Haushaltsgeräte

Live, Cook, Love.



Katalog 2024

→ Kocheinheiten

Majestic

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

Panoramagic

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

Nostalgie

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

Professional Plus

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

Pro Line

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

Katalog Haushaltsgeräte 2024

Kollektionen:
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line



Inhalt





Panoramagic

Ein Mythos der

der nie vergeht.

zeitgenössis-

chen Küche,

Live, Cook, Love. Majestic
Eine kostbare
Kocheinheit,
die Küche
einzigartig
macht.

088 → <u>Kocheinheiten</u>

016

022

 $005 \ \rightarrow \ \underline{\text{ILVE:}}$

<u>Das Unternehmen</u>

007 Live,

008 Cook,

010 Love.

012 Zuverlässigkeit:

Ein Wert, der über die Zeit anhält.

015 → Die Stilrichtungen

051 → Die Farbe

057 → <u>Technologien</u>

Produkte

058 Technologien von Öfen, Koch- und

Konservierungssystemen

076 Technologien der Kochfelder

085 → Katalog und

Produktbeschreibungen

O

106 → Kocheinheiten





028

118 → Kocheinheiten



Professional Plus Der unwiderstehliche Charme von Technologie und Leistung. 036

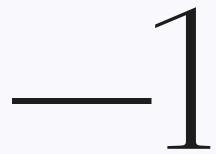
140 → Kocheinheiten



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

044

162 → Kocheinheiten



ILVE 004 - 005

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.



ILVE ILVE: Das Unternehmen 006 – 007

Live,



Good Design Award 2017 Panoramagic PM12



Good Design Award Australia 2021 Ultracombi ofen



Archiproducts Design Awards 2021 Panoramagic PM12



Archiproducts Design Awards 2022 Sternensäule CSTARBK

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 Panoranmagic, 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.

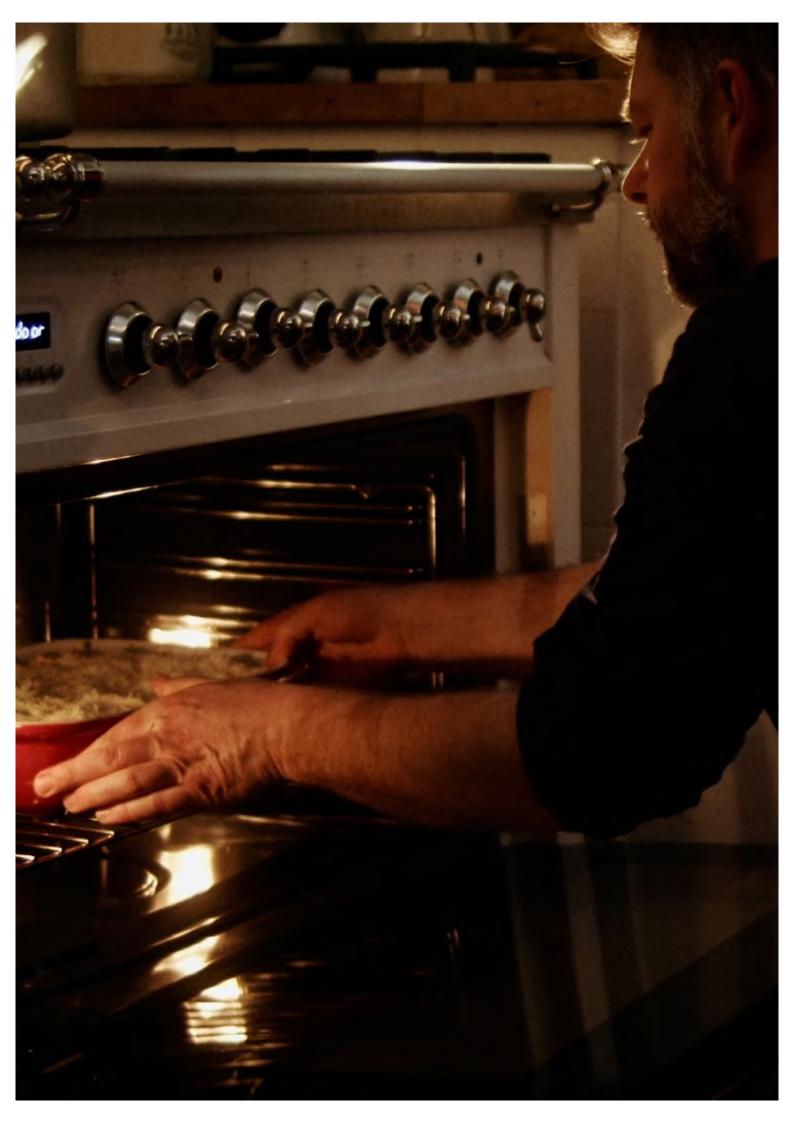
Cook,

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 zusammengebaut.



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.

ILVE ILVE: Das Unternehmen 012 – 013



ILVE 014 – 015

Die Stilrichtungen

Die Küche ist ein Labor, in dem Technik und Leidenschaft, Geschmacks- und Schönheitssinn, Erinnerungen und aktuelle Ereignisse miteinander kombiniert werden. ILVE hat 5 verschiedene Möglichkeiten geschaffen, diese Konzepte zu einer Emotion zu verschmelzen. Majestic, Nostalgie, Panoramagic, Professional Plus, Pro Line: Wählen Sie Ihre eigene Art zu sein und zu kochen.





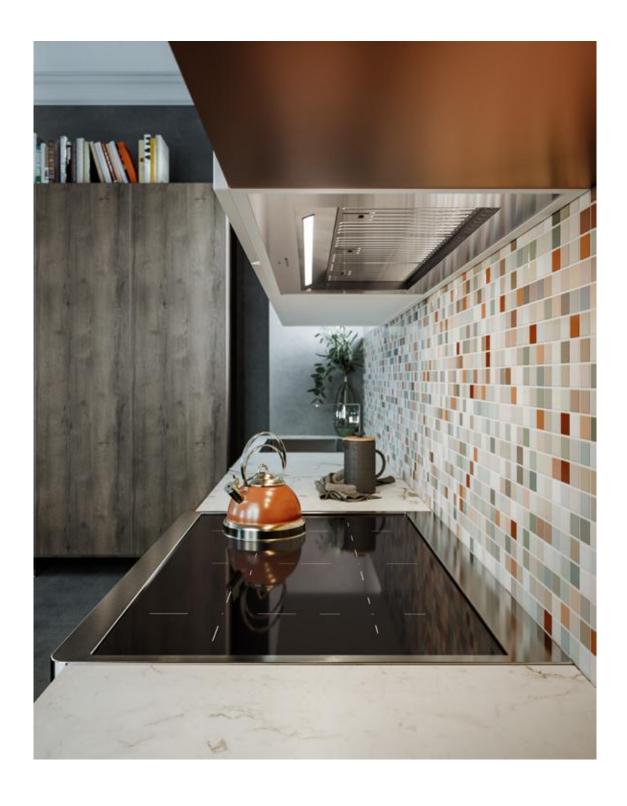
Majestic

Eine kostbare Kocheinheit, die Küche einzigartig macht.

Majestic ist eine wunderbare Verbindung aus Schönheit und Funktionalität; darin kommt die Vorstellung einer Kücheneinheit 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.



ILVE Die Stilrichtungen 018 – 019







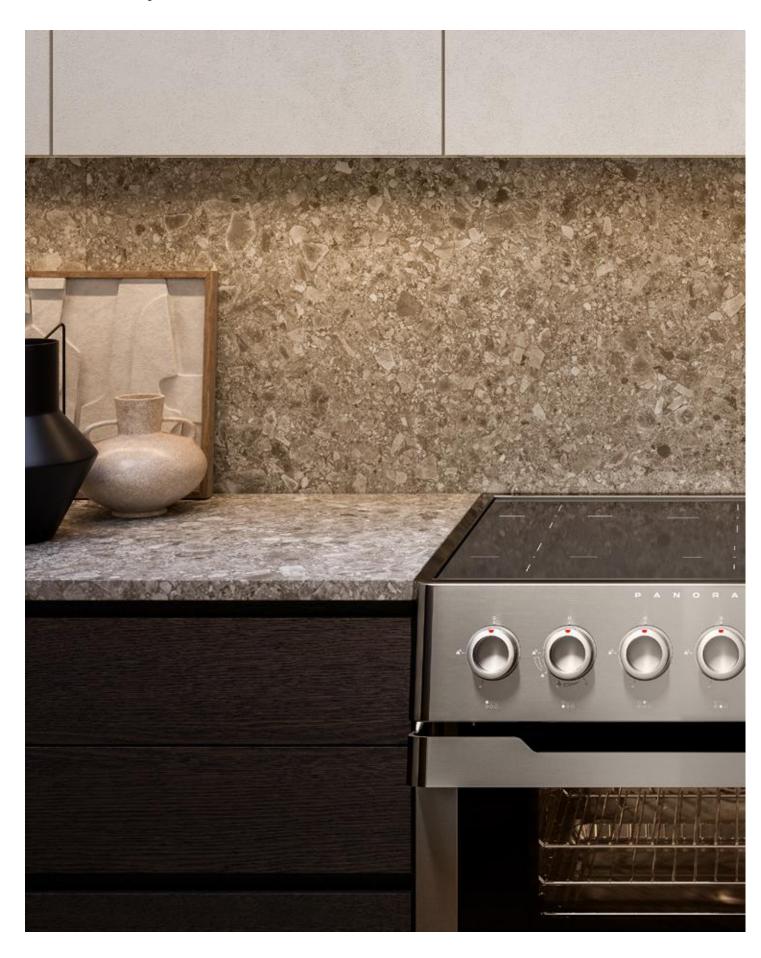
Panoramagic

Ein Mythos der zeitgenössischen Küche, der nie vergeht.

In den fantastischen 60er Jahren brachte ILVE Panoranmagic auf den Markt: Das freistehende Modell, das im Bereich der Küchen für den Haushalt eine echte Revolution darstellte. Heutzutage betört dieses Symbol der italienischen Technologie immer noch und behauptet sich bestens: In einer aktualisierten Ausführung und mit einer Reihe von kompletten Lösungen, um zu jedem beliebigen Einrichtungsprojekt zu passen.

