma colori
Scocca

Bianco – WH

Bianco antico – AW

Inox – SS

Grafite mat – MG

Nero lucido – BK

Midnight blu – MB

Burgundy red – BU

Emerald green – EG

Blue grey – BG

Ral Classic optional – RA
+ € 800,00



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

	€ 1.368,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-60	€ 188,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA08830100000...*	€ 335,00



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

	€ 1.431,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-70	€ 194,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA08830100000...*	€ 335,00



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

	€ 1.476,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 254,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA08830100000...*	€ 335,00



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

	€ 1.511,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-100	€ 282,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA08830100000...*	€ 335,00



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

	€ 1.903,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-120	€ 346,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA08830060000...*	€ 335,00



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

	€ 2.188,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-150	€ 417,00
Estensione camino (h. 800 mm)	
EA08830060000...*	€ 335,00

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

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

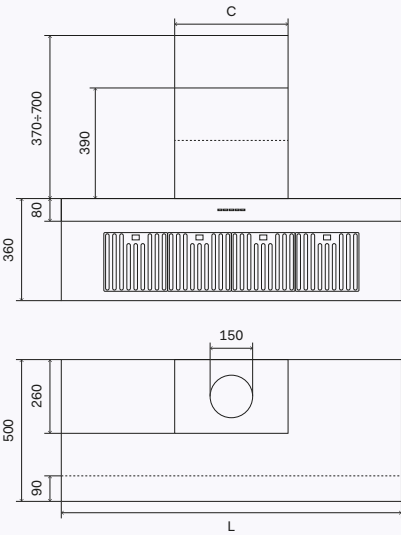
VELOCITÀ	W	Pa	m³/h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

Accessori

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

AGQ

Cappa aspirante da parete



Gamma colori
Scocca



Inox – SS



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

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



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

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



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

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



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

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



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

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



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

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

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

Telecomando per cappe

A/301/03

€ 86,00

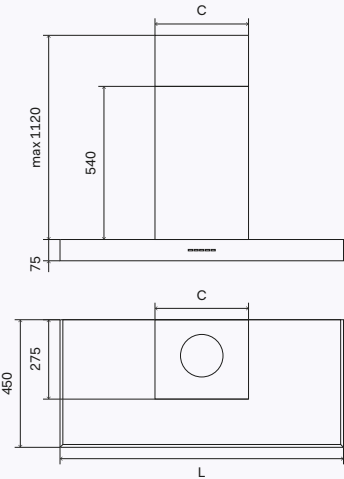
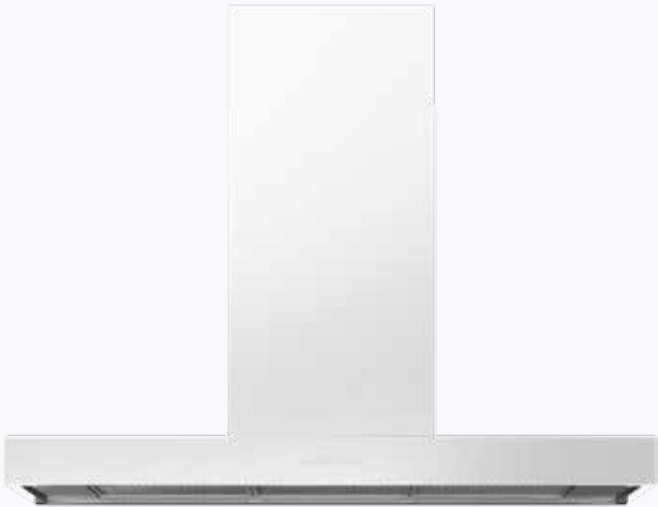
Filtri ai carboni attivi

A/076/24

€ 45,00

AGK

Cappa aspirante da parete



Gamma colori
Scocca



Inox – SS



AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso	€ 949,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 254,00



AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Grafite Mat	€ 949,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 254,00



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox	€ 726,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-60	€ 188,00



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox	€ 748,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-90	€ 254,00



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox	€ 770,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-100	€ 282,00



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox	€ 1.090,00
Schienale inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)	
AP4-120	€ 346,00

Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

Filtri ai carboni attivi

A/076/22

€ 40,00

IAG

Gruppi aspiranti da incasso



Gamma colori
Scocca



Inox – SS

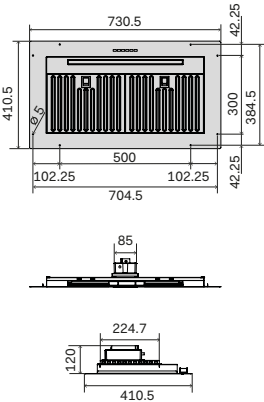
Da ordinare con due codici: codice telaio + codice motore + (telecomando optional)
Esempio: ordinare un gruppo completo da 120 bisogna ordinare un telaio da 120 IAG120 e un motore A/407/12



