

Haushaltsgeräte 2021

Live,
Cook,
Love.

Katalog



→ Kocheinheiten

Majestic
 104 M07N
 106 M30N
 108 M09N
 110 MD10N
 112 M12N
 114 M15N

Nostalgie
 130 P06N
 132 P07N
 134 P09N
 136 PD09N
 138 PD10N
 140 P12N
 142 P15N

Panoramagic
 178 PM09
 180 PM12

Professional Plus
 202 P06W
 204 P07W
 206 P09W
 208 PD09W
 210 PD10W
 212 P12W
 214 P15W

Pro Line
 274 L09-GRD
 Limited Edition
 Grigio Lusso
 276 L09-MGD
 Limited Edition
 Black Black
 278 L06
 280 L09
 282 LD09
 284 LD10
 286 L12

→ Abzugshauben

Majestic
 118 AM

Nostalgie
 146 ANB
 148 AG

Panoramagic
 184 APM

Professional Plus
 218 AGQ

Pro Line
 290 AGK

Einbauabzugshauben
 344 IAG

→ Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme

Nostalgie
 152 CSTARSN
 154 645SNZT4
 155 645SNHSW
 156 OV60SNT3
 157 OV91SNT3
 158 OV60SNE3
 159 OV90SNE3
 160 BC645SNTC
 161 VM615SC
 162 615SCWD

Panoramagic
 188 OV60PMT3
 189 OV30PMT3
 190 OV91PMT3

Professional Plus
 222 CSTAR
 224 CSTARBK
 226 645SZTCT4
 227 645STCHSW
 228 OV60STCT3
 229 OV30STCT3
 230 OV80STCT3
 231 OV91STCT3
 232 645SLZT4
 233 645SLHSW
 234 OV60SLT3
 235 OV30SLT3
 236 OV91SLT3
 237 OV948SLE3
 238 BC645STC
 239 VM615S
 240 615SWD
 241 BC645SLTC
 242 VM615SL
 243 615SLWD

Pro Line
 294 OV60SLKMP
 295 OV80SLKMP
 296 OV90SLKMP

→ Kochfelder

Nostalgie
 166 HCB60CN
 166 HCB70CN
 167 HCB70SDN
 167 HCB906CN
 168 HCB90FCN
 168 HCB90CCN
 169 HCB90SDN

Professional Plus
 246 HCG30CK
 246 HCG30K
 247 HCG60CK
 247 HCG75SCK
 248 HCG90SCK
 248 HAP95C
 249 HAP95F
 249 HAP125F
 250 HP65C
 250 HP75C
 251 HP95C
 251 HP95FC
 252 HP1230D
 252 HP125FC
 253 HPT65D
 253 HPT75D
 254 HPT95D
 254 HPT95FD
 255 HPT1230D
 255 HPT125FD
 256 XLP90F
 256 XLPT90FD
 257 HCP906D
 257 HCP90FD
 258 HCP1208D
 258 HCP120FD
 259 HCP9656D
 259 HCP965FD
 260 HCP12658D
 260 HCP1265FD
 262 HVI90AGTC
 263 KHVI90TC
 263 HPI90

Pro Line
 300 HCL30CK
 300 HCL30K
 301 HCL60CK
 301 HCL75SCK
 302 HCL90SCK
 304 KHVI32TC
 304 KHVI45TC
 305 KHVI60TC
 305 KHVI75TC

→ Grill

348 BBQ1740M
 349 HBBQ100

→ Kühlschränke

350 RT9020SBS
 351 RN9020SBS

→ Geschirrspülmaschinen

352 DT60A08
 353 DN60A08

→ Spülbecken

354 C435
 355 Mischhähne

→ Kaffeemaschine

346 ES645S
 347 ES645C

Katalog Haushaltsgeräte 2021

Kollektionen:

Majestic

Nostalgie

Panoramagic

Professional Plus

Pro Line

Inhalt

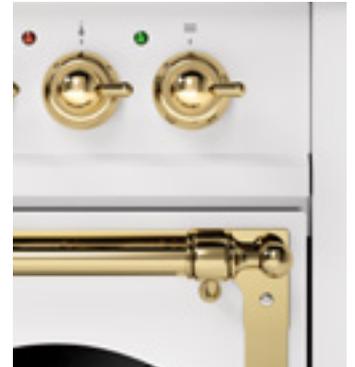
Live,
Cook,
Love.

- 005 → ILVE:
Das Unternehmen
- 007 Live,
- 008 Cook,
- 010 Love.
- 012 Zuverlässigkeit:
Ein Wert, der über
die Zeit anhält.
- 015 → Die Stilrichtungen
- 053 → Die Farbe
- 059 → Sternensäule
- 065 → Technologien
Produkte
- 066 Technologien von
Öfen, Koch- und
Konservierungssystemen
- 084 Technologien
der Kochfelder
- 093 → Katalog und
Produktbeschreibungen



Majestic
Eine kostbare
Kocheinheit,
die Küche
einzigartig
macht.

016



Nostalgie
Der Sinn
für Tradition
wird hier
modern
interpretiert.

022

- 097 → Kocheinheiten
M07N
M30N
M09N
MD10N
M12N
M15N
- 117 → Abzugshauben
AM

- 123 → Kocheinheiten
P06N
P07N
P09N
PD09N
PD10N
P12N
P15N
- 145 → Abzugshauben
ANB
AG
- 151 → Öfen und
kombinierte
Koch- und Konser-
vierungssysteme
CSTARSN
- 165 → Kochfelder



Panoramagic
Ein Mythos der
zeitgenössis-
chen Küche,
der nie vergeht.

030

173 → [Kocheinheiten](#)
PM09
PM12

183 → [Abzugshauben](#)
APM

187 → [Öfen](#)



Professional Plus
Der unwid-
ersthliche
Charme von
Technologie
und Leistung.

037

195 → [Kocheinheiten](#)
P06W
P07W
P09W
PD09W
PD10W
P12W
P15W

217 → [Abzugshauben](#)
AGQ

221 → [Öfen und
kombinierte
Koch-und Konser-
vierungssysteme](#)
CSTAR
CSTARBK

245 → [Kochfelder](#)



Pro Line
Die Essenz
von Professionalität
und vielseitiger An-
passungsfähigkeit
an das Ambiente. Weitere Produkte

046

267 → [Kocheinheiten](#)
L09-GRD
Limited Edition
Grigio Lusso
L09-MGD
Limited Edition
Black Black
L06
L09
LD09
LD10
L12

289 → [Abzugshauben](#)
AGK

293 → [Öfen](#)

299 → [Kochfelder](#)

342

344 → [Einbauabzugshauben](#)
346 → [Kaffeemaschine](#)
348 → [Grill](#)
350 → [Kühlschränke](#)
352 → [Geschirrspülmaschine](#)
356 → [Zubehör](#)
366 → [Elektrische Anschlüsse
und Einbaupläne](#)

— 1

ILVE: Das Unternehmen

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



Live,



Good Design Award 2017

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

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

Cook,

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



2

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.













Nostalgie

Der Sinn für Tradition
wird hier modern
interpretiert.

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

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















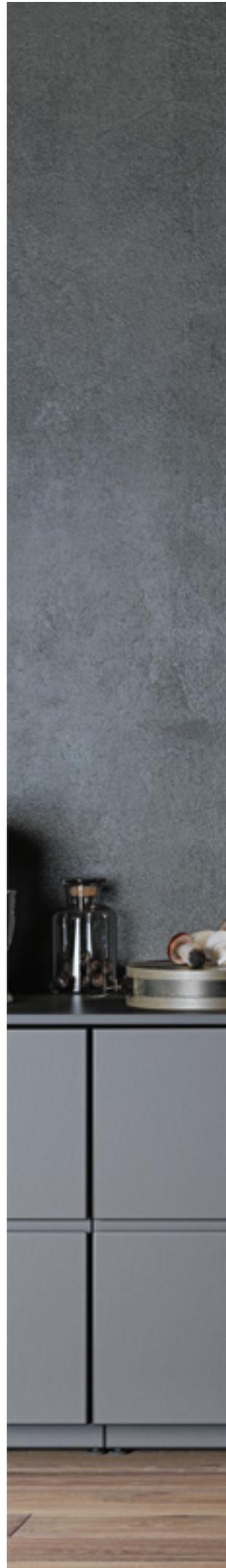


Panoramagic

Ein Mythos der
zeitgenössischen Küche,
der nie vergeht.

In den fantastischen 60er Jahren brachte ILVE Panoramagic 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.

→ PM128DS3/SS
Kocheinheit Panoramagic 120 cm
mit Abzugshaube APM120
Gehäuse und Details aus Stahl

















Professional Plus

Der unwiderstehliche
Charme von Technologie
und Leistung.

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

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















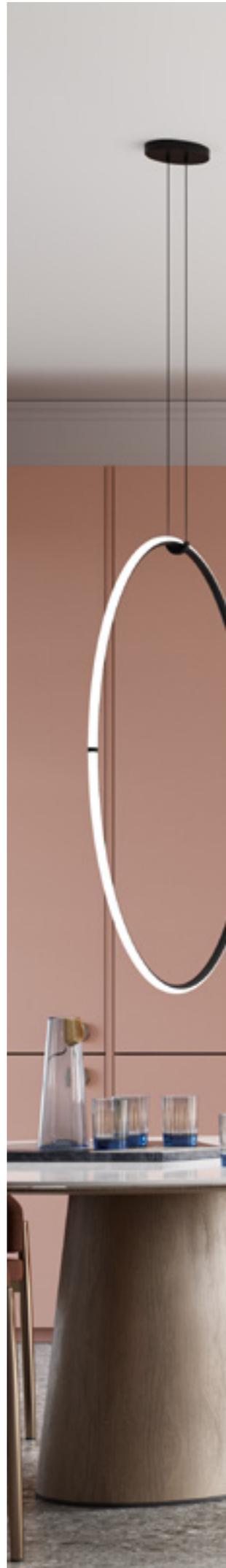


Pro Line

Die Essenz
von Professionalität
und vielseitiger
Anpassungsfähigkeit
an das Ambiente.

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

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



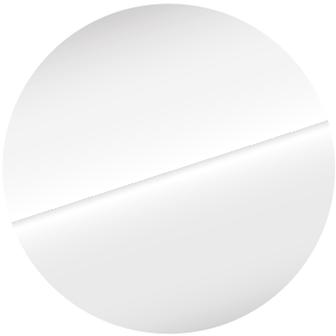




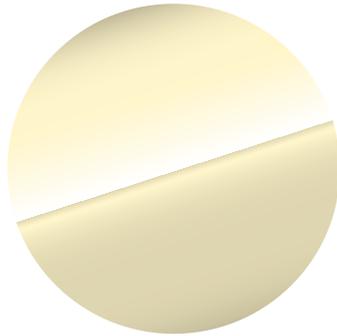




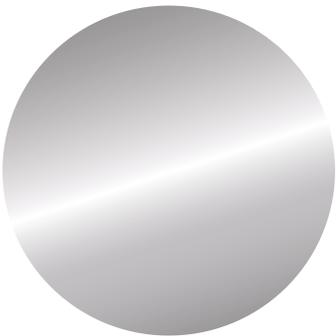




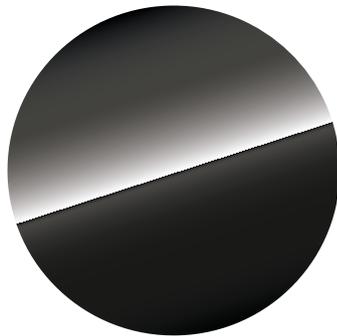
WH / Weiß



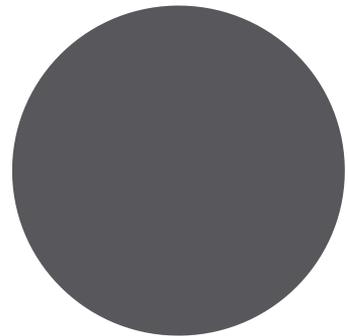
AW / Antikweiß



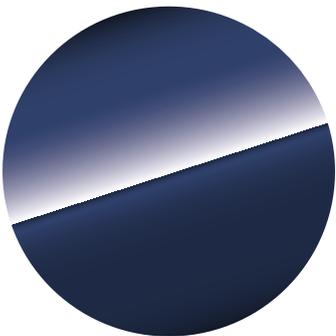
SS / Edelstahl



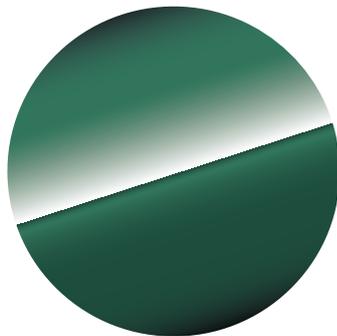
BK / Schwarz glänzend



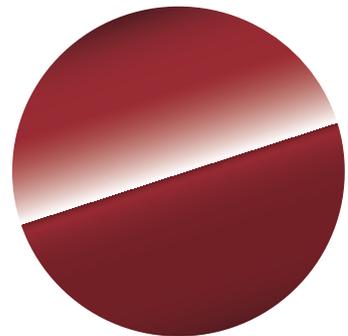
MG / Graphitgrau matt



MB / Blau



EG / Smaragdgrün



BU / Burgunderrot

052 — 053

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.

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.

Light Green

Color of the Year 2019

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



Living Coral

Color of the year Pantone® 2019

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





 **ILVE**



058 — 059

Sternensäule

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

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

Drei Gargeräte in einer einzigigen Lösung.

Ofen mit dreifacher Funktion Ultracombi



Paarweise
kombiniertes Garen



Mikrowelle

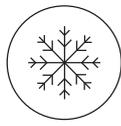


Umluft

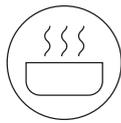


Dampf

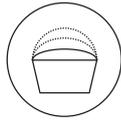
Schnellkühler



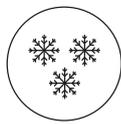
Positive
Schnellkühlung



Auftauen,
Fertiggerichte
und langsames
Garen

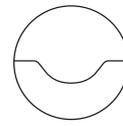


Perfekte Gärung



Einfrieren:
von
Raumtemperatur
bis -20° C

Vakuum



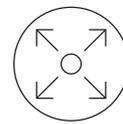
Professionelle
Kammer mit Haube



4 Versiegelungsstufen
bis zu 99 %



Vakuumpumpe
zu 4 m³/h



Optimales
Fassungsvermögen



Marinierfunktion

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

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



Die Sternensäule lohnt sich.

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



— 3

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 Kon- servierungssystemen



066 — 067



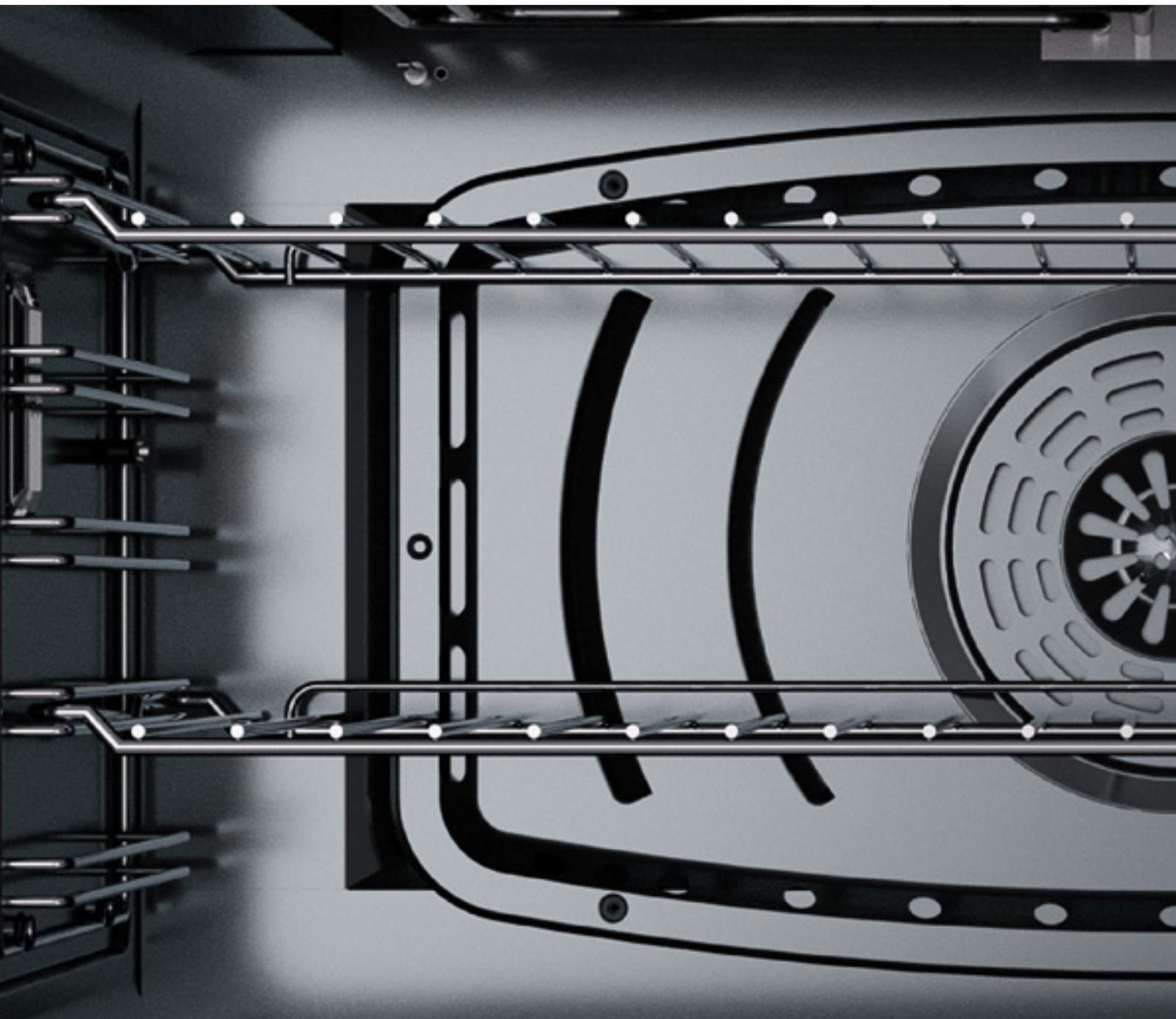
Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

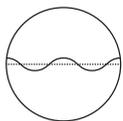
Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie erhalten den Platz, den Sie benötigen, auch für große Gerichte. Der 60 cm-Ofen hat ein Innenvolumen von 65 Litern, und der 80cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern und erreicht sogar 114 Liter in der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



Quick Start

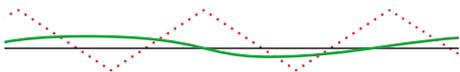
Schnelle Vorheizfunktion des Ofens, um ihn in kurzer Zeit auf die gewünschte Temperatur zu bringen und dann die für das Gericht am besten geeignete Garfunktion zu wählen. Durch Einstellen einer niedrigen Temperatur (30° C - 40° C) dient sie auch zum schnellen Auftauen.



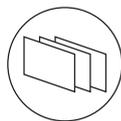


Genauere elektronische Steuerung der Temperatur

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

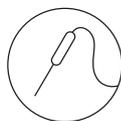


- Eingestellte Temperatur
- Temperatur traditioneller Ofen
- Temperatur Ofen ILVE elektronische Steuerung



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas

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



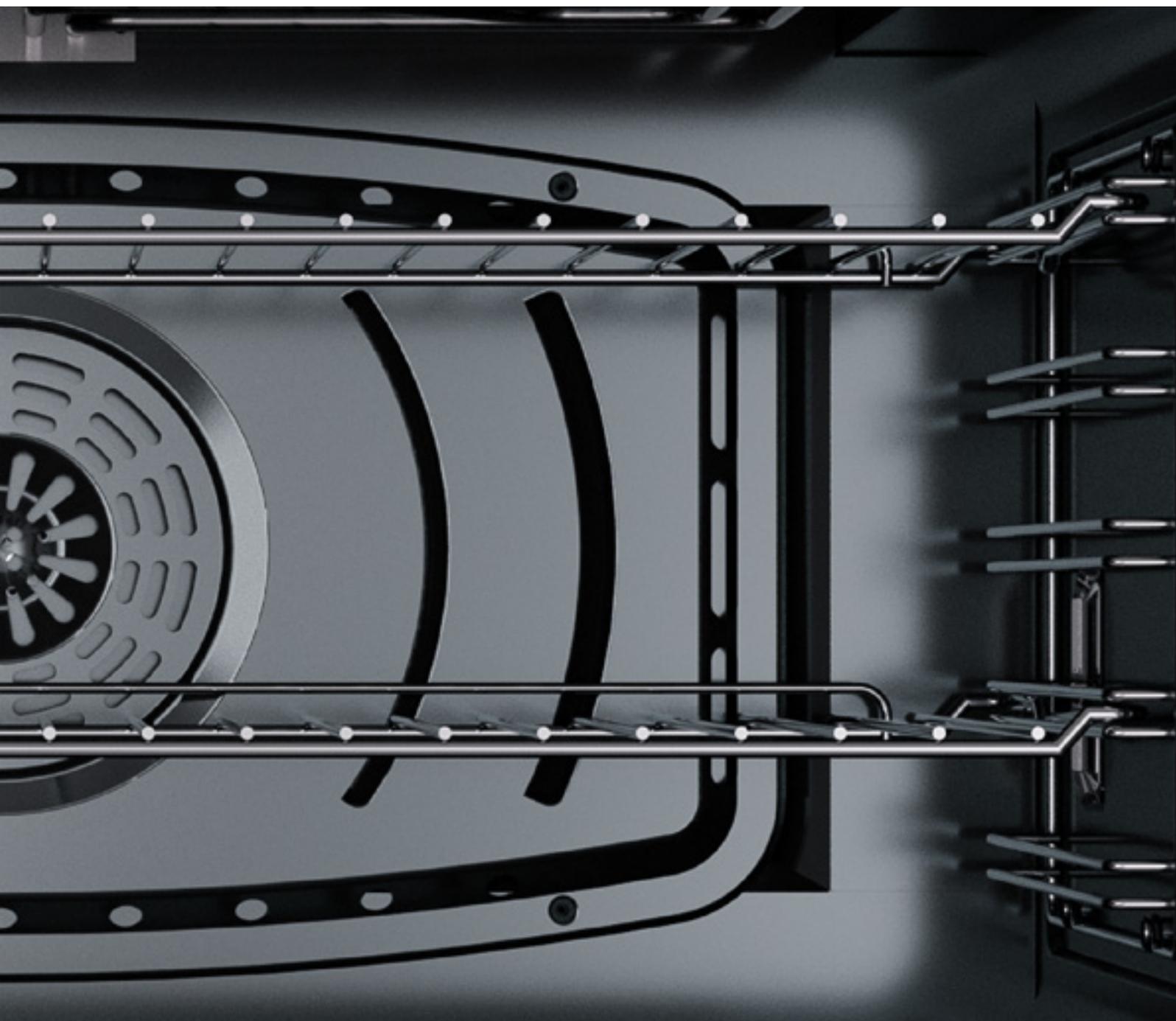
Fleischsonde

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



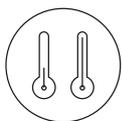
Dampfablass

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



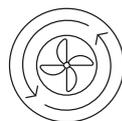


Garen und Kontrollieren: Öfen für die Haute Cuisine.



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.



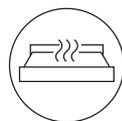
„Easy Clean“-Email

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



Tür mit Soft-Close-System

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



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.



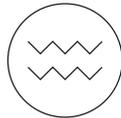
Dampf

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.



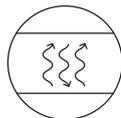
Umluft

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.

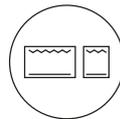


Berühren Sie einfach das große Display mit dem Finger, um alle Funktionen des einzelnen Ofens oder beider Öfen mit einem einzigen Gerät zu verwalten. Temperatur, Timer, automatisches Programmiergerät für Start und Ende des Garvorgangs: Alles ist unter Kontrolle, mit einer Geste und einem Blick.



Display 4,3" full touch

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



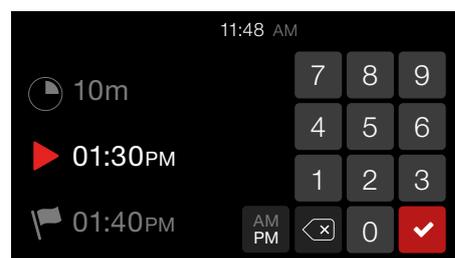
Kontrolle von zwei Öfen

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

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



↑ Stufenweise Auswahl der Ofentemperatur.



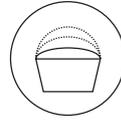
↑ Programmierung der Garzeit.

Schnellkühlung und Konservierung.



Positive Schnellkühlung

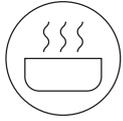
Diese Technologie ermöglicht es, heiße Lebensmittel oder solche mit Raumtemperatur schnell abzukühlen und bis auf 3° C (Kühlschranktemperatur) zu bringen.



Perfekte Gärung

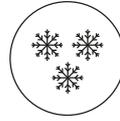
Mit der Gärfunktion können Sie die Zubereitung von Backwaren programmieren und die Luftfeuchtigkeit des Teigs vollständig kontrollieren, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.





Auftauen, fertig auf auf den Tisch und langsames Garen

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



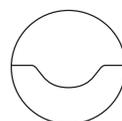
Gefrieren: von Raumtemperatur auf -20° C

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



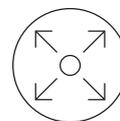


Vakuum- Konservierung.



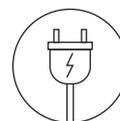
Kammer mit Haube

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 Vakuumaschine in eine Schublade mit Standardhöhe einsetzen (150 mm).



Reduzierter Energieverbrauch

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




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, Gratинieren 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, Seesunge, 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 Brioche, 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.



Garen mit Unterhitze, mit Gas

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



Garen mit Gas und Umluft

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



SOFT-Garen mit Unterhitze, mit Gas

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



SOFT-Garen mit Gas und Umluft

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

Reinigungsfunktionen der Öfen



Dampfreinigungszyklus

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

Funktionen der Koch- und Konservierungssysteme.

Schnellkühler Funktionen



Schnellkühlung

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



Einfrieren mit 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.



Auftauen

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



Fertiggerichte

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



Langsames Garen

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



Gärung

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

Vakuum Funktionen



Vakuumverpacken in Behältern

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



Vakuumverpacken in Beuteln

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



Chef Sous Vide

Exklusive Funktionen zum Marinieren, für Kaltinfusionen und Vakuumreifung.



Beutelversiegelung

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

Technologien der Kochfelder

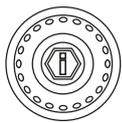


084 — 085



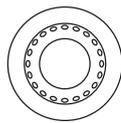
Dual-Brenner

Die ideale Leistung für stets perfektes Garen.



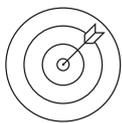
Dual-Gasbrenner
mit einer Leistung
von bis zu 5 kW

Optimale Wärmeausgabe und perfekte
Wärmeverteilung für jedes Garverfahren.



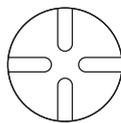
Brenner aus Messing
„Total Black“ mit
nanotechnologischer
Antihaftbeschichtung

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.



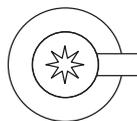
Platte Größe Fry Top full,
8 mm dick

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.



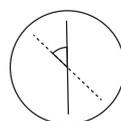
Sicherheitsventil

Stoppt die Gaszufuhr bei versehentlichem Löschen der Flamme.



Integrierte Zündung an den
Knöpfen

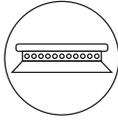
Drücken Sie einfach den Gasknopf, um den Zündfunken auszulösen: nichts ist einfacher und schneller.



Schräge Flamme

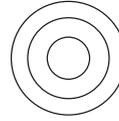
Ermöglicht eine bessere Leistung, da die Wärme auf eine größere Fläche des Topfbodens verteilt wird.





Multigas-Brenner

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



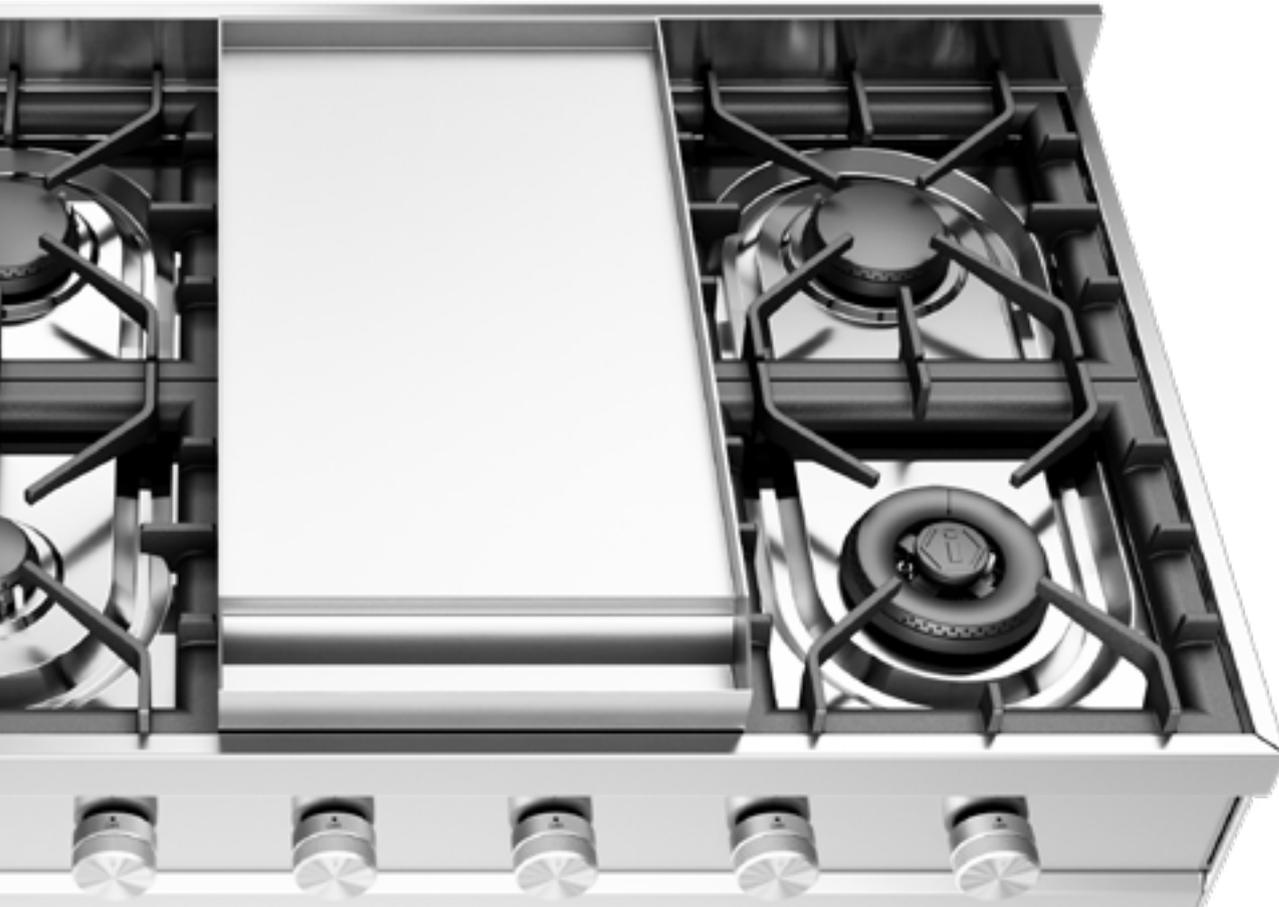
Brenner mit dreifachem Kranz

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

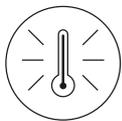


Brenner aus Messing

Maximale Beständigkeit der Flamme gegenüber und hervorragende Lebensdauer.

