

Haushaltsgeräte

Live, Cook, Love.

 **ILVE**

Katalog 2024

Standgeräte und Abzugshauben

→ Kocheinheiten

Majestic

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

Panoramagic

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

Nostalgie

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

Professional Plus

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

Pro Line

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

→ Abzugshauben

290 AM
292 APM
294 ANB
296 AG
298 AGQ
300 AGK
302 IAG

Katalog Haushaltsgeräte 2024

Kollektionen:
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
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
- 051 → Die Farbe
- 057 → Technologien
Produkte
- 058 Technologien von
Öfen, Koch- und
Konservierungssystemen
- 076 Technologien
der Kochfelder
- 085 → Katalog und
Produktbeschreibungen



Majestic
Eine kostbare
Kocheinheit,
die Küche
einzigartig
macht.

016

- 088 → Kocheinheiten
- 290 → Abzugshauben



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

022

- 106 → Kocheinheiten
- 194 → Öfen
- 240 → Gaskochfelder
- 292 → Abzugshauben



Nostalgie
Der Sinn
für Tradition
wird hier
modern
interpretiert.

028



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

036



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

044

118 → [Kocheinheiten](#)

186 → [Sternensäule](#)

200 → [Öfen,](#)
[Schockfroster und](#)
[Vakuum-Schubladen](#)

244 → [Gaskochfelder](#)

270 → [Induktionskochfelder](#)

294 → [Abzugshauben](#)

306 → [Kühlschränke](#)

140 → [Kocheinheiten](#)

188 → [Sternensäule](#)

212 → [Öfen,](#)
[Schockfroster und](#)
[Vakuum-Schubladen](#)

250 → [Gaskochfelder](#)

274 → [Induktionskochfelder](#)

284 → [Grill](#)

298 → [Abzugshauben](#)

307 → [Kühlschränke](#)

162 → [Kocheinheiten](#)

232 → [Öfen](#)

262 → [Gaskochfelder](#)

280 → [Induktionskochfelder](#)

300 → [Abzugshauben](#)

302 → [Einbauabzugshauben](#)

308 → [Zubehör](#)

320 → [Vergleichstabellen](#)

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
Panoramagic PM12



Good Design Award
Australia 2021
Ultracombi ofen



Archiproducts
Design Awards 2021
Panoramagic PM12



Archiproducts
Design Awards 2022
Sternensäule CSTARBK

ILVE ist seit über 50 Jahren ein echter Spezialist für Kochsysteme. Das italienische Unternehmen hat sich bereits von Anfang an für seine Berufung zur Innovation ausgezeichnet. 1969 präsentierte es den Maxi-Einbauofen und einige Jahre später die revolutionäre Kocheinheit 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.





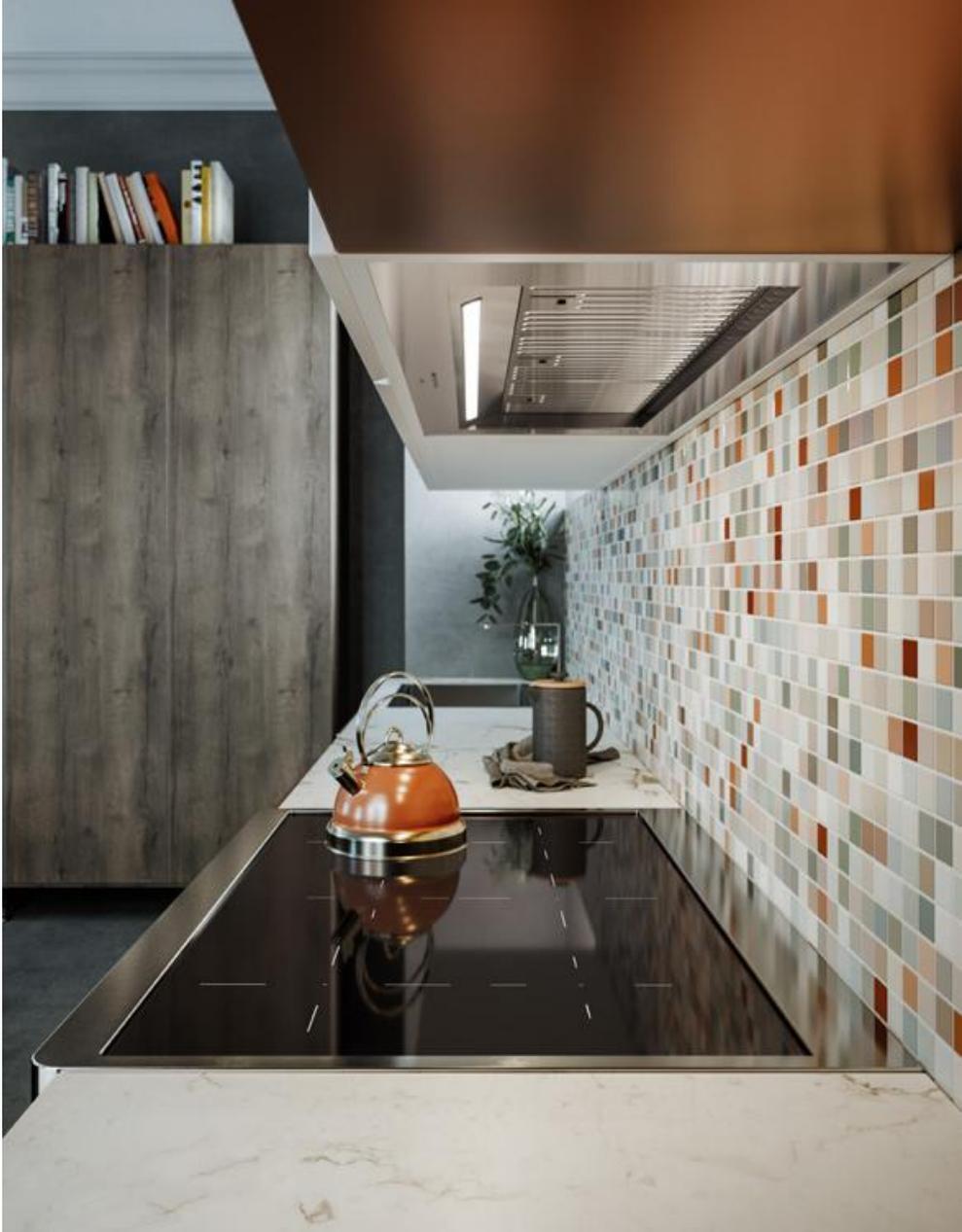
Majestic

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.

← MDI106NE3/RAP
Herdblock Majestic, 100 cm,
mit flächenbündigem Induktionskochfeld und 6 Kochzonen
Blaugrau (RAL 7031) mit Details in Kupfer







↑ M127DNE3/WHB
Herdblock Majestic, 120 cm,
mit 7-Flammen-Herd und Doppelbackofen
Weiß mit brüniertes Oberfläche

↑ AM120/WH
Wandmontierter Dunstabzug
Majestic 120 cm
Weiß



Panoramagic

Ein Mythos der
zeitgenössischen Küche,
der nie vergeht.

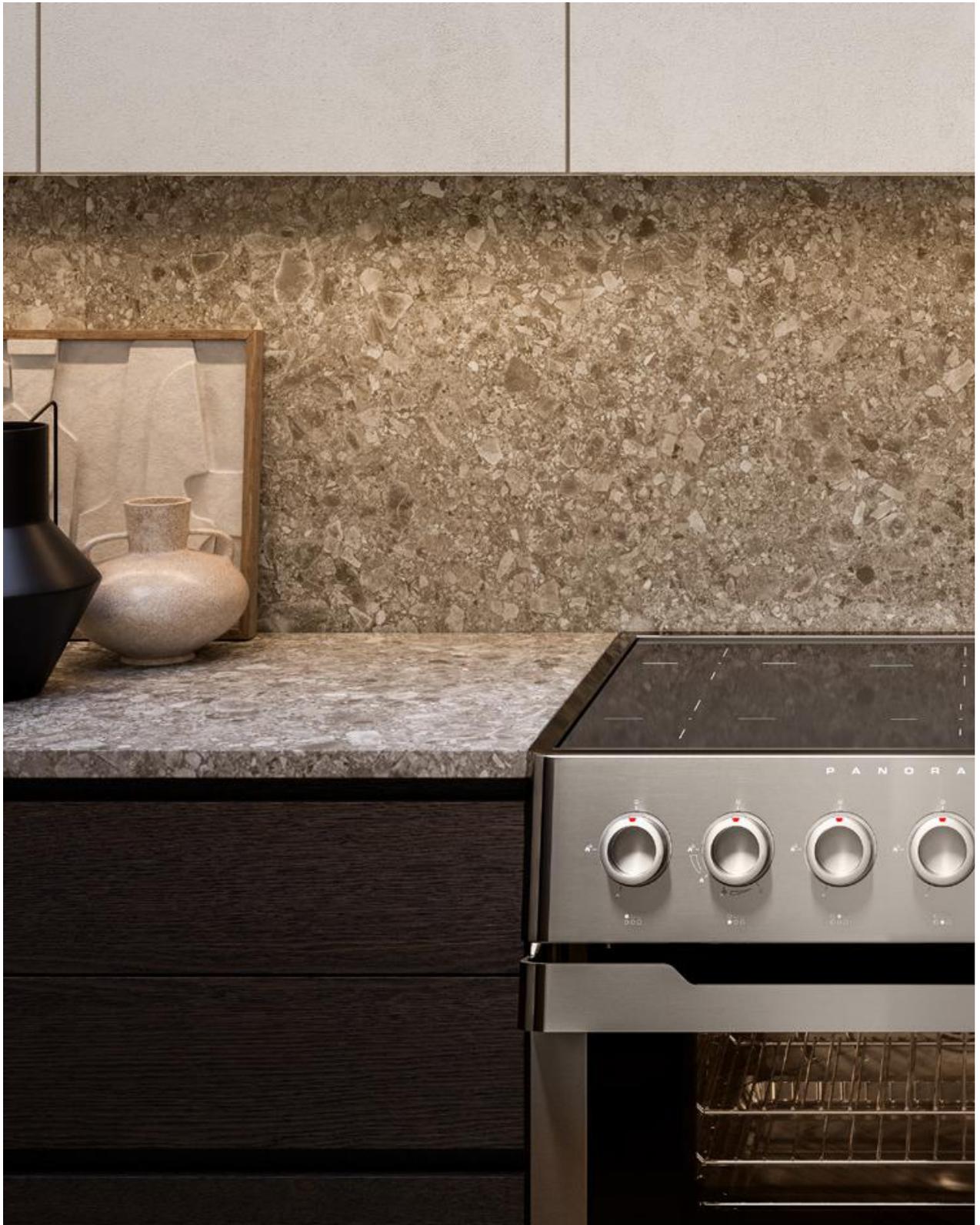
In den fantastischen 60er Jahren brachte ILVE Panoramagic auf den Markt: Das freistehende Modell, das im Bereich der Küchen für den Haushalt eine echte Revolution darstellte. Heutzutage betört dieses Symbol der italienischen Technologie immer noch und behauptet sich bestens: In einer aktualisierten Ausführung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

→ PM128DS3/SS
Herdblock Panoramagic
120 cm mit 8 Brennern
Edelstahl mit Satin-Finish

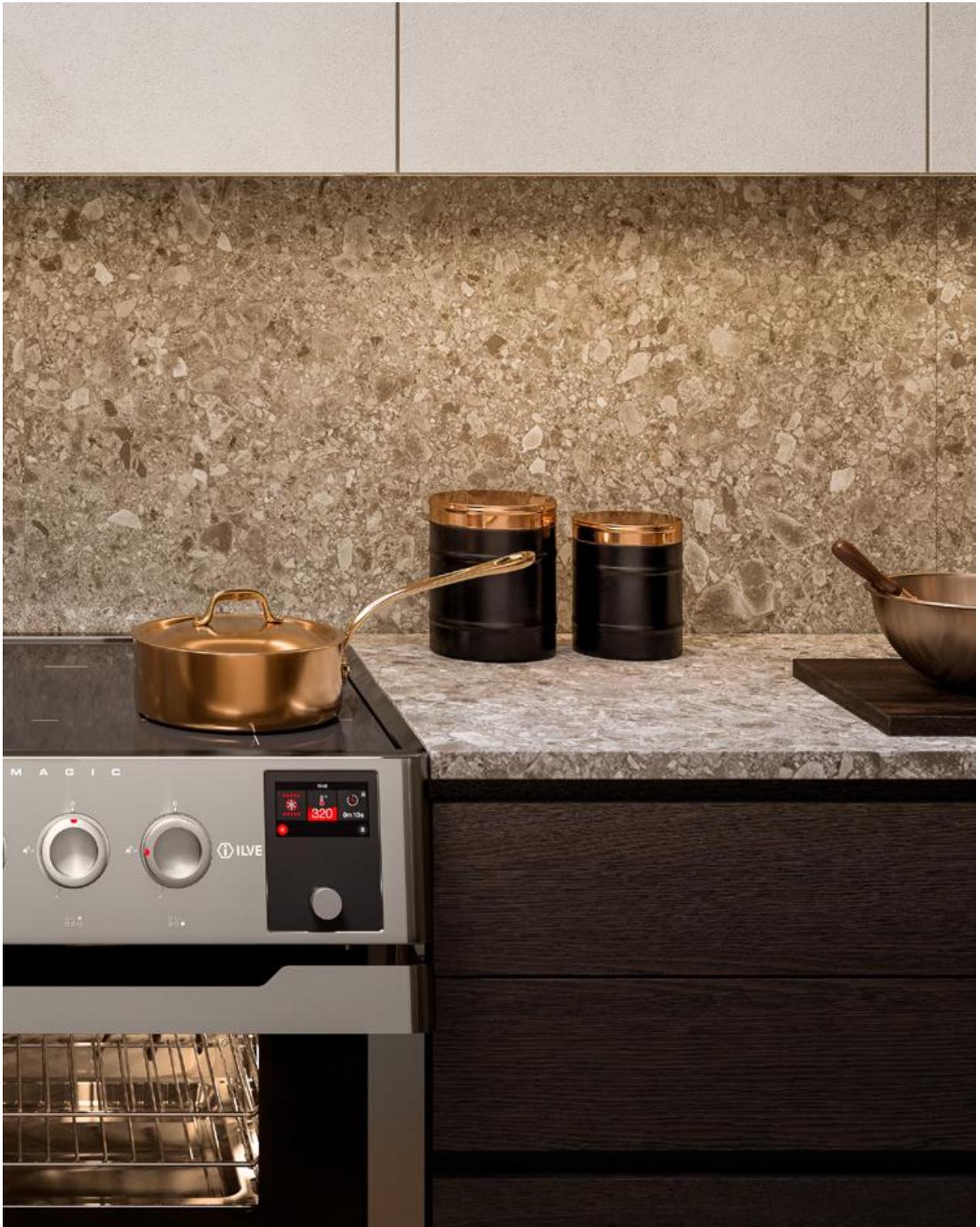
→ APM120/SS
Wandmontierter Dunstabzug
Panoramagic 120 cm
Edelstahl







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





↑ HCPMT95D/SS
Einbau-Kochfeld
Panoramagic 90 cm mit 5 Flammen
Edelstahl mit Satin-Finish

↑ APM90/SS
Wandmontierter Dunstabzug
Panoramagic 90 cm
Edelstahl

→ OV30PMT3/SS
Elektro-Einbaubackofen
Panoramagic 30 Zoll
Edelstahl mit Satin-Finish





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.

