

Haushaltsgeräte 2020

Live,
Cook,
Love.

Katalog



→ <u>Kocheinheiten</u>	→ <u>Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme</u>	→ <u>Kochfelder</u>
<u>Majestic</u>	<u>Nostalgie</u>	<u>Nostalgie</u>
088 M07N	142 CSTARN	156 HCB60N
090 M30N	144 645SCZ	156 HCB70N
092 M09N	145 645SCHSW	157 HCB70SN
094 MD10N	146 OV60SC	157 HCB906N
096 M12N	147 600C	158 HCB90FN
098 M15N	148 900C	158 HCB90CCN
	149 BC645SC	159 HCB90SN
<u>Nostalgie</u>	150 VM615SC	160 VI364N
116 P06N	151 615SCWD	
118 P07N		<u>Professional Plus</u>
120 P09N		222 HCG30CK
122 PD09N	<u>Professional Plus</u>	222 HCG30K
124 PD10N	198 CSTAR	223 HCG60CK
126 P12N	200 645SZTC	223 HCG75SCK
128 P15N	201 645STCHSW	224 HCG90SCK
	202 OV60STC	224 HAP95C
<u>Professional Plus</u>	203 OV80STC	225 HAP95F
174 P06W	204 645SLZ	226 HP65
176 P07W	205 645SLHSW	226 HP75
178 P09W	206 OV60SL	227 HP95C
180 PD09W	207 OV30SL	227 HP95F
182 PD10W	208 OV90SL	228 HP1230
184 P12W	209 OV948SL	228 HP125F
186 P15W	210 BC645STC	229 HPT65
	211 VM615S	229 HPT75
<u>Pro Line</u>	212 615SWD	230 HPT95D
258 L09-GRD	213 BC645SLTC	230 HPT95F
260 L09-MGD	214 VM615SL	231 HPT1230
262 L06	215 615SLWD	231 HPT125F
264 L09		232 XLP90F
266 LD09	<u>Pro Line</u>	232 XLPT90F
268 LD10	280 OV60SLK	234 HP90
270 L12	281 OV80SLK	235 HP120
	282 OV90SLK	236 HP965
→ <u>Abzugshauben</u>		237 HP1265
<u>Majestic</u>		238 HVI90AG
104 AM		239 KHVI90
<u>Nostalgie</u>		<u>Pro Line</u>
136 ANB		286 HCL30CK
138 AG		286 HCL30K
		287 HCL60CK
<u>Professional Plus</u>		287 HCL75SCK
194 AGQ		288 HCL90SCK
		290 KHVI32
<u>Pro Line</u>		290 KHVI45
276 AGK		291 KHVI60
		291 KHVI75
<u>Zum Einbauen</u>		
298 IAG		

→ <u>Grill</u>
302 BBQ1740M
303 HBBQ100
→ <u>Kühlschränke</u>
304 RT9020SBS
305 RN9020SBS
→ <u>Geschirrspülmaschinen</u>
306 DT60A08
307 DN60A08
→ <u>Spülbecken</u>
308 C435
309 Mischhähne
→ <u>Kaffeemaschine</u>
300 ES645S
301 ES645C

Katalog Haushaltsgeräte 2020

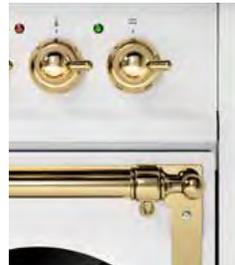
Kollektionen:
Majestic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

Inhalt



Majestic
Eine kostbare
Kocheinheit,
die die Küche
einzigartig
macht.

016



Nostalgie
Der Sinn für
Tradition
wird hier
modern
interpretiert.

022



Professional
Plus
Der unwiderstehliche
Charme von
Technologie und
Leistung.

027



Pro Line
Die Essenz von
Professionalität
und vielseitiger
Anpassungsfähigkeit
an das Ambiente.

032

Weitere Produkte

296

005 → [ILVE: Das Unternehmen](#)

007 [Live,](#)

008 [Cook,](#)

010 [Love.](#)

012 [Zuverlässigkeit: Ein Wert, der über die Zeit anhält.](#)

015 → [Die Stilrichtungen](#)

037 → [Die Farbe](#)

043 → [Sternensäule](#)

049 → [Technologien Produkte](#)

050 [Technologien von Öfen, Koch- und Konservierungssystemen](#)

068 [Technologie der Kochfelder](#)

077 → [Katalog und Produktbeschreibungen](#)

081 → [Kocheinheiten](#)

M07N

M30N

M09N

MD10N

M12N

M15N

103 → [Abzugshauben AM](#)

109 → [Kocheinheiten](#)

P06N

P07N

P09N

PD09N

PD10N

P12N

P15N

135 → [Abzugshauben](#)

ANB

AG

141 → [Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme](#)

Sternensäule

155 → [Kochfelder](#)

167 → [Kocheinheiten](#)

P06W

P07W

P09W

PD09W

PD10W

P12W

P15W

193 → [Abzugshauben](#)

AGQ

197 → [Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme](#)

Sternensäule

221 → [Kochfelder](#)

251 → [Kocheinheiten](#)

L09-GRD

Limited Edition

Luxus-Grau

L09-MGD

Limited Edition

Black Black

L06

L09

LD09

LD10

L12

275 → [Abzugshauben](#)

AGK

279 → [Öfen](#)

285 → [Kochfelder](#)

298 → [Einbauabzugshauben](#)

300 → [Kaffeemaschine](#)

302 → [Grill](#)

304 → [Kühlschränke](#)

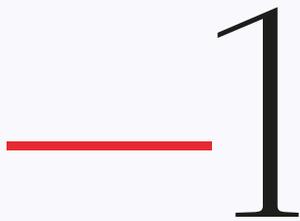
306 → [Geschirrspülmaschine](#)

310 → [Zubehör](#)

320 → [Elektrische Anschlüsse und Einbaupläne](#)

326 → [Service-Centers](#)

ILVE: Das Unternehmen



Mit Liebe kochen heißt, die Lebensqualität zu verbessern: ein wichtiges Versprechen, das ILVE immer hält. Die Kollektionen entsprechen konkret, kohärent und elegant den Bedürfnissen der Menschen. Vom Charme des klassischen Stils bis hin zu neuen Designtrends kreiert ILVE Haushaltsgeräte, die die Einrichtung bereichern, wobei der Technologie und den Details größte Aufmerksamkeit gewidmet wird.

Live,



Good Design Award 2017

ILVE ist seit über 50 Jahren ein echter Spezialist für Kochsysteme. Das italienische Unternehmen hat sich bereits von Anfang an für seine Berufung zur Innovation ausgezeichnet 1969 präsentierte es den Maxi-Einbauofen und einige Jahre später die revolutionäre Kocheinheit Panoramagic, eine wahre Ikone der Branche. Ein großer Erfolg, der weiterhin andauert: Mit dem Panoramagic-Restyling hat ILVE nämlich den Good Design Award 2017 erhalten. Ein halbes Jahrhundert lang hat ILVE sich mit großem Einsatz der Forschung gewidmet und konnte so Lösungen entwickeln, die die Leistung, Sicherheit und Zufriedenheit in der Küche steigern: Weil gutes Kochen für Liebe steht.

Die Firma ILVE wurde im Jahr 1969 in Campodarsego in der Provinz von Padua im fleißigen Nordosten Italiens gegründet - dort wuchs sie heran. Stolz ist die Firma auf das weitreichende technische Know-how in der Stahlverarbeitung; diese Tradition kombiniert sie mit einer konstanten Forschungstätigkeit auf dem Gebiet der Prozesse und der Technologien. Der Erfolg des Unternehmens beruht auf einer außergewöhnlichen Flexibilität in der Planung und in der Produktion, die es ermöglicht, allen Anforderungen in der Küche mit personalisierbaren Lösungen gerecht zu werden. Ilve-Kollektionen sind leistungsstark, vielseitig und zuverlässig; Sie haben eine lange Lebensdauer und verleihen Tag für Tag neue Emotionen.

Cook,

Die Kocheinheiten sind von den Küchen der großen Küchenchefs inspiriert, wo deren Kreationen entstehen; ihr Look und ihre Leistungen sind allerdings dem häuslichen Gebrauch angepasst. ILVE verwendet die gleichen edlen und langlebigen Materialien wie bei professionelle Küchen: Edelstahl (Aisi 304), Gusseisen, Messing, Kupfer. Wie die Auswahl der Rohstoffe unterliegt auch die technische Zuverlässigkeit der verschiedenen Komponenten strengsten Kontrollen. Ilve-Haushaltsgeräte werden nach Kundenwunsch einzeln hergestellt und von Hand mit viel Erfahrung, Leidenschaft und Handwerkskunst zusammengesetzt.



Love.

Ilve-Haushaltsgeräte entstehen aus der Hingabe des Unternehmens für seine Arbeit, der Begeisterung mit dem es sich immer wieder neuen Projekten und technischen Herausforderungen stellt und der ständigen Suche nach Spitzenleistungen. Gefühle, die perfekte und einzigartige Geräte schaffen, die denjenigen Freude und Vergnügen bereiten sollen, die das Kochen wirklich lieben. Qualitäten, die bei jedem ästhetischen und technischen Detail sofort wahrgenommen werden. Die Leidenschaft für das Kochen ist für alle die gleiche, aber der persönliche Geschmack in Bezug auf die Einrichtung kann durchaus variieren.

Aus diesem Grund haben die Ilve-Kollektionen unterschiedliche Stile, aber ein einziges gemeinsames Ziel: Innovative Lösungen anzubieten, um das Kochen zum täglichen Vergnügen zu machen.



Zuverlässigkeit: Ein Wert, der über die Zeit anhält.



Die Zuverlässigkeit von Produkten und Dienstleistungen der Firma ILVE ist seit über 50 Jahren auf dem Markt anerkannt. Jedes Ilve-Haushaltsgerät und jede Kocheinheit wird gemäß den strengsten Qualitätszertifizierungen hergestellt und von spezialisierten Mitarbeitern manuell zusammengebaut, die jedes Detail prüfen. Dies garantiert jahrzehntelang einen perfekten Betrieb, wie die Zufriedenheit vieler Kunden zeigt, die mit diesen außergewöhnlich funktionellen, sicheren und langlebigen Geräten kochen.



Die Stilrichtungen

— 2

Die Küche ist ein Labor, in dem Technik und Leidenschaft, Geschmacks- und Schönheitssinn, Erinnerungen und aktuelle Ereignisse miteinander kombiniert werden. ILVE hat 4 verschiedene Möglichkeiten geschaffen, diese Konzepte zu einer Emotion zu verschmelzen. Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line: Wählen Sie Ihre eigene Art zu sein und zu kochen.

Majestic

Eine kostbare Kocheinheit,
die die Küche einzigartig
macht.

Majestic ist eine wunderbare Verbindung aus Schönheit und Funktionalität; darin kommt die Vorstellung einer Kucheneinheit meisterhaft zum Ausdruck. Ein freistehendes Element, das in jeden Kontext passt und sofort zum Protagonisten der Einrichtung wird. Der Stil überzeugt mit abgerundeten Linien, handgefertigten Details, wertvollen Oberflächen, Lösungen und Technologien, die direkt aus der Welt des professionellen Kochens stammen.







Nostalgie

Der Sinn für Tradition wird hier modern interpretiert.

Ein Gefühl, das im Herzen des Hauses Gestalt annimmt und dazu einlädt, sich auf die eigenen Wurzeln zu besinnen und gleichzeitig ein beispielloses Gleichgewicht zwischen Vergangenheit und Gegenwart sucht. Nostalgie ist die Familie von Kochsystemen, die feine Retro-Anregungen mit neuartigen Technologien kombiniert: von Induktionskochfeldern über die Schockfroster/Schnellkühler bis hin zum Sous-Vide-Kochen.

→ PD10SNE3/MGP
Kochinheit Nostalgie 100 cm mit Abzugshaube ANB100
Gehäuse in mattem Graphitgrau,
Details und Rahmen Noblesse (optional) Kupfer





Professional Plus

Der unwiderstehliche
Charme von Technologie
und Leistung.

AISI304-Stahl, der Rohstoff schlechthin für die
Küchen der besten Restaurants und das Wahrzeichen
von Professional Plus. Ein komplettes System aus
Kocheinheiten, Kochfeldern, Öfen, Schnellkühlern und
Abzugshauben, um eine leistungsstarke Umgebung zu
entwerfen und zu erleben.
Ein Look, der höchste Professionalität ausdrückt und auf
den Wohnbereich zugeschnitten ist.

← P15FWE3/SS
Professional Plus 150 cm Kocheinheit
mit integrierter IAG150-Abzugshaube zum Einbau
Edelstahlgehäuse und satinierte Details





Pro Line

Die Essenz von Professionalität und vielseitiger Anpassungsfähigkeit an das Ambiente.

Eine jugendliche Kollektion, die sich an alle richtet, die Solidität, Qualität und Flexibilität schätzen, ohne auf eine Eleganz verzichten zu wollen, die aus strengen Linien und sorgfältig ausgesuchten Details besteht. Pro Line passt problemlos in jede Küche, erfüllt die täglichen Bedürfnisse und kommt auch kreativen Impulsen mit einer professionellen Technologie entgegen, die das Leben einfacher, schöner und sicherer macht.

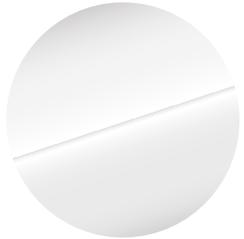
→ L096WMP/GRD
Pro Line Limited Edition 90 cm Kocheinheit
mit Abzugshaube AGK90
Gehäuse in Luxusgrau und schwarze Details



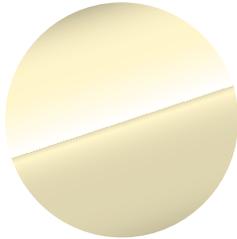


036 — 037

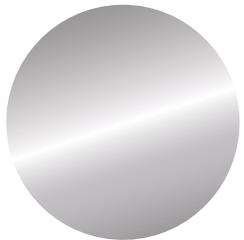
Die Farbe



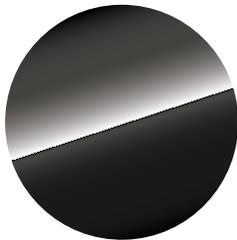
WH / Weiß



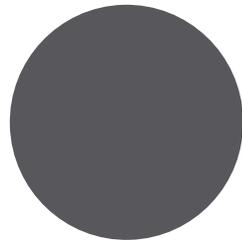
AW / Antikweiß



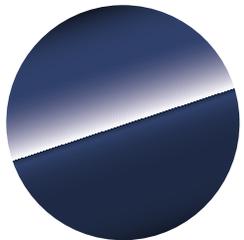
SS / Edelstahl



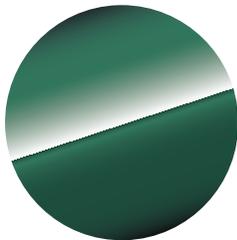
BK / Schwarz glänzend



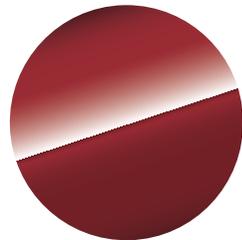
MG / Graphitgrau matt



MB / Blau



EG / Smaragdgrün



BU / Burgunderrot

ILVE-Kochsysteme faszinieren alle Sinne. Auch die Farbe wird zu einem wesentlichen Bestandteil ihres Looks und der Persönlichkeit der gesamten Küchenumgebung: eine Sprache, die Ihren Geschmack und Ihren Stil zum Ausdruck bringt. Aus diesem Grund hat ILVE eine ausgewählte Farbpalette entwickelt, die im Einklang mit den wichtigsten Einrichtungstrends steht: klassisch oder zeitgemäß, minimalistisch oder schick, um die Schönheit der Technologie auf unterschiedliche Weise zu interpretieren.

RAL-Farben.

Möchten Sie eine Umsetzung mit einem einzigartigen visuellen Effekt, die perfekt mit der Innenausstattung Ihres Wohnraums harmoniert? Neben der Farbauswahl aus dem Katalog stehen Ihnen auch die vielen Farbtöne der RAL-Palette zur Verfügung, aus der Sie einen anfordern können. Eine chromatische Vielseitigkeit, die durch die Flexibilität des ILVE-Produktionsprozesses und der Fähigkeit, jeden Wunsch zu erfüllen, ermöglicht wird.

Color of the Year.

Jedes Jahr wählen Designer und Kreative die Farbe des Jahres: ILVE greift diesen Vorschlag auf und verwandelt ihn dank einer einmaligen Produktionstechnologie in ein Angebot, das die Freude am professionellen Kochen mit dem Vergnügen verbindet, den aktuellen Trends zu entsprechen; und das mit einer Qualität, die nie aus der Mode kommen wird.

Die RAL-Farbpalette



Light Green

Color of the Year 2019

↓ P15FQNE3/LGC
Kochinheit Nostalgie 150 Light Green
(Ref. RAL 6027), Oberflächen aus Chrom
mit optionalen Noblesse-Rahmen und
Abzugshaube ANB150



Living Coral

Color of the year Pantone® 2019

↓ M15SDNE3/LCC
Kochinheit Majestic 150 Living Coral
(Ref. RAL 3022), Oberflächen aus Chrom mit
Abzugshaube AM150



042 — 043

Sternensäule

Wie echte Profi-Chefköche auf engstem Raum kochen? Nichts ist einfacher mit der ILVE-Sternensäule.

Ultracombi-Ofen mit dreifacher Funktion, Schnellkühler, Vakuum: Drei Haushaltsgeräte in einer einzigen integrierten vertikalen Struktur, um nach einem Synergiezyklus zu arbeiten und die Konservierung zu optimieren, Garmethoden zu kombinieren, die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln zu bewahren und Meisterwerke für den Geschmackssinn zu schaffen.



Drei Gargeräte in einer einzigen Lösung.

Ofen mit dreifacher Funktion Ultracombi



Paarweise kombiniertes Garen



Mikrowelle



Umluft



Dampf

Schnellkühler



Positive Schnellkühlung



Auftauen, Fertiggerichte und langsames Garen



Perfekte Gärung



Einfrieren: von Raumtemperatur bis -20° C

Vakuum



Professionelle Kammer mit Haube



4 Versiegelungsstufen bis zu 99 %



Vakuumpumpe zu 4 m³/h



Optimales Fassungsvermögen



Marinierfunktion

Beste ILVE-Technologie in einem einzigen vertikalen Element für Kochbegeisterte.

Ultracombi ist der Ofen mit dreifacher Funktion, Umluft und Grillen, Dampf- und Mikrowellengaren für noch bessere Leistungen beim Garen integriert. Der Schnellkühler kühlt, gefriert und regeneriert. Er kann auch bei niedrigen Temperaturen unter Berücksichtigung der Struktur und der Ernährungsprinzipien von Lebensmitteln garen. Mit der Vakuumaschine können frische oder gekochte Lebensmittel länger aufbewahrt werden, mehr noch: Es können leckere Marinaden und gesunde Aufgüsse programmiert werden. Ultracombi, Schnellkühler und Vakuumaschine bilden das perfekte „Dreigespann“, um in der Küche Zeit zu sparen, den echten Geschmack hervorzuheben, sich gesund und natürlich zu ernähren und dabei täglich Geld zu sparen.



Die Sternensäule lohnt sich.

- Konserviert länger und hält länger frisch
Dank der Kombination von Schnellkühler und Vakuumvorrichtung kann die Haltbarkeit der Produkte sogar verfünffacht werden.
- Sparen Sie
Beim Vakuumgaren gelangen 100 % der gekauften Produkte auf den Tisch, da das Phänomen des Gewichtsverlusts durch Verdunstung vermieden wird.
- Nutzen Sie Produkte der Saison
Wenn frische Zutaten lange aufbewahrt werden können, können Sie sie in der richtigen Jahreszeit, mit der besten Qualität und zum besten Preis kaufen.
- Batch cooking
Das Batch Cooking organisiert und konzentriert das Einkaufen, Zubereiten und Garen großer Mengen von Lebensmitteln. Um das Menü der Woche in einer einzigen Lösung zuzubereiten, ist die Sternensäule die perfekte Wahl.



Technologien Produkte

— 3

Der Look ist wichtig, ist aber nicht alles.
Um gut und gerne zu kochen, ist es wichtig,
die besten Technologien zur Verfügung zu haben.
ILVE stellt Ihnen all seine Erfahrung und Forschung
zur Verfügung und bietet Ihnen Lösungen, die
Höchstleistungen, maximale Benutzerfreundlichkeit,
Sicherheit und intuitiven Gebrauch miteinander
kombinieren: um Sie stets zufriedenzustellen.

Technologien von Öfen, Koch- und Konservierungssystemen

050 — 051



Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie erhalten den Platz, den Sie benötigen, auch für große Gerichte. Der 60 cm-Ofen hat ein Innenvolumen von 65 Litern, und der 80cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern und erreicht sogar 114 Liter in der 30-Zoll-Version der Majestic-Gareinheit!



Quick Start

Schnelle Vorheizfunktion des Ofens, um ihn in kurzer Zeit auf die gewünschte Temperatur zu bringen und dann die für das Gericht am besten geeignete Garfunktion zu wählen. Durch Einstellen einer niedrigen Temperatur (30° C - 40° C) dient sie auch zum schnellen Auftauen.



Genauere elektronische Steuerung der Temperatur

Die elektronische Steuerung stellt sicher, dass die Temperatur des Ofens während des gesamten Garvorgangs konstant bleibt, ohne dass wie bei herkömmlichen Öfen Temperaturschwankungen auftreten. Sie kann für eine perfekte Gärung von 30° C bis zu 320° C genau eingestellt werden.



— Eingestellte Temperatur
 Temperatur traditioneller Ofen
 — Temperatur Ofen ILVE elektronische Steuerung



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas

Kindersicher, perfekt isoliert dank der drei Schichten, leicht zu reinigen.



Fleischsonde

Ein unverzichtbares Zubehör, um beispielsweise bei Fleisch die Temperatur im Inneren des Garguts zu überprüfen.



Dampfablass

Dank dieses Systems werden die Dämpfe aus dem Inneren der Muffel entfernt, sodass Sie zwischen einer trockeneren und einer feuchteren Garmethode wählen können. Auf diese Weise erhalten Sie eine im Ofen gegarte, knusprige Spezialität oder einen zarten und saftigen Braten.





Garen und Kontrollieren: Öfen für die Haute Cuisine.



Tangentiale Kühlung und hochdichte Isolierung

Verhindert eine Überhitzung der Möbel neben dem Ofen und der gesamten Küche.



Klappbare Grillschlange für vollständige Reinigung

Dank der Gelenkhalterung kann der elektrische Heizwiderstand des Grills abgesenkt werden, um die Reinigung des oberen Bereichs der Muffel zu erleichtern.



Tür mit Soft-Close-System

Die Türscharniere sind mit einem Stoßdämpfer ausgestattet, dank dem das Schließen stufenweise und leise erfolgt.



„Easy Clean“-Email

Das Fett haftet nicht an der Oberfläche, für eine leichtere Reinigung.



Temperaturen von 30° bis 320° C

Mit ILVE-Öfen können Sie gären, kochen, braten und auch mit niedrigen Temperaturen komplexe und raffinierte Rezepte auf einfache Art und mit perfekten Ergebnissen umsetzen.

Das Sortiment der Ilve- Öfen bietet Garmethoden für jeden Bedarf.



Kombiniertes Garen

Mit 5 Einzelprozessen und 4 kombinierten Programmen reduziert Ultracombi die Garzeiten und erzielt außergewöhnliche Leistungen. Durch Berühren eines einzigen Displays ist es beispielsweise möglich, die Mikrowelle und den Grill zu integrieren, oder die Belüftung und den Dampf, um in jeder Hinsicht perfekte Gerichte zu erhalten.



Mikrowelle

Dank vier Leistungsstufen und der Schnellstartfunktion erwärmt und taut die Mikrowellentechnologie nicht nur Lebensmittel auf, sondern garantiert auch ein schnelles und ausgezeichnetes Garen.



Pizzaofen 400°

Die sehr hohe Temperatur, die mit einem 400° C-Pizzaofen erreicht werden kann, ermöglicht es Ihnen, knusprige Pizzen zu backen - wie in der besten italienischen Tradition. Er kann aber auch für alle anderen Zubereitungsarten und für jedes Rezept von 30° C bis 400° C verwendet werden!



Dampf

Beim Garen mit einem Dampfofen bleiben die Aromen und Mineralsalze erhalten, Kochfette werden nicht benötigt und der natürliche Geschmack der Zutaten wird hervorgehoben.



Umluft

Belüftung und Grill garantieren knusprige Krusten und innen saftige Speisen und sind ideal, um die Gerichte zu gratinieren und goldbraun werden zu lassen.



Gleichmäßiges Garen

Die wie ein „Föhn“ wirkende Umluft, die durch die speziellen Leitbleche im 400° C-Pizzaofen erzeugt wird, ermöglicht es, den Teig sowohl oben als auch unten perfekt zu garen.



Display TFT

Intuitiv, vollständig
und mit hoher Auflösung.



Berühren Sie einfach das große Display mit dem Finger, um alle Funktionen des einzelnen Ofens oder beider Öfen mit einem einzigen Gerät zu verwalten. Temperatur, Timer, automatisches Programmiergerät für Start und Ende des Garvorgangs: Alles ist unter Kontrolle, mit einer Geste und einem Blick.

4,3"

Display 4,3" full touch

Dank der TFT-Technologie garantiert das Display eine hervorragende Lesbarkeit und zeigt schnell jede Funktion mit klaren Grafiken an.



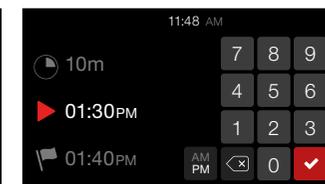
Kontrolle von zwei Öfen

Alle Funktionen jedes einzelnen Ofens werden äußerst schnell auf demselben Display verwaltet und programmiert.

Schauen Sie hier, wie einfach es ist, Majestic zu steuern



↑ Stufenweise Auswahl der Ofentemperatur.



↑ Programmierung der Garzeit.

Schnellkühlung und Konservierung.



Positive Schnellkühlung

Diese Technologie ermöglicht es, heiße Lebensmittel oder solche mit Raumtemperatur schnell abzukühlen und bis auf 3° C (Kühlschranktemperatur) zu bringen.



Perfekte Gärung

Mit der Gärfunktion können Sie die Zubereitung von Backwaren programmieren und die Luftfeuchtigkeit des Teigs vollständig kontrollieren, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.