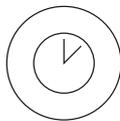


Plus Induktionsfelder.



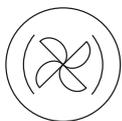
Restwärmeanzeige

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



Timer mit automatischem Stopp

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



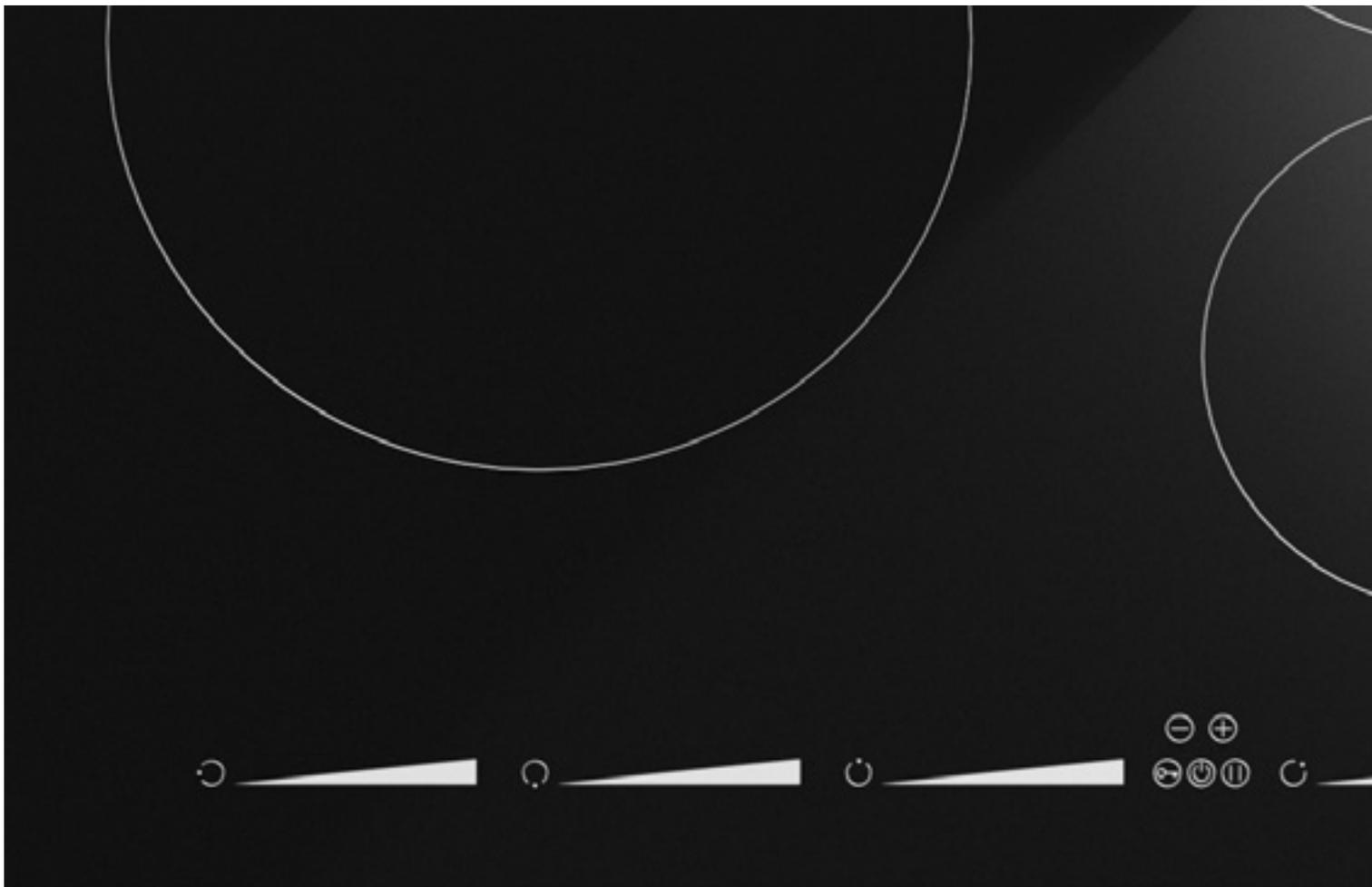
Integrierte Absaugung

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



Bridge-Steuerung

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





Booster-Funktion

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



Leistungsbegrenzer

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



Stufenlose Touch-Einstellung

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



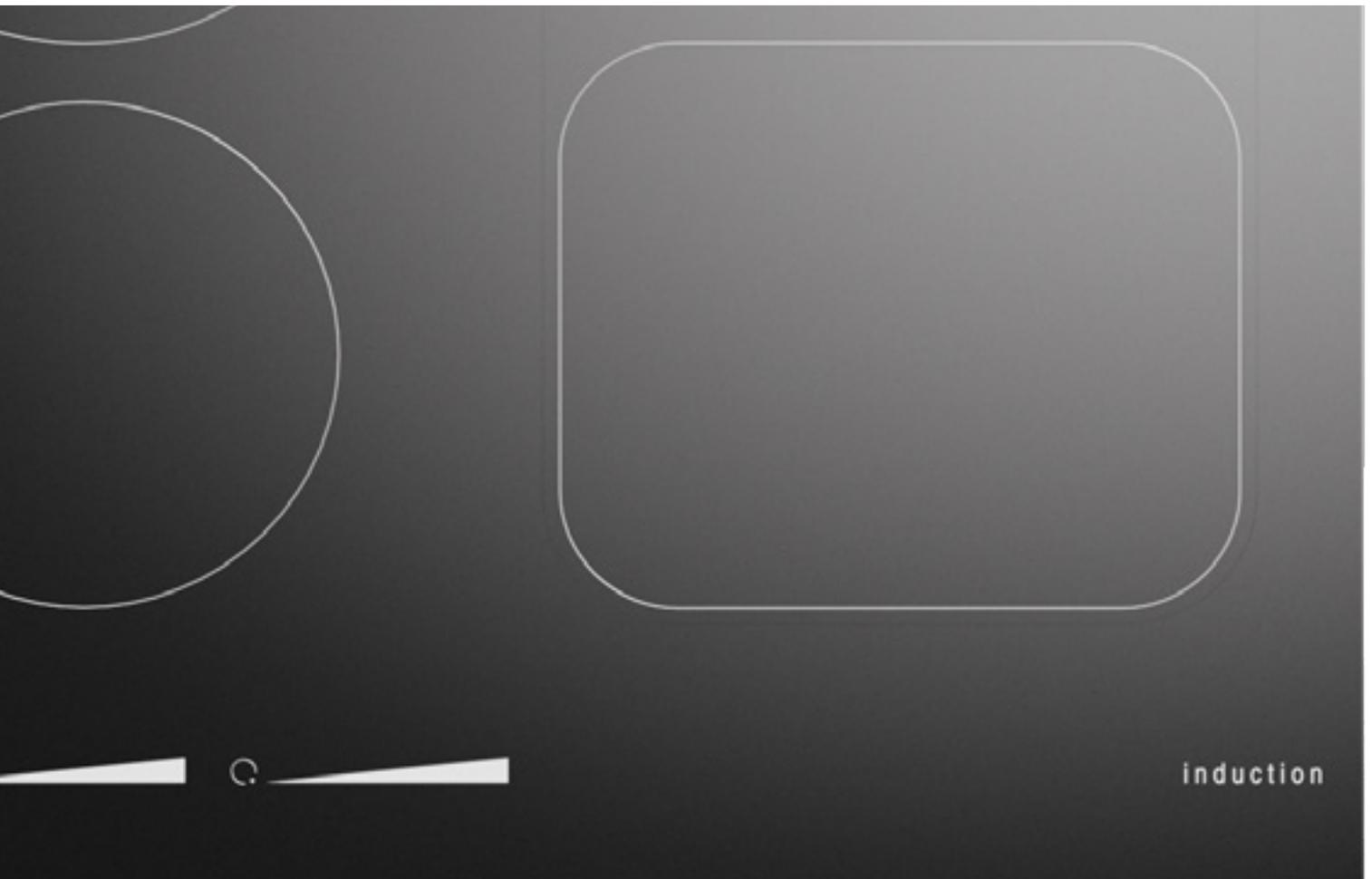
Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten

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



Kindersicherheit

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



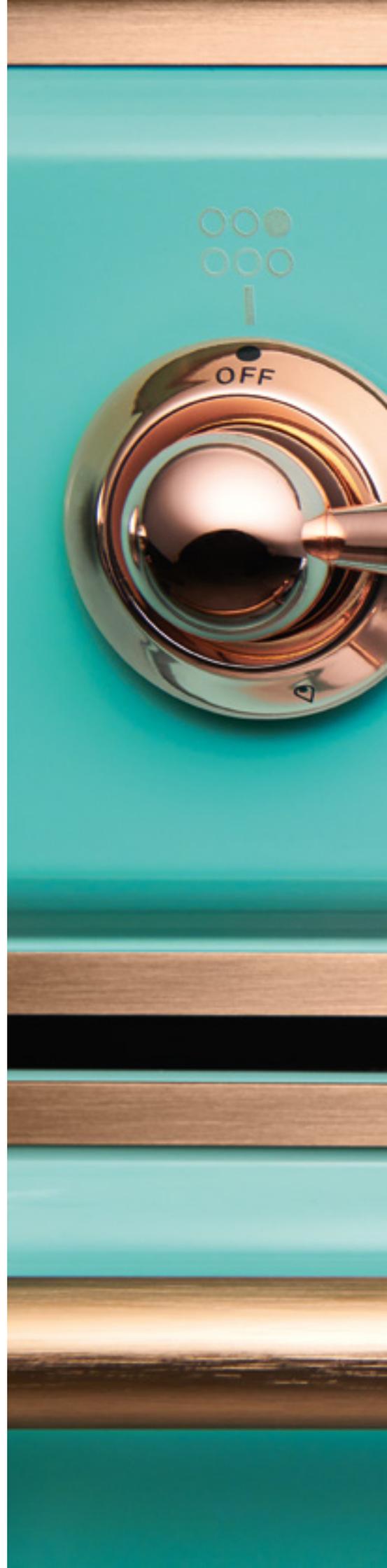
— 4

Katalog und Produkt- beschreibungen

094 — 095

Majestic

- Kocheinheiten
- Abzugshauben





OFF





↑ M09FDNE3/LGC
Kocheinheit Majestic 90 cm
Gehäuse Light Green und Chrom-Details

Kocheinheiten

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
mattSchwarz
glänzend

Blau



Burgunderrot



Smaragdgrün

RAL
Classic
optional

Finish

Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen



Messing



Chrom



Brüniert



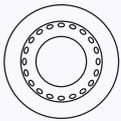
Kupfer

Kochfelder für jeden Geschmack.

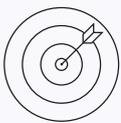
Die Kochfelder bieten eine breite Palette an Konfigurationen, sodass Sie eine ideale Lösung mit professioneller Technologie für jeden Bedarf und Wunsch auswählen können: Gasbrenner mit unterschiedlichen Leistungen von 1,8 bis 5 kW, Gas-Fry-Top mit einer dicken Edelstahlplatte, Coup de Feu-Gusseisenplatte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



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



Brenner aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Gusseisenrosten



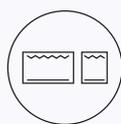
Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

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

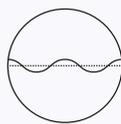
- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Elektronische Temperaturregelung



Display 4,3",
full touch



Ein Steuergerät
für beide Öfen



Genauere
elektronische
Steuerung der
Temperatur



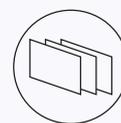
Tür und Schublade
mit Soft-Close-System



Dampfablass



Fleischsonde



Abnehmbare kalte
Tür mit Dreifachglas

Abakus Farben und Finishes



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Chrom



Messing



Kupfer



Brüniert





Schwarz
glänzend



Blau



Smaragdgrün



Burgunderrot



Chrom



Messing



Kupfer



Brüniert

Für Kocheinheiten Majestic verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften

OV80 E3 TFT S

OV80 H3 TFT S

OV76 E3 TFT S

	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 80 cm	Elektronischer Ofen 30"
Energieklasse	A+	A	A
Anzahl Funktionen	15	8	15
Betriebstemperatur	30-320 °C	30-300 °C	30-320 °C
Programmiergerät	Touch Control TFT	Touch Control TFT	Touch Control TFT
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja
Fleischsonde	Ja	Ja	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

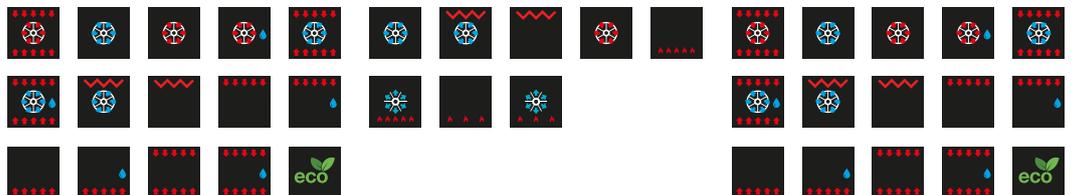
Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	64×34×41 cm	64×43,3×41 cm
Fassungsvermögen	97 l	89 l	114 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Drehspieß	diagonal	diagonal	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,25 kW	3,1 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	-	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	-	1560 W
Elektrogrill	2150 W	2150 W	3000 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	2×1050 W
Unterer Gasbrenner	-	3,70 kW	-

Funktionen



OV60 E3 TFT S

Elektronischer Ofen 60 cm

A+
15
30-320 °C
Touch Control TFT
Ja
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

mit „Easy Clean“-Email

43,7×36×41 cm
65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
-

OV60 H3 TFT S

Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 60 cm

A
8
30-300 °C
Touch Control TFT
Ja
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

mit „Easy Clean“-Email

43,7×34×41 cm
61 l
Ja
Ja
-
mit elektronischer Sonde

2,20 kW
-
-
2100 W
2100 W
2,70 kW

OV30 E3 TFT S

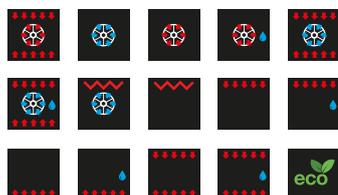
Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm

A+
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 l
Ja
-
Ja
mit elektronischer Sonde

2,4 kW
800 W
800 W
1500 W
-
-



M07N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



White



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

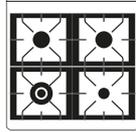
Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

M07DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Gasherd

M07DNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



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



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

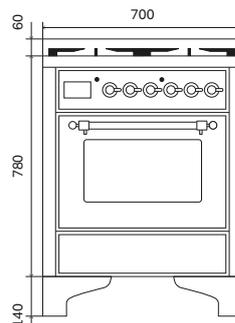
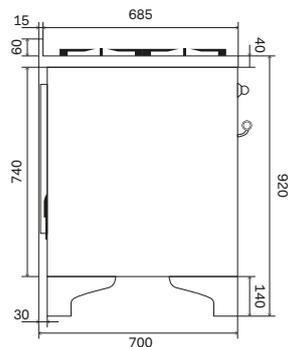
AM70

Edelstahlrückwand

AM4-70

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



M30N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß



White



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Verfügbare Öfen

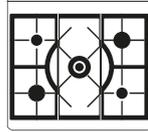
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 76 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
3,1 kW

Konfigurationen

5 Flammen



Elektroöfen

M30DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



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



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

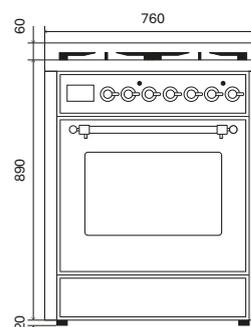
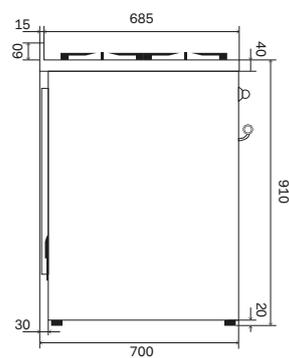
AM76

Edelstahlrückwand

AM4-76

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



M09N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



White



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

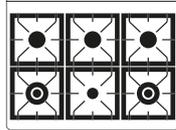
Gasherd

Hauptofen:
OV 80 H3 TFT S

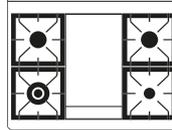
Maximale Stromaufnahme:
2,25 kW

Konfigurationen

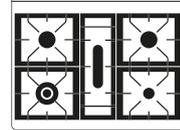
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

M096DNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M09FDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M09PDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Gasherd

M096DNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

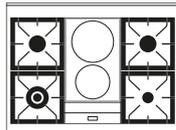
M09FDNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

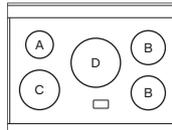
M09PDNH3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

M09IDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

MI09NE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen

- 

Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW
- 

Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW
- 

Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW
- 

Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW
- 

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

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

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

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

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

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

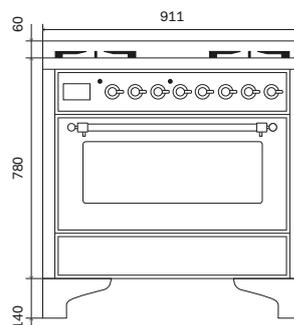
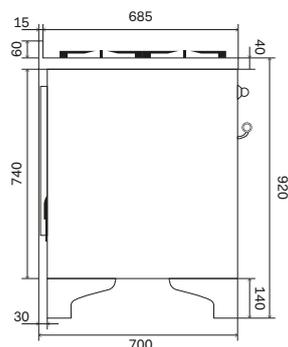
AM90

Edelstahlrückwand

AM4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



MD10N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



White



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3 TFT S

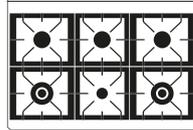
Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

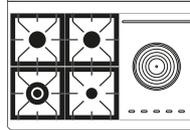
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

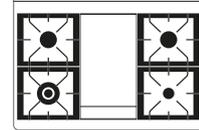
6 Flammen



Coup de feu



Fry Top



Elektroöfen

MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD10SDNE3

Messing/Chrom

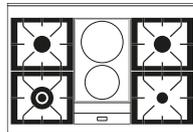
Kupfer/Brüniert

MD10FDNE3

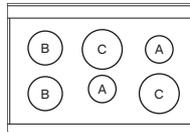
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

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

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

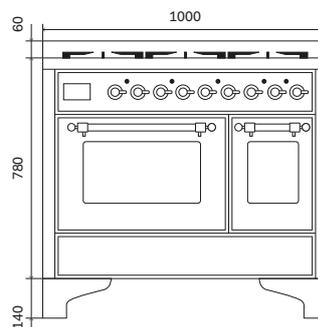
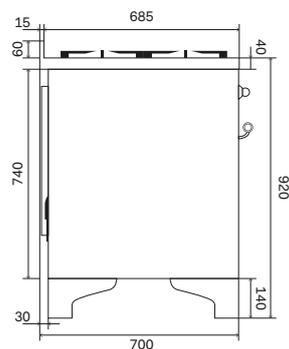
AM100

Edelstahlrückwand

AM4-100

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



M12N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



White



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

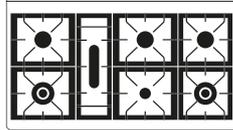
Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

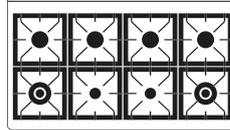
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

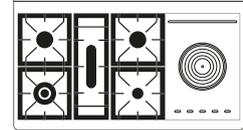
7 Flammen



8 Flammen



Coup de feu



Elektroöfen

M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M128DNE3

Messing/Chrom

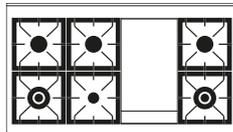
Kupfer/Brüniert

M12SDNE3

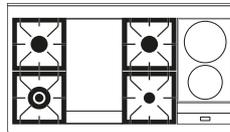
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top



Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



Elektroöfen

M12FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

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

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

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen und Zubehör

Abzugshaube

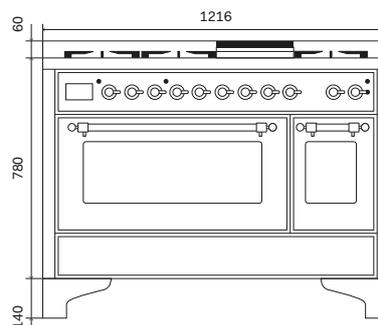
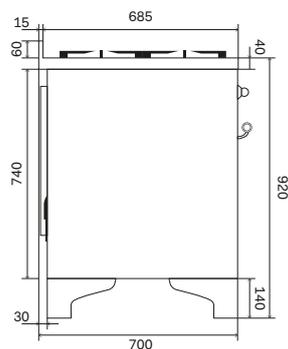
AM120

Edelstahlrückwand

AM4-120

→ p. 356

Technische Zeichnung und Maße



M15N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



White



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

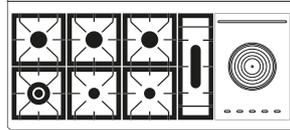
Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

Sekundärofen:
OV 60 E3 TFT

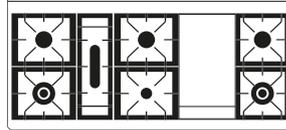
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

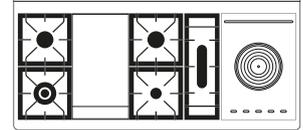
Coup de feu



Fry Top



Fry Top-Platte + Coup de feu



Elektroöfen

M15SDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M15FDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

M15FSDNE3

Messing/Chrom
Kupfer/Brüniert

Leistungen

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

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

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

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

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

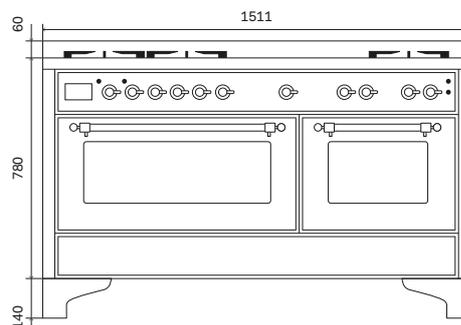
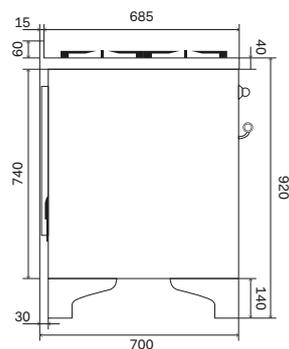
AM150

Edelstahlrückwand

AM4-150

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße





Abzugshauben

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
mattSchwarz
glänzend

Blau



Burgunderrot

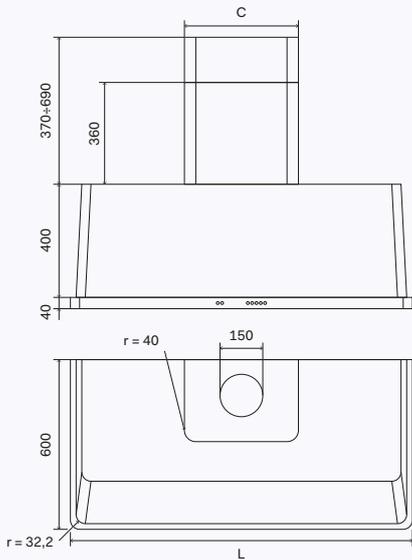


Smaragdgrün

RAL
Classic
optional

AM

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

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

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT W	Pa	m3/h	dB
1	86	355	47
2	153	471	56
3	249	514	64
4	350	539	74

Zubehör

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

Farbpalette

Gehäuse



Finish

Unterer Rahmen





AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-70

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/19/...*



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-76

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/19/...*



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-90

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-100

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-120

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-150

Kaminlänge (h 800 mm)

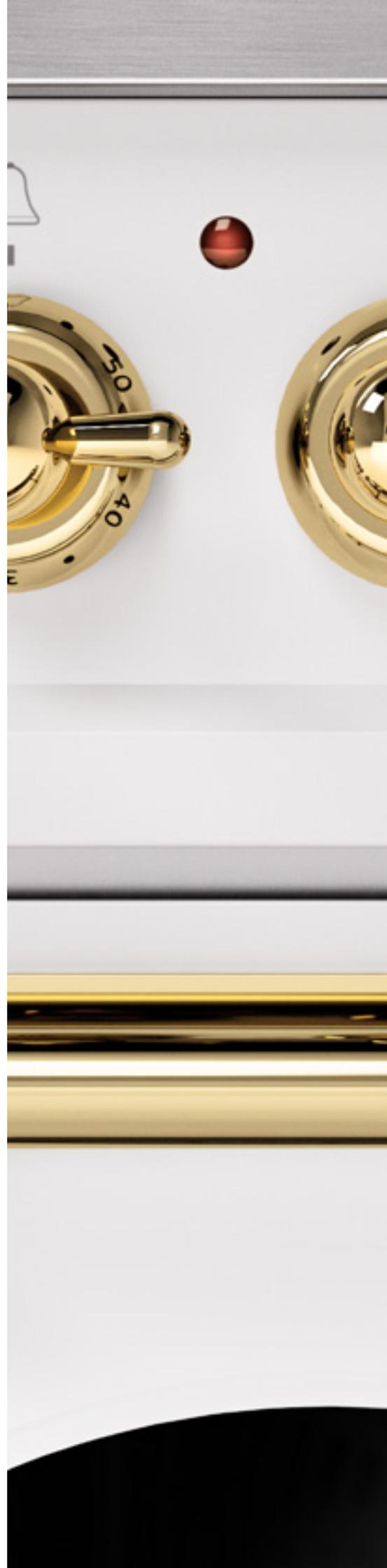
A/017/20/...*

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

120 — 121

Nostalgie

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







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

Kocheinheiten

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
mattSchwarz
glänzend

Blau



Burgunderrot



Smaragdgrün

RAL
Classic
optional

Finish

Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen (optional)



Messing



Chrom



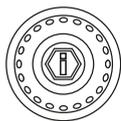
Brüniert



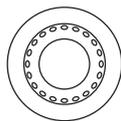
Kupfer

Kochfelder für jeden Geschmack.

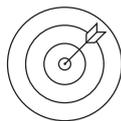
Die Kochfelder bieten eine breite Palette an Konfigurationen, sodass Sie eine ideale Lösung mit professioneller Technologie für jeden Bedarf und Wunsch auswählen können: Gasbrenner mit unterschiedlichen Leistungen von 1,8 bis 5 kW, Gas-Fry-Top mit einer dicken Edelstahlplatte, Coup de Feu-Gusseisenplatte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



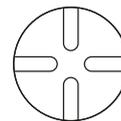
Optionale Dual-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 5 kW



Flammenverteiler aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Noblesse und Blindtür: eine Option mit Stil.

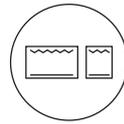
Noblesse-Rahmen sind nur für die Nostalgie-Kollektion als Extra erhältlich und sind mehr als nur ein Detail: Sie sind ein wertvolles grafisches Element, das die Frontseiten umrahmt und zum Metall-Finish der Griffe und Knäufe passt. Die Blindtür ist eine weitere Option, die den exklusiven Stil von Nostalgie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



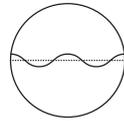
Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung. und Leistung.