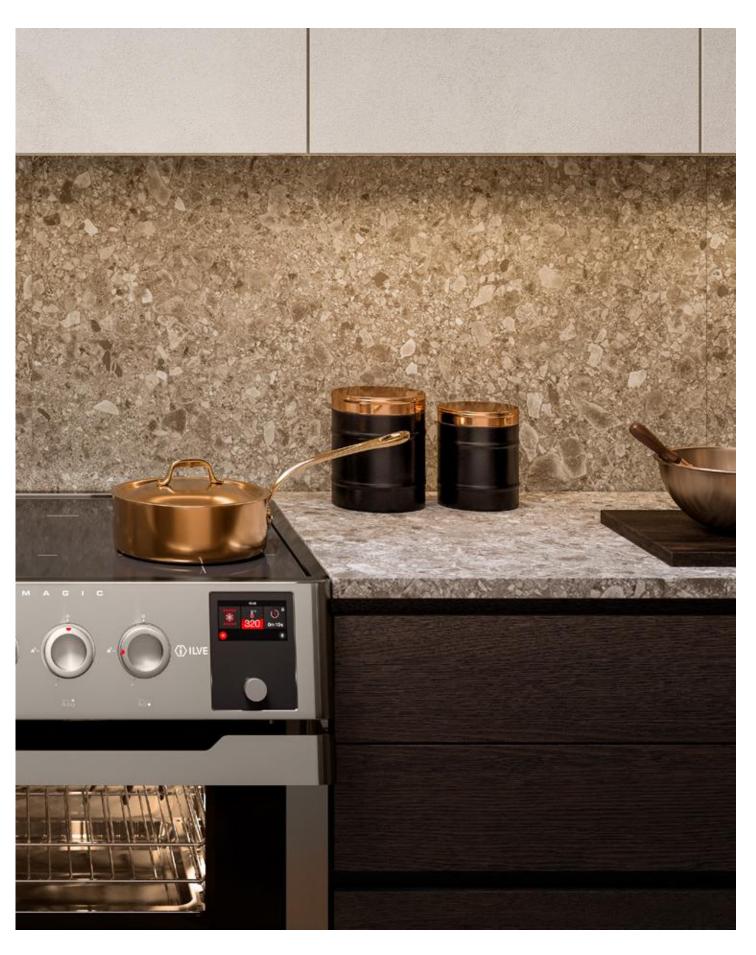


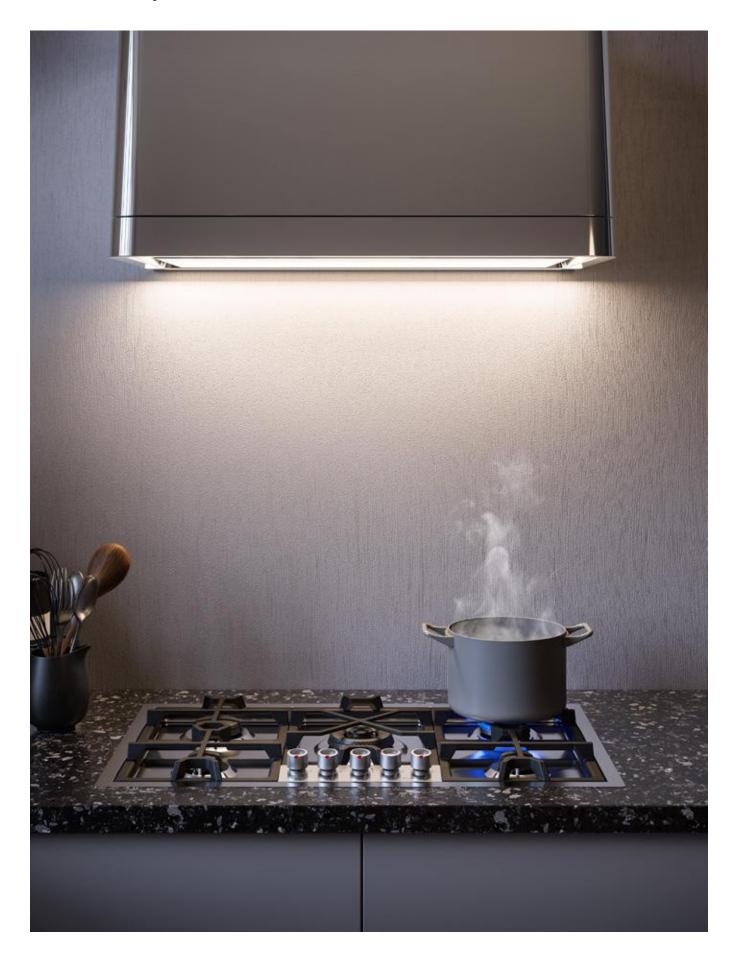




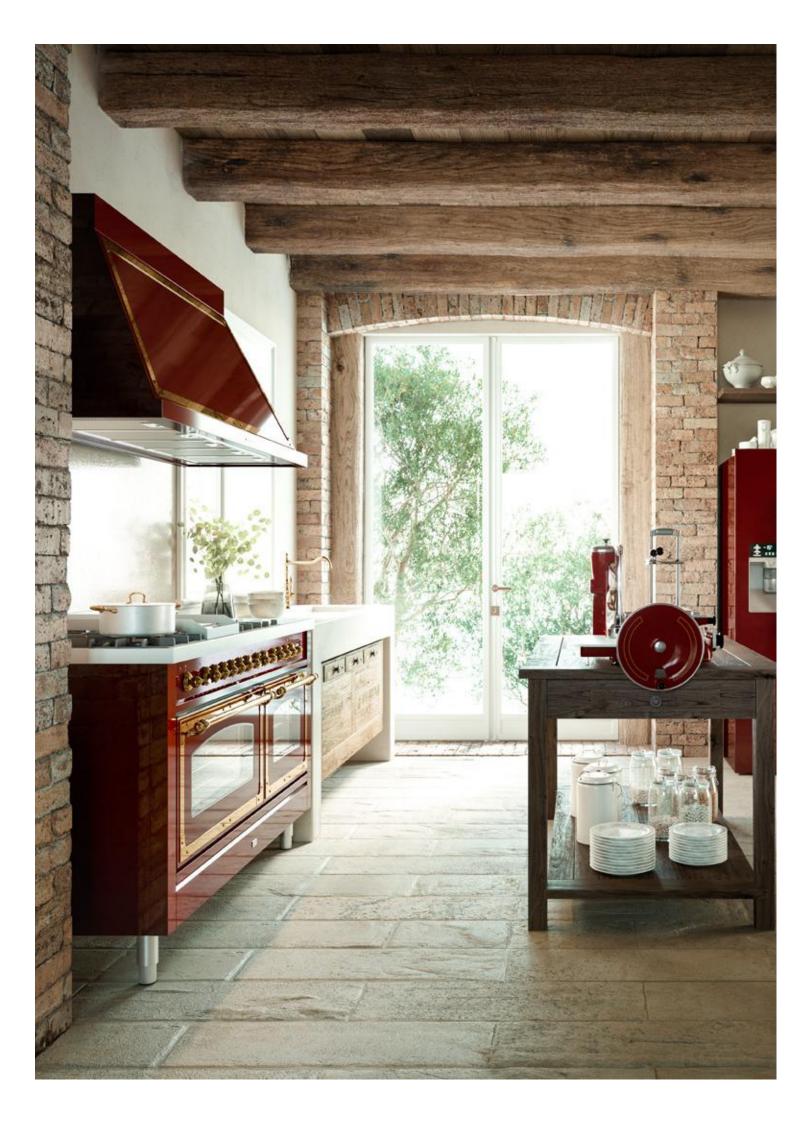
↑ PMI09S3/SS Herdblock Panoramagic, 90 cm mit 6-Zonen-Induktionskochfeld Edelstahl mit Satin-Finish

ILVE Die Stilrichtungen 024 – 025











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.