← P15FSNE3/BUG
Herblock Nostalgie 150 cm
mit Coupe de Feu und Fry Top-Platte
Burgunderrot mit Messing Finish

← ANB150/BUG
Wandmontierter Dunstabzug
Nostalgie 150 cm
Burgunderrot mit Messing Finish

← RN9020SBS/BUG
Kühlschrank Side by Side Nostalgie
Burgunderrot mit Messing Finish







← PD10SQNE3/MGP
Kocheinheit Nostalgie 100 cm
mit 4 Flammen und Coup de Feu
Graphit matt mit Kupferoberflächen

← ANB100/MGP
Wandmontierter Dunstabzug
Nostalgie 100 cm
Graphit matt mit Kupferoberflächen





← CSTARSN/MGG
Multifunktions-Kochturn Nostalgie
Ultracombi, Schnellkühler und Vakuumschublade
Graphit matt mit Kupferoberflächen

↑ HCB70SDN/MGB
Einbau-Gaskochfeld
Nostalgie 70 cm mit 5 Flammen
Graphit matt mit brünierten
Oberflächen

↑ OV60SNT3/MGB
Elektro-Einbaubackofen
Nostalgie 60 cm
Graphit matt mit brünierten
Oberflächen

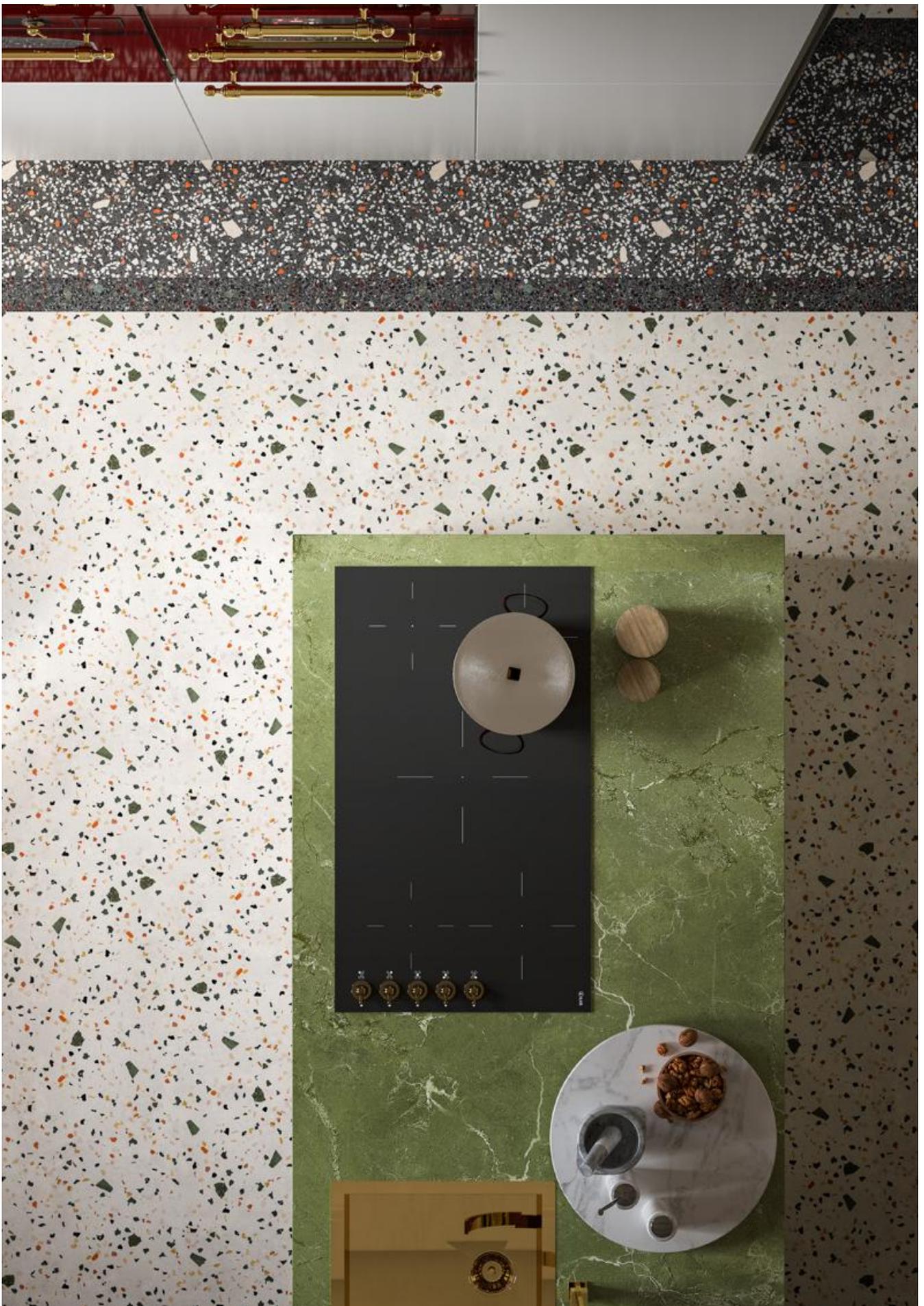


↑ AG120/WH
Wandmontierter Dunstabzug
Nostalgie 120 cm, Weiß

↑ HCB90FCN/WHG
Einbau-Gaskochfeld Nostalgie
90 cm mit 5 Flammen und Fry
Top-Platte, Weiß mit satinierten
Messing-Details

↑ OV91SNT3/WHG
Elektro-Einbaubackofen
Nostalgie 90 cm, Weiß mit
satinierten Messing-Details

→ HVI395N/BKG
Induktionskochfeld Nostalgie,
90 cm, mit 5 Kochzonen und Knopfsteuerung
Schwarze Glaskeramik mit Details aus Messing



Professional Plus

Der unwiderstehliche
Charme von Technologie
und Leistung.

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

→ PI127WE3/WH
Herdblock Professional Plus, 120 cm,
mit flächenbündigem Induktionskochfeld und 7 Kochzonen
Weiß mit satinierten Oberflächen

→ AGQ120/SS
Wandmontierter Dunstabzug 120 cm
Professional Plus mit professionellen Labyrinthfiltern
Edelstahl









← P15FWE3/SS
Herdblock Professional Plus, 150 cm,
mit 9-Flammen-Kochfeld und Fry Top-Platte
Edelstahl mit Satin-Finish

↑ P09FWE3/BK
Herdblock Professional Plus, 90 cm,
mit 6-Flammen-Kochfeld und Fry Top-Platte
Glänzend schwarz mit satinierten Oberflächen





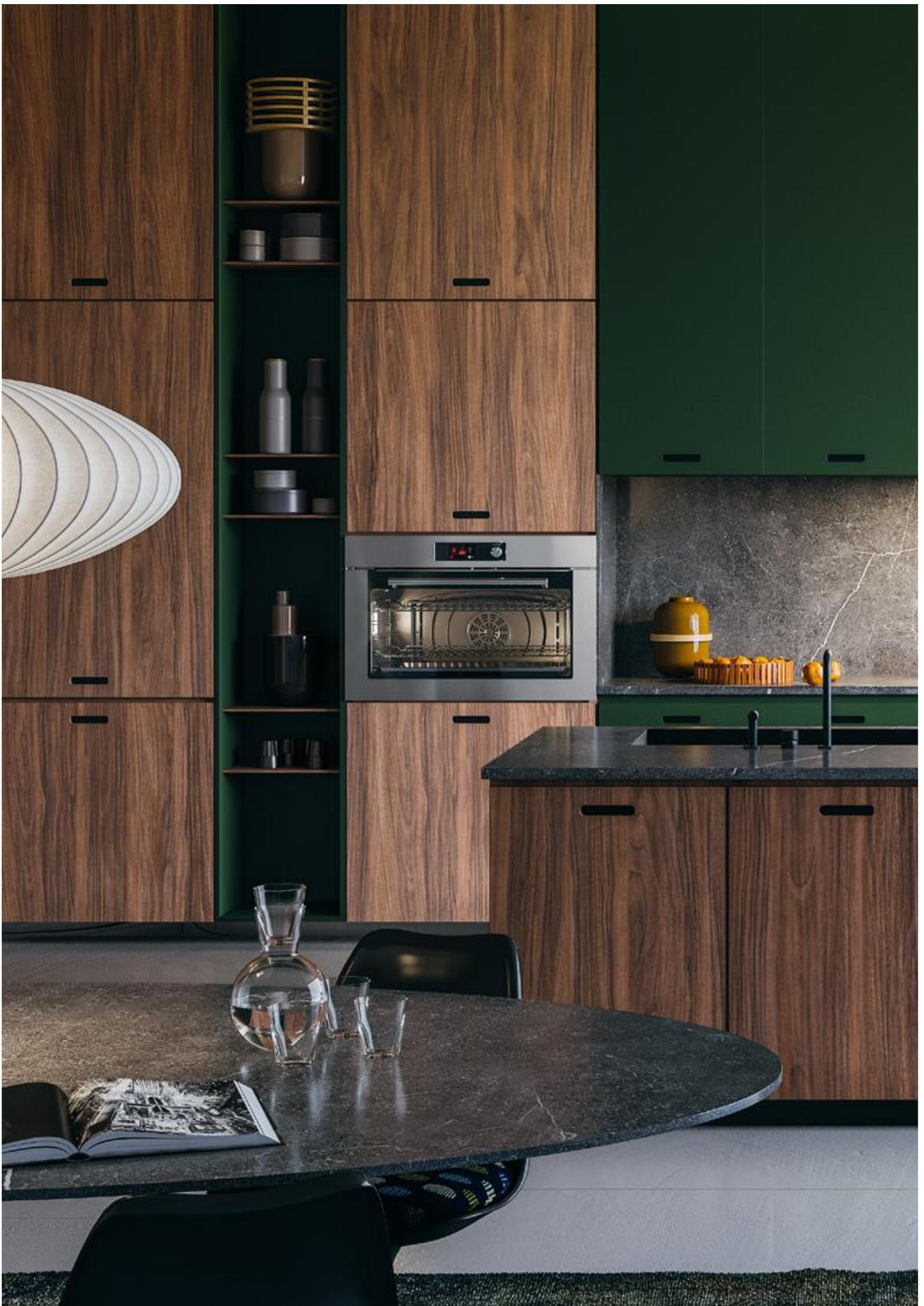
↑ CSTARBK
Sternensäule Professional Plus, Gehäuse
in mattem Graphitgrau, Details in Schwarz

↑ RT9020SBS/MG
Kühlschrank Side by Side Professional Plus
in mattem Graphitgrau mit Satin-Finish



↑ HCPT125FDD/SS
Gaskochfeld mit der Top-Platte bündigem Rahmen
Professional Plus 120 cm mit 6 Flammen und Fry Top
Edelstahl mit Satin-Finish

→ OV91SLT3/SS
Elektro-Einbaubackofen
Professional Plus Stahl 90 cm
Edelstahl mit Satin-Finish



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.

→ L096WM3/GRD
Herdblock Pro Line 90 cm
mit 6-Flammen-Gasherd
Limited Edition Grau Luxus und Schwarz

→ AGK90/GR
Wandmontierter Dunstabzug
Pro Line 90 cm
Limited Edition Grau Luxus











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



↑ HCL90SCK/SS
Einbau-Gaskochfeld
Pro Line 90 cm mit 5 Flammen
Edelstahl mit Satin-Finish

↑ AGK90/SS
Wandmontierter Dunstabzug
Pro Line 90 cm
Edelstahl



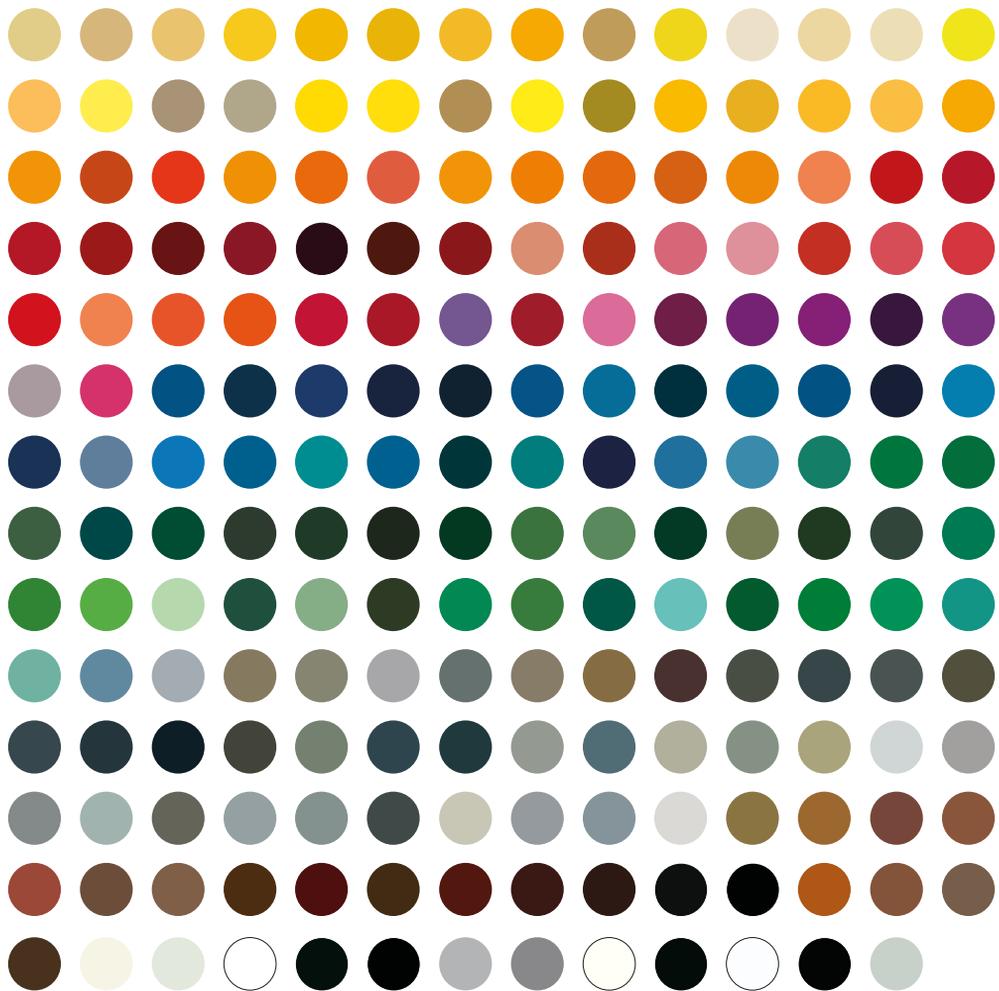
050 — 051

Die Farbe

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

RAL Classic-Farben.

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





Color of the Year.

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



2017
Light Green

RAL Classic 6027



2020
Classic Blue

PANTONE® 19-4052



2021
Ultimate Gray & Illuminating

PANTONE® 17-5104 – PANTONE® 13-0647





2018
Ultra Violet

PANTONE® 18-3838



2019
Living Coral

RAL Classic 3022



2022
Very Peri

PANTONE® 17-3938



2023
Viva Magenta

PANTONE® 18-1750

— 3

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



058 – 059



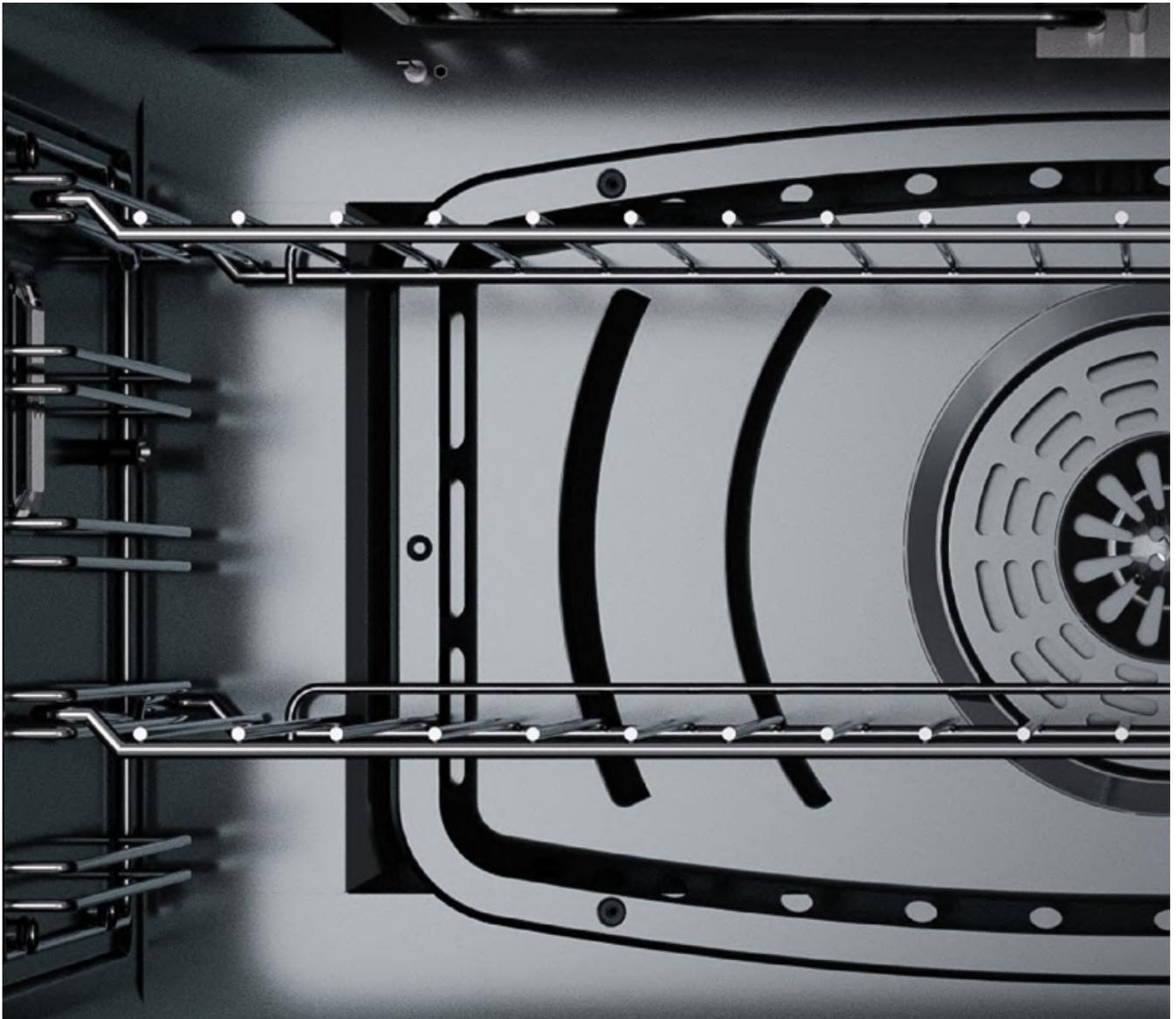
Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

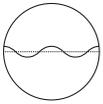
Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie erhalten den Platz, den Sie benötigen, auch für große Gerichte. Der 60 cm-Ofen hat ein Innenvolumen von 65 Litern, und der 80cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern und erreicht sogar 114 Liter in der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



Quick start

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



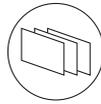


Genauere elektronische Steuerung der Temperatur

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..