IAG90

Dimensione foro incasso: 684×362 mm

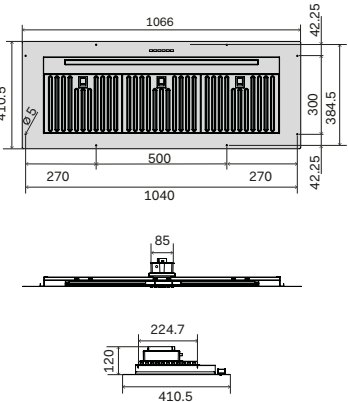
Inox	€ 828,00
Motore	
A/407/12	€ 338,00



IAG120

Dimensione foro incasso: 1018×362 mm

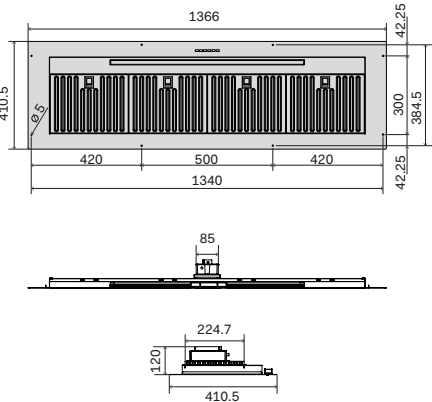
Inox	€ 941,00
Motore	
A/407/12	€ 338,00



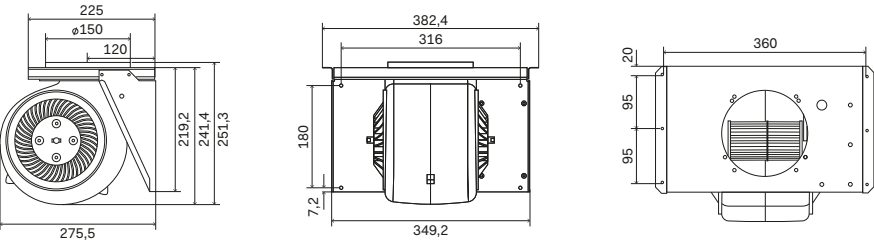
IAG150

Dimensione foro incasso: 1352×362 mm

Inox	€ 1037,00
Motore	
A/407/12	€ 338,00



Disegno tecnico motore



Caratteristiche generali

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

Dati tecnici

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

Accessori

Telecomando per cappe

A/301/03

Filtri ai carboni attivi

A/076/24

€ 86,00

€ 45,00

172 — 173

Frigoriferi

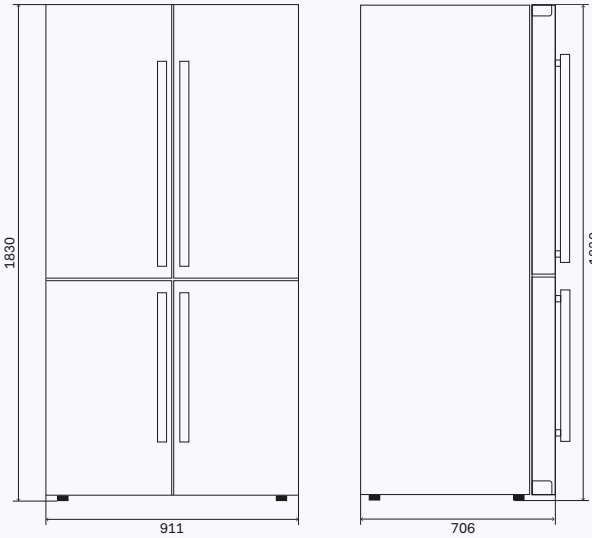
- Nostalgie
- Professional Plus

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



R91NCD

Frigorifero quattro porte a libera installazione Nostalgie



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

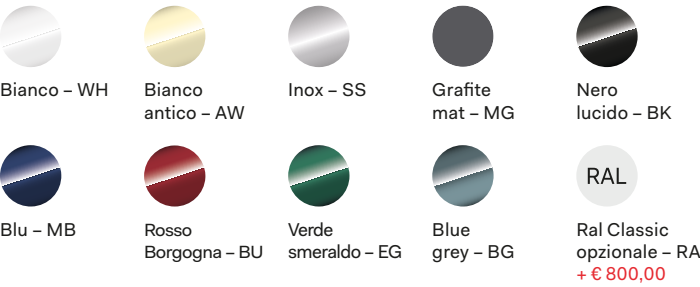
- Capacità netta congelatore 217 lt
- Cassetti 4
- Vani grandi 2
- Dispenser ghiaccio automatico

Altri dati

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

Gamma colori

Scocca



Finiture

Maniglie



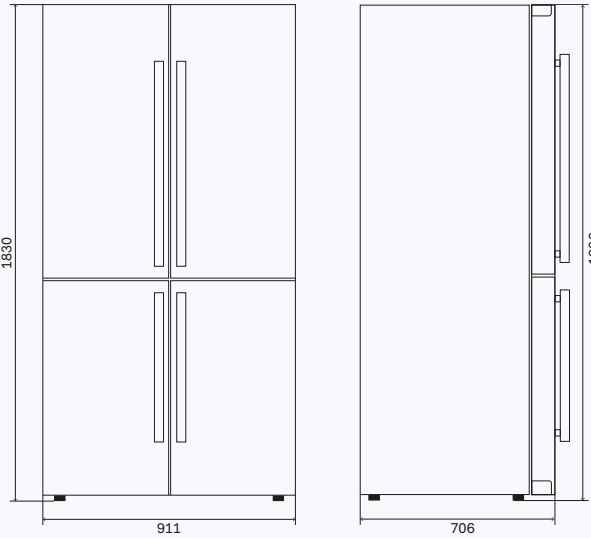
Prezzo

Codice ordine: R91NCD	
Ottone / Cromo	€ 4.500,00
Brunito / Rame	€ 4.800,00

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

R91SCD

Frigorifero quattro porte a libera installazione Professional Plus



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

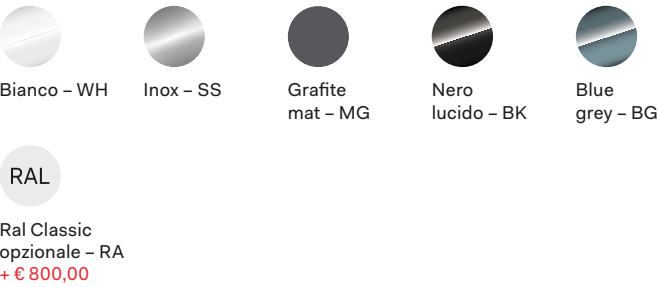
- Capacità netta congelatore 217 lt
- Cassetti 4
- Vani grandi 2
- Dispenser ghiaccio automatico

Altri dati

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

Gamma colori

Scocca



Finiture

Maniglie



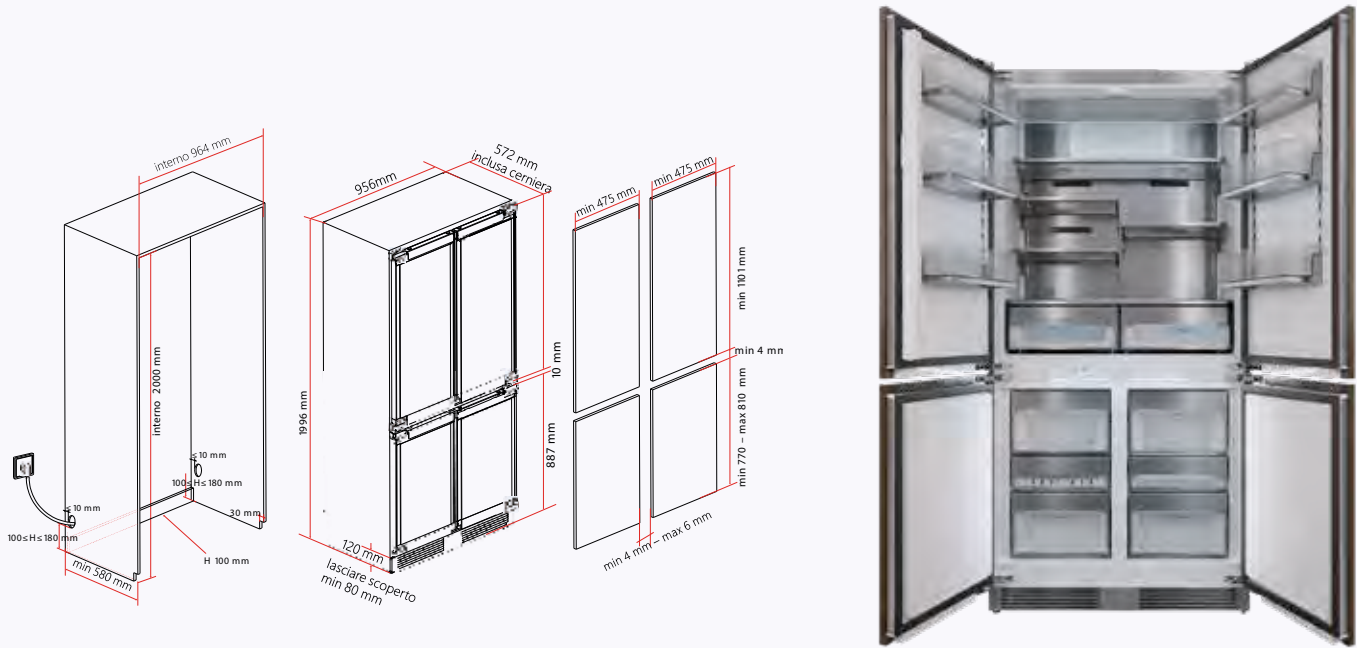
Prezzo

Codice ordine: R91SCD	
Satinato	€ 4.400,00
Nero opaco	€ 4.400,00

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

R96BICD

Frigorifero built-in pannellabile quattro porte



Caratteristiche generali

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

Caratteristiche frigorifero

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

Caratteristiche congelatore

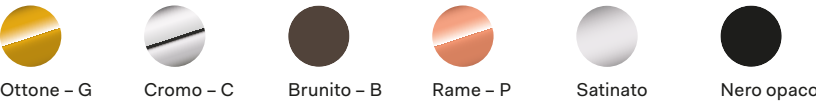
- Capacità netta congelatore 175 lt
- Cassetti 6 di cui uno flash freezing