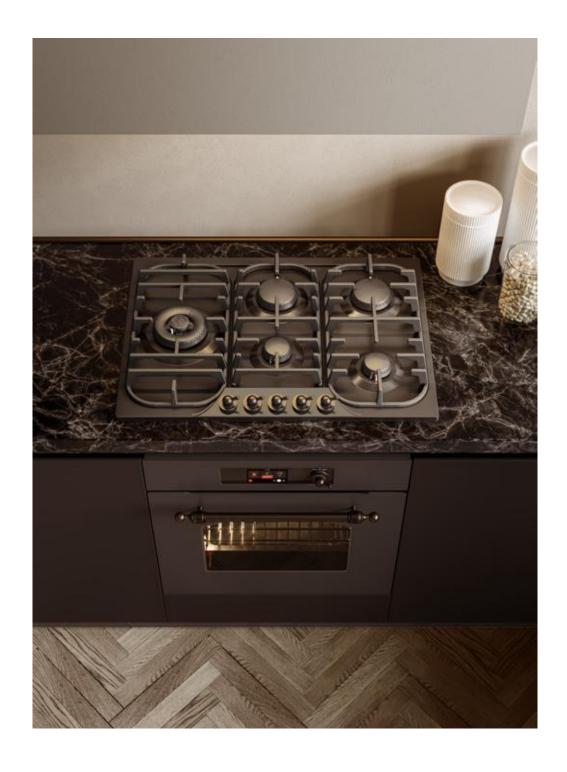


ILVE Die Stilrichtungen 030 – 031



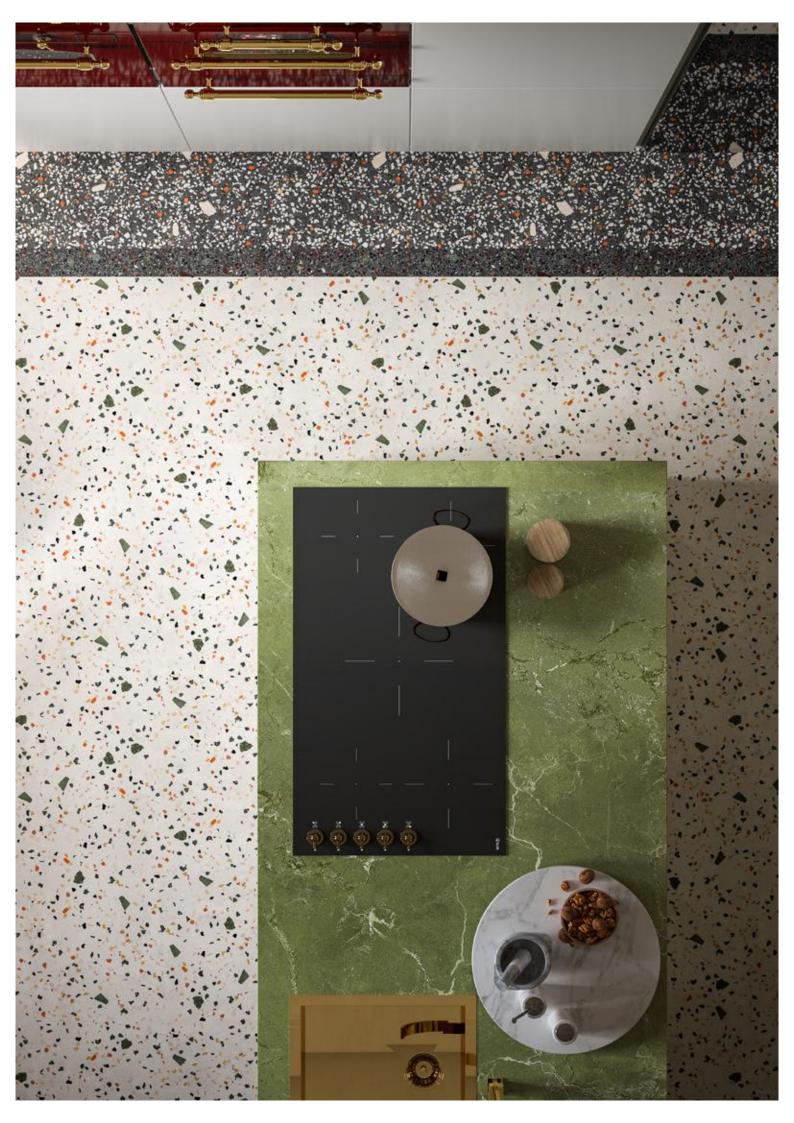


ILVE Die Stilrichtungen 032 – 033





- ↑ AG120/WH Wandmontierter Dunstabzug Nostalgie 120 cm, Weiß
- ↑ HCB90FCN/WHG Einbau-Gaskochfeld Nostalgie 90 cm mit 5 Flammen und Fry Top-Platte, Weiß mit satinierten Messing-Details
- ↑ OV91SNT3/WHG Elektro-Einbaubackofen Nostalgie 90 cm, Weiß mit satinierten Messing-Details
- → HVI395N/BKG
 Induktionskochfeld Nostalgie,
 90 cm, mit 5 Kochzonen und Knopfsteuerung
 Schwarze Glaskeramik mit Details aus Messing



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.







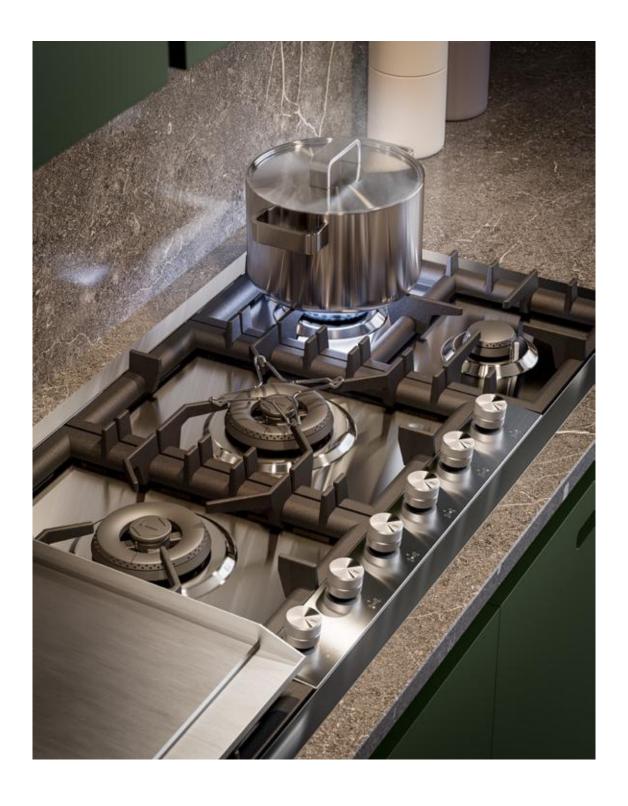
ILVE Die Stilrichtungen 038 – 039

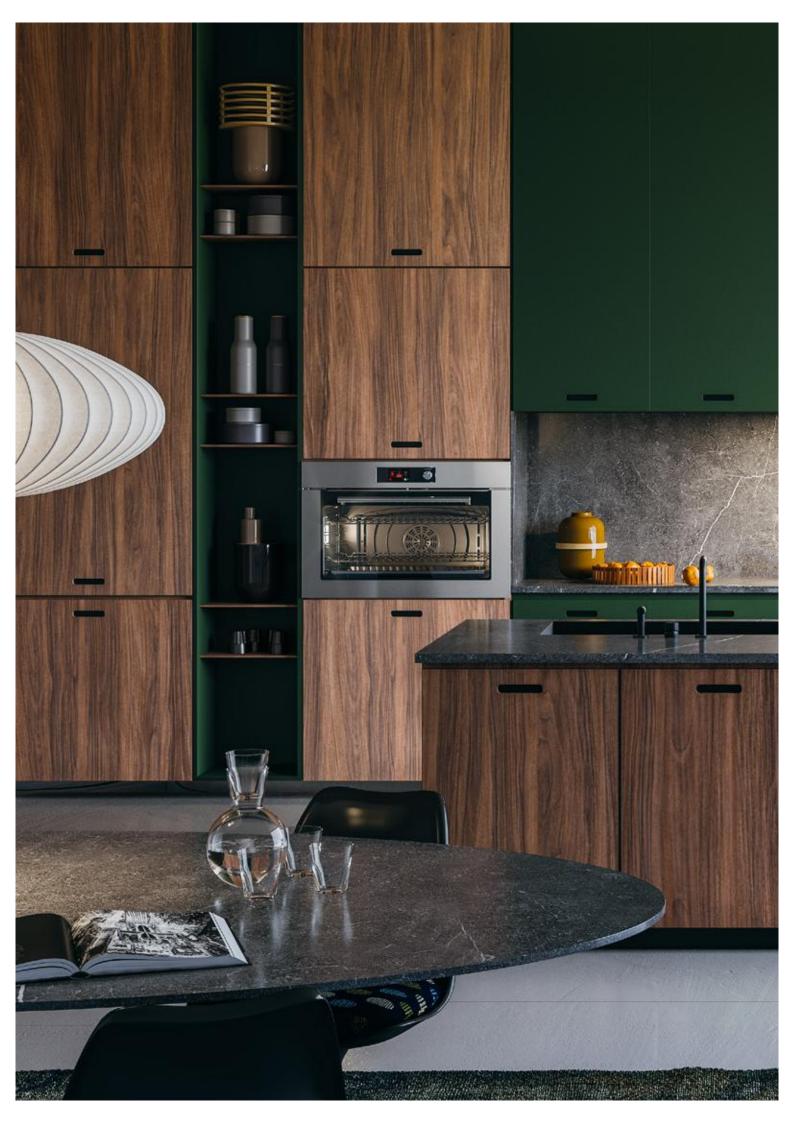




ILVE Die Stilrichtungen 040 – 041



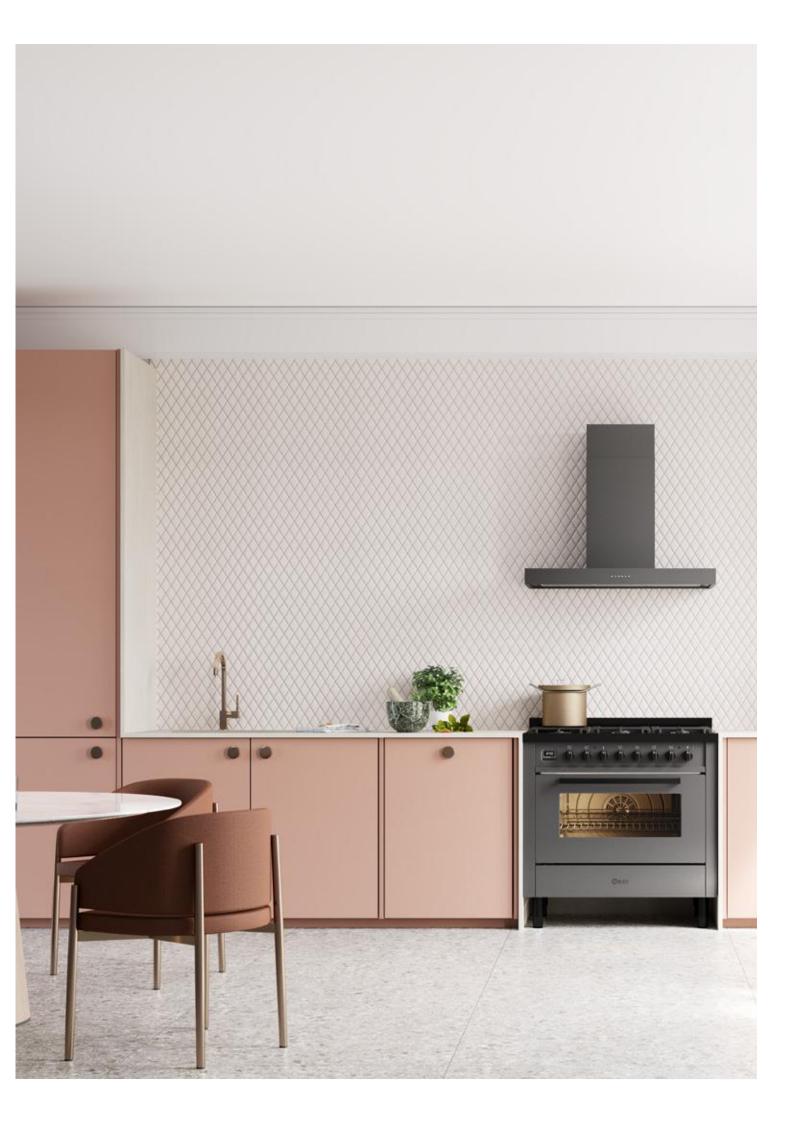




Pro Line

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.