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

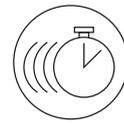
- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Elektronische Temperaturregelung
- Innenräume des Ofens mit „Easy Clean“-Email beschichtet
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand zur leichteren Reinigung



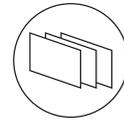
Ein Steuergerät
für beide Öfen



Genaue
elektronische
Steuerung der
Temperatur



Quick Start



Abnehmbare kalte
Tür mit Dreifachglas



Dampfablass



Tür und Schublade
mit Soft-Close-
System



Abakus Farben und Finishes



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Chrom



Messing



Kupfer



Brüniert



↓ Modelle mit optionalen
Noblesse-Rahmen



Schwarz glänzend



Blau



Smaragdgrün



Burgunderrot



Chrom



Messing



Kupfer



Brüniert

Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Nostalgie

Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse
Anzahl Funktionen
Betriebstemperatur
Programmiergerät
Elektronische Temperaturregelung
Fleischsonde
Beleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System
Türgläser
Belüftung
Kindersicherheit

OV80 E3

Elektronischer Ofen 80 cm

A+
15
30-300 °C
elektronisch
Ja
-
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

OV80 H3

Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 80 cm

A
8
30-300 °C
elektronisch
Ja
-
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

OV60 E3

Elektronischer Ofen 60 cm

A+
15
30-300 °C
elektronisch
Ja
-
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

Merkmale Innenraum

Muffel
Innenmaße
Fassungsvermögen
Dampfablass
Klappbarer Grill-Heizwiderstand
Drehspieß
Thermostat

mit „Easy Clean“-Email
64,5×36,5×41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
64×34×41 cm
89 l
Ja
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
43,7×36×41 cm
65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

Verbrauch

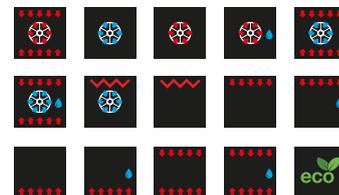
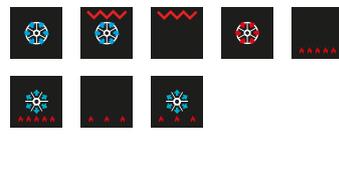
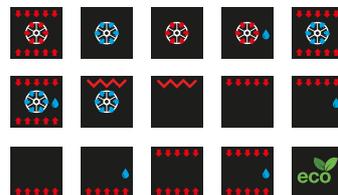
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
3,70 kW

2,25 kW
-
-
2150 W
2100 W
-

2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
2,70 kW

Funktionen



OV60 H3

Elektronischer Gasofen + elektrischer belüftet 60 cm

A
8
30-300 °C
elektronisch
Ja
-
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
43,7×34×41 cm
61 l
Ja
Ja
-
mit elektronischer Sonde
2,20 kW
-
-
2100 W
2100 W
-

OV40 E3

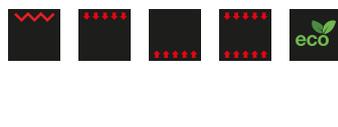
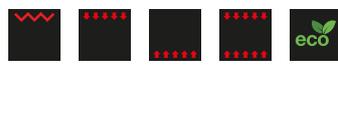
Statischer elektronischer Ofen Midi 40 cm

A+
5
30-250 °C
elektronisch
Ja
-
Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
36,5×35,5×44 cm
57 l
Ja
-
Ja
mit elektronischer Sonde
2,6 kW
850 W
950 W
1600 W
-
-

OV30 E3

Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm

A+
5
30-250 °C
elektronisch
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 l
Ja
-
Ja
mit elektronischer Sonde
2,4 kW
800 W
800 W
1500 W
-
-



P06N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

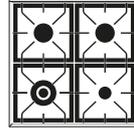
Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3

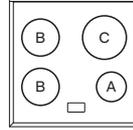
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Induktion



Elektroöfen

P06NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI06NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Gasherd

P06NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

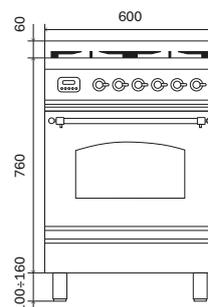
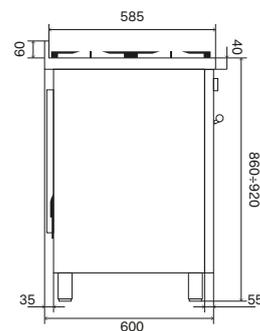
AG60

Edelstahlrückwand

AP4-60

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



P07N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

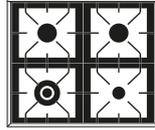
Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3

Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

P07NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Gasherd

P07NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



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



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



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



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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

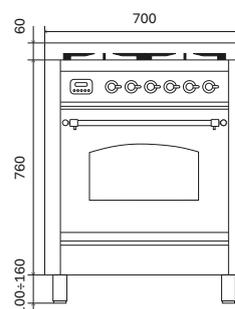
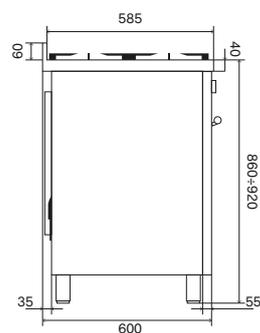
AG70

Edelstahlrückwand

AP4-70

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



P09N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

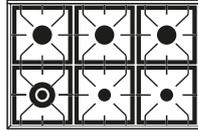
Gasherd

Hauptofen:
OV 80 H3

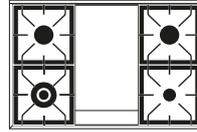
Maximale Stromaufnahme:
2,25 kW

Konfigurationen

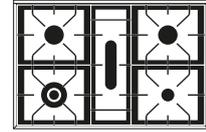
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

P096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Gasherd

P096NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P09FNH3 *

Messing/Chrom

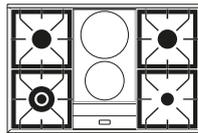
Kupfer/Brüniert

P09PNH3 *

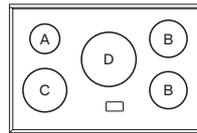
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI09NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

D Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 356

Abzugshaube

AG90

Abzugshaube

ANB90

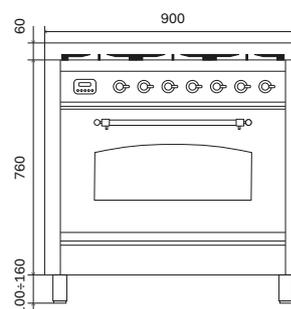
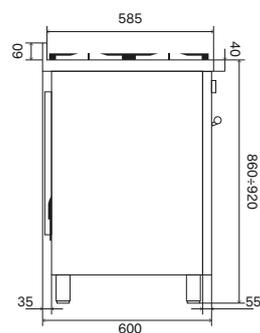
Edelstahlrückwand

AP4-90

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



PD09N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

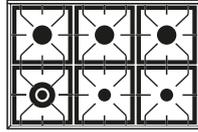
Sekundärofen:
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

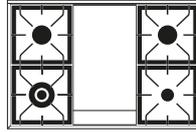
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

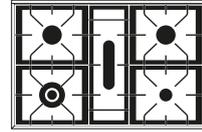
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

PD096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD09FNE3 *

Messing/Chrom

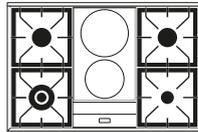
Kupfer/Brüniert

PD09PNE3 *

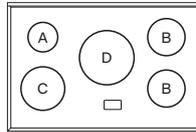
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PDI09NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

D Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 356

Abzugshaube

AG90

Abzugshaube

ANB90

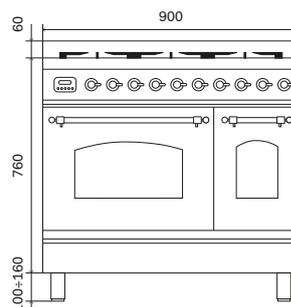
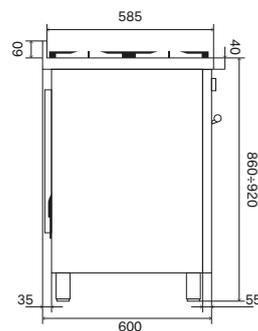
Edelstahlrückwand

AP4-90

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



PD10N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

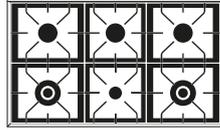
Sekundärofen:
OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

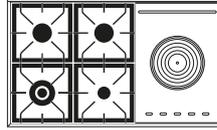
Maximale Stromaufnahme:
2,6 kW

Konfigurationen

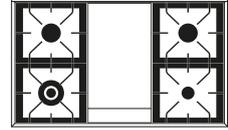
6 Flammen



Coup de feu



Fry Top



Elektroöfen

PD106NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD10SNE3 *

Messing/Chrom

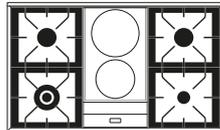
Kupfer/Brüniert

PD10FNE3 *

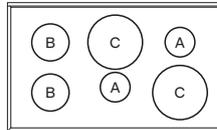
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 356

Abzugshaube

AG100

Abzugshaube

ANB100

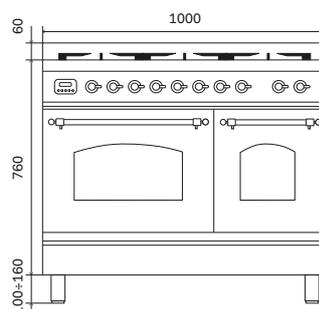
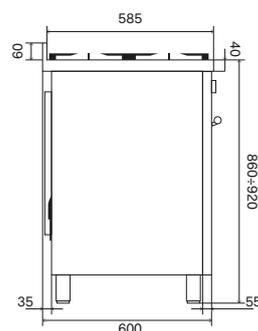
Edelstahlrückwand

AP4-100

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



P12N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

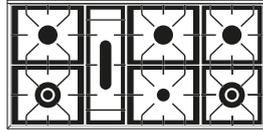
Sekundärofen:
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

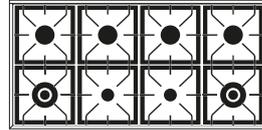
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

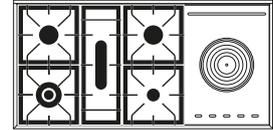
7 Flammen



8 Flammen



Coup de feu



Elektroöfen

P127NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P128NE3 *

Messing/Chrom

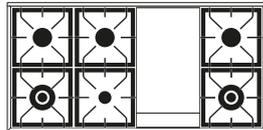
Kupfer/Brüniert

P12SNE3 *

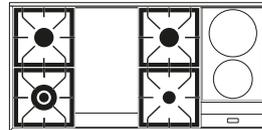
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top



Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



Elektroöfen

P12FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P12FINE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

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

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen und Zubehör

→ p. 356

Abzugshaube

AG120

Abzugshaube

ANB120

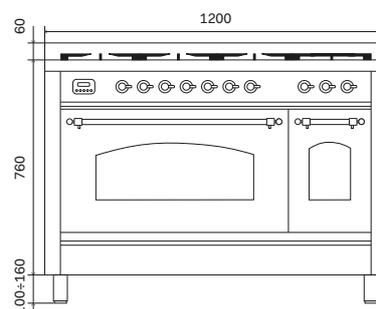
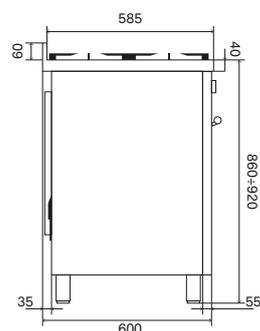
Edelstahlrückwand

AP4-120

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung und Maße



P15N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Blau



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Burgunderrot



Smaragdgrün



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Messing



Kupfer



Chrom



Brüniert

Optionale Volltürversion

optional

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

Noblesse-Rahmen

optional → p. 359

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

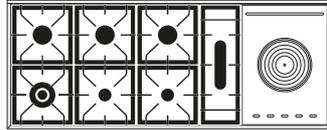
Sekundärofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

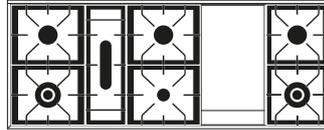
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

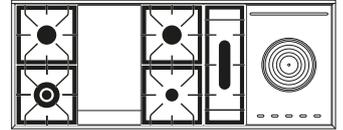
Coup de feu



Fry Top



Fry Top-Platte + Coup de feu



Elektroöfen

P15SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P15FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P15FSNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

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

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

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

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ p. 356

Abzugshaube

AG150

Abzugshaube

ANB150

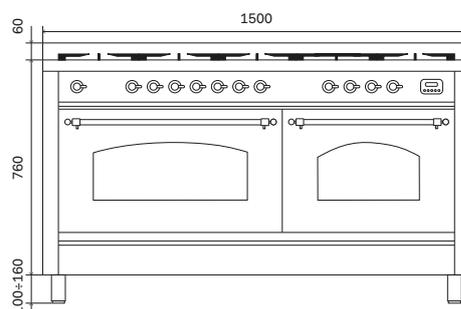
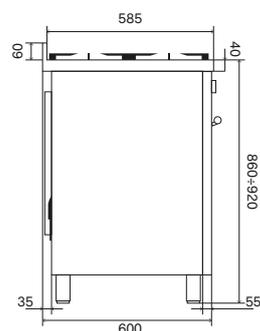
Edelstahlrückwand

AP4-150

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße





Abzugshauben

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
mattSchwarz
glänzend

Blau



Burgunderrot



Smaragdgrün

RAL
RAL Classic
optional

Finish

Rahmen



Messing



Chrom



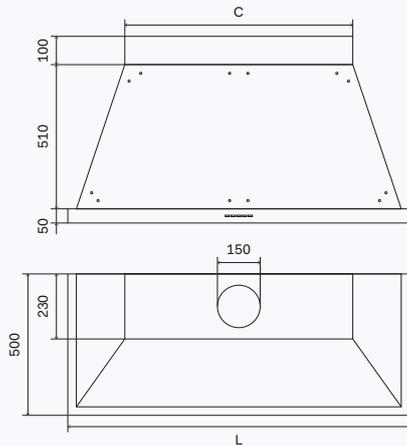
Brüniert



Kupfer

ANB

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

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

Geschwindigkeit Abzugshaube

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

Zubehör

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

Farbpalette

Gehäuse



Finish

Rahmen





ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite

AP4-90



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite

AP4-100



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite

AP4-120



ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Messing / Chrom

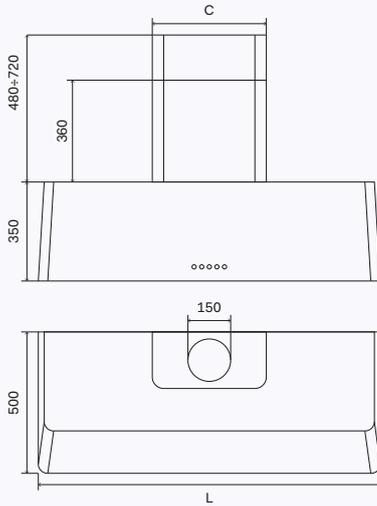
Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite

AP4-150

AG

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

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

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT W	Pa	m ³ /h	dB
1	86	355	47
2	153	471	56
3	249	514	64
4	350	539	74

Zubehör

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

Farbpalette

Gehäuse





AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite

AP4-60

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/23/...*



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite

AP4-70

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/23/...*



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite

AP4-90

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/23/...*



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite

AP4-100

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/23/...*



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AP4-120

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite

AP4-150

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/20/...*

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



↑ 645SCZT4/MGG
Eingebauter Pizzaofen 400°
Gehäuse in mattem Graphitgrau Details in Messing

Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme

Öfen mit einem idealen Fassungsvermögen für jeden Raum und Bedarf, elektronische Temperaturregelung für ein perfekt homogenes Garen: Nostalgie garantiert professionelle Leistung, zugeschnitten auf die Küche Ihres Hauses. Mit dem Schnellkühler können Sie schnell von Ofenwärme auf -3°C (Kühlschrank) oder von Raumtemperatur auf -20°C (Tiefkühlung) übergehen, für eine sichere Konservierung, eine Beschleunigung der Arbeit in der Küche und zur Abfallreduzierung. Die Vakuum-Funktion fügt einen zusätzlichen Konservierungsmodus hinzu und ermöglicht das Sous Vide-Garen.

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Kupferrot



Burgunderrot

Finish

Griffe, Knäufe



Messing



Chrom



Brüniert

Sternensäule CSTARSN



Farbpalette
Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot

Finish
Knäufe, Griffe und Rahmen



Messing



Brüniert



Chrom

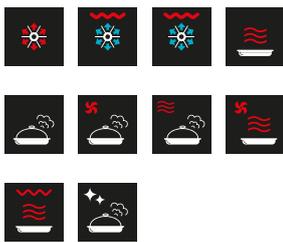
Bestellnummer: CSTARSN

Chrom / Messing

Brüniert

Ultracombi

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Schnellkühler

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Vakuum

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

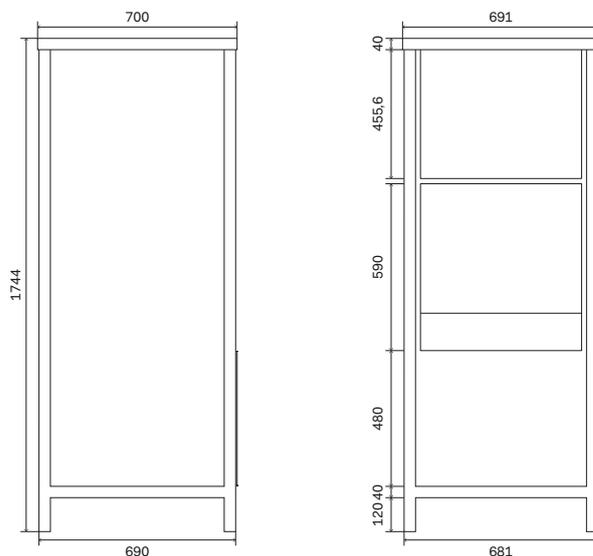
Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 L

Verbrauch

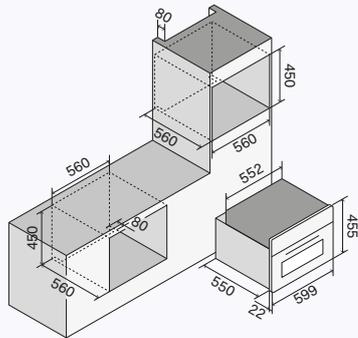
- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Technische Zeichnung und Maße



645SNZT4

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



Allgemeine Eigenschaften

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

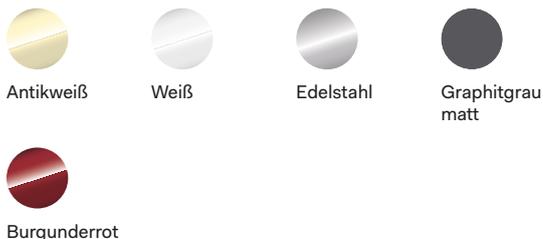
Merkmale Innenraum

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

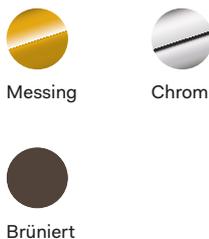
Verbrauch

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

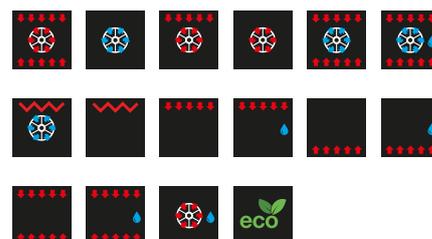
Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

→ p. 356

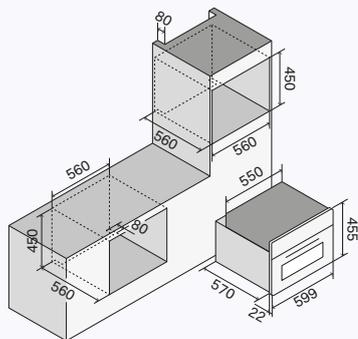
Bestellnummer: 645SNZT4

Messing/Chrom

Brüniert

645SNHSW

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

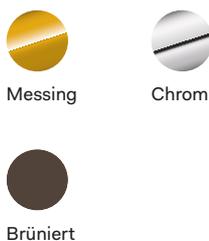
Verbrauch

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

Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

→ p. 356

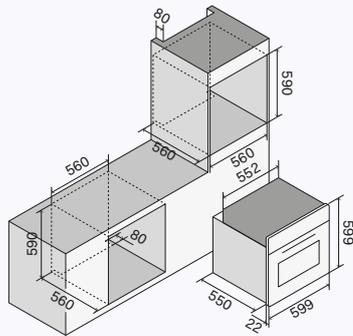
Bestellnummer: 645SNHSW

Messing/Chrom

Brüniert

OV60SNT3

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 320° C von 60 cm in Edelstahl oder lackierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

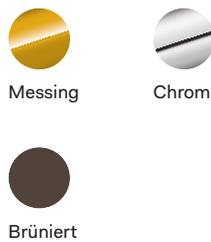
Verbrauch

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

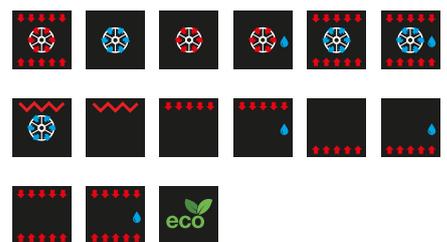
Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

→ p. 356

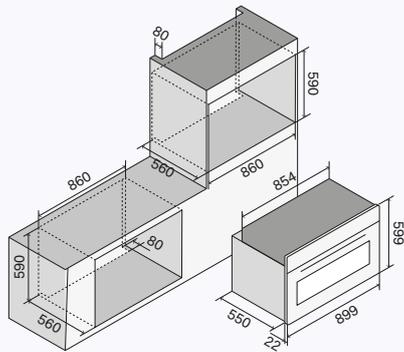
Bestellnummer: OV60SNT3

Messing/Chrom

Brüniert

OV91SNT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 110 l
- Dampfablass 110 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

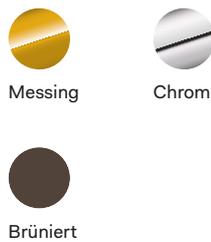
Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,95 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

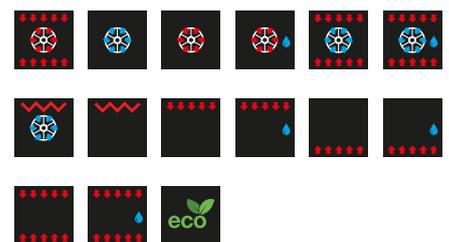
Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

→ p. 356

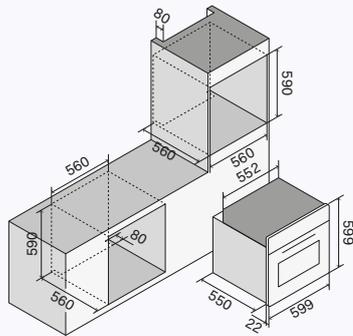
Bestellnummer: OV91SNT3

Messing/Chrom

Brüniert

OV60SNE3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

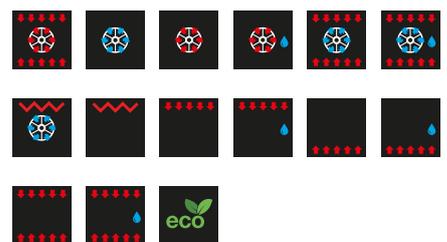
Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

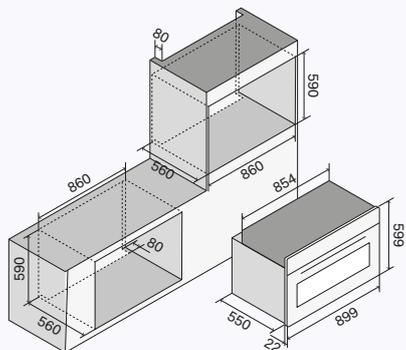
→ p. 356

Bestellnummer: OV60SNE3

Messing/Chrom

OV90SNE3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

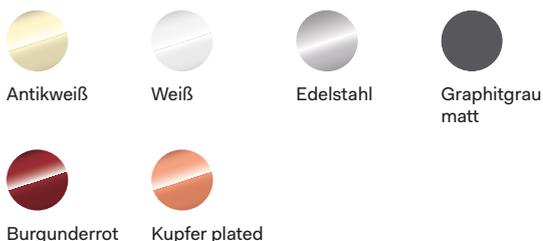
Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

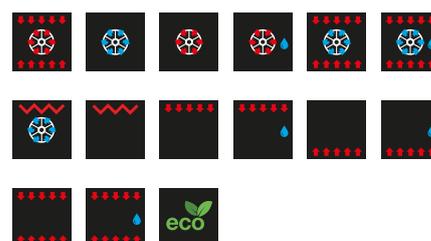
Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

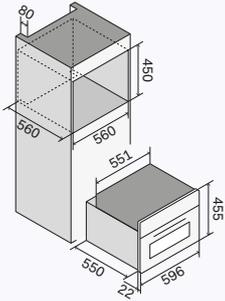
→ p. 356

Bestellnummer: OV90SNE3

Messing/Chrom

BC645SNTC

Einbau-Schnellkühler



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Farbpalette



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Burgunderrot

Finish



Messing



Brüniert



Chrom

Funktionen



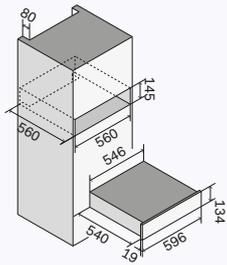
Bestellnummer: BC645SCTC

Messing / Chrom

Brüniert

VM615SC

Einbau-Vakuumgerät



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Farbpalette



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Burgunderrot



Graphitgrau
matt

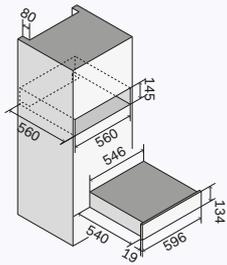
Funktionen



Bestellnummer: VM615SC

615SCWD

Geheizte Einbau-Schublade



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

Farbpalette



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt

Finish



Messing



Brüniert



Burgunderrot



Chrom

Bestellnummer: 615SCWD

Messing / Chrom

Brüniert





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

Kochfelder

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl

Graphitgrau
matt

Kupferrot

Finish

Griffe



Messing



Chrom



Brüniert

HCB60CN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



HCB70CN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

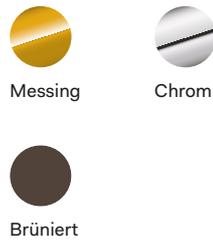
Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



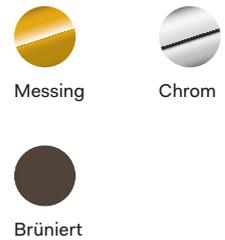
Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

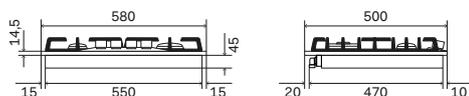


Finish Knöpfe



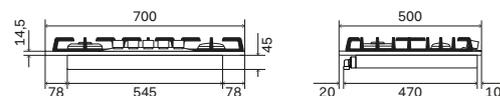
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 555x475 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 555x475 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCB60CN

Messing/Chrom

Brüniert



Dualring
Doppelbrenner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCB70CN

Messing/Chrom

Brüniert

HCB70SDN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



HCB906CN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

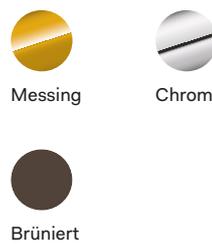
Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

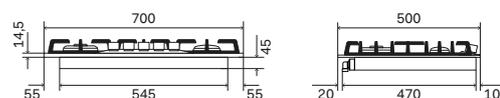


Finish Knöpfe



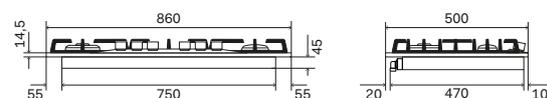
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 600x475 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCB70SDN

Messing/Chrom

Brüniert

Bestellnummer: HCB906CN

Messing/Chrom

Brüniert

Optional
→ p. 356



Dualring
Doppelbrenner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90FCN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



HCB90CCN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

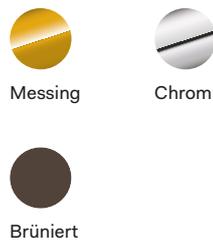
Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



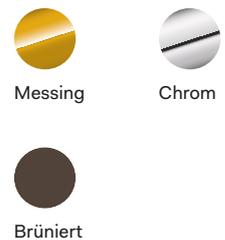
Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

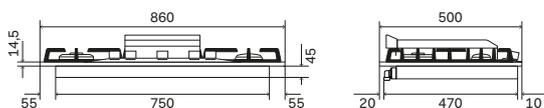


Finish Knöpfe



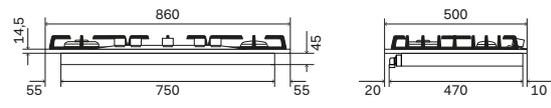
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCB90FCN

Messing/Chrom

Brüniert



Dualring
Doppelbrenner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCB90CCN

Messing/Chrom

Brüniert



Dualring
Doppelbrenner
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90SDN

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl



Messing



Chrom

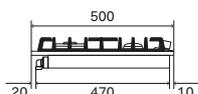
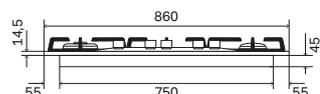


Brüniert

Finish Knöpfe

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835×475 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCB90SDN

Messing/Chrom

Brüniert

170 — 171

Panoramagic

- Kocheinheiten
- Abzugshauben
- Öfen



SSS ↓ 220°

11:48 AM



320

°C

5



 ILVE





Kocheinheiten

Die Kocheinheiten, die dank ihrem Design, bei dem die technischen Vorzüge von professionellen Küchen mit dem typisch italienisch angehauchten Projekt kombiniert werden, unvergleichbar sind, sind in drei Modellen erhältlich: zu 120 cm mit Doppelofen und zu 90 cm mit 4 Flammen oder mit Induktionskochfeld. Auf den ersten Blick bestechen die geneigte Blende, die großen Knöpfe mit integrierter Beleuchtung und die LED-Beleuchtung, aber auch der praktische vordere Griff stellt einen Pluspunkt für die Ästhetik dar. Das Design der Gusseisengitter und die Form der roten Symbole auf den Knöpfen erinnern an das sechseckige Markenzeichen von ILVE.

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl

Details

Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen



Chrom

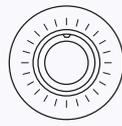
← PM096DS3/SS
Kocheinheit Panoramagic 90 cm
Gehäuse und Details aus Stahl

Professionelle Kochfelder

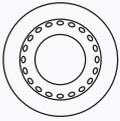
Die Kochfelder der Kocheinheiten Panoramagic bieten dank den Dual-Gasbrennern Leistungen mit professioneller Qualität und gewährleisten eine optimale Gasausgabe und eine perfekte Verteilung der Wärme. Sie sind aus Messing, einem sprichwörtlich edlen Metall, und daher mit der technologischen Behandlung Total Black geschützt. Auch die Ausführung mit Induktion gewährleistet Spitzenleistungen bei absoluter Sicherheit.



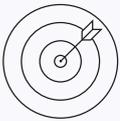
Dual-Doppelgasbrenner mit einer serienmäßigen Leistung von bis zu 5 kW



Knebel LED beleuchtet



Flammenverteiler aus Messing Total Black mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Hochleistungsöfen

Der Ofen der Kocheinheit Panoramagic bietet ein Fassungsvermögen, das auch zum Garen von sehr umfangreichen Gerichten geeignet ist, und verfügt zudem über eine genaue Temperatursteuerung, die von 30 °C für perfekte Gärprozesse bis zu 320 °C für die anspruchsvollsten Garverfahren reicht. Das intuitive und gut lesbare Touch-Display TFT ermöglicht es, alle Funktionen anzuzeigen und zu verwalten.