Altri dati

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

Finiture

Maniglie opzionali disponibili su richiesta



Prezzo

Codice ordine: R96BICD

Ottone / Cromo € 7.990,00

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



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

178 — 179

Barbecue

→ Professional Plus

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



HBBQ100

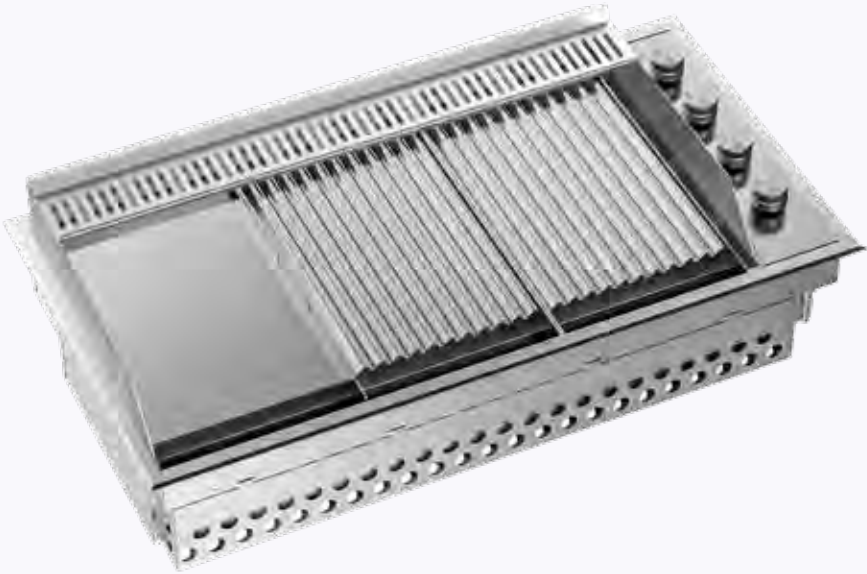
Barbecue esterno da incasso

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



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

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



Caratteristiche

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

Consumi (assorbimento)

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

Gamma colori piano



Inox – SS

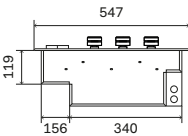
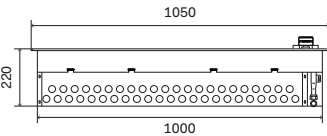
Finiture manopole



Satinato

Misure

Dimensione foro incasso: 1010×510 mm



Prezzo

Codice ordine: HBBQ100

Satinato € 2.268,00

Accessori

→ p. 308

Optional



COPHBBQ100

Satinato € 1.200,00



Modalità di installazione
piano cottura a induzione
con cappa integrata

Installazione modalità
filtrante



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

Installazione modalità
filtrante a vuoto sanitario



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

Installazione modalità
aspirante



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

Zoccolo h. 10-15

Kit installazione filtrante



RFKTIPLH10 Kit tubi completo	€ 142,00
RFKGRPLH10 Griglia zoccolo	€ 45,00
RFKFICAEC Filtro carbone attivo	€ 98,00

Zoccolo h. 6

Kit installazione filtrante



RFKTIPLH06 Kit tubi completo	€ 365,00
RFKFICAEC Filtro carbone attivo	€ 98,00

Kit installazione a vuoto sanitario



RFKASVS	€ 94,00
---------	---------

Zoccolo h. 10-15

Kit installazione aspirante



RFKTIPLH10	€ 142,00
------------	----------

Kit installazione filtrante "Plus"



RFKTIPLH10 Kit tubi completo	€ 142,00
RFKFICEPLH10 Filtri ceramici	€ 425,00

Kit installazione filtrante "Plus"



RFKTIPLH06PL Kit tubi + filtro Plus	€ 574,00
-------------------------------------	----------

Spaziatore e connettore
L 300 mm

RF4021003€ 38,00

Tubo di ventilazione piatto
L 100 cm

RF4043001€ 62,00

Deflettore

RF4043002€ 50,00

Raccordo angolo
orizzontale 90°

RF4043003€ 55,00

Raccordo angolo verticale
90°

RF4043004€ 20,00

Connettore 80 mm

RF4043005€ 21,00

Parte finale

RF4043006€ 44,00

Raccordono angolo
orizzontale 15°

RF4043007€ 15,00

Raccordo verticale condotti
da h. 10 a h. 6

RFRAC90H10H6€ 26,00

Valvola tripla antiritorno

RF4043064€ 152,00

Griglia cappa regolabile

RF4043060€ 615,00

Tubo ventilazione
L 100 cm d. 15 cm

RF4052102€ 68,00

Raccordo angolo verticale
90° d. 15,3 cm

RF4052015€ 66,00

Connettore
L 6 cm d. 15,5 cm

RF4052017€ 20,00

Griglia forata per pizza

EA2631013000000€ 45,00

Pala professionale per pizza

ES5228001000000€ 86,00

Spianatoia

S/176/10/08€ 100,00

Tagliere in legno tondo
ø 33 cm

EA6830003500000€ 57,00

Per modelli
645NTZ41, 645STZ41, 645GTZ41

Disco tagliere in alluminio
ø 33 cm

ES6830002080008€ 27,00

Rotella taglia pizza

EA6101001000000€ 40,00

Griglie graticola
per forni da 60 cm

EA2633007000008€ 35,00

Griglie graticola
per forni da 80 cm

EA2633006000008€ 47,00

Griglie graticola
per forni da 90 cm

EA2633005000008€ 54,00

Coppia guide telescopiche

KGSET001€ 94,00

Pietra refrattaria per forni
da 60 cm

A/418/00€ 88,00

Pietra refrattaria per forni
da 80 e 90 cm

A/418/02€ 103,00

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

Leccarda piatta per dolci
per forni da 60 cm

ES4053008030006€ 74,00

Leccarda piatta per dolci da
80 cm

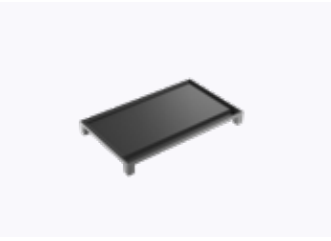
EA4053004030006€ 81,00

Kit sonda cottura

KSCE3€ 133,00

Per tutte le collezioni dove non prevista
di serie

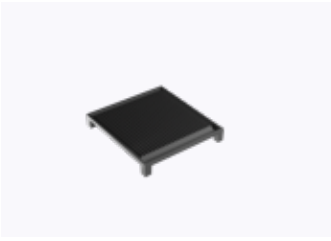
Bistecchiera in ghisa smaltata 232×384



A/006/00 € 113,00

Per piani a gas Nostalgie HCB90

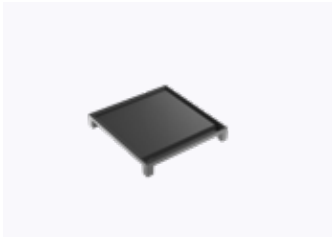
Bistecchiera rigata in ghisa 280×285



A/006/04 € 104,00

Per piani a gas HCP, HCPT, HCPMT

Bistecchiera liscia in ghisa 280×285



A/006/06 € 104,00

Per piani a gas HCP, HCPT, HCPMT

Diffusore di calore in ghisa



A/095/36/10 € 28,00

Riduzione griglie in ghisa



EA6051003000000 € 27,00

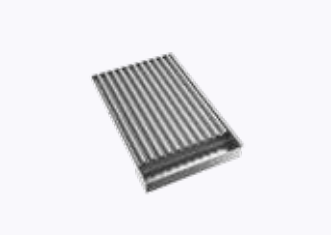
Riduzione in ghisa per Wok



EA6051001070010 € 27,00

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

Piastra ondulata per barbecue



EA5310008000000 € 476,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Piastra liscia per barbecue



EA5310011000000 € 401,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Coperchio inox per barbecue