ILVE Die Stilrichtungen 046 – 047





↑ OV90SLKM3/SS Elektroeinbaubackofen Pro Line 90 cm Edelstahl mit Satin-Finish

ILVE Die Stilrichtungen 048 – 049





050 - 051

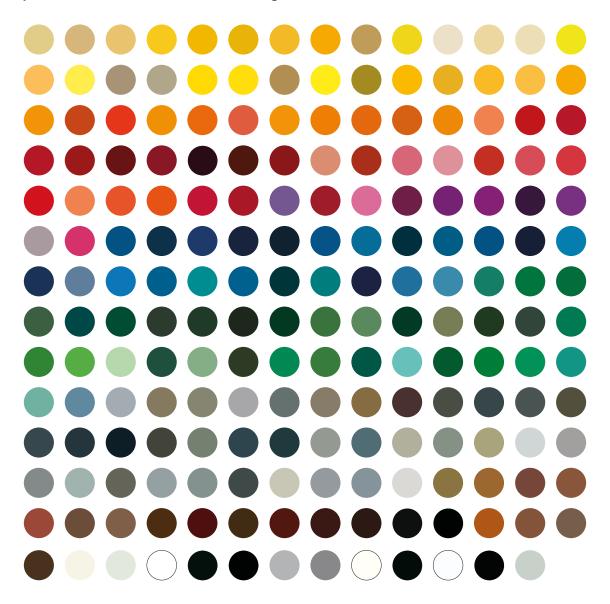
Die Farbe

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 Classic-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 Classic-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.



ILVE Die Farbe 052 – 053



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.



2017 <u>Light Green</u>

RAL Classic 6027



2020 Classic Blue

PANTONE® 19-4052

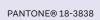


2021
Ultimate Gray & Illuminating
PANTONE® 17-5104 - PANTONE® 13-0647

ILVE Die Farbe 054 – 055



2018 <u>Ultra Violet</u>





2019 Living Coral

RAL Classic 3022



2022 <u>Very Peri</u>





2023 <u>Viva Magenta</u>

PANTONE® 18-1750

__3

ILVE 056 — 057

Technologien Produkte

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



058 - 059



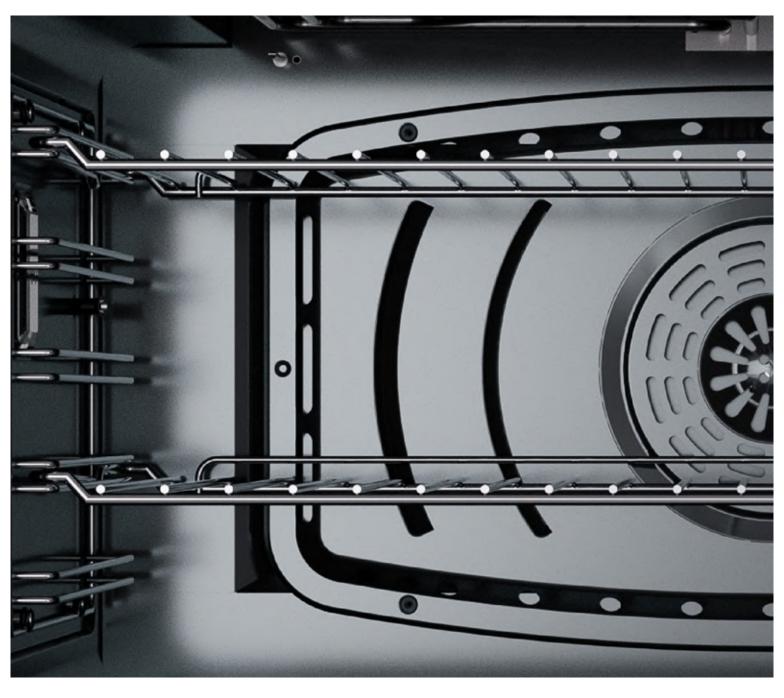
Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

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.





Genaue 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..



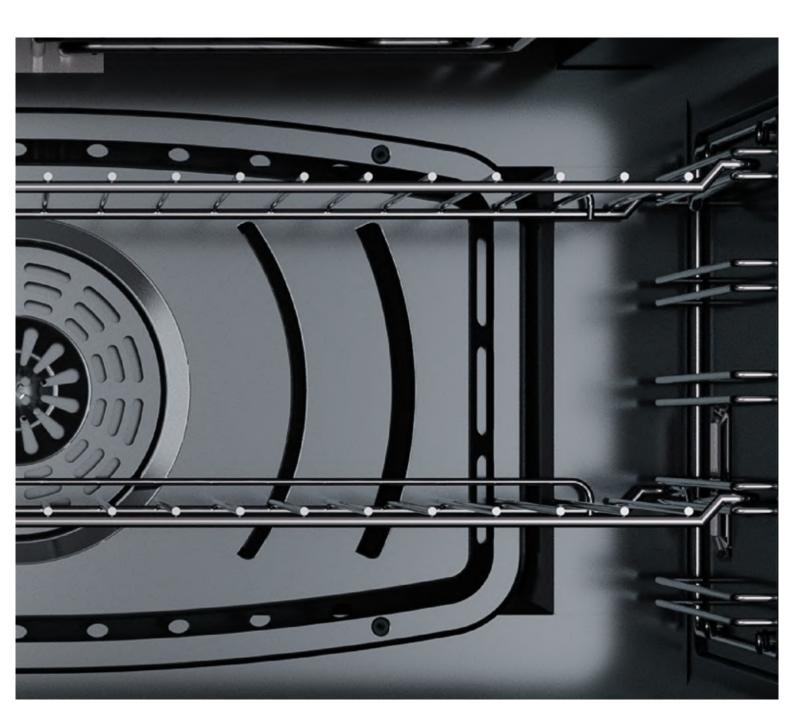
Fleischsonde

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.



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.



Tangentiale Kühllüftung 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.



Geheizte Ausziehfach mit Soft-Close-System

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.



Dampf

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



Mikrowelle

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



Umluft

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



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!



Gleichmäßiges Garen

Die wie ein "Föhn" wirkende Umluft, die durch die speziellen Leitbleche im 400° C-Pizzaofens 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.



Display 4,3" full touch

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



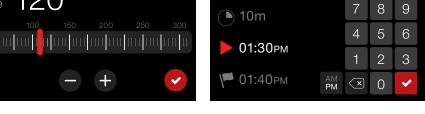
Kontrolle von zwei Öfen

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

11:48 AM

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





[↑] Stufenweise Auswahl der Ofentemperatur.

 $\ \, \uparrow \ \, \text{Programmierung der Garzeit}.$

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 wässerig, sind genauso schwer wie zuvor und können ohne Auftauen gekocht werden.





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.





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 Vakuummaschine 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.



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.



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, Gratinieren und Braten von Fleisch im Allgemeinen, Filetsteak, Florentiner Steak, Fisch und sogar Gemüse.



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.



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.



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.



Dampfgaren

Gesundes und leichtes Dampfgaren für jede Art Lebensmittel.



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 Dampfgarens 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.

Reinigungsfunktionen der Öfen



Dampfreinigungszyklus

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



Pyrolytischer Reinigungszyklus

Dank der hohen Temperaturen verwandeln sich die fettigen Substanzen in ein Pulver, das sich leicht mit einem feuchten Tuch entfernen lässt.

Funktionen der Kochund 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 Mikrokristallen

Der Gefrierprozess bringt Lebensmittel mit der Mikrokristalltechnik 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.



Auftauer

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 aärt.

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



076 - 077



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.



Brenner 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.



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.



ILVE Technologien der Kochfelder 080 – 081



Multigas-Brenner

Bei stabilisierter 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.



Brenner aus Messing

Maximale Beständigkeit der Flamme gegenüber und hervorragende Lebensdauer.



Plus Induktionsfelder.



Restwärmeanzeige

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



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.



ILVE Technologien der Kochfelder 082 – 083



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.



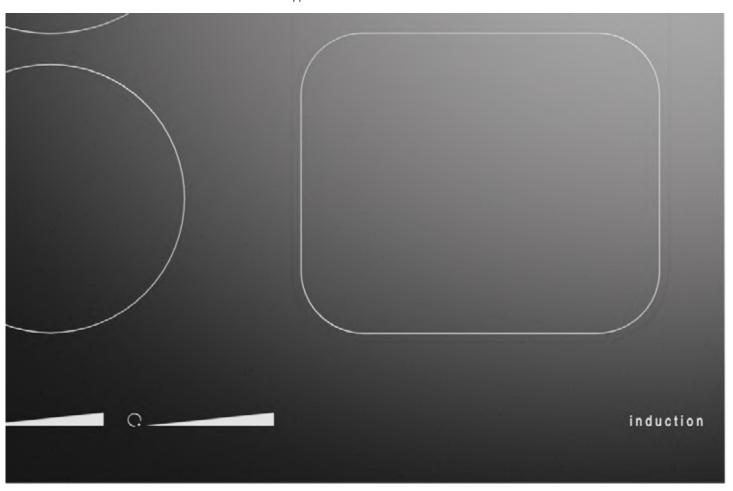
Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten

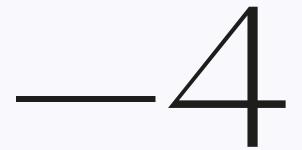
Wenn das Kochfeld überhitzt wird oder Flüssigkeit überläuft, greift eine Sicherheitsvorrichtung ein, die den Betrieb stoppt.



Kindersicherheit

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





ILVE 084 – 085

Katalog

086 - 087

Kocheinheiten

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





Majestic

Die Kocheinheiten Majestic sind Haushaltsgeräte, die den Raum mit ihren abgerundeten Formen aus reinem Stahl und der sorgfältigen Ausführung jedes kleinsten Details schmücken. Es sind echte, von Profis entwickelte Prachtstücke, die für die Küche entworfen wurden. Sie sind in einer Reihe von ausgewählten Farben oder auf Anfrage auch in RAL-Farbtönen erhältlich, die mit edlen Metalldetails kombiniert werden.

Erhältlich in einer breiten Palette von Größen (von 70 cm bis 150 cm) bieten sie vielfältige Aufstellmöglichkeiten. Der Backofen kann bis zu 90 cm groß oder bis zu 150 cm im Doppelpack sein; die Bedienung erfolgt durch Berührung und die Temperatur kann bis zu 320 °C erreichen.

Für das Kochfeld können fünf Konfigurationen gewählt werden: Dual-Gasbrenner, Coupe de Feu oder Bratplatte sind einige Optionen, die für die Gasversion verfügbar sind, während die Vollinduktionsversion bis zum 120-cm-Modell mit 7 Kochzonen und Bridge-Funktion erhältlich ist.

Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß





Graphitgrau matt - MG



Schwarz alänzend - BK







Smaragdgrün



RAI Classic optional - RA

Finish Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen









Messing - G Chrom - C

Brüniert - B

Kupfer - P

ILVE Kocheinheiten 088 – 089



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



Hochspezialisierte Kochfelder



Genaue elektronische Steuerung der Temperatur



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Display 4,3", full touch



Dampfablass



Brenner aus Messing "Total Black" mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Ein Steuergerät für beide Öfen



Tür und Schublade mit Soft-Close-System



Fleischsonde



Abakus Farben und Finishs



Antikweiß – AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau matt – MG















Messing -G











Kupfer - P











Brüniert – B

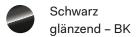




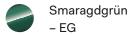


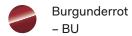


ILVE Kocheinheiten → Majestic 090 — 091





























Messing - G











Kupfer - P











Für Kocheinheiten Majestic verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften	OV80 E3 TFT S	OV76 E3 TFT S	OV60 E3 TFT S	
	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Ofen 30"	Elektronischer Ofen 60 cm	
Energieklasse	A+	A	A+	
Anzahl Funktionen	15	15	15	
Betriebstemperatur	30-320 °C	30-320 °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	64,5×36,5×41 cm	64×43,3×41 cm	43,7×36×41 cm	
Fassungsvermögen	97	114	 65 l	
Dampfablass	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	
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja	
Drehspieß	diagonal	_	_	
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	
Verbrauch				
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	3,1 kW	2,45 kW	
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1200 W	1000 W	
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	1560 W	1100 W	
Elektrogrill	2150 W	3000 W	2100 W	
Runder Widerstand	2100 W	2×1050 W	2100 W	
Unterer Gasbrenner	-	-	-	
<u>Funktionen</u>				

ILVE Kocheinheiten → Majestic 092 — 093

OV30 E3 TFT

Lle	ktro	nıscr	ner s	statis	scher
Mir	ni-O	fen 3	0 cr	m	

Α+

5

30-250 °C

Touch Control TFT

Ja

Innenbeleuchtung

___ Ja

Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)

tangential zum Kühlen

Ja

mit "Easy Clean"-Email

27,5×35,5×44 cm

43 I

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

_











M07N



Farbpalette Gehäuse











Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Finish



Knöpfe, Griffe, Rahmen



Kupfer – P



Brüniert – B



glänzend – BK



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün – EG



Optional Ral Classic – RA

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Majestic}$ 094 — 095

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 60 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme: 2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroofen

M07DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

und Maße

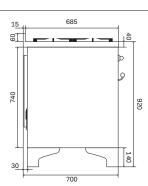
Abzugshaube

AM70

Kellenhalterplatte

AM4-70

Technische Zeichnung





M30N



Farbpalette Gehäuse







Weiß – WH





Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Finish

Messing - G



Knöpfe, Griffe, Rahmen



Kupfer – P





glänzend – BK



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün – EG



Optional Ral Classic – RA



Brüniert – B

ILVE Kocheinheiten → Majestic 096 — 097

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 76 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:

3,1 kW

Konfigurationen

5 flammen



Elektroofen

M30DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

und Maße

z la da la la la

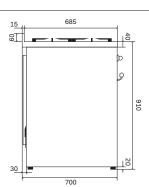
Abzugshaube

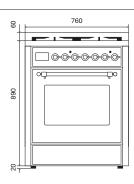
AM76

Kellenhalterplatte

AM4-76

Technische Zeichnung





M09N



Farbpalette Gehäuse















Graphitgrau matt – MG



glänzend – BK



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün – EG



Edelstahl – SS





Optional Ral Classic – RA











Kupfer – P





Brüniert – B

ILVE 098 - 099 $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Majestic}$

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroofen

M09FDNE3

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

M096DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M09PDNE3

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

M09IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



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



Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW



Induktionszone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW



Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW



Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW

Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

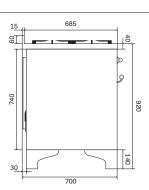
Abzugshaube

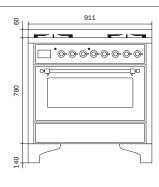
AM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

MD10N



Farbpalette Gehäuse



















Messing - G

Finish



Knöpfe, Griffe, Rahmen

Kupfer – P









Burgunderrot -BU







Optional Ral Classic – RA



Brüniert – B

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Majestic}$ 100 - 101

Verfügbare Öfen

Elektroofen

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

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Coup de feu



Elektroofen

MD10FDNE3

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD10SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen











Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW



Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

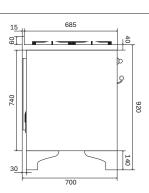
Abzugshaube

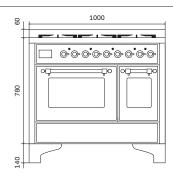
AM100

Kellenhalterplatte

AM4-100

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

M12N



Farbpalette Gehäuse



















Weiß – WH Antikweiß – AW





RAL

Edelstahl – SS

Brüniert – B

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen

glänzend – BK

Burgunderrot -BU

Smaragdgrün – EG



ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Majestic}$ 102 - 103

Verfügbare Öfen

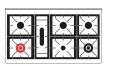
Elektroofen

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

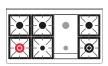
Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

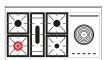
7 flammen



8 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroofen

M127DNE3

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

M12FDNE3

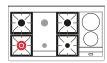
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M12SDNE3

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MI127NE3

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

* Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

Leistungen



1,5+1,5 kW



1,85 kW / 1,4

Induktionszone

Ø 145 mm



Induktionszone Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW



Induktionszone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW



Induktionszone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW



Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW

Ergänzungen

und Zubehör → s. 308

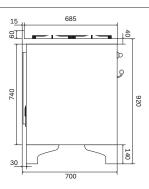
Abzugshaube

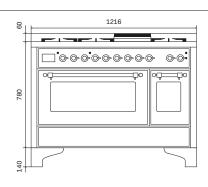
AM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

Technische Zeichnung und Maße







Farbpalette Gehäuse



glänzend – BK









RAL









Weiß – WH Antikweiß – AW



Burgunderrot -BU

Smaragdgrün

– EG

Optional Ral Classic – RA

Edelstahl – SS

Messing - G

Kupfer – P



Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen

Brüniert – B

ILVE 104 - 105 $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Majestic}$

Verfügbare Öfen

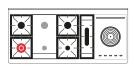
Elektroofen

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

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

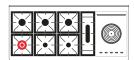
7 flammen mit fry top platte* und coup de feu



9 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroofen

M15FSDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M15FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen





Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

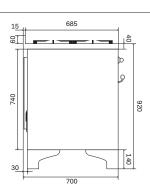
Abzugshaube

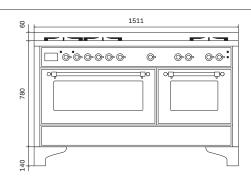
AM150

Kellenhalterplatte

AM4-150

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

Panoramagic

Die Panoramagic-Herdblöcke mit ihrem unnachahmlichen Design, das die technische Ausstattung von Profiküchen mit italienischer Designkultur verbindet, werden in drei Modellen angeboten, die alle mit einem 4,3-Zoll-Touchscreen ausgestattet sind: 120 cm mit Doppelbackofen und präziser Temperaturregelung, 90 cm mit 6 Brennern oder mit einem Induktionskochfeld bis 120 cm mit 7 Zonen und Brückenfunktion.

Die Gaskochfelder verfügen über zwei Brenner mit einer Leistung von bis zu 5 kW und eine hochprofessionelle Nanotechnologie-Behandlung, die für eine tiefschwarze Antihaft-Oberfläche sorgt.

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl - SS



Matt Schwarz – MK

<u>Details</u> Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen



ILVE Herdblöcke 106 - 107



Flammenverteiler aus Messing Total Black mit Antihaftbeschichtung



Dual-Doppelgasbrenner miteinerserienmäßigen nanotechnologischer Leistung von bis zu 5 kW



Hochspezialisierte Kochfelder



Knebel LED beleuchtet



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Display 4,3" full touch



Einzelsteuerung der beiden Öfen



Tür mit Soft-Close-System



Genaue elektronische Steuerung der Temperatur



Geheizte Ausziehfach mit Soft-Close-System



Dampfablass



Fleischsonde



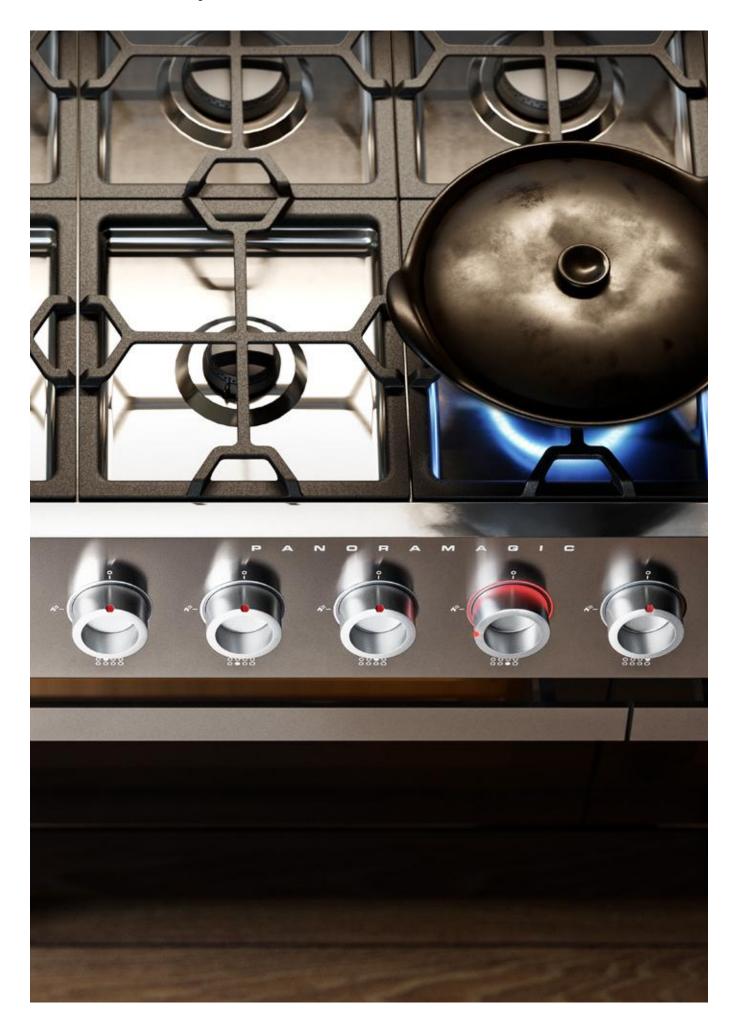
Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Panoramagic