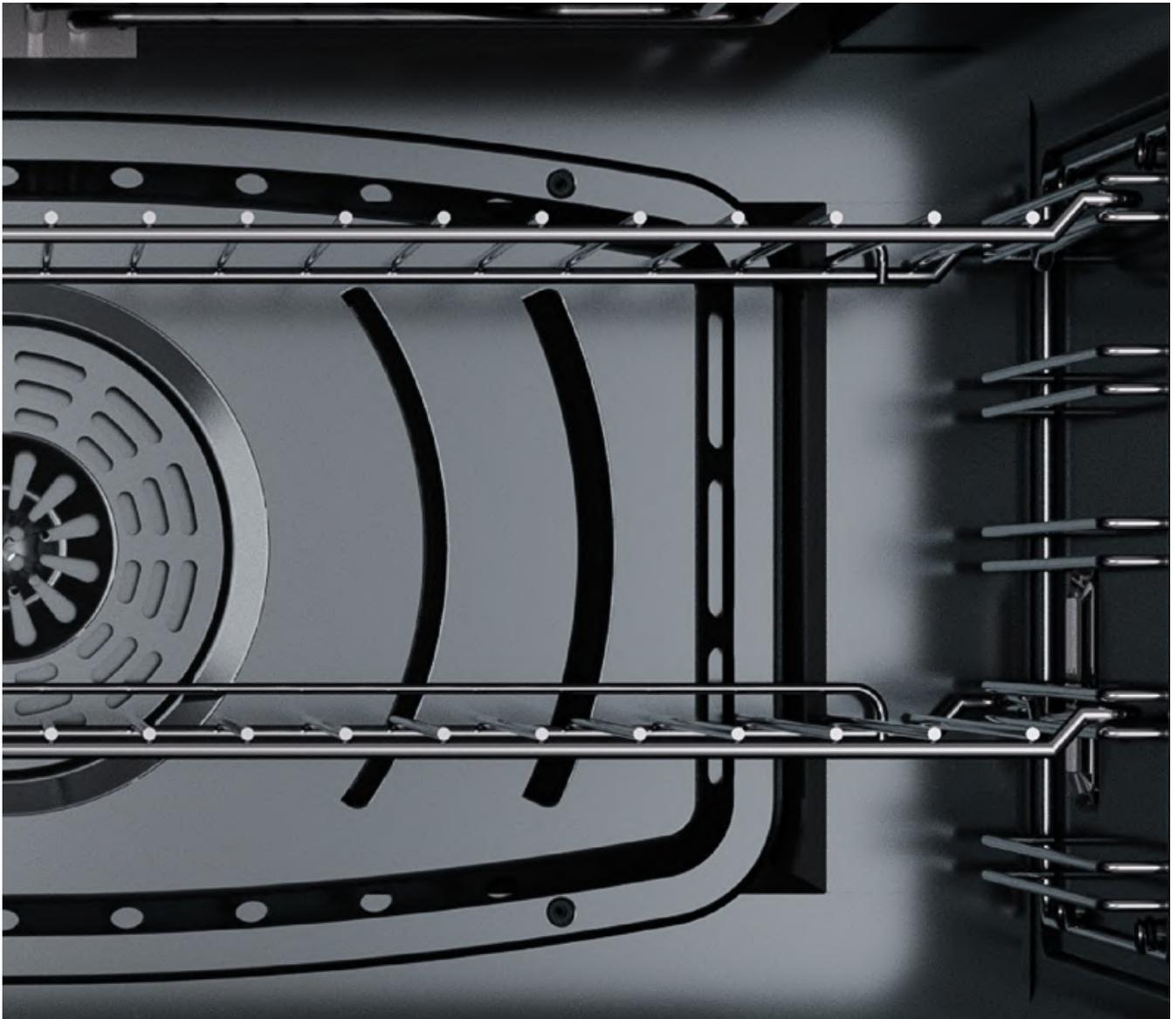
Fleischsonde

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



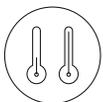
Dampfablass

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.



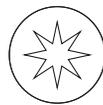
Tangentiale Kühlung
und hochdichte Isolierung

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



Klappbare Grillschlange für vollständige Reinigung

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



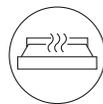
„Easy Clean“-Email

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.



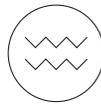
Dampf

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.



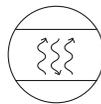
Umluft

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



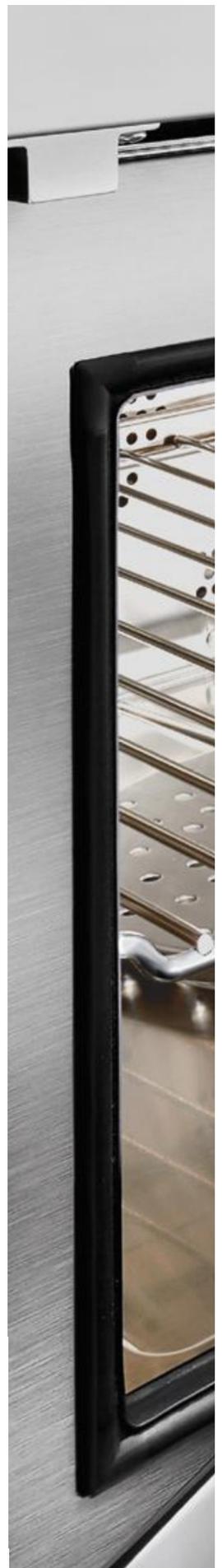
Pizzaofen 400°

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.

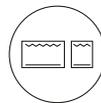


Berühren Sie einfach das große Display mit dem Finger, um alle Funktionen des einzelnen Ofens oder beider Öfen mit einem einzigen Gerät zu verwalten. Temperatur, Timer, automatisches Programmiergerät für Start und Ende des Garvorgangs: Alles ist unter Kontrolle, mit einer Geste und einem Blick.



Display 4,3" full touch

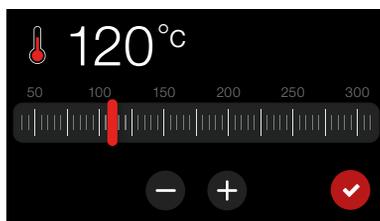
Dank der TFT-Technologie garantiert das Display eine hervorragende Lesbarkeit und zeigt schnell jede Funktion mit klaren Grafiken an.



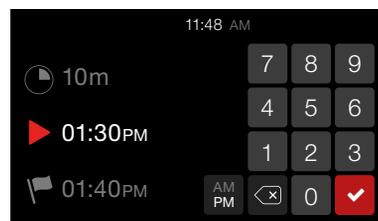
Kontrolle von zwei Öfen

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.



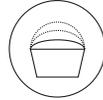
↑ Programmierung der Garzeit.

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

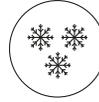
Mit der Gärfunktion können Sie die Zubereitung von Backwaren programmieren und die Luftfeuchtigkeit des Teigs vollständig kontrollieren, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.





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.



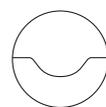
Gefrieren: von Raumtemperatur auf -20° C

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.



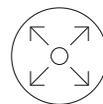


Vakuum- Konservierung.



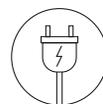
Kammer mit Haube

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 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, Seezunge, Tintenfisch usw.



Garen mit Oberhitze und Feuchtigkeit

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



Garen mit Unterhitze

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



Garen mit Unterhitze und Feuchtigkeit

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



Normales statisches Garen

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



Normales statisches Garen mit Feuchtigkeit

Ermöglicht einen höheren Feuchtigkeitsgrad als beim normalen statischen Garen.



Kochen mit Mehrfachbelüftung

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



Garen mit Mehrfachbelüftung und Feuchtigkeit

Ermöglicht einen höheren Feuchtigkeitsgrad als beim normalen Garen mit Mehrfachbelüftung.



Nachhaltiges ECO-Garen

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



Auftauen in der Mikrowelle

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



Garen mit der Mikrowelle

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



Dampfgaren

Gesundes und leichtes Dampfgaren für jede Art Lebensmittel.



Kombiniertes Dampf- / Heißluftgaren

Dank des Dampfes bleiben die Speisen zart und saftig.



Kombiniertes Garen mit Mikrowelle und Dampf

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



Kombiniertes Heißluft- / Mikrowellengaren

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



Kombiniertes Garen Grill / Mikrowelle

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

Reinigungsfunktionen der Öfen



Dampfreinigungszyklus

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



Pyrolytischer Reinigungszyklus

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

Funktionen der 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



076 – 077



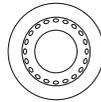
Dual-Brenner

Die ideale Leistung für stets perfektes Garen.



Dual-Gasbrenner
mit einer Leistung
von bis zu 5 kW

Optimale Wärmeausgabe und perfekte
Wärmeverteilung für jedes Garverfahren.



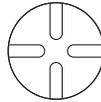
Brenner aus Messing
„Total Black“ mit
nanotechnologischer
Antihaftbeschichtung

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



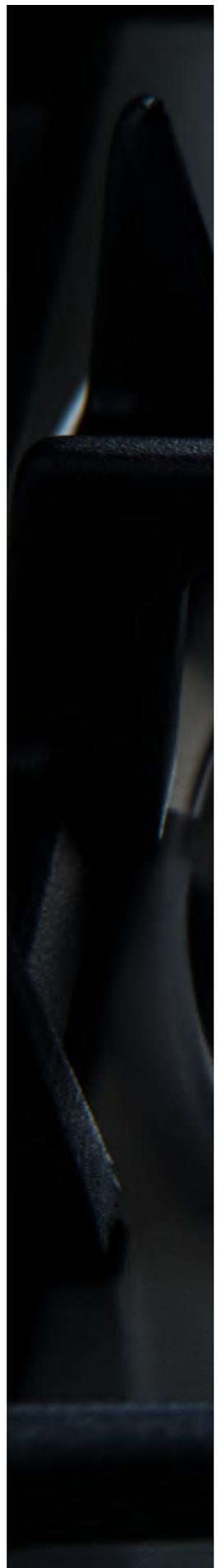
Hochspezialisierte
Kochfelder

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



Kochfeld mit Rosten
aus Gusseisen

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





Plus Gaskochfelder.



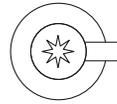
Platte Größe Fry Top full,
8 mm dick

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



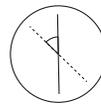
Sicherheitsventil

Stoppt die Gaszufuhr bei versehentlichem Löschen der Flamme.



Integrierte Zündung an den
Knöpfen

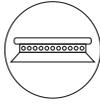
Drücken Sie einfach den Gasknopf, um den Zündfunken auszulösen: nichts ist einfacher und schneller.



Schräge Flamme

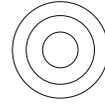
Ermöglicht eine bessere Leistung, da die Wärme auf eine größere Fläche des Topfbodens verteilt wird.





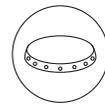
Multigas-Brenner

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.

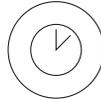


Plus Induktionsfelder.



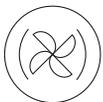
Restwärmeanzeige

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.



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.



Kindersicherheit

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



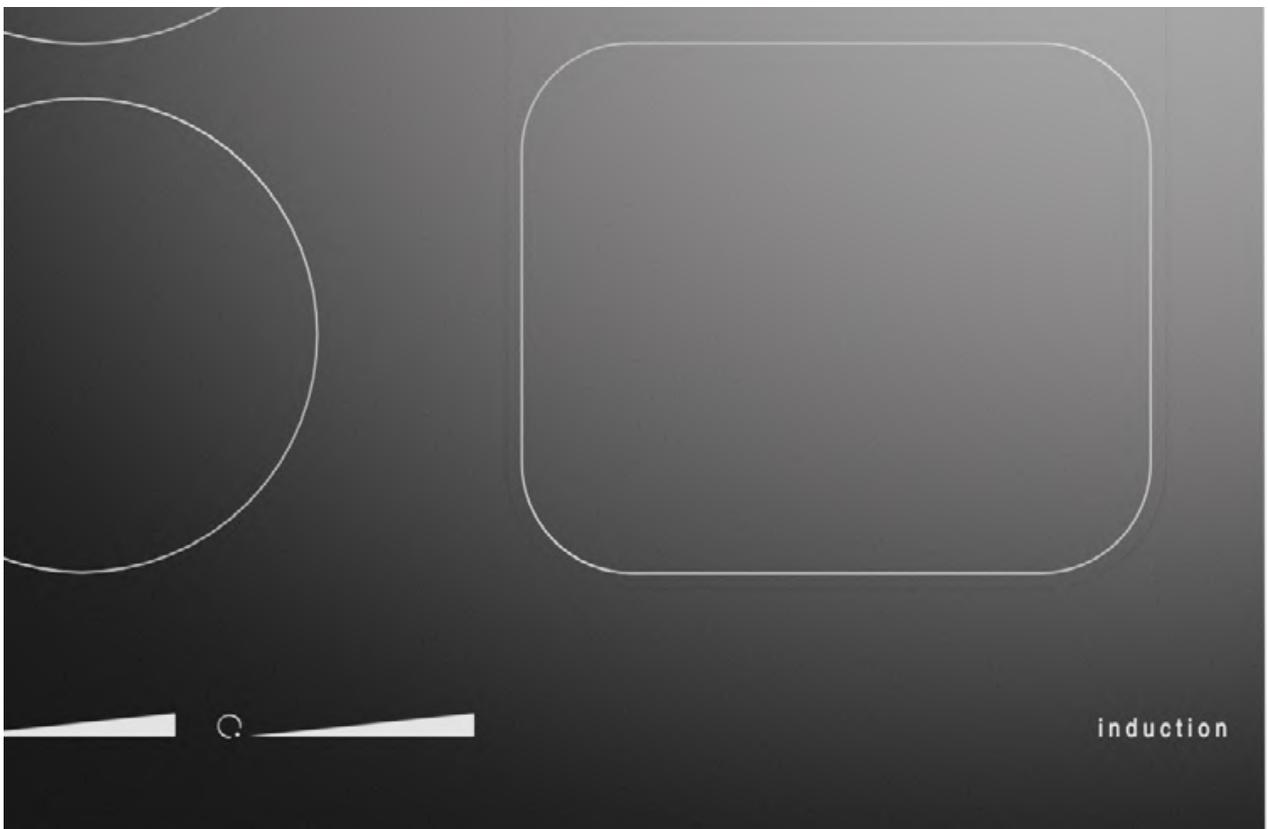
Leistungsbegrenzer

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.



Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten

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



—4

Katalog

086 – 087

Kocheinheiten

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

→ PM128DS3/SS
Herdblock Panoramagic
120 cm mit 8 Brennern
Edelstahl mit Satin-Finish

→ APM120/SS
Wandmontierter Dunstabzug
Panoramagic 120 cm
Edelstahl





Majestic

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

Erhältlich in einer breiten Palette von Größen (von 70 cm bis 150 cm) bieten sie vielfältige Aufstellmöglichkeiten.

Der Backofen kann bis zu 90 cm groß oder bis zu 150 cm im Doppelpack sein; die Bedienung erfolgt durch Berührung und die Temperatur kann bis zu 320 °C erreichen.