COPHBBQ100 € 1.200,00

Disponibile per barbecue esterno da incasso HBBQ100

Buste per cottura sottovuoto 20×30 cm



KBSV003 € 45,00

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 25×35 cm



KBSV004 € 65,00

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 20×30 cm



KBSV001 € 32,00

100 buste

Buste per cottura sottovuoto 25×35 cm



KBSV002 € 45,00

100 buste

Kit contenitori per conservazione sottovuoto



KCSV001 € 91,00

Kit composto da 3 contenitori

Kit professionale per la pulizia



CLEANKIT01 € 59,00

Pannello lavastoviglie con maniglia Majestic-Nostalgie



KPLN - Cromo/Ottone € 388,00

KPLN - Brunito/Rame € 435,00

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

Pannello lavastoviglie con maniglia Professional Plus



KPLT € 388,00

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

Tabelle comparative

190 — 191

Tabella comparativa forni

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



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



Panoramagic
OV91PMT3
Forno elettrico, acciaio verniciato, 90 cm, 30-300°C



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

Panoramagic
OV60PMT3
Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C



Panoramagic
OV30PMT3
Forno elettrico, acciaio inox, 76 cm, 30-320°C



Panoramagic
OV91PMT3
Forno elettrico, acciaio inox, 90 cm, 30-300°C



A+	A	A
16	16	16
30-320°C	30-320°C	30-300°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sì	Sì	Sì
doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Sì	Sì	Sì
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì	Sì
con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm
65 L	114 L	110 L
a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì	Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
1000 W	1200 W	1200 W
1100 W	1560 W	1560 W
2100 W	3000 W	2150 W
2100 W	2×1050 W	2100 W
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
€ 2.600,00	€ 3.871,00	€ 3.871,00
-	-	-

Tabella comparativa forni

Nostalgie

OV601NTPY

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



Nostalgie

OV601NT3

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



Nostalgie

OV601NL3

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



<u>Caratteristiche generali</u>			
Classe energetica	A+	A+	A+
Numero funzioni	18	16	10
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico
Sonda di cottura	Sì	Sì	-
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
<u>Caratteristiche cavità</u>			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	65 L	65 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	-
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
<u>Consumi</u>			
Assorbimento massimo	2,45 kW	2,45 kW	2,45 kW
ReSistenza elettrica superiore	1000 W	1000 W	1000 W
ReSistenza elettrica inferiore	1100 W	1100 W	1100 W
Grill elettrico	2100 W	2100 W	2100 W
ReSistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-
<u>Prezzo</u>			
Finitura Ottone/Cromo	€ 2.240,00	€ 1.900,00	€ 1.440,00
Finitura Brunito	€ 2.290,00	€ 1.956,00	€ 1.540,00
Finitura Satinato	-	-	-
Finitura Nero opaco	-	-	-

Nostalgie

645NHSW1

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



Nostalgie

645NTZ41

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



Nostalgie

OV91NT31

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



Nostalgie

OV90SNE3

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



-	A	A	A+
10 di cui 4 combinate	16	16	15
30-250°C	30-400°C	30-300°C	30-300°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	-
Sì	-	Sì	-
luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
-	-	Sì	Sì
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì	Sì	Sì
in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm	74×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
36 L	37 L	110 L	97 L
-	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
-	-	Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
3,4 kW	2,9 kW	2,95 kW	2,75 kW
-	900 W	1200 W	1200 W
-	1300 W	1560 W	1350 W
1900 W	1600 W	2150 W	2150 W
1600 W	2000 W	2100 W	2100 W
-	-	-	-
1200 W	-	-	-
1600 W	-	-	-
€ 3.619,00	€ 2.558,00	€ 3.071,00	€ 1.938,00
€ 3.677,00	€ 2.617,00	€ 3.164,00	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Tabella comparativa
forni

	Professional Plus OV601GTPY	Professional Plus OV601GT3	Professional Plus OV601GL3
	Forno elettrico pirolitico, vetro temperato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 60 cm, 30-300°C
			
<u>Caratteristiche generali</u>			
Classe energetica	A+	A+	A+
Numero funzioni	18	16	10
Temperatura di esercizio	30-320°C	30-320°C	30-300°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico
Sonda di cottura	Sì	Sì	–
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
<u>Caratteristiche cavità</u>			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	65 L	65 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	–
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
<u>Consumi</u>			
Assorbimento massimo	2,45 kW	2,45 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1000 W	1000 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1100 W	1100 W	1100 W
Grill elettrico	2100 W	2100 W	2100 W
ReSistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	–	–	–
Generatore vapore	–	–	–
Generatore microonde	–	–	–
<u>Prezzo</u>			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	€ 2.080,00	€ 1.896,00	€ 1.290,00

Professional Plus 645GHSW1	Professional Plus 645GTZ41	Professional Plus OV30GT31	Professional Plus OV80GT31
Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, vetro temperato, 60 cm, 30-250°C	Forno elettrico compatto 400°C, vetro temperato, 60 cm, 30-400°C	Forno elettrico, vetro temperato, 76 cm, 30-320°C	Forno elettrico, vetro temperato, 80 cm, 30-320°C
			
–	A	A	A+
10 di cui 4 combinate	16	16	16
30-250°C	30-400°C	30-320°C	30-320°C
elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sì	–	Sì	Sì
luce interna alogena	luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
–	–	Sì	Sì
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì	Sì	Sì
in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	con smalto easy clean	con smalto easy clean
41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm	64×43,3×41 cm	64,5×36,5×41 cm
36 L	37 L	114 L	97 L
–	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
–	–	Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
3,4 kW	2,9 kW	3,1 kW	2,75 kW
–	900 W	1200 W	1200 W
–	1300 W	1560 W	1350 W
1900 W	1600 W	3000 W	2150 W
1600 W	2000 W	2×1050 W	2100 W
–	–	–	–
1200 W	–	–	–
1600 W	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
€ 3.619,00	€ 2.554,00	€ 2.391,00	€ 2.049,00

Tabella comparativa forni

	Professional Plus OV91GT31	Professional Plus OV601STPY	Professional Plus OV601ST3
	Forno elettrico, vetro temperato, 90 cm, 30-300°C	Forno elettrico pirolitico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C	Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-320°C
			
Caratteristiche generali			
Classe energetica	A	A+	A+
Numero funzioni	16	18	16
Temperatura di esercizio	30-300°C	30-320°C	30-320°C
Programmatore	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
Sonda di cottura	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	doppia luce interna	doppia luce interna	doppia luce interna
Chiusura porta soft-closing	Sì	Sì	Sì
Porta fredda	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
Ventilazione	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sicurezza bambini	Sì	Sì	Sì
Caratteristiche cavità			
Muffola	con smalto easy clean	con smalto easy clean	con smalto easy clean
Dimensioni interne	74×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacità	110 L	65 L	65 L
Scarico vapori	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida	a comando con opzione cottura a secco o umida
Resistenza grill abbattibile	Sì	Sì	Sì
Termostato	con sonda elettronica	con sonda elettronica	con sonda elettronica
Consumi			
Assorbimento massimo	2,95 kW	2,45 kW	2,45 kW
Resistenza elettrica superiore	1200 W	1000 W	1000 W
Resistenza elettrica inferiore	1560 W	1100 W	1100 W
Grill elettrico	2150 W	2100 W	2100 W
Resistenza circolare	2100 W	2100 W	2100 W
Bruciatore inferiore a gas	-	-	-
Generatore vapore	-	-	-
Generatore microonde	-	-	-
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	-	€ 2.180,00	€ 1.896,00
Finitura Nero opaco	€ 3.203,00	-	-

Professional Plus OV601SL3	Professional Plus OV60SMPVS1	Professional Plus 645SHSW1	Professional Plus 645STZ41
Forno elettrico, acciaio inox, 60 cm, 30-300°C	Forno elettrico multifunzione, acciaio inox, 60 cm, 50-270°C	Forno trivalente compatto: aria calda, vapore, microonde, acciaio inox, 60 cm, 30-250°C	Forno elettrico compatto 400°C, acciaio inox, 60 cm, 30-400°C
			