Allgemeine Eigenschaften OV80 E3 TFT S		OV30 E3 TFT	
	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm	
Energieklasse	A+	A+	
Anzahl Funktionen	15	5	
Betriebstemperatur	30-320°C	30-250°C	
Programmiergerät	Touch Control TFT	Touch Control TFT	
Elektronische Temperaturregelung	Ja Ja		
Fleischsonde			
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung Innenbeleuchtung		
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)		
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	
Kindersicherheit	Ja		
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email	
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	27,5×35,5×44 cm	
Fassungsvermögen	97 L 43 L		
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja	
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	_	
Drehspieß	diagonal	Ja	
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	
Verbrauch			
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,4 kW	
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	800 W	
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	800 W	
Elektrogrill	2150 W	1500 W	
Runder Widerstand	2100 W	-	
Unterer Gasbrenner	-	-	
Funktionen		•••• eco	

ILVE Herdblöcke \rightarrow Panoramagic 108 - 109



PM09-MK



Farbpalette Gehäuse



Matt Schwarz – MK Finish



Satiniert

ILVE Kocheinheiten → Panoramagic 110 — 111

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

Induktion



Elektroofen

PMI09S3

Satiniert

Leistungen

- B - Induktionszone Bridge Bridge Ø 180+180 mm - B - 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW -A- Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW Induktionszone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW - c - Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW

Ergänzungen und Zubehör Abzugshaube

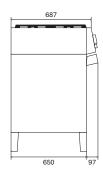
APM90

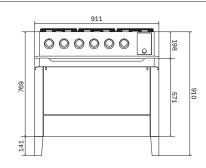
Kellenhalterplatte

AM4-90

→ s. 308

Technische Zeichnung und Maße





PM12-MK



Farbpalette Gehäuse



Matt Schwarz – MK Finish



Satiniert

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Panoramagic}$ 112 - 113

Verfügbare Öfen

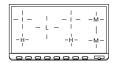
Elektroofen

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

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

Induktion



Elektroofen

PMI127S3

Satiniert

Leistungen

Induktionszone Bridge 210×380 mm

1,5+1,5 kW

Induktionszone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4

Induktionszone Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW

Induktionszone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW

Induktionszone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

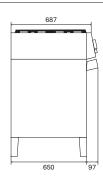
Abzugshaube

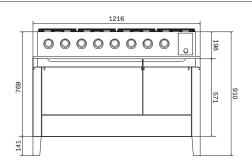
APM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

Technische Zeichnung und Maße





PM09



Farbpalette Gehäuse



Edelstahl – SS

Finish



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Panoramagic 114 - 115

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Induktion



Elektroofen

PM09FDS3

Satiniert

PM096DS3

Satiniert

PMI09S3

Satiniert

Leistungen



Ø 180+180 mm 3 kW/1,85 kW +3 kW/1,85 kW





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW







Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW



1,8 kW / 0,4 k

Abzugshaube

APM90

Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Kellenhalterplatte

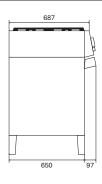
AM4-90

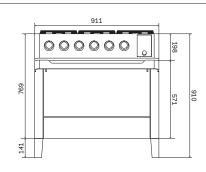
→ s. 308

Ergänzungen

und Zubehör

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT003 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

PM12





Farbpalette Gehäuse



Edelstahl – SS

Finish



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Panoramagic 116 - 117

Verfügbare Öfen

Elektroofen

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

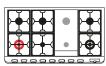
Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

75 kW 2,4

Konfigurationen

8 flammen

8 flammen mit fry top*



Induktion



Elektroofen

PM128DS3

Satiniert

PM12FDS3

Satiniert

PMI127S3

Satiniert

* Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT003 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

Leistungen















Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör Abzugshaube

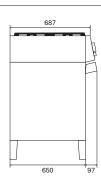
APM120

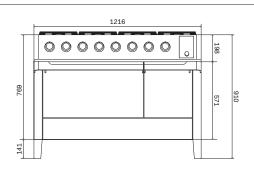
Kellenhalterplatte

AM4-120

→ s. 308

Technische Zeichnung und Maße





Nostalgie

Die Herdblöcke aus der Nostalgie-Kollektion vereinen hochprofessionelle Technologien und hervorragende Materialien mit einem klassischen Stil, der immer wieder begeistert. Sie sind unbestrittene Protagonisten der Küche und bieten eine umfassende Auswahl an Abmessungen (von 60 cm bis 150 cm) und verschiedenen Konfigurationen: Das Induktionskochfeld kann mit bis zu 7 Kochzonen mit Brückenfunktion für die 120-cm-Version, Einzel- oder Doppelbackofen, in Standardfarben oder auf Anfrage in RAL-Tönen gewählt werden, es stehen verschiedene Oberflächen und Zubehörteile zur Verfügung.

Die nur für die Nostalgie-Kollektion erhältlichen Noblesse-Rahmen sind mehr als nur ein Detail: Sie sind ein wertvolles grafisches Zeichen, das die Fronten einrahmt und zu den Metallic-Oberflächen der Griffe und Knöpfe passt. Die von der Vergangenheit inspirierte Blindtür ist eine weitere Option, die den Nostalgie-Stil elegant bereichert.

Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Blau - MB



Antikweiß



Burgunderrot



Edelstahl



Smaragdgrün



Graphitgrau matt - MG



Schwarz alänzend - BK





Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen (optional)









Brüniert - B

Kupfer - P

ILVE Herdblöcke 118 – 119



Dual-Gasbrenner mit einer Leistung bis 5 kW optional



Nanotechnologische Antihaftbehandlung Total Black



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen



Einzelsteuerung der beiden Öfen



Genaue elektronische Steuerung der Temperatur



Tür und Schublade mit Soft-Closing-System



Abnehmbare Kühltür mit Dreifachverglasung



Feuchtigkeitskontrolle



Quick start



Abakus Farben und Finishs



Antikweiß – AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau matt – MG















Messing -G











Kupfer – P















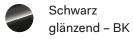






ILVE Herdblöcke → Nostalgie 120 — 121

↓ Modelle mit optionalen Noblesse-Rahmen





- MB





Burgunderrot – BU











Chrom - C











Messing - G











Kupfer - P











Brüniert – B

Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Nostalgie

Allgemeine Eigenschaften	OV80 PY TFT S	<u>OV80 E3</u>	OV60 E3
	Pyrolyse Backofen 80 cm	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Ofen 60 cm
Energieklasse	A	A+	A+
Anzahl Funktionen	15	15	15
Betriebstemperatur	30-320°C	30-300 °C	30-300 °C
Programmiergerät	touch control TFT	elektronisch	elektronisch
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja
Fleischsonde	Ja	_	_
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	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	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Fassungsvermögen	971	97	65 l
Dampfablass	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
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Drehspieß	-	diagonal	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
Verbrauch			
Maximale Stromaufnahme	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1200 W	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	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
<u>Funktionen</u>	 ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★		

ILVE Herdblöcke → Nostalgie 122 - 123

<u>OV40 E3</u>	<u>OV30 E3</u>
Statischer elektronischer Ofen Midi 40 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm
A+	A+
5	5
30-250 °C	30-250 °C
elektronisch	elektronisch
Ja	Ja
-	-
Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Ja	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja
mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 I	43
Ja	Ja
-	-
Ja	Ja
mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
-	-
-	-
**** ***** eco	·····





















P06N



Farbpalette Gehäuse























Messing - G

Kupfer – P

Chrom - C



Brüniert – B

Schwarz glänzend – BK



Burgunderrot -BU - EG



Smaragdgrün



Optional Ral Classic – RA

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Nostalgie 124 — 125

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Induktion



Elektroofen

P06NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI064NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

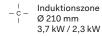






Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW optional









Ergänzungen

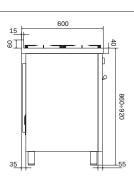
und Zubehör → s. 308 Abzugshaube

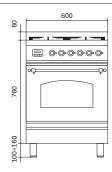
AG60

Kellenhalterplatte

AP4-60

Technische Zeichnung und Maße





P07N



Farbpalette Gehäuse























Messing - G

Kupfer – P

Chrom - C



Brüniert – B



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün – EG



Optional Ral Classic – RA



optionalBestellcode: Fügen Sie vor dem Buchstaben "N" den Buchstaben "Q" ein

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

ILVE Kocheinheiten → Nostalgie 126 — 127

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroofen

P07NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

und Maße

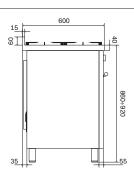
Abzugshaube

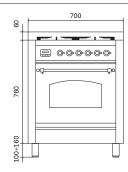
AG70

Kellenhalterplatte

AP4-70

Technische Zeichnung





P09N





Farbpalette Gehäuse







Weiß – WH















Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)





Kupfer – P

Chrom - C



Brüniert – B

Schwarz glänzend – BK

Antikweiß – AW



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün - EG



Optional Ral Classic – RA

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Nostalgie}$ 128 - 129

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 E3

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroofen

P09FNE3 *

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

P096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P09PNE3 *

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert



Induktion



Elektroofen

P09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen











Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW



Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW





1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0.6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



ANB90

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

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG90

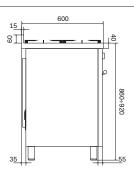
Abzugshaube Messing/Chrom

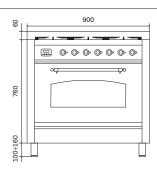
Kupfer/Brüniert

Kellenhalterplatte

AP4-90

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

PD09N



Farbpalette Gehäuse

























Messing - G

Kupfer – P

Chrom - C



Brüniert - B

Schwarz glänzend – BK



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün - EG



Optional Ral Classic – RA

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Nostalgie}$ 130 - 131

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Sekundärofen: Hauptofen: OV 60 E3 OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroofen

PD09FNE3 *

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

PD096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD09PNE3 * Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

PD09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PDI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen









Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW



Induktionszone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW



Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW



Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW





Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0.6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

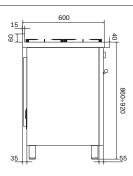
AG90

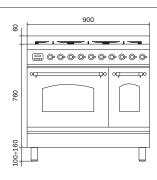
Abzugshaube Messing/Chrom ANB90 Kellenhalterplatte

AP4-90

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

PD10N



<u>Farbpalette</u> Gehäuse

















Messing - G



Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Antikweiß – AW Weiß – WH



Burgunderrot -BU



Smaragdgrün



Optional Ral Classic – RA



Brüniert - B

Schwarz glänzend – BK

Optionale Volltürversion

optionalBestellcode: Fügen Sie vor dem Buchstaben "N" den Buchstaben "Q" ein

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Nostalgie}$ 132 - 133

Verfügbare Öfen

Elektroofen

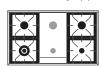
Hauptofen: Sekundärofen: OV 60 E3 OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