Auftauen, fertig auf auf den Tisch und langsames Garen

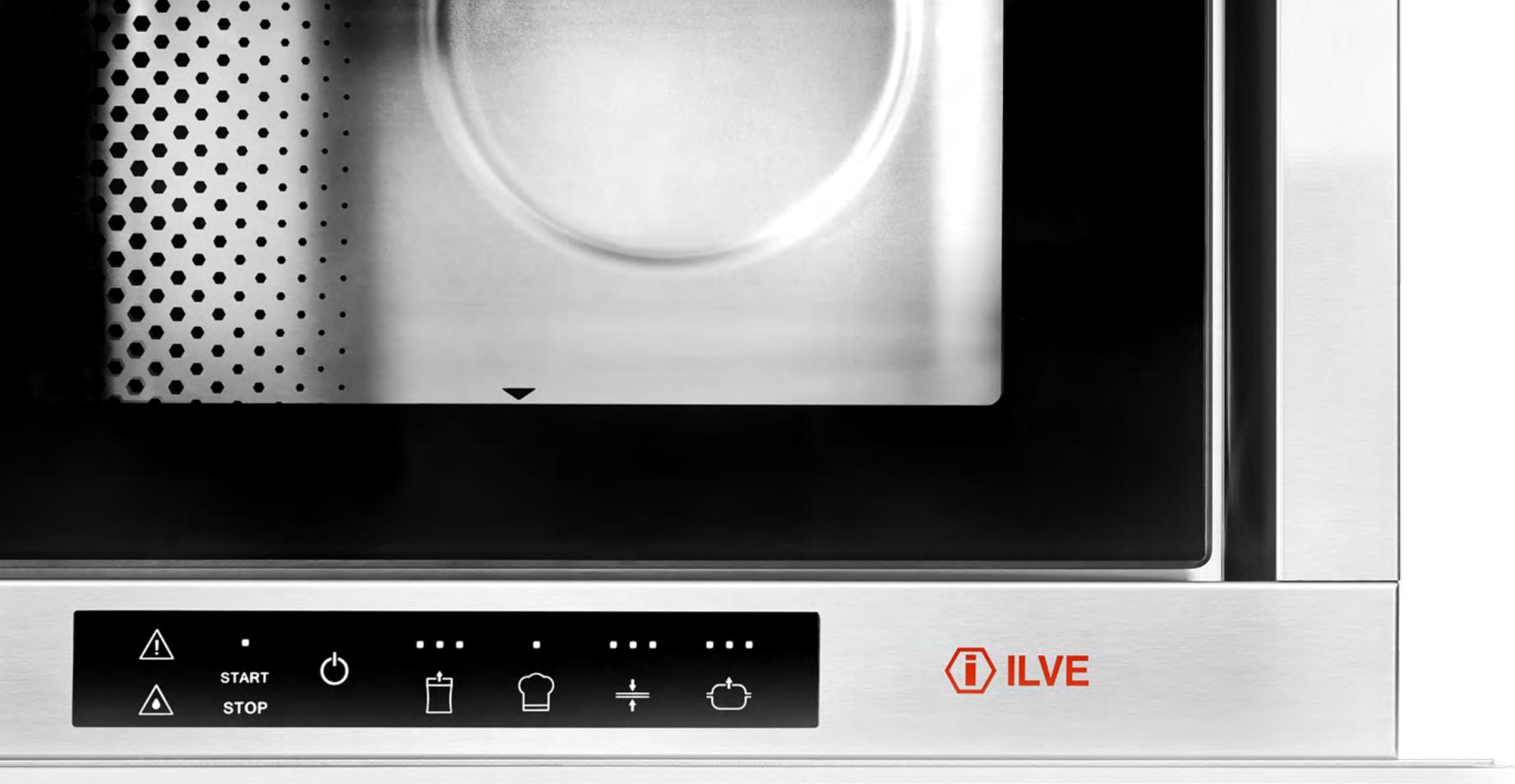
Bringt die Gerichte sanft und stufenweise auf die gewünschte Temperatur, wobei die Konsistenz, Knusprigkeit und das Aussehen erhalten bleiben. Es ist auch möglich, die Temperatur von „Fertiggerichten“ zu programmieren.



Gefrieren: von Raumtemperatur auf -20° C

Bringt Lebensmittel durch Einfrieren mit Mikrokristalltechnologie auf -20° C. Wenn sie wieder auf Raumtemperatur gebracht werden, sind sie nicht wässrig, sind genauso schwer wie zuvor und können ohne Auftauen gekocht werden.





Optimales Fassungsvermögen

Der Innenraum ist 140 mm hoch, wodurch Sie auch für große Lebensmittel ein ideales Volumen (7,5 Liter) zur Verfügung haben. Gleichzeitig können Sie die Vakuumaschine in eine Schublade mit Standardhöhe einsetzen (150 mm).



Reduzierter Energieverbrauch

Sehr niedrige maximale Leistungsaufnahme (230 W) zur Reduzierung des Energieverbrauchs, ohne dass das einem professionellen Gerät ebenbürtige Leistungsniveau beeinträchtigt wird.

Vakuum-Konservierung.



Kammer mit Haube

Gerät mit einer professionellen Wanne mit Haube; ermöglicht das Erreichen eines nahezu vollständigen Vakuums (99,9%), verglichen mit den 80-85%, die von kostengünstigeren Maschinen mit externer Luftabsaugung erreicht werden. Dank der besonderen Form können Sie Lebensmittel unterschiedlicher Größe, von einer Portion bis zu einem halben Hühnchen, hineinlegen, wobei die Leistung der Maschine stets ausgezeichnet bleibt.



4 Versiegelungsstufen

Von einer sanften Versiegelung für Backwaren und weiches Obst bis hin zur Entfernung von 99% der Luft für die Langzeitlagerung oder das Sous Vide-Garen.



Vakuumpumpe zu 4 m³/h

Die beträchtliche Saugleistung gehört zu den besten der Kategorie und ermöglicht es, die Leistung der Maschine bei Lebensmitteln aller Größen immer auf höchstem Niveau zu halten.



Marinieren

Das Vakuum erweitert die Poren von Fleisch, Fisch und Gemüse, sodass die Aromen und Gewürze vor dem Sous Vide-Garen tief in die Fasern eindringen können.

Ofenfunktionen.

Garfunktionen der Öfen



Pizzafunktion

Geeignet für die Zubereitung von Pizzen, aber auch für Brot und Focaccia. Hauptwärmequelle ist der untere Heizwiderstand, der mit Hilfe der anderen weniger starken Heizwiderstände des Ofens eine ideale Situation für diese Garmethode schafft.



Auftauen

Ermöglicht das schnelle Auftauen jeder Art von Tiefkühlkost, die schnell auf Raumtemperatur gebracht wird, ohne den Geschmack und das Aussehen der Lebensmittel zu verändern.



Quick Start

Schnelle Vorheizfunktion des Ofens, um ihn in kurzer Zeit auf die gewünschte Temperatur zu bringen und dann die für das Gericht am besten geeignete Garfunktion zu wählen. Durch Einstellen einer niedrigen Temperatur (30° C - 40° C) wird auch schnell aufgetaut.



Nachhaltiges ECO-Garen

Mit dieser Funktion können Sie mit erheblichen Einsparungen beim Stromverbrauch kochen. Mit der ECO-Funktion passen sich die Garzeiten an langsames Garen an, wie z.B. für Schmorfleisch, weißes Fleisch, Nudelaufläufe, delikates Gebäck. Dieser Garzyklus wird für Tiefkühlkost nicht empfohlen.



Auftauen in der Mikrowelle

Ermöglicht das schnelle Auftauen jeder Art von Tiefkühlkost. Es ist sicherer als das Auftauen bei Raumtemperatur, da so die Vermehrung von Bakterien verhindert wird. Gleichzeitig ist es schneller als das Auftauen im Kühlschrank. Perfekt zum Schmelzen von Butter und Schokolade.



Garen mit der Mikrowelle

Die ILVE-Mikrowelle hat einen Innenraum, der entwickelt und lange getestet wurde, um schnell und gleichmäßig garen zu können; Die Speisen werden von den Mikrowellen überall durchdrungen, um homogene Temperaturen zu erzielen. Sehr praktisch zum Erhitzen von Flüssigkeiten und vorgekochten Lebensmitteln, aber auch zum schnellen Garen von Gemüse.



Dampfparen

Gesundes und leichtes Dampfparen für jede Art Lebensmittel.



Intensives Garen

Ermöglicht ein schnelles und intensives Garen mit Dampfaustritt. Eignet sich besonders für ein knuspriges Ergebnis: Bratkartoffeln und gebratenes Gemüse, Hühnchen, Fisch in Salzkruste usw.



Intensives Garen mit Feuchtigkeit

Ermöglicht ein schnelles und intensives Garen mit Dampfblockierung. Für Gerichte mit Sauce geeignet: Hühnchen auf Jägerart, Schmorfleisch, Kaninchen mit Sauce, Kabeljau usw.



Garen mit Grill und Umluft

Diese Garfunktion ist besonders schnell und tiefgehend und bietet erhebliche Energieeinsparungen. Sie eignet sich für viele Lebensmittel wie Schweinekotelett, Würste, Schweinefleischspieße oder gemischte Spieße, Wild, Gnocchi nach römischer Art usw.



Grillen bei geschlossener Tür

Diese Funktion eignet sich zum schnellen und tiefen Grillen, Gratnieren und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filetsteak, Florentiner Steak, Fisch und sogar Gemüse.



Kombiniertes Dampf- / Heißluftgaren

Dank des Dampfes bleiben die Speisen zart und saftig.



Kombiniertes Garen mit Mikrowelle und Dampf

Die Mikrowellengeschwindigkeit von 270 W bis 500 W wird mit der sanften Methode des Dampfparens kombiniert.



Kombiniertes Heißluft- / Mikrowellengaren

Die Mikrowellen von 270 W bis 500 W beschleunigen die Wirkung herkömmlicher Heißluft und verkürzen die Garzeiten erheblich.



Kombiniertes Garen Grill / Mikrowelle

Für schnelles perfekt goldbraunes Garen. Grill mit Mikrowelle von 500 W bis 800 W.



Garen mit Oberhitze

Besonders geeignet zum Anbraten und um vielen Gerichten den letzten Schliff hinsichtlich der Farbe zu verleihen; das ist die empfohlene Funktion für Hamburger, Schweinekoteletts, Kalbssteaks, Seezunge, Tintenfisch usw.



Garen mit Oberhitze und Feuchtigkeit

Ideal zum Anbraten und um vielen Gerichten den letzten Schliff hinsichtlich der Farbe zu verleihen, wobei die Zartheit erhalten bleibt.



Garen mit Unterhitze

Diese Garmethode eignet sich für die Endphase bei der Zubereitung von Speisen, insbesondere Gebäck (Kekse, Baiser, Kuchen aus Hefeteig, Obstkuchen usw.).



Garen mit Unterhitze und Feuchtigkeit

Diese Methode ist für die Endphase bei der Zubereitung von Speisen ideal, weil das richtige Feuchtigkeitsniveau erhalten bleibt.



Garen mit Unterhitze, mit Gas

Diese schnelle und intensive Garfunktion ist ideal für viele verschiedene Gerichte, sie eignet sich für: in der Folie gebratenen Fisch, geschmortes Gemüse, Spieße, Ente, Hühnchen usw. Die maximale programmierbare Temperatur beträgt 300° C. Um den Garprozess zu optimieren, empfehlen wir, das Gericht in der Mitte des Ofens zu platzieren (dritte Position).



Garen mit Gas und Umluft

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Gerichte, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Sie können Lasagne, Pizza, Croissants und Brioches, Kuchen, Torten usw. zubereiten. Die maximal programmierbare Temperatur beträgt 250° C.



SOFT-Garen mit Unterhitze, mit Gas

Geeignet zum Garen delikater Lebensmittel wie Süßspeisen und Gebäck, um zu vermeiden, dass sie anbrennen. Der Ofen muss unbedingt auf die gewünschte Temperatur vorgeheizt werden. Die maximal programmierbare Temperatur beträgt 200° C.



SOFT-Garen mit Gas und Umluft

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen delikater Gerichte, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Die heißer Umluft sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung. Der Backofen muss unbedingt vorgeheizt werden. Die maximal programmierbare Temperatur beträgt 200° C.



Normales statisches Garen

Das ist die klassische Funktion des Elektroofens, die sich besonders zum Garen folgender Gerichte eignet: Schweinekotelett, Würste, Kabeljau, geschmortes Fleisch, Wild, Kalbsbraten, Baiser und Kekse, gebratenes Obst usw.



Normales statisches Garen mit Feuchtigkeit

Ermöglicht einen höheren Feuchtigkeitsgrad als beim normalen statischen Garen.



Kochen mit Mehrfachbelüftung

Diese Funktion ermöglicht das gleichzeitige Garen verschiedener Gerichte, ohne dass sich die Gerüche vermischen. Sie können Lasagne, Croissants und Brioches, Torten, Kuchen usw. backen und dabei Zeit und Strom sparen.



Garen mit Mehrfachbelüftung und Feuchtigkeit

Ermöglicht einen höheren Feuchtigkeitsgrad als beim normalen Garen mit Mehrfachbelüftung.

Reinigungsfunktionen der Öfen



Dampfreinigungszyklus

Eine Dampfemission im Garraum weicht den Schmutz auf und erleichtert das Entfernen.

Funktionen der Koch- und Konservierungssysteme.

Schnellkühler Funktionen



Schnellkühlung

Mit dieser Funktion können Sie die Kerntemperatur eines soeben gegarten Gerichts schnell senken und auf + 3° C bringen. Dies ist nützlich, um den Garvorgang zu unterbrechen und das Gericht für die darauf folgenden Verfahren vorzubereiten.



Einfrieren mit Mikrokrystallen

Der Gefrierprozess bringt Lebensmittel mit der Mikrokrystalstechnik schnell auf eine Temperatur von -18° C. Dieser Modus vermeidet den übermäßigen Flüssigkeitsverlust und den darauf folgenden Gewichtsverlust in der nachfolgenden Auftauphase.



Vorkühlung

Durch die Kühlung der Luft in der Zelle wird die Maschine perfekt auf die Schnellkühl- und Gefrierfunktionen vorbereitet, wodurch die nachfolgenden Zyklen verkürzt und der Verbrauch gesenkt werden.



Abkühlung

Mit dieser Funktion ist es möglich, den Temperaturanpassungsprozess von frisch gebackenen Lebensmitteln vor dem Verzehr zu beschleunigen oder sie für die Zubereitung weiterer Gerichte schnell abzukühlen.



Kühle Getränke

Das Abkühlen oder Erwärmen eines Getränks auf die perfekte Serviertemperatur ist sehr einfach: Geben Sie einfach die Anzahl der Flaschen und die Zeit an. Die interne Belüftung bereitet sie auf eine optimale Verkostung vor.



Konservierung 0° C

Diese Funktion ist nützlich, um die Vermehrung von Bakterien in Lebensmitteln zu blockieren und zu hemmen.



Roher Fisch

Mit dieser Funktion ist es möglich, das Gerät über 24 Stunden lang bei -30° C einen Konservierungszyklus durchführen zu lassen, um eine Kontamination von rohen Fischprodukten durch Anisakis-Parasiten zu vermeiden. Am Ende des Zyklus werden die Lebensmittel auf -18° C gehalten.



Auftauen

Der Schnellkühler verwaltet die Auftauphase von Lebensmitteln gemäß dem Verfahren mit „kontrollierter Lufttemperatur“. Die Lebensmittel tauen nach und nach auf, und dabei bleibt ihre Konsistenz und ihre Struktur erhalten.



Fertiggerichte

Mit dieser Funktion können Sie Lebensmittel schnell auf die für den Verbrauch richtige Temperatur bringen oder seine Verfügbarkeit auf der gewünschten Temperatur programmieren und das Aufwärmen auch um 10 Stunden verschieben.



Langsames Garen

Mit dieser Funktion können Lebensmittel langsam und bei niedriger Temperatur gegart werden. Das ist das ideale Verfahren für Sous Vide-Garen, da damit die Struktur der Lebensmittel geschützt werden, indem sie keinen hohen thermischen Belastungen ausgesetzt werden und so ihre Nährwerte nicht verlieren.



Gärung

Mit dieser Funktion kann ein Teig aufgehen, indem drei verschiedene Betriebsarten gewählt werden: „Sofort“, „Erhalten“, „Verzögert“. In jeder Betriebsart können Sie mit dem Gerät die Lufttemperatur, die Dauer und den Feuchtigkeitsgrad einstellen, um genau zu kontrollieren, wie der Teig gärt.

Vakuum Funktionen



Vakuumverpacken in Behältern

Die steifen Behälter ermöglichen die Erzeugung des Hochvakuums auch für druckempfindliche Lebensmittel.



Vakuumverpacken in Beuteln

Diese Methode kann bei allen nicht druckempfindlichen Lebensmitteln und sogar bei Flüssigkeiten angewendet werden.



Chef Sous Vide

Exklusive Funktionen zum Marinieren, für Kaltinfusionen und Vakuumreifung.

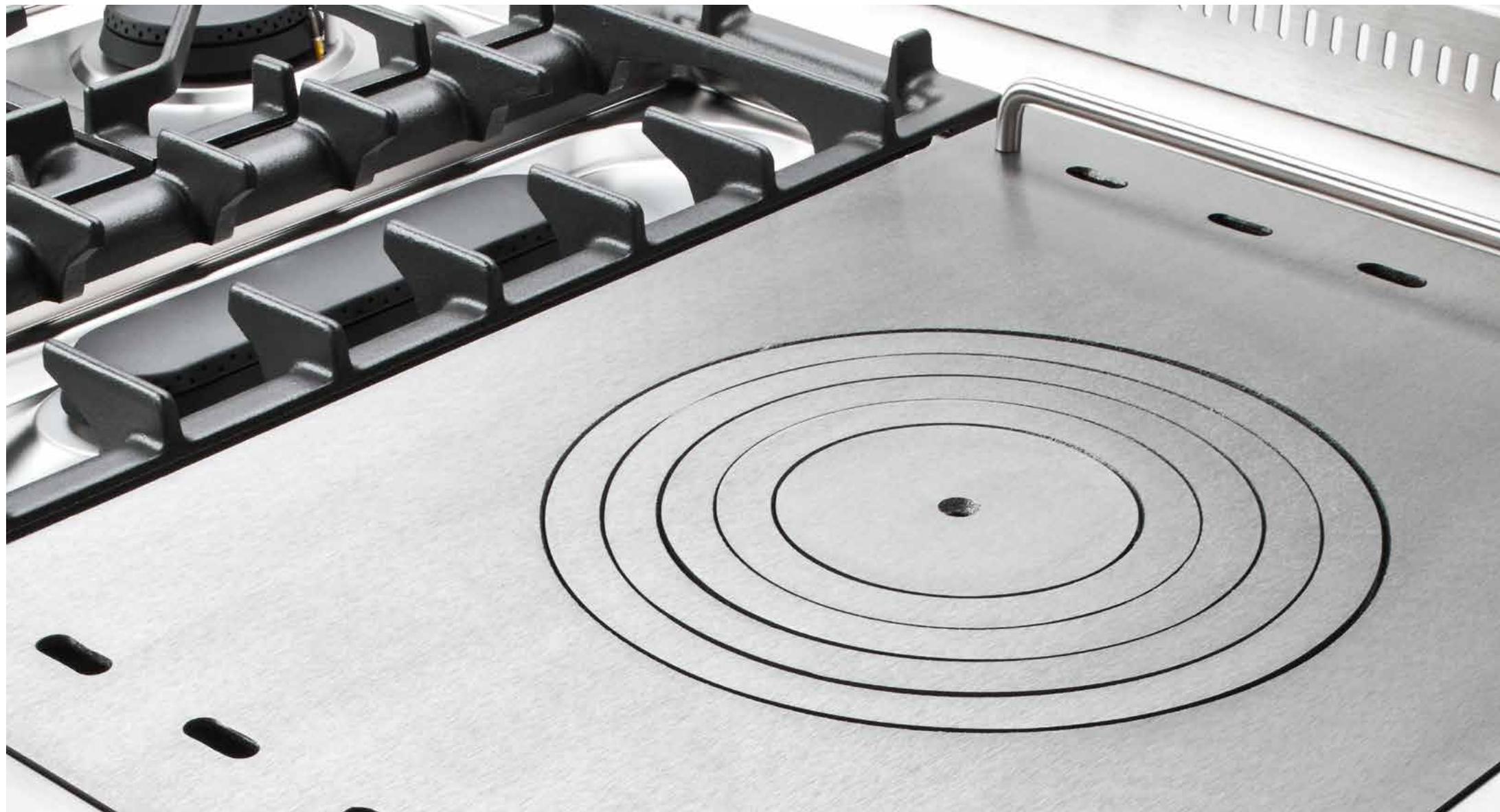


Beutelversiegelung

Garantiert einen perfekten Verschluss der Beutel nach der Erzeugung des Vakuums.

Technologien der Kochfelder

068 — 069



Dual-Brenner

Die ideale Leistung für stets perfektes Garen.



Dual-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 5 kW

Optimale Wärmeausgabe und perfekte Wärmeverteilung für jedes Garverfahren.



Flammenverteiler aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung

Die edlen technischen Eigenschaften des Messings werden durch eine nanotechnologische Beschichtung angereichert, die eine einfache Reinigung ermöglicht, dazu kommt ein elegantes Total Black-Finish.



Hochspezialisierte Kochfelder

Struktur aus AISI 304-Stahl mit einer Stärke von 12/10, Möglichkeit zur Auswahl der idealen Kombination zwischen Gaskochfeld mit bis zu 9 Kochstellen oder Induktionsversion, gemischt und in verschiedenen Konfigurationen.



Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen

Die unzerstörbaren Gusseisenroste bilden eine ideale und sichere Auflagefläche für die Töpfe.

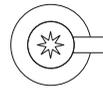


Plus Gaskochfelder.



Platte Größe Fry Top full,
8 mm dick

Der dicke Stahl sorgt für eine gleichmäßige Temperatur auf der gesamten Oberfläche, um Fleisch, Fisch, Gemüse usw. gleichmäßig zu garen. Die leicht zu reinigende Platte kann auch als Abstell- und Arbeitsfläche verwendet werden.



Integrierte Zündung an den
Knöpfen

Drücken Sie einfach den Gasknopf, um den Zündfunken auszulösen: nichts ist einfacher und schneller.



Multigas-Brenner

Bei stabilerer Flamme verhindern sie ein versehentliches Löschen der Flamme an den Kochstellen durch Zugluft oder Überlaufen von Flüssigkeiten.



Brenner mit dreifachem
Kranz

Hochleistungsbrenner (4,3 kW). Geeignet für Woks und große Töpfe oder Pfannen.



Sicherheitsventil

Stoppt die Gaszufuhr bei versehentlichem Löschen der Flamme.



Schräge Flamme

Ermöglicht eine bessere Leistung, da die Wärme auf eine größere Fläche des Topfbodens verteilt wird.



Flammenverteiler aus
Messing

Maximale Beständigkeit der Flamme gegenüber und hervorragende Lebensdauer.



Plus Induktionsfelder.



Restwärmanzeige

Zeigt an, dass das Glas heiß ist und daher beim Berühren und Platzieren von Gegenständen, die beschädigt werden könnten, Vorsicht geboten ist.



Timer mit automatischem Stopp

Schaltet die Zone aus, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.



Integrierte Absaugung

Einige Modelle sind mit einem im Induktionskochfeld integrierten Absaugsystem ausgestattet, um die Ergonomie und die einfache Platzierung im Raum zu verbessern, da keine Abzugshaube installiert werden muss.



Bridge-Steuerung

In den damit ausgestatteten Induktionskochfeldern können Sie zwei benachbarte Zonen gleichzeitig mit einem einzigen Befehl so steuern, als wären sie eine einzige Zone.



Booster-Funktion

Damit kann die gesamte Leistung des Induktionskochfelds auf die ausgewählte Zone konzentriert werden, um die Siede- und Garzeiten zu verkürzen.



Leistungsbegrenzer

Für den Fall, dass die maximale Leistungsaufnahme des Induktionskochfelds die vom Stromnetz gelieferte Leistung überschreitet, kann damit die Leistungsaufnahme reduziert werden, um eine Überlastung zu vermeiden.



Stufenlose Touch-Einstellung

Mit diesem praktischen „Touch Control“-System können Sie beispielsweise die Betriebstemperatur erhöhen oder verringern, indem Sie den Finger von rechts nach links oder umgekehrt bewegen.



Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten

Wenn das Kochfeld überhitzt wird oder Flüssigkeit überläuft, greift eine Sicherheitsvorrichtung ein, die den Betrieb stoppt.



Kindersicherheit

Sobald diese Funktion eingestellt ist und bis sie wieder deaktiviert wird, schaltet sich das Induktionskochfeld durch Betätigen der Bedienelemente nicht ein.

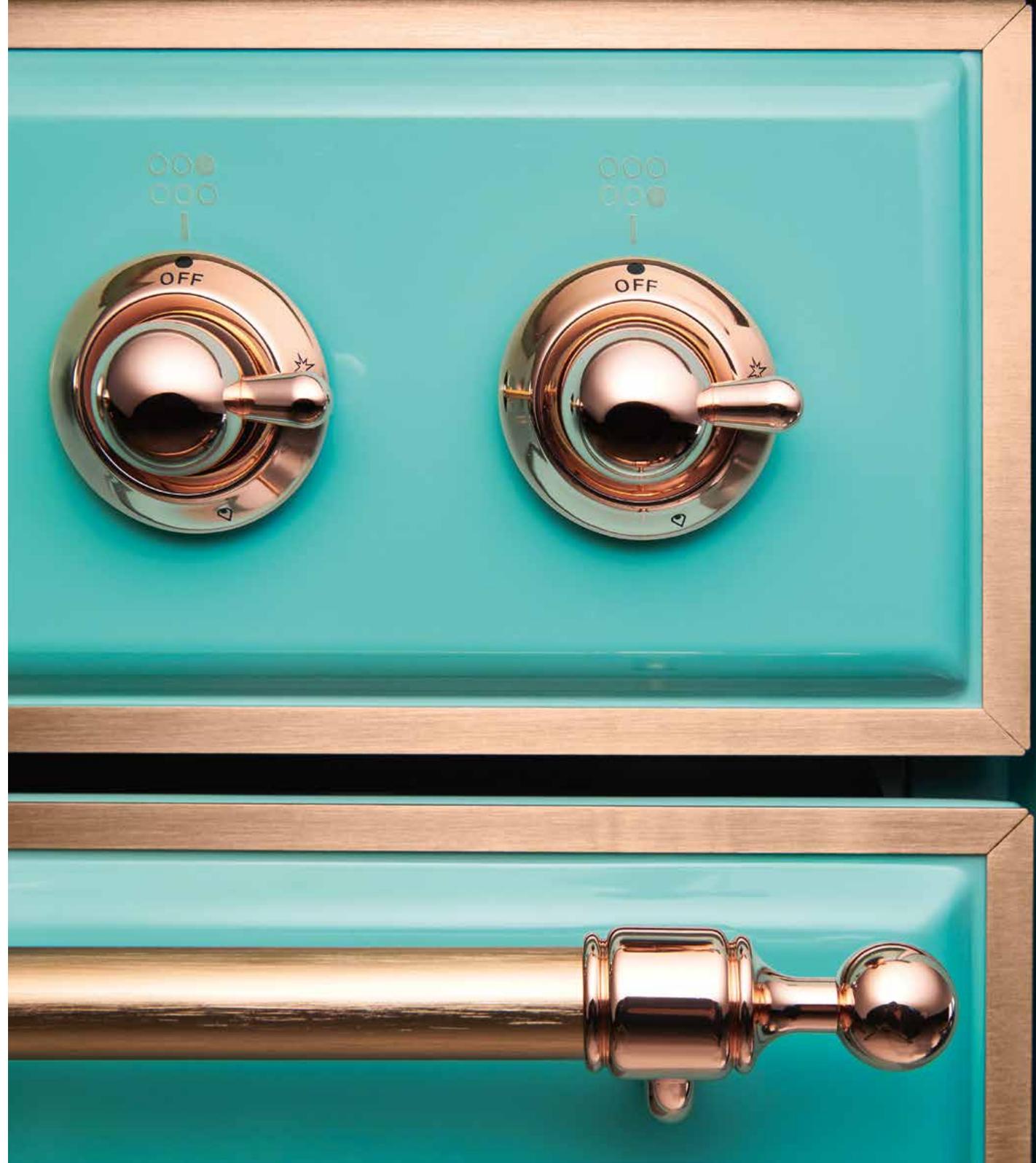


Katalog und Produktbeschreibungen

— 4

078 — 079

Majestic



- Kocheinheiten
- Abzugshauben

Kocheinheiten



Die Kocheinheiten Majestic sind Haushaltsgeräte, die mit ihren abgerundeten Formen aus reinem Stahl und der sorgfältigen Ausführung jedes kleinsten Details jede Einrichtung aufwerten. Es sind echte, von Profis entwickelte Prachtstücke, die für die Küche Ihres Heims entworfen wurden. Sie sind in einer Reihe von ausgewählten Farben oder auf Anfrage auch in RAL-Farbtönen erhältlich, die mit edlen Metalldetails kombiniert sind. Sie werden in einer großen Auswahl an Größen (von 70 cm bis 150 cm) angeboten und verfügen über mehrere Ausstattungsmöglichkeiten mit individuellem oder doppeltem Hochleistungssofen.