A+	A	-	A
10	9	10 di cui 4 combinate	16
30-300°C	50-270°C	30-250°C	30-400°C
elettronico	elettronico	elettronico touch TFT	elettronico touch TFT
-	-	Sì	-
doppia luce interna	luce interna	luce interna alogena	luce interna
Sì	Sì	-	-
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a quattro vetri (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento a doppia velocità	tangenziale di raffreddamento
Sì	-	Sì	Sì
con smalto easy clean	con smalto easy clean	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
43,7×36×41 cm	47,5×35×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm
65 L	69 L	36 L	37 L
-	-	-	a comando con opzione cottura a secco o umida
Sì	-	-	-
con sonda elettronica	analogico	con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,45 kW	2,6 kW	3,4 kW	2,9 kW
1000 W	1200 W	-	900 W
1100 W	1100 W	-	1300 W
2100 W	1400 W	1900 W	1600 W
2100 W	2000 W	1600 W	2000 W
-	-	-	-
-	-	1200 W	-
-	-	1600 W	-
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 1.390,00	€ 916,00	€ 3.619,00	€ 2.554,00
-	-	-	-

Tabella comparativa
forni

Professional Plus
OV30ST31

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



Professional Plus
OV80SM3

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



Professional Plus
OV90SM3

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



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

Professional Plus
OV91ST31

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



Professional Plus
OV948SLE3

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



A	A+
16	10
30-300°C	30-300°C
elettronico touch TFT	elettronico
Sì	Sì
doppia luce interna	doppia luce interna
Sì	Sì
a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)	a triplo vetro (EN60335-2-6-11.101)
tangenziale di raffreddamento	tangenziale di raffreddamento
Sì	Sì
con smalto easy clean	-
74×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
110 L	97 L
a comando con opzione cottura a secco o umida	-
Sì	Sì
con sonda elettronica	con sonda elettronica
2,95 kW	2,75 kW
1200 W	1200 W
1560 W	1350 W
2150 W	2150 W
2100 W	2100 W
-	-
-	-
-	-
-	-
-	-
€ 3.071,00	€ 1.924,00
-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

Panoramagic
HCPMT95D

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Panoramagic
HCPMT95FD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Panoramagic
HCPMT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



<u>Caratteristiche generali</u>			
Larghezza	90 cm	90 cm	118 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	al posto delle griglie	–
<u>Potenze e consumi</u>			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	–	–	–
Bruciatore tripla corona	–	–	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
Pescera	–	–	–
<u>Prezzo</u>			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 1.707,00	€ 2.015,00	€ 2.050,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

Panoramagic
HCPMT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Nostalgie
HCB60CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie
HCB70CN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Nostalgie
HCB70SDN

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



118 cm	58 cm	70 cm	70 cm
acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
in appoggio sulla griglia	–	–	–
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	–
–	–	–	–
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	optional (IS D45) + € 60,00	–	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
–	–	–	–
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	–	–
–	–	–	–
–	€ 756,00	€ 911,00	€ 991,00
–	€ 789,00	€ 951,00	€ 1.030,00
€ 2.365,00	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato	Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato
			
<u>Caratteristiche generali</u>			
Larghezza	86 cm	86 cm	86 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	-	-	in appoggio sulla griglia
<u>Potenze e consumi</u>			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	2 x Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	optional (IS D45) + € 60,00	optional (IS D45) + € 60,00	optional (IS D45) + € 60,00
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	-	-	Pescera 3,1 kW / 1,2 kW
Pescera	-	-	-
<u>Prezzo</u>			
Finitura Ottone/Cromo	€ 1.055,00	€ 999,00	€ 1.398,00
Finitura Brunito	€ 1.103,00	€ 1.039,00	€ 1.438,00
Finitura Satinato	-	-	-
Finitura Nero opaco	-	-	-

Nostalgie HCB90SDN Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato 	Professional Plus HCPT75D Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top 	Professional Plus HCPT95D Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top 	Professional Plus HCPT95FD Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top 
86 cm	72 cm	90 cm	90 cm
acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
–	–	–	in appoggio sulla griglia
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
–	–	–	–
–	–	–	–
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
–	–	–	–
–	–	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
–	–	–	–
€ 1.079,00	–	–	–
€ 1.119,00	–	–	–
–	€ 1.431,00	€ 1.707,00	€ 2.015,00
–	–	–	–

Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus
HCPT125FDD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Professional Plus
HCPT125DD

Piano cottura a gas in acciaio inox con cornice filo top



Professional Plus
HCG30CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Caratteristiche generali			
Larghezza	118 cm	118 cm	30 cm
Estetica	acciaio inox con cornice filo top	acciaio inox con cornice filo top	vetro temperato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	in appoggio sulla griglia	-	-
Potenze e consumi			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	-
Bruciatore grande	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	-
Bruciatore doppia corona	-	-	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Bruciatore tripla corona	-	-	-
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	-
Bruciatore ausiliario	-	-	-
Piastra Fry Top	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	-	-
Pescera	-	-	-
Prezzo			
Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 2.365,00	€ 2.050,00	-
Finitura Nero opaco	-	-	€ 428,00

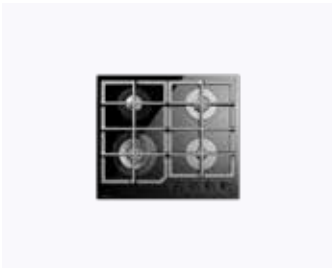
Professional Plus
HCG30K

Piano cottura a gas in vetro temperato



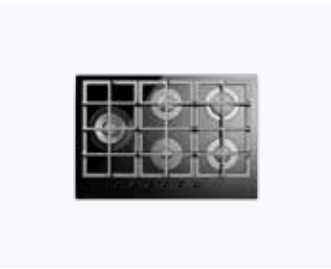
Professional Plus
HCG60CK

Piano cottura a gas in vetro temperato



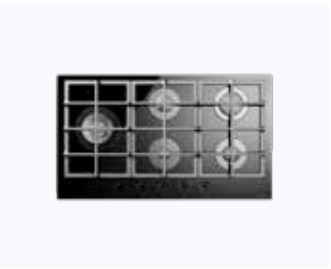
Professional Plus
HCG75SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



Professional Plus
HCG90SCK

Piano cottura a gas in vetro temperato



30 cm	56 cm	75 cm	86 cm
vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato	vetro temperato
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Sì	Sì	Sì	Sì
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	-	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
-	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 400,00	€ 658,00	€ 853,00	€ 899,00

Tabella comparativa piani cottura a gas

Professional Plus

HCS30CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Professional Plus

HCS30K

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Professional Plus

HCS60CK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Caratteristiche generali

Larghezza	30 cm	30 cm	56 cm
Estetica	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	-	-	-

Potenze e consumi

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

Prezzo

Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 327,00	€ 310,00	€ 557,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Professional Plus

HCS75SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Professional Plus

HCS90SCK

Piano cottura a gas in acciaio inox o acciaio smaltato



Professional Plus

HCP9656D

Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio



Professional Plus

HCP965FD

Piano cottura a gas in acciaio inox da
appoggio



75 cm	86 cm	90 cm	90 cm
acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox o acciaio smaltato	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Sì	Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì	Sì
in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in alluminio con coprispartifiamma smaltato	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì	Sì
-	-	-	al posto delle griglie
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	-	-
-	-	-	-
-	-	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	-	-
-	-	-	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 658,00	€ 763,00	€ 2.269,00	€ 2.670,00
-	-	-	-

Tabella comparativa piani cottura a gas

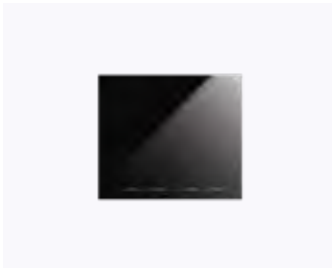
Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCP12658D	HCP1265FD	HCP906D
Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio
		