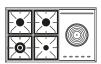
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Coup de feu



Elektroofen

PD10FNE3 *

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

PD106NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD10SNE3 *

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

PD10INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



+3 kW / 1,85 kW



Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW



Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW



Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG100

Abzugshaube

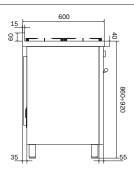
ANB100

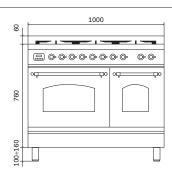
Kellenhalterplatte

AP4-100

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

P12N



Farbpalette Gehäuse



Schwarz

glänzend – BK















Antikweiß – AW Weiß – WH



Burgunderrot





Optional Ral Classic – RA

Messing - G

Brüniert - B

Optionale Volltürversion

optionalBestellcode: Fügen Sie vor dem Buchstaben "N" den Buchstaben "Q" ein

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

ILVE $\mathsf{Kocheinheiten} \to \mathsf{Nostalgie}$ 134 - 135

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: Sekundärofen: OV 80 E3 OV 30 E3

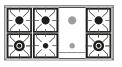
Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

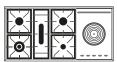
7 flammen



8 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroofen

P127NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P12FNE3 *

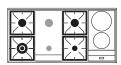
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P12SNE3 * Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen



Induktion

Elektroofen

P12FINE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



1,5+1,5 kW



Induktionszone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4



Induktionszone Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW



Induktionszone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW



Induktionszone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW Induktion mit

zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW

Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



ANB120

Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



und Zubehör → s. 308

Abzugshaube

AG120

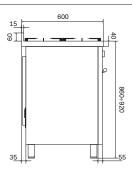
Abzugshaube

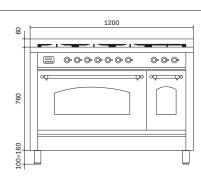
Kellenhalterplatte

AP4-120

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner



Farbpalette Gehäuse











Edelstahl - SS



matt - MG



Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)







Messing - G

Chrom - C



Brüniert - B

Schwarz glänzend – BK



Burgunderrot



Smaragdgrün – EG



Optional Ral Classic – RA

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Nostalgie 136 - 137

Verfügbare Öfen

Elektroofen

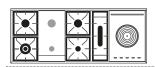
Hauptofen: Sekundärofen: OV 80 E3 OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

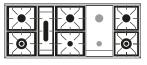
2,75 kW 2,45 kW

Konfigurationen

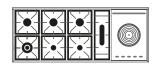
7 flammen mit fry top platte* und coup de feu



9 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroofen

P15FSNE3 *
Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

P15FNE3 *
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P15SNE3 *
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



Abzugshaube

AG150

Abzugshaube

ANB150

Kellenhalterplatte

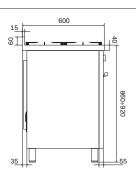
AP4-150

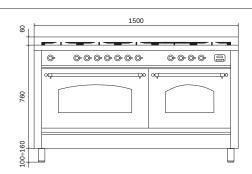
und Zubehör → s. 308

Ergänzungen

Messing/Chrom Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung und Maße





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

P36N





Farbpalette Gehäuse







Weiß – WH









Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)







Messing - G

Kupfer – P

Chrom - C



Brüniert - B

Schwarz glänzend – BK

Antikweiß – AW



Burgunderrot -BU Smaragdgrün



Optional Ral Classic – RA

Optionale Volltürversion

ILVE Kocheinheiten → Nostalgie 138 — 139

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen:

Beheizte Schublade:

OV 80 PY TFT S WD

Maximale Stromaufnahme: 3,65 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Induktion



Elektroofen

P36FDDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P366DDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI366NSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen







Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW





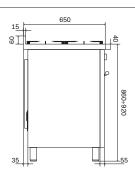


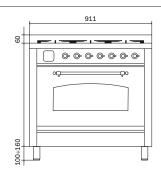


Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW

Technische Zeichnung und Maße







^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

Professional Plus

Die Professional Plus-Herdblöcke sind von den Küchen der besten Restaurants inspiriert und bringen Robustheit, Ergonomie und Bedienbarkeit in den Haushalt. Sie bieten vielfältige Ausstattungsmöglichkeiten, vom Doppelbackofen bis zum Gas- oder Induktionskochfeld. Die verfügbaren Gaskochfelder reichen von 60 cm bis 150 cm mit maximal 8 Brennern und können mit Coup de Feu und Bratplatte integriert werden. Die Induktionskochfelder sind bündig mit der Platte, von 90 cm bis 120 cm: Diese neueste Version ist mit 7 Kochzonen und der Bridge-Funktion ausgestattet. Die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Größen, Standardfarben und Metall-Finishs auf Anfrage zu wählen, ermöglicht eine perfekte Integration in jeden Einrichtungskontext.

<u>Farbpalette</u> Gehäuse



WH Edelstahl



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



RAL Classic optional – RA

<u>Finish</u> Griffe, Knäufe



ILVE Herdblöcke 140 – 141



Dual-Gasbrenner mit einer Leistung bis 5 kW optional



Nanotechnologische Antihaftbehandlung Total Black



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen



Einzelsteuerung der beiden Öfen



Genaue elektronische Steuerung der Temperatur



Tür und Schublade mit Soft-Closing-System



Abnehmbare Kühltür mit Dreifachverglasung



Feuchtigkeitskontrolle

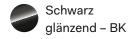


Abakus Farben und Details



















ILVE Herdblöcke → Professional Plus 142 — 143

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 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3	
	Pyrolyse Backofen 80 cm	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Ofen 60 cm	
Energieklasse	A	A+	A+	
Anzahl Funktionen	15	15	15	
Betriebstemperatur	30-320°C	30-300 °C	30-300 °C	
Programmiergerät	touch control TFT	elektronisch	elektronisch	
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja	
Fleischsonde	Ja	-	-	
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	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	tangential zum Kühlen	
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja	
Merkmale Innenraum				
Muffel	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email	
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	
Fassungsvermögen	971	97 l	65 l	
Dampfablass	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	
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja	
Drehspieß	-	diagonal	-	
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	nde mit elektronischer Sonde	
Verbrauch				
Maximale Stromaufnahme	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW	
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1200 W	1000 W	
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	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	 ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★ ★			

ILVE Herdblöcke → Professional Plus 144 — 145

OV40 E3	OV30 E3
Statischer elektronischer Ofen Midi 40 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm
A+	A+
5	5
30-250 °C	30-250 °C
elektronisch	elektronisch
Ja	Ja
-	
Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Ja	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja
mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 I	431
Ja	Ja
-	-
Ja	 Ja
mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
_	-
-	-
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·

P06W



Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Professional Plus 146 - 147

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

Elektroofen

4 flammen

P06WE3 *

Satiniert

Induktion



PI064WE3

Satiniert

Leistungen







Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW

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









Ergänzungen und Zubehör

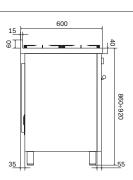
→ s. 308

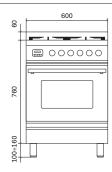
Abzugshaube

AGQ60

Kellenhalterplatte

AP4-60





P07W



Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten → Professional Plus 148 — 149

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroofen

P07WE3 *

Satiniert

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen und Zubehör

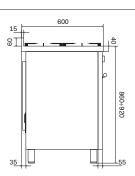
→ s. 308

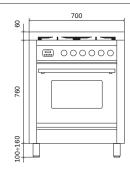
Abzugshaube

AGQ70

Kellenhalterplatte

AP4-70





P09W



Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Professional Plus 150 - 151

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 E3

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroofen

P09FWE3 *

Satiniert

P096WE3 *

Satiniert

P09PWE3 *

Satiniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

P09IWE3 *

Satiniert

PI096WE3

Satiniert

Leistungen













Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0.6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW optional

Ergänzungen und Zubehör

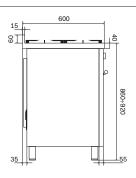
→ s. 308

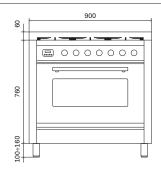
Abzugshaube

AGQ90

Kellenhalterplatte

AP4-90





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

PD09W



Farbpalette Gehäuse



Weiß – WH



Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA <u>Finish</u> Knöpfe, Griffe



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Professional Plus 152 - 153

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Sekundärofen: Hauptofen: OV 60 E3 OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroofen

PD09FWE3 *

Satiniert

PD096WE3 *

Satiniert

PD09PWE3 *

Satiniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

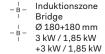
PD09IWE3 *

Satiniert

PDI096WE3

Satiniert

Leistungen





Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW





Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW



Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW





Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0.6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen und Zubehör

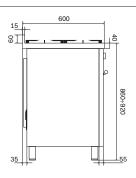
→ s. 308

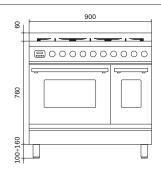
Abzugshaube

AGQ90

Kellenhalterplatte

AP4-90





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

PD10W



Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Professional Plus 154 - 155

Verfügbare Öfen

Elektroofen

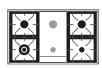
Hauptofen: Sekundärofen: OV 60 E3 OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

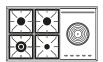
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Coup de feu



Elektroofen

PD10FWE3 *

Satiniert

PD106WE3 *

Satiniert

PD10SWE3 *

Satiniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroofen

PD10IWE3 *

Satiniert

PDI106WE3

Satiniert

Leistungen



+3 kW / 1,85 kW Dualring



Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW







Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



1,8 kW / 0,4 kW





Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen und Zubehör

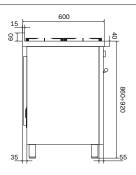
→ s. 308

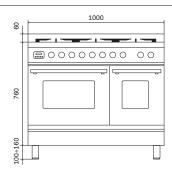
Abzugshaube

AGQ100

Kellenhalterplatte

AP4-100





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

P12W



Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Professional Plus 156 - 157

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: Sekundärofen: OV 80 E3 OV 30 E3

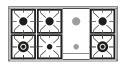
Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