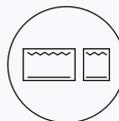
- Großer Innenraum
- Doppelofen bei der Ausführung zu 120 cm
- Elektronische Temperaturregelung



Display 4,3''
full touch



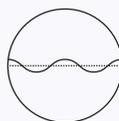
Dampfablass



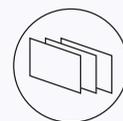
Einzelsteuerung
der beiden Öfen



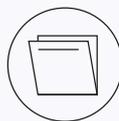
Fleischsonde



Genauere elektronische
Steuerung der
Temperatur



Abnehmbare kalte
Tür mit Dreifachglas



Tür mit
Soft-Close-System



Geheizte
Ausziehfach mit
Soft-Close-System



Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Panoramagic

Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse
Anzahl Funktionen
Betriebstemperatur
Programmiergerät
Elektronische Temperaturregelung
Fleischsonde
Beleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System
Türgläser
Belüftung
Kindersicherheit

OV80 E3 TFT S

Elektronischer Ofen 80 cm

A+
15
30-320 °C
Touch Control TFT
Ja
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

OV30 E3 TFT

Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm

A+
5
30-250 °C
Touch Control TFT
Ja
-
Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

Merkmale Innenraum

Muffel
Innenmaße
Fassungsvermögen
Dampfablass
Klappbarer Grill-Heizwiderstand
Drehspieß
Thermostat

mit „Easy Clean“-Email
64,5×36,5×41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
27,5×35,5×44 cm
43 l
Ja
-
Ja
mit elektronischer Sonde

Verbrauch

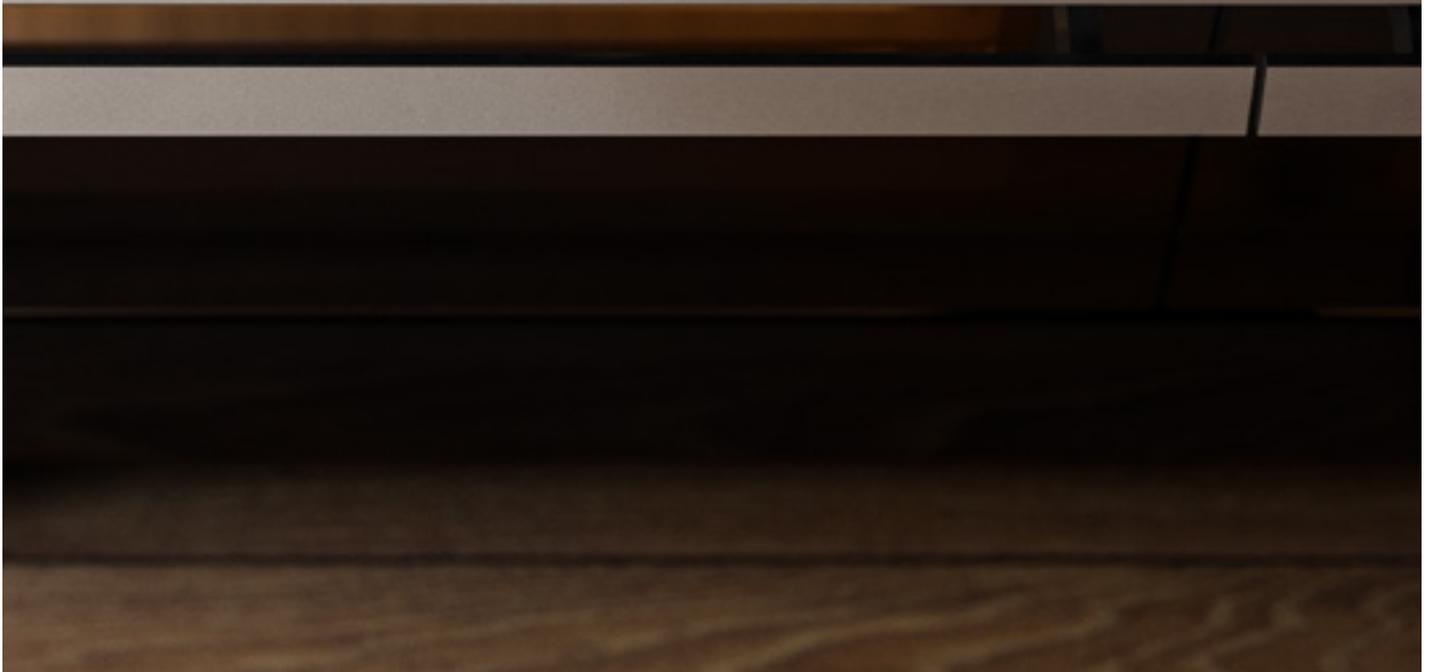
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-

2,4 kW
800 W
800 W
1500 W
-
-

Funktionen





PM09



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

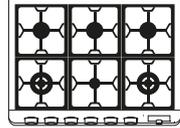
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

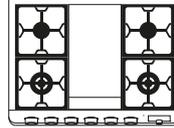
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

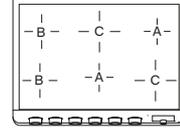
6 Flammen



Fry Top



Induktion



Elektroöfen

PM096DS3

Satiniert

PM09FDS3

Satiniert

PMI09S3

Satiniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

D Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW

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

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

▭ Fry Top platte
Doppelbrenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

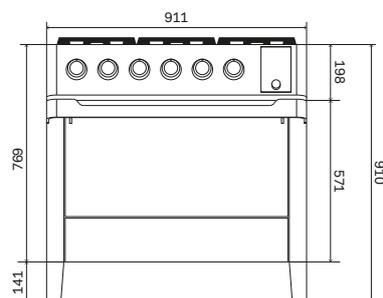
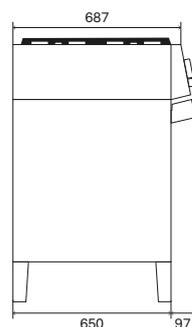
Abzugshaube

APM90

Satiniert

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



PM12



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

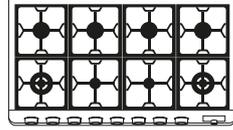
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

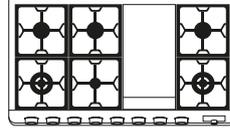
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

8 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

PM128DS3

Satiniert

PM12FDS3

Satiniert

Leistungen



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



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



Fry Top platte
Doppelbrenner
min. 0,4 kW
max. 4,8 kW



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

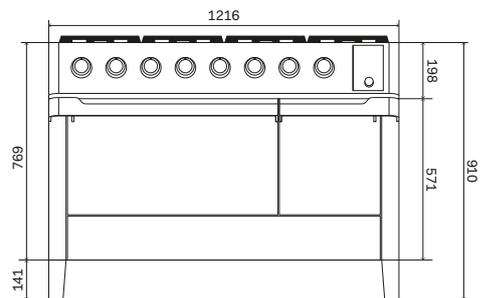
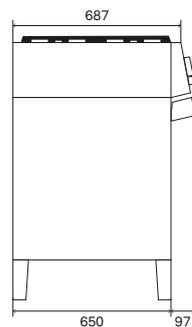
→ p. 356

Abzugshaube

APM120

Satiniert

Technische Zeichnung
und Maße





↑ APM120/SS
120 cm Wand-Abzugshaube
Edelstahlgehäuse

Abzugshauben

Die in Bezug auf das Design, die Farben und die Metalldetails perfekt zu den Kocheinheiten passenden Abzugshauben Panoramagic zeichnen sich durch einen unvergleichbaren ästhetischen Charakter kombiniert mit dem meisterhaften Einsatz der Technologien aus. Die Abzugshauben filtern und reinigen nicht nur die Luft, die in der Küche eingeatmet wird, sondern sind auch mit Infrarotlicht ausgestattet, um das Essen wie in professionellen Küchen warm zu halten.

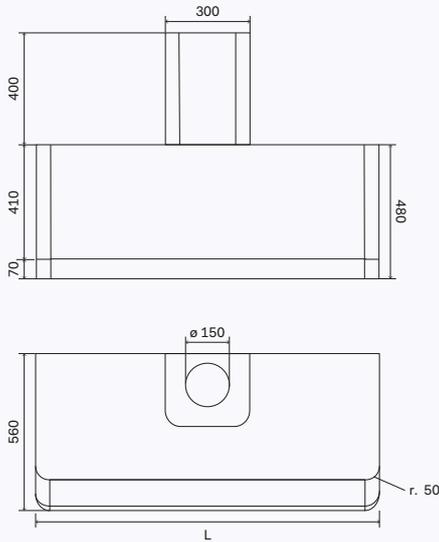
Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

APM

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 345W
- Energieklasse A
- Edelstahlgehäuse AISI 304 (nur Modelle aus Edelstahl)
- Saugkraft 1000 m³/h
- Randabsaugung mit Edelstahl Filtern
- Beleuchtetes Bedienfeld
- Vorrüstung für Fernbedienung (optional)
- Steuerung mit vier Geschwindigkeiten (1-2-3-Intensiv)
- Erhältlich in Saug- oder Filterversion
- LED Lichtleiste 13W

Geschwindigkeit Abzugshaube

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

Zubehör

Beschreibung

Fernbedienung für Abzugshauben	A/301/03
Filter für Abzugshauben - Aktivkohlefilter für die Installation mit Luftumwälzung.	A/076/24

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl

Finish

Rahmen



Edelstahl



APM90

L = 900 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-90



APM120

L = 1200 mm

Edelstahl-Rückseite

AM4-120



Öfen

Die Einbauöfen Panoramagic haben ideale Abmessungen für alle nur möglichen Platzverhältnisse und Anforderungen: 60 cm, 90 cm oder 30" (76 cm). Sie verfügen nicht nur über ein elegantes und gleichzeitig schlichtes Design, sondern bieten auch Technologien auf professionellem Niveau, um stets perfekte Ergebnisse beim Garen zu gewährleisten: vom schnellen Vorheizen Quick Start und der genauen Temperatursteuerung bis hin zur Dampfausgabe für eine Garmethode mit mehr oder weniger Feuchtigkeit. Das elektronische Touch-Display FTF stellt zusammen mit den großen Knöpfen mit integrierter LED die unvergleichbare Signatur der Kollektion Panoramagic dar.

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl

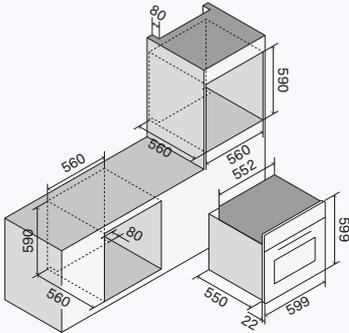
Details Griffe, Knäufe



Edelstahl

OV60PMT3

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 320° C von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



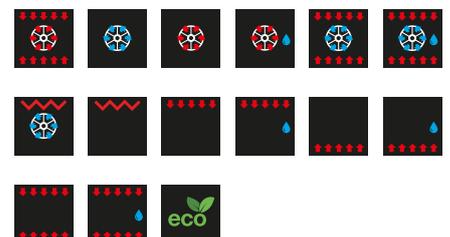
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

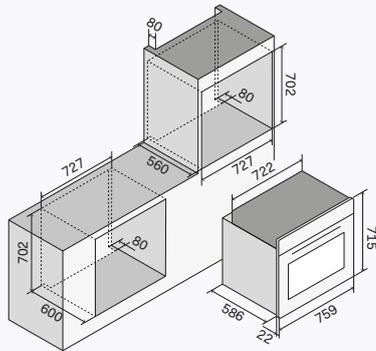
→ p. 356

Bestellnummer: OV60PMT3

Satiniert

OV30PMT3

Ofen Multifunktion, elektronisch mit einer Maximaltemperatur von 320° C von 76 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64x43,3x41 cm
- Fassungsvermögen 114 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,1 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 3000 W
- Runder Widerstand 2x1050 W

Farbpalette



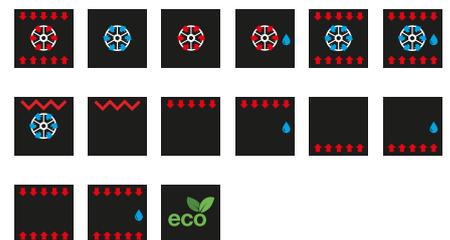
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

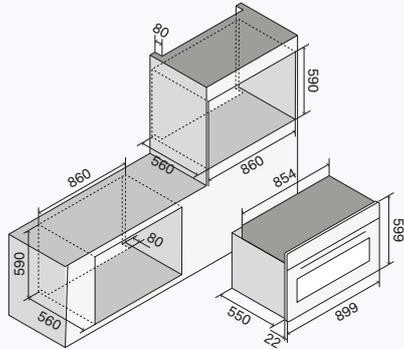
→ p. 356

Bestellnummer: OV30PMT3

Satiniert

OV91PMT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 110 l
- Dampfablass 110 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,95 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

Farbpalette



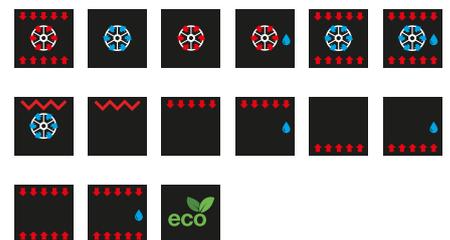
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: OV91PMT3

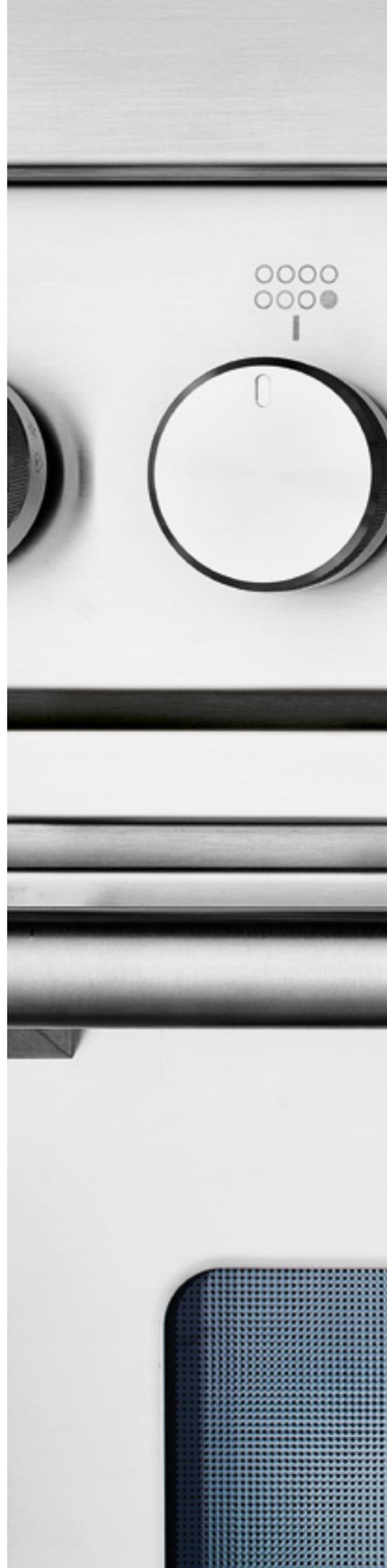
Satiniert



192 — 193

Professional Plus

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







↑ P128WE3/SS
Kocheinheit Professional Plus 120 cm
Edelstahlgehäuse und satinierte Details

Kocheinheiten

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish

Griffe, Knäufe



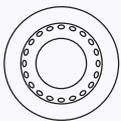
Satiniert

Kochfelder für jeden Geschmack.

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



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



Brenner aus Messing
„Total Black“ mit
nanotechnologischer
Antihafbeschichtung



Hochspezialisierte
Kochfelder



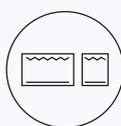
Kochfeld mit
Gusseisenrosten



Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

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

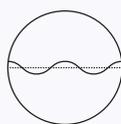
- Großer Innenraum
- Doppelofen verfügbar
- Elektronische Temperaturregelung
- Innenräume des Ofens mit „Easy Clean“-Email beschichtet
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand zur leichteren Reinigung



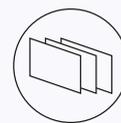
Ein Steuergerät für beide Öfen



Dampfablass



Genauere elektronische Steuerung der Temperatur



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Tür und Schublade mit Soft-Close-System



Abakus Farben und Details



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau matt



Schwarz glänzend



Satiniert



Professionelle Griffe: sichtbar funktional.

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



Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Professional Plus

Allgemeine Eigenschaften

OV80 E3

OV80 H3

OV60 E3

Elektronischer Ofen 80 cm

Elektronischer Gasofen + elektrisch belüftet 80 cm

Elektronischer Ofen 60 cm

Energieklasse

A+

A

A+

Anzahl Funktionen

15

8

15

Betriebstemperatur

30-300 °C

30-300 °C

30-300 °C

Programmiergerät

elektronisch

elektronisch

elektronisch

Elektronische Temperaturregelung

Ja

Ja

Ja

Fleischsonde

-

-

-

Beleuchtung

Doppelte Innenbeleuchtung

Doppelte Innenbeleuchtung

Doppelte Innenbeleuchtung

Türschließung mit Soft-Close-System

Ja

Ja

Ja

Türgläser

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

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

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

Belüftung

tangential zum Kühlen

tangential zum Kühlen

tangential zum Kühlen

Kindersicherheit

Ja

Ja

Ja

Merkmale Innenraum

Muffel

mit „Easy Clean“-Email

mit „Easy Clean“-Email

mit „Easy Clean“-Email

Innenmaße

64,5×36,5×41 cm

64×34×41 cm

43,7×36×41 cm

Fassungsvermögen

97 L

89 L

65 L

Dampfablass

auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit

Ja

auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit

Klappbarer Grill-Heizwiderstand

Ja

Ja

Ja

Drehspieß

diagonal

diagonal

-

Thermostat

mit elektronischer Sonde

mit elektronischer Sonde

mit elektronischer Sonde

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme

2,75 kW

2,25 kW

2,45 kW

Oberer elektrischer Widerstand

1200 W

-

1000 W

Unterer elektrischer Widerstand

1350 W

-

1100 W

Elektrogrill

2150 W

2150 W

2100 W

Runder Widerstand

2100 W

2100 W

2100 W

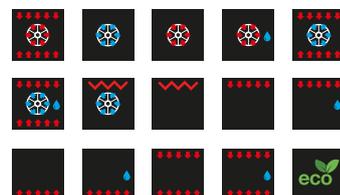
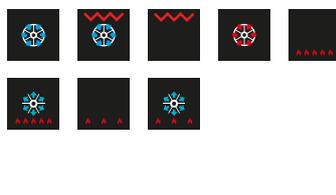
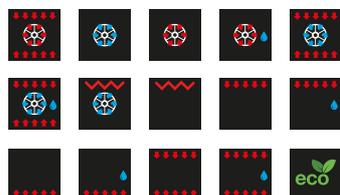
Unterer Gasbrenner

3,70 kW

-

2,70 kW

Funktionen



OV60 H3

Elektronischer Gasofen + elektrisch
belüftet 60 cm

A
8
30-300 °C
elektronisch
Ja
-
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
43,7×34×41 cm
61 l
Ja
Ja
-
mit elektronischer Sonde
2,20 kW
-
-
2100 W
2100 W
-

OV40 E3

Statischer elektronischer
Ofen Midi 40 cm

A+
5
30-250 °C
elektronisch
Ja
-
Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
36,5×35,5×44 cm
57 l
Ja
-
Ja
mit elektronischer Sonde
2,6 kW
850 W
950 W
1600 W
-
-

OV30 E3

Elektronischer statischer
Mini-Ofen 30 cm

A+
5
30-250 °C
elektronisch
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 l
Ja
-
Ja
mit elektronischer Sonde
2,4 kW
800 W
800 W
1500 W
-
-



P06W



Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

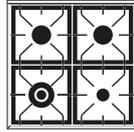
Gasherd

Hauptofen:
OV 60 H3

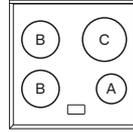
Maximale Stromaufnahme:
2,20 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Induktion



Elektroöfen

P06WE3 *

Satiniert

PI06WE3

Satiniert

Gasherd

P06WH3 *

Satiniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

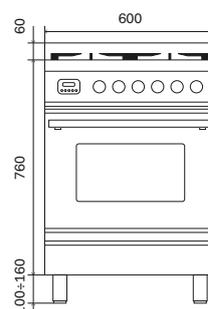
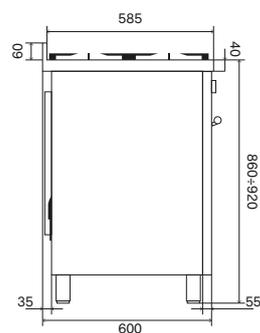
AGQ60

Edelstahlrückwand

AP4-60

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



P07W



Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

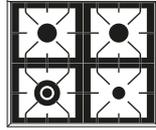
Hauptofen:
OV 60 E3
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Gasherd

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

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

P07WE3 *

Satiniert

Gasherd

P07WH3 *

Satiniert

Leistungen



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



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



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



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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

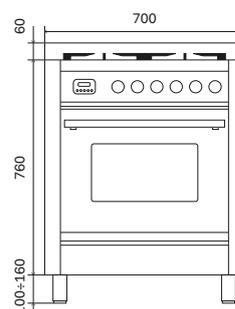
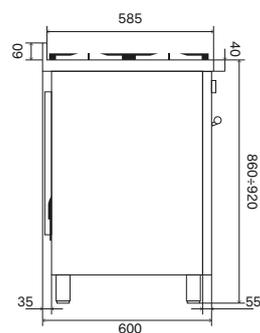
AGQ70

Edelstahlrückwand

AP4-70

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



P09W



Farbpalette
Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

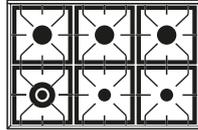
Gasherd

Hauptofen:
OV 80 H3

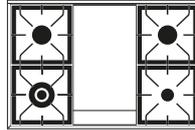
Maximale Stromaufnahme:
2,25 kW

Konfigurationen

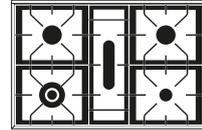
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

P096WE3 *

Satiniert

P09FWE3 *

Satiniert

P09PWE3 *

Satiniert

Gasherd

P096WH3 *

Satiniert

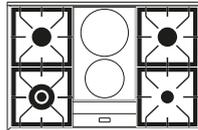
P09FWH3 *

Satiniert

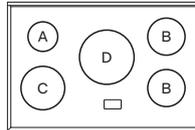
P09PWH3 *

Satiniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P09IWE3 *

Satiniert

PI09WE3

Satiniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

D Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

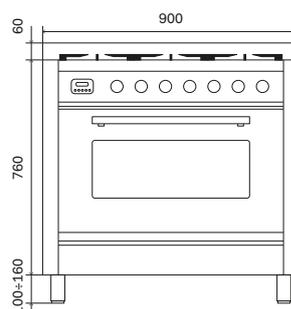
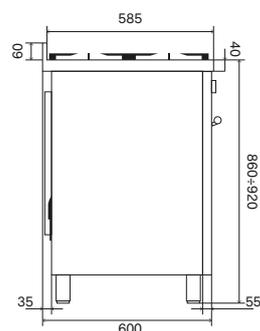
AGQ90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



PD09W



Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL

RAL Classic
optional



Satiniert

Finish

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:
OV 60 E3

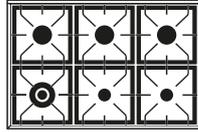
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundäröfen:
OV 30 E3

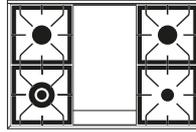
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

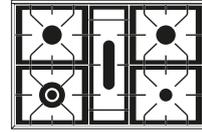
6 Flammen



Fry Top



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

PD096WE3 *

Satiniert

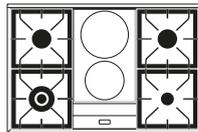
PD09FWE3 *

Satiniert

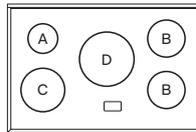
PD09PWE3 *

Satiniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD09IWE3 *

Satiniert

PDI09WE3

Satiniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

D Induktionszone
Ø 260 mm
2,6 kW

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

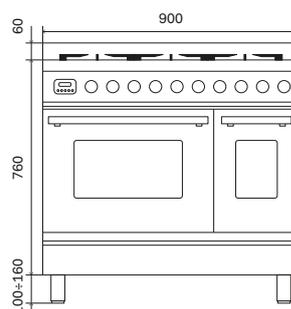
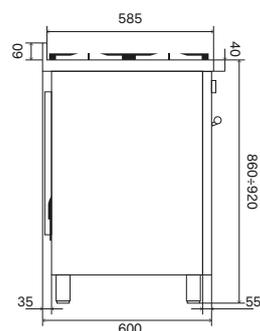
AGQ90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



PD10W



Farbpalette
Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

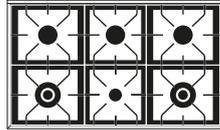
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 40 E3

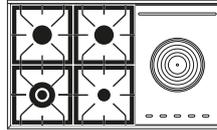
Maximale Stromaufnahme:
2,6 kW

Konfigurationen

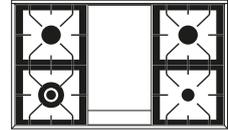
6 Flammen



Coup de feu



Fry Top



Elektroöfen

PD106WE3 *

Satiniert

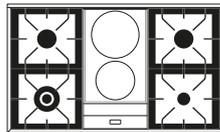
PD10SWE3 *

Satiniert

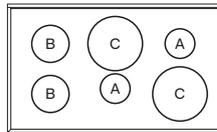
PD10FWE3 *

Satiniert

2 Induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10IWE3 *

Satiniert

PDI10WE3

Satiniert

Leistungen

A Induktionszone
Ø 145 mm
1,4 kW

B Induktionszone
Ø 180 mm
1,85 kW

C Induktionszone
Ø 210 mm
2,3 kW

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

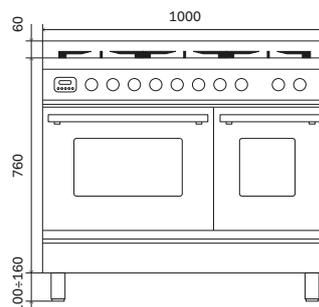
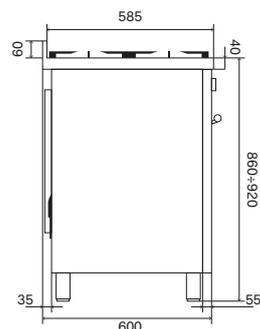
AGQ100

Edelstahlrückwand

AP4-100

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



P12W



Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:
OV 80 E3

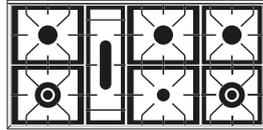
Sekundärofen:
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

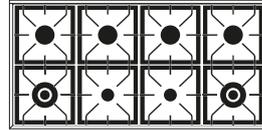
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

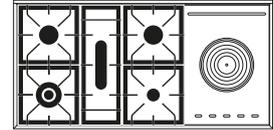
7 Flammen



8 Flammen



Coup de feu



Elektroöfen

P127WE3 *

Satiniert

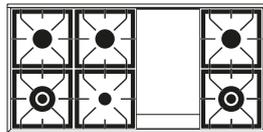
P128WE3 *

Satiniert

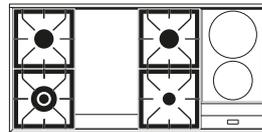
P12SWE3 *

Satiniert

Fry Top



Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



Elektroöfen

P12FWE3 *

Satiniert

P12FIWE3 *

Satiniert

Leistungen

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

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

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

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen und Zubehör

Abzugshaube

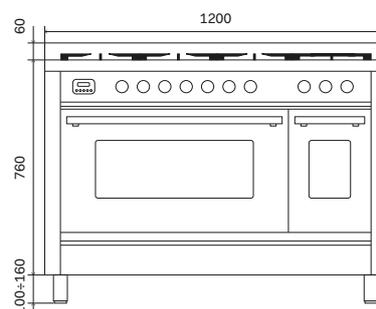
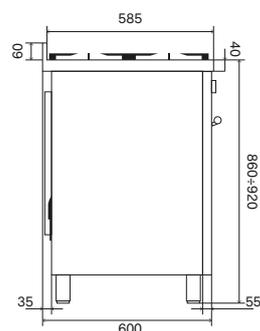
AGQ120

Edelstahlrückwand

AP4-120

→ p. 356

Technische Zeichnung und Maße



P15W



Farbpalette
Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



RAL
RAL Classic
optional

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

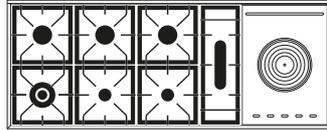
Sekundärofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

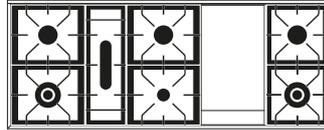
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

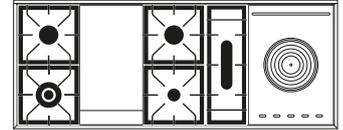
Coup de feu



Fry Top



Fry Top-Platte + Coup de feu



Elektroöfen

P15SWE3 *

Satiniert

P15FWE3 *

Satiniert

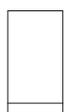
P15FSWE3 *

Satiniert

Leistungen

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

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

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

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

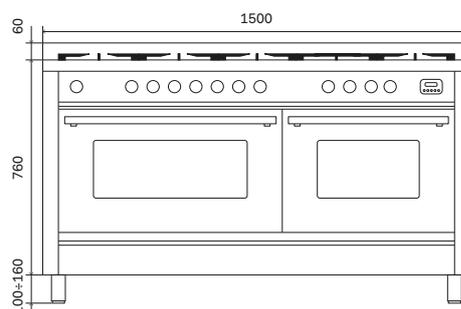
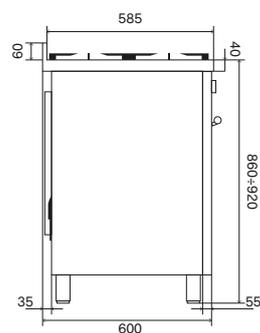
AGQ150

Edelstahlrückwand

AP4-150

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



↓ AGQ120
Wand-Abzugshaube 120 cm
Edelstahlgehäuse



Abzugshauben

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

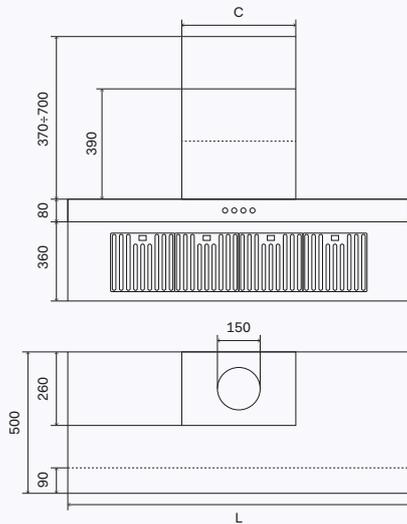
Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl

AGQ

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

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

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT W	Pa	m ³ /h	dB
1	86	355	47
2	153	471	56
3	249	514	64
4	350	539	74

Zubehör

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

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-60

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-70

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-90

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-100

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/26/08



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-120

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/27/08



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-150

Kaminlänge (h 800 mm)

A/017/27/08



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

Öfen und kombinierte Koch- und Konservierungssysteme

Professional Plus-Öfen zeichnen sich durch höchste Leistung und Vielseitigkeit aus. Alle enthalten eine elektronische Temperaturregelung; so können Sie eine Vielzahl von Funktionen für ein stets perfektes Garen auswählen. Sie haben nicht nur ein großes Fassungsvermögen, sondern können auch in Doppel-, Horizontal- oder Säulenkombinationen angeordnet werden, die in jeden Raum passen. Hohe Professionalität ist auch beim Schnellkühler gegeben, um in sehr kurzer Zeit und in absoluter Sicherheit von der Ofentemperatur auf die des Kühlschranks (-3°C) oder von der Umgebungstemperatur auf den Gefrierschrank (-20°C) überzugehen. Mit der Vakuumfunktion können Sie nicht nur die Gerichte konservieren, sondern auch Sous Vide-Garen, wie die echten Chefköche. Die Öfen mit Full-Touch-TFT-Display können mit einem schwarzen Hartglas-Finish gefertigt werden, das widerstandsfähig und von großer ästhetischer Wirkung ist.