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß
- AW



Edelstahl
- SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Blau - MB



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



RAL Classic
optional - RA

Finish

Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen



Messing - G



Chrom - C



Brüniert - B



Kupfer - P



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



Hochspezialisierte
Kochfelder



Genaue
elektronische
Steuerung der
Temperatur



Abnehmbare
kalte Tür mit
Dreifachglas



Display 4,3",
full touch



Brenner aus Messing
„Total Black“ mit
nanotechnologischer
Antihafbeschichtung



Kochfeld mit
Gusseisenrosten



Ein Steuergerät
für beide Öfen



Tür und Schublade
mit Soft-Close-
System



Dampfablass



Fleischsonde



↑ M15FDNE3/WHB
Herdblock Majestic, 150 cm,
mit 7-Flammen-Herd und Doppelbackofen
Weiß mit brüniertes Oberfläche

Abakus Farben und Finishes



Antikweiß – AW



Weiß – WH



Edelstahl – SS



Graphitgrau
matt – MG



Chrom – C



Messing – G



Kupfer – P



Brüniert – B





Schwarz
glänzend – BK



Blau – MB



Smaragdgrün
– EG



Burgunderrot
– BU



Chrom – C



Messing – G



Kupfer – P



Brüniert – B

Für Kocheinheiten Majestic verfügbare Öfen

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

OV76 E3 TFT S

Elektronischer Ofen 30"

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

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

Merkmale Innenraum

Muffel
Innenmaße
Fassungsvermögen
Dampfablass
Klappbarer Grill-Heizwiderstand
Drehspieß
Thermostat

mit „Easy Clean“-Email
64,5x36,5x41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
64x43,3x41 cm
114 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
43,7x36x41 cm
65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

Verbrauch

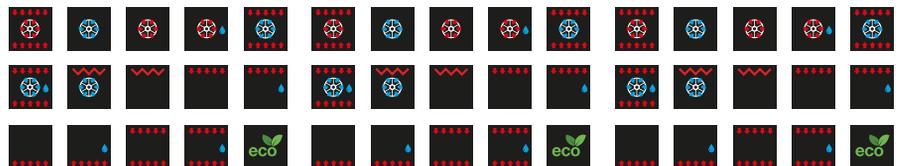
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

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

3,1 kW
1200 W
1560 W
3000 W
2x1050 W
-

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

Funktionen



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

mit „Easy Clean“-Email

27,5x35,5x44 cm

43 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-

-



M07N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroöfen

M07DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

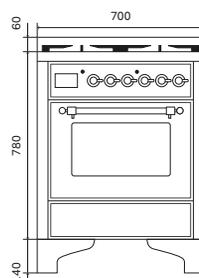
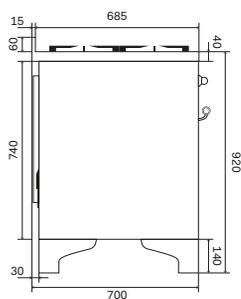
AM70

Kellenhalterplatte

AM4-70

→ s. 308

Technische Zeichnung
und Maße



M30N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Verfügbare Öfen

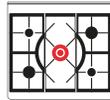
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 76 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
3,1 kW

Konfigurationen

5 flammen



Elektroöfen

M30DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

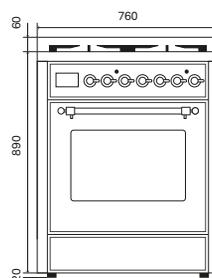
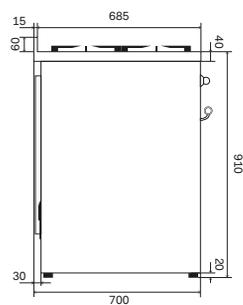
Abzugshaube

AM76

Kellenhalterplatte

AM4-76

Technische Zeichnung
und Maße



M09N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
-BU



Smaragdgrün
-EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

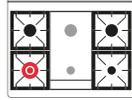
OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:

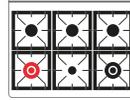
2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

M09FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M096DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M09PDNE3

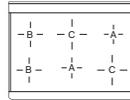
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

M09IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M1096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

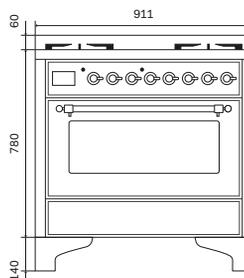
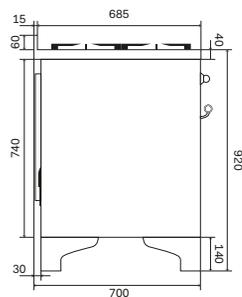
Abzugshaube

AM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

Technische Zeichnung
und Maße



MD10N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
-BU



Smaragdgrün
-EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3 TFT S

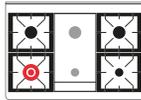
Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

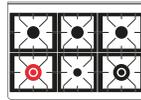
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Coup de feu



Elektroöfen

MD10FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD10SDNE3

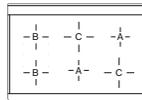
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW

Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

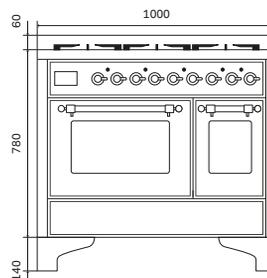
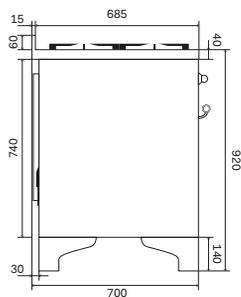
Abzugshaube

AM100

Kellenhalterplatte

AM4-100

Technische Zeichnung
und Maße



M12N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

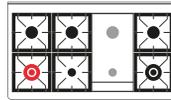
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

7 flammen



8 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroöfen

M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M12FDNE3

Messing/Chrom

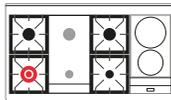
Kupfer/Brüniert

M12SDNE3

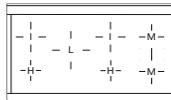
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

Induktionszone
Bridge
210x380 mm
1,5+1,5 kW

Induktionszone
Ø 145 mm
1,85 kW / 1,4
kW

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

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

Induktionszone
210x190 mm
3,0 kW / 2,1 kW

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

Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW

Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

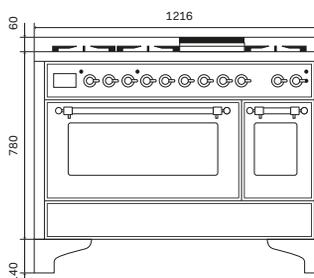
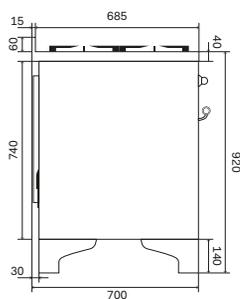
Abzugshaube

AM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

Technische Zeichnung
und Maße



M15N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
-BU



Smaragdgrün
-EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

Sekundärofen:
OV 60 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

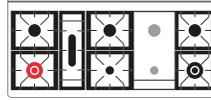
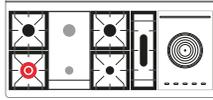
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

7 flammen mit fry top platte* und coup de feu

9 flammen mit fry top*

Coup de feu



Elektroöfen

M15FSDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M15FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen



Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW



Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



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



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



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

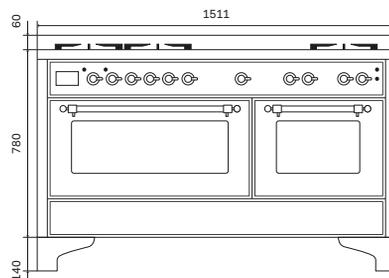
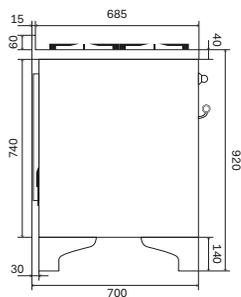
Abzugshaube

AM150

Kellenhalterplatte

AM4-150

Technische Zeichnung
und Maße



Panoramagic

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

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

Farbpalette Gehäuse



Edelstahl
- SS



Matt
Schwarz - MK

Details Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen



Satinierter



Flammenverteiler aus Messing Total Black mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



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



Hochspezialisierte Kochfelder



Knebel LED beleuchtet



Kochfeld mit Gusseisenrosten



Display 4,3" full touch



Einzelsteuerung der beiden Öfen



Tür mit Soft-Close-System



Genauere elektronische Steuerung der Temperatur



Geheizte Ausziehfach mit Soft-Close-System



Dampfablass



Fleischsonde



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



↑ PM128DS3/SS
Herdblock Panoramagic
120 cm mit 8 Brennern
Edelstahl mit Satin-Finish

Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Panoramagic

Allgemeine Eigenschaften

OV80 E3 TFT S

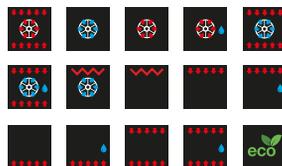
OV30 E3 TFT

Elektronischer Ofen 80 cm

Elektronischer statischer
Mini-Ofen 30 cm

Energieklasse	A+	A+
Anzahl Funktionen	15	5
Betriebstemperatur	30-320°C	30-250°C
Programmiergerät	Touch Control TFT	Touch Control TFT
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja
Fleischsonde	Ja	-
Beleuchtung	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)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja
<u>Merkmale Innenraum</u>		
Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5x36,5x41 cm	27,5x35,5x44 cm
Fassungsvermögen	97 L	43 L
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	-
Drehspieß	diagonal	Ja
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
<u>Verbrauch</u>		
Maximale Stromaufnahme	2,75 kW	2,4 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	800 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	800 W
Elektrogrill	2150 W	1500 W
Runder Widerstand	2100 W	-
Unterer Gasbrenner	-	-

Funktionen





ILVE

Kocheinheiten → Panoramagic

PM09-MK



Farbpalette
Gehäuse



Matt
Schwarz – MK

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

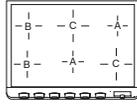
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

Induktion



Elektroöfen

PMI09S3

Satiniert

Leistungen

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

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

 Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

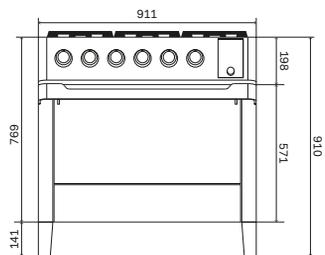
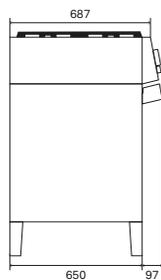
Abzugshaube

APM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Panoramagic

PM12-MK



Farbpalette
Gehäuse



Matt
Schwarz – MK

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

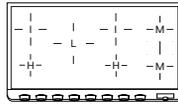
Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

Induktion



Elektroöfen

PMI127S3

Satiniert

Leistungen

Induktionszone
Bridge
210x380 mm
1,5+1,5 kW

Induktionszone
Ø 145 mm
1,85 kW / 1,4
kW

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

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

Induktionszone
210x190 mm
3,0 kW / 2,1 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

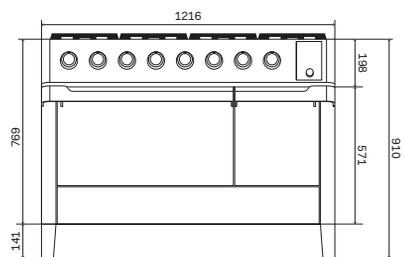
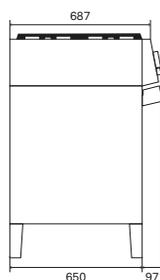
Abzugshaube

APM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Panoramagic

PM09



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl - SS

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

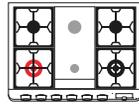
OV 80 E3 TFT S

Maximale Stromaufnahme:

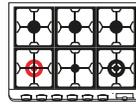
2,75 kW

Konfigurationen

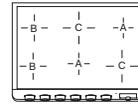
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Induktion



Elektroöfen

PM09FDS3

Satiniert

PM096DS3

Satiniert

PMI09S3

Satiniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

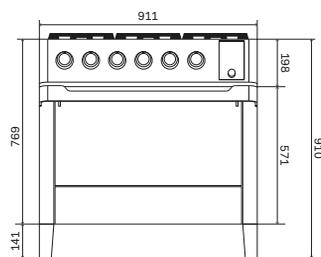
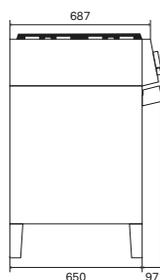
Abzugshaube

APM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Panoramagic

PM12


archiproducts
DESIGN AWARDS
—
WINNER 2021



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl - SS

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3 TFT S

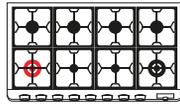
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Sekundärofen:
OV 30 E3 TFT

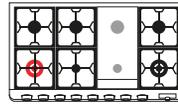
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

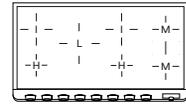
8 flammen



8 flammen mit fry top*



Induktion



Elektroöfen

PM128DS3
Satinert

PM12FDS3
Satinert

PMI127S3
Satinert

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

Leistungen

Induktionszone
Bridge
210x380 mm
1,5+1,5 kW

Induktionszone
Ø 145 mm
1,85 kW / 1,4
kW

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

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

Induktionszone
210x190 mm
3,0 kW / 2,1 kW

Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

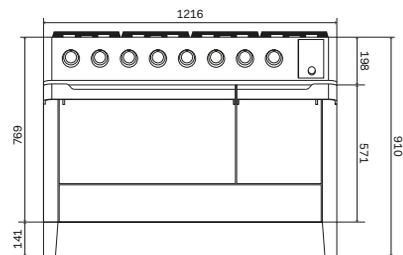
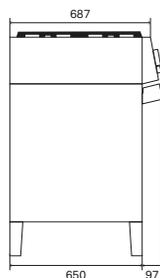
Abzugshaube

APM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

Technische Zeichnung
und Maße



Nostalgie

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

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß – WH

Antikweiß
– AWEdelstahl
– SSGraphitgrau
matt – MGSchwarz
glänzend – BK

Blau – MB

Burgunderrot
– BUSmaragdgrün
– EGRAL Classic
optional – RA

Finish

Griffe, Knäufe, Füße, Rahmen (optional)



Messing – G



Chrom – C



Brüniert – B



Kupfer – P



Dual-Gasbrenner
mit einer Leistung
bis 5 kW optional



Nanotechnolo-
gische Antihaf-
tbehandlung
Total Black



Hochspezialisierte
Kochfelder



Kochfeld mit Rosten
aus Gusseisen



Einzelsteuerung
der beiden Öfen



Genau
elektronische
Steuerung
der Temperatur



Tür und Schublade
mit Soft-Closing-
System



Abnehmbare
Kühltür mit
Dreifachverglä-
sung



Feuchtigkeitskontrolle



Quick start



↑ P15SNE3/MGP
Kocheinheit Nostalgie 150 cm
Gehäuse in mattem Graphitgrau und Details in Kupfer

Abakus Farben und Finishes



Antikweiß – AW



Weiß – WH



Edelstahl – SS



Graphitgrau
matt – MG



Chrom – C



Messing – G



Kupfer – P



Brüniert – B



↓ Modelle mit optionalen
Noblesse-Rahmen



Schwarz
glänzend – BK



Blau – MB



Smaragdgrün
– EG



Burgunderrot
– BU



Chrom – C



Messing – G



Kupfer – P



Brüniert – B

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 PY TFT S

Pyrolyse Backofen 80 cm

A
15
30-320°C
touch control TFT
Ja
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

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

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
64,5x36,5x41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
64,5x36,5x41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
43,7x36x41 cm
65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

Verbrauch

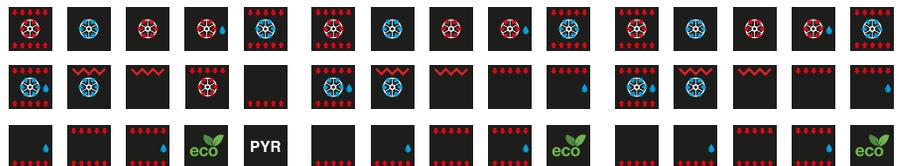
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

3,65 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-

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

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

Funktionen



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

36,5x35,5x44 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

27,5x35,5x44 cm

43 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



P06N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

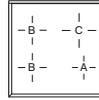
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Induktion



Elektroöfen

P06NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI064NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen

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

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

 Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

 Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

 Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

 Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

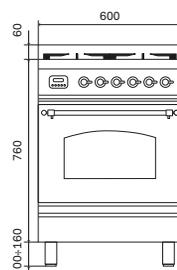
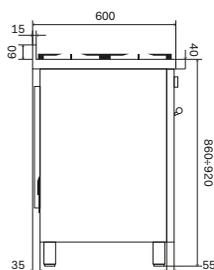
Abzugshaube

AG60

Kellenhalterplatte

AP4-60

Technische Zeichnung
und Maße



P07N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

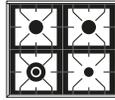
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroöfen

P07NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Leistungen



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

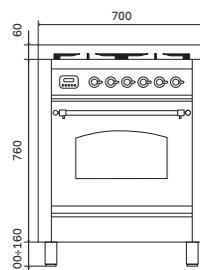
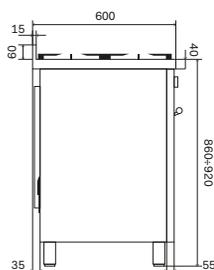
Abzugshaube

AG70

Kellenhalterplatte

AP4-70

Technische Zeichnung
und Maße



P09N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

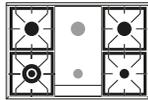
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

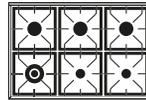
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

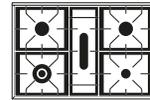
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

P09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P096NE3 *

Messing/Chrom

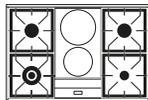
Kupfer/Brüniert

P09PNE3 *

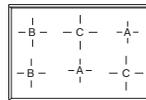
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG90

Abzugshaube

ANB90

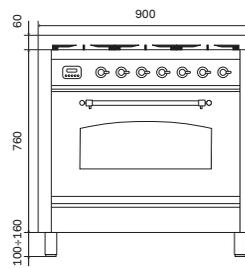
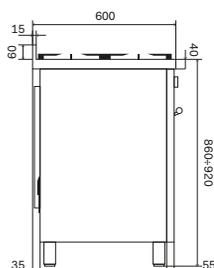
Kellenhalterplatte

AP4-90

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



PD09N



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Sekundärofen:
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

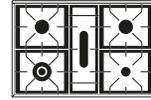
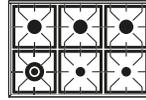
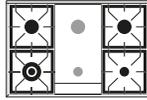
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*

6 flammen

Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

PD09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD096NE3 *

Messing/Chrom

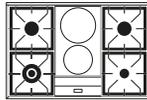
Kupfer/Brüniert

PD09PNE3 *

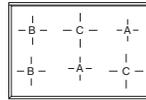
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PDI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG90

Abzugshaube

ANB90

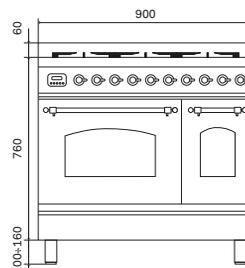
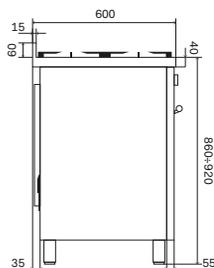
Kellenhalterplatte

AP4-90

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



PD10N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:
OV 60 E3

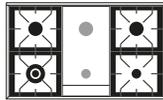
Sekundärofen:
OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

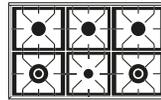
Maximale Stromaufnahme:
2,6 kW

Konfigurationen

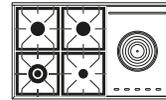
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Coup de feu



Elektroöfen

PD10FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD106NE3 *

Messing/Chrom

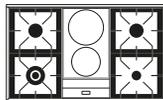
Kupfer/Brüniert

PD10SNE3 *

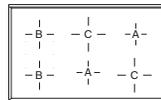
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD1106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG100