<u>Caratteristiche generali</u>			
Larghezza	120 cm	120 cm	90 cm
Estetica	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Accensione elettrica integrata	Sì	Sì	Sì
Valvola di sicurezza	Sì	Sì	Sì
Spartifiamma	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Fiamma regolabile in continuo	Sì	Sì	Sì
Piastra Fry Top	–	al posto delle griglie	–
<u>Potenze e consumi</u>			
Bruciatore piccolo	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Bruciatore grande	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Bruciatore doppia corona	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	–
Bruciatore tripla corona	–	–	–
Bruciatore Dual	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Bruciatore ausiliario	–	–	–
Piastra Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
Pescera	–	–	–
<u>Prezzo</u>			
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	€ 2.804,00	€ 3.203,00	€ 2.269,00
Finitura Nero opaco	–	–	–

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCP90FD	HCP1208D	HCP120FD
Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio	Piano cottura a gas in acciaio inox da appoggio
		

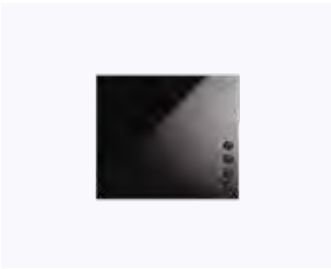
90 cm	120 cm	120 cm
acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio	acciaio inox da appoggio
Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì
in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente	in ottone con trattamento nanotecnologico antiaderente
Sì	Sì	Sì
al posto delle griglie	–	al posto delle griglie
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
–	–	–
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
–	–	–
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
–	–	–
–	–	–
–	–	–
€ 2.670,00	€ 2.804,00	€ 3.203,00
–	–	–

Tabella comparativa
piani cottura a
induzione

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

	Nostalgie HVI364N	Nostalgie HVI395N
	Piano cottura a induzione in vetroceramica	Piano cottura a induzione in vetroceramica
		
90 cm	60 cm	90 cm
6 zone touch	4 zone con manopole	5 zone con manopole
9 + booster	9 + booster	9 + booster
No	No	No
slide touch	a manopola	a manopola
Sì	No	No
No	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì
Sì	Sì	Sì
Sì	No	No
OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm – 1,4 kW / 1,85 kW
OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	–	Ø 250 mm – 2,3 kW / 3,0 kW
OCTA 190X210 – 2,1 kW / 3,0 kW	–	–
11,1 kW	7,4 kW	10,4 kW
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
–	–	–
€ 1.530,00	–	–
–	€ 848,00	€ 1.272,00
–	–	–

Tabella comparativa
piani cottura a
induzione

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

KHVI45TC

Piano cottura a induzione in vetroceramica	
45 cm	
3 zone touch	
9 + booster	
2,8 kW o 3,5 kW	
touch	
No	
Sì	
Sì	
Sì	
Sì	
Ø 145 mm – 1,2 kW / 1,6 kW	
Ø 145 mm – 1,2 kW / 1,6 kW	
Ø 210 mm – 1,5 kW / 2 kW	
–	
–	
–	
5,2 kW	
–	
–	
–	
–	
–	
–	
€ 708,00	
–	
–	

Tabella comparativa
cappe

Panoramagic	Panoramagic	Panoramagic
APM120/MK	APM90 /MK	APM90
Cappa aspirante da parete, 121,6 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm	Cappa aspirante da parete, 91,1 cm
		

<u>Caratteristiche generali</u>			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
Dimensioni	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm	91,1×56×41 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h
Potenza massima	345 W	345 W	345 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	Sì
Illuminazione	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W	Barra a led da 13W
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì

<u>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</u>			
Potenza	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Pressione	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
Portata	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
Livello acustico	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB

<u>Prezzo</u>			
Finitura standard	-	-	-
Finitura Ottone/Cromo	-	-	-
Finitura Rame/Brunito	-	-	-
Finitura Satinato	€ 3.420,00	€ 2.730,00	€ 2.403,00
Finitura Nero opaco	-	-	-

Panoramagic	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
APM120	AG60	AG70	AG90
Cappa aspirante da parete, 121,6 cm	Cappa aspirante da parete, 60 cm	Cappa aspirante da parete, 70 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm
			

A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio verniciato, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
121,6×56×41 cm	60×50×35 cm	70×50×35 cm	90×50×35 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
perimetrale da 1000 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
345 W	355 W	355 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Sì	Sì	Sì	Sì
Barra a led da 13W	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Sì	Sì	Sì	Sì

75 - 135 - 220 - 345 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
0 - 0 - 0 - 0 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
35 - 44 - 52 - 62 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB

-	€ 1.368,00	€ 1.431,00	€ 1.476,00
-	-	-	-
-	-	-	-
€ 3.117,00	-	-	-
-	-	-	-

Tabella comparativa cappe

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

Professional Plus AGQ60 Cappa aspirante da parete, 60 cm	Professional Plus AGQ70 Cappa aspirante da parete, 70 cm	Professional Plus AGQ90 Cappa aspirante da parete, 90 cm	Professional Plus AGQ100 Cappa aspirante da parete, 100 cm
			
A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox
60×50×36 cm	70×50×36 cm	90×50×36 cm	100×50×36 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
355 W	355 W	355 W	355 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Sì	Sì	Sì	Sì
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Opzionale	Opzionale	Opzionale	Opzionale
Sì	Sì	Sì	Sì
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
€ 1.601,00	€ 1.633,00	€ 1.762,00	€ 1.851,00
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

Tabella comparativa
cappe

Professional Plus	Professional Plus	Pro Line
AGQ120	AGQ150	AGK90
Cappa aspirante da parete, 120 cm	Cappa aspirante da parete, 150 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm
		

<u>Caratteristiche generali</u>			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filtri	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox	in alluminio anodizzato
Dimensioni	120×50×36 cm	150×50×36 cm	90×45×8 cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	890 m3/h	890 m3/h	630 m3/h
Potenza massima	355 W	355 W	180 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	Sì	Sì	–
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	Opzionale	Opzionale	–
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì

<u>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</u>			
Potenza	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Pressione	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Portata	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Livello acustico	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB

<u>Prezzo</u>			
Finitura standard	€ 2.382,00	€ 2.786,00	€ 949,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

Pro Line	Pro Line	Pro Line	Pro Line
AGK90	AGK60	AGK90	AGK100
Cappa aspirante da parete, 90 cm	Cappa aspirante da parete, 60 cm	Cappa aspirante da parete, 90 cm	Cappa aspirante da parete, 100 cm
			

A	A	A	A
aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato	in alluminio anodizzato
90×45×8 cm	60×45×8 cm	90×45×8 cm	100×45×8 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
180 W	180 W	180 W	180 W
3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
–	–	–	–
Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
–	–	–	–
Sì	Sì	Sì	Sì

88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB

€ 949,00	€ 726,00	€ 748,00	€ 770,00
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Tabella comparativa
cappe

	Pro Line AGK120 Cappa aspirante da parete, 120 cm	IAG90 Gruppo aspirante da incasso, 73 cm	IAG120 Gruppo aspirante da incasso, 106,6 cm
			