Farbpalette Gehäuse



Finish Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen



Kochfelder für jeden Geschmack.

Die Kochfelder bieten eine breite Palette an Konfigurationen, sodass Sie eine ideale Lösung mit professioneller Technologie für jeden Bedarf und Wunsch auswählen können: Gasbrenner mit unterschiedlichen Leistungen von 1,8 bis 5 kW, Gas-Fry-Top mit einer dicken Edelstahlplatte, Coup de Feu-Gusseisenplatte mit Ringen, elektrisches Induktionskochfeld.



Dual-Doppelgasbrenner mit einer serienmäßigen Leistung von bis zu 5 kW



Flammenverteiler aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie haben genügend Platz, auch zum Kochen großer Gerichte. Wenn Sie das Beste wollen: Die Majestic Version zu 30 Zoll ist die einzige mit 6 Garstufen, doppelter Belüftung und einem unübertroffenem Fassungsvermögen: ganze 114 Liter!

- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Elektronische Temperaturregelung



Display 4,3", full touch



Ein Steuergerät für beide Öfen



Genauere elektronische Steuerung der Temperatur



Tür und Schublade mit Soft-Close-System



Dampfablass



Fleischsonde



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas

Abakus Farben und Finishes



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Schwarz glänzend



Blau



Smaragdgrün



Burgunderrot



Chrom



Chrom



Messing



Messing



Kupfer



Kupfer



Brüniert

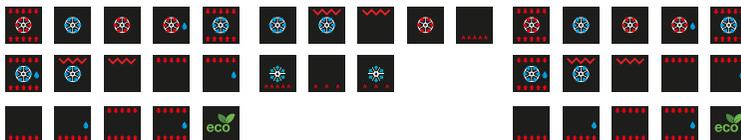


Brüniert

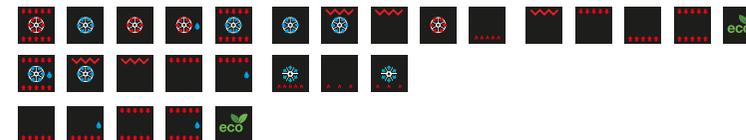
Für Kocheinheiten Majestic verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften	OV80 E3 TFT S	OV80 H3 TFT S	OV76 E3 TFT S
	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 80 cm	Elektronischer Ofen 30"
Energieklasse	A+	A	A
Anzahl Funktionen	15	8	15
Betriebstemperatur	30-320 °C	30-300 °C	30-320 °C
Programmiergerät	Touch Control TFT	Touch Control TFT	Touch Control TFT
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja
Fleischsonde	Ja	Ja	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5x36,5x41 cm	64x34x41 cm	64x43,3x41 cm
Fassungsvermögen	97 l	89 l	114 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Drehspieß	diagonal	diagonal	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch			
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,25 kW	3,1 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	-	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	-	1560 W
Elektrogrill	2150 W	2150 W	3000 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	2x1050 W
Unterer Gasbrenner	-	3,70 kW	-

Funktionen



OV60 E3 TFT S	OV60 H3 TFT S	OV30 E3 TFT S
Elektronischer Ofen 60 cm	Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 60 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm
A+	A	A+
15	8	5
30-320 °C	30-300 °C	30-250 °C
Touch Control TFT	Touch Control TFT	Touch Control TFT
Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	-
Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Ja	Ja	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum		
mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
43,7x36x41 cm	43,7x34x41 cm	27,5x35,5x44 cm
65 l	61 l	43 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja	Ja
Ja	Ja	-
-	-	Ja
mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch		
2,45 kW	2,20 kW	2,4 kW
1000 W	-	800 W
1100 W	-	800 W
2100 W	2100 W	1500 W
2100 W	2100 W	-
-	2,70 kW	-



M07N



Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3 TFT S
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3 TFT S
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

M07DNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Gasherd

M07DNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Dualing
Doppelbrenner
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

AM70

Edelstahlrückwand

AM4-70

→ p. 310

Farbpalette
Gehäuse



Antique white



White



Blue



Stainless steel



Graphite
matt



Glossy black



Burgundy red



Emerald green



RAL
Optional RAL

Finish



Brass



Copper

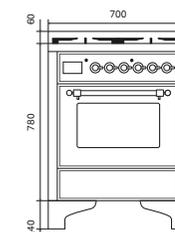
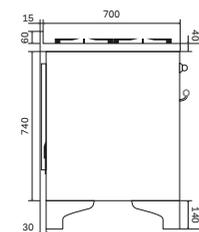


Chrome



Burnished

Technische Zeichnung
und Maße



M30N



Farbpalette
Gehäuse



Finish



Verfügbare Öfen

Elektroöfen

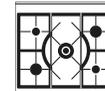
Hauptofen:

OV 76 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
3,1 kW

Konfigurationen

5 Flammen



Elektroöfen

M30DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



Dualring
Doppelbrenner
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

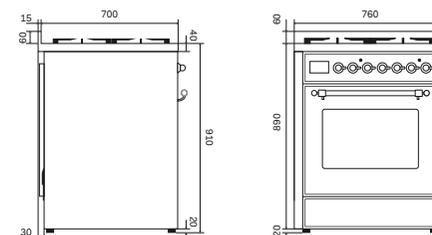
Abzugshaube

AM76

Edelstahlrückwand

AM4-76

Technische Zeichnung
und Maße



M09N



Verfügbare Öfen

Elektroöfen

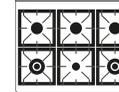
Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Gasherd

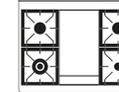
Hauptofen:
OV 80 H3 TFT S
Maximale Stromaufnahme:
2,25 kW

Konfigurationen

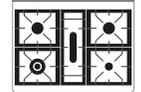
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

M096DNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M09FDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M09PDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Gasherd

M096DNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

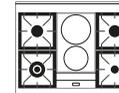
M09FDNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

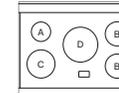
M09PDNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

M091DNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M109NE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen

- 

Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW
- 

Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW
- 

Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW
- 

Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW
- 

Induktion mit
zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
- 

Dualring
Doppelbrenner
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW
- 

Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
- 

Fry Top plate
double burner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
- 

Brenner
Kochstelle für
Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW
- 

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW
- 

Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

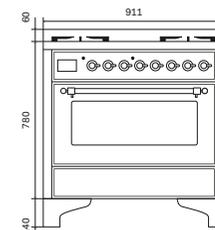
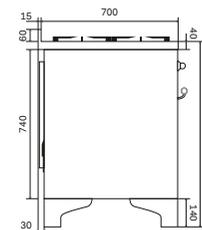
AM90

Edelstahlrückwand

AM4-90

→ p. 310

Technische Zeichnung
und Maße



Farbpalette
Gehäuse

- 
Antique white
- 
White
- 
Blue
- 
Stainless steel
- 
Graphite matt
- 
Glossy black
- 
Burgundy red
- 
Emerald green
- 
Optional RAL

Finish

- 
Brass
- 
Copper
- 
Chrome
- 
Burnished

MD10N



Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3 TFT S

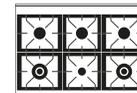
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

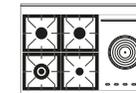
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

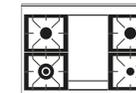
6 Flammen



Coup de feu



Fry Top



Elektroöfen

MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD10SDNE3

Messing/Chrom

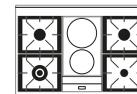
Kupfer/Brüniert

MD10FDNE3

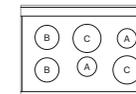
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

Induktion mit
zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW

Coup de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW

Dualring
Doppelbrenner
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW

Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

Fry Top plate
double burner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

AM100

Edelstahlrückwand

AM4-100

→ p. 310

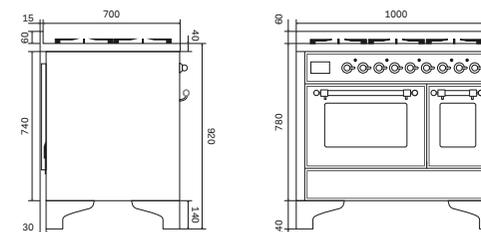
Farbpalette
Gehäuse



Finish



Technische Zeichnung
und Maße



M12N



Verfügbare Öfen

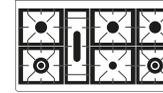
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

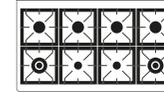
Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

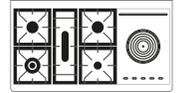
7 Flammen



8 Flammen



Coup de feu



Elektroöfen

M127DNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

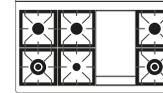
M128DNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

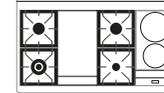
M12SDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Fry Top



Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



Elektroöfen

M12FDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M12FIDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Induktion mit zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW



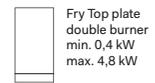
Coup de feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Dualring Doppelbrenner
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



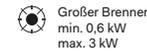
Dualring Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



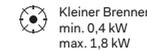
Fry Top plate double burner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Brenner Kochstelle für Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen und Zubehör

Abzugshaube

AM120

Edelstahlrückwand

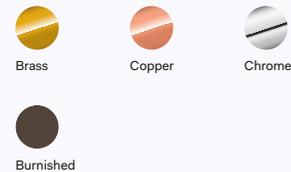
AM4-120

→ p. 310

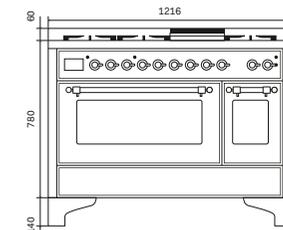
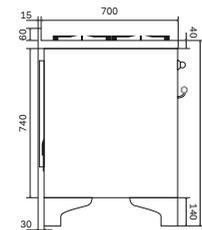
Farbpalette
Gehäuse



Finish



Technische Zeichnung und Maße



M15N



Verfügbare Öfen

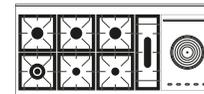
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

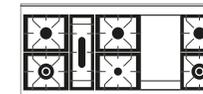
Sekundärofen:
OV 60 E3 TFT

Konfigurationen

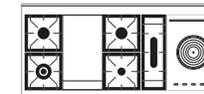
Coup de feu



Fry Top



Fry Top-Platte + Coup de feu



Elektroöfen

M15SDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M15FDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M15FSDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Coup de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Dualring
Doppelbrenner
min. 0,3 kW
max. 5,0 kW



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Brenner
Kochstelle für
Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

AM150

Edelstahlrückwand

AM4-150

→ p. 310

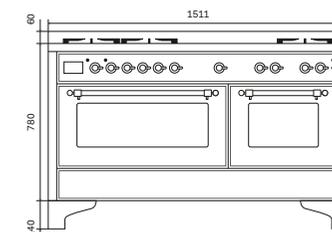
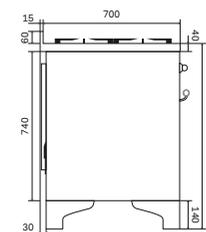
Farbpalette
Gehäuse



Finish



Technische Zeichnung
und Maße



Majestic
M07N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3 TFT S



4 Flammen



M07DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M07N — Gas

Hauptofen: OV 60 H3 TFT S



4 Flammen



M07DNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M30N — Elektrisch

Hauptofen: OV 76 E3 TFT S



5 Flammen



M30DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M09N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



6 Flammen



M096DNE3

Messing/Chrom

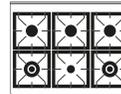
Kupfer/Brüniert

Majestic
M09N — Gas

Hauptofen: OV 80 H3 TFT S



6 Flammen



M096DNH3

Messing/Chrom

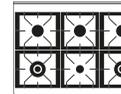
Kupfer/Brüniert

Majestic
MD10N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3 TFT S
Sekundärofen: OV 30 E3 TFT



6 Flammen



MD106DNE3

Messing/Chrom

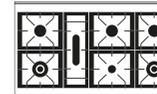
Kupfer/Brüniert

Majestic
M12N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S
Sekundärofen: OV 30 E3 TFT



7 Flammen



M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M15N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S
Sekundärofen: OV 60 E3 TFT



Coup de feu



M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

4 Flammen

M07DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

4 Flammen

M07DNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

5 Flammen

M30DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 Flammen

M096DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 Flammen

M096DNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 Flammen

MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

7 Flammen

M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

M09FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

M09FDNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

MD10SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 Flammen

M128DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

M15FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

M09PDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

M09PDNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

MD10FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

M12SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + Coup de feu

M15FSDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

M09IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

M12FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

MI09NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

MDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen

M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Abzugshauben

Die Luftqualität in der Küche ist ein grundlegender Faktor: Aus diesem Grund kombiniert die Majestic-Kollektion die Kocheinheit mit Abzugshauben auf höchstem Leistungsniveau mit einer perfekt aufeinander abgestimmten Ästhetik im Design, in den Farben und in den Metalloberflächen. Die Abzugshauben der Linie Majestic filtern und reinigen nicht nur die Luft, sondern sind auch mit Infrarotlicht ausgestattet, um das Essen warm zu halten: wie in professionellen Küchen.

Farbpalette Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Blau



Burgunderrot



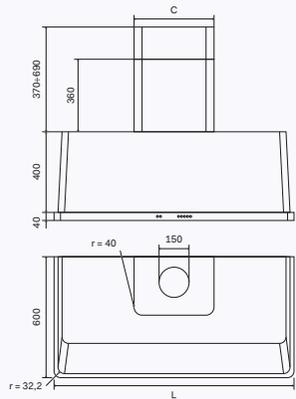
Smaragdgrün



Ral optional

AM

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 705 W (AM-70 e AM-76 535 W)
- Energieklasse A
- 2 175W-Infrarotlampen für Warmhaltevorrichtung für Wandmontage (ein Scheinwerfer für Mod. AM-70 und AM-76)
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Saugkraft 890 m³/h
- Vorrüstung für Fernbedienung (optional)
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- Erhältlich in Saug- oder Filterversion
- LED-Leuchten vorne

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT	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

Zubehör

Beschreibung	Code
Fernbedienung für Abzugshauben	A/301/01
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	G/076/09
Rost unter der Abzugshaube - Rost unter der Abzugshaube zum Platzieren von Geschirr für die Infrarotlampen, um die Gerichte auf Serviertemperatur zu halten	A/092/23

Farbpalette

Gehäuse



Finish

Unterer Rahmen



AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-70

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/19/...*



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-76

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/19/...*



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-90

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-100

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-120

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-150

Kaminlänge (h 800 mm)

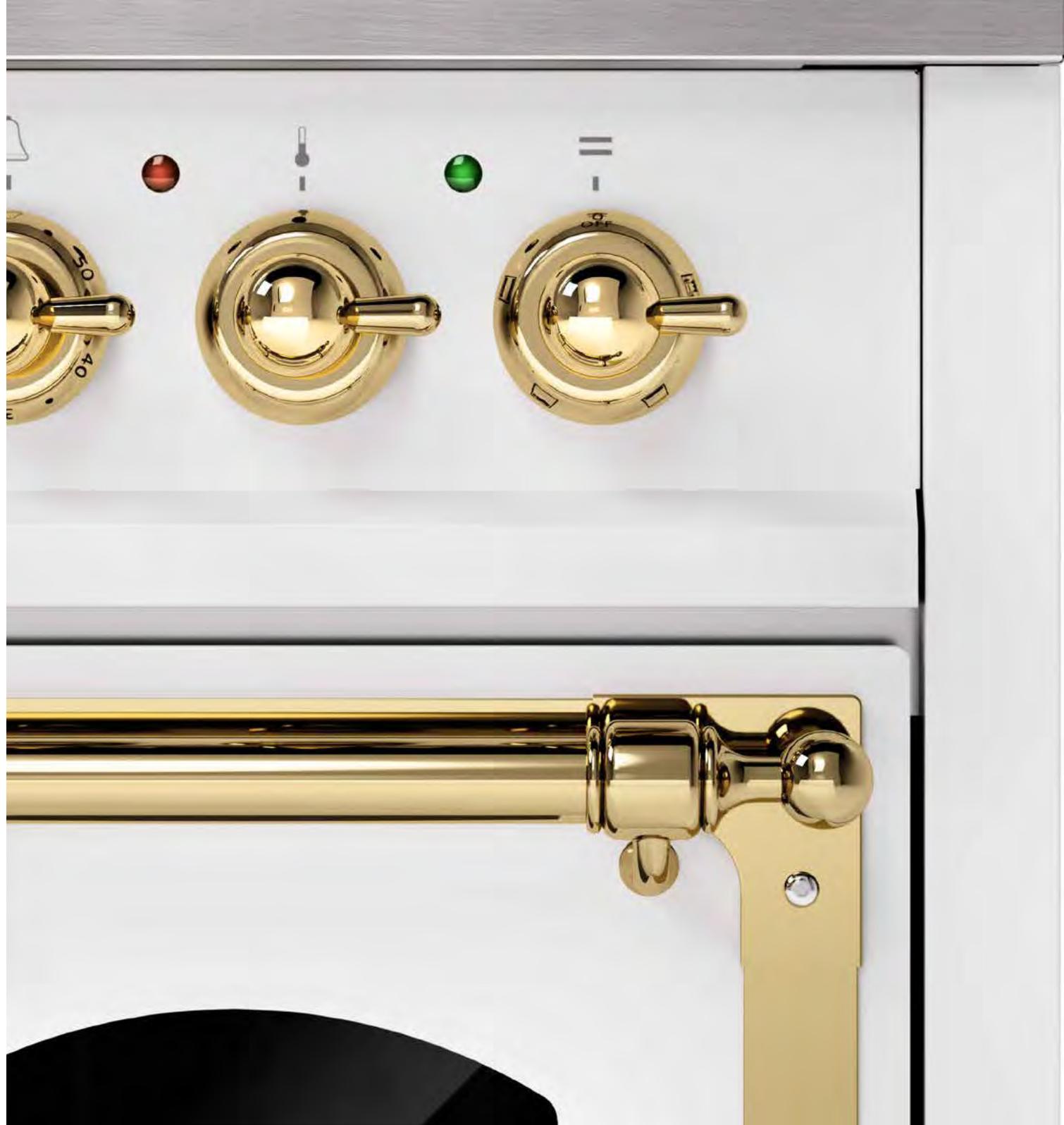
A/017/20/...*

* Um den Code für die Verlängerung der Kaminabdeckung zu vervollständigen, anstelle der Auslassungspunkte "...". Folgendes einfügen: 00 für Weiß - 01 für Antikweiß - 08 für Edelstahl - 10 für Graphit / Matt - 52 für Burgunderrot - 54 für Blau - 56 für Grün

106 — 107

Nostalgie

- Kocheinheiten
- Abzugshauben
- Öfen und Koch- und Konservierungssysteme
- Gas- und Induktionskochfelder



Kocheinheiten



Nostalgie: Hochprofessionelle Technologien und hervorragende Materialien mit einem klassischen Stil, der jeden Tag neue Emotionen hervorruft. Diese Kocheinheiten sind das Herzstück der Küche und bieten eine vollständige Auswahl an Größen (von 60 cm bis 150 cm); Möglichkeit, das Kochfeld, den Einzel- oder Doppelofen, Standardfarben oder RAL-Farbtöne auf Anfrage zu konfigurieren, verschiedene Oberflächen und Zubehörteile. Nostalgie wird mit dem Noblesse-Rahmen kombiniert, einer eleganten, zu den Griffen und Knäufen passenden Option. Für diejenigen, die sich noch mehr Retro-Ästhetik wünschen, ist der Ofen auch mit einer Blindtür erhältlich.

Farbpalette Gehäuse



Finish Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen (optional)



↑ P15FQNE3/BUC
Kocheinheit Nostalgie 150 cm
mit Blindtür und optionalen Noblesse-Rahmen
Burgunderrotes Gehäuse und Chrom-Details

Kochfelder für jeden Geschmack.

Die Kochfelder bieten eine breite Palette an Konfigurationen, sodass Sie eine ideale Lösung mit professioneller Technologie für jeden Bedarf und Wunsch auswählen können: Gasbrenner mit unterschiedlichen Leistungen von 1,8 bis 5 kW, Gas-Fry-Top mit einer dicken Edelstahlplatte, Coup de Feu-Gusseisenplatte mit Ringen, elektrische Induktionsplatte aus Glaskeramik.



Optionale Dual-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 5 kW



Flammenverteiler aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Noblesse und Blindtür: eine Option mit Stil.

Noblesse-Rahmen sind nur für die Nostalgie-Kollektion als Extra erhältlich und sind mehr als nur ein Detail: Sie sind ein wertvolles grafisches Element, das die Frontseiten umrahmt und zum Metall-Finish der Griffe und Knäufe passt. Die Blindtür ist eine weitere Option, die den exklusiven Stil von Nostalgie bereichert, mit einer Inspiration aus der Vergangenheit, die nicht unbemerkt bleiben kann.

Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung und Leistung.



Ein Steuergerät für beide Öfen



Genau elektronische Steuerung der Temperatur



Quick Start



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Dampfablass



Tür und Schublade mit Soft-Close-System

Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie haben genügend Platz, auch zum Kochen großer Gerichte. Zum Beispiel hat der 60 cm-Ofen ein Innenvolumen von 65 Litern und der 80 cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern!

- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Elektronische Temperaturregelung
- Innenräume des Ofens mit „Easy Clean“-Email beschichtet
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand zur leichteren Reinigung



Abakus Farben und Finishes

↓ Modelle mit optionalen Noblesse-Rahmen



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Schwarz glänzend



Blau



Smaragdgrün



Burgunderrot



Chrom



Chrom



Messing



Messing



Kupfer



Kupfer



Brüniert



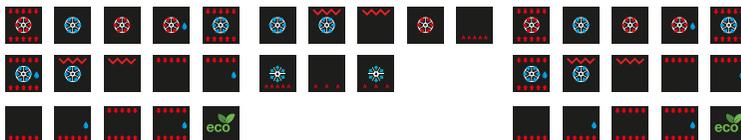
Brüniert

Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Nostalgie

Allgemeine Eigenschaften	OV80 E3	OV80 H3	OV60 E3
	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 80 cm	Elektronischer Ofen 60 cm
Energieklasse	A+	A	A+
Anzahl Funktionen	15	8	15
Betriebstemperatur	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja
Fleischsonde	-	-	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5x36,5x41 cm	64x34x41 cm	43,7x36x41 cm
Fassungsvermögen	97 l	89 l	65 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Drehspieß	diagonal	diagonal	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch			
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,25 kW	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	-	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	-	1100 W
Elektrogrill	2150 W	2150 W	2100 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	3,70 kW	-	2,70 kW

OV60 H3	OV40 E3	OV30 E3
Elektronischer Gasofen + elektrischer belüftet 60 cm	Statischer elektronischer Ofen Midi 40 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm
A	A+	A+
8	5	5
30-300 °C	30-250 °C	30-250 °C
elektronisch	elektronisch	elektronisch
Ja	Ja	Ja
-	-	-
Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Ja	Ja	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum		
mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
43,7x34x41 cm	36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
61 l	57 l	43 l
Ja	Ja	Ja
Ja	-	-
-	Ja	Ja
mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch		
2,20 kW	2,6 kW	2,4 kW
-	850 W	800 W
-	950 W	800 W
2100 W	1600 W	1500 W
2100 W	-	-
-	-	-

Funktionen



P06N



Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version

optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames

optional → p. 313

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Induktion



Elektroöfen

P06NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

PI06NE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Gasherd

P06NH3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Ergänzungen und Zubehör

→ p. 310

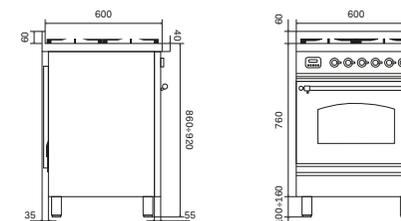
Abzugshaube

AG60

Edelstahlrückwand

AP4-60

Technische Zeichnung und Maße



P07N



Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version

optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames

optional → p. 313

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

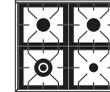
Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

P07NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Gasherd

P07NH3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

**Ergänzungen
und Zubehör**

→ p. 310

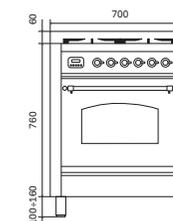
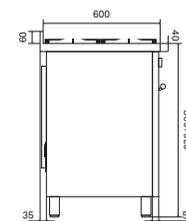
Abzugshaube

AG70

Edelstahlrückwand

AP4-70

**Technische Zeichnung
und Maße**



P09N



Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version

optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames

optional → p. 313

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

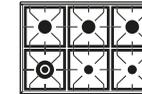
Hauptofen:
OV 80 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Gasherd

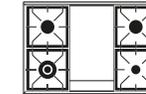
Hauptofen:
OV 80 H3
Maximale Stromaufnahme:
2,25 kW

Konfigurationen

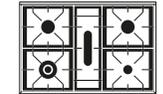
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

P09NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

P09FNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

P09PNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Gasherd

P09NH3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

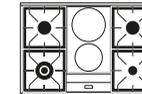
P09FNH3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

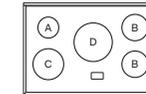
P09PNH3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P09INE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

PI09NE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Ergänzungen und Zubehör

→ p. 310

Abzugshaube

AG90

Abzugshaube

ANB90

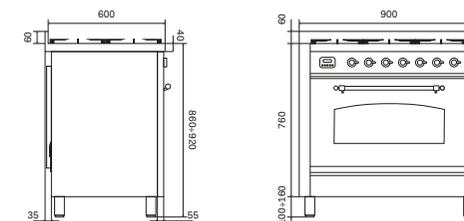
Edelstahlrückwand

AP4-90

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung und Maße



PD09N



Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version

optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames

optional → p. 313

Verfügbare Öfen

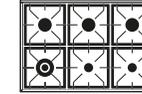
Elektroofen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

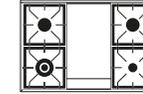
Sekundärofen:
OV 30 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

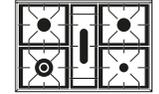
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroofen

PD096NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

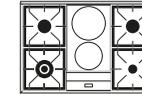
PD09FNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