Abzugshaube

ANB100

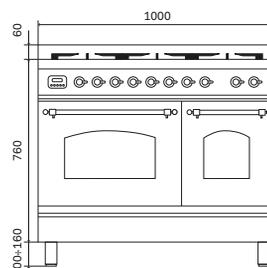
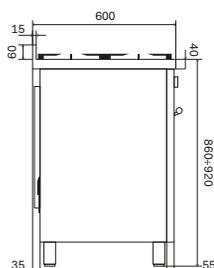
Kellenhalterplatte

AP4-100

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



P12N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

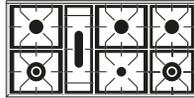
Sekundärofen:
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

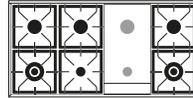
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

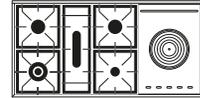
7 flammen



8 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroöfen

P127NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P12FNE3 *

Messing/Chrom

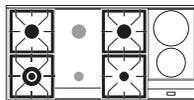
Kupfer/Brüniert

P12SNE3 *

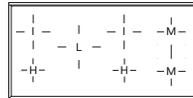
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P12FINE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P1127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

Induktionszone
Bridge
210x380 mm
1,5+1,5 kW

Induktionszone
Ø 145 mm
1,85 kW / 1,4
kW

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

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

Induktionszone
210x190 mm
3,0 kW / 2,1 kW

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

Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG120

Abzugshaube

ANB120

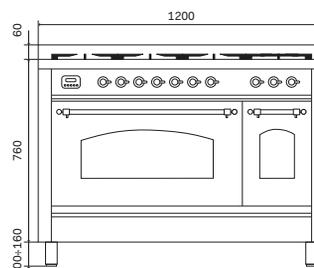
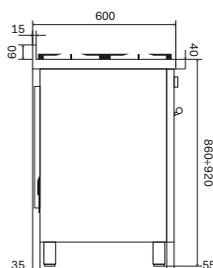
Kellenhalterplatte

AP4-120

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



P15N



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:
OV 80 E3

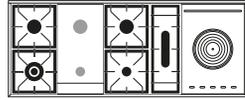
Sekundärofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

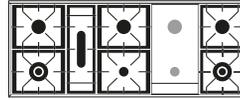
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

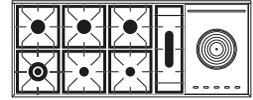
7 flammen mit fry top platte* und coup de feu



9 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroöfen

P15FSNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P15FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P15SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen



Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



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



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



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AG150

Abzugshaube

ANB150

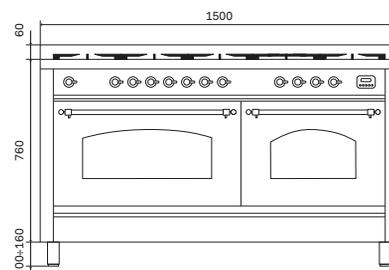
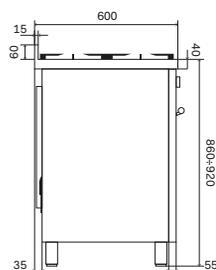
Kellenhalterplatte

AP4-150

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Technische Zeichnung
und Maße



P36N

WITH
Pyrolytic
OVEN



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Blau - MB



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



Optional
Ral Classic - RA

Finish

Knöpfe, Griffe, Rahmen (optional)



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B

Optionale Volltürversion

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

Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

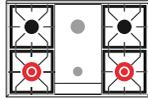
Hauptofen:
OV 80 PY TFT S

Maximale Stromaufnahme:
3,65 kW

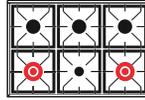
Beheizte Schublade:
WD

Konfigurationen

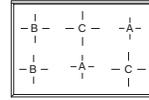
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Induktion



Elektroöfen

P36FDDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

P366DDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PI366NSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

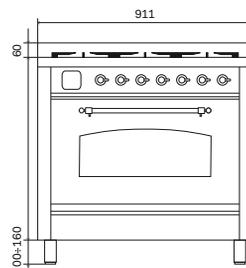
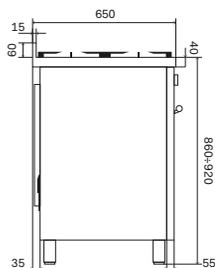
Dualring
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Technische Zeichnung
und Maße



Professional Plus

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß – WH



Edelstahl
– SS



Graphitgrau
matt – MG



Schwarz
glänzend – BK



RAL
RAL Classic
optional – RA

Finish

Griffe, Knäufe



Satiniert



Dual-Gasbrenner
mit einer Leistung
bis 5 kW optional



Nanotechnolo-
gische Antihaf-
tbehandlung
Total Black



Hochspezialisierte
Kochfelder



Kochfeld mit
Rosten aus
Gusseisen



Einzelsteuerung
der beiden Öfen



Genauere
elektronische
Steuerung
der Temperatur



Tür und Schublade
mit Soft-Closing-
System



Abnehmbare
Kühltür mit
Dreifachverglä-
sung



Feuchtigkeitskontrolle



↑ P15FWE3/SS
Professional Plus 150 cm Kocheinheit mit 9-Flammen-Kochfeld
und Fry Top-Platte Edelstahl mit Satin-Finish

Abakus Farben und Details



Weiß – WH



Edelstahl – SS



Graphitgrau
matt – MG



Schwarz
glänzend – BK



Satiniert



Professionelle Griffe: sichtbar funktionell.

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



Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Professional Plus

Allgemeine Eigenschaften

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

OV80 PY TFT S

Pyrolyse Backofen 80 cm

A
15
30-320°C
touch control TFT
Ja
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja

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

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
64,5x36,5x41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
64,5x36,5x41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
43,7x36x41 cm
65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

Verbrauch

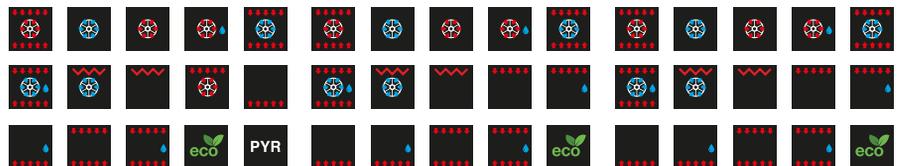
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

3,65 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-

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

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

Funktionen



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

36,5x35,5x44 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

27,5x35,5x44 cm

43 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

P06W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA



Satiniert

Finish Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

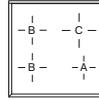
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Induktion



Elektroöfen

P06WE3 *
Satinert

PI064WE3
Satinert

Leistungen

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

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

 Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

 Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

 Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

 Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

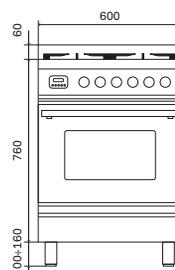
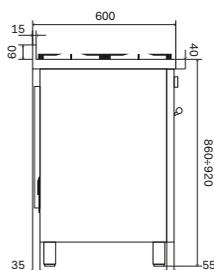
Abzugshaube

AGQ60

Kellenhalterplatte

AP4-60

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

P07W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA



Satiniert

Finish Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

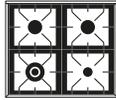
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroöfen

P07WE3 *

Satiniert

Leistungen



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

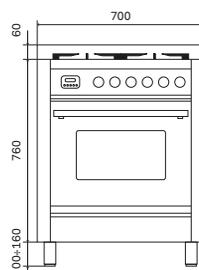
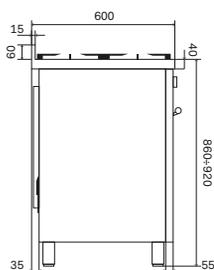
Abzugshaube

AGQ70

Kellenhalterplatte

AP4-70

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

P09W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA

Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Verfügbare Öfen

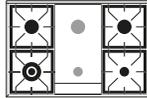
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

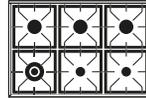
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

P09FWE3 *

Satiniert

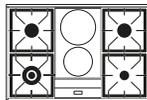
P096WE3 *

Satiniert

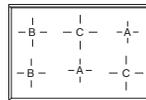
P09PWE3 *

Satiniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P09IWE3 *

Satiniert

PI096WE3

Satiniert

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

Leistungen

<p>Induktionszone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW</p>	<p>Induktionszone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW</p>	<p>Induktionszone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW</p>	<p>Induktionszone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW</p>	<p>Induktion mit zwei Zonen 2x1,85 kW max. 3,7 kW</p>	<p>Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW</p>
<p>Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW</p>	<p>Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW</p>	<p>Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW</p>	<p>Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW</p>	<p>Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW optional</p>	

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

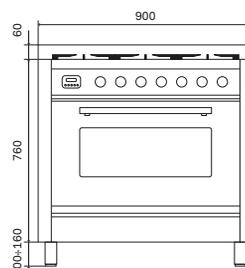
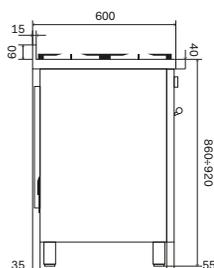
Abzugshaube

AGQ90

Kellenhalterplatte

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

PD09W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA

Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:
OV 60 E3

Sekundärofen:
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

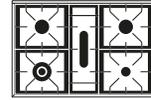
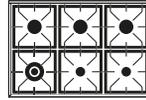
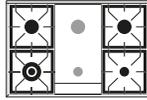
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*

6 flammen

Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

PD09FWE3 *

PD096WE3 *

PD09PWE3 *

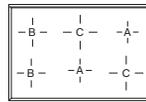
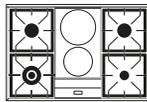
Satiniert

Satiniert

Satiniert

2 induktionszonen

Induktion



Elektroöfen

PD09IWE3 *

PDI096WE3

Satiniert

Satiniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

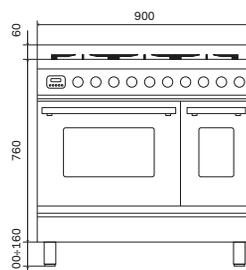
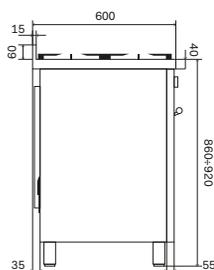
Abzugshaube

AGQ90

Kellenhalterplatte

AP4-90

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

PD10W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA

Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 E3

Sekundärofen:
OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

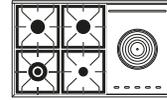
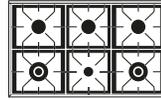
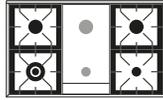
Maximale Stromaufnahme:
2,6 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte*

6 flammen

Coup de feu



Elektroöfen

PD10FWE3 *

PD106WE3 *

PD10SWE3 *

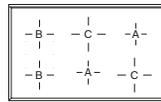
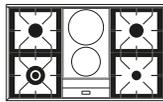
Satiniert

Satiniert

Satiniert

2 induktionszonen

Induktion



Elektroöfen

PD10IWE3 *

PD1106WE3

Satiniert

Satiniert

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

Leistungen

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

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

Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

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

Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

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

Ergänzungen
und Zubehör

Abzugshaube

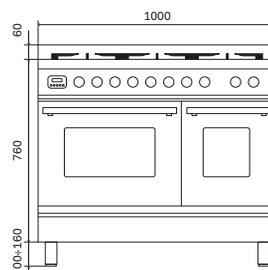
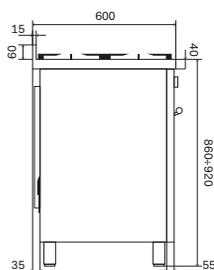
AGQ100

Kellenhalterplatte

AP4-100

→ s. 308

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

P12W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA

Finish Knöpfe, Griffe



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:
OV 80 E3

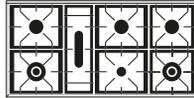
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Sekundärofen:
OV 30 E3

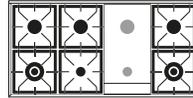
Maximale Stromaufnahme:
2,4 kW

Konfigurationen

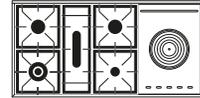
7 flammen



8 flammen mit fry top*



Coup de feu



Elektroöfen

P127WE3

Satiniert

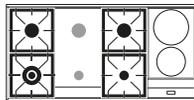
P12FWE3 *

Satiniert

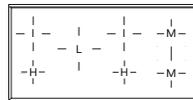
P12SWE3 *

Satiniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P12FIWE3 *

Satiniert

PI127WE3

Satiniert

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

Leistungen

Induktionszone Bridge 210x380 mm 1,5+1,5 kW	Induktionszone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW	Induktionszone Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW	Induktionszone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW	Induktionszone 210x190 mm 3,0 kW / 2,1 kW	Induktion mit zwei Zonen 2x1,85 kW max. 3,7 kW
Coup de Feu 3 kW / 0,6 kW	Dualring Brenner 4,3 kW / 1,8 kW	Fry Top platte Doppelbrenner 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW	Brenner Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1,1 kW	Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW	Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW
Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 kW optional					

Ergänzungen und Zubehör

→ s. 308

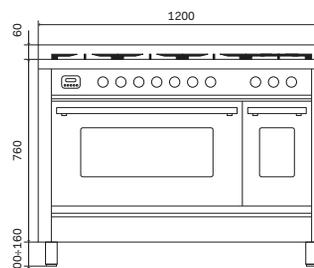
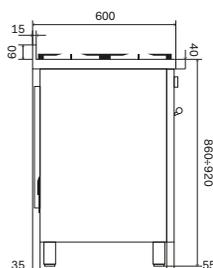
Abzugshaube

AGQ120

Kellenhalterplatte

AP4-120

Technische Zeichnung und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Professional Plus

P15W



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA



Satiniert

Finish Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 E3

Sekundärofen:
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

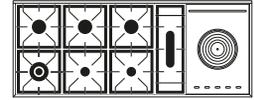
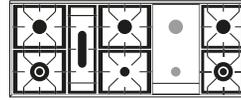
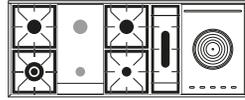
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

7 flammen mit fry top platte* und coup de feu

9 flammen mit fry top*

Coup de feu



Elektroöfen

P15FSWE3 *
Satinert

P15FWE3 *
Satinert

P15SWE3 *
Satinert

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

Leistungen



Coupe de Feu
3 kW / 0,6 kW



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



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



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



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW



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

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

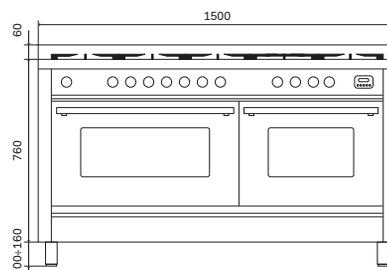
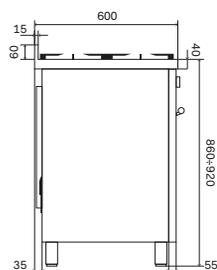
Abzugshaube

AGQ150

Kellenhalterplatte

AP4-150

Technische Zeichnung
und Maße



P36W

WITH
Pyrolytic
OVEN



Farbpalette
Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Optional
Ral Classic - RA



Satiniert

Finish
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

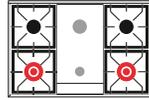
Hauptofen:
OV 80 PY TFT S

Beheizte Schublade:
WD

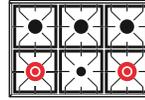
Maximale Stromaufnahme:
3,65 kW

Konfigurationen

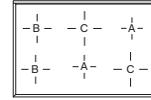
6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Induktion



Elektroöfen

P36FDDWSY

Satiniert

P366DDWSY

Satiniert

PI366WSY

Satiniert

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

Leistungen

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

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

 Induktionszone
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

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

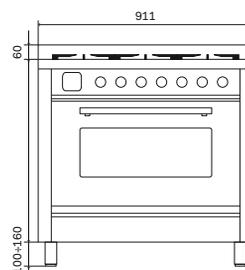
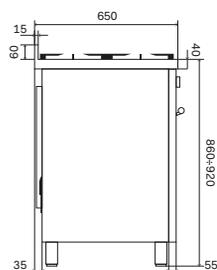
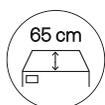
 Dualing
Doppelbrenner
5,0 kW / 0,3 kW

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

 Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

 Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Technische Zeichnung
und Maße



Pro Line

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

Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß
- AW



Edelstahl
- SS



Graphitgrau
matt - MG



Burgunderrot
- BU

Finish

Griffe, Knäufe



Satiniert



Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbehandlung



Hochspezialisierte Kochfelder



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



Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen



Abnehmbare Kühlür mit Dreifachverglasung



Tür mit Soft-Closing-System



↑ LD10FWM3/MG
Kocheinheit Pro Line 100 cm
Gehäuse in mattem Graphitgrau und satinierte Details

Abakus Farben und Details



Antikweiß – AW



Weiß – WH



Edelstahl – SS



Satiniert



Graphitgrau
matt – MG



Burgunderrot – BU



Satiniert



L09 Limited Edition



Graphitgrau
matt – MG



Luxus-Grau – GR



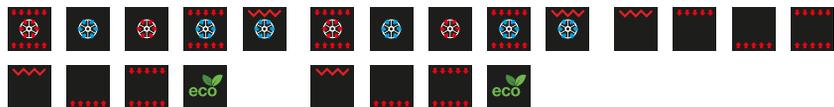
Matt
Schwarz – D



Für Kocheinheiten Pro Line verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften	OV80 M3	OV60 M3	OV40 E
	Multifunktions-Elektroofen 80 cm	Multifunktions-Elektroofen 60 cm	Statischer Midi-Elektroofen 40 cm
Energieklasse	A	A	A
Anzahl Funktionen	9	9	4
Betriebstemperatur	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch	-
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	-
Fleischsonde	-	-	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	-	-	-
Merkmale Innenraum			
Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	36,5×35,5×44 cm
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