<u>Caratteristiche generali</u>			
Classe energetica	A	A	A
Versione	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante	aspirante o filtrante
Scocca	in acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	in acciaio inox AISI 304	in acciaio inox AISI 304
Filtri	in alluminio anodizzato	a labirinto Professionali in acciaio inox	a labirinto Professionali in acciaio inox
Dimensioni	120×45×8 cm	73×41xH cm	106,6×41xH cm
Dimensione foro camino di uscita	15 cm	15 cm	15 cm
Volume di aspirazione massimo	630 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Potenza massima	180 W	355 W	355 W
Velocità	3 + intensiva	3 + intensiva	3 + intensiva
Spia automatica pulizia filtri	–	Sì	Sì
Illuminazione	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori	Luci LED anteriori
Comando a distanza	–	Opzionale	Opzionale
Spegnimento ritardato automatico	Sì	Sì	Sì
<u>Dati aspiratore (1-2-3-Intensiva)</u>			
Potenza	88 - 104 - 129 - 171 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pressione	103 - 223 - 386 - 605 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Portata	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Livello acustico	40 - 46 - 51 - 55 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
<u>Prezzo</u>			
Finitura standard	€ 1.090,00	€ 828,00	€ 941,00
Finitura Ottone/Cromo	–	–	–
Finitura Rame/Brunito	–	–	–
Finitura Satinato	–	–	–
Finitura Nero opaco	–	–	–

IAG150

Gruppo aspirante da incasso, 136,6 cm



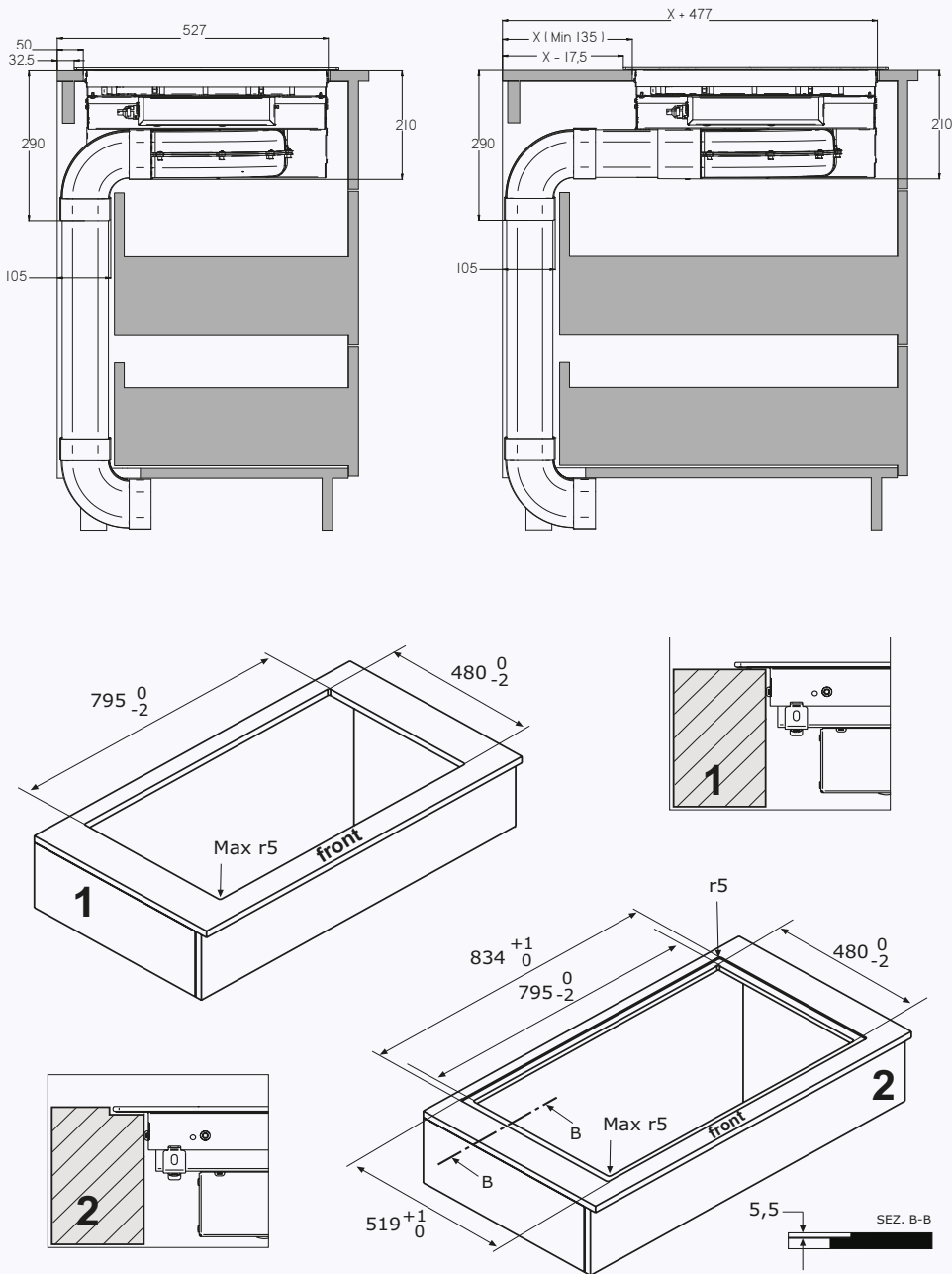
A
aspirante o filtrante
in acciaio inox AISI 304
a labirinto Professionali in acciaio inox
136,6×41xH cm
15 cm
890 m3/h
355 W
3 + intensiva
Sì
Luci LED anteriori
Opzionale
Sì
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB
€ 1.037,00
–
–
–
–

224 — 225

Collegamenti
elettrici e
schemi di incasso

Piani cottura con cappa integrata

Modelli
HVI90TCRF



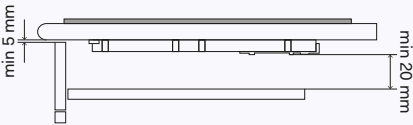
Piani cottura

Modelli a induzione		Modelli a gas	
HCBI382TC	HVI364	HCPT75D	HCPT125DD
HCBI604TC	HVI395	HCPT95D	HCPT125FDD
HCBI754TC	KHVI45TC	HCPT95FD	HCPMT125DD
HCBI906TC		HCPMT95D	HCPMT125FDD
		HCPMT95FD	

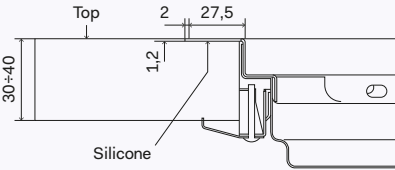
Piani cottura

Modelli	
HCP906D	HCP9656D
HCP906FD	HCP965FD
HCP1208D	HCP12658D
HCP120FD	HCP1265FD

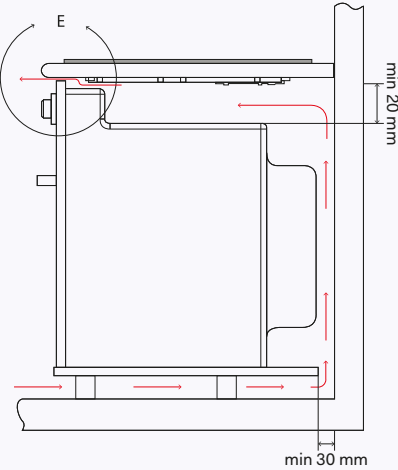
Incasso sopra top



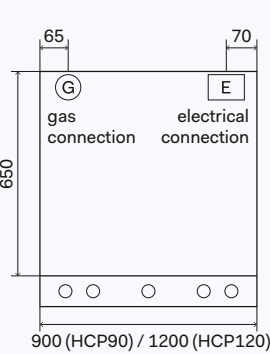
Incasso filo top



Circolazione aria



Appoggio piani da 90 o da 120



Centri assistenza ILVE Italia

→ Per blocchi cottura, forni e piani cottura

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

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

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Lombardia				
MILANO e prov.	Barbugian Luca	Via Aurora 31 - 20037 Paderno Dugnano (MI)	02 99040538	02 99040538
PAVIA e prov.	CLS Service S.r.l.s.	Corso Pavia 85/7 - 27029 Vigevano (PV)	0381 42353	
SONDRIO e prov.	C.A.R.E.	Via Vanoni 76/B - 23100 Sondrio (SO)	0342 510888	0342 512510
VAL CAMONICA	S.A.T.E.	via Carobe 51/53 - 25040 Gianico (BS)	0364 531321	0364 528379
VARESE e prov.	BITEC	Via C. Battisti 58 - 21043 Castiglione Olona (VA)	0331 824454	0331 824610