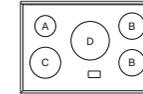
PD09PNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroofen

PD09INE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

PDI09NE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

Abzugshaube

AG90

Abzugshaube

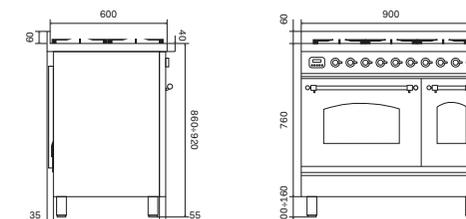
ANB90

Edelstahlrückwand

AP4-90

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



PD10N



Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version

optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames

optional → p. 313

Verfügbare Öfen

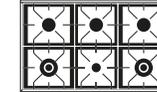
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 40 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,6 kW

Konfigurationen

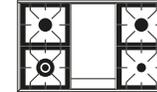
6 Flammen



Coup de feu



Fry Top



Elektroöfen

PD106NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

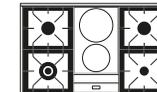
PD10SNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

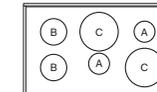
PD10FNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10INE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

PD110NE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

Abzugshaube

AG100

Abzugshaube

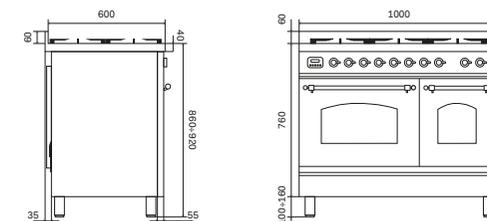
ANB100

Edelstahlrückwand

AP4-100

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



P12N



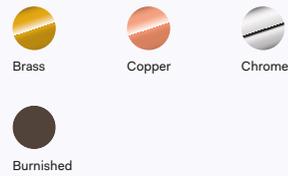
Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version
optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames
optional → p. 313

Verfügbare Öfen

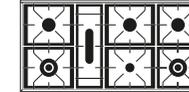
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

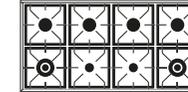
Sekundärofen:
OV 30 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

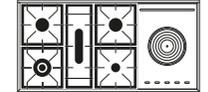
7 Flammen



8 Flammen



Coup de feu



Elektroöfen

P127NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

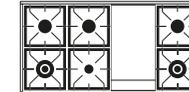
P128NE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

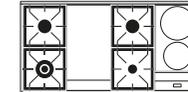
P12SNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Fry Top



Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



Elektroöfen

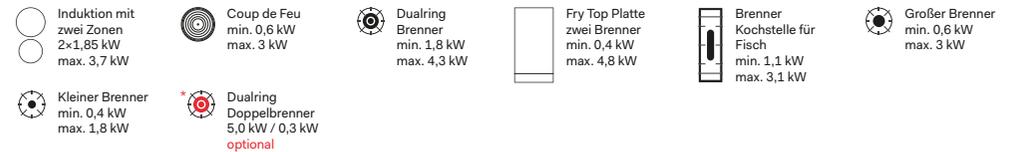
P12FNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

P12FINE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

Abzugshaube

AG120

Abzugshaube

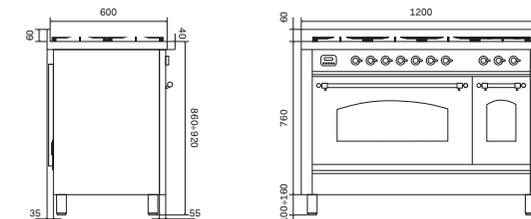
ANB120

Edelstahlrückwand

AP4-120

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



P15N



Farbpalette
Gehäuse



Optional solid door version
optional

Order code: add letter "Q" before the "N" letter

Finish



Noblesse frames
optional → p. 313

Verfügbare Öfen

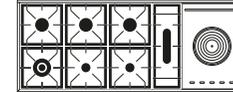
Elektroofen

Hauptofen:
OV 80 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

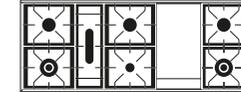
Sekundärofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

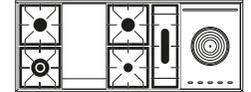
Coup de feu



Fry Top



Fry Top-Platte + Coup de feu



Elektroofen

P15SNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

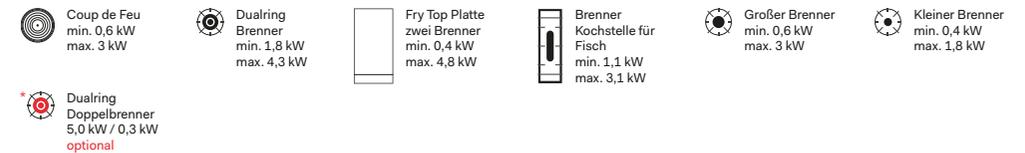
P15FNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

P15FSNE3 *

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen



Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

Abzugshaube

AG150

Abzugshaube

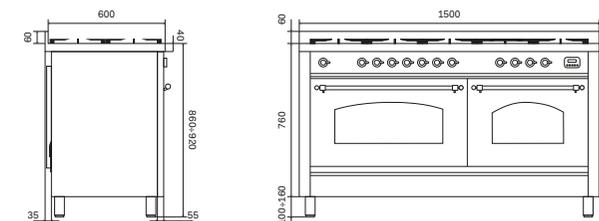
ANB150

Edelstahlrückwand

AP4-150

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



Nostalgie
P06N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



P06NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI06NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Nostalgie
P06N — Gas

Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



P06NH3 *

Messing/Chrom

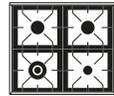
Kupfer/Brüniert

Nostalgie
P07N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



P07NE3 *

Messing/Chrom

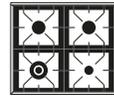
Kupfer/Brüniert

Nostalgie
P07N — Gas

Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



P07NH3 *

Messing/Chrom

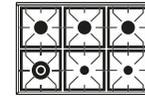
Kupfer/Brüniert

Nostalgie
P09N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



6 Flammen

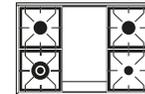


P096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

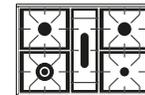


P09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

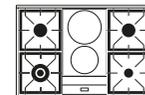


P09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

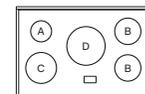


P09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI09NE3

Messing/Chrom

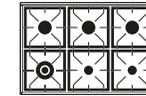
Kupfer/Brüniert

Nostalgie
P09N — Gas

Hauptofen: OV 80 H3



6 Flammen

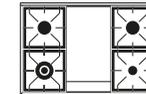


P096NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top



P09FNH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch



P09PNH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



P099INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PDI09NE3

Messing/Chrom

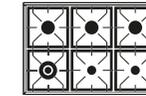
Kupfer/Brüniert

Nostalgie
PD09N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



6 Flammen

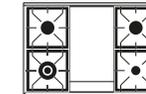


PD096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top



PD09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

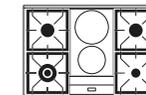


PD09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

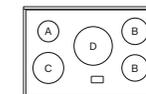


PD099INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PDI09NE3

Messing/Chrom

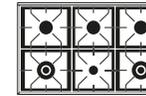
Kupfer/Brüniert

Nostalgie
PD10N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 40 E3



6 Flammen

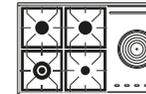


PD106NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

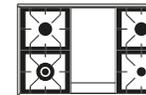


PD10SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

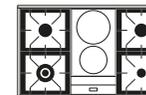


PD10FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

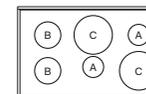


PD109INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Nostalgie P12N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 30 E3

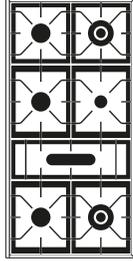


Nostalgie P15N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 60 E3



7 Flammen

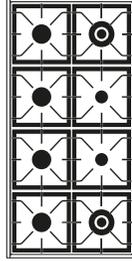


P127NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 Flammen

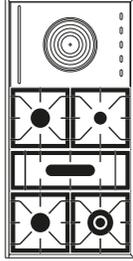


P128NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

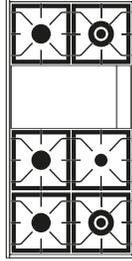


P12SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

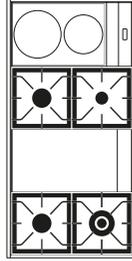


P12FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen

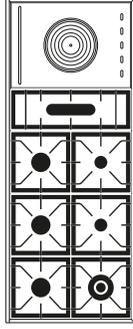


P12FINE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

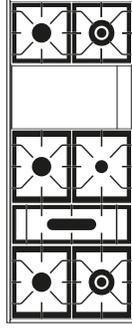


P15SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

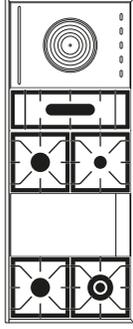


P15FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + Coup de feu



P15FSNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert



Abzugshauben



Diese Abzugshauben wurden für eine ideale Kombination mit den Nostalgie-Kocheinheiten mit optionalen Noblesse-Profilen konzipiert und haben eine Form, die an die Küchen der Vergangenheit erinnert, sind jedoch mit den modernsten Luftabsaug- und Reinigungstechnologien ausgestattet. Der Stahlfilter hält Fettpartikel wirksam zurück.

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
mattSchwarz
glänzend

Blau



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL

Ral optional

Finish

Rahmen



Messing



Chrom



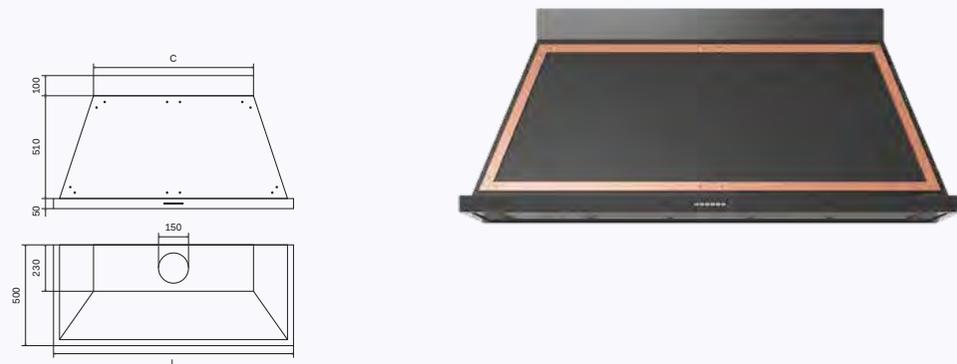
Brüniert



Kupfer

ANB

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 270 W
- Energieklasse A
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Stahlfilter
- Saugkraft 750 m³/h
- Vorrüstung für Fernbedienung (optional)
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- LED-Leuchten vorne

Geschwindigkeit Abzugshaube

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

Zubehör

Beschreibung	Code
Fernbedienung für Abzugshauben	A/301/02
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	A/076/23

Farbpalette

Gehäuse



Finish

Rahmen

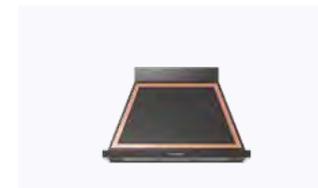


ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Messing / Chrom
Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite
AP4-90



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Messing / Chrom
Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite
AP4-100



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Messing / Chrom
Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite
AP4-120



ANB150

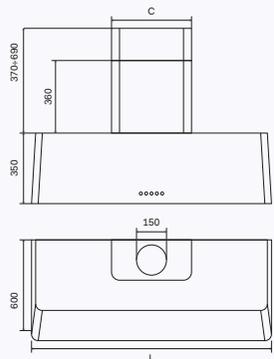
L = 1500 mm / C = 1100 mm

Messing / Chrom
Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite
AP4-150

AG

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355 W
- Energieklasse A
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Saugkraft 890 m³/h
- Vorrüstung für Fernbedienung (optional)
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- Erhältlich in Saug- oder Filterversion
- LED-Leuchten vorne

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT	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

Zubehör

Beschreibung	Code
Fernbedienung für Abzugshauben	A/301/01
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	G/076/09

Farbpalette

Gehäuse



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite
AP4-60

Kaminlänge (h 800 mm)
A/017/23/...*



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite
AP4-70

Kaminlänge (h 800 mm)
A/017/23/...*



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite
AP4-90

Kaminlänge (h 800 mm)
A/017/23/...*



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite
AP4-100

Kaminlänge (h 800 mm)
A/017/23/...*



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite
AP4-120

Kaminlänge (h 800 mm)
A/017/20/...*



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite
AP4-150

Kaminlänge (h 800 mm)
A/017/20/...*

* Um den Code für die Verlängerung der Kaminabdeckung zu vervollständigen, anstelle der Auslassungspunkte "...", Folgendes einfügen: 00 für Weiß - 01 für Antikweiß - 08 für Edelstahl - 10 für Graphit / Matt - 52 für Burgunderrot - 54 für Blau - 56 für Grün

Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme

Öfen mit einem idealen Fassungsvermögen für jeden Raum und Bedarf, elektronische Temperaturregelung für ein perfekt homogenes Garen: Nostalgie garantiert professionelle Leistung, zugeschnitten auf die Küche Ihres Hauses.

Mit dem Schnellkühler können Sie schnell von Ofenwärme auf -3°C (Kühlschrank) oder von Raumtemperatur auf -20°C (Tiefkühlung) übergehen, für eine sichere Konservierung, eine Beschleunigung der Arbeit in der Küche und zur Abfallreduzierung. Die Vakuum-Funktion fügt einen zusätzlichen Konservierungsmodus hinzu und ermöglicht das Sous Vide-Garen.



Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Kupferrot



Burgunderrot

Finish

Griffe, Knäufe



Messing



Chrom



Brüniert

Sternensäule CSTARN



Farbpalette
Gehäuse



Finish
Knäufe, Griffe und Rahmen



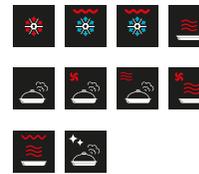
Bestellnummer: CSTARN

Chrom / Messing

Brüniert

Ultracombi

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 30-250 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung
- Fleischsonde
- Halogene Innenbeleuchtung
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Tangentiale Kühlung mit doppelter Drehzahl
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 41,5 x 21 x 41 cm
- Fassungsvermögen 36 l
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,4 kW
- Elektrogrill 1900 W
- Runder Widerstand 1600 W
- Dampferzeuger 1200 W
- Mikrowellenerzeuger 1600 W

Schnellkühler

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

- 3 Roste
- Gärung
- Schnellkühlung vom Ofen zum Kühlschrank (+ 4° C)
- Gefrieren von Raumtemperatur auf -20° C
- Schnelle Abkühlung
- Auftauen
- Fertiggerichte
- Langsames Garen
- Sous Vide-Garen

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Vakuuum

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

- Marinieren
- Reifung
- 3-stufige Versiegelung
- H2OUT: Entfeuchtungszyklus

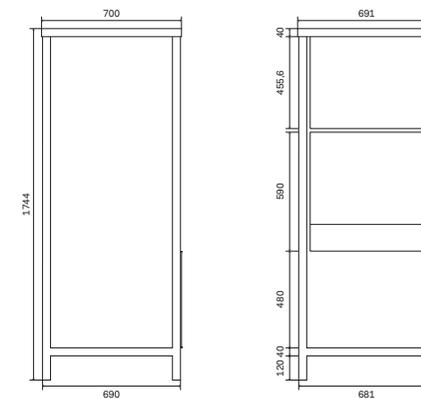
Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 L

Verbrauch

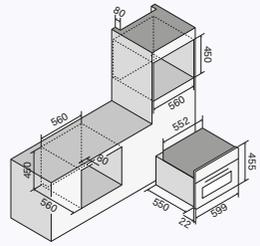
- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Technische Zeichnung und Maße



645SCZ

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 400° C (Pizza Party) von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 30-400 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung
- Beleuchtung Innenbeleuchtung
- Türgläser Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 44×21×40,5 cm
- Fassungsvermögen 37 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit

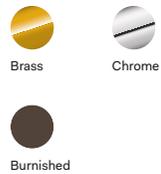
Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,9 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 900 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1300 W
- Elektrogrill 1600 W
- Runder Widerstand 2000 W

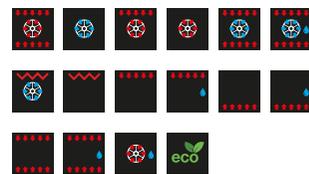
Farbpalette



Finish



Funktionen



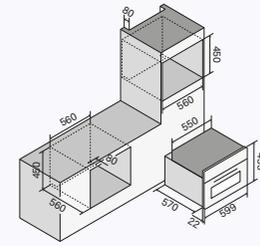
Bestellnummer: 645SCZT4

Messing/Chrom

Brüniert

645SCHSW

Ofen Ultracombi mit dreifacher Funktion, zum Heißluft-, Dampf- und Mikrowellengaren von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 30-250 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung
- Fleischsonde
- Beleuchtung Innenbeleuchtung Halogenlampen
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Belüftung tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 41,5×21×41 cm
- Fassungsvermögen 36 l
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,4 kW
- Elektrogrill 1900 W
- Runder Widerstand 1600 W
- Dampferzeuger 1200 W
- Mikrowellenerzeuger 1600 W

Farbpalette



Finish



Funktionen



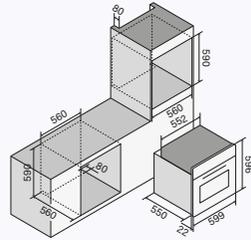
Bestellnummer: 645SCHSW

Messing/Chrom

Brüniert

OV60SC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Betriebstemperatur 30-320 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung
- Fleischsonde
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür
- Vollglas-Ofentür
- Türschließung mit Soft-Close-System
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 43,7×36×41 cm
- Fassungsvermögen 65 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
- Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Thermostat mit elektronischer Sonde

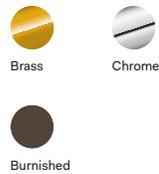
Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,45 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1000 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1100 W
- Elektrogrill 2100 W
- Runder Widerstand 2100 W

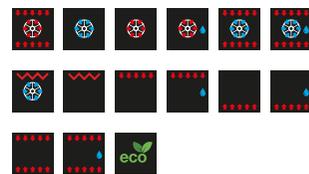
Farbpalette



Finish



Funktionen



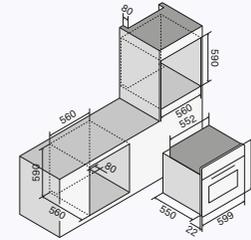
Bestellnummer: OV60SCT3

Messing/Chrom

Brüniert

600C

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 30-300 °C
- Programmiergerät elektronisch
- Elektronische Temperaturregelung
- Beleuchtung Innenbeleuchtung
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel emailiert
- Innenmaße 44×33,5×41 cm
- Fassungsvermögen 60 l
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,65 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 900 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1300 W
- Elektrogrill 1600 W
- Runder Widerstand 2400 W

Farbpalette



Finish



Funktionen



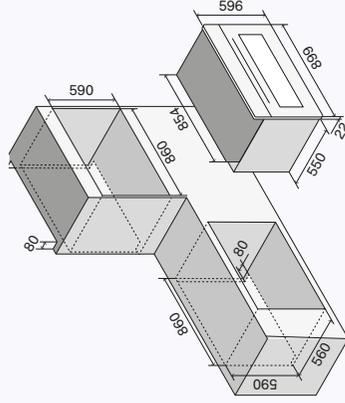
Bestellnummer: 600CE3

Messing/Chrom

Brüniert

900C

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 90 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 30-300 °C
- Programmiergerät elektronisch
- Elektronische Temperaturregelung
- Beleuchtung Innenbeleuchtung
- Türläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel emailliert
- Innenmaße 64x33,5x41,5 cm
- Fassungsvermögen 89 l
- Drehspieß quer
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,9 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 900 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1500 W
- Elektrogrill 2200 W
- Runder Widerstand 2400 W

Farbpalette



Antique white



White



Stainless steel



Graphite matt



Brass



Chrome



Burgundy red



Copper plated



Burnished

Funktionen



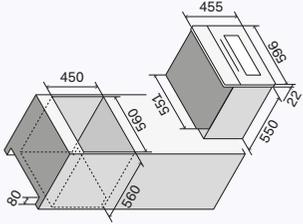
Bestellnummer: 900CE3

Messing/Chrom

Brüniert

BC645SC

Einbau-Schnellkühler



Allgemeine Eigenschaften

- 3 Roste
- Gärung
- Schnellkühlung vom Ofen zum Kühlschrank (+ 4° C)
- Einfrieren von Raumtemperatur auf -20° C
- Schnelle Abkühlung
- Auftauen
- Fertigerichte
- Langsames Garen
- Sous Vide-Garen

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Farbpalette



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Messing



Brüniert



Burgunderrot



Chrom

Funktionen



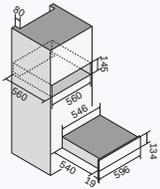
Bestellnummer: BC645SCTC

Messing / Chrom

Brüniert

VM615SC

Einbau-Vakuumgerät



Allgemeine Eigenschaften

- Marinieren
- Reifung
- 3-stufige Versiegelung
- H2OUT: Entfeuchtungszyklus

Merkmale Innenraum

- Innenmaße 30 x 36 x 10 cm
- Fassungsvermögen 7,5 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Farbpalette



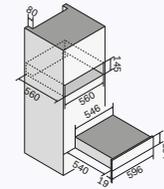
Funktionen



Bestellnummer: VM615SC

615SCWD

Geheizte Einbau-Schublade



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 40-80 °C
- Programmiergerät Taste Ein / Aus
- Tangentiale Belüftung
- Belüftete Heizung
- Rutschfester Boden
- Kann einzeln oder in Kombination mit 645-Modellen zum Einsetzen in einem Standardausschnitt zu 60 cm installiert werden

Merkmale Innenraum

- Analoger Thermostat
- Innenmaße 41 x 50 x 12 cm
- Fassungsvermögen 25 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

Farbpalette



Finish



Bestellnummer: 615SCWD

Messing / Chrom

Brüniert

Vergleichstabelle Öfen

645SCZ

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 400° C (Pizza Party) von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



645SCHSW

Ofen Ultracombi mit dreifacher Funktion, zum Heißluft-, Dampf- und Mikrowellengaren von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



OV60SC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



600C

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



900C

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 90 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	-	A+
Anzahl Funktionen	16	10 davon 4 kombiniert	15
Betriebstemperatur	30-400 °C	30-250 °C	30-320 °C
Programmiergerät	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen
Fleischsonde	-	Ja	Ja
Beleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung Halogenlampen	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	-	-	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

Merkmale Innenraum

Muffel	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm	43,7x36x41 cm
Fassungsvermögen	37 l	36 l	65 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	-	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	-	-	Ja
Thermostat	-	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,9 kW	3,4 kW	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	900 W	-	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1300 W	-	1100 W
Elektrogrill	1600 W	1900 W	2100 W
Runder Widerstand	2000 W	1600 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	1200 W	-
Mikrowellenerzeuger	-	1600 W	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Energieklasse	A	A
Anzahl Funktionen	10	10
Betriebstemperatur	30-300 °C	30-300 °C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch
Fleischsonde	-	-
Beleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	-	-
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja

Muffel	emailiert	emailiert
Innenmaße	44x33,5x41 cm	64x33,5x41,5 cm
Fassungsvermögen	60 l	89 l
Dampfablass	-	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	-	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

Maximale Stromaufnahme	2,65 kW	2,9 kW
Oberer elektrischer Widerstand	900 W	900 W
Unterer elektrischer Widerstand	1300 W	1500 W
Elektrogrill	1600 W	2200 W
Runder Widerstand	2400 W	2400 W
Unterer Gasbrenner	-	-
Dampferzeuger	-	-
Mikrowellenerzeuger	-	-

Kochfelder

Nostalgie-Kochfelder zeichnen sich durch Griffe aus, die die Form der Griffe von handwerklich gefertigten Küchen von früher aufgreifen; dennoch spiegeln sie den aktuellsten Stand der Technik wider - mit einer kompletten Auswahl an Ausmaßen und Konfigurationen. Die Flammenverteiler aus Messing, einem Material, das sehr feuer- und verschleißfest ist, werden durch eine spezielle nanotechnologische Behandlung mit einem Total Black-Finish geschützt, das ihnen eine High-Tech-Ästhetik verleiht. Die Induktionskochfelder ermöglichen eine vollständige Temperaturregelung und garantieren maximale Gebrauchssicherheit.



↑ HCB906CN/MGG
Einbau-Kochfeld 90 cm
Gehäuse in mattem Graphitgrau Details in Messing

Farbpalette Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
matt

Kupferrot

Finish Griffe



Messing



Chrom



Brüniert

HCB60N

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Großer Brenner
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

HCB70N

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

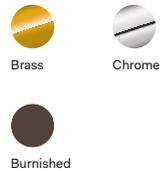
Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Großer Brenner
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 555x475 mm



Bestellnummer: HCB60CN *
Messing/Chrom
Brüniert

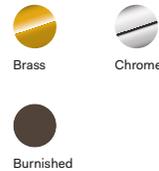
Optional
→ p. 310

Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

Farbpalette Kochfeld

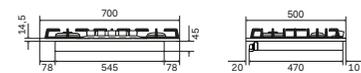


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 555x475 mm



Bestellnummer: HCB70CN
Messing/Chrom
Brüniert

Optional
→ p. 310

HCB70SN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

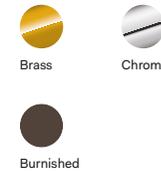
Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Großer Brenner
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

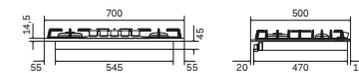


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 600x475 mm



Bestellnummer: HCB70SDN
Messing/Chrom
Brüniert

Optional
→ p. 310

HCB906N

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Großer Brenner
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner
Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

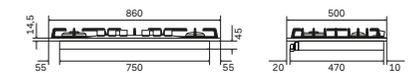


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Bestellnummer: HCB906CN *
Messing/Chrom
Brüniert

Optional
→ p. 310

Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90FN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emailierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

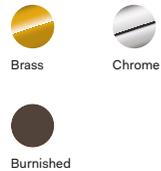
Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Fry Top-Platte Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,2 kW
- Großer Brenner Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

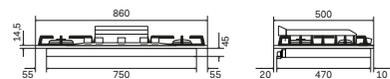


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCB90FCN *
Messing/Chrom
Brüniert

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90CCN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emailierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

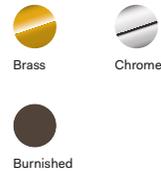
Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz 2 x Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Großer Brenner Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

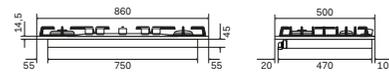


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCB90CCN *
Messing/Chrom
Brüniert

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90SN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emailierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

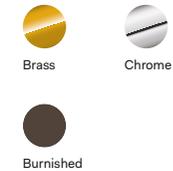
Verbrauch

- DUAL-Brenner Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Großer Brenner Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

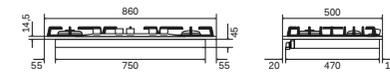


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCB90SDN
Messing/Chrom
Brüniert

VI364N

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 4 Zonen mit Knöpfen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Restwärmeanzeige
- Bedienelemente mit Knöpfen
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Leistungsbegrenzer 2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW
- Maximale Leistung 7,2 kW

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless steel



Brass



Chrome

Finish Knöpfe

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 564x488 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: VI364N
.....
Messing/Chrom

Vergleichstabelle Gaskochfelder

HCB60N

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



HCB70N

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



HCB70SN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

Breite	58 cm	70 cm	70 cm
Look	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
<u>Leistungen und Verbrauch</u>			
Kleiner Brenner	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
Großer Brenner	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
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	optional (IS D45)	-	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	-	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

HCB906N

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl

86 cm

Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
3 x 1,8 kW / 0,4 kWØ 90 mm
2 x 3 kW / 0,6 kWØ 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

-

optional (IS D45)

-

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1,2 kW

-

HCB90FN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl

86 cm

Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kWØ 90 mm
3 kW / 0,6 kWØ 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

-

optional (IS D45)

-

HCB90CCN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl

86 cm

Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kWØ 90 mm
3 kW / 0,6 kW2 x Ø 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

-

optional (IS D45)

-

HCB90SN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl

86 cm

Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kWØ 90 mm
2 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm
4,5 kW / 0,3 kW

-

Vergleichstabelle Induktionskochfelder

VI364N

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



<u>Allgemeine Eigenschaften</u>	
Breite	60 cm
Anzahl Garzonen	4 Zonen mit Knöpfen
Topfsensor	Ja
Booster-Funktion	Ja
Bridge-Funktion	No
Bedienelemente	mit Knöpfen
Restwärmanzeige	Ja
Timer mit automatischem Stopp	No
Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten	Ja
Leistungsbegrenzer	2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW
Kindersicherheit	No
<u>Leistungen und Verbrauch</u>	
Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	-
Maximale Leistung	7,2 kW
<u>Absaugung</u>	
Energieklasse	-
Leistung des Absauggeräts	-
Schallpegel des Absauggeräts	-
Durchflussmenge des Absauggeräts	-
Warmmeldung zur Reinigung des Fettfilters	-

164 — 165

Professional Plus

- Kocheinheiten
- Abzugshauben
- Öfen und
Koch- und
Konservierungssysteme
- Gas- und Induktionskochfelder
- Kochfelder zum Auflegen



Kocheinheiten



Inspiziert von den Küchen der besten Restaurants, mit besonders ergonomischen Griffen und Design, bringen die Professional Plus-Kocheinheiten die besten Eigenschaften in Bezug auf Robustheit, Ergonomie und Bedienbarkeit in den Haushalt und bieten verschiedene Optionen für die Ausstattung des Kochfelds und die Möglichkeit eines Doppelofens. Die Wahl zwischen verschiedenen Größen zwischen 60 cm und 150 cm, zwischen Standardfarben und Metall-Finishs auf Anfrage, ermöglicht eine perfekte Integration in jeden Einrichtungskontext.