27,5x35,5x44 cm

43 L

Ja

-

Ja

analog

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-

-



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

L09-GRD



Farbpalette
Gehäuse



Grigio
lusso - GR

Finish
Knöpfe, Griffe



Matt
Schwarz - D

Verfügbare Öfen

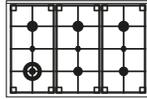
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen



Elektroöfen

L096WM3

Matt Schwarz

Leistungen

 Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

 Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

 Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AGK90

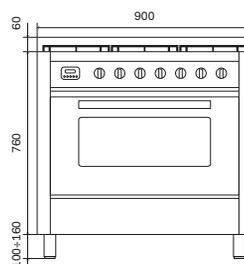
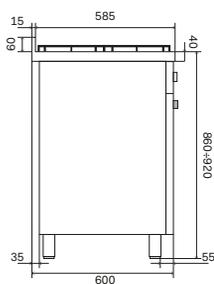
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

L09-MGD



Farbpalette
Gehäuse



Graphitgrau
matt – MG

Finish
Knöpfe, Griffe



Matt
Schwarz – D

Verfügbare Öfen

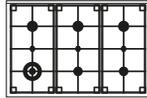
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M3

Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

6 flammen



Elektroöfen

L096WM3

Matt Schwarz

Leistungen

 Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

 Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

 Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AGK90

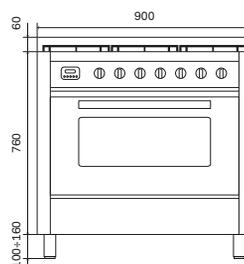
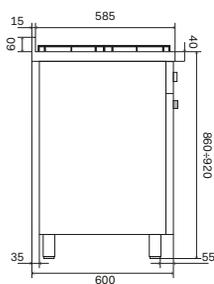
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

Technische Zeichnung
und Maße



L06



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Burgunderrot
-BU



Satinert

Finish
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

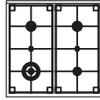
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 M3

Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Elektroöfen

L06WM3

Satiniert

Leistungen



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

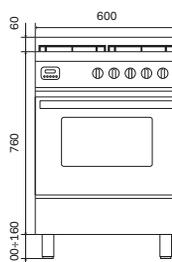
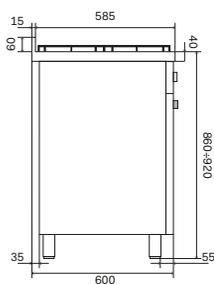
Abzugshaube

AGK60

Kellenhalterplatte

AP4-60

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

L09



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Burgunderrot
-BU



Satiert

Finish
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

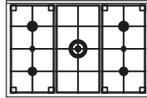
Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M3

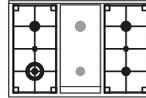
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Konfigurationen

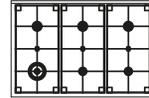
5 flammen



6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Elektroöfen

L09CWM3

Satiniert

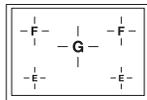
L09FWM3

Satiniert

L096WM3

Satiniert

Induktion



Elektroöfen

LBI09WM3

Satiniert

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

Leistungen

Induktionszone
Ø 175 mm
2 kW / 1,4 kW

Induktionszone
Ø 215 mm
3 kW / 2,3 kW

Induktionszone
Ø 265 mm
3 kW / 2,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AGK90

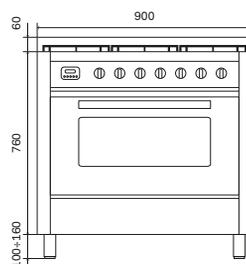
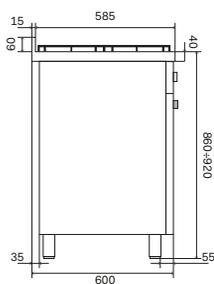
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

LD09



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Burgunderrot
-BU



Satinert

Finish Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 M3

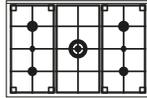
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 30 E

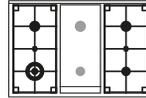
Maximale Stromaufnahme:
1,7 kW

Konfigurationen

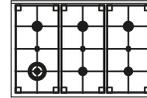
5 flammen



6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Elektroöfen

LD09CWM3

Satiniert

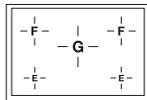
LD09FWM3

Satiniert

LD096WM3

Satiniert

Induktion



Elektroöfen

LDBI09WM3

Satiniert

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

Leistungen

Induktionszone
Ø 175 mm
2 kW / 1,4 kW

Induktionszone
Ø 215 mm
3 kW / 2,3 kW

Induktionszone
Ø 265 mm
3 kW / 2,3 kW

Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW

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

Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW

Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

Abzugshaube

AGK90

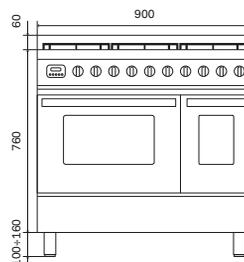
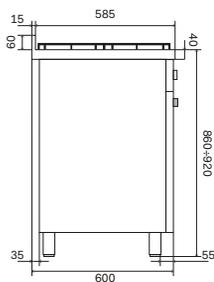
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

LD10



Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Burgunderrot
-BU



Satinert

Finish Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 60 M3

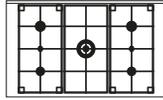
Maximale Stromaufnahme:
2,45 kW

Sekundärofen:
OV 40 E

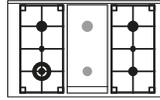
Maximale Stromaufnahme:
1,9 kW

Konfigurationen

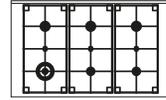
5 flammen



6 flammen mit fry top platte*



6 flammen



Elektroöfen

LD10CWM3

Satiniert

LD10FWM3

Satiniert

LD106WM3

Satiniert

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

Leistungen



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



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



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

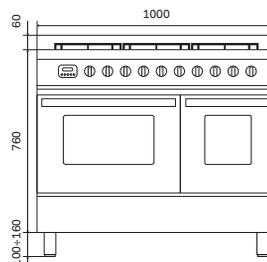
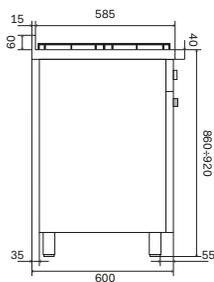
Abzugshaube

AGK100

Kellenhalterplatte

AP4-100

Technische Zeichnung
und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

L12



Farbpalette
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau
matt - MG



Burgunderrot
-BU



Satiert

Finish
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:
OV 80 M3

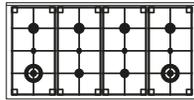
Maximale Stromaufnahme:
2,75 kW

Sekundärofen:
OV 30 E

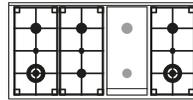
Maximale Stromaufnahme:
1,7 kW

Konfigurationen

8 flammen



8 flammen mit fry top*



Elektroöfen

L128WM3

Satiniert

L12FWM3

Satiniert

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

Leistungen



Dualring
Brenner
4,3 kW / 1,8 kW



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



Großer Brenner
3 kW / 0,6 kW



Kleiner Brenner
1,8 kW / 0,4 kW

Ergänzungen
und Zubehör

→ s. 308

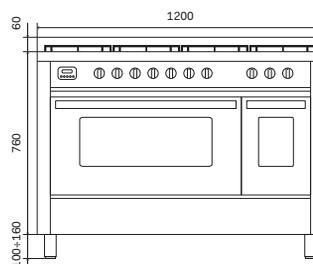
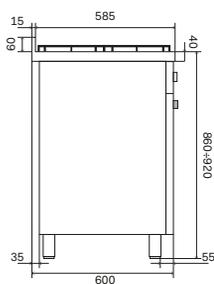
Abzugshaube

AGK120

Kellenhalterplatte

AP4-120

Technische Zeichnung
und Maße



288 – 289

Dunstabzüge

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

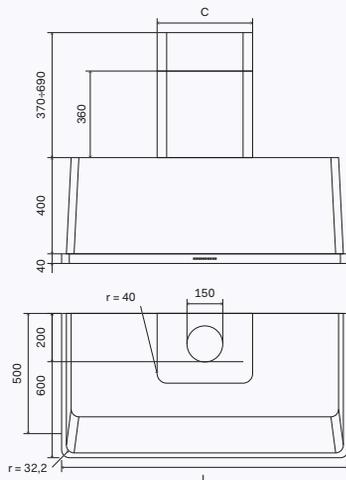
→ APM90/SS
Wandmontierter Dunstabzug
Panoramagic 120 cm
Edelstahl





AM

Wand-Abzugshaube



Farbpalette
Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß
- AW



Edelstahl
- SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Blau - MB



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



RAL
Classic
optional - RA

Finish
Unterer Rahmen



Edelstahl



AM70

L = 700 mm / C = 280 mm



AM76

L = 760 mm / C = 280 mm



AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-70

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830110000...*

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-76

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830110000...*

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...*



AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm



AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm



AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-100

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...*

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...*

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-150

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...*

* 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

Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 705W (AM-70 e AM-76 535W)
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Maximum volumen 890 m3/h
- 2 x 175 W Infrarotlampen für wandmontierte Speisewärmer (eine Lampe für Mod. AM-70 und AM-76)
- Fernbedienung Optional
- Leistungsstufen 1-2-3-Intensiv
- Saug- oder Filterversion
- Beleuchtung LED vorne

Technische Daten

	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

Fernbedienung für Abzugshauben

A/301/03

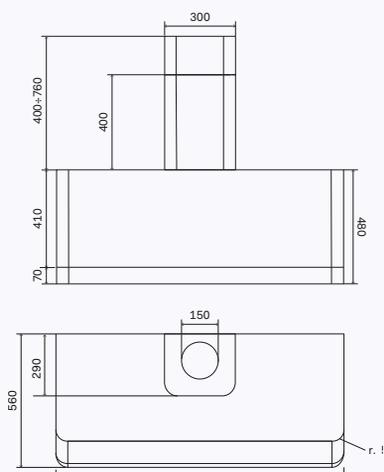
Aktivkohlefilter

A/076/24

Rost unter der Abzugshaube A/092/23

APM

Wand-Abzugshaube



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl – SS

Finish
Unterer Rahmen



Edelstahl



APM90/MK

L = 911 mm



APM120/MK

L = 1216 mm



APM90

L = 911 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883008000015*

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883008000015*

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883008000008*



APM120

L = 1216 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883008000008*

Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 345W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Aspiratione perimetrale da 1000 m³/h
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Fernbedienung Optional
- Comandi retroilluminati a quattro velocità (1-2-3-Intensiva)
- Saug- oder Filterversion
- Illuminazione barra a led 13W

Technische Daten

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

Zubehör

Fernbedienung für Abzugshauben

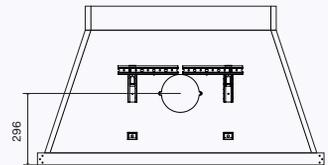
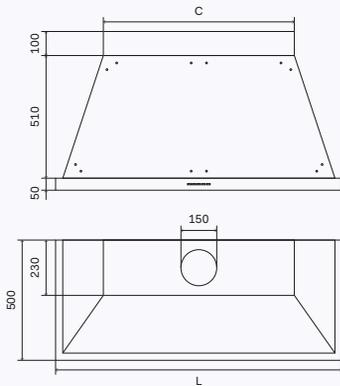
A/301/03

Aktivkohlefilter

A/076/24

ANB

Wand-Abzugshaube



Farbpalette Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß
- AW



Edelstahl
- SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Blau - MB



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



RAL
Classic
optional - RA

Finish

Cornici



Messing - G



Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90



ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100



ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120



ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 270W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Maximum volumen 750 m³/h
- Fernbedienung Optional
- Leistungsstufen 1-2-3-Intensiv
- Beleuchtung LED vorne

Technische Daten

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

Zubehör

Fernbedienung für Abzugshauben

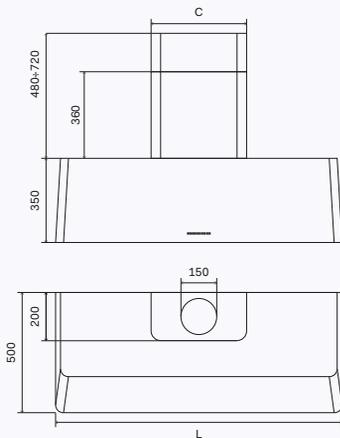
A/301/03

Aktivkohlefilter

A/076/24

AG

Wand-Abzugshaube



Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß
- AW



Edelstahl
- SS



Graphitgrau
matt - MG



Schwarz
glänzend - BK



Blau - MB



Burgunderrot
- BU



Smaragdgrün
- EG



RAL Classic
optional - RA



AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830100000...*



AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-70

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830100000...*



AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830100000...*



AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830100000...*



AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830060000...*



AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830060000...*

* 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

Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Maximum volumen 890 m³/h
- Fernbedienung Optional
- Leistungsstufen 1-2-3-Intensiv
- Saug- oder Filterversion
- Beleuchtung LED vorne

Technische Daten

	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

Fernbedienung für Abzugshauben

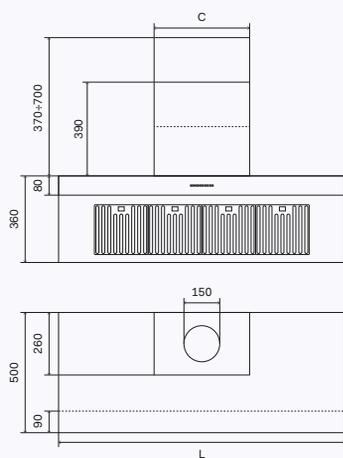
A/301/03

Aktivkohlefilter

A/076/24

AGQ

Wand-Abzugshaube



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl – SS



AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-70

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883004000008



AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883009000008



AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883009000008

Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Professionelle Labyrinthfilter aus Edelstahl
- Maximum volumen 890 m³/h
- Fernbedienung Optional
- Leistungsstufen 1-2-3-Intensiv
- Saug- oder Filterversion
- Beleuchtung LED vorne

Technische Daten

	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

Fernbedienung für Abzugshauben

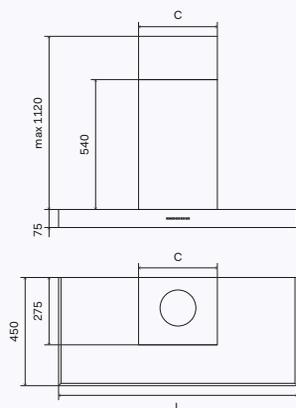
A/301/03

Aktivkohlefilter

A/076/24

AGK

Wand-Abzugshaube



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl – SS



AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90



AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Graphitgrau matt

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90



AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60



AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90



AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100



AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Edelstahl

Edelstahl-Rückseite (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Allgemeine Eigenschaften

- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 180W
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Energieklasse A
- Maximum volumen 630 m3/h
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Leistungsstufen 1-2-3-Intensiv
- Saug- oder Filterversion
- Beleuchtung LED vorne

Technische Daten

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

Zubehör

Aktivkohlefilter

A/076/22

IAG

Absaugereinheiten zum Einbauen



Farbpalette
Gehäuse



Edelstahl – SS

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



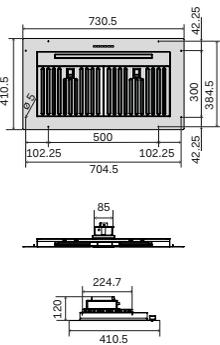
IAG90

Ausmaße des Einbauausschnitts: 684x362 mm

Edelstahl

Motor

A/407/12



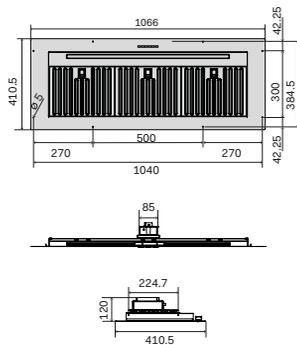
IAG120

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1018x362 mm

Edelstahl

Motor

A/407/12



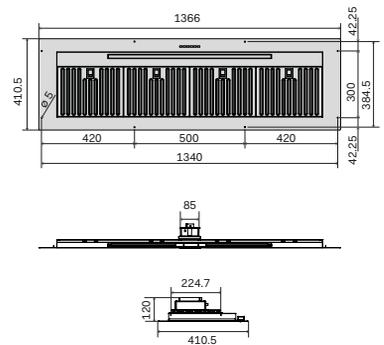
IAG150

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1352x362 mm

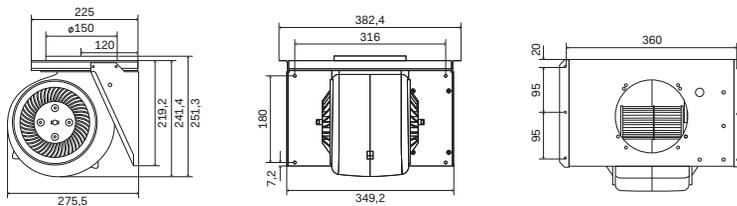
Edelstahl

Motor

A/407/12



Technische Zeichnung des Motors



Allgemeine Eigenschaften

- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Professionelle Labyrinthfilter aus Edelstahl
- Maximum volumen 890 m³/h
- Fernbedienung Optional
- Leistungsstufen 1-2-3-Intensiv
- Saug- oder Filterversion
- Beleuchtung LED vorne
- Saugmotor für IAG-Abzugshauben mit Verdrahtung für den Anschluss
- Motorgewicht 5,5 kg