Marche

ANCONA e prov.	SATE	Via Umani 1 - 60131 Ancona (AN)	071 2868922	071 2868923
ASCOLI PICENO e prov.	Angellotti Rocco	Via San Francesco 29 - 63075 Aquaviva Picena (AP)	348 6006001	
MACERATA e prov.	WI Service Snc	Via Maestri del lavoro 14 - 62019 Recanati (MC)	071 7576096	0733 290205
PESARO e prov.	Zaffini Enrico	Via S. Eusebio 34 - Centro Comm. S. Orso - 61032 FANO (PS)	0721 865885	0721 865885

Molise

CAMPOBASSO – ISERNIA	D'Alessandro Giovanni	P.zza Molise 84, 85, 86 - 86100 Campobasso (CB)	0874 67349	0874 67349
TERMOLI	Minchillo Ennio	Via Fortore 29 - 86039 Termoli (CB)	348 7094036	

Piemonte

ALESSANDRIA e prov.	S.A.Tecnica	Corso Alessandria 77 - 15057 Tortona (AL)	0131 861804	0131 868245
ASTI e prov.	ASTI Service di Buttaci P.& C.	Corso Alessandria 177 - 14100 Asti (AT)	0141 272410	0141 440770
BIELLA e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038
CUNEO e prov. Sud	ELETTROSERVICE Snc	Via Torino 39/H - 12084 Mondovi (CN)	0174 44637	
CUNEO e prov. Nord	C.A.E.R.	Via Giuseppe Verdi 5 - 12042 Bra (CN)	0172 412810	
NOVARA e prov.	ESSECI Riparazioni	Via Risorgimento 386 - 28100 Novara (NO)	0321 679408	0321 033819
TORINO e prov.	R.E.A.T. di Frisina Rita	Corso Unione Sovietica 584 - 10135 Torino (TO)	011 3979817	011 3979817
TORINO città	Creaco SNC	Via Porpora 9 - 10144 Torino (TO)	011 4376511	011 4376853
VERBANIA e prov.	RIPEL	C.so Roma 178 - 28025 Gravellona Toce (VB)	0323 846512	0323 847240
VERCELLI e prov.	Toniolo Mauro	Via P. Maffei 325 - 13836 Cossato (BI)	015 925038	015 925038

Puglia

BARI e prov.	C.A.T.L. snc	Via Filippo Turati 16-16A-16B 70100 Bari (BA)	080 5461329 080 5486220	080 5468252
BRINDISI e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
FOGGIA e prov.	Assistenza tecnica elettrodomestici Foggia soc. coop	Via del Feudo d'Ascoli 41 - 71121 Foggia (FG)	0881 685013	
LECCE e prov.	SADE Soc. Coop.	Via N. Sauro 42/44 - 73040 Melissano (LE)	0833 581918	0833 581918
	Cat Salento di Caraccio Emanuele	Via Dogliotti 1C - 73042 Casarano (LE)	3775340052	
TARANTO e prov.	Lippolis SRL	Via Magna Grecia 225 - 74121 Taranto (TA)	099 7362572-3	099 7362572-3

<u>Provincia</u>	<u>Nome</u>	<u>Indirizzo</u>	<u>Telefono</u>	<u>Fax</u>
Sardegna				
CAGLIARI e prov.	ATER S.A.S. di Paola Corriga	Via Stromboli 6C - 09032 Assemini (CA)	070 943189	070 943189
NUORO e prov. Nord	Branciforte Service Point	Via Martiri della liberta 98-102 - 08100 Nuoro (NU)	0784 33496	0784 33496
NUORO e prov. Sud	Arras Bruno	Viale Italia Km. 2 - 08045 Lanusei (NU)	0782 42063	
OLBIA e zone limitrofe	FIP S.R.L.S.	Via Roma, 104 A/B - 07026 Olbia (OT)	078928443	
ORISTANO	Tecnoservice	Via Giacomo Matteotti 1 - 09170 Oristano (OR)	0783 303901 335 8162736	
SASSARI e prov.	Assistenza elettrodomestici di Leandro Pisanu	Via D. Millelire 53 B - 07100 Lipunti (SS)	079 6768475	079 6768475
TRAPANI - AGRIGENTO	Il Bombolaio di Pampinella Mariano	P.zza della Repubblica 58 - 91011 Alcamo (TP)	0924 21104	

Sicilia

CALTANISSETTA e prov.	Classe "A" Service	Via Don Minzoni 144 - 93100 Caltanissetta (CL)	0934 561492	0934 561492
CATANIA - ENNA - RAGUSA - SIRACUSA	A.T.E.L. di S. Lipra	Via C. Colombo 3 - 95030 S. Agata Li Battiati (CT)	095 211595 095 213811	
MESSINA e prov.	Riparazioni Elettrodomestici di Presti Salvatore	Via Stazione 75 - 98060 Oliveri (ME)	335 7477813	
PALERMO e prov.	C.O.R.EL. Service	Via dell'Ermellino 35 - 90125 Palermo (PA)	091 6484230	

Toscana

AREZZO e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50145 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
EMPOLI	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
FIRENZE e prov.	S.A.T. di Amato Stefano	Via Rocca Tedalda 68 - 50136 Firenze (FI)	055 311376	055 311376
GROSSETO e prov.	C.A.T. di Meini Ivo	Via Abruzzo 12 - 58100 Grosseto (GR)	0564 413916	0564 413916
ISOLA D'ELBA	P.M.R. di Marco Pirrone S.a.s.	Via Enos Cerrini 129 - 57021 Venturina Terme (LI)	0565 855636	
LIVORNO città	A.T.E.S.	Via Torino 3/a - 57100 Livorno (LI)	0586 859566	0586 859565
LIVORNO provincia	ATER di Mustacchia Angelo	Via Aurelia 290 - 57016 Rosignano Solvay (LI)	0586 762102	0586 768056
LUCCA e prov.	Rossi Service S.n.c.	Via Del Bozzo 204/A - 55100 S. Donato (LU)	0583 515050	0583 515686
MASSA-CARRARA e prov. Sud	2F di Faiman Filippo	Via Fiorino 2/A- 54031 Carrara - (MS)	0585 634219	
PISA e prov.	Gasperini Mirko	Via Gramsci 78/79 - 56038 Ponsacco (PI)	0587 731743	0587 731743
PISTOIA e prov.	Carradori Srl	Via dei Macelli 1 - 51100 Pistoia (PT)	0573 28284	0573 32413
PRATO	Prato Service	Via Bologna 195/1 195/2 - 50047 Prato (PO)	0574 26702	0574 39231
SIENA e prov.	Pariels Sas	Via B. Tolomei 9 - 53100 Siena (SI)	0577 51159	0577 589454

Trentino Alto Adige

BOLZANO e prov.	Tecno Assistenza di Pinato Duilio & C.Sas	Via Max Plank 31 - 39100 Bolzano (BZ)	0471 200099	0471 200099
TRENTO e prov.	Servizio Tecnico Elettrodomestici	Via Tommaso Gar 20 - 38100 Trento (TN)	0461 231227	0461 261221

Umbria

PERUGIA e prov.	A.T.E.	Via S. Penna 110 - 06090 S. Andrea delle Fratte (PG)	075 5271522	075 7821091
-----------------	--------	--	-------------	-------------

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

Val d'Aosta

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

Veneto

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

Note

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italia

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

www.ilve.com

Concept e grafica:
consilia.it

Fotografie:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Testi:
Simona Patat

Stampato in Italia
© ILVE SpA 2023

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

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