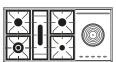
7 flammen



8 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroofen

P127WE3

Satiniert

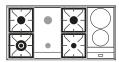
P12FWE3 *

Satiniert

P12SWE3 *

Satiniert

 $6\,flammen\,mit\,fry\,top\,platte^*\,und\,2\,induktionszonen$



Induktion



Elektroofen

P12FIWE3 *

Satiniert

PI127WE3

Satiniert

Leistungen



1,5+1,5 kW







Induktionszone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW



Induktionszone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW Induktion mit zwei Zonen 2×1,85 kW max. 3,7 kW



Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW



optional

Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW

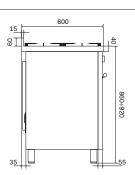
Abzugshaube

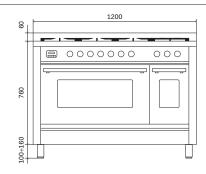
AGQ120

Kellenhalterplatte

AP4-120

und Zubehör → s. 308





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

P15W



Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Professional Plus 158 - 159

Verfügbare Öfen

Elektroofen

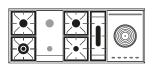
Hauptofen: Sekundärofen: OV 80 E3 OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

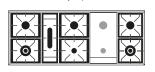
2,75 kW 2,45 kW

Konfigurationen

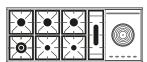
7 flammen mit fry top platte* und coup de feu



9 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroofen

P15FSWE3 *

Satiniert

P15FWE3 *

Satiniert

P15SWE3 *

Satiniert

Leistungen



Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

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

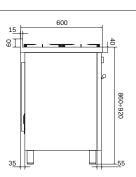
Abzugshaube

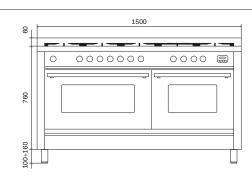
AGQ150

Kellenhalterplatte

AP4-150

Ergänzungen und Zubehör → s. 308





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

P36W





Farbpalette Gehäuse







Edelstahl – SS



Graphitgrau matt – MG



Schwarz glänzend – BK



Optional Ral Classic – RA



Satiniert

ILVE Kocheinheiten → Professional Plus 160 - 161

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen:

Beheizte Schublade::

OV 80 PY TFT S WD

Maximale Stromaufnahme: 3,65 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Induktion



Elektroofen

P36FDDWSY

Satiniert

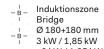
P366DDWSY

Satiniert

PI366WSY

Satiniert

Leistungen













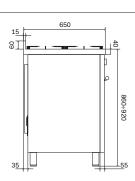


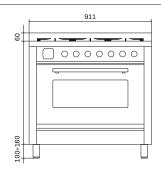
Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW







^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste KGRFT002 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

Pro Line

Mit Abmessungen von 60 cm bis 120 cm lassen sich die Herdblöcke der Pro Line einfach in die heimische Kücheneinrichtung einfügen. Sie bieten kompromisslose Leistung und konzentrieren sich auf das Wesentliche: vom Kochfeld mit verschiedenen Typen und möglichen Konfigurationen bis hin zum Multifunktionsofen in Einzeloder Doppelausführung mit Temperaturen von 30° C bis 300° C. Sie wurden für eine lange Lebensdauer entwickelt und gebaut und werden in einer Auswahl an Farben angeboten, mit denen moderne Umgebungen mit einer frischen und raffinierten Ästhetik geschaffen werden können.

<u>Farbpalette</u> Gehäuse



Weiß – WH



Antikweiß



Edelstahl - SS



Graphitgrau matt – MG



Burgunderrot

<u>Finish</u> Griffe, Knäufe



Satiniert

ILVE Herdblöcke 162 – 163



Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbehandlung



Hochspezialisierte Kochfelder



Doppelkronen-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 4,3 kW



Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen



Abnehmbare Kühltür mit Dreifachverglasung



Tür mit Soft-Closing-System



Abakus Farben und Details



Antikweiß – AW



Weiß – WH



Edelstahl - SS



Satiniert









Graphitgrau matt – MG



Burgunderrot - BU



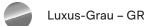




ILVE Herdblöcke → Pro line 164 — 165

L09 Limited Edition















Für Kocheinheiten Pro Line verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften	OV80 M3	OV60 M3	<u>OV40 E</u>
	Multifunktions-Elektroofen 80 cm	Multifunktions-Elektroofen 60 cm	Statischer Midi-Elektroofen 40 cm
Energieklasse	A	A	A
Anzahl Funktionen	9	9	4
Betriebstemperatur	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch	
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	
Fleischsonde	-		
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	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		-	
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email	mit "Easy Clean"-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	36,5×35,5×44 cm
	97 L	65 L	57 L
Dampfablass	-		Ja
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja		
 Drehspieß	-		
Thermostat	analog	analog	analog
Verbrauch			
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW		
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1000 W	850 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	1100 W	950 W
Elektrogrill	2150 W	2100 W	1600 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	
Unterer Gasbrenner			-

Funktionen















































ILVE Herdblöcke → Pro line 166 — 167

<u>OV30 E</u>

Statischer	Mini-Elektroofen	30	cm

A
4
50-250°C
-
-
-
Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
-
mit "Easy Clean"-Email
27,5×35,5×44 cm
43 L
Ja



1,7 kW 800 W

Ja

-









L09-GRD





Farbpalette Gehäuse



Grigio lusso – GR <u>Finish</u> Knöpfe, Griffe



Matt Schwarz – D ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 168 — 169

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 M3

Maximale Stromaufnahme: 2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen



Elektroofen

L096WM3

Matt Schwarz

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

Abzugshaube

AGK90

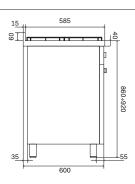
Abzugshaube

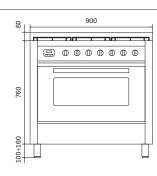
AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

→ s. 308





L09-MGD





Farbpalette Gehäuse



Graphitgrau matt – MG <u>Finish</u> Knöpfe, Griffe



Matt Schwarz – D ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 170 - 171

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 M3

Maximale Stromaufnahme: 2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen



Elektroofen

L096WM3

Matt Schwarz

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

Abzugshaube

AGK90

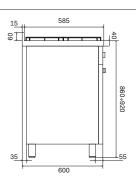
Abzugshaube

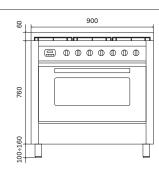
AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

→ s. 308





L06



Farbpalette Gehäuse











Burgunderrot -BU

Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Antikweiß – AW Weiß – WH

Edelstahl – SS

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 172 - 173

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 60 M3

Maximale Stromaufnahme: 2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroofen

L06WM3

Satiniert

Leistungen





Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

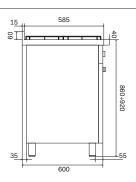
Abzugshaube

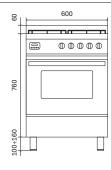
AGK60

Kellenhalterplatte

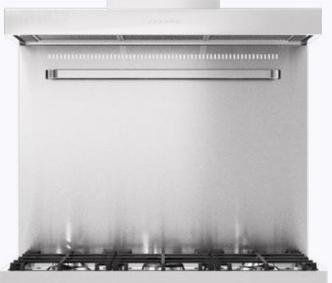
AP4-60

→ s. 308





L09





Farbpalette Gehäuse













Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Antikweiß – AW Weiß – WH

Graphitgrau matt – MG

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 174 - 175

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: OV 80 M3

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

5 flammen



6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Elektroofen

L09CWM3

Satiniert

L09FWM3

Satiniert

L096WM3

Satiniert

Induktion



Elektroofen

LBI09WM3

Satiniert

Leistungen









Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

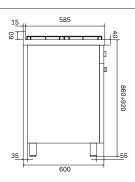
AGK90

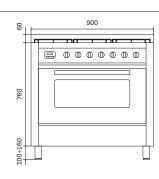
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste EA2630001000000 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

LD09



Farbpalette Gehäuse











<u>Finish</u> Knöpfe, Griffe



Satiniert

Antikweiß – AW

Weiß – WH

Edelstahl - SS Gra

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 176 - 177

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Sekundärofen: Hauptofen: OV 60 M3 OV 30 E

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

Konfigurationen

5 flammen



6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Elektroofen

LD09CWM3

Satiniert

LD09FWM3

Satiniert

LD096WM3

Satiniert

Induktion



Elektroofen

LDBI09WM3

Satiniert

Leistungen









Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

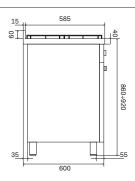
AGK90

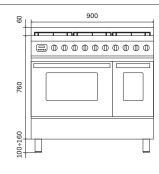
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste EA2630001000000 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

LD10



Farbpalette Gehäuse















Satiniert

Antikweiß – AW

Weiß – WH

SS Graphitgrau matt – MG

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 178 — 179

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: Sekundärofen: OV 60 M3 OV 40 E

Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

45 kW 1,9 k

Konfigurationen

Elektroofen

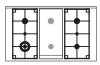
5 flammen

•

LD10CWM3

Satiniert

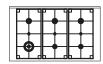
6 flammen mit fry top platte*



LD10FWM3

Satiniert

6 flammen



LD106WM3

Satiniert

Leistungen



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

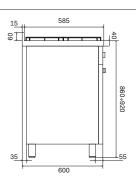
→ s. 308

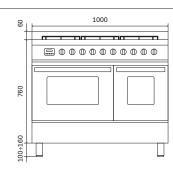
Abzugshaube

AGK100

Kellenhalterplatte

AP4-100





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste EA2630001000000 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner

L12



Farbpalette Gehäuse











Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Antikweiß – AW Weiß – WH

Edelstahl – SS

ILVE Kocheinheiten \rightarrow Pro Line 180 - 181

Verfügbare Öfen

Elektroofen

Hauptofen: Sekundärofen: OV 80 M3 OV 30 E

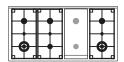
Maximale Stromaufnahme: Maximale Stromaufnahme:

75 kW 1,7 k¹

Konfigurationen

8 flammen

8 flammen mit fry top*



Elektroofen

L128WM3

Satiniert

L12FWM3

Satiniert

Leistungen



Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW



Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW



Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen und Zubehör

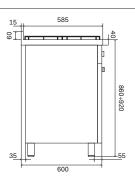
→ s. 308

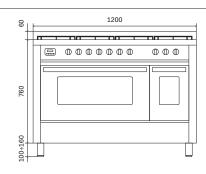
Abzugshaube

AGK120

Kellenhalterplatte

AP4-120





^{*} Ersetzen Sie die Bratplatte durch die Roste EA2630001000000 (s. 316) für die Standardnutzung der beiden Brenner