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl



Schwarz glänzend

Finish

Griffe, Knäufe



Satiniert



Matt
Schwarz

Sternensäule CSTAR



Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl

Finish

Knäufe, Griffe und Rahmen



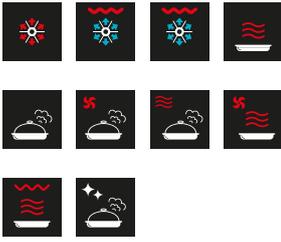
Satiniert

Bestellnummer: CSTAR

Satiniert

Ultracombi

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Schnellkühler

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Vakuum

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

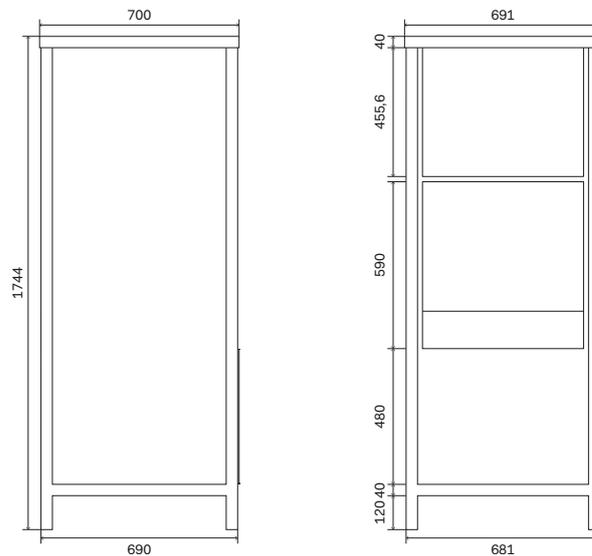
Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Technische Zeichnung und Maße



Sternensäule CSTARBK



Farbpalette

Gehäuse



Schwarz
glänzend

Finish

Knäufe, Griffe und Rahmen



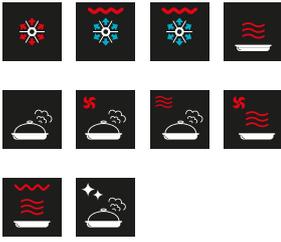
Matt
Schwarz

Bestellnummer: CSTARBK

Matt Schwarz

Ultracombi

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Schnellkühler

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Vakuum

Funktionen



Allgemeine Eigenschaften

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

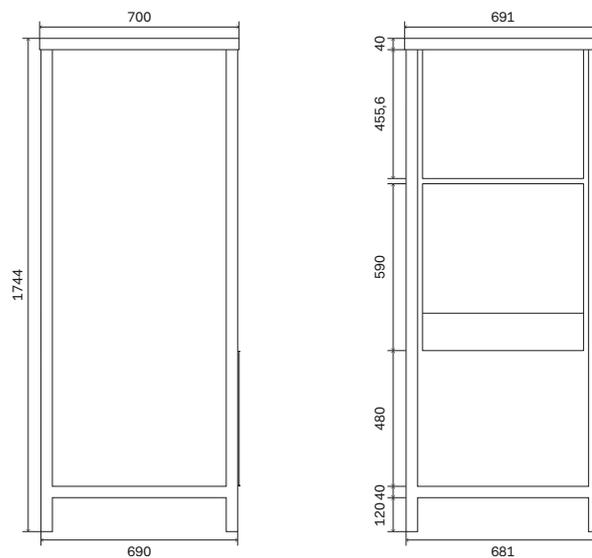
Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 l

Verbrauch

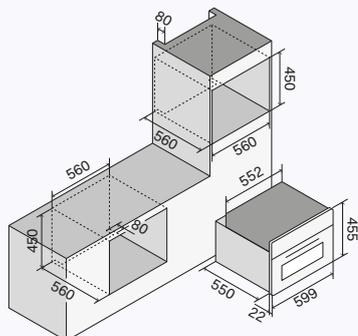
- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Technische Zeichnung und Maße



645SZTCT4

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



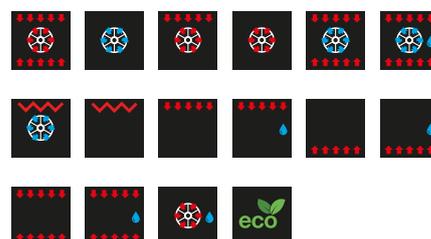
Schwarz glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen



Optional

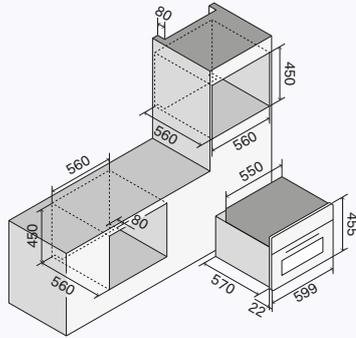
→ p. 356

Bestellnummer: 645SZTCT4

Matt Schwarz

645STCHSW

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



Schwarz glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen



Optional

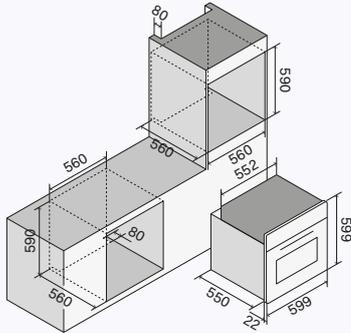
→ p. 356

Bestellnummer: 645STCHSW

Matt Schwarz

OV60STCT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



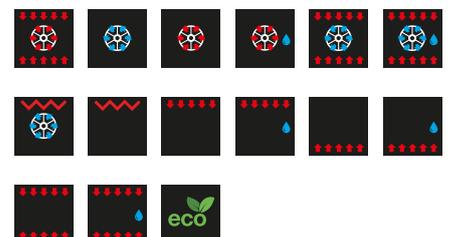
Schwarz
glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen



Optional

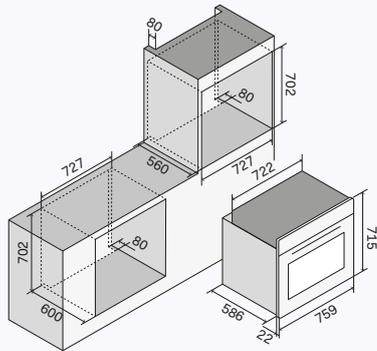
→ p. 356

Bestellnummer: OV60STCT3

Matt Schwarz

OV30STCT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64x43,3x41 cm
- Fassungsvermögen 114 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,1 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 3000 W
- Runder Widerstand 2x1050 W

Farbpalette



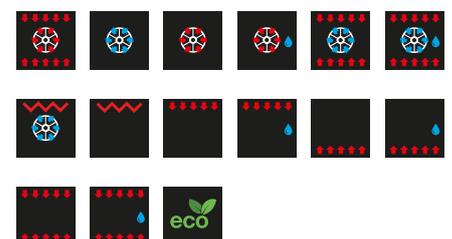
Schwarz glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen



Optional

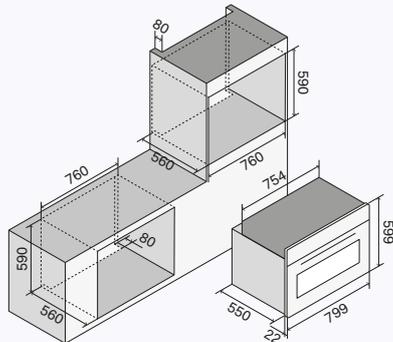
→ p. 356

Bestellnummer: OV30STCT3

Matt Schwarz

OV80STCT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



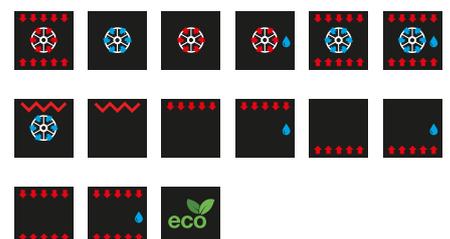
Schwarz
glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen



Optional

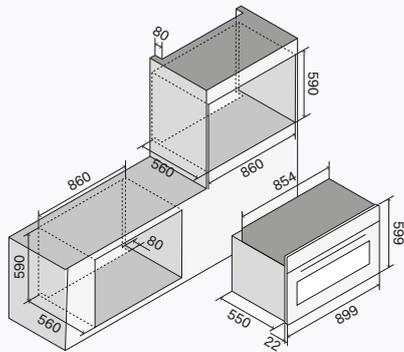
→ p. 356

Bestellnummer: OV80STCT3

Matt Schwarz

OV91STCT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 110 l
- Dampfablass 110 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,95 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

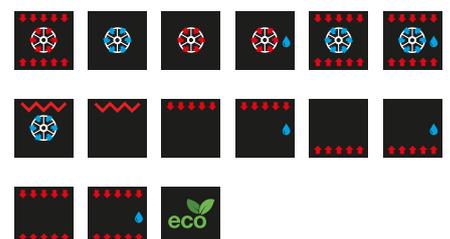
Farbpalette



Finish



Funktionen



Optional

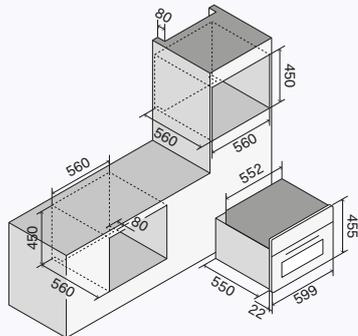
→ p. 356

Bestellnummer: OV91STCT3

Matt Schwarz

645SLZT4

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



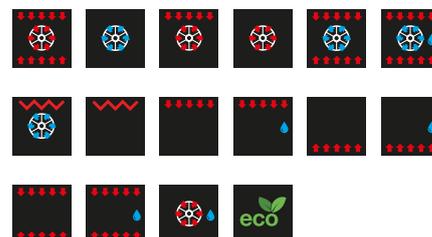
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

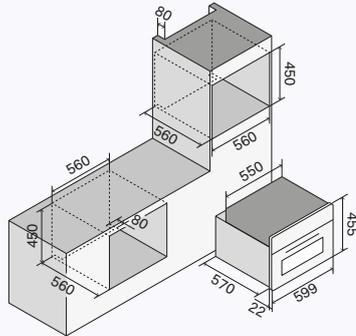
→ p. 356

Bestellnummer: 645SLZT4

Satiniert

645SLHSW

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

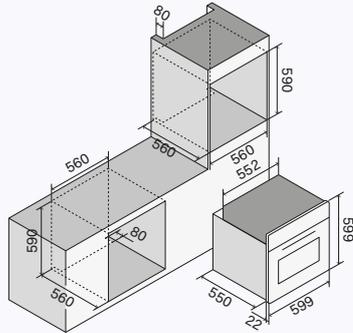
→ p. 356

Bestellnummer: 645SLHSW

Satiniert

OV60SLT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



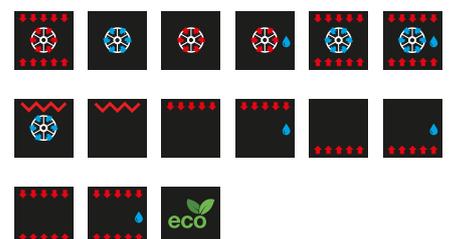
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

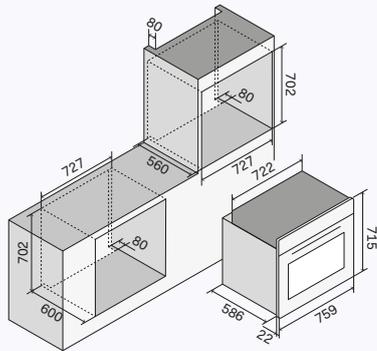
→ p. 356

Bestellnummer: OV60SLT3

Satiniert

OV30SLT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 64x43,3x41 cm
- Fassungsvermögen 114 l
- Dampfablass auf Befehl mit Option
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 3,1 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 3000 W
- Runder Widerstand 2x1050 W

Farbpalette



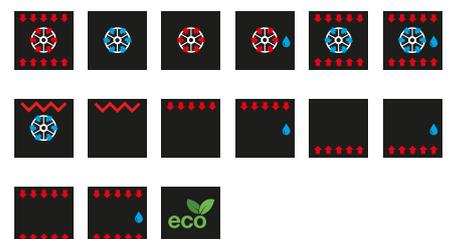
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

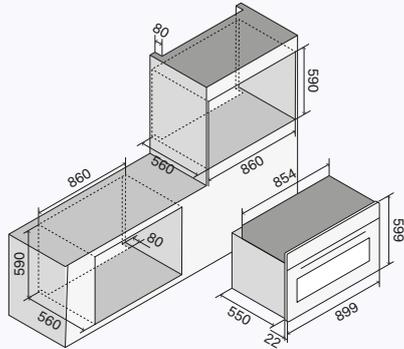
→ p. 356

Bestellnummer: OV30SLT3

Satiniert

OV91SLT3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 110 l
- Dampfablass 110 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,95 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1560 W
- Elektrogrill 2150 W
- Runder Widerstand 2100 W

Farbpalette



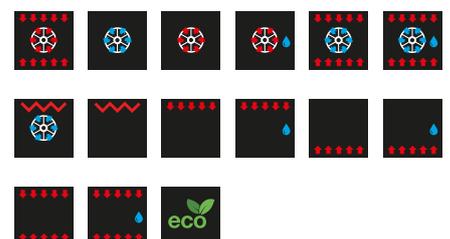
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

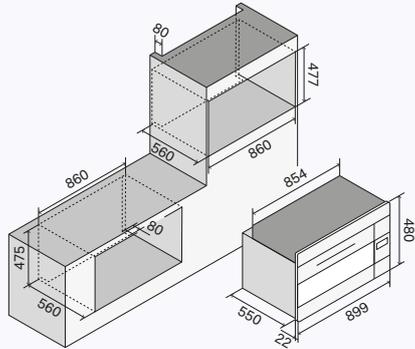
→ p. 356

Bestellnummer: OV91SLT3

Satiniert

OV948SLE3

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



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

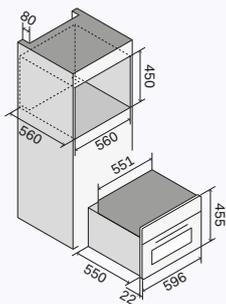
→ p. 356

Bestellnummer: OV948SLE3

Satiniert

BC645STC

Einbau-Schnellkühler aus schwarzem Glas



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Farbpalette



Schwarz
glänzend

Finish



Matt Schwarz

Funktionen

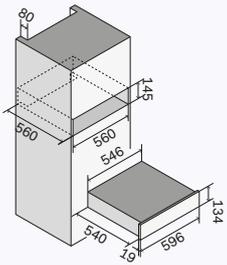


Bestellnummer: BC645STC

Matt Schwarz

VM615S

Einbau-Vakuumgerät



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Farbpalette



Schwarz glänzend

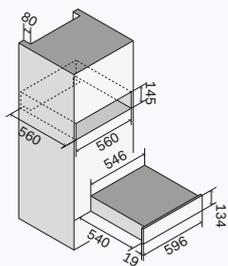
Funktionen



Bestellnummer: VM615S

615SWD

Geheizte Einbau-Schublade



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

Farbpalette



Schwarz glänzend

Finish



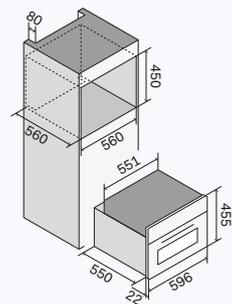
Matt Schwarz

Bestellnummer: 615SWD

Satiniertes Metall

BC645SLTC

Einbau-Schnellkühler aus Edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

Farbpalette



Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen

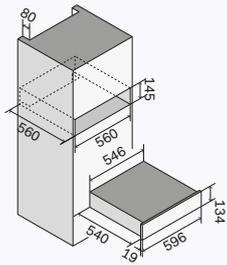


Bestellnummer: BC645SLTC

Satiniertes Metall

VM615SL

Einbau-Vakuumgerät



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

Farbpalette



Edelstahl

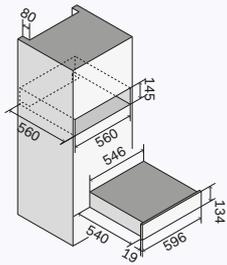
Funktionen



Bestellnummer: VM615SL

615SLWD

Geheizte Einbau-Schublade



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

Farbpalette



Edelstahl

Finish



Satiniert

Bestellnummer: 615SLWD

Satiniertes Metall



↑ HCG90SCK/BK
Einbau-Kochfeld Professional Plus
Kochfeld aus schwarzem gehärtetem Glas und mit Details mit mattschwarzem Finish

Kochfelder

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

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl



Schwarz glänzend

Finish

Griffe



Satiniert



Matt Schwarz

HCG30CK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



HCG30K

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz
glänzend

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Farbpalette Kochfeld



Schwarz
glänzend

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

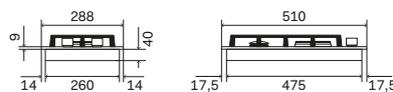
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Optional
→ p. 356

Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCG30CK

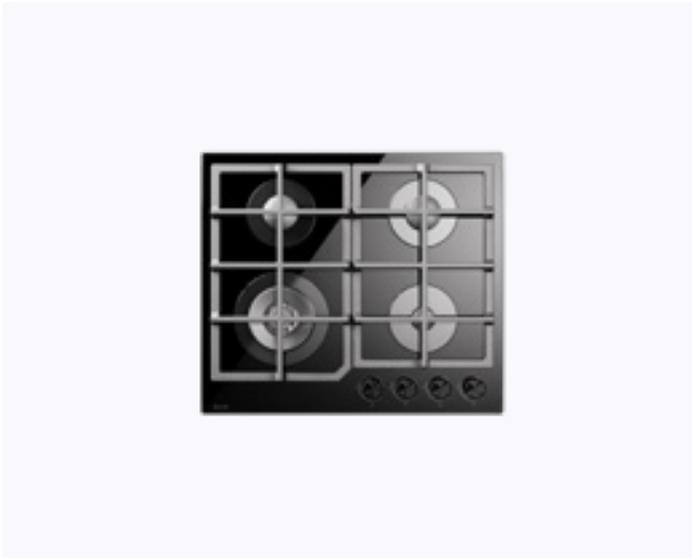
Matt Schwarz

Bestellnummer: HCG30K

Matt Schwarz

HCG60CK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



HCG75SCK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend

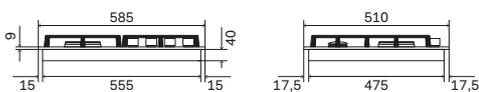
Finish Knöpfe



Matt Schwarz

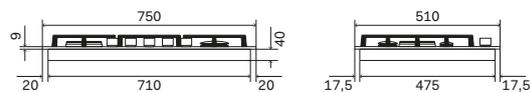
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 560×480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 720×480 mm



Optional
→ p. 356

Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCG60CK

Matt Schwarz

Bestellnummer: HCG75SCK

Matt Schwarz

HCG90SCK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



HAP95C

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz
glänzend

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

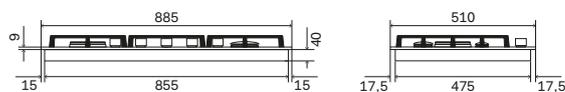
Finish Knöpfe



Satinert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x480 mm



Einbaupläne

→ p. 371

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCG90SCK

Matt Schwarz

Bestellnummer: HAP95C

Satinert

Optional

→ p. 356



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

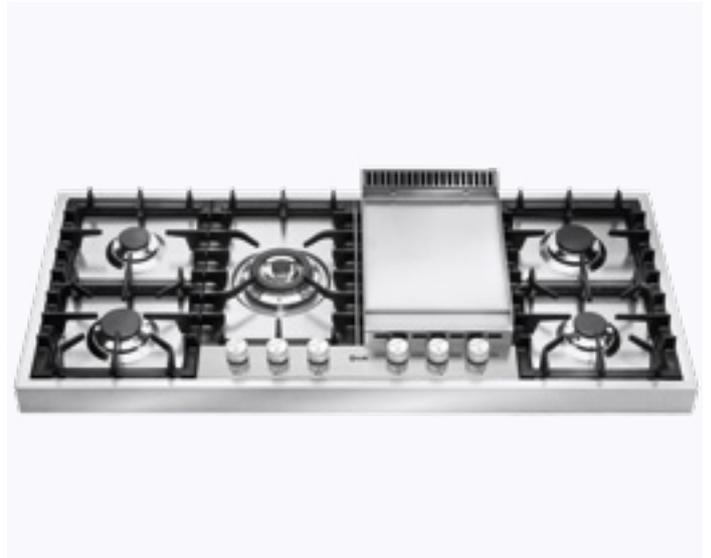
HAP95FC

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



HAP125FD

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



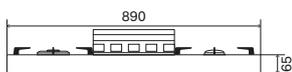
Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Maße



Einbaupläne

→ p. 371

Maße



Einbaupläne

→ p. 371

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HAP95FC

Satiniert



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

Bestellnummer: HAP125FD

Satiniert

Optional

→ p. 356

HP65C

Gaskochfeld aus edelstahl



HP75C

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

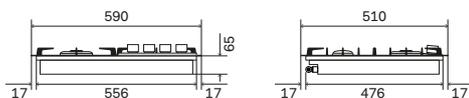
Finish Knöpfe



Satiniert

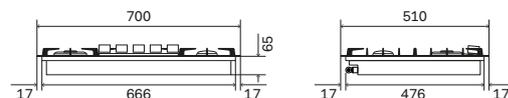
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570×490 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 672×490 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HP65C

Satinierter



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

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HP75C

Satinierter



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

HP95C

Gaskochfeld aus edelstahl



HP95FC

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

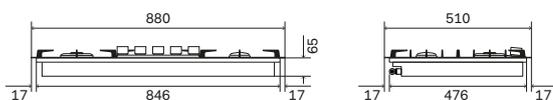
Finish Knöpfe



Satiniert

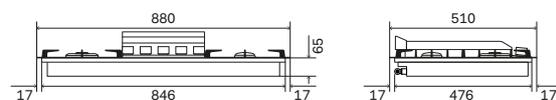
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HP95C

Satiniert



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

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HP95FC

Satiniert



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

HP1230D

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1115x295 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HP1230D

Satiniert

HP125FC

Gaskochfeld aus edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

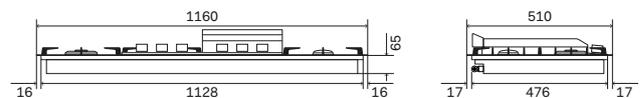
Finish Knöpfe



Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HP125FC

Satiniert



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

HPT65D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT75D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe

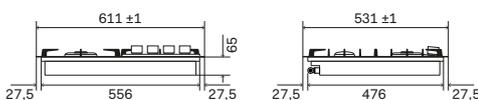


Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570x490 mm → p. 371

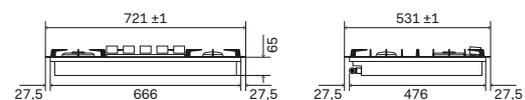
Einbaupläne



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 672x490 mm → p. 371

Einbaupläne



Optional
→ p. 356

Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HPT65D

Satiniert

Bestellnummer: HPT75D

Satiniert

HPT95D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT95FD

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe

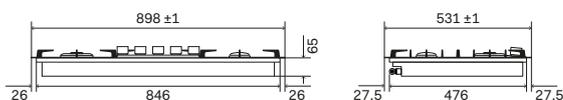


Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm → p. 371

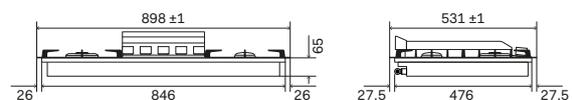
Einbaupläne



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm → p. 371

Einbaupläne



Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HPT95D

Satinierter

Bestellnummer: HPT95FD

Satinierter

HPT1230D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



HPT125FD

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

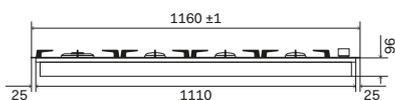
Finish Knöpfe



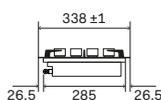
Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1115x295 mm → p. 371



Einbaupläne



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm → p. 371



Einbaupläne



Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HPT1230D

Satiniert

Bestellnummer: HPT125FD

Satiniert

XLP90F

Gaskochfeld aus edelstahl



XLPT90FD

Gaskochfeld aus Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

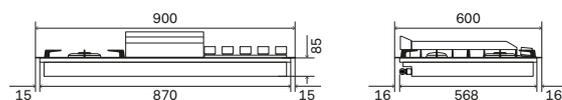
Finish Knöpfe



Satiniert

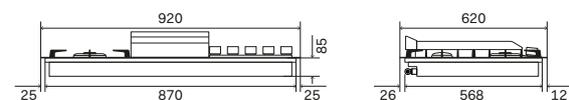
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 875x580 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 875x580 mm → p. 371



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: XLP90F

Satiniert



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

Bestellnummer: XLPT90FD

Satiniert

Optional

→ p. 356

HCP906D

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



HCP90FD

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Inox

Finish Knöpfe



Satinato

Farbpalette Kochfeld



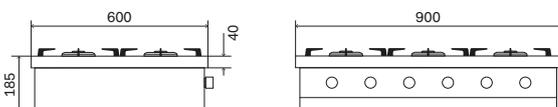
Inox

Finish Knöpfe



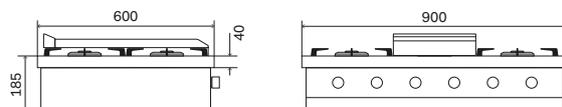
Satinato

Maße



Optional
→ p. 356

Maße



Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCP906D

Satiniert

Bestellnummer: HCP90FD

Satiniert

HCP1208D

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



HCP120FD

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Inox

Finish Knöpfe



Satinato

Farbpalette Kochfeld



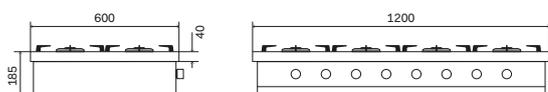
Inox

Finish Knöpfe



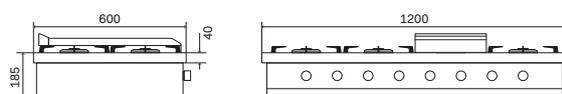
Satinato

Maße



Optional
→ p. 356

Maße



Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCP1208D

Satinert

Bestellnummer: HCP120FD

Satinert

HCP9656D

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



HCP965FD

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Inox

Finish Knöpfe



Satinato

Farbpalette Kochfeld



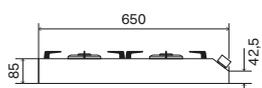
Inox

Finish Knöpfe



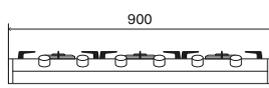
Satinato

Maße

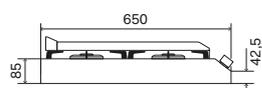


Einbaupläne

→ p. 371

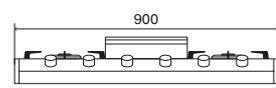


Maße



Einbaupläne

→ p. 371



Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCP9656D

Satiniert

Bestellnummer: HCP965FD

Satiniert

HCP12658D

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



HCP1265FD

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

- Brenner mit doppeltem Kranz
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- DUAL-Brenner
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Inox

Finish Knöpfe



Satinato

Farbpalette Kochfeld



Inox

Finish Knöpfe



Satinato

Maße



Einbaupläne

→ p. 371

Maße



Einbaupläne

→ p. 371

Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCP12658D

Satiniert

Bestellnummer: HCP1265FD

Satiniert



HVI90AGTC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW

Absaugung

- Energieklasse A+++
- Leistung des Absauggeräts 0,17 kW
- Schallpegel des Absauggeräts 69 dB
- Durchflussmenge des Absauggeräts 791 m³/h
- Warnmeldung zur Reinigung des Fettfilters
- Möglichkeit, die Richtung des Luftauslasses durch Drehen des Motorkastens zu wählen

- Filtermodus durch Installation eines Plasmafilters (optional), der wie ein Luftreiniger die Beseitigung von 95 % der Gerüche (EN61591) sowie von Milben, Viren und Bakterien garantiert.