Technische Daten

	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

Fernbedienung für Abzugshauben

A/301/03

Aktivkohlefilter

A/076/24

Zubehör



308 – 309



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, PD09M, 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, PD09M, 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, PD09M, 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-120	P12W
AQC-150	P15W
Für Kocheinheiten Professional Plus	

Rahmen Finish Chrom



Code

KCN60C	P06N, P07N
KCN90C	P09N
KCND90C	PD09N
KCND100C	PD10N
KCN120C	P12N
KCN150C	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

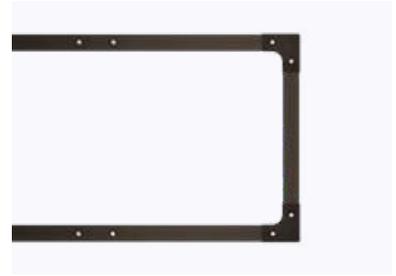
Rahmen Finish Messing



Code

KCN60G	P06N, P07N
KCN90G	P09N
KCND90G	PD09N
KCND100G	PD10N
KCN120G	P12N
KCN150G	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish Brüniert



Code

KCN60B	P06N, P07N
KCN90B	P09N
KCND90B	PD09N
KCND100B	PD10N
KCN120B	P12N
KCN150B	P15N
Für Kocheinheiten Nostalgie	

Rahmen Finish Kupfer



Code

KCN60P	P06N, P07N
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 e Nostalgie Eccetto 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	
EA5315012000000	
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	PD10N, PD10W, LD10
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

EA2631013000000

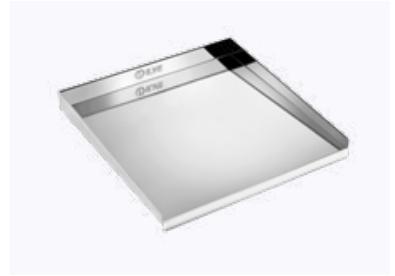
Für die Modelle 645SLZ, 645SZTC, 645SNZ

Professioneller
Pizzaschieber

Code

ES5228001000000

Nudelbrett



Code

S/176/10/08

Rundes Schneidebrett
aus Holz 0 33 cm

Code

EA6830003500000

Rundes Schneidebrett
aus Aluminium 0 33 cm

Code

ES6830002080008

Pizza-Schneiderädchen



Code

EA6101001000000

Gitterroste für Blech



Code	
EA2633008000008	Für Öfen zu 30 cm
EA2633009000008	Für Öfen zu 40 cm
EA2633007000008	Für Öfen zu 60 cm
EA2633006000008	Für Öfen zu 80 cm
EA2633005000008	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	Für Öfen zu 60 cm
A/418/02	Für Öfen zu 80 cm und 90 cm
A/418/04	Für Öfen zu 30 cm und 40 cm
Für alle Kollektionen	

Flaches Blech für Süßspeisen



Code	
EA4053004030006*	Für Öfen zu 80 cm
ES4053008030006*	Für Öfen zu 60 cm

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 e 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 e HP/HAP125F, HCB90F

Rostkit
(anstelle des Fry Top)



Code
KGRFT001
Nur für Kochfeld XLP90F

Paar quadratische Roste
(anstelle des Fry Top)



Code

KGRFT002

Für Kocheinheiten und Einbau-Kochfelder
Professional Plus, Majestic, Nostalgie

Rechteckiger Rost
(anstelle des Fry Top)



Code

EA2630001000000

Für Kocheinheiten Pro Line

Paar quadratische Roste
(anstelle des Fry Top)

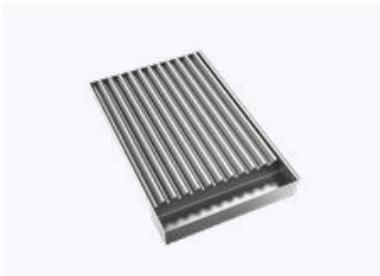


Code

KGRFT003

Für Kocheinheiten Panoramagic

Geriffelte Bratplatte
für Outdoor-Grill



Code

EA5310008000000

Für Einbau-Gasgrill für den Außenbereich HBBQ100

Glatten Bratplatte
für Outdoor-Grill



Code

EA5310011000000

Für Einbau-Gasgrill für den Außenbereich HBBQ100

Abdeckung
für Outdoor-Grill



Code

COPHBBQ100

Für Einbau-Gasgrill für den Außenbereich HBBQ100

Steak-Grill aus Gusseisen für Kocheinheiten

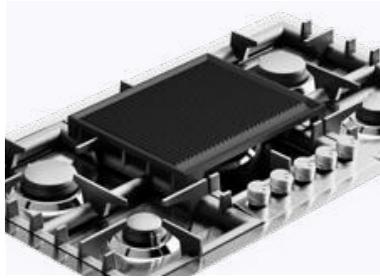


Code

A/006/02	Gerippter Steak-Grill 280x340 mm
A/006/04	Gerippter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/06	Glatter emaillierter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/08	Glatter emaillierter Steak-Grill 280x340 mm

Für Kocheinheiten Majestic, Nostalgie und Professional Plus

Steak-Grill aus Gusseisen für Einbau-Kochfelder



Code

A/006/00**	Steak-Grill aus emailliertem Gusseisen 232x384 mm
A/006/04*	Gerippter Steak-Grill 280x285 mm
A/006/06*	Glatter emaillierter Steak-Grill 280x285 mm

* Für Einbau-Kochfelder HCP, HCPT, HCPMT
**Für Einbau-Kochfelder Nostalgie HCB90

Brennerdeckel



Code

KCT45	Kit 4/5 Flammen
KCT45D	Kit 4/5 Dual- Flammen
KCT45 für Kochfelder XLP90F KCT45D für Kochfelder XLPT90FD	

Wärmediffusor aus Gusseisen



Code

A/095/36/10
Für alle Kollektionen

Rostreduzierung aus Gusseisen



Code

EA6051003000000
Ausgenommen Kocheinheiten Pro Line

Gusseisenreduzierung für Wok



Code

EA6051001070010
Ausgenommen Kocheinheiten Panoramagic, Kochfelder Pro Line (Mod. HCL), Gaskochfelder aus Glas (Mod. HCG), Kochfelder mod. HCB70C e HCB70SD

Spülmaschinenplatte
L = 595 mm x H = 720 mm
Nostalgie



Code	
KPLN	Chrom/Messing
KPLN	Brüniert/Kupfer
Disponibile in: Weiß, Antikweiß, Edelstahl, Graphitgrau matt, Schwarz glänzend, Blau, Burgunderrot, Smaragdgrün, Optional RAL Classic	

Spülmaschinenplatte
L = 595 mm x H = 720 mm
Professional Plus



Code	
KPLT	Satiniert
Disponibile in: Weiß, Edelstahl, Graphitgrau matt, Schwarz glänzend, Optional RAL Classic	

Professionelles
Reinigungsset



Code	
CLEANKIT01	

Satz Behälter zur
Vakuumpkonservierung



Code	
KCSV001	3 contenitori

Kit mit 100 Beuteln für
Vakuummaren



Code	
KBSV003	20x30 cm
KBSV004	25x35 cm

Kit mit 100 Beuteln für
Vakuumpkonservierung



Code	
KBSV001	20x30 cm
KBSV002	25x35 cm

Vergleichstabellen

Vergleichstabellen Kocheinheiten

Majestic
M07N — Elektrisch
Hauptofen: OV 60 E3 TFT S



4 flammen



M07DNE3

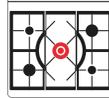
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M30N — Elektrisch
Hauptofen: OV 76 E3 TFT S



5 flammen



M30DNE3

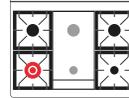
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic
M09N — Elektrisch
Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



6 flammen mit fry top platte*



M09FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen



M096DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

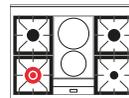


M09PDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

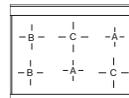


M09IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



MI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic

MD10N — Elektrisch

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



6 flammen mit fry top platte*



MD10FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Majestic

M12N — Elektrisch

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



7 flammen



M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

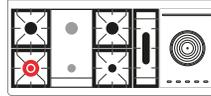
Majestic

M15N — Elektrisch

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



7 flammen mit fry top platte* und coup de feu



M15FSDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

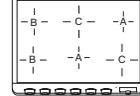
Panoramic

PM09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



Induktion



PMI09S3

Satiniert

6 flammen

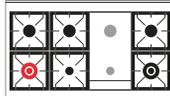


MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 flammen mit fry top*

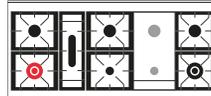


M12FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

9 flammen mit fry top*



M15FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu



MD10SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu



M12SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu



M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

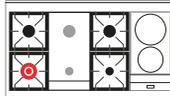


MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen

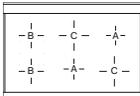


M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

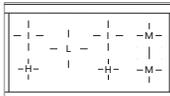


MDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



MI127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Vergleichstabellen Kocheinheiten

Panoramagic
PM12 — Elektrisch

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



Panoramagic
PM09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S

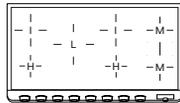


Panoramagic
PM12 — Elektrisch

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



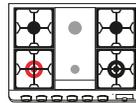
Induktion



PMI127S3

Satiniert

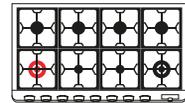
6 flammen mit fry top platte*



PM09FDS3

Satiniert

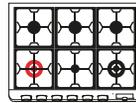
8 flammen



PM128DS3

Satiniert

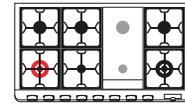
6 flammen



PM096DS3

Satiniert

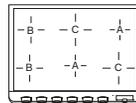
8 flammen mit fry top*



PM12FDS3

Satiniert

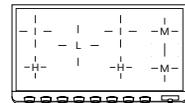
Induktion



PMI09S3

Satiniert

Induktion



PMI127S3

Satiniert

Nostalgie

P06N – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 flammen

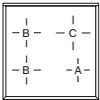


P06NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI064NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

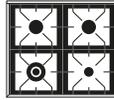
Nostalgie

P07N – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 flammen



P07NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

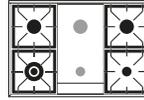
Nostalgie

P09N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



6 flammen mit fry top platte*

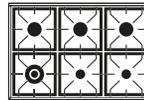


P09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen

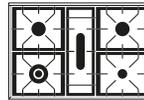


P096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

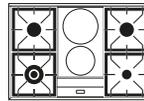


P09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

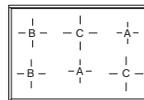


P09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

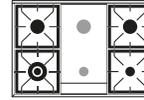
Nostalgie

PD09N – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



6 flammen mit fry top platte*

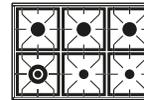


PD09FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen

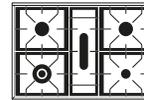


PD096NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

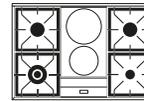


PD09PNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

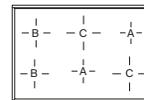


PD09INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PDI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Vergleichstabellen Kocheinheiten

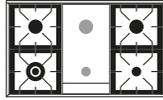
Nostalgie

PD10N – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 40 E3



6 flammen mit fry top platte*



PD10FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

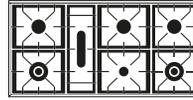
Nostalgie

P12N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



7 flammen



P127NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

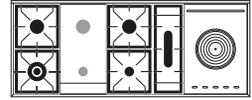
Nostalgie

P15N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 60 E3



7 flammen mit fry top platte* und coup de feu

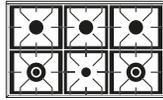


P15FSNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen

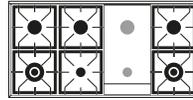


PD106NE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 flammen mit fry top*

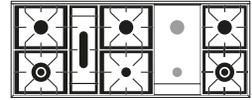


P12FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

9 flammen mit fry top*

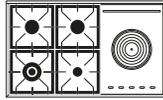


P15FNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

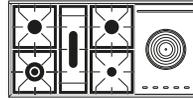


PD10SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

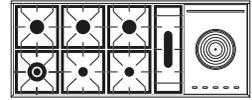


P12SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

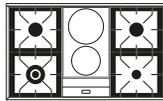


P15SNE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

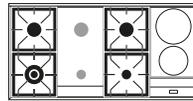


PD10INE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen

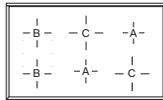


P12FINE3 *

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

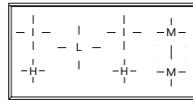


PDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

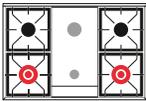
Nostalgie

P36N – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 PY TFT S
Sekundärofen: WD



6 flammen mit fry top platte*



P36FDDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen

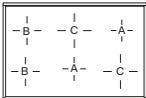


P366DDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI366NSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

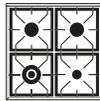
Professional Plus

P06W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



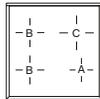
4 flammen



P06WE3 *

Satiniert

Induktion



PI064WE3

Satiniert

Professional Plus

P07W – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 flammen



P07WE3 *

Satiniert

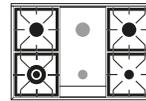
Professional Plus

P09W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



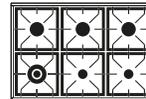
6 flammen mit fry top platte*



P09FWE3 *

Satiniert

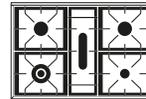
6 flammen



P096WE3 *

Satiniert

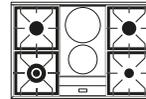
Kochstelle für Fisch



P09PWE3 *

Satiniert

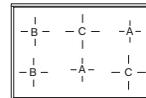
2 induktionszonen



P09IWE3 *

Satiniert

Induktion



PI096WE3

Satiniert

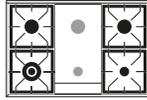
Vergleichstabellen Kocheinheiten

Professional Plus
PD09W — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



6 flammen mit fry top platte*



PD09FWE3 *

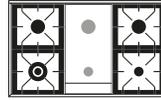
Satiniert

Professional Plus
PD10W — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3
Sekundärofen: OV 40 E3



6 flammen mit fry top platte*



PD10FWE3 *

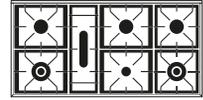
Satiniert

Professional Plus
P12W — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 30 E3



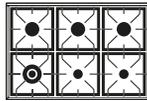
7 flammen



P127WE3

Satiniert

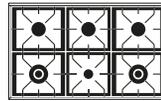
6 flammen



PD096WE3 *

Satiniert

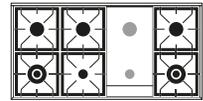
6 flammen



PD106WE3 *

Satiniert

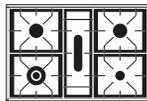
8 flammen mit fry top*



P12FWE3 *

Satiniert

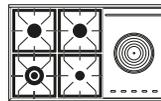
Kochstelle für Fisch



PD09PWE3 *

Satiniert

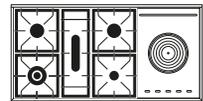
Coup de feu



PD10SWE3 *

Satiniert

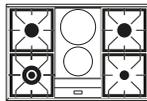
Coup de feu



P12SWE3 *

Satiniert

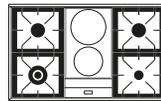
2 induktionszonen



PD09IWE3 *

Satiniert

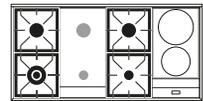
2 induktionszonen



PD10IWE3 *

Satiniert

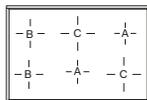
6 flammen mit fry top platte* und 2 induktionszonen



P12FIWE3 *

Satiniert

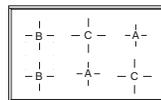
Induktion



PDI096WE3

Satiniert

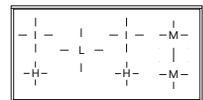
Induktion



PDI106WE3

Satiniert

Induktion



P127WE3

Satiniert

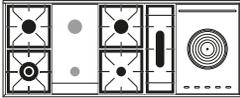
Professional Plus

P15W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3
Sekundärofen: OV 60 E3



7 flammen mit fry top platte* und coup de feu



P15FSWE3 *

Satiniert

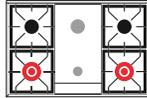
Professional Plus

P36W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 PY TFT S
Sekundärofen: WD