Farbpalette Gehäuse



Weiß



Edelstahl

Graphitgrau
mattSchwarz
glänzend

Ral optional

Finish Griffe, Knäufe



Satiert

Kochfelder für jeden Geschmack.

Die Kochfelder bieten eine breite Palette an Konfigurationen, sodass Sie eine ideale Lösung mit professioneller Technologie für jeden Bedarf und Wunsch auswählen können: Gasbrenner mit unterschiedlichen Leistungen zwischen 1,8 bis 5 kW, Gas-Fry-Top mit einer dicken Edelstahlplatte, Coup de Feu-Gusseisenplatte mit Ringen, Induktionsplatte aus Glaskeramik.



Dual-Gasbrenner
Dual mit einer
Leistung von bis zu
5 kW optional



Brenner aus Messing
„Total Black“ mit
nanotechnologischer
Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte
Kochfelder



Kochfeld mit
Gusseisenrosten



Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie haben genügend Platz, auch zum Kochen großer Gerichte. Zum Beispiel hat der 60 cm-Ofen ein Innenvolumen von 65 Litern und der 80 cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern!

- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Elektronische Temperaturregelung
- Innenräume des Ofens mit „Easy Clean“-Email beschichtet
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand zur leichteren Reinigung



Ein Steuergerät
für beide Öfen



Genauere elektronische
Steuerung der
Temperatur



Tür und Schublade mit
Soft-Close-System



Dampfablass



Abnehmbare kalte
Tür mit Dreifachglas

Abakus Farben und Details

-  Weiß
-  Edelstahl
-  Graphitgrau matt
-  Schwarz glänzend

 Satiniert



Professionelle Griffe: sichtbar funktionell.

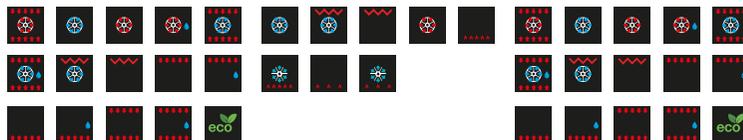
Die Griffe wurden exklusiv für die Kocheinheiten Professional Plus entwickelt und bestehen vollständig aus Aluminium mit einem größeren Durchmesser und einer besonders klaren und lesbaren Grafik. Dank der speziellen Rändelung, die von der Erfahrung in der professionellen Küche stammt, vermitteln sie ein angenehmes Gefühl der Kontrolle und können auch mit Handschuhen problemlos verwendet werden.



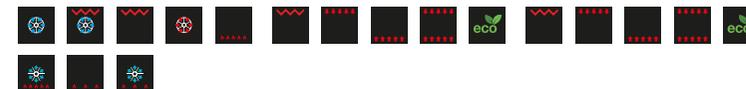
Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Professional Plus

Allgemeine Eigenschaften	OV80 E3	OV80 H3	OV60 E3
	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 80 cm	Elektronischer Ofen 60 cm
Energieklasse	A+	A	A+
Anzahl Funktionen	15	8	15
Betriebstemperatur	30-300 °C	30-300 °C	30-300 °C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja
Fleischsonde	-	-	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5x36,5x41 cm	64x34x41 cm	43,7x36x41 cm
Fassungsvermögen	97 L	89 L	65 L
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Drehspieß	diagonal	diagonal	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch			
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,25 kW	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	-	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	-	1100 W
Elektrogrill	2150 W	2150 W	2100 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	3,70 kW	-	2,70 kW

Funktionen



OV60 H3	OV40 E3	OV30 E3
Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 60 cm	Statischer elektronischer Ofen Midi 40 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm
A	A+	A+
8	5	5
30-300 °C	30-250 °C	30-250 °C
elektronisch	elektronisch	elektronisch
Ja	Ja	Ja
-	-	-
Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Ja	Ja	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum		
mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
43,7x34x41 cm	36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
61 l	57 l	43 l
Ja	Ja	Ja
Ja	-	-
-	Ja	Ja
mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch		
2,20 kW	2,6 kW	2,4 kW
-	850 W	800 W
-	950 W	800 W
2100 W	1600 W	1500 W
2100 W	-	-
-	-	-



P06W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Induktion



Elektroöfen

P06WE3 *
Satinier

PI06WE3
Satinier

Gasherd

P06WH3 *
Satinier

Leistungen

-  Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW
-  Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW
-  Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW
-  Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Großer
Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Kleiner
Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  *** Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional**

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

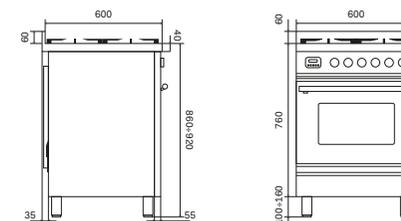
Abzugshaube

AGQ60

Edelstahlrückwand

AP4-60

Technische Zeichnung
und Maße



P07W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

P07WE3 *

Satiniert

Gasherd

P07WH3 *

Satiniert

Leistungen



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



* Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

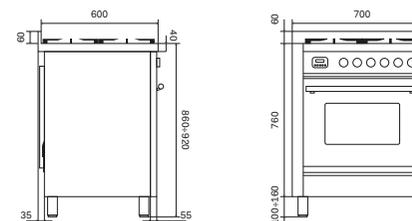
Abzugshaube

AGQ70

Edelstahlrückwand

AP4-70

Technische Zeichnung
und Maße



P09W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Gasherd

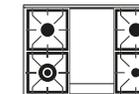
Hauptofen:
OV 80 H3
Maximale Stromaufnahme:
2,25 kW

Konfigurationen

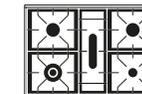
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

P096WE3 *
Satinert

P09FWE3 *
Satinert

P09PWE3 *
Satinert

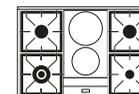
Gasherd

P096WH3 *
Satinert

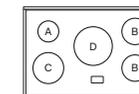
P09FWH3 *
Satinert

P09PWH3 *
Satinert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P09IWE3 *
Satinert

PI09WE3
Satinert

Leistungen

-  Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW
-  Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW
-  Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW
-  Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW
-  Induktion mit
zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Brenner
Kochstelle für
Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW
-  Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  ***** Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

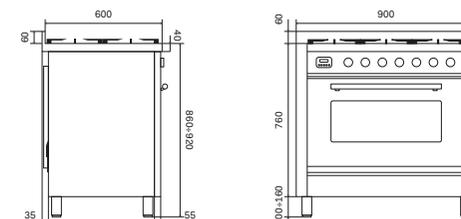
Abzugshaube

AGQ90

Edelstahlrückwand

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



PD09W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

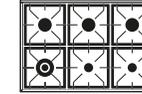
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

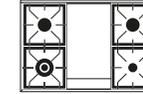
Sekundärofen:
OV 30 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

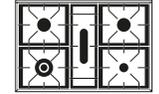
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



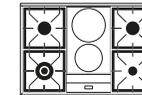
Elektroöfen

PD096WE3 *
Satinier

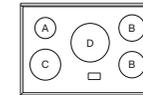
PD09FWE3 *
Satinier

PD09PWE3 *
Satinier

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD09IWE3 *
Satinier

PDI09WE3
Satinier

Leistungen

-  Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW
-  Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW
-  Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW
-  Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW
-  Induktion mit
zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Brenner
Kochstelle für
Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW
-  Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  * Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

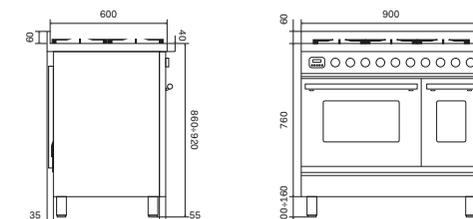
Abzugshaube

AGQ90

Edelstahlrückwand

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



PD10W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

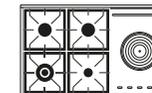
Sekundärofen:
OV 40 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,6 kW

Konfigurationen

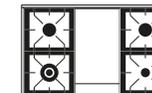
6 Flammen



Coup de feu



Fry Top



Elektroöfen

PD106WE3 *

Satiniert

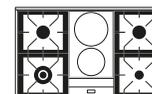
PD10SWE3 *

Satiniert

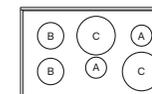
PD10FWE3 *

Satiniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10IWE3 *

Satiniert

PDI10WE3

Satiniert

Leistungen

-  Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW
-  Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW
-  Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW
-  Induktion mit
zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Coup de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  * Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

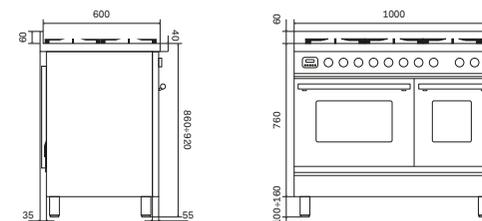
Abzugshaube

AGQ100

Edelstahlrückwand

AP4-100

Technische Zeichnung
und Maße



P12W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

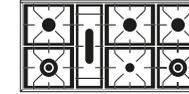
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

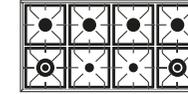
Sekundärofen:
OV 30 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

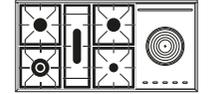
7 Flammen



8 Flammen



Coup de feu



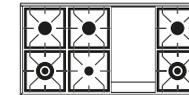
Elektroöfen

P127WE3 *
Satinier

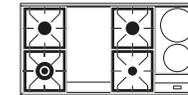
P128WE3 *
Satinier

P12SWE3 *
Satinier

Fry Top



Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



Elektroöfen

P12FWE3 *
Satinier

P12FIWE3 *
Satinier

Leistungen

-  Induktion mit zwei Zonen
2x1,85 kW
max. 3,7 kW
-  Coup de feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Dualring Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW
-  Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW
-  Brenner Kochstelle für Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW
-  Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW
-  Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW
-  Dualring Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

Ergänzungen und Zubehör

→ p. 310

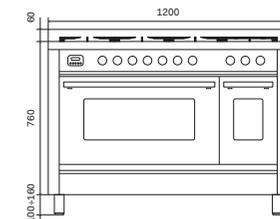
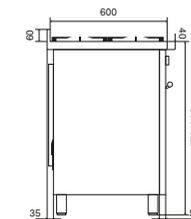
Abzugshaube

AGQ120

Edelstahlrückwand

AP4-120

Technische Zeichnung und Maße



P15W



Farbpalette
Gehäuse

-  White
-  Stainless steel
-  Graphite matt
-  Glossy black
-  Optional RAL

Finish

-  Satin

Verfügbare Öfen

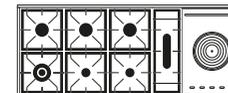
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Sekundärofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

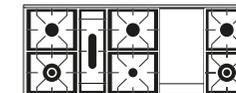
Coup de feu



P15SWE3 *

Satiniert

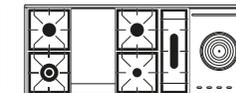
Fry Top



P15FWE3 *

Satiniert

Fry Top-Platte + Coup de feu



P15FSWE3 *

Satiniert

Leistungen



Coup de Feu
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Brenner
Kochstelle für
Fisch
min. 1,1 kW
max. 3,1 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



* Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW
optional

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

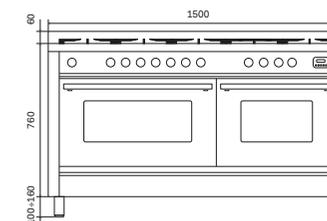
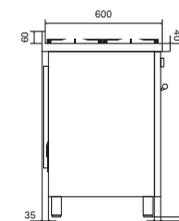
Abzugshaube

AGQ150

Edelstahlrückwand

AP4-150

Technische Zeichnung
und Maße



Professional Plus
P06W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



P06WE3 *

Satiniert

Induktion



PI06WE3

Satiniert

Professional Plus
P06W – Gas

Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



P06WH3 *

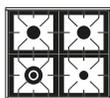
Satiniert

Professional Plus
P07W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



P07WE3 *

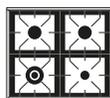
Satiniert

Professional Plus
P07W – Gas

Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



P07WH3 *

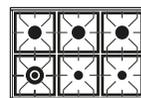
Satiniert

Professional Plus
P09W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



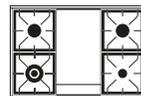
6 Flammen



P096WE3 *

Satiniert

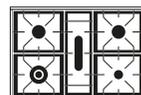
Fry Top



P09FWE3 *

Satiniert

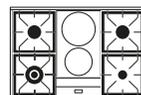
Kochstelle für Fisch



P09PWE3 *

Satiniert

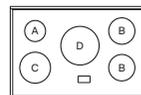
2 Induktionszonen



P09IWE3 *

Satiniert

Induktion



PI09WE3

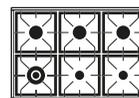
Satiniert

Professional Plus
P09W – Gas

Hauptofen: OV 80 H3



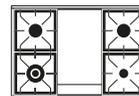
6 Flammen



P096WH3 *

Satiniert

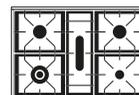
Fry Top



P09FWH3 *

Satiniert

Kochstelle für Fisch



P09PWH3 *

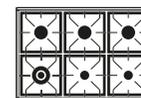
Satiniert

Professional Plus
PD09W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



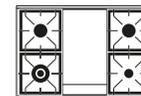
6 Flammen



PD096WE3 *

Satiniert

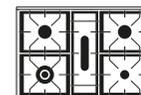
Fry Top



PD09FWE3 *

Satiniert

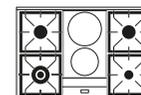
Kochstelle für Fisch



PD09PWE3 *

Satiniert

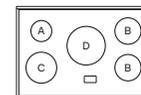
2 Induktionszonen



PD09IWE3 *

Satiniert

Induktion



PDI09WE3

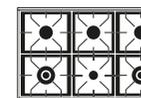
Satiniert

Professional Plus
PDI10W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 40 E3



6 Flammen



PDI106WE3 *

Satiniert

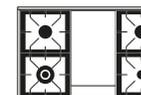
Coup de feu



PDI10SWE3 *

Satiniert

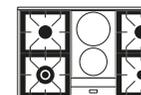
Fry Top



PDI10FWE3 *

Satiniert

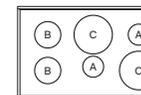
2 Induktionszonen



PDI10IWE3 *

Satiniert

Induktion



PDI10WE3

Satiniert

Professional Plus
P12W — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 30 E3

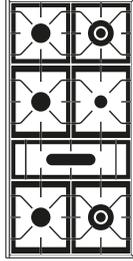


Professional Plus
P15W — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 60 E3



7 Flammen



P127WE3 *

Satiniert

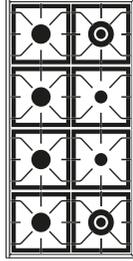
Coup de feu



P15SWE3 *

Satiniert

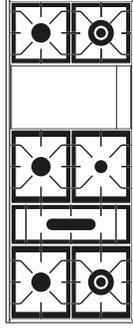
8 Flammen



P128WE3 *

Satiniert

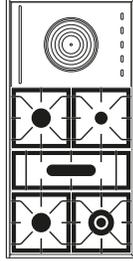
Fry Top



P15FWE3 *

Satiniert

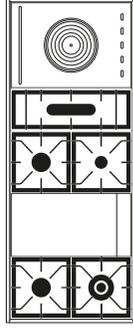
Coup de feu



P12SWE3 *

Satiniert

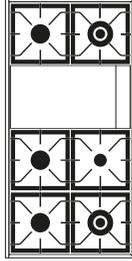
Fry Top-Platte + Coup de feu



P15FSWE3 *

Satiniert

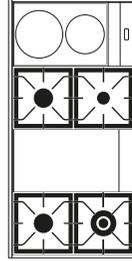
Fry Top



P12FWE3 *

Satiniert

Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



P12FIWE3 *

Satiniert



↓ AGQ120
Wand-Abzugshaube 120 cm
Edelstahlgehäuse



Abzugshauben

Professional Plus-Abzugshauben kombinieren innovative Technologie mit einem Stil, der auch designtechnisch eine professionelle Atmosphäre in der Küche schafft. Die große Absaugoberfläche ist geneigt, um jede Bewegung beim Kochen einfacher und sicherer zu machen. Die labyrinthförmigen Filter bilden eine undurchdringliche Barriere für Fette, da sie aus Edelstahl gefertigt sind; sie sind außerdem spülmaschinenfest.

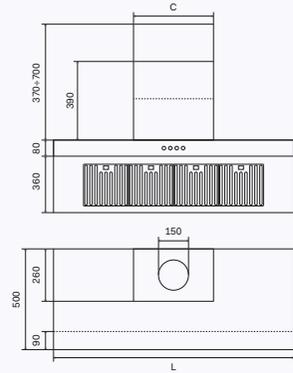
Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

AGQ

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355 W
- Energieklasse A
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Professionelle Labyrinthfilter
- aus Edelstahl
- Saugkraft 890 m³/h
- Vorrüstung für Fernbedienung (optional)
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- Erhältlich in Saug- oder Filterversion
- LED-Leuchten vorne

Geschwindigkeit Abzugshaube

	GESCHWINDIGKEIT 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

Zubehör

Beschreibung	Code
Fernbedienung für Abzugshauben	A/301/01
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	G/076/09

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-60

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-70

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-90

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-100

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-120

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/27/08



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-150

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/27/08

Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme

Professional Plus-Öfen zeichnen sich durch höchste Leistung und Vielseitigkeit aus. Alle enthalten eine elektronische Temperaturregelung; so können Sie eine Vielzahl von Funktionen für ein stets perfektes Garen auswählen. Sie haben nicht nur ein großes Fassungsvermögen, sondern können auch in Doppel-, Horizontal- oder Säulenkombinationen angeordnet werden, die in jeden Raum passen. Hohe Professionalität ist auch beim Schnellkühler gegeben, um in sehr kurzer Zeit und in absoluter Sicherheit von der Ofentemperatur auf die des Kühlschranks (- 3° C) oder von der Umgebungstemperatur auf den Gefrierschrank (- 20° C) überzugehen.

Mit der Vakuumfunktion können Sie nicht nur die Gerichte konservieren, sondern auch Sous Vide-Garen, wie die echten Chefköche. Die Öfen mit Full-Touch-TFT-Display können mit einem schwarzen Hartglas-Finish gefertigt werden, das widerstandsfähig und von großer ästhetischer Wirkung ist.



↑ 645SZTCT4/BK
Eingebauter Pizzaofen 400°
Gehäuse schwarzes gehärtetes Glas
und mattschwarze Details

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl



Schwarz glänzend

Finish Griffe, Knäufe



Satiniert

Matt
Schwarz

Sternensäule CSTAR



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

Finish
Knäufe, Griffe und Rahmen



Satiniert

Bestellnummer: CSTAR/SS

Satiniert

Ultracombi

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 30-250 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung
- Fleischsonde
- Halogene Innenbeleuchtung
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Tangentiale Kühlung mit doppelter Drehzahl
- Kindersicherheit

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 41,5 x 21 x 41 cm
- Fassungsvermögen 36 l
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- | | |
|--------------------------|--------|
| • Maximale Stromaufnahme | 3,4 kW |
| • Elektrogrill | 1900 W |
| • Runder Widerstand | 1600 W |
| • Dampferzeuger | 1200 W |
| • Mikrowellenerzeuger | 1600 W |

Schnellkühler

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

- 3 Roste
- Gärung
- Schnellkühlung vom Ofen zum Kühlschrank (+ 4° C)
- Einfrieren von Raumtemperatur auf -20° C
- Schnelle Abkühlung
- Auftauen
- Fertiggerichte
- Langsames Garen
- Sous Vide-Garen

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- | | |
|---------------------------|-------|
| • Maximale Stromaufnahme: | 300 W |
|---------------------------|-------|

Vakuum

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

- Marinieren
- Reifung
- 3-stufige Versiegelung
- H2OUT: Entfeuchtungszyklus

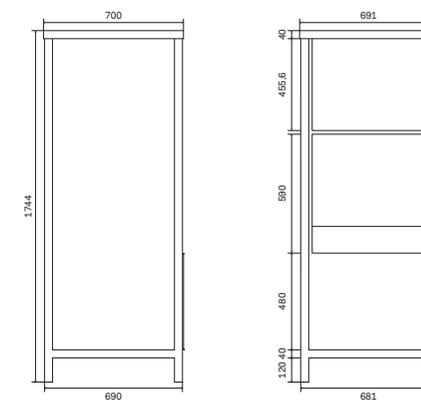
Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 l

Verbrauch

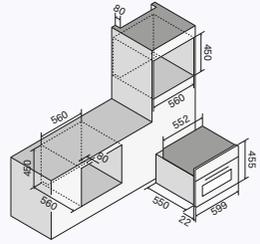
- | | |
|---------------------------|-------|
| • Maximale Stromaufnahme: | 240 W |
|---------------------------|-------|

Technische Zeichnung und Maße



645SZTC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 400° C (Pizza Party) von 60 cm in Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 30-400 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Beleuchtung Innenbeleuchtung
- Türgläser Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 44×21×40,5 cm
- Fassungsvermögen 37 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,9 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 900 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1300 W
- Elektrogrill 1600 W
- Runder Widerstand 2000 W

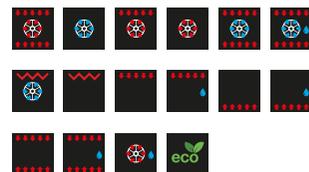
Farbpalette



Finish



Funktionen

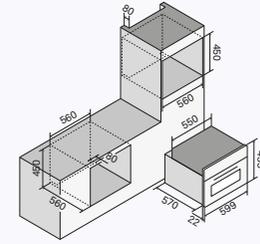


Bestellnummer: 645SZTCT4

Matt Schwarz

645STCHSW

Ofen Ultracombi mit dreifacher Funktion, zum Heißluft-, Dampf- und Mikrowellengaren von 60 cm in Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 30-250 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Innenbeleuchtung Halogenlampen
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 41,5×21×41 cm
- Fassungsvermögen 36 l
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,4 kW
- Elektrogrill 1900 W
- Runder Widerstand 1600 W
- Dampferzeuger 1200 W
- Mikrowellenerzeuger 1600 W

Farbpalette



Finish



Funktionen

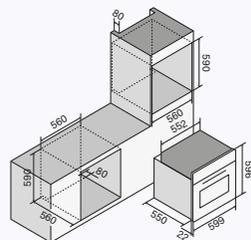


Bestellnummer: 645STCHSW

Matt Schwarz

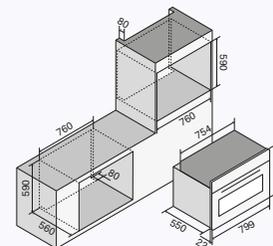
OV60STC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in Gehärtetes Glas



OV80STC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 80 cm in Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Betriebstemperatur 30-320 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür Ja
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 43,7×36×41 cm
- Fassungsvermögen 65 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,45 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1000 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1100 W
- Elektrogrill 2100 W
- Runder Widerstand 2100 W

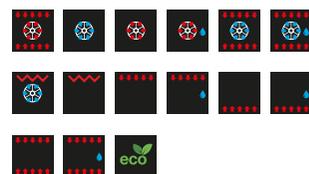
Farbpalette



Finish



Funktionen



Bestellnummer: OV60STCT3

Matt Schwarz

Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Betriebstemperatur 30-320 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür Ja
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64,5×36,5×41 cm
- Fassungsvermögen 97 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,75 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1350 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

Farbpalette



Finish



Funktionen

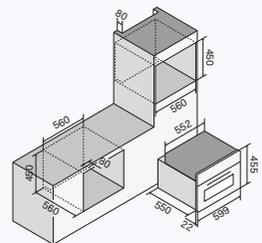


Bestellnummer: OV80STCT3

Matt Schwarz

645SLZ

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 400° C (Pizza Party) von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 30-400 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Beleuchtung Innenbeleuchtung
- Türgläser Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 44×21×40,5 cm
- Fassungsvermögen 37 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,9 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 900 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1300 W
- Elektrogrill 1600 W
- Runder Widerstand 2000 W

Farbpalette

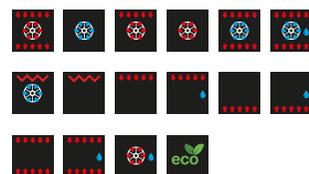


Bestellnummer: 645SLZT4
Satinert

Finish

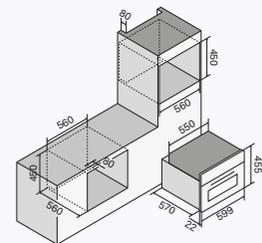


Funktionen



645SLHSW

Ofen Ultracombi mit dreifacher Funktion, zum Heißluft-, Dampf- und Mikrowellengaren von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 30-250 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Innenbeleuchtung Halogenlampen
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Innenmaße 41,5×21×41 cm
- Fassungsvermögen 36 l
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,4 kW
- Elektrogrill 1900 W
- Runder Widerstand 1600 W
- Dampferzeuger 1200 W
- Mikrowellenerzeuger 1600 W

Farbpalette



Bestellnummer: 645SLHSW
Satinert

Finish

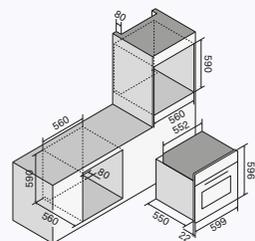


Funktionen



OV60SL

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Betriebstemperatur 30-320 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür Ja
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 43,7×36×41 cm
- Fassungsvermögen 65 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
- Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,45 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1000 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1100 W
- Elektrogrill 2100 W
- Runder Widerstand 2100 W

Farbpalette

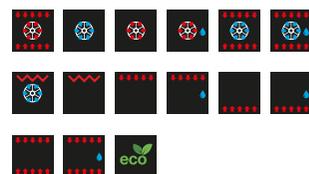


Bestellnummer: OV60SLT3
Satinier

Finish

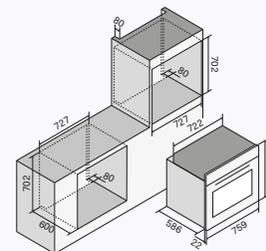


Funktionen



OV30SL

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 76 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 30-320 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür Ja
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64×43,3×41 cm
- Fassungsvermögen 114 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
- Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,1 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 3000 W
- Runder Widerstand 2×1050 W

Farbpalette

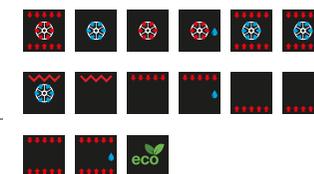


Bestellnummer: OV30SLT3
Satinier

Finish

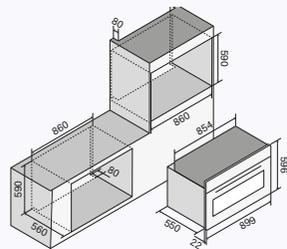


Funktionen



OV90SL

Ofen Multifunktions, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 320° C von 90 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Betriebstemperatur 30-320 °C
- Touchscreen
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür Ja
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64,5x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 97 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
- Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Drehspeiß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,75 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1350 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

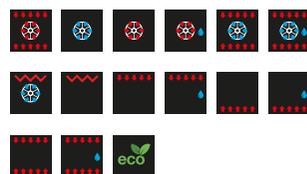
Farbpalette



Finish



Funktionen

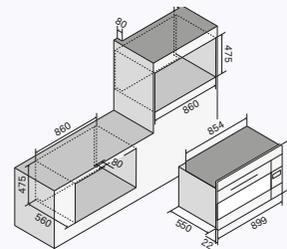


Bestellnummer: OV90SLT3

Satiniert

OV948SL

Ofen Multifunktions, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 90 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Betriebstemperatur 30-300 °C
- Programmiergerät elektronisch
- Elektronische Temperaturregelung Ja
- Fleischsonde Ja
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Automatisches Einschalten der Beleuchtung bei Öffnung der Tür Ja
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen
- Kindersicherheit Ja

Merkmale Innenraum

- Innenmaße 64,5x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 97 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Drehspeiß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,75 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1350 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

Farbpalette



Finish



Funktionen

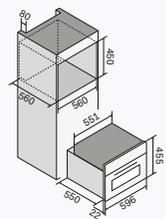


Bestellnummer: OV948SLE3

Satiniert

BC645STC

Einbau-Schnellkühler aus schwarzem Glas



Allgemeine Eigenschaften

- 3 Roste
- Gärung
- Schnellkühlung vom Ofen zum Kühlschrank (+ 4° C)
- Einfrieren von Raumtemperatur auf -20° C
- Schnelle Abkühlung
- Auftauen
- Fertiggerichte
- Langsames Garen
- Sous Vide-Garen

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Farbpalette



Schwarz glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen

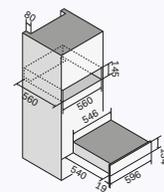


Bestellnummer: BC645STC

Matt Schwarz

VM615S

Einbau-Vakuumgerät



Allgemeine Eigenschaften

- Marinieren
- Reifung
- 3-stufige Versiegelung
- H2OUT: Entfeuchtungszyklus

Merkmale Innenraum

- Innenmaße 30 x 36 x 10 cm
- Fassungsvermögen 7,5 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Farbpalette



Schwarz glänzend

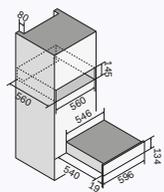
Funktionen



Bestellnummer: VM615S

615SWD

Geheizte Einbau-Schublade



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 40-80 °C
- Programmiergerät Taste Ein / Aus
- Tangentiale Belüftung
- Belüftete Heizung
- Rutschfester Boden
- Kann einzeln oder in Kombination mit 645-Modellen zum Einsetzen in einem Standardausschnitt zu 60 cm installiert werden

Merkmale Innenraum

- Analoger Thermostat
- Innenmaße 41,5 × 50,5 × 12 cm
- Fassungsvermögen 25 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

Farbpalette



Schwarz glänzend

Finish



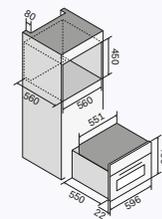
Matt Schwarz

Bestellnummer: 615SWD

Satiniertes Metall

BC645SLTC

Einbau-Schnellkühler aus Edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- 3 Roste
- Gärung
- Schnellkühlung vom Ofen zum Kühlschrank (+ 4° C)
- Einfrieren von Raumtemperatur auf -20° C
- Schnelle Abkühlung
- Auftauen
- Fertiggerichte
- Langsames Garen
- Sous Vide-Garen

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Farbpalette



Edelstahl

Finish



Satinert

Funktionen

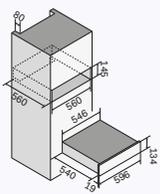


Bestellnummer: BC645SLTC

Satiniertes Metall

VM615SL

Einbau-Vakuumgerät



Allgemeine Eigenschaften

- Marinieren
- Reifung
- 3-stufige Versiegelung
- H2OUT: Entfeuchtungszyklus

Merkmale Innenraum

- Innenmaße 30 x 36 x 10 cm
- Fassungsvermögen 7,5 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Farbpalette



Edelstahl

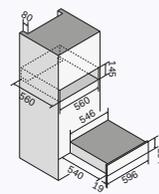
Funktionen



Bestellnummer: VM615SL

615SLWD

Geheizte Einbau-Schublade



Allgemeine Eigenschaften

- Betriebstemperatur 40-80 °C
- Programmiergerät Taste Ein / Aus
- Tangentiale Belüftung
- Belüftete Heizung
- Rutschfester Boden
- Kann einzeln oder in Kombination mit 645-Modellen zum Einsetzen in einem Standardausschnitt zu 60 cm installiert werden

Merkmale Innenraum

- Analoger Thermostat
- Innenmaße 41,5 x 50,5 x 12 cm
- Fassungsvermögen 25 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

Farbpalette



Edelstahl

Finish



Satiniert

Bestellnummer: 615SLWD

Satiniertes Metall

Vergleichstabelle Öfen

645SZTC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 400° C (Pizza Party) von 60 cm in Gehärtetes Glas



645STCHSW

Ofen Ultracombi mit dreifacher Funktion, zum Heißluft-, Dampf- und Mikrowellengaren von 60 cm in Gehärtetes Glas



OV60STC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in Gehärtetes Glas



OV80STC

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 80 cm in Gehärtetes Glas



645SLZ

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 400° C (Pizza Party) von 60 cm in edelstahl



645SLHSW

Ofen Ultracombi mit dreifacher Funktion, zum Heißluft-, Dampf- und Mikrowellengaren von 60 cm in edelstahl



OV60SL

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	-	A+
Anzahl Funktionen	16	10 davon 4 kombiniert	15
Betriebstemperatur	30-400 °C	30-250 °C	30-320 °C
Programmiergerät	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch
Fleischsonde	-	Ja	Ja
Beleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung Halogenlampen	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	-	-	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

Merkmale Innenraum

Muffel	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm	43,7x36x41 cm
Fassungsvermögen	37 l	36 l	65 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	-	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	-	-	Ja
Thermostat	-	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,9 kW	3,4 kW	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	900 W	-	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1300 W	-	1100 W
Elektrogrill	1600 W	1900 W	2100 W
Runder Widerstand	2000 W	1600 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	1200 W	-
Mikrowellenerzeuger	-	1600 W	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

A+	A	-	A+
15	16	10 davon 4 kombiniert	15
30-320 °C	30-400 °C	30-250 °C	30-320 °C
elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch
Ja	-	Ja	Ja
Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung Halogenlampen	Doppelte Innenbeleuchtung
Ja	-	-	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja	Ja	Ja
mit „Easy Clean“-Email	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304	mit „Easy Clean“-Email
64,5x36,5x41 cm	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm	43,7x36x41 cm
97 l	37 l	36 l	65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	-	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja	-	-	Ja
mit elektronischer Sonde	-	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
2,75 kW	2,9 kW	3,4 kW	2,45 kW
1200 W	900 W	-	1000 W
1350 W	1300 W	-	1100 W
2150 W	1600 W	1900 W	2100 W
2100 W	2000 W	1600 W	2100 W
-	-	-	-
-	-	1200 W	-
-	-	1600 W	-

Vergleichstabelle Öfen

OV30SL

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 76 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften	
Energieklasse	A
Anzahl Funktionen	15
Betriebstemperatur	30-320 °C
Programmiergerät	elektronisch TFT Touch
Fleischsonde	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja
Merkmale Innenraum	
Muffel	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64×43,3×41 cm
Fassungsvermögen	114 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja
Thermostat	mit elektronischer Sonde
Verbrauch	
Maximale Stromaufnahme	3,1 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1560 W
Elektrogrill	3000 W
Runder Widerstand	2×1050 W
Unterer Gasbrenner	-
Dampferzeuger	-
Mikrowellenerzeuger	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	

OV90SL

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 320° C von 90 cm in edelstahl



Energieklasse	A+
Anzahl Funktionen	15
Betriebstemperatur	30-320 °C
Programmiergerät	elektronisch TFT Touch
Fleischsonde	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja
Merkmale Innenraum	
Muffel	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	97 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja
Thermostat	mit elektronischer Sonde
Verbrauch	
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W
Elektrogrill	2150 W
Runder Widerstand	2100 W
Unterer Gasbrenner	-
Dampferzeuger	-
Mikrowellenerzeuger	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	

OV948SL

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 300° C von 90 cm in edelstahl



Energieklasse	A+
Anzahl Funktionen	10
Betriebstemperatur	30-300 °C
Programmiergerät	elektronisch
Fleischsonde	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja
Merkmale Innenraum	
Muffel	-
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	97 l
Dampfablass	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja
Thermostat	mit elektronischer Sonde
Verbrauch	
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W
Elektrogrill	2150 W
Runder Widerstand	2100 W
Unterer Gasbrenner	-
Dampferzeuger	-
Mikrowellenerzeuger	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	



Kochfelder

Die Professional Plus-Kochfelder stehen für hervorragende Professionalität und garantieren Ihnen eine perfekte Regulierung und Verteilung der Wärme für jede Zubereitungsart. Brenner aus Messing, dem edlen Material par excellence. Als Alternative zu Stahl können einige Kochfelder aus widerstandsfähigem und elegantem, schwarzem gehärtetem Glas hergestellt werden. Die Induktionskochfelder, auch mit integrierter Absaugung, ermöglichen eine vielseitige Temperaturregelung und sind mit modernsten Sicherheitssystemen ausgestattet.



Farbpalette Gehäuse



Edelstahl



Schwarz glänzend

Finish Griffe



Satinert



Matt Schwarz

HCG30CK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCG30CK
Matt Schwarz

HCG30K

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Großer Brenner
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

Farbpalette Kochfeld

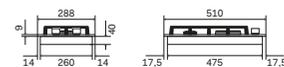


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270x480 mm

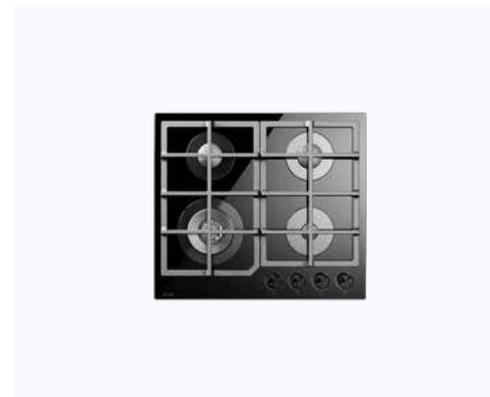


Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCG30K
Matt Schwarz

HCG60CK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Kleiner Brenner
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Farbpalette Kochfeld

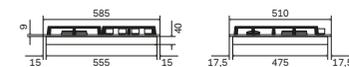


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 560x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCG60CK
Matt Schwarz

HCG75SCK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Großer Brenner
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Kleiner Brenner
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 720x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCG75SCK
Matt Schwarz

HCG90SCK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Großer Brenner
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Kleiner Brenner
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Farbpalette Kochfeld



Glossy black

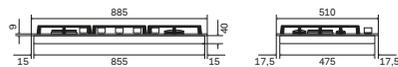
Finish Knöpfe



Black matt

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCG90SCK
Matt Schwarz

HAP95C

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless steel

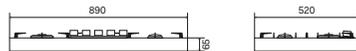
Finish Knöpfe



Satin

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts:



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HAP95C *
Satinieret

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

HAP95F

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless steel

Finish Knöpfe



Satin

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts:



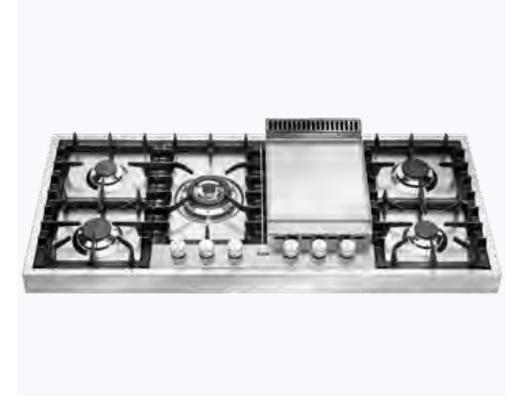
Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HAP95FC *
Satinieret

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

HAP125F

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless steel

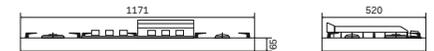
Finish Knöpfe



Satin

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts:



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HAP125FD
Satinieret

HP65

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Großer Brenner
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld

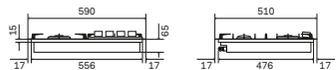


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HP65C *
Satinier

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

HP75

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld

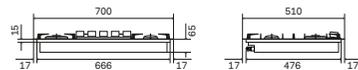


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 672x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HP75C *
Satinier

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

HP95C

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld

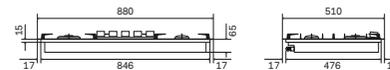


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HP95C *
Satinier

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

HP95F

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld

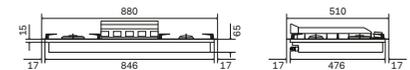


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HP95FC *
Satinier

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

HP1230

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1115x295 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HP1230D
Satinier

HP125F

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld

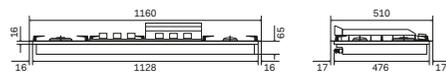


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HP125FC *
Satinier



HPT65

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HPT65D
Satinier

HPT75

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 672x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HPT75D
Satinier

HPT95D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

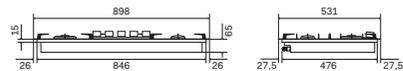


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HPT95D

Satiniert

HPT95F

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

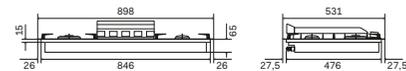


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HPT95FD

Satiniert

HPT1230

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1115x295 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HPT1230D

Satiniert

HPT125F

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld

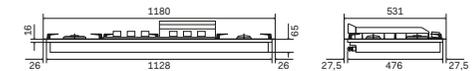


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HPT125FD

Satiniert

XLP90F

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
- Brenner mit dreifachem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless steel

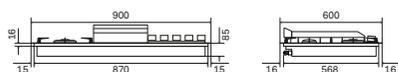
Finish Knöpfe



Satin

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 875x580 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: XLP90F *
Satinierter

* Double ring Dual burner
4,5 kW / 0,37 kW
optional

XLPT90F

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Brenner aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Fry Top-Platte
Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW
- Großer Brenner
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Kleiner Brenner
Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless steel

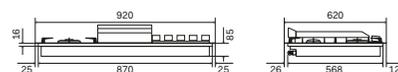
Finish Knöpfe



Satin

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 875x580 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: XLPT90FD
Satinierter



HP90

Kochfeld zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Im Drehknopf integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos von minimal bis maximal einstellbare Flamme

- Sicherheitsventil
- Brenner aus hochfeuerfestem Messing
- Professioneller "Venturi"-Brenner

Farbpalette Kochfeld

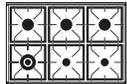


Finish Knöpfe



Konfigurationen

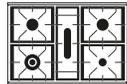
6 Flammen



HP906D

Satinierter

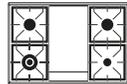
Kochstelle für Fisch



HP90PD

Satinierter

Fry Top



HP90FD

Satinierter

Induktion



HPI90

Satinierter

Leistungen



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Großer Brenner
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Dual-Brenner mit doppeltem Kranz
min. 0,37 kW
max. 5,0 kW



Kochstelle für Fisch
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Fry Top-Platte
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW



Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW



Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW



Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW

Zusatzelemente und Zubehör

- Zubehör → S. 310

HP120

Kochfeld zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Im Drehknopf integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos von minimal bis maximal einstellbare Flamme

- Sicherheitsventil
- Brenner aus hochfeuerfestem Messing
- Professioneller "Venturi"-Brenner

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Konfigurationen

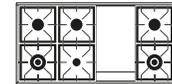
7 Flammen



HP1207D

Satinierter

Fry Top



HP120FD

Satinierter

Leistungen



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Großer Brenner
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Brenner mit dreifachem Kranz
min. 1,7 kW
max. 4,3 kW



Dual-Brenner mit doppeltem Kranz
min. 0,37 kW
max. 5,0 kW



Kochstelle für Fisch
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Fry Top-Platte
min. 1 kW
max. 3,1 kW

Zusatzelemente und Zubehör

- Zubehör → S. 310

HP965

Kochfeld zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Im Drehknopf integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos von minimal bis maximal einstellbare Flamme

- Sicherheitsventil
- Brenner aus hochfeuerfestem Messing
- Professioneller "Venturi"-Brenner

Farbpalette Kochfeld

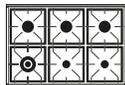


Finish Knöpfe



Konfigurationen

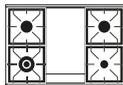
6 Flammen



HP9656D

Satiniert

Fry Top



HP965FD

Satiniert

Leistungen



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Großer Brenner
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Dual-Brenner mit doppeltem Kranz
min. 0,37 kW
max. 4,5 kW



Fry Top-Platte
min. 1 kW
max. 3,1 kW

Zusatzelemente und Zubehör

- Zubehör → S. 310

HP1265

Kochfeld zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Im Drehknopf integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos von minimal bis maximal einstellbare Flamme

- Sicherheitsventil
- Brenner aus hochfeuerfestem Messing
- Professioneller "Venturi"-Brenner

Farbpalette Kochfeld

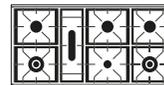


Finish Knöpfe



Konfigurationen

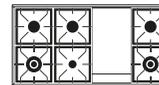
7 Flammen



HP1265-7D

Satiniert

Fry Top



HP1265FD

Satiniert

Leistungen



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW



Großer Brenner
min. 0,62 kW
max. 2,6 kW



Brenner mit dreifachem Kranz
min. 1,7 kW
max. 4,3 kW



Dual-Brenner mit doppeltem Kranz
min. 0,37 kW
max. 5,0 kW



Kochstelle für Fisch
min. 1 kW
max. 3,1 kW



Fry Top-Platte
min. 1 kW
max. 3,1 kW

Zusatzelemente und Zubehör

- Zubehör → S. 310

HVI90AG

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 4 Touch-Zonen mit integrierter Absaugung
- Topfsensor Ja
- Booster-Funktion Ja
- Kindersicherheit Ja
- Restwärmearzeige Ja
- Timer mit automatischem Stopp Ja
- Bedienelemente Stufenlose Touch-Einstellung
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten Ja
- Bridge-Funktion 2 gleichzeitig aktivierte und gesteuerte Zonen
- Maximale Leistung 7,6 kW

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW

Absaugung

- Energieklasse A+++
- Leistung des Absauggeräts 0,17 kW
- Schallpegel des Absauggeräts 69 dB
- Durchflussmenge des Absauggeräts 791 m3/h
- Warnmeldung zur Reinigung des Fettfilters Ja
- Möglichkeit, die Richtung des Luftauslasses durch Drehen des Motorkastens zu wählen
- Filtermodus durch Installation eines Plasmafilters (optional), der wie ein Luftreiniger die Beseitigung von 95 % der Gerüche (EN61591) sowie von Milben, Viren und Bakterien garantiert.

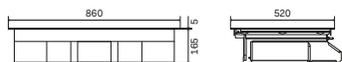
Farbpalette Kochfeld



Glossy black

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts:

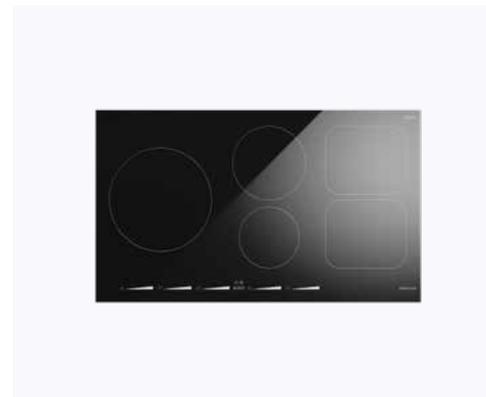


Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HVI90AGTC

KHVI90

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 5 Touch-Zonen
- Topfsensor Ja
- Booster-Funktion Ja
- Kindersicherheit Ja
- Restwärmearzeige Ja
- Timer mit automatischem Stopp Ja
- Bedienelemente Stufenlose Touch-Einstellung
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten Ja
- Bridge-Funktion 2 gleichzeitig aktivierte und gesteuerte Zonen
- Maximale Leistung 3x16A 11,1 kW
- Funktion Pause, Keep Warm (42 °C, 70 °C, 95 °C)

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Achteckig 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Achteckig 2,1 kW / 3,7 kW

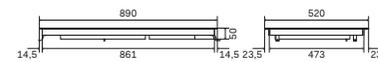
Farbpalette Kochfeld



Glossy black

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 870x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: KHVI90TC

Vergleichstabelle Gaskochfelder

HAP125F

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



HP65

Gaskochfeld ausedelstahl



HP75

Gaskochfeld ausedelstahl



HP95C

Gaskochfeld ausedelstahl



HP95F

Gaskochfeld ausedelstahl



HP1230

Gaskochfeld ausedelstahl



HP125F

Gaskochfeld ausedelstahl



Allgemeine Eigenschaften

Breite	117 cm	59 cm	70 cm
Look	Edelstahl zum Auflegen	edelstahl	edelstahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-	-	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
DUAL-Brenner	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45)	optional (D45)
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Breite	88 cm	88 cm	115 cm	116 cm
Look	edelstahl	edelstahl	edelstahl	edelstahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung			
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja	Ja

Kleiner Brenner	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-	-	-	-
Brenner mit dreifachem Kranz	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
DUAL-Brenner	optional (D45)	optional (D45)	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45)
Hilfsbrenner	-	-	-	-
Fry Top-Platte	-	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	-	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW
Kochstelle für Fisch	-	-	-	-
Finish Messing/Chrom				
Finish Brüniert				
Finish Satiniert				
Finish Matt Schwarz				

Vergleichstabelle Gaskochfelder

HPT65

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT75

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT95D

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT95F

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT1230

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT125F

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



XLP90F

Gaskochfeld ausedelstahl



Allgemeine Eigenschaften

Breite	61 cm	72 cm	90 cm
Look	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
Leistungen und Verbrauch			
Kleiner Brenner	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-	-	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	-	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Breite	90 cm	116 cm	118 cm	90 cm
Look	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	edelstahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung	aus Messing mit emailierter Brennerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja	Ja
Leistungen und Verbrauch				
Kleiner Brenner	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-	-	-	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW
DUAL-Brenner	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	optional (D45)
Hilfsbrenner	-	-	-	-
Fry Top-Platte	-	-	-	-
Kochstelle für Fisch	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	-	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW
Finish Messing/Chrom				
Finish Brüniert				
Finish Satiniert				
Finish Matt Schwarz				

Vergleichstabelle Gaskochfelder

XLPT90F

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



<u>Allgemeine Eigenschaften</u>	
Breite	92 cm
Look	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen
Integrierte elektrische Zündung	Ja
Sicherheitsventil	Ja
Brenner	aus Messing mit emaillierter Brennerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja
<u>Leistungen und Verbrauch</u>	
Kleiner Brenner	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-
DUAL-Brenner	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
Hilfsbrenner	-
Fry Top-Platte	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW
Kochstelle für Fisch	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	

248 — 249

Pro Line



- Kocheinheiten
- Abzugshauben
- Öfen
- Gas- und Induktionskochfelder

Kocheinheiten

Pro Line-Kocheinheiten sind mit einer Größe von 60 cm bis 120 cm für ein einfaches Einfügen in die Kücheneinrichtung gedacht; sie bieten kompromisslose Leistungen, wobei das Wesentliche im Mittelpunkt steht: vom Kochfeld in verschiedenen Ausführungen und diversen Konfigurationsmöglichkeiten bis zum Multifunktionsofen in Einzel- oder Doppelausführung. Sie wurden für eine lange Lebensdauer entworfen und hergestellt und werden in einer modernen Auswahl an Farben angeboten.



Farbpalette Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
matt

Burgunderrot

Finish Griffe, Knäufe



Satiert

Konfigurierbares Kochfeld.

Die 90 cm, 100 cm und 120 cm großen Kochfelder können mit verschiedenen Kombinationen von Gasbrennern konfiguriert werden. Darüber hinaus kann das 90 cm- Kochfeld auch mit einem Induktionssystem ausgestattet werden.



Hochspezialisierte Kochfelder



Doppelkranzbrenner mit einer Leistung von bis zu 4,3 kW



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Tür mit Soft-Close-System

Absolute Funktionalität.

Die widerstandsfähigen Gusseisenroste bilden eine einzige Auflagefläche für Töpfe, wodurch sie leichter und sicher bewegt werden können. Darüber hinaus besteht die Auflagefläche für den Rost aus einer in einem Stück gegossenen Stahlplatte, wodurch die Reinigung einfacher ist.

Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie haben genügend Platz, auch zum Kochen großer Gerichte. Zum Beispiel hat der 60 cm-Ofen ein Innenvolumen von 65 Litern und der 80 cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern!

- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Innenräume des Ofens mit „Easy Clean“-Email beschichtet
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand zur leichteren Reinigung



↑ LD10FW/MG
Kocheinheit Pro Line 90 cm
Gehäuse in mattem Graphitgrau und satinierte Details

Abakus Farben und Details

-  Antikweiß
-  Weiß
-  Edelstahl

 Satiniert



-  Graphitgrau matt
-  Burgunderrot

 Satiniert



L09 Limited Edition

-  Graphitgrau matt
-  Luxus-Grau

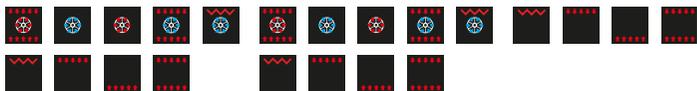
 Matt Schwarz



Für Kocheinheiten Pro Line verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften	OV80 M	OV60 M	OV40 E	OV30 E
Energieklasse	A	A	A	A
Anzahl Funktionen	9	9	4	4
Betriebstemperatur	50-250 °C	50-250 °C	50-250 °C	50-250 °C
Programmiergerät	Ja	Ja	-	-
Elektronische Temperaturregelung	-	-	-	-
Fleischsonde	-	-	-	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)			
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	-	-	-	-
Merkmale Innenraum				
Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm	36,5x35,5x44 cm	27,5x35,5x44 cm
Fassungsvermögen	97 L	65 L	57 l	43 l
Dampfablass	-	-	Ja	Ja
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	-	-
Drehspieß	-	-	Ja	Ja
Thermostat	analog	analog	analog	analog
Verbrauch				
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW	1,7 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1000 W	850 W	800 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	1100 W	950 W	800 W
Elektrogrill	2150 W	2100 W	1600 W	1500 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	-	-
Unterer Gasbrenner	-	-	-	-

Funktionen



L09 Limited Edition Grigio Lusso

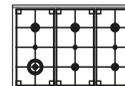


Verfügbare Öfen

Elektroöfen
Hauptofen:
OV 80 M
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

6 Flammen



Elektroöfen

L096WMP
Matt Schwarz

Leistungen



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 310

Farbpalette
Gehäuse



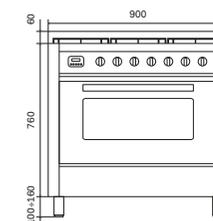
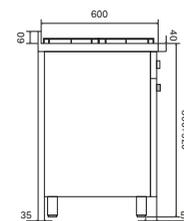
Grigio lusso

Finish



Black matt

Technische Zeichnung
und Maße



L09 Limited Edition Black Black



Farbpalette
Gehäuse



Graphite
matt

Finish



Black matt

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

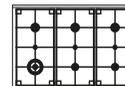
Hauptofen:

OV 80 M

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

6 Flammen



Elektroöfen

L096WMP

Matt Schwarz

Leistungen



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

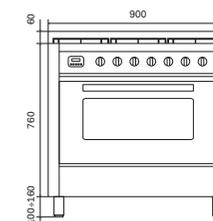
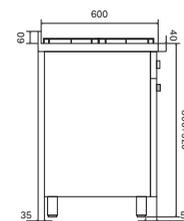
Abzugshaube

AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



L06



Farbpalette
Gehäuse

- 
Antique white
- 
White
- 
Stainless steel
- 
Graphite matt
- 
Burgundy red

Finish

- 
Satin

Verfügbare Öfen

Elektroöfen
Hauptofen:
OV 60 M
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

L06WMP
Satinier

Leistungen



Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

-> p. 310

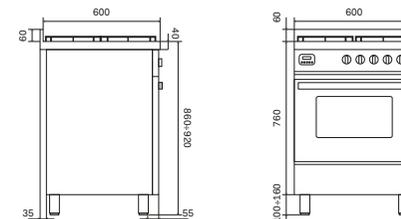
Abzugshaube

AGK60

Edelstahlrückwand

AP4-60

Technische Zeichnung
und Maße



L09



Farbpalette
Gehäuse



Finish

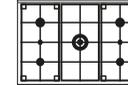


Verfügbare Öfen

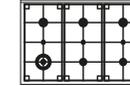
Elektroöfen
Hauptofen:
OV 80 M
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

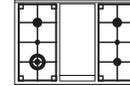
5 Flammen



6 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

L09CWMP

Satiniert

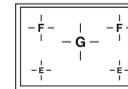
L096WMP

Satiniert

L09FWMP

Satiniert

Induktion



Elektroöfen

LBI09WMP

Satiniert

Leistungen

Induktionszone
Ø 175 mm
1,4 kW

Induktionszone
Ø 215 mm
2,3 kW

Induktionszone
Ø 265 mm
2,3 kW

Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 310

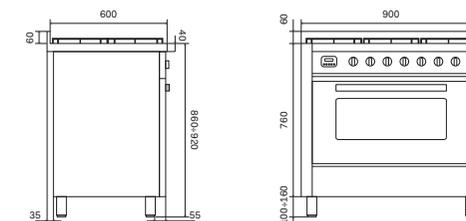
Abzugshaube

AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



LD09



Farbpalette
Gehäuse

- White
- Stainless steel
- Graphite matt
- Burgundy red
- Antique white

Finish

- Satin

Verfügbare Öfen

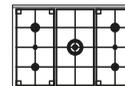
Elektroofen

Hauptofen:
OV 60 M
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

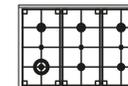
Sekundärofen:
OV 30 E
Maximale Stromaufnahme:
1,7 kW

Konfigurationen

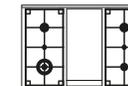
5 Flammen



6 Flammen



Fry Top



Elektroofen

LD09CWMP

Satiniert

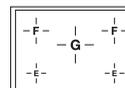
LD096WMP

Satiniert

LD09FWMP

Satiniert

Induktion



Elektroofen

LDBI09WMP

Satiniert

Leistungen

Induktionszone
Ø 175 mm
1,4 kW

Induktionszone
Ø 215 mm
2,3 kW

Induktionszone
Ø 265 mm
2,3 kW

Dualring
Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW

Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

-> p. 310

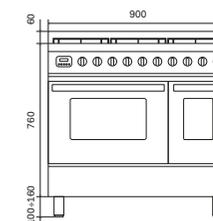
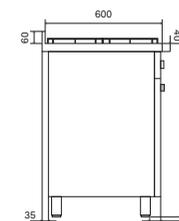
Abzugshaube

AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



LD10



Farbpalette
Gehäuse

- 
Antique white
- 
White
- 
Stainless steel
- 
Graphite matt
- 
Burgundy red

Finish

- 
Satin

Verfügbare Öfen

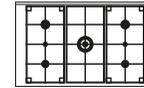
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 M
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

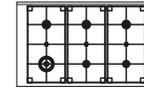
Sekundärofen:
OV 40 E
Maximale Stromaufnahme:
1,9 kW

Konfigurationen

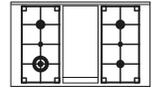
5 Flammen



6 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

LD10CWMP

Satiniert

LD106WMP

Satiniert

LD10FWMP

Satiniert

Leistungen



Dualing Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

-> p. 310

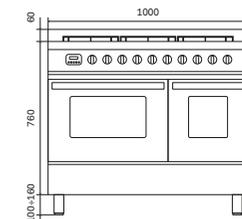
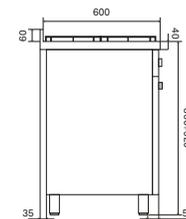
Abzugshaube

AGK100

Edelstahlrückwand

AP4-100

Technische Zeichnung
und Maße



L12



Farbpalette
Gehäuse

- 
Antique white
- 
White
- 
Stainless steel
- 
Graphite matt
- 
Burgundy red

Finish

- 
Satin

Verfügbare Öfen

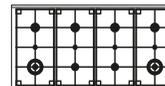
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

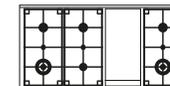
Sekundärofen:
OV 30 E
Maximale Stromaufnahme:
1,7 kW

Konfigurationen

8 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

L128WMP
Satinier

L12FWMP
Satinier

Leistungen



Dualing Brenner
min. 1,8 kW
max. 4,3 kW



Fry Top Platte
zwei Brenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



Kleiner Brenner
min. 0,4 kW
max. 1,8 kW

Ergänzungen
und Zubehör

-> p. 310

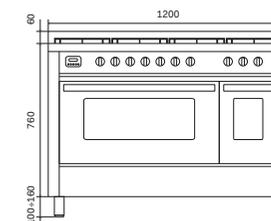
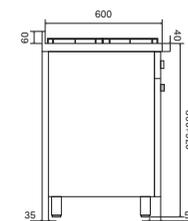
Abzugshaube

AGK120

Edelstahlrückwand

AP4-120

Technische Zeichnung
und Maße

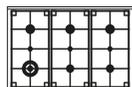


Pro Line
L09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M



6 Flammen



L096WMP

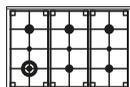
Matt Schwarz

Pro Line
L09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M



6 Flammen



L096WMP

Matt Schwarz

Pro Line
L06 — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M



4 Flammen



L06WMP

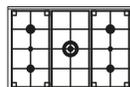
Satiniert

Pro Line
L09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M



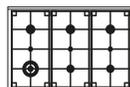
5 Flammen



L09CWMP

Satiniert

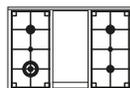
6 Flammen



L096WMP

Satiniert

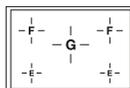
Fry Top



L09FWMP

Satiniert

Induktion



LBI09WMP

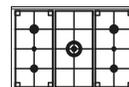
Satiniert

Pro Line
LD09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M
Sekundärofen: OV 30 E



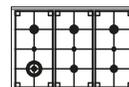
5 Flammen



LD09CWMP

Satiniert

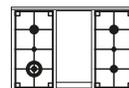
6 Flammen



LD096WMP

Satiniert

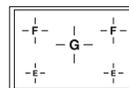
Fry Top



LD09FWMP

Satiniert

Induktion



LDBI09WMP

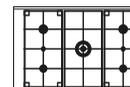
Satiniert

Pro Line
LD10 — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M
Sekundärofen: OV 40 E



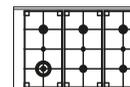
5 Flammen



LD10CWMP

Satiniert

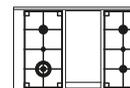
6 Flammen



LD106WMP

Satiniert

Fry Top



LD10FWMP

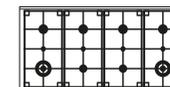
Satiniert

Pro Line
L12 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M
Sekundärofen: OV 30 E



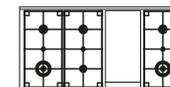
8 Flammen



L128WMP

Satiniert

Fry Top



L12FWMP

Satiniert

↓ AGK90/SS
90 cm Wand-Abzugshaube Pro Line
Edelstahlgehäuse



Abzugshauben

Pro Line-Abzugshauben sind professionell hinsichtlich des Designs und der Leistung; sie verbessern die Luftqualität und stellen gleichzeitig einen Einrichtungsgegenstand für die Küche dar. Sie zeichnen sich durch leisen Betrieb und geringen Energieverbrauch aus und sind mit einem LED-Beleuchtungssystem ausgestattet.

Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl



Graphitgrau
matt*

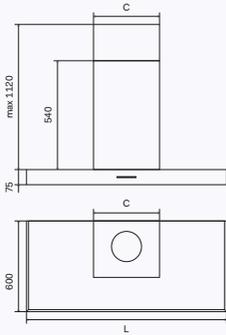


Luxus-Gräu*

*nur für AGK90

AGK

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 180W
- Energieklasse A
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Saugkraft 630 m³/h
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- Erhältlich in Saug- oder Filterversion
- LED-Leuchten vorne

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT 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

Zubehör

Beschreibung	Code
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	A/076/22

Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-60



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Luxus-Grau

Graphitgrau matt

Edelstahl-Rückseite

AP4-90



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-100



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-120

Öfen

Die Öfen der Linie Pro Line bieten 9 Funktionen mit zeitgesteuerter An- und Ausschaltung. Der verfügbare Temperaturbereich von 50 °C bis 250 °C erfüllt alle Anforderungen für das Garen. Die Programmierung erfolgt dank eines einfachen Drucktastenfelds und eines gut lesbaren Displays äußerst schnell. Dank der internen Isolierung wird die gewählte Temperatur ohne Schwankungen beibehalten, wodurch ein gleichmäßiges Garen gewährleistet wird.



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

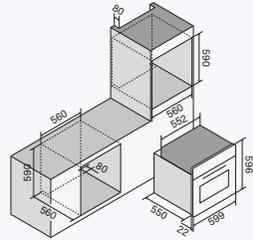
Finish
Griffe, Knäufe



Satiniert

OV60SLK

Ofen Multifunktion, elektrisch von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 50-250 °C
- Programmiergerät elektronisch
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 43,7×34×41 cm
- Fassungsvermögen 65 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Thermostat analog

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,45 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1000 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1100 W
- Elektrogrill 2100 W
- Runder Widerstand 2100 W

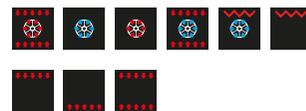
Farbpalette



Finish



Funktionen



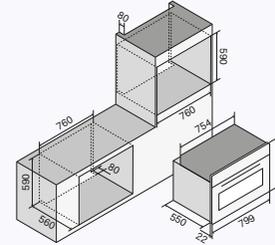
Preis

Bestellnummer: OV60SLKMP

Satiniert

OV80SLK

Ofen Multifunktion, elektrisch von 80 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 50-250 °C
- Programmiergerät elektronisch
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64,5×36,5×41 cm
- Fassungsvermögen 97 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Thermostat analog

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,75 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1350 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

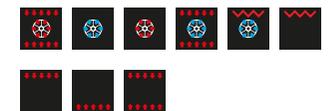
Farbpalette



Finish



Funktionen



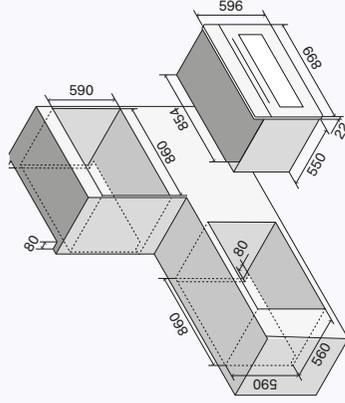
Preis

Bestellnummer: OV80SLKMP

Satiniert

OV90SLK

Ofen Multifunktion, elektrisch von 90 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 50-250 °C
- Programmiergerät elektronisch
- Beleuchtung Doppelte Innenbeleuchtung
- Vollglas-Ofentür Ja
- Türschließung mit Soft-Close-System Ja
- Türläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte Ja
- Belüftung tangential zum Kühlen

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64,5x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 97 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand Ja
- Thermostat analog

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,75 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1350 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

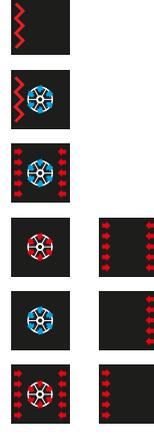
Farbpalette



Finish



Funktionen



Preis

Bestellnummer: OV90SLKMP
Satinier

Vergleichstabelle Öfen

OV60SLK

Ofen Multifunktion, elektrisch von 60 cm in edelstahl



<u>Allgemeine Eigenschaften</u>	
Energieklasse	A
Anzahl Funktionen	9
Betriebstemperatur	50-250 °C
Programmiergerät	elektronisch
Fleischsonde	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	-
<u>Merkmale Innenraum</u>	
Muffel	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	43,7×34×41 cm
Fassungsvermögen	65 l
Dampfablass	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja
Thermostat	analog
<u>Verbrauch</u>	
Maximale Stromaufnahme	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1100 W
Elektrogrill	2100 W
Runder Widerstand	2100 W
Unterer Gasbrenner	-
Dampferzeuger	-
Mikrowellenerzeuger	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	

OV80SLK

Ofen Multifunktion, elektrisch von 80 cm in edelstahl



Energieklasse	A
Anzahl Funktionen	9
Betriebstemperatur	50-250 °C
Programmiergerät	elektronisch
Fleischsonde	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	-
<u>Merkmale Innenraum</u>	
Muffel	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	97 l
Dampfablass	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja
Thermostat	analog
<u>Verbrauch</u>	
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W
Elektrogrill	2150 W
Runder Widerstand	2100 W
Unterer Gasbrenner	-
Dampferzeuger	-
Mikrowellenerzeuger	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	

OV90SLK

Ofen Multifunktion, elektrisch von 90 cm in edelstahl



Energieklasse	A
Anzahl Funktionen	9
Betriebstemperatur	50-250 °C
Programmiergerät	elektronisch
Fleischsonde	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	-
<u>Merkmale Innenraum</u>	
Muffel	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	97 l
Dampfablass	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja
Thermostat	analog
<u>Verbrauch</u>	
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W
Elektrogrill	2150 W
Runder Widerstand	2100 W
Unterer Gasbrenner	-
Dampferzeuger	-
Mikrowellenerzeuger	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	

Kochfelder

Die ProLine-Kochfelder sind widerstandsfähig und leicht zu reinigen; sie bestehen aus einer einzigen, sehr dicken, AISI 304-Stahlplatte ohne scharfe Kanten für absolute Sicherheit und eine einfache Reinigung. Dank ihres „schlanken“ Profils werden sie mit einer minimalen Erhöhung eingebaut - das Ergebnis ist ein perfekter Look. Die Gusseisenroste bilden eine einzige und stabile Auflagefläche für Töpfe und erleichtern deren Bewegung. Die hocheffizienten Brenner mit doppelter Lochreihe und geneigter Flamme garantieren eine kalibrierte und gleichmäßige Wärmeverteilung.



Farbpalette Gehäuse



Edelstahl



Graphitgrau matt

Finish Griffe



Satinert

HCL30CK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

HCL30K

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Großer Brenner Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCL30CK
Satinert

HCL60CK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Kleiner Brenner Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Farbpalette Kochfeld

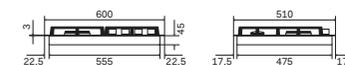


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 560x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCL60CK
Satinert

HCL75SCK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Großer Brenner Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Kleiner Brenner Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Farbpalette Kochfeld

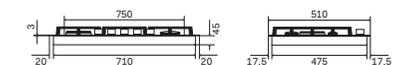


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 720x480 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: HCL75SCK
Satinert

HCL90SCK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste Ja
- Integrierte elektrische Zündung Ja
- Stufenlos einstellbare Flamme Ja
- Sicherheitsventil Ja
- Brenner aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung

Verbrauch

- Hilfsbrenner
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Großer Brenner
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Kleiner Brenner
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Farbpalette Kochfeld



Stainless
steel



Graphite
matt



Satin

Finish Knöpfe

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x480 mm



Optional

→ p. 310

Bestellnummer: HCL90SCK

Satiniert



KHVI32

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 2 Touch-Zonen
- Topfsensor Ja
- Booster-Funktion Ja
- Kindersicherheit Ja
- Restwärmeanzeige Ja
- Timer mit automatischem Stopp Ja
- Bedienelemente Touch
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten Ja
- Leistungsbegrenzer 2,8 kW
- Maximale Leistung 3,6 kW

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Farbpalette Kochfeld



Glossy black

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: KHVI32TC

KHVI45

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 3 Touch-Zonen
- Topfsensor Ja
- Booster-Funktion Ja
- Kindersicherheit Ja
- Restwärmeanzeige Ja
- Timer mit automatischem Stopp Ja
- Bedienelemente Touch
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten Ja
- Leistungsbegrenzer 2,8 kW oder 3,5 kW
- Maximale Leistung 5,2 kW

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

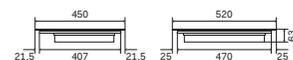
Farbpalette Kochfeld



Glossy black

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 430x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: KHVI45TC

KHVI60

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 4 Touch-Zonen
- Topfsensor Ja
- Booster-Funktion Ja
- Kindersicherheit Ja
- Restwärmeanzeige Ja
- Timer mit automatischem Stopp Ja
- Bedienelemente Touch
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten Ja
- Leistungsbegrenzer 2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW
- Maximale Leistung 7,2 kW

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Farbpalette Kochfeld



Glossy black

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570x502 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: KHVI60TC

KHVI75

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

- 4 Touch-Zonen
- Topfsensor Ja
- Booster-Funktion Ja
- Kindersicherheit Ja
- Restwärmeanzeige Ja
- Timer mit automatischem Stopp Ja
- Bedienelemente Touch
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten Ja
- Leistungsbegrenzer 2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW
- Maximale Leistung 7,2 kW

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Farbpalette Kochfeld



Glossy black

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 730x490 mm



Optional
→ p. 310

Bestellnummer: KHVI75TC

Vergleichstabelle Gaskochfelder

HCL30CK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



HCL30K

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



HCL60CK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



HCL75SCK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



HCL90SCK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

Breite	30 cm	30 cm	56 cm
Look	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung	aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung	aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	-	-	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Großer Brenner	-	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	-
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	-	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	-	-	-
Hilfsbrenner	-	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Fry Top-Platte	-	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Breite	75 cm	86 cm
Look	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja
Brenner	aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung	aus Aluminium mit emaillierter Brennerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja

Kleiner Brenner	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Großer Brenner	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-
DUAL-Brenner	-	-
Hilfsbrenner	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Fry Top-Platte	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Vergleichstabelle Induktionskochfelder

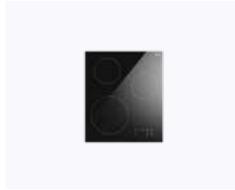
KHVI32

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



KHVI45

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



KHVI60

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



KHVI75

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

Breite	30 cm	45 cm	59 cm	75 cm
Anzahl Garzonen	2 Touch-Zonen	3 Touch-Zonen	4 Touch-Zonen	4 Touch-Zonen
Topfsensor	Ja	Ja	Ja	Ja
Booster-Funktion	Ja	Ja	Ja	Ja
Bridge-Funktion	No	No	No	No
Bedienelemente	Touch	Touch	Touch	Touch
Restwärmearzeige	Ja	Ja	Ja	Ja
Timer mit automatischem Stopp	Ja	Ja	Ja	Ja
Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten	Ja	Ja	Ja	Ja
Leistungsbegrenzer	2,8 kW	2,8 kW oder 3,5 kW	2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW	2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW			
Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	-	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	-	-	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	-	-	-	-
Maximale Leistung	3,6 kW	5,2 kW	7,2 kW	7,2 kW

Absaugung

Energieklasse	-	-	-	-
Leistung des Absauggeräts	-	-	-	-
Schallpegel des Absauggeräts	-	-	-	-
Durchflussmenge des Absauggeräts	-	-	-	-
Warnmeldung zur Reinigung des Fettfilters	-	-	-	-

Weitere Produkte

296 — 297

IAG

Absaugerheiten zum Einbauen



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355 W
- Energieklasse A
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Professionelle Labyrinthfilter aus Edelstahl
- Saugkraft 890 m³/h
- Vorrüstung für Fernbedienung (optional)
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- Erhältlich in Saug- oder Filterversion
- LED-Leuchten vorne
- Saugmotor für IAG-Abzugshauben mit Verdrahtung für den Anschluss
- Motorgewicht 5,5 kg

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT	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

Zubehör

Beschreibung	Code
Fernbedienung für Abzugshauben	A/301/01
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	G/076/09

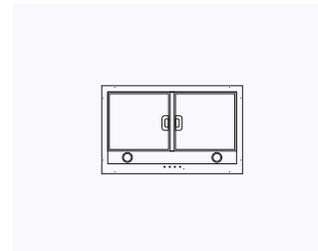
Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl

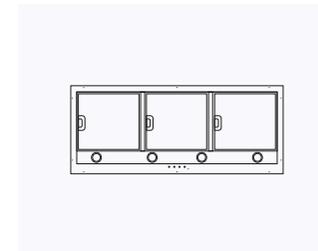
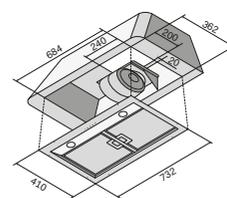
Mit zwei Codes zu bestellen: Rahmencode + Motorcode + (optionale Fernbedienung)
 Beispiel: Wenn Sie eine komplette 120er-Einheit bestellen, müssen Sie einen 120er IAG120-Rahmen und einen A/407/04-Motor bestellen



IAG90

Edelstahl

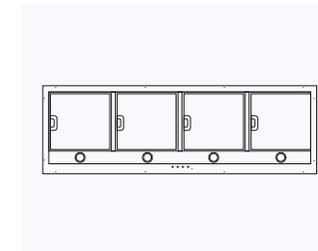
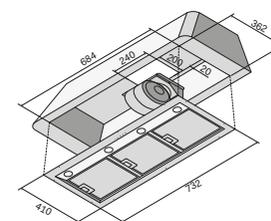
Motor
A/407/04



IAG120

Edelstahl

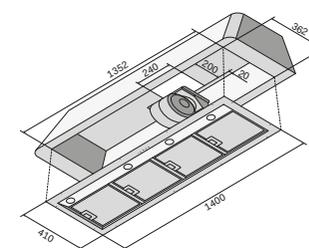
Motor
A/407/04



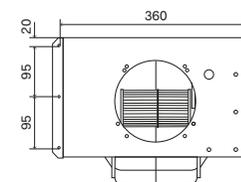
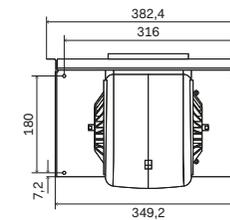
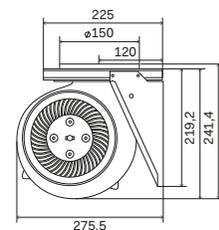
IAG150

Edelstahl

Motor
A/407/04

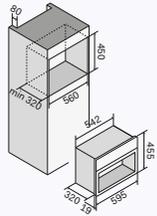


Technische Zeichnung des Motors



ES645S

Espressomaschine Professional Plus-Kollektion



Eigenschaften

- Halbautomatisch wie in den italienischen Cafés: sie zaubert einen perfekten Espresso aus den Kaffeebohnen.
- Der Wassertank ist abnehmbar, um die Reinigung zu vereinfachen und die Hygiene zu verbessern.
- Erzeugt auch Dampf, um in wenigen Augenblicken Wasser für Tee oder Milch für den Cappuccino oder sogar Glühwein zu erhitzen.
- Adapter-Kit für Pads und Kapseln von Lavazza Espresso Point®, Illy®, Nespresso® und andere.
- Kann mit Kapseln und Pads für andere Getränke wie Ginseng, aromatisierten Kaffee, Tee, Aufgüsse usw. verwendet werden.

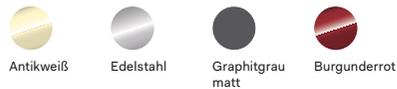
Technische Eigenschaften

- Personalisierbare Parameter: Kaffeemahlgrad und -menge; Wasser- und Dampftemperatur; Wasserhärte.
- Verwendet sowohl Kaffeebohnen als auch gemahlene Kaffee
- Dampferzeuger für Cappuccino, Tee, Aufgüsse, Kräutertees.
- Kaffeemühle aus Edelstahl
- Aufheizzeit 2 min. ca.
- Wassertank: 2,5 l
- Kaffeebohnenbehälter: ca. 350 g

Verbrauch und Leistungen

- Kesselleistung: 1000 W
- Dampfkesselleistung: 600 W
- Leistung der Mühle: 100 W
- Maximale Stromaufnahme: 1700 W

Farbpalette



Finish

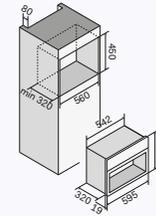


Bestellnummer: ES645STK

Satiniert

ES645C

Espressomaschine Nostalgie-Kollektion



Eigenschaften

- Halbautomatisch wie in den italienischen Cafés: sie zaubert einen perfekten Espresso aus den Kaffeebohnen.
- Der Wassertank ist abnehmbar, um die Reinigung zu vereinfachen und die Hygiene zu verbessern.
- Erzeugt auch Dampf, um in wenigen Augenblicken Wasser für Tee oder Milch für den Cappuccino oder sogar Glühwein zu erhitzen.
- Adapter-Kit für Pads und Kapseln von Lavazza Espresso Point®, Illy®, Nespresso® und andere.
- Kann mit Kapseln und Pads für andere Getränke wie Ginseng, aromatisierten Kaffee, Tee, Aufgüsse usw. verwendet werden.