Farbpalette Kochfeld

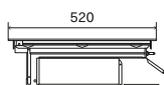
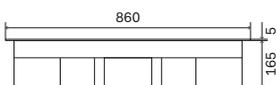


Schwarz glänzend

Maße

Einbaupläne

→ p. 371



Optional

→ p. 356

Plasma filter (KIT)
HVI90AG
Bestellnummer: KFPHVI90AG
optional

Bestellnummer: HVI90AGTC

KHVI90TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



HPI90

Induction hobs in stainless steel free standing



Allgemeine Eigenschaften

- 5 Touch-Zonen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Kindersicherheit
- Restwärmeanzeige
- Timer mit automatischem Stopp
- Bedienelemente Stufenlose Touch-Einstellung
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Bridge-Funktion 2 gleichzeitig aktivierte und gesteuerte Zonen
- Maximale Leistung 3×16A 11,1 kW
- Funktion Pause, Keep Warm (42 °C, 70 °C, 95 °C)

Standardverbrauch / Booster

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

Allgemeine Eigenschaften

- 5 Zonen mit Knöpfen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Kindersicherheit
- Restwärmeanzeige
- Bedienelemente mit Knöpfen
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Maximale Leistung 11,1 kW

Verbrauch

- Zone 01 Abmessung und maximale Leistung
Ø 145 mm 1,4 kW
- Zone 02 Abmessung und maximale Leistung
Ø 180 mm 1,85 kW
- Zone 03 Abmessung und maximale Leistung
Ø 180 mm 1,85 kW
- Zone 04 Abmessung und maximale Leistung
Ø 210 mm 2,3 kW
- Zone 05 Abmessung und maximale Leistung
Ø 260 mm 2,6 kW

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend

Farbpalette Kochfeld



Inox

Knob finishes

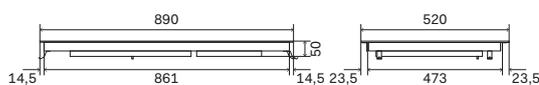


Satinert

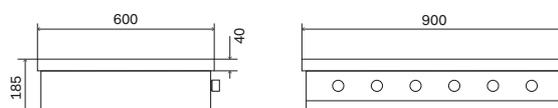
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 870×480 mm → p. 371

Einbaupläne



Maße



Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: KHVI90TC

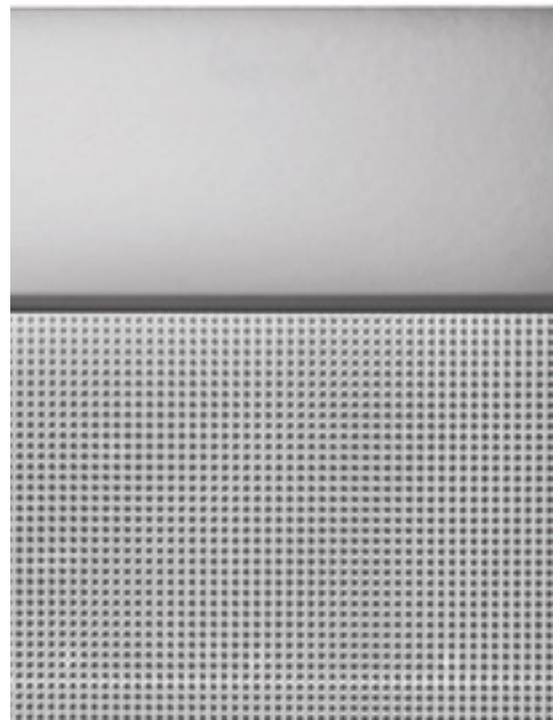
Bestellnummer: HPI90

Satinert

264 — 265

Pro Line

- Kocheinheiten
- Abzugshauben
- Öfen
- Gas- und Induktionskochfelder







↑ L096WMP/MG
Kocheinheit Pro Line 90 cm
Gehäuse in mattem Graphitgrau und satinierte Details

Kocheinheiten

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot

Finish

Griffe, Knäufe



Satiniert

Konfigurierbares Kochfeld.

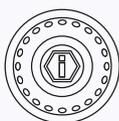
Die 90 cm, 100 cm und 120 cm großen Kochfelder können mit verschiedenen Kombinationen von Gasbrennern konfiguriert werden. Darüber hinaus kann das 90 cm- Kochfeld auch mit einem Induktionssystem ausgestattet werden.

Absolute Funktionalität.

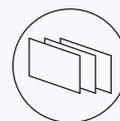
Die widerstandsfähigen Gusseisenroste bilden eine einzige Auflagefläche für Töpfe, wodurch sie leichter und sicher bewegt werden können. Darüber hinaus besteht die Auflagefläche für den Rost aus einer in einem Stück gegossenen Stahlplatte, wodurch die Reinigung einfacher ist.



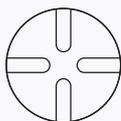
Hochspezialisierte Kochfelder



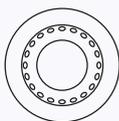
Doppelkranzbrenner mit einer Leistung von bis zu 4,3 kW



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Brenner aus Messing mit nanotechnologischer Antihftbeschichtung



Tür mit Soft-Close-System

Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

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

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



Abakus Farben und Details



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Satiniered



Graphitgrau matt



Burgunderrot



Satiniered



L09 Limited Edition



Graphitgrau matt



Luxus-Grau



Matt
Schwarz



Für Kocheinheiten Pro Line verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften

	<u>OV80 M</u> Multifunktions-Elektroofen 80 cm	<u>OV60 M</u> Multifunktions-Elektroofen 60 cm	<u>OV40 E</u> Statischer Midi-Elektroofen 40 cm
Energieklasse	A	A	A
Anzahl Funktionen	9	9	4
Betriebstemperatur	50-250 °C	50-250 °C	50-250 °C
Programmiergerät	Ja	Ja	-
Elektronische Temperaturregelung	-	-	-
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	-	-	-

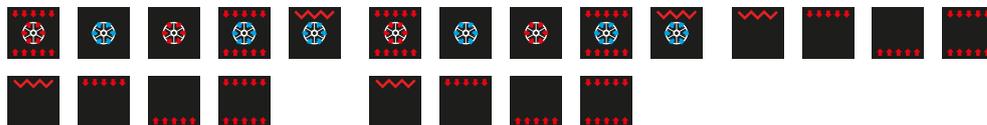
Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5x36,5x41 cm	43,7x36x41 cm	36,5x35,5x44 cm
Fassungsvermögen	97 L	65 L	57 l
Dampfablass	-	-	Ja
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	-
Drehspieß	-	-	Ja
Thermostat	analog	analog	analog

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,45 kW	1,9 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



OV30 E

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

-

Ja

analog

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



L09 Limited Edition Grigio Lusso



Farbpalette
Gehäuse



Grigio lusso

Finish



Black matt

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

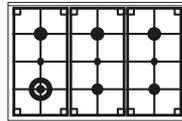
OV 80 M

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

6 Flammen



Elektroöfen

L096WMP

Grigio lusso

Leistungen

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

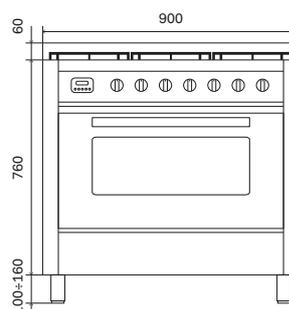
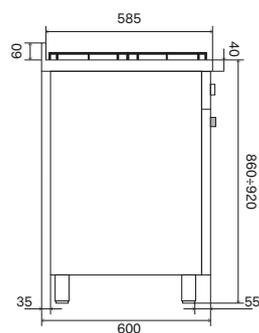
AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



L09 Limited Edition Black Black



Farbpalette
Gehäuse



Graphitgrau
matt

Finish



Black matt

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

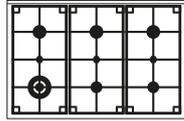
OV 80 M

Maximale Stromaufnahme:

2,75 kW

Konfigurationen

6 Flammen



Elektroöfen

L096WMP

Matt Schwarz

Leistungen



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



Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

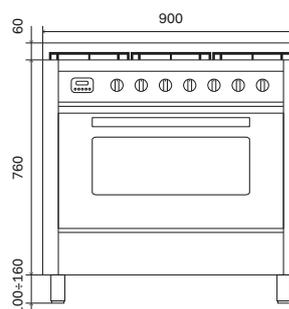
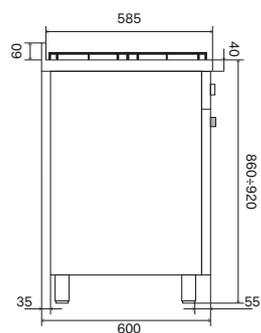
AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



L06



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot



Satinier

Finish

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

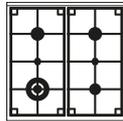
OV 60 M

Maximale Stromaufnahme:

2,45 kW

Konfigurationen

4 Flammen



Elektroöfen

L06WMP

Satiniert

Leistungen

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

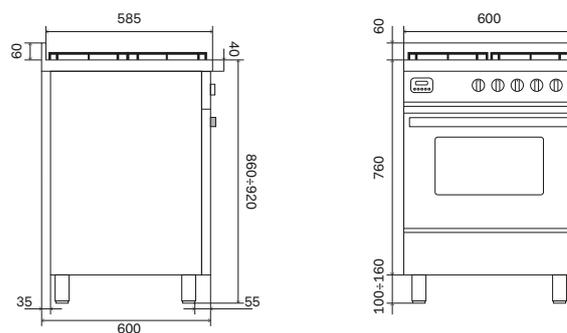
AGK60

Edelstahlrückwand

AP4-60

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



L09



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot



Satinier

Finish

Verfügbare Öfen

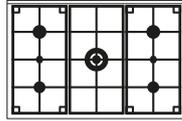
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M

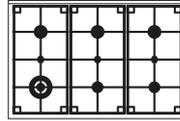
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

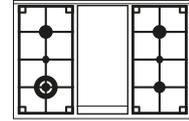
5 Flammen



6 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

L09CWMP

Satiniert

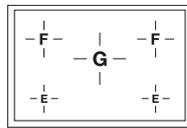
L096WMP

Satiniert

L09FWMP

Satiniert

Induktion



Elektroöfen

LBI09WMP

Satiniert

Leistungen

Induktionszone
Ø 175 mm
1,4 kW

Induktionszone
Ø 215 mm
2,3 kW

Induktionszone
Ø 265 mm
2,3 kW

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

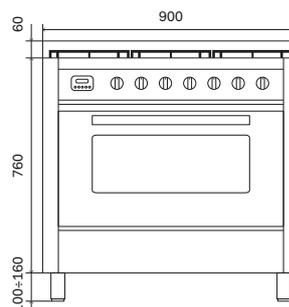
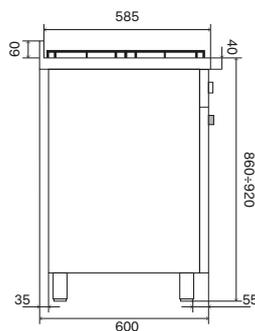
AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



LD09



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot



Satinier

Finish

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 M

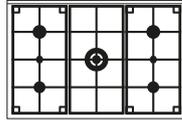
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 30 E

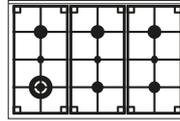
Maximale Stromaufnahme:
1,7 kW

Konfigurationen

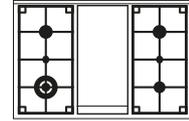
5 Flammen



6 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

LD09CWMP

Satiniert

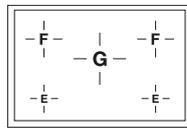
LD096WMP

Satiniert

LD09FWMP

Satiniert

Induktion



Elektroöfen

LDBI09WMP

Satiniert

Leistungen

Induktionszone
Ø 175 mm
1,4 kW

Induktionszone
Ø 215 mm
2,3 kW

Induktionszone
Ø 265 mm
2,3 kW

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

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

Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

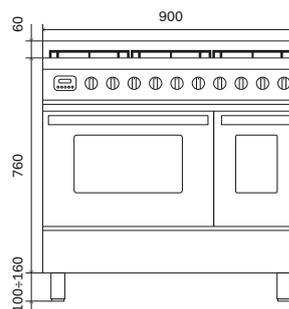
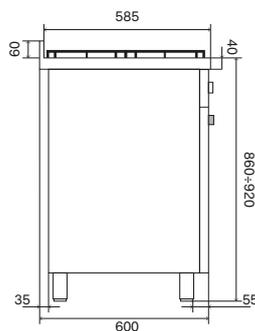
AGK90

Edelstahlrückwand

AP4-90

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



LD10



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot



Satinier

Finish

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 M

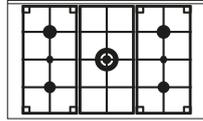
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 40 E

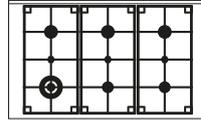
Maximale Stromaufnahme:
1,9 kW

Konfigurationen

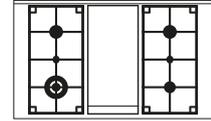
5 Flammen



6 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

LD10CWMP

Satiniert

LD106WMP

Satiniert

LD10FWMP

Satiniert

Leistungen

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

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

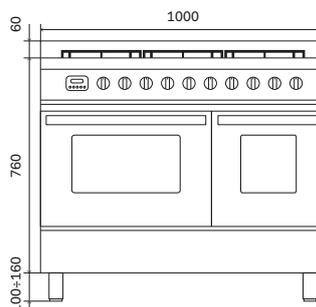
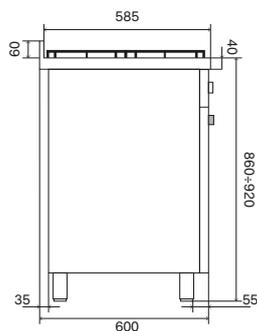
AGK100

Edelstahlrückwand

AP4-100

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



L12



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot



Satinert

Finish

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M

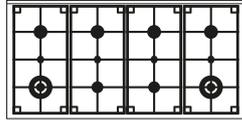
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Sekundärofen:
OV 30 E

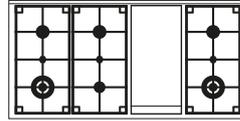
Maximale Stromaufnahme:
1,7 kW

Konfigurationen

8 Flammen



Fry Top



Elektroöfen

L128WMP

Satiniert

L12FWMP

Satiniert

Leistungen

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

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

 Großer Brenner
min. 0,6 kW
max. 3 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

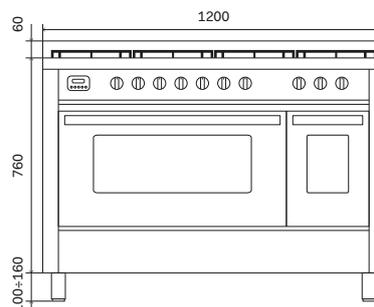
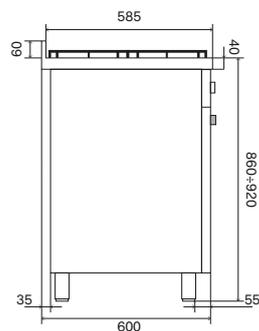
AGK120

Edelstahlrückwand

AP4-120

→ p. 356

Technische Zeichnung
und Maße



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



Abzugshauben

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

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl

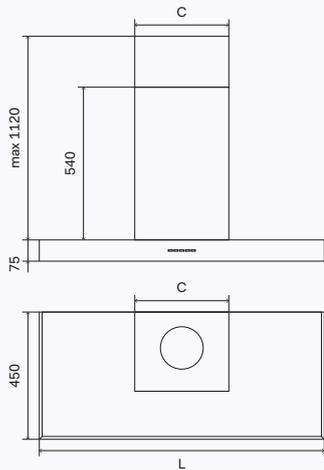
Graphitgrau
matt*

Luxus-Grau*

*nur für AGK90

AGK

Wand-Abzugshaube



Allgemeine Eigenschaften

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

Geschwindigkeit Abzugshaube

GESCHWINDIGKEIT W	Pa	m3/h	dB
1	88	103	40
2	104	223	46
3	129	386	51
4	171	605	55

Zubehör

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

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-60



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Luxus-Grau

Graphitgrau matt

Edelstahl-Rückseite

AP4-90



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-100



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite

AP4-120



Öfen

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

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl

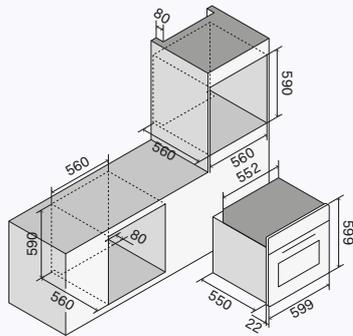
Finish Griffe, Knäufe



Satiniert

OV60SLKMP

Ofen Multifunktion, elektrisch von 60 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



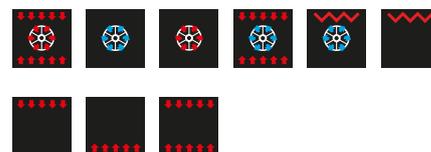
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

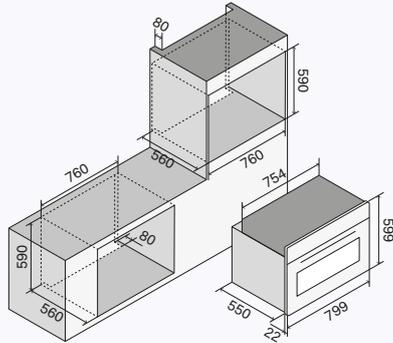
→ p. 356

Bestellnummer: OV60SLKMP

Satiniert

OV80SLKMP

Ofen Multifunktion, elektrisch von 80 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



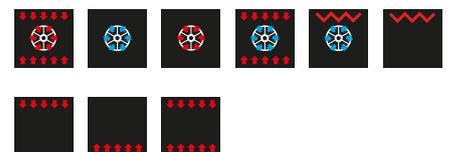
Edeltahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

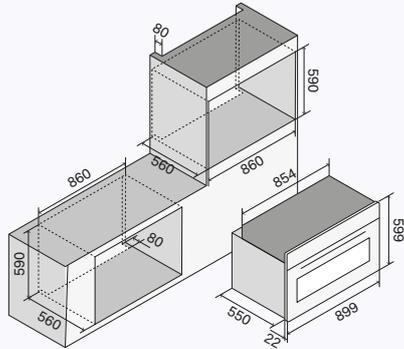
→ p. 356

Bestellnummer: OV80SLKMP

Satiniert

OV90SLKMP

Ofen Multifunktion, elektrisch von 90 cm in edelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Farbpalette



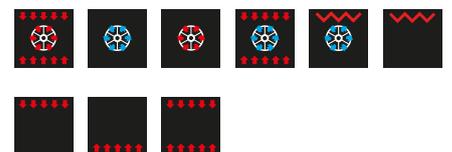
Edelstahl

Finish



Satiniert

Funktionen



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: OV90SLKMP

Satiniert





↑ HCL90SCK/SS
Einbau-Kochfeld Pro Line mit 5 Flammen
Edelstahlgehäuse und satinierte Details

Kochfelder

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

Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl



Graphitgrau matt

Finish

Griffe



Satiniert

HCL30CK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



HCL30K

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Satiniert

Finish Knöpfe

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Satiniert

Finish Knöpfe

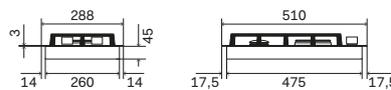
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Optional
→ p. 356

Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCL30CK

Satiniert

Bestellnummer: HCL30K

Satiniert

HCL60CK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



HCL75SCK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl



Graphitgrau
matt

Finish Knöpfe



Satinier

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl



Graphitgrau
matt

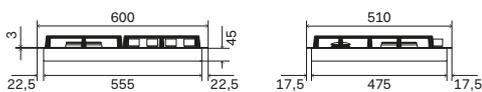
Finish Knöpfe



Satinier

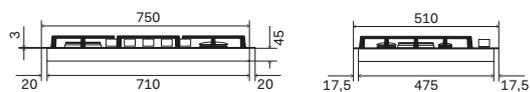
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 560×480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 720×480 mm



Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCL60CK

Satinier

Optional
→ p. 356

Bestellnummer: HCL75SCK

Satinier

HCL90SCK

Gaskochfeld aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl



Graphitgrau
matt

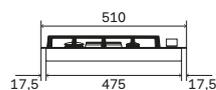
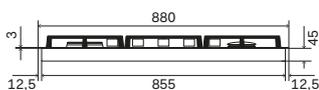


Satiniert

Finish Knöpfe

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860×480 mm



Optional

→ p. 356

Bestellnummer: HCL90SCK

Satiniert



KHVI32TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



KHVI45TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend

Farbpalette Kochfeld



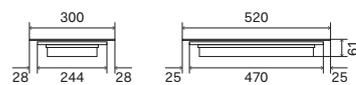
Schwarz glänzend

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270x490 mm

Einbaupläne

→ p. 371

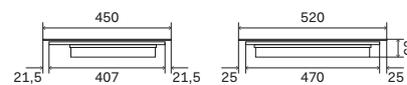


Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 430x490 mm

Einbaupläne

→ p. 371



Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: KHVI32TC

Bestellnummer: KHVI45TC

KHVI60TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



KHVI75TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend

Farbpalette Kochfeld

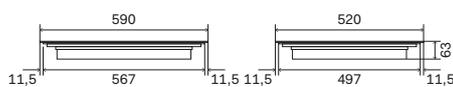


Schwarz glänzend

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570x502 mm → p. 371

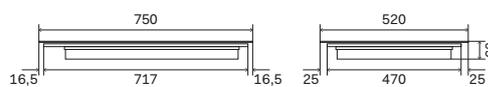
Einbaupläne



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 730x490 mm → p. 371

Einbaupläne



Optional

→ p. 356

Optional

→ p. 356

Bestellnummer: KHVI60TC

Bestellnummer: KHVI75TC

Vergleichstabellen

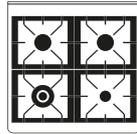
306 — 307

Vergleichstabellen Kocheinheiten

Majestic
M07N — Elektrisch
Hauptofen: OV 60 E3 TFT S



4 Flammen



M07DNE3

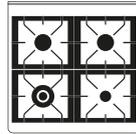
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M07N — Gas
Hauptofen: OV 60 H3 TFT S



4 Flammen



M07DNH3

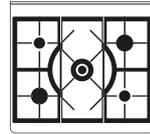
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M30N — Elektrisch
Hauptofen: OV 76 E3 TFT S



5 Flammen



M30DNE3

Messing/Chrom

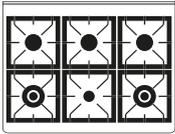
Kupfer/Brüniert

Majestic
M09N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



6 Flammen



M096DNE3

Messing/Chrom

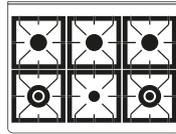
Kupfer/Brüniert

Majestic
M09N – Gas

Hauptofen: OV 80 H3 TFT S



6 Flammen



M096DNH3

Messing/Chrom

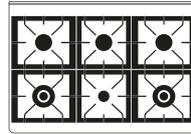
Kupfer/Brüniert

Majestic
MD10N – Elektrisch

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



6 Flammen



MD106DNE3

Messing/Chrom

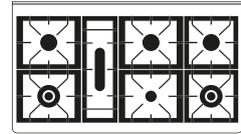
Kupfer/Brüniert

Majestic
M12N – Elektrisch

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



7 Flammen

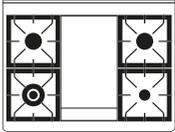


M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

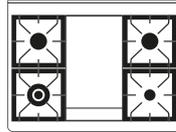


M09FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

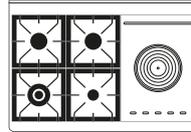


M09FDNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

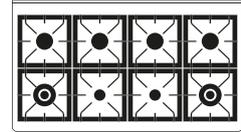


MD10SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 Flammen

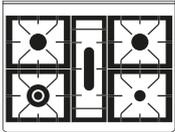


M128DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

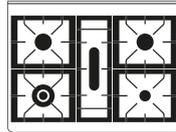


M09PDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

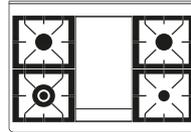


M09PDNH3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

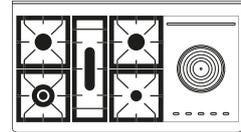


MD10FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

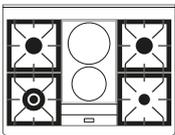


M12SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

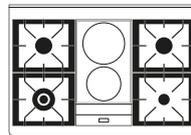


M09IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

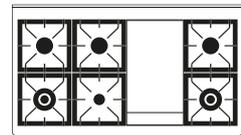


MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

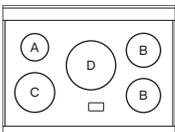


M12FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

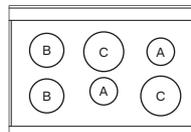


MI09NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

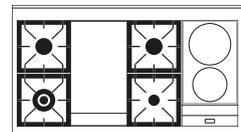


MDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Vergleichstabellen Kocheinheiten

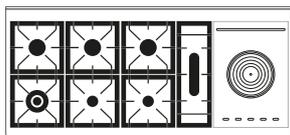
Majestic

M15N — Elektrisch

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



Coup de feu



M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

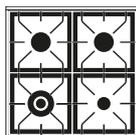
Nostalgie

P06N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



P06NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

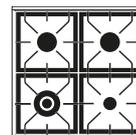
Nostalgie

P06N — Gas

Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen

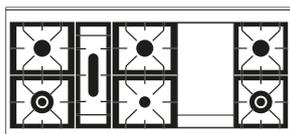


P06NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

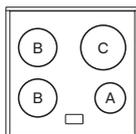


M15FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

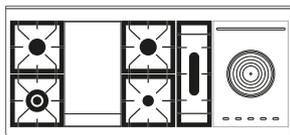


PI06NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + Coup de feu



M15FSDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

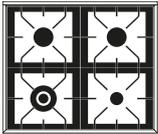
Nostalgie

P07N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



P07NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

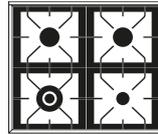
Nostalgie

P07N — Gas

Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



P07NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

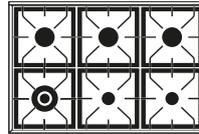
Nostalgie

P09N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



6 Flammen



P096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

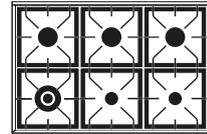
Nostalgie

P09N — Gas

Hauptofen: OV 80 H3



6 Flammen

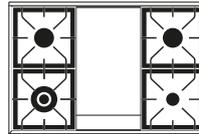


P096NH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

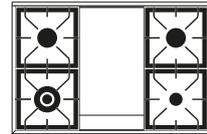


P09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

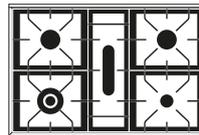


P09FNH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

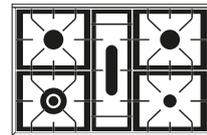


P09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

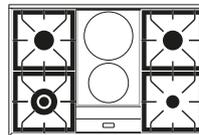


P09PNH3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

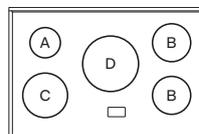


P09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



P109NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Vergleichstabellen Kocheinheiten

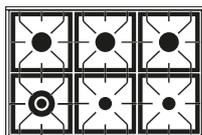
Nostalgie

PD09N – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



6 Flammen



PD096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

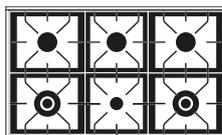
Nostalgie

PD10N – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 40 E3



6 Flammen



PD106NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

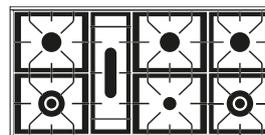
Nostalgie

P12N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



7 Flammen

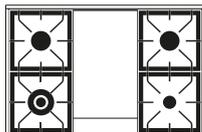


P127NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top



PD09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

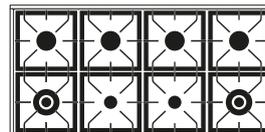


PD10SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 Flammen

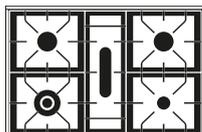


P128NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch



PD09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top



PD10FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

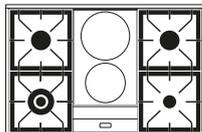


P12SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

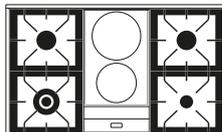


PD09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 Induktionszonen

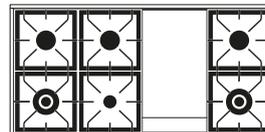


PD10INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

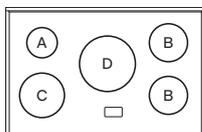


P12FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

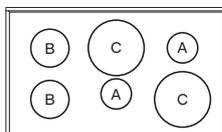


PDI09NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

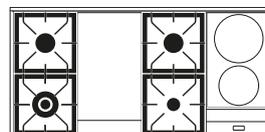


PDI10NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



P12FINE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

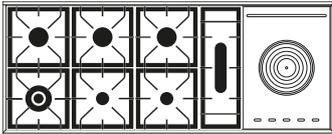
Nostalgie

P15N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 60 E3



Coup de feu

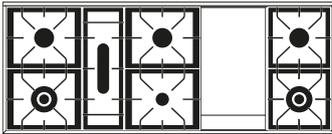


P15SNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top

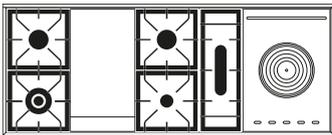


P15FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Fry Top-Platte + Coup de feu



P15FSNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

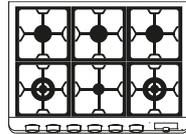
Panoramagic

PM09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



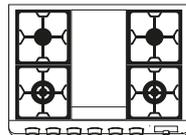
6 Flammen



PM096DS3

Satiniert

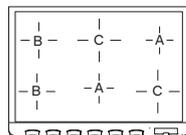
Fry Top



PM09FDS3

Satiniert

Induktion



PMI09S3

Satiniert

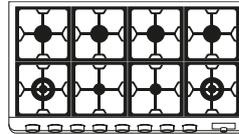
Panoramagic

PM12 – Elektrisch

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



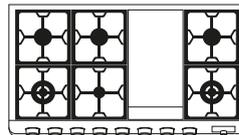
8 Flammen



PM128DS3

Satiniert

Fry Top



PM12FDS3

Satiniert

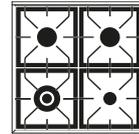
Professional Plus

P06W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



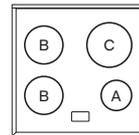
4 Flammen



P06WE3 *

Satiniert

Induktion



PI06WE3

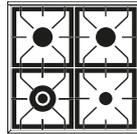
Satiniert

Vergleichstabellen Kocheinheiten

Professional Plus
P06W — Gas
Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