6 flammen mit fry top platte*



P36FDDWSY

Satiniert

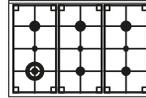
Pro Line

L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3



6 flammen



L096WM3

Matt Schwarz

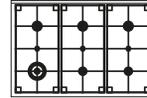
Pro Line

L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3



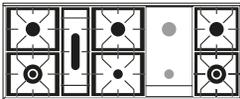
6 flammen



L096WM3

Matt Schwarz

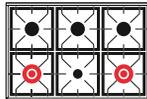
9 flammen mit fry top*



P15FWE3 *

Satiniert

6 flammen



P366DDWSY

Satiniert

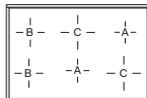
Coup de feu



P15SWE3 *

Satiniert

Induktion



PI366WSY

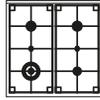
Satiniert

Vergleichstabellen Kocheinheiten

Pro Line
L06 — Elektrisch
Hauptofen: OV 60 M3



4 flammen



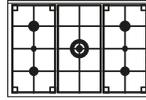
L06WM3

Satiniert

Pro Line
L09 — Elektrisch
Hauptofen: OV 80 M3



5 flammen



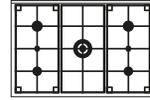
L09CWM3

Satiniert

Pro Line
LD09 — Elektrisch
Hauptofen: OV 60 M3
Sekundärofen: OV 30 E



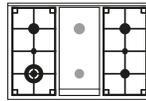
5 flammen



LD09CWM3

Satiniert

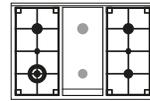
6 flammen mit fry top platte*



L09FWM3

Satiniert

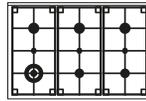
6 flammen mit fry top platte*



LD09FWM3

Satiniert

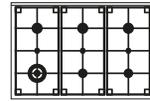
6 flammen



L096WM3

Satiniert

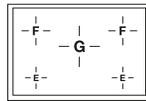
6 flammen



LD096WM3

Satiniert

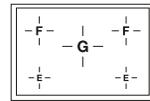
Induktion



LBI09WM3

Satiniert

Induktion



LDBI09WM3

Satiniert

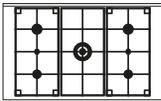
Pro Line

LD10 – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M3
Sekundärofen: OV 40 E



5 flammen



LD10CWM3

Satiniert

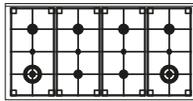
Pro Line

L12 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3
Sekundärofen: OV 30 E



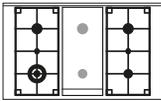
8 flammen



L128WM3

Satiniert

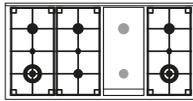
6 flammen mit fry top platte*



LD10FWM3

Satiniert

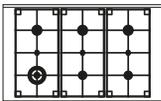
8 flammen mit fry top*



L12FWM3

Satiniert

6 flammen



LD106WM3

Satiniert

Nostalgie

HCB90SDN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emailierter Stahl



86 cm

aus Edelstahl oder emailierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

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

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Professional Plus

HCG30CK

Gaskochfeld aus aus gehärtetes Glas



30 cm

aus gehärtetes Glas

Ja

Ja

aus Aluminium mit emailierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

Ø 120 mm
4 kW / 1,8 kW

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Professional Plus

HCG30K

Gaskochfeld aus aus gehärtetes Glas



30 cm

aus gehärtetes Glas

Ja

Ja

aus Aluminium mit emailierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

Ø 95 mm
3 kW / 1 kW

-

-

Ø 40 mm
1 kW / 0,45 kW

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Professional Plus

HCG60CK

Gaskochfeld aus aus gehärtetes Glas



56 cm

aus gehärtetes Glas

Ja

Ja

aus Aluminium mit emailierter 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

-

-

-

-

-

-

-

-

-

-

Vergleichstabellen Dunstabzugshauben

Majestic
AM70
Wandhauben, 70 cm



Majestic
AM76
Wandhauben, 76 cm



Majestic
AM90
Wandhauben, 91,1 cm



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Version	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
Gehäuse	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
Filter	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium
Maße	70x60x44 cm	76x60x44 cm	91,1x60x44 cm
Austrittsöffnung Kamin	15 cm	15 cm	15 cm
Maximum volumen	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Maximale Leistung	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)
Leistungsstufen	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung	Yes	Yes	Yes
Beleuchtung	LED vorne	LED vorne	LED vorne
Fernbedienung	Optional	Optional	Optional
Automatische verzögerte Abschaltfunktion	Yes	Yes	Yes
Motor Technisches Datenblatt (1-2-3-Intensive)			
Leistung	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Druk	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Volumen	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Geräusch	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Standard			
Finish Messing/Chrom			
Finish Kupfer/Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Majestic
AM100

Wandhauben, 100 cm



Majestic
AM120

Wandhauben, 121,6 cm



Majestic
AM150

Wandhauben, 151,1 cm



Panoramagic
APM90

Wandhauben, 91,1 cm



A	A	A	A
Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	emaillierter Stahl
aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium
100x60x44 cm	121,6x60x44 cm	151,1x60x44 cm	91,1x56x41 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h
705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	345 W
1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Yes	Yes	Yes	Yes
LED vorne	LED vorne	LED vorne	Strip LED 13W
Optional	Optional	Optional	Optional
Yes	Yes	Yes	Yes
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	75 - 135 - 220 - 345 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB

Vergleichstabellen Dunstabzugshauben

Panoramagic
APM120
Wandhauben, 121,6 cm

Panoramagic
APM90
Wandhauben, 91,1 cm

Panoramagic
APM120
Wandhauben, 121,6 cm



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Version	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
Gehäuse	emailierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304
Filter	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium
Maße	121,6x56x41 cm	91,1x56x41 cm	121,6x56x41 cm
Austrittsöffnung Kamin	15 cm	15 cm	15 cm
Maximum volumen	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h	perimetrale da 1000 m3/h
Maximale Leistung	345 W	345 W	345 W
Leistungsstufen	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung	Yes	Yes	Yes
Beleuchtung	Strip LED 13W	Strip LED 13W	Strip LED 13W
Fernbedienung	Optional	Optional	Optional
Automatische verzögerte Abschaltfunktion	Yes	Yes	Yes
<u>Motor Technisches Datenblatt (1-2-3-Intensive)</u>			
Leistung	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Druk	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
Volumen	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
Geräusch	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
Standard			
Finish Messing/Chrom			
Finish Kupfer/Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Nostalgie

AG60

Wandhauben, 60 cm



A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

60x50x35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG70

Wandhauben, 70 cm



A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

70x50x35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG90

Wandhauben, 90 cm



A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

90x50x35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG100

Wandhauben, 100 cm



A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

100x50x35 cm

15 cm

890 m3/h

355 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

Vergleichstabellen Dunstabzugshauben

Nostalgie
AG120

Wandhauben, 120 cm



Nostalgie
AG150

Wandhauben, 150 cm



Nostalgie
ANB90

Wandhauben, 90 cm



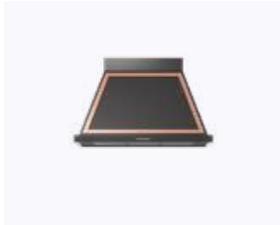
Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Version	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
Gehäuse	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
Filter	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium
Maße	120x50x35 cm	150x50x35 cm	90x50x66 cm
Austrittsöffnung Kamin	15 cm	15 cm	15 cm
Maximum volumen	890 m3/h	890 m3/h	750 m3/h
Maximale Leistung	355 W	355 W	270 W
Leistungsstufen	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung	Yes	Yes	Yes
Beleuchtung	LED vorne	LED vorne	LED vorne
Fernbedienung	Optional	Optional	Optional
Automatische verzögerte Abschaltfunktion	Yes	Yes	Yes
Motor Technisches Datenblatt (1-2-3-Intensive)			
Leistung	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	159 - 195 - 235 - 270 W
Druk	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa
Volumen	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h
Geräusch	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB
Standard			
Finish Messing/Chrom			
Finish Kupfer/Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Nostalgie

ANB100

Wandhauben, 100 cm



Nostalgie

ANB120

Wandhauben, 120 cm



Nostalgie

ANB150

Wandhauben, 150 cm



Professional Plus

AGQ60

Wandhauben, 60 cm



A	A	A	A
Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304
aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	Professionelle aus Edelstahl
100x50x66 cm	120x50x66 cm	150x50x66 cm	60x50x36 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
750 m3/h	750 m3/h	750 m3/h	890 m3/h
270 W	270 W	270 W	355 W
1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Yes	Yes	Yes	Yes
LED vorne	LED vorne	LED vorne	LED vorne
Optional	Optional	Optional	Optional
Yes	Yes	Yes	Yes
159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	86 - 153 - 249 - 350 W
152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
330 - 465 - 615 - 752 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB

Vergleichstabellen Dunstabzugshauben

Professional Plus
AGQ70
Wandhauben, 70 cm

Professional Plus
AGQ90
Wandhauben, 90 cm

Professional Plus
AGQ100
Wandhauben, 100 cm



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Version	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
Gehäuse	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304
Filter	Professionelle aus Edelstahl	Professionelle aus Edelstahl	Professionelle aus Edelstahl
Maße	70x50x36 cm	90x50x36 cm	100x50x36 cm
Austrittsöffnung Kamin	15 cm	15 cm	15 cm
Maximum volumen	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Maximale Leistung	355 W	355 W	355 W
Leistungsstufen	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung	Yes	Yes	Yes
Beleuchtung	LED vorne	LED vorne	LED vorne
Fernbedienung	Optional	Optional	Optional
Automatische verzögerte Abschaltfunktion	Yes	Yes	Yes
<u>Motor Technisches Datenblatt (1-2-3-Intensive)</u>			
Leistung	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Druk	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Volumen	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Geräusch	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Standard			
Finish Messing/Chrom			
Finish Kupfer/Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Professional Plus
AGQ120
Wandhauben, 120 cm



Professional Plus
AGQ150
Wandhauben, 150 cm



Pro Line
AGK90
Wandhauben, 90 cm



Pro Line
AGK90
Wandhauben, 90 cm



A
Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304
Professionelle aus Edelstahl
120x50x36 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
1-2-3-Intensiv
Yes
LED vorne
Optional
Yes

A
Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304
Professionelle aus Edelstahl
150x50x36 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
1-2-3-Intensiv
Yes
LED vorne
Optional
Yes

A
Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304 oder emailierter Stahl
aus eloxiertem Aluminium
90x45x8 cm
15 cm
630 m3/h
180 W
1-2-3-Intensiv
-
LED vorne
-
Yes

A
Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304 oder emailierter Stahl
aus eloxiertem Aluminium
90x45x8 cm
15 cm
630 m3/h
180 W
1-2-3-Intensiv
-
LED vorne
-
Yes

86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

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

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

Vergleichstabellen Dunstabzugshauben

Pro Line
AGK60
Wandhauben, 60 cm

Pro Line
AGK90
Wandhauben, 90 cm

Pro Line
AGK100
Wandhauben, 100 cm



Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Version	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
Gehäuse	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
Filter	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium
Maße	60x45x8 cm	90x45x8 cm	100x45x8 cm
Austrittsöffnung Kamin	15 cm	15 cm	15 cm
Maximum volumen	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
Maximale Leistung	180 W	180 W	180 W
Leistungsstufen	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung	-	-	-
Beleuchtung	LED vorne	LED vorne	LED vorne
Fernbedienung	-	-	-
Automatische verzögerte Abschaltfunktion	Yes	Yes	Yes
<u>Motor Technisches Datenblatt (1-2-3-Intensive)</u>			
Leistung	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Druk	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Volumen	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Geräusch	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Standard			
Finish Messing/Chrom			
Finish Kupfer/Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Pro Line

AGK120

Wandhauben, 120 cm



IAG90

Einbauhauben, 73 cm



IAG120

Einbauhauben, 106,6 cm



IAG150

Einbauhauben, 136,6 cm



AGK120	IAG90	IAG120	IAG150
A	A	A	A
Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion	Saug- oder Filterversion
aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304
aus eloxiertem Aluminium	Professionelle aus Edelstahl	Professionelle aus Edelstahl	Professionelle aus Edelstahl
120x45x8 cm	73x41xH cm	106,6x41xH cm	136,6x41xH cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
630 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
180 W	355 W	355 W	355 W
1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv	1-2-3-Intensiv
-	Yes	Yes	Yes
LED vorne	LED vorne	LED vorne	LED vorne
-	Optional	Optional	Optional
Yes	Yes	Yes	Yes
88 - 104 - 129 - 171 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
103 - 223 - 386 - 605 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
320 - 400 - 500 - 630 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
40 - 46 - 51 - 55 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB

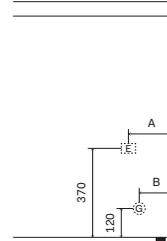
Elektrische Anschlüsse und Einbaupläne

364 — 365

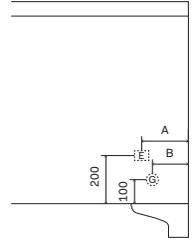
Majestic

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

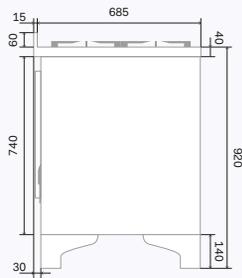
Ansicht von hinten
- M30



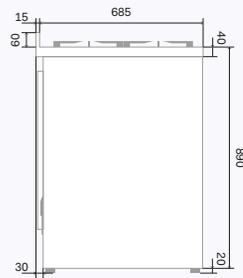
Ansicht von hinten



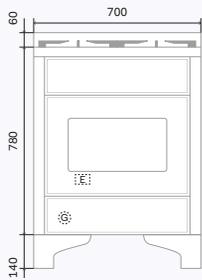
Seitenansicht



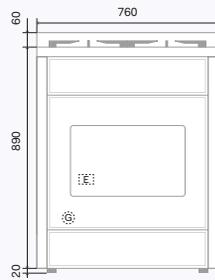
Seitenansicht M30



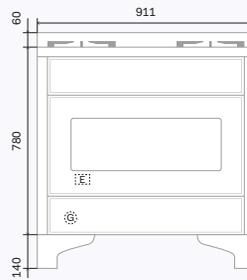
M07



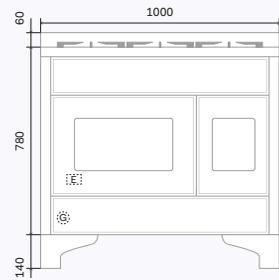
M30



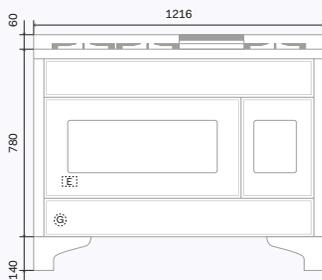
M09



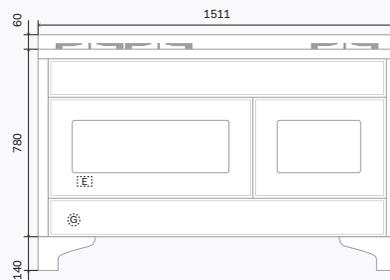
MD10



M12



M15

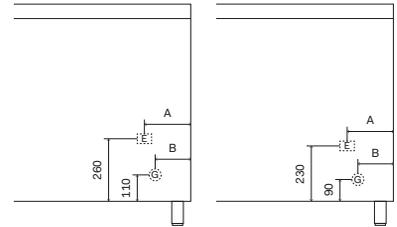


Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

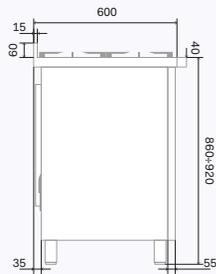
Mod. /mm	A	B
P06N / P06W / L06	130	80
P07N / P07W	190	150
P09N / P09W / L09	240	150
PD09N / PD09W / LD09	140	80
PD10N / PD10W / LD10	140	80
P12N / P12W / L12	225	90
P15N / P15W	200	135
P36N / P36W	200	150

Ansicht von hinten
P36N / P36W

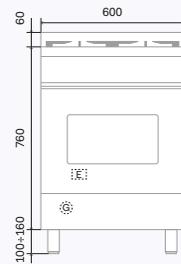
Ansicht von hinten



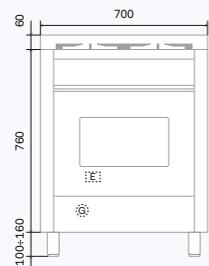
Seitenansicht



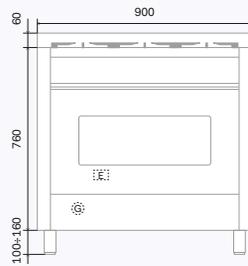
P06N / P06W / L06



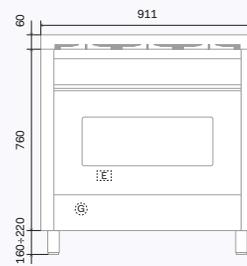
P07N / P07W



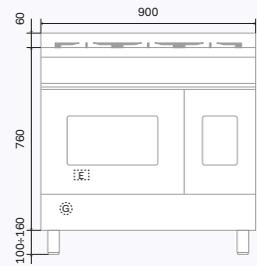
P09N / P09W / L09



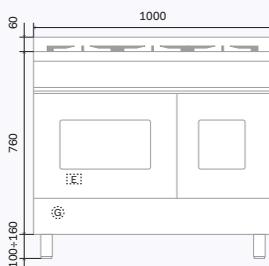
P36N / P36W



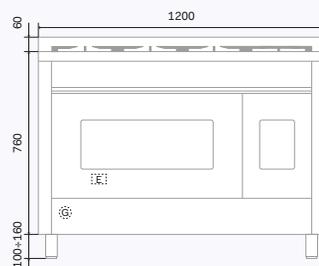
PD09N / PD09W / LD09



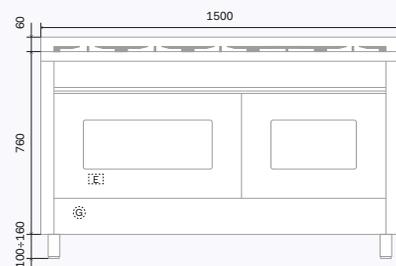
PD10N / PD10W / LD10



P12N / P12W / L12



P15N / P15

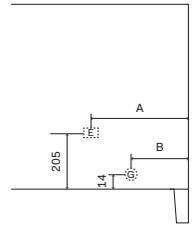


ILVE