Technische Eigenschaften

- Personalisierbare Parameter: Kaffeemahlgrad und -menge; Wasser- und Dampftemperatur; Wasserhärte.
- Verwendet sowohl Kaffeebohnen als auch gemahlene Kaffee
- Dampferzeuger für Cappuccino, Tee, Aufgüsse, Kräutertees.
- Kaffeemühle aus Edelstahl
- Aufheizzeit 2 min. ca.
- Wassertank: 2,5 l
- Kaffeebohnenbehälter: ca. 350 g

Verbrauch und Leistungen

- Kesselleistung: 1000 W
- Dampfkesselleistung: 600 W
- Leistung der Mühle: 100 W
- Maximale Stromaufnahme: 1700 W

Farbpalette



Finish



Bestellnummer: ES645CTK

Messing / Chrom

Brüniert

BBQ1740M

Grillwagen für draußen



Eigenschaften

- 3 separate und abnehmbare Platten
- Maße der einzelnen Platten 460 x 285 mm
- Plattendicke 8 mm
- Integrierte elektrische Batteriezündung
- Isolierte seitliche Bedienelemente
- Deckel mit eingebautem Thermometer
- Fettauffangschale
- Stauraum für Gasflasche zu 5 kg
- 4 Schwenkräder
- Mit Erdgas oder Flüssiggas betrieben

Strukturelle Eigenschaften

- Platten aus Stahl AISI 430
- Struktur aus Edelstahl AISI 304
- Oberseite und Seitenwände aus Stahl AISI 304 mit Aluminiumwabenkern
- Arbeitsfläche aus Stahl AISI 304 10/10
- Stärke Top-Platte 16 cm

Verbrauch (Stromaufnahme)

- Maximal: 9,45 kW
- Brenner 3 x 3,15 kW

Farbpalette Kochfeld



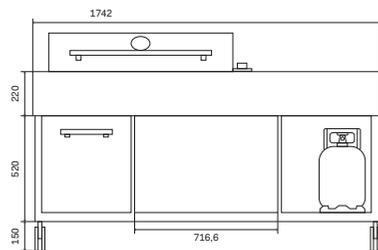
Edelstahl

Finish Knöpfe



Satinier

Technische Zeichnung und Maße



Bestellnummer: BBQ1740M
Satinier

HBBQ100

Externer Einbaugrill



Eigenschaften

- 3 separate und abnehmbare Platten
- Maße der einzelnen Platten 460 x 285 mm
- Plattendicke 8 mm
- Integrierte elektrische Batteriezündung
- Isolierte seitliche Bedienelemente
- Fettauffangschale
- Mit Erdgas oder Flüssiggas betrieben

Verbrauch (Stromaufnahme)

- Maximal: 9,45 kW
- Brenner 3 x 3,15 kW

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

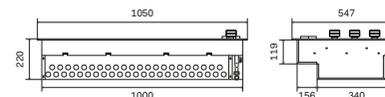
Finish Knöpfe



Satinier

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1010x510 mm



Bestellnummer: HBBQ100
Satinier

Optional

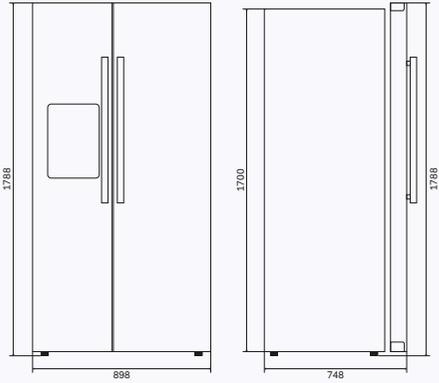


COPHBBQ100

Satinier

RT9020SBS

Kühlschrank Side by Side Kollektion Professional Plus



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Klimaklasse T/ST/N
- Alarm Tür offen
- Gesamtes Nettofassungsvermögen 488 l
- Funktion Super Cooling
- Funktion Super Freezing
- Elektronisches Steuerungssystem
- Abmessungen: 898x748x1788 mm

Eigenschaften des Kühlschranks

- Nettofassungsvermögen des Kühlschranks 336 l
- 4 Glasablagen und 2 Schubladen für Obst und Gemüse
- 5 Türfächer

Eigenschaften des Gefrierschranks

- Nettofassungsvermögen des Gefrierschranks 152 l
- 2 Schubladen und 4 Glasablagen
- 2 Türfächer

Farbpalette Gehäuse



Finish Griff



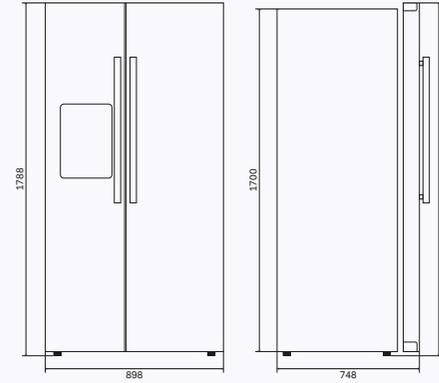
Bestellnummer: RT9020SBS

Satinier

Nicht von ILVE hergestellter Kühlschrank. Je nach Verfügbarkeit kann ein Produkt anderer Marken geliefert werden, dessen Eigenschaften variieren können.

RN9020SBS

Kühlschrank Side by Side Kollektion Nostalgie



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Klimaklasse T/ST/N
- Alarm Tür offen
- Gesamtes Nettofassungsvermögen 488 l
- Funktion Super Cooling
- Funktion Super Freezing
- Elektronisches Steuerungssystem
- Abmessungen: 898x748x1788 mm

Eigenschaften des Kühlschranks

- Nettofassungsvermögen des Kühlschranks 336 l
- 4 Glasablagen und 2 Schubladen für Obst und Gemüse
- 5 Türfächer

Eigenschaften des Gefrierschranks

- Nettofassungsvermögen des Gefrierschranks 152 l
- 2 Schubladen und 4 Glasablagen
- 2 Türfächer

Farbpalette Gehäuse



Finish Griff



Bestellnummer: RN9020SBS

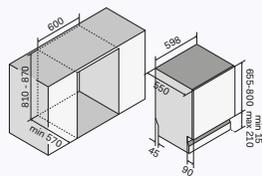
Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Nicht von ILVE hergestellter Kühlschrank. Je nach Verfügbarkeit kann ein Produkt anderer Marken geliefert werden, dessen Eigenschaften variieren können.

DT60A08

Geschirrspülmaschine Kollektion Professional Plus



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+++
- Selbstregulierende Scharniere
- Gleitende Scharniere für niedrigen Sockel
- Acquastop-Sicherheitssystem
- Abmessungen: 598x550x815 mm
- Komplette integrierte Geschirrspülmaschine
- 14 Gedecke
- 9 Spülprogramme
- Programm Auto
- Programm halbe Beladung
- Verzögerter Start
- Dritter Korb
- Abnehmbarer Besteckkorb
- Höhenverstellbarer oberer Korb
- voll beladen
- Unterer Korb mit abnehmbaren Teilen
- Warnleuchte Salz fehlt
- Warnleuchte Klarspüler fehlt
- Turbo dry
- Patentiertes Innwash-System

Farbpalette

Gehäuse



Finish

Griff



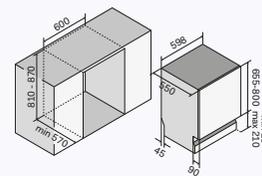
Bestellnummer: DT60A08

Satiniert

Nicht von ILVE hergestellte Geschirrspülmaschine. Je nach Verfügbarkeit kann ein Produkt anderer Marken geliefert werden, dessen Eigenschaften variieren können.

DN60A08

Geschirrspülmaschine Kollektion Nostalgie



Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+++
- Selbstregulierende Scharniere
- Gleitende Scharniere für niedrigen Sockel
- Acquastop-Sicherheitssystem
- Abmessungen: 598x550x815 mm
- Komplette integrierte Geschirrspülmaschine
- 14 Gedecke
- 9 Spülprogramme
- Programm Auto
- Programm halbe Beladung
- Verzögerter Start
- Dritter Korb
- Abnehmbarer Besteckkorb
- Höhenverstellbarer oberer Korb
- voll beladen
- Unterer Korb mit abnehmbaren Teilen
- Warnleuchte Salz fehlt
- Warnleuchte Klarspüler fehlt
- Turbo dry
- Patentiertes Innwash-System

Farbpalette

Gehäuse



Finish

Griff



Bestellnummer: DN60A08

Messing / Chrom

Brüniert

Nicht von ILVE hergestellte Geschirrspülmaschine. Je nach Verfügbarkeit kann ein Produkt anderer Marken geliefert werden, dessen Eigenschaften variieren können.

C435

Runde Einbau-Spüle



Mischhähne

Gebogener
Edelstahlmischhahn



Code

A/413/07 Edelstahl

Gerader
Edelstahlmischhahn



Code

A/413/06 Edelstahl

Farbpalette Kochfeld



Antikweiß

Edelstahl

Graphitgrau
matt

Kupferrot

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: Ø 425 mm



Bestellnummer: C435

Edelstahl

Weitere Farben

Zubehör C435TA

C435 Auf die Spüle passendes

Schneidebrett

Zubehör

310 — 311



Vorderer Griff
Chrom



Code	
AMC-60X	P06N
AMC-70X	P07N, M07N
AMC-76X	M30N
AMC-90X	P09N, PD009M, M09N
AMC-100X	PD10N, MD10N
AMC-120X	P12N, M12N
AMC-150X	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff
Messing



Code	
AMC-60	P06N
AMC-70	P07N, M07N
AMC-76	M30N
AMC-90	P09N, PD009M, M09N
AMC-100	PD10N, MD10N
AMC-120	P12N, M12N
AMC-150	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff
Brüniert



Code	
AMC-60Y	P06N
AMC-70Y	P07N, M07N
AMC-76Y	M30N
AMC-90Y	P09N, PD009M, M09N
AMC-100Y	PD10N, MD10N
AMC-120Y	P12N, M12N
AMC-150Y	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff
Kupfer



Code	
AMC-60R	P06N
AMC-70R	P07N, M07N
AMC-76R	M30N
AMC-90R	P09N, PD009M, M09N
AMC-100R	PD10N, MD10N
AMC-120R	P12N, M12N
AMC-150R	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff
Edelstahl



Code	
AQC-60	P06W
AQC-70	P07W
AQC-90	P09W, PD09W
AQC-100	PD10W
AQC-110	
AQC-120	PD12W
AQC-150	PD15W
Für Kocheinheiten Professional Plus	

Rahmen Finish
Chrom



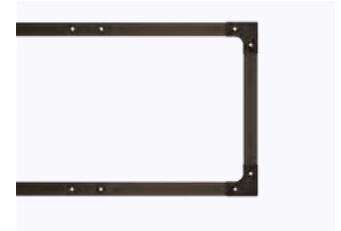
Code	
KCN60C	P06N
KCN90C	P09N
KCND90C	PD09N
KCND100C	PD10N
KCN120C	P12N
KCN150C	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish
Messing



Code	
KCN60G	P06N
KCN90G	P09N
KCND90G	PD09N
KCND100G	PD10N
KCN120G	P12N
KCN150G	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish
Brüniert



Code	
KCN60B	P06N
KCN90B	P09N
KCND90B	PD09N
KCND100B	PD10N
KCN120B	P12N
KCN150B	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish
Kupfer



Code	
KCN60P	P06N
KCN90P	P09N
KCND90P	PD09N
KCND100P	PD10N
KCN120P	P12N
KCN150P	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Fuß aus massivem Messing H. 150 mm



Code	
G/422/12/08	Chrom
G/422/12/16	Messing
G/422/12/18	Brüniert
Für: Majestic und Nostalgie Außer Majestic M30	

Fuß Majestic H. 140 mm



Code	
ES5308001000008	Edelstahl
ES5308001000016	Messing
ES5308001000018	Brüniert
ES5308001000020	Kupfer
Für: Nostalgie	

Verstellbarer Fuß Edelstahl H. 160-220 mm



Code	
A/422/14	
Für: Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line Außer Majestic M30	

Perforiertes Pizzablech



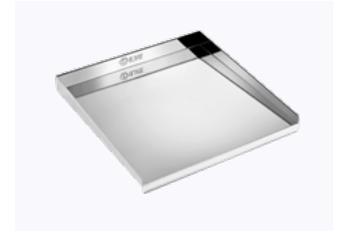
Code	
A/095/23	
Für die Modelle 645SLZ, 645SZTC, 645SCZ	

Professioneller Pizzaschieber



Code	
S/169/00	

Nudelbrett



Code	
S/176/10/08	

Leiste zum Abdecken der Standfüße H. 120 mm



Code	
APZ60/120	P06N, P06W, L06
APZ70/120	P07N, P07W
APZ90/120	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09
APZ100/120	P10N, P10W, L10
APZ120/120	P12N, P12W, L12
APZ150/120	P15N, P15W
Für Kocheinheiten Nostalgie, Professional Plus und Pro Line Erhältlich in: Weiß, Antikweiß, Edelstahl, Graphitgrau matt, glänzendes Schwarz, Blau, Burgunderrot, Smaragdgrün und optional RAL	

Leiste zum Abdecken der Standfüße H. 140 mm



Code	
APZ60/140	P06N, P06W, L06
APZ70/140	P07N, P07W
APZ90/140	P09N, PD09N, P09W, PD09W, L09, LD09
APZ100/140	PD10N, PD10W, LD10
APZ120/140	P12N, P12W, L12
APZ150/140	P15N, P15W
Für Kocheinheiten Nostalgie, Professional Plus und Pro Line Erhältlich in: Weiß, Antikweiß, Edelstahl, Graphitgrau matt, glänzendes Schwarz, Blau, Burgunderrot, Smaragdgrün und optional RAL	

Leiste zum Abdecken der Standfüße H. 150 mm



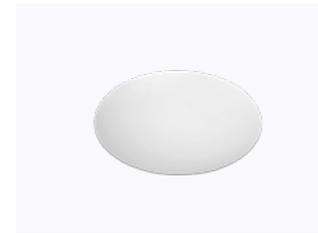
Code	
AMZ70	M07N
AMZ90	M09N
AMZ100	MD10N
AMZ120	M12N
AMZ150	M15N
Für Kocheinheiten Majestic, außer M30 Edelstahl	

Rundes Schneidebrett aus Holz ø 33 cm



Code	
EA6830003500000	

Rundes Schneidebrett aus Aluminium ø 33 cm



Code	
EA6830002060000	

Pizza-Schneiderädchen



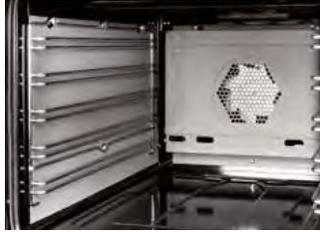
Code	
EA6101001000000	

Gitterroste für Blech



Code	
A/092/60	600CE3
A/092/61	900CE3
EA2633003000000	Für Öfen zu 30 cm
EA2633004000000	Für Öfen zu 40 cm
EA2633002000000	Für Öfen zu 60 cm
EA2633001000000	Für Öfen zu 80 cm

Katalytische selbstreinigende Wände



Code	
G/170/22	600CE3
G/170/23	900CE3

Paar Teleskopführungen



Code	
KGSET001	
Für alle Innenräume außer 600CE3 und 900CE3	
Das Kit besteht aus einem Paar vollständig herausnehmbaren Seitenführungen mit Kippschutz und ist mit dem Blech und den Standardrosten im Ofen kompatibel. Möglichkeit, maximal drei Paare auf der 1., 2. und 4. Ebene von unten einzufügen.	

Fry Top-Platte für Induktion in der Mitte



Code	
EG5310001000000	

Schneidebrett für Fry Top



Code	
A/484/01	
Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line und Kochfelder HP/HAP95F und HP/HAP125F, HCB90F	

Becken zum Dampfgaren



Code	
G/002/02	Für Kocheinheiten
G/002/04	Für Einbau-Kochfelder
Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line	

Pizzaplatte



Code	
A/418/00	Ofen 600
A/418/02	Maxiofen 900
A/418/04	Miniofen 30
Für alle Kollektionen	

Flaches Blech für Süßspeisen



Code	
S/146/08	900CE3
S/146/18	600CE3
EA4053004030006*	80 cm *15 grau emailiert
ES4053008030006*	60 cm *15 grau emailiert
*Für alle Kollektionen mit neuem Innenraum	

Kit Fleischsonde



Code	
KSCE3	
Für alle Kollektionen, bei denen das nicht serienmäßig vorgesehen ist	

Deckel zum Garen für Fry Top



Code	
G/040/01	Für Kocheinheiten
G/040/03	Für Einbau-Kochfelder
Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line	

Edelstahlbecken für Wasserbad



Code	
G/002/01	
Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line und Kochfelder HP/HAP95F und HP/HAP125F, HCB90F	

Rostkit
(anstelle des Fry Top)



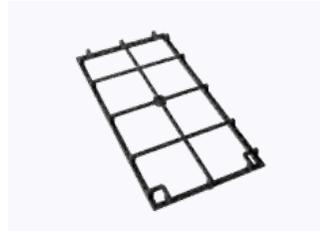
Code
KGRFT001
Nur für Kochfelder HP965FD, HP1265FD, XLP90F, HP90FD, HP120FD

Paar quadratische Roste
(anstelle des Fry Top)



Code
KGRFT002 Kit mit zwei Rosten
Für Kocheinheiten Professional Plus, Majestic, Nostalgie

Rechteckiger Rost
(anstelle des Fry Top)



Code
EA2630001000000
Für Kocheinheiten Pro Line

Wärmediffusor
aus Gusseisen



Code
A/095/36/10
Für alle Kollektionen

Rostreduzierung
aus Gusseisen



Code
A/092/53/10
Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line

Gusseisenreduzierung für Wok



Code
A/092/34
Für alle Kollektionen

Brennerdeckel



Code
KCT45 Kit 4/5 Flammen
KTC44D Kit 4/5 Dual-Flammen
KTC5CC Kit 3 Flammen + 2 TC
KTC5CD Kit 3F+1TC+1 Dual
KTC5PC Kit 5 F+Kochstelle für Fisch
KTC5PD Kit 5 F+Kochstelle für Fisch+Dual
KTC6 Kit 6 Flammen
KTC7D Kit 7 Dual-Flammen
KTC7D Kit 7 Dual-Flammen
Für Kochfelder HP / HAP65, HP / HAP95, HP / HAP125, HP965, HP1265, HP90, HP120, XLP90F

Steak-Grill aus Gusseisen



Code
A/006/00** Steak-Grill aus emailliertem Gusseisen 232x384 mm
A/006/02 Gerippter Steak-Grill 280x340 mm
A/006/04* Gerippter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/06* Glatter emaillierter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/08 Glatter emaillierter Steak-Grill 280x340 mm
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie und Professional Plus
*Für Einbau-Kochfelder HP65, HP95, HAP95C, HAP95
**Für HCB90

Professionelles Reinigungsset



Code
CLEANKIT01

Satz Behälter zur Vakuumkonservierung



Code
KCSV001 3 Behälter

Kit mit 100 Beuteln für Vakuumgaren



Code
KBSV003 20x30 cm
KBSV004 25x35 cm

Kit mit 100 Beuteln für Vakuumkonservierung



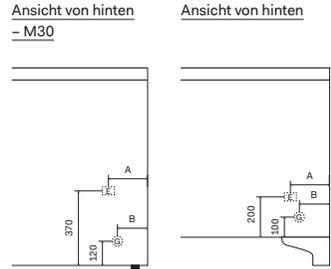
Code
KBSV001 20x30 cm
KBSV002 25x35 cm

Elektrische
Anschlüsse und
Einbaupläne

320 — 321

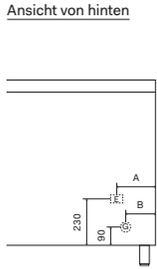
Majestic

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

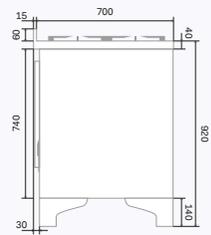


Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

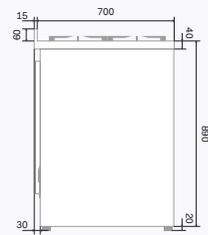
Mod. /mm	A	B
P06N / P06 / L06	130	80
P07N / P07	190	150
P09N / P09 / L09	240	150
PD09N / PD09 / LD09	140	80
PD10 N / PD10 / LD10	140	80
P12N / P12 / L12	225	90
P15N / P15	200	135



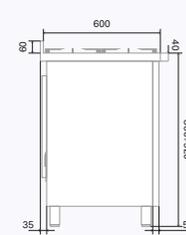
Seitenansicht



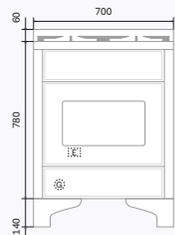
Seitenansicht M30



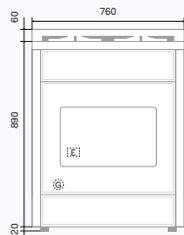
Seitenansicht



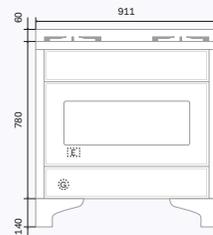
M07



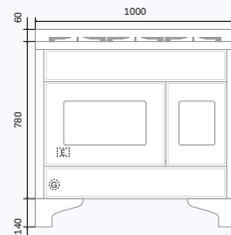
M30



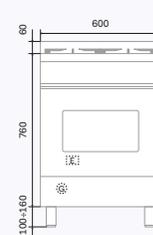
M09



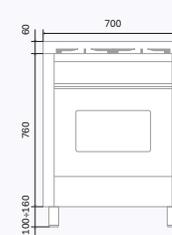
MD10



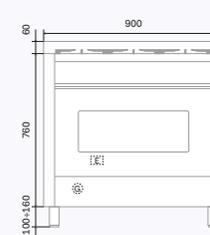
P06N / P06 / L06



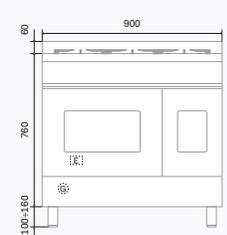
P07N / P07



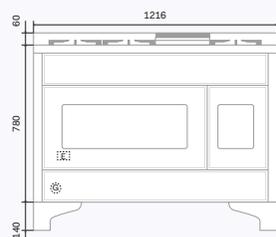
P09N / P09 / L09



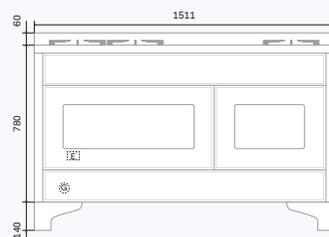
PD09N / PD09 / LD09



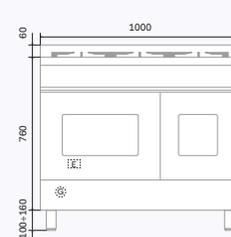
M12



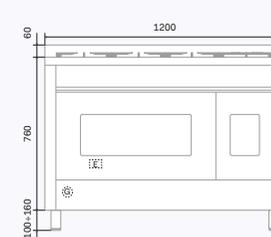
M15



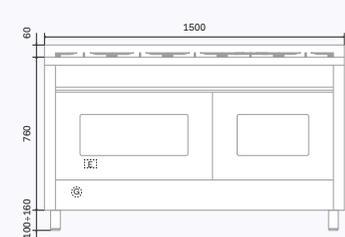
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12



P15N / P15



Kochfelder

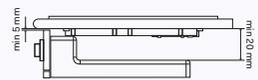
Modelle	
VI364N	KHVI32TC
KHVI60TC	KHVI45TC
KHVI90TC	KHVI75TC

Modelle
HVI90AGTC

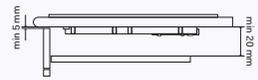
Modelle	
HPT65	HPT125F
HPT75	HPT1230
HPT95D	XLPT90F
HPT95F	

Modelle
HAP95C
HAP95F
HAP125F

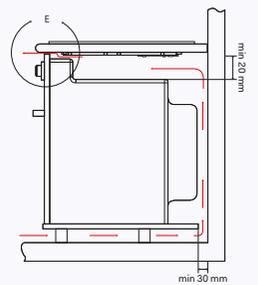
Einbau bündig mit der Top-Platte



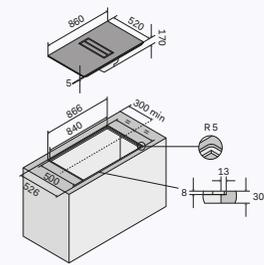
Einbau über der Top-Platte



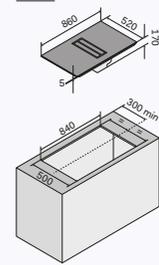
Luftzirkulation



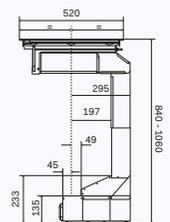
Einbau bündig mit der Top-Platte



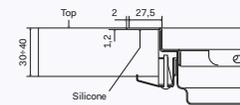
Einbau über der Top-Platte



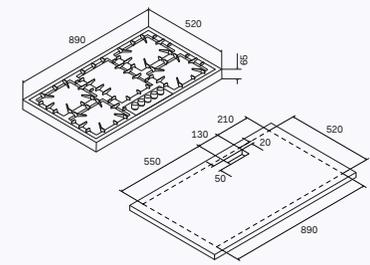
Platzbedarf Absaugung



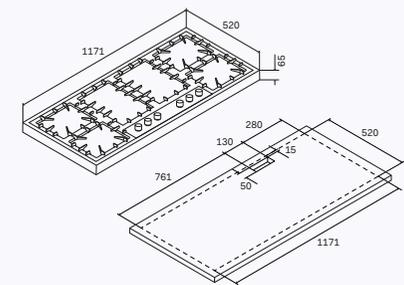
Einbau bündig mit der Top-Platte



Auflegen der Kochfelder zu 90 cm



Auflegen der Kochfelder zu 120 cm



ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padua – Italien

T. +39 049 9200990

F. +39 049 9201010

www.ilve.it

Konzept und Grafik:
consilia.it

Fotos:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Texte:
Daniele Varelli

In Italien gedruckt
© ILVE SpA 2019

Die abgebildeten Farben und Modelle
dienen nur zur Veranschaulichung
und können von der Realität abweichen.

ILVE behält sich außerdem das Recht vor,
jederzeit und ohne vorherige
Ankündigung als nützlich erachtete
Änderungen oder technische
Verbesserungen an den Produkten
vorzunehmen oder Auslaufartikel aus
dem Sortiment zu streichen.