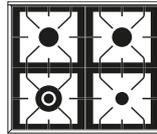
P06WH3 *

Satiniert

Professional Plus
P07W — Elektrisch
Hauptofen: OV 60 E3



4 Flammen



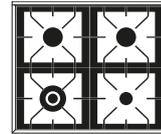
P07WE3 *

Satiniert

Professional Plus
P07W — Gas
Hauptofen: OV 60 H3



4 Flammen



P07WH3 *

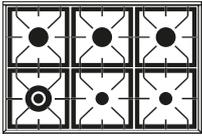
Satiniert

Professional Plus
P09W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



6 Flammen



P096WE3 *

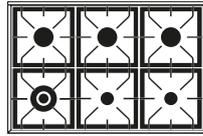
Satiniert

Professional Plus
P09W – Gas

Hauptofen: OV 80 H3



6 Flammen



P096WH3 *

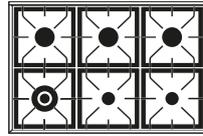
Satiniert

Professional Plus
PD09W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



6 Flammen



PD096WE3 *

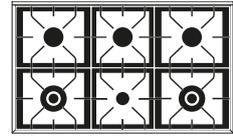
Satiniert

Professional Plus
PD10W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 40 E3



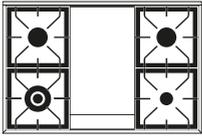
6 Flammen



PD106WE3 *

Satiniert

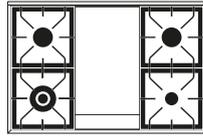
Fry Top



P09FWE3 *

Satiniert

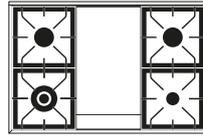
Fry Top



P09FWH3 *

Satiniert

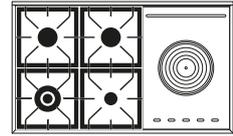
Fry Top



PD09FWE3 *

Satiniert

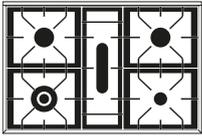
Coup de feu



PD10SWE3 *

Satiniert

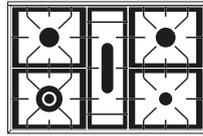
Kochstelle für Fisch



P09PWE3 *

Satiniert

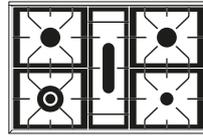
Kochstelle für Fisch



P09PWH3 *

Satiniert

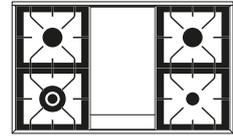
Kochstelle für Fisch



PD09PWE3 *

Satiniert

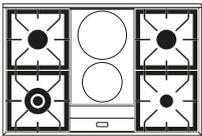
Fry Top



PD10FWE3 *

Satiniert

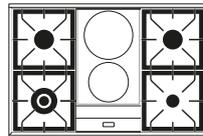
2 Induktionszonen



P09IWE3 *

Satiniert

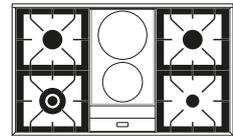
2 Induktionszonen



PD09IWE3 *

Satiniert

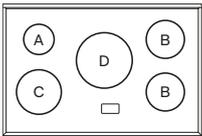
2 Induktionszonen



PD10IWE3 *

Satiniert

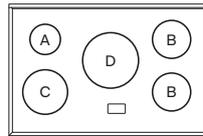
Induktion



PI09WE3

Satiniert

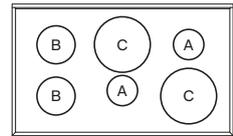
Induktion



PDI09WE3

Satiniert

Induktion



PDI10WE3

Satiniert

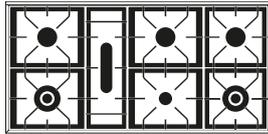
Vergleichstabellen Kocheinheiten

Professional Plus
P12W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



7 Flammen



P127WE3

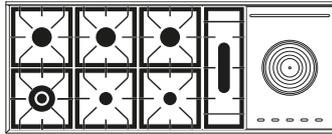
Satiniert

Professional Plus
P15W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 60 E3



Coup de feu



P15SWE3 *

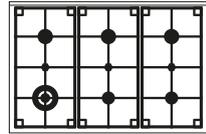
Satiniert

Pro Line
L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M



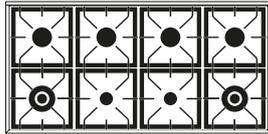
6 Flammen



L096WMP

Black matt

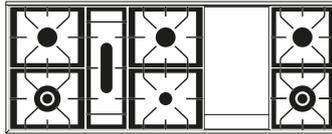
8 Flammen



P128WE3 *

Satiniert

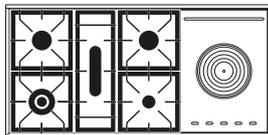
Fry Top



P15FWE3 *

Satiniert

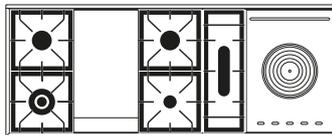
Coup de feu



P12SWE3 *

Satiniert

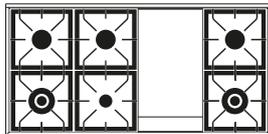
Fry Top-Platte + Coup de feu



P15FSWE3 *

Satiniert

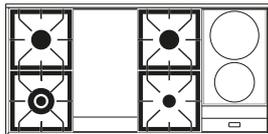
Fry Top



P12FWE3 *

Satiniert

Fry Top-Platte + 2 Induktionszonen



P12FIWE3 *

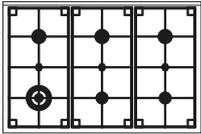
Satiniert

Pro Line
L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M



6 Flammen



L096WMP

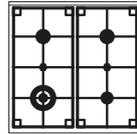
Black matt

Pro Line
L06 – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M



4 Flammen



L06WMP

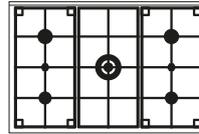
Satiniert

Pro Line
L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M



5 Flammen



L09CWMP

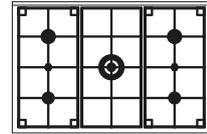
Satiniert

Pro Line
LD09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M
Sekundärofen: OV 30 E



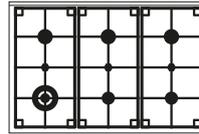
5 Flammen



LD09CWMP

Satiniert

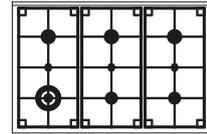
6 Flammen



L096WMP

Satiniert

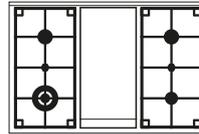
6 Flammen



LD096WMP

Satiniert

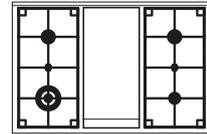
Fry Top



L09FWMP

Satiniert

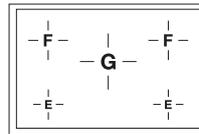
Fry Top



LD09FWMP

Satiniert

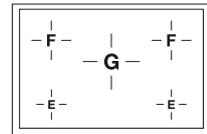
Induktion



LBI09WMP

Satiniert

Induktion



LDBI09WMP

Satiniert

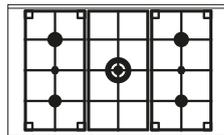
Vergleichstabellen Kocheinheiten

Pro Line
LD10 – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M
Sekundärofen: OV 40 E



5 Flammen



LD10CWMP

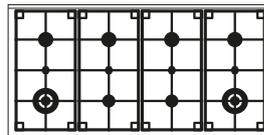
Satiniert

Pro Line
L12 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M
Sekundärofen: OV 30 E



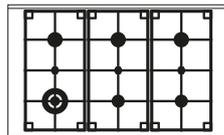
8 Flammen



L128WMP

Satiniert

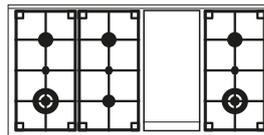
6 Flammen



LD106WMP

Satiniert

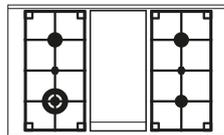
Fry Top



L12FWMP

Satiniert

Fry Top



LD10FWMP

Satiniert



Vergleichstabelle Öfen

Nostalgie

645SNZT4

Kompakter Elektronischer Ofen 400 °C, Edelstahl oder lackierter Stahl, 60 cm, 30-400 °C



Nostalgie

645SNHSW

Kompakter Ofen mit dreifacher Funktion: Heißluft, Dampf, Mikrowelle, Edelstahl oder lackierter Stahl, 60 cm, 30-250 °C



Nostalgie

OV60SNT3

Elektronischer Ofen 60 cm, Edelstahl oder lackierter Stahl, 60 cm, 30-320 °C



Allgemeine Eigenschaften

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

Merkmale Innenraum

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

Verbrauch

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

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Vergleichstabelle Öfen

Panoramagic OV30PMT3

Elektronischer Ofen 30", edelstahl, 76 cm, 30-320 °C



Panoramagic OV91PMT3

Elektronischer Ofen 90 cm, edelstahl, 90 cm, 30-300 °C



Professional Plus 645SZTCT4

Kompakter Elektronischer Ofen 400 °C, Gehärtetes Glas, 60 cm, 30-400 °C



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Anzahl Funktionen	15	15	16
Betriebstemperatur	30-320 °C	30-300 °C	30-400 °C
Programmiergerät	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen
Fleischsonde	Ja	Ja	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	-
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Vierfachglas (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	aus Edelstahl AISI 304
Innenmaße	64x43,3x41 cm	74x36,5x41 cm	44x21x40,5 cm
Fassungsvermögen	114 l	110 l	37 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	110 l	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	-

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	3,1 kW	2,95 kW	2,9 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1200 W	900 W
Unterer elektrischer Widerstand	1560 W	1560 W	1300 W
Elektrogrill	3000 W	2150 W	1600 W
Runder Widerstand	2x1050 W	2100 W	2000 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	-	-
Mikrowellenerzeuger	-	-	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Vergleichstabelle Öfen

Professional Plus OV91STCT3

Elektronischer Ofen 90 cm, Glas, 90 cm, 30-300 °C



Professional Plus 645SLZT4

Kompakter Elektronischer Ofen 400 °C, edelstahl, 60 cm, 30-400 °C



Professional Plus 645SLHSW

Kompakter Ofen mit dreifacher Funktion: Heißluft, Dampf, Mikrowelle, edelstahl, 60 cm, 30-250 °C



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	-
Anzahl Funktionen	15	16	10 davon 4 kombiniert
Betriebstemperatur	30-300 °C	30-400 °C	30-250 °C
Programmiergerät	Touchscreen	Touchscreen	Touchscreen
Fleischsonde	Ja	-	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung Halogenlampen
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	-	-
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304
Innenmaße	74x36,5x41 cm	44x21x40,5 cm	41,5x21x41 cm
Fassungsvermögen	110 l	37 l	36 l
Dampfablass	110 l	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	-	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	-	mit elektronischer Sonde

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,95 kW	2,9 kW	3,4 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	900 W	-
Unterer elektrischer Widerstand	1560 W	1300 W	-
Elektrogrill	2150 W	1600 W	1900 W
Runder Widerstand	2100 W	2000 W	1600 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	-	1200 W
Mikrowellenerzeuger	-	-	1600 W

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Vergleichstabelle Öfen

Pro Line
OV60SLKMP
Multifunktions-Ofen 60 cm, edelstahl,
60 cm, 50-250 °C



Pro Line
OV80SLKMP
Multifunktions-Ofen 80 cm, edelstahl,
80 cm, 50-250 °C



Pro Line
OV90SLKMP
Multifunktions-Ofen 80 cm, edelstahl,
90 cm, 50-250 °C



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Anzahl Funktionen	9	9	9
Betriebstemperatur	50-250 °C	50-250 °C	50-250 °C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Fleischsonde	-	-	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	-	-	-

Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	43,7×34×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	65 l	97 l	97 l
Dampfablass	-	-	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Thermostat	analog	analog	analog

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,45 kW	2,75 kW	2,75 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1000 W	1200 W	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1100 W	1350 W	1350 W
Elektrogrill	2100 W	2150 W	2150 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	-	-
Mikrowellenerzeuger	-	-	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

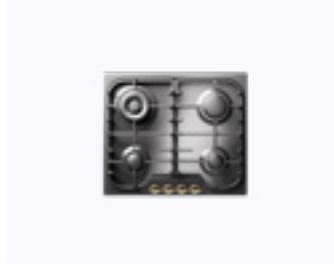


Vergleichstabelle Gaskochfelder

Nostalgie

HCB60CN

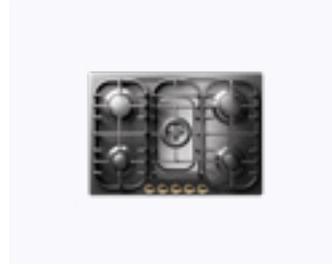
Gaskochfeld ausEdelstahl oder emaillierter Stahl



Nostalgie

HCB70CN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder emaillierter Stahl



Nostalgie

HCB70SDN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

Breite	58 cm	70 cm	70 cm
Look	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl	Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	optional (IS D45)	-	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	-	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Nostalgie

HCB906CN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



86 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung
Ja

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

optional (IS D45)
-

-
-
-

Nostalgie

HCB90FCN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



86 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung
Ja

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

optional (IS D45)
-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1,2 kW
-

Nostalgie

HCB90CCN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



86 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung
Ja

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

optional (IS D45)
-

-
-

Nostalgie

HCB90SDN

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



86 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Messing mit nanotechnologischer
Antihftbeschichtung
Ja

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

Ø 120 mm
4,5 kW / 0,3 kW
-

-
-

Vergleichstabelle Gaskochfelder

Professional Plus
HCG30CK
Gaskochfeld aus Gehärtetem Glas

Professional Plus
HCG30K
Gaskochfeld aus Gehärtetem Glas

Professional Plus
HCG60CK
Gaskochfeld aus Gehärtetem Glas



Allgemeine Eigenschaften

Breite	30 cm	30 cm	56 cm
Look	Gehärtetes Glas	Gehärtetes Glas	Gehärtetes Glas
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

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

Professional Plus
HCG75SCK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



75 cm
Gehärtetes Glas
Ja
Ja
aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Ja

Ø 65 mm
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Ø 95 mm
3 kW / 1 kW

Ø 120 mm
4 kW / 1,8 kW

-

-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-

-

Professional Plus
HCG90SCK

Gaskochfeld aus Gehärtetes Glas



86 cm
Gehärtetes Glas
Ja
Ja
aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Ja

Ø 65 mm
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Ø 95 mm
3 kW / 1 kW

Ø 120 mm
4 kW / 1,8 kW

-

-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-

-

Professional Plus
HAP95C

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



89 cm
Edelstahl zum Auflegen
Ja
Ja
aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,3 kW / 1,7 kW

Dual optional

-

-

-

Professional Plus
HAP95FC

Gaskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



89 cm
Edelstahl zum Auflegen
Ja
Ja
aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,3 kW / 1,7 kW

Dual optional

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW

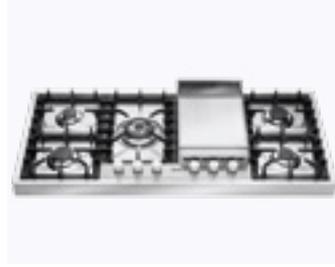
-

Vergleichstabelle Gaskochfelder

Professional Plus
HAP125FD
Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen

Professional Plus
HP65C
Gaskochfeld ausedelstahl

Professional Plus
HP75C
Gaskochfeld ausedelstahl



Allgemeine Eigenschaften

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

Leistungen und Verbrauch

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

Professional Plus

HP95C

Gaskochfeld ausedelstahl



88 cm

edelstahl

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,3 kW / 1,7 kW

Dual optional

-

-

-

Professional Plus

HP95FC

Gaskochfeld ausedelstahl



88 cm

edelstahl

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,3 kW / 1,7 kW

Dual optional

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW

-

Professional Plus

HP1230D

Gaskochfeld ausedelstahl



115 cm

edelstahl

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,5 kW / 0,37 kW

-

-

-

Professional Plus

HP125FC

Gaskochfeld ausedelstahl



116 cm

edelstahl

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,3 kW / 1,7 kW

Dual optional

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW

-

Vergleichstabelle Gaskochfelder

Professional Plus HPT65D

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Professional Plus HPT75D

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Professional Plus HPT95D

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

Breite	61 cm	72 cm	90 cm
Look	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

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

Professional Plus

HPT95FD

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



90 cm

Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2,6 kW / 0,62 kW

-

-

Ø 120 mm
4,5 kW / 0,37 kW

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW

-

Professional Plus

HPT1230D

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



116 cm

Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

-

Ø 120 mm
4,5 kW / 0,37 kW

-

-

-

Professional Plus

HPT125FD

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



118 cm

Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

-

Ø 120 mm
4,5 kW / 0,37 kW

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW

-

Professional Plus

XLP90F

Gaskochfeld ausedelstahl



90 cm

edelstahl

Ja

Ja

aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 55 mm
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 70 mm
2 x 2,6 kW / 0,62 kW

-

Ø 120 mm
4,3 kW / 1,7 kW

Dual optional

-

Kochstelle für Fisch
3,1 kW / 1 kW

-

Vergleichstabelle Gaskochfelder

Professional Plus XLPT90FD

Gaskochfeld ausEdelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Professional Plus HCP906D

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



Professional Plus HCP90FD

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

Breite	92 cm	90 cm	90 cm
Look	Edelstahl mit mit der Top-Platte bündigem Rahmen	Edelstahl zum Auflegen	Edelstahl zum Auflegen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-	-	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	-	Ø 70 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Professional Plus
HCP1208D

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



120 cm

Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm
4 x 3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

-

Ø 120 mm
5,0 kW / 0,3 kW

-

-

-

Professional Plus
HCP120FD

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



120 cm

Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm
3 x 3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

-

Ø 120 mm
5,0 kW / 0,3 kW

-

Ø 70 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW

-

Professional Plus
HCP9656D

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



90 cm

Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm
3 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm
5,0 kW / 0,3 kW

-

-

-

Professional Plus
HCP965FD

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



90 cm

Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

Ø 60 mm
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm
2 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm
5,0 kW / 0,3 kW

-

Ø 70 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW

-

Vergleichstabelle Gaskochfelder

Professional Plus HCP12658D

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



Professional Plus HCP1265FD

Gaskochfeld ausEdelstahl zum Auflegen



Pro Line HCL30CK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

Breite	120 cm	120 cm	30 cm
Look	Edelstahl zum Auflegen	Edelstahl zum Auflegen	Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Brenner	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Aluminium mit emaillierter Flammverteilerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW	-
Großer Brenner	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	-
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW	-
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	-	Ø 70 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Pro Line

HCL30K

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



30 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Aluminium mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

-
Ø 95 mm
3 kW / 1 kW

-
-
-
-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-
-

Pro Line

HCL60CK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



56 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Aluminium mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 65 mm
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

-
Ø 120 mm
4 kW / 1,8 kW

-
-
-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-
-

Pro Line

HCL75SCK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



75 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Aluminium mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 65 mm
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Ø 95 mm
3 kW / 1 kW
Ø 120 mm
4 kW / 1,8 kW

-
-
-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-
-

Pro Line

HCL90SCK

Gaskochfeld ausEdelstahl oder
emaillierter Stahl



86 cm
Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja
Ja
aus Aluminium mit emaillierter
Flammenverteilerabdeckung

Ja

Ø 65 mm
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Ø 95 mm
3 kW / 1 kW
Ø 120 mm
4 kW / 1,8 kW

-
-
-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-
-

Vergleichstabelle Induktionskochfelder

Professional Plus HVI90AGTC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Professional Plus KHVI90TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Professional Plus HPI90

Induktionskochfeld aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

Breite	86 cm	89 cm	90 cm
Anzahl Garzonen	4 Touch-Zonen mit integrierter Absaugung	5 Touch-Zonen	5 Zonen mit Knöpfen
Topfsensor	Ja	Ja	Ja
Booster-Funktion	Ja	Ja	Ja
Bridge-Funktion	2 gleichzeitig aktivierte und gesteuerte Zonen	2 gleichzeitig aktivierte und gesteuerte Zonen	No
Bedienelemente	Stufenlose Touch-Einstellung	Stufenlose Touch-Einstellung	mit Knöpfen
Restwärmeanzeige	Ja	Ja	Ja
Timer mit automatischem Stopp	Ja	Ja	No
Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten	Ja	Ja	Ja
Leistungsbegrenzer	No	No	No
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

Leistungen und Verbrauch

Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 kW (maximale)
Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW	Ø 180 mm 1,85 kW (maximale)
Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW	Ø 180 mm 1,85 kW (maximale)
Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	184x220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Achteckig 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 210 mm 2,3 kW (maximale)
Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	-	Achteckig 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 kW (maximale)
Maximale Leistung	7,6 kW	3x16A 11,1 kW	11,1 kW

Absaugung

Energieklasse	A+++	-	-
Leistung des Absauggeräts	0,17 kW	-	-
Schallpegel des Absauggeräts	69 dB	-	-
Durchflussmenge des Absauggeräts	791 m3/h	-	-
Warnmeldung zur Reinigung des Fettfilters	Ja	-	-

Pro Line

KHVI32TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



30 cm

2 Touch-Zonen

Ja

Ja

No

Touch

Ja

Ja

Ja

2,8 kW

Ja

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 210 mm
1,5 kW / 2 kW

-

-

-

3,6 kW

-

-

-

-

-

-

Pro Line

KHVI45TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



45 cm

3 Touch-Zonen

Ja

Ja

No

Touch

Ja

Ja

Ja

2,8 kW oder 3,5 kW

Ja

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 210 mm
1,5 kW / 2 kW

-

-

5,2 kW

-

-

-

-

-

-

Pro Line

KHVI60TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



59 cm

4 Touch-Zonen

Ja

Ja

No

Touch

Ja

Ja

Ja

2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW

Ja

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 210 mm
1,5 kW / 2 kW

Ø 210 mm
1,5 kW / 2 kW

-

7,2 kW

-

-

-

-

-

-

Pro Line

KHVI75TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



75 cm

4 Touch-Zonen

Ja

Ja

No

Touch

Ja

Ja

Ja

2,8 kW, 3,5 kW oder 6 kW

Ja

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 145 mm
1,2 kW / 1,6 kW

Ø 210 mm
1,5 kW / 2 kW

Ø 210 mm
1,5 kW / 2 kW

-

7,2 kW

-

-

-

-

-

-

Weitere Produkte

342 — 343

IAG

Absaugeinheiten zum Einbauen



Allgemeine Eigenschaften

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

Geschwindigkeit Abzugshaube

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

Zubehör

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

Farbpalette

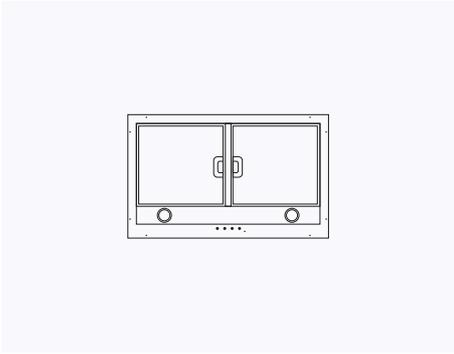
Gehäuse



Edelstahl

Mit zwei Codes zu bestellen: Rahmencode + Motorcode + (optionale Fernbedienung)

Beispiel: Wenn Sie eine komplette 120er-Einheit bestellen, müssen Sie einen 120er IAG120-Rahmen und einen A/407/12-Motor bestellen

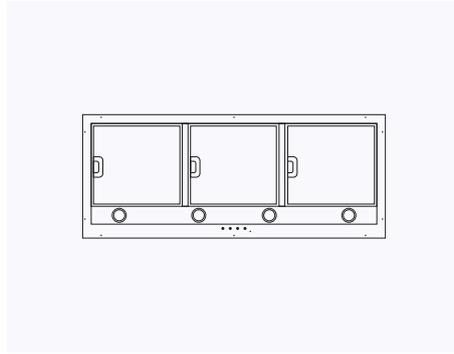


IAG90

Edelstahl

Motor

A/407/12

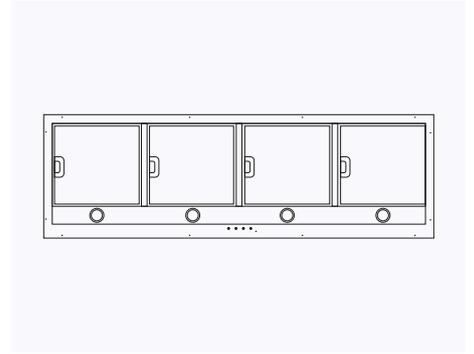


IAG120

Edelstahl

Motor

A/407/12

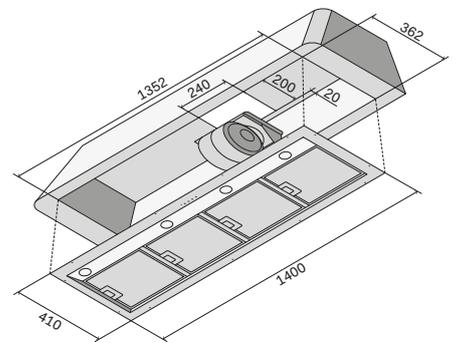
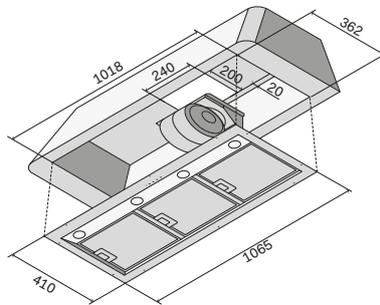
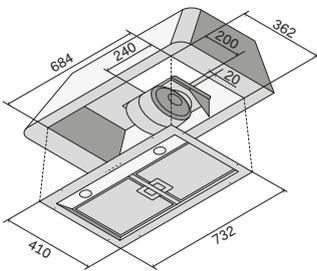


IAG150

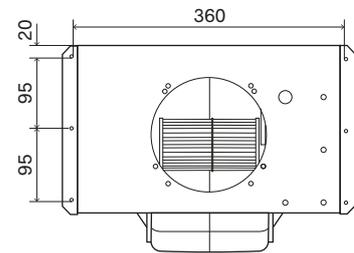
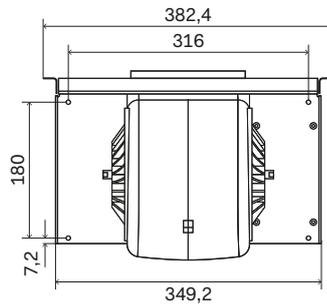
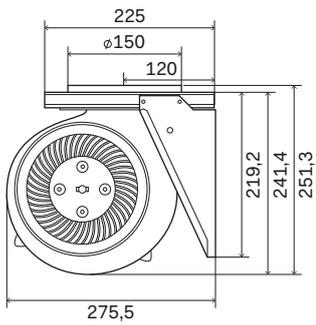
Edelstahl

Motor

A/407/12

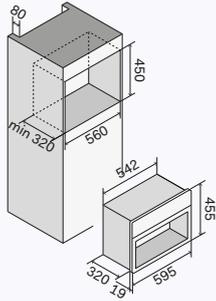


Technische Zeichnung des Motors



ES645S

Espressomaschine Professional Plus-Kollektion



Eigenschaften

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

Technische Eigenschaften

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

Verbrauch und Leistungen

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

Farbpalette



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Burgunderrot

Finish



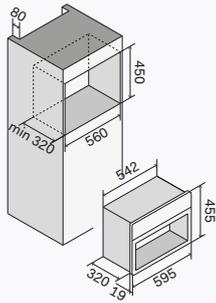
Satinert

Bestellnummer: ES645STK

Satinert

ES645C

Espressomaschine Nostalgie-Kollektion



Eigenschaften

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

Technische Eigenschaften

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

Verbrauch und Leistungen

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

Farbpalette



Finish



Bestellnummer: ES645CTK

Messing / Chrom

Brüniert

BBQ1740M

Grillwagen für draußen



Eigenschaften

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

Strukturelle Eigenschaften

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

Verbrauch (Stromaufnahme)

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

Farbpalette Kochfeld



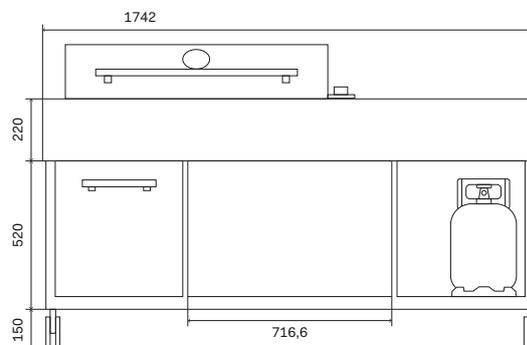
Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Technische Zeichnung und Maße



Bestellnummer: BBQ1740M

Satiniert

HBBQ100

Externer Einbaugrill



Eigenschaften

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

Verbrauch (Stromaufnahme)

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl

Finish Knöpfe



Satiniert

Optional

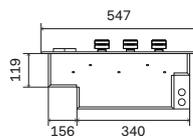
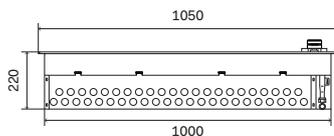


COPHBBQ100

Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1010x510 mm

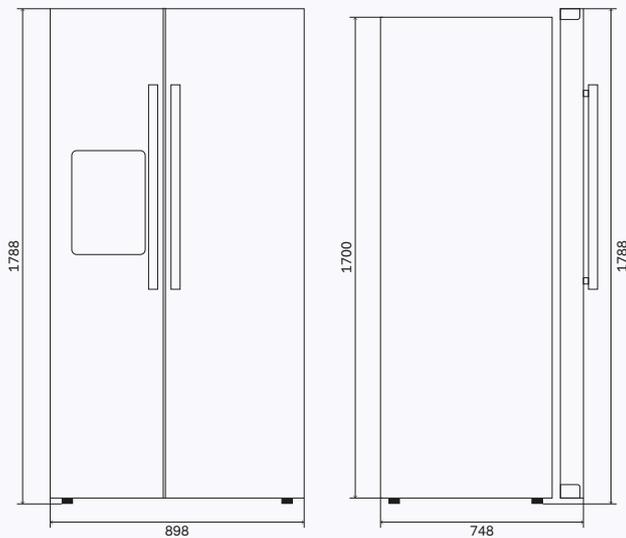


Bestellnummer: HBBQ100

Satiniert

RT9020SBS

Kühlschrank Side by Side Kollektion Professional Plus



Allgemeine Eigenschaften

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

Eigenschaften des Kühlschranks

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

Eigenschaften des Gefrierschranks

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Optional
Ral Classic

Finish

Griff



Satiniert

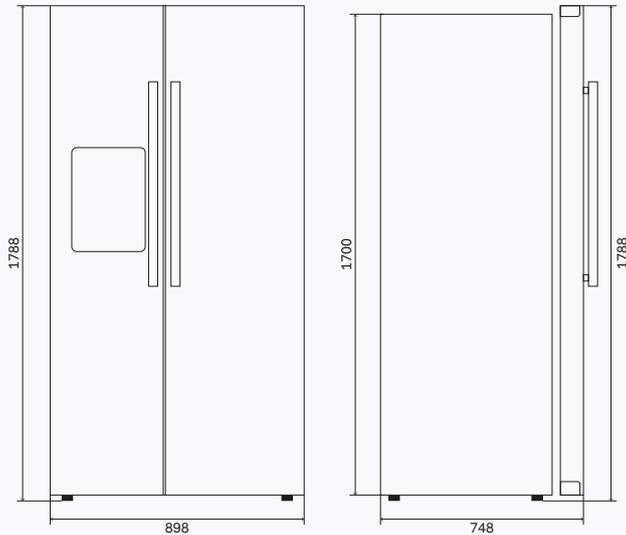
Bestellnummer: RT9020SBS

Satiniert

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

RN9020SBS

Kühlschrank Side by Side Kollektion Nostalgie



Allgemeine Eigenschaften

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

Eigenschaften des Kühlschranks

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

Eigenschaften des Gefrierschranks

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

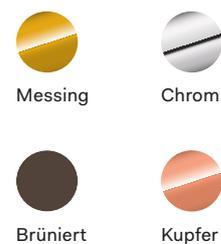
Farbpalette

Gehäuse



Finish

Griff



Bestellnummer: RN9020SBS

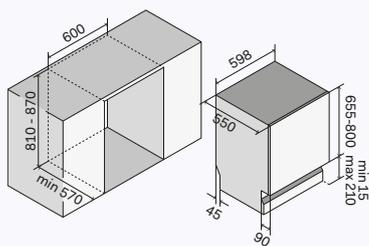
Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

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

DT60A08

Geschirrspülmaschine Kollektion Professional Plus



Allgemeine Eigenschaften

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Schwarz
glänzend



Optional
Ral Classic

Griff

Griff



Satiniert

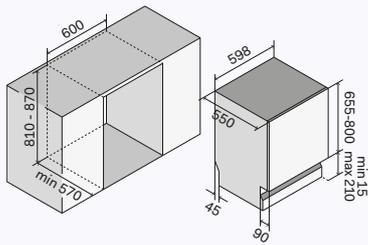
Bestellnummer: DT60A08

Satiniert

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

DN60A08

Geschirrspülmaschine Kollektion Nostalgie



Allgemeine Eigenschaften

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

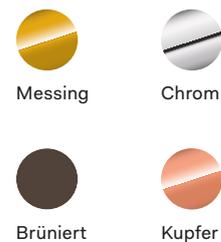
Farbpalette

Gehäuse



Finish

Griff



Bestellnummer: DN60A08

Messing / Chrom

Brüniert

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

C435

Runde Einbau-Spüle



Farbpalette Kochfeld



Antikweiß



Edelstahl



Graphitgrau
matt



Kupferrot

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: Ø 425 mm



Bestellnummer: C435

Edelstahl

Weitere Farben

Zubehör C435TA

C435 Auf die Spüle passendes
Schneidebrett

Mischhähne

Gebogener
Edelstahlmischhahn



Code

A/413/07 Edelstahl

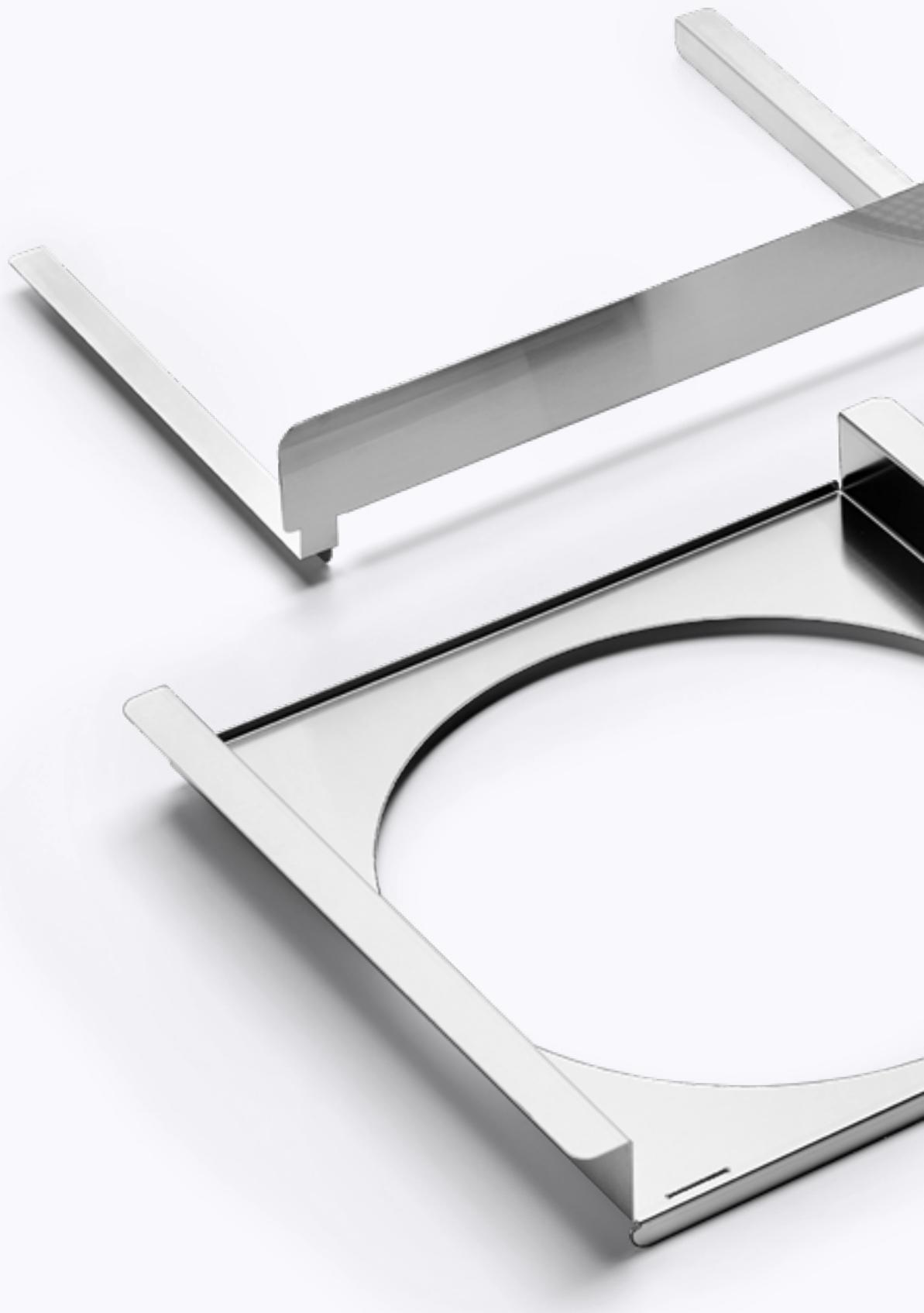
Gerader
Edelstahlmischhahn



Code

A/413/06 Edelstahl

Zubehör



356 — 357



Vorderer Griff Chrom



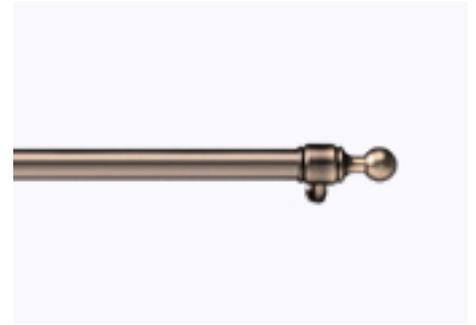
Code	
AMC-60X	P06N
AMC-70X	P07N, M07N
AMC-76X	M30N
AMC-90X	P09N, PD09N, M09N
AMC-100X	PD10N, MD10N
AMC-120X	P12N, M12N
AMC-150X	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff Messing



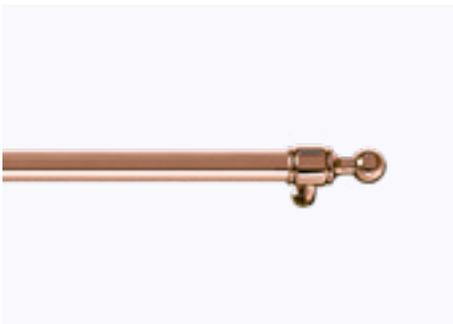
Code	
AMC-60	P06N
AMC-70	P07N, M07N
AMC-76	M30N
AMC-90	P09N, PD09N, M09N
AMC-100	PD10N, MD10N
AMC-120	P12N, M12N
AMC-150	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff Brüniert



Code	
AMC-60Y	P06N
AMC-70Y	P07N, M07N
AMC-76Y	M30N
AMC-90Y	P09N, PD09N, M09N
AMC-100Y	PD10N, MD10N
AMC-120Y	P12N, M12N
AMC-150Y	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff Kupfer



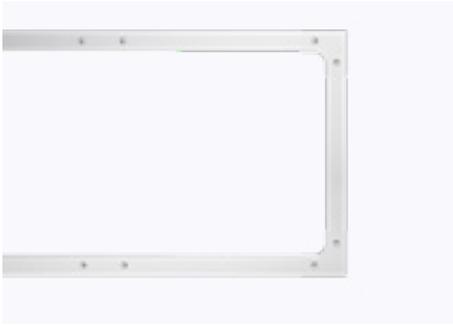
Code	
AMC-60R	P06N
AMC-70R	P07N, M07N
AMC-76R	M30N
AMC-90R	P09N, PD09N, M09N
AMC-100R	PD10N, MD10N
AMC-120R	P12N, M12N
AMC-150R	P15N, M15N
Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie	

Vorderer Griff Edelstahl



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

Rahmen Finish Chrom



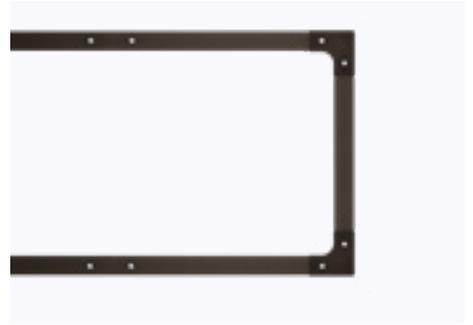
Code	
KCN60C	P06N
KCN90C	P09N
KCND90C	PD09N
KCND100C	PD10N
KCN120C	P12N
KCN150C	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish Messing



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

Rahmen Finish Brüniert



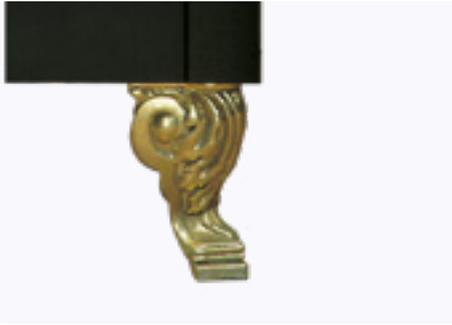
Code	
KCN60B	P06N
KCN90B	P09N
KCND90B	PD09N
KCND100B	PD10N
KCN120B	P12N
KCN150B	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish Kupfer



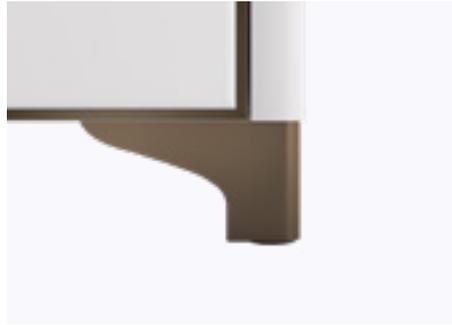
Code	
KCN60P	P06N
KCN90P	P09N
KCND90P	PD09N
KCND100P	PD10N
KCN120P	P12N
KCN150P	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Fuß aus massivem
Messing H. 150 mm



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

Fuß Majestic
H. 140 mm



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

Verstellbarer Fuß
Edelstahl H. 160-220 mm



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

Leiste zum Abdecken der
Standfüße H. 120 mm



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

Leiste zum Abdecken der
Standfüße H. 140 mm



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

Leiste zum Abdecken der
Standfüße H. 150 mm



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

Perforiertes Pizzablech



Code

A/095/23

Für die Modelle 645SLZ, 645SZTC, 645SCZ

Professioneller Pizzaschieber



Code

S/169/00

Nudelbrett



Code

S/176/10/08

Rundes Schneidebrett aus Holz ø 33 cm



Code

EA6830003500000

Rundes Schneidebrett aus Aluminium ø 33 cm



Code

EA6830002060000

Pizza-Schneiderädchen



Code

EA6101001000000

Gitterroste für Blech



Code	
EA2633003000000	Für Öfen zu 30 cm
EA2633004000000	Für Öfen zu 40 cm
EA2633002000000	Für Öfen zu 60 cm
EA2633001000000	Für Öfen zu 80 cm
EA2633005000000	Für Öfen zu 90 cm

Paar Teleskopführungen



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

Pizzaplatte



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

Flaches Blech für Süßspeisen



Code	
EA4053004030006*	80 cm '15 grau emailliert
ES4053008030006*	60 cm '15 grau emailliert
*Für alle Kollektionen mit neuem Innenraum	

Kit Fleischsonde



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

Fry Top-Platte für Induktion in der Mitte



Code

EG5310001000000

Schneidebrett für Fry Top



Code

A/484/01

Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line und Kochfelder HP/HAP95F und HP/HAP125F, HCB90F

Becken zum Dampfgaren



Code

G/002/02

Für Kocheinheiten

G/002/04

Für Einbau-Kochfelder

Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line

Deckel zum Garen für Fry Top



Code

G/040/01

Für Kocheinheiten

G/040/03

Für Einbau-Kochfelder

Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line

Edelstahlbecken für Wasserbad



Code

G/002/01

Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line und Kochfelder HP/HAP95F und HP/HAP125F, HCB90F

Rostkit (anstelle des Fry Top)



Code

KGRFT001

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

Paar quadratische Roste (anstelle des Fry Top)



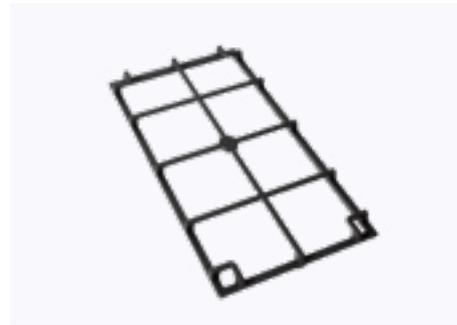
Code

KGRFT002

Kit mit zwei Rosten

Für Kocheinheiten Professional Plus, Majestic, Nostalgie

Rechteckiger Rost (anstelle des Fry Top)



Code

EA2630001000000

Für Kocheinheiten Pro Line

Wärmediffusor aus Gusseisen



Code

A/095/36/10

Für alle Kollektionen

Rostreduzierung aus Gusseisen



Code

A/092/53/10

Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line

Gusseisenreduzierung für Wok



Code

A/092/34

Für alle Kollektionen

Brennerdeckel



Code	
KCT45	Kit 4/5 Flammen
KTC44D	Kit 4/5 Dual-Flammen
KTC5CC	Kit 3 Flammen + 2 TC
KTC5CD	Kit 3F+1TC+1 Dual
KTC5PC	Kit 5 F+Kochstelle für Fisch
KTC5PD	Kit 5 F+Kochstelle für Fisch+Dual
KTC6	Kit 6 Flammen
KTC6D	Kit 6 Dual-Flammen
KTC7	Kit 7 Flammen
KTC7D	Kit 7 Dual-Flammen

Für Kochfelder HP / HAP65, HP / HAP95, HP / HAP125, HP965, HP1265, HP90, HP120, XLP90F

Steak-Grill aus Gusseisen



Code	
A/006/00**	Steak-Grill aus emailiertem Gusseisen 232x384 mm
A/006/02	Gerippter Steak-Grill 280x340 mm
A/006/04*	Gerippter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/06*	Glatter emailierter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/08	Glatter emailierter Steak-Grill 280x340 mm

Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie und Professional Plus
 *Für Einbau-Kochfelder HP65, HP95, HAP95C, HAP95
 **Für HCB90

Professionelles Reinigungsset



Code	
CLEANKIT01	

Satz Behälter zur Vakuumkonservierung



Code	
KCSV001	3 Behälter

Kit mit 100 Beuteln für Vakuumgaren



Code	
KBSV003	20x30 cm
KBSV004	25x35 cm

Kit mit 100 Beuteln für Vakuumkonservierung



Code	
KBSV001	20x30 cm
KBSV002	25x35 cm

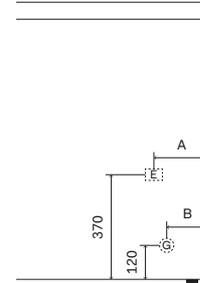
Elektrische Anschlüsse und Einbaupläne

366 — 367

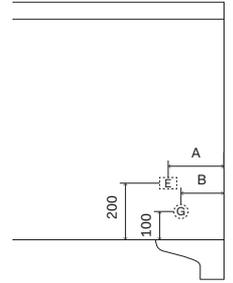
Majestic

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

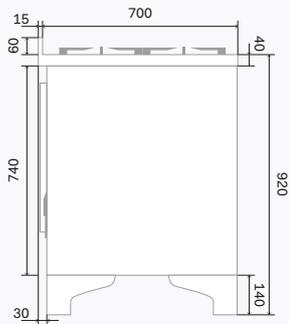
Ansicht von hinten
- M30



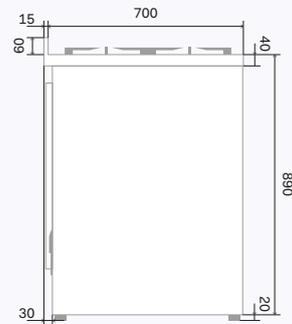
Ansicht von hinten



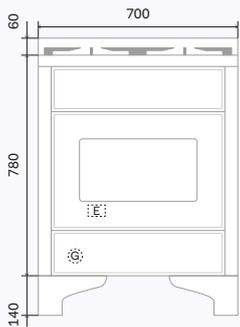
Seitenansicht



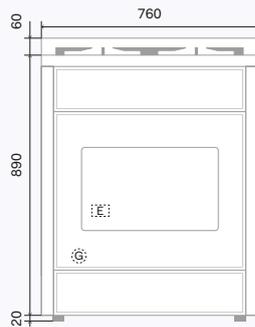
Seitenansicht M30



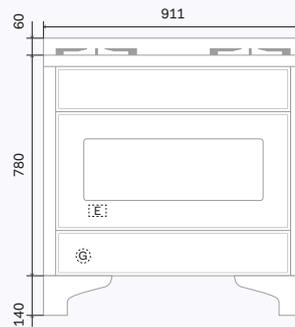
M07



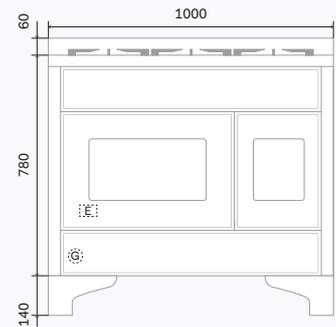
M30



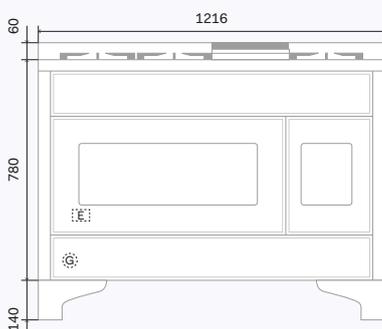
M09



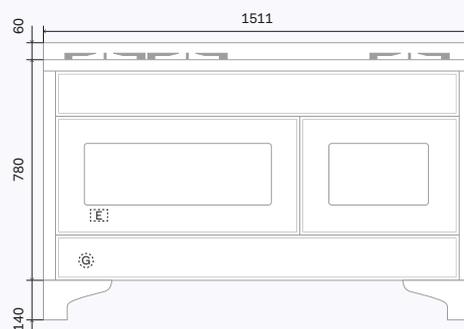
MD10



M12



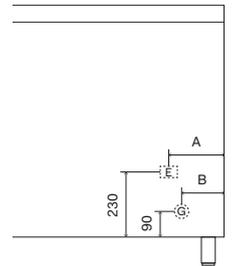
M15



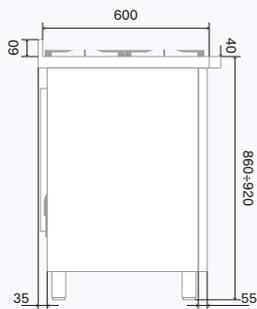
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

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

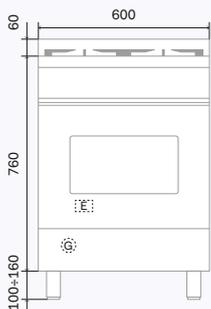
Ansicht von hinten



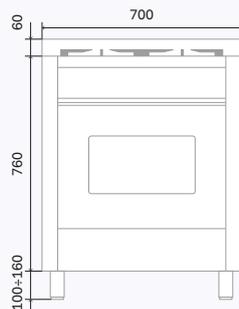
Seitenansicht



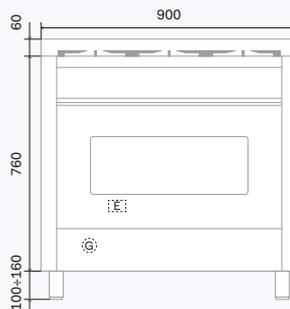
P06N / P06 / L06



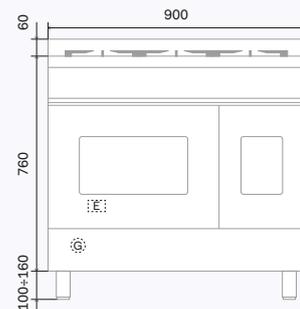
P07N / P07



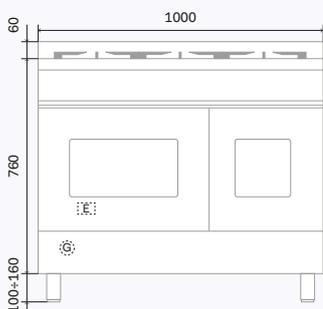
P09N / P09 / L09



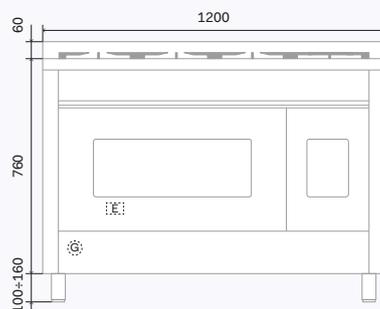
PD09N / PD09 / LD09



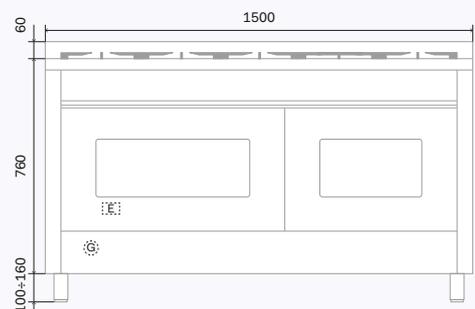
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12



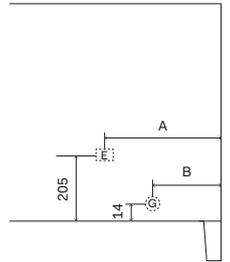
P15N / P15



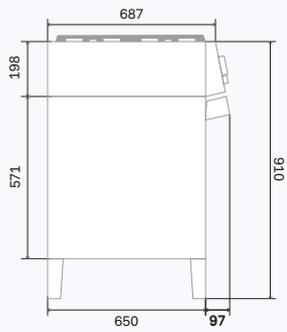
Panoramagic

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

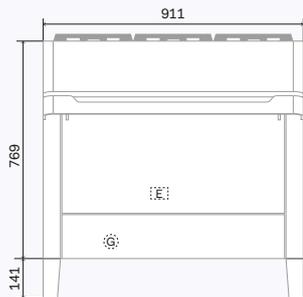
Ansicht von hinten



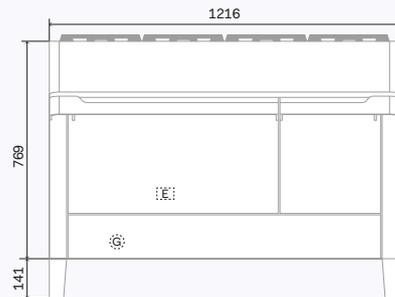
Seitenansicht



PM09



PM12



Kochfelder

Modelle

KHVI60TC	KHVI32TC
KHVI90TC	KHVI45TC
	KHVI75TC

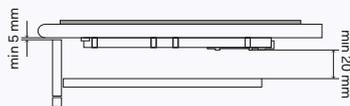
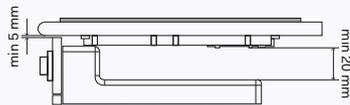
Modelle

HPT65D	HPT125FD
HPT75D	HPT1230D
HPT95D	XLPT90FD
HPT95FD	

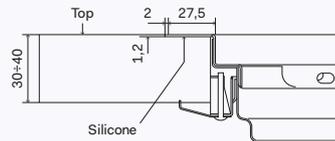
Modelle

HVI90AGTC

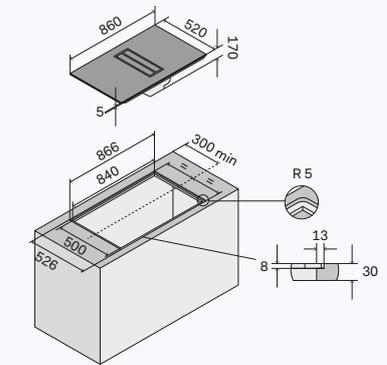
Einbau



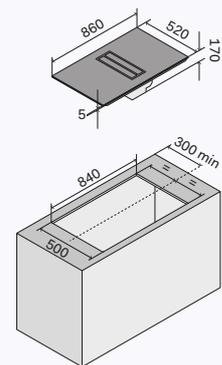
Einbau bündig mit der Top-Platte



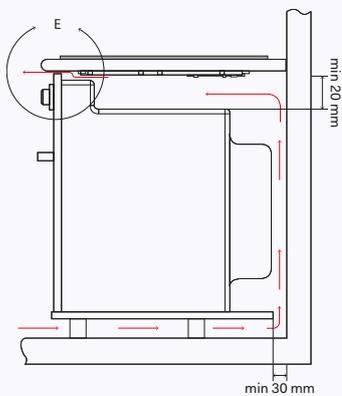
Einbau bündig mit der Top-Platte



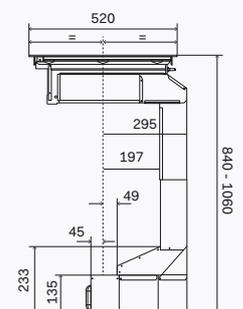
Einbau über der Top-Platte



Luftzirkulation



Platzbedarf Absaugung



Kochfelder

Modelle

HAP95C

HAP95FC

HAP125FC

Modelle

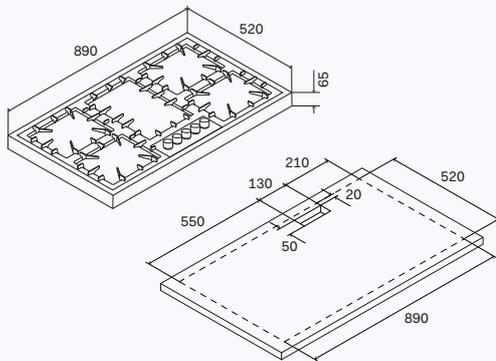
HCP9656D

HCP965FD

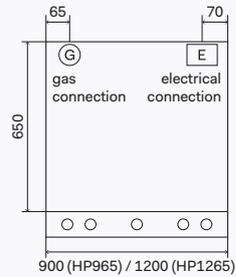
HCP12658D

HCP1265FD

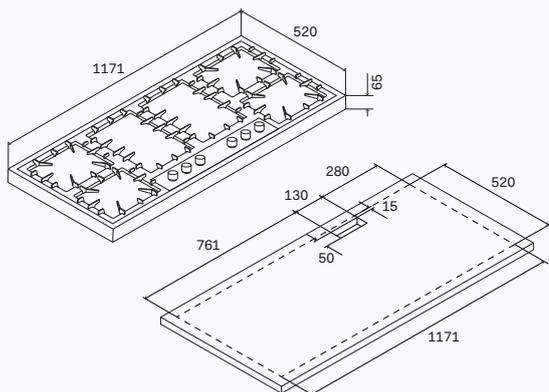
Auflegen der Kochfelder zu 90 cm



Auflegen der Kochfelder zu 90 oder 120 cm



Auflegen der Kochfelder zu 120 cm





ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padua – Italien

T. +39 049 9200990

F. +39 049 9201010

www.ilve.it

Konzept und Grafik:
consilia.it

Fotos:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Texte:
Daniele Varelli

In Italien gedruckt
© ILVE SpA 2020

Auflage 01.2021

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

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

Kollektionen:
Majestic
Nostalgie
Panoramagic
Professional Plus
Pro Line

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova - Italien

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

Besuchen Sie uns auf www.ilve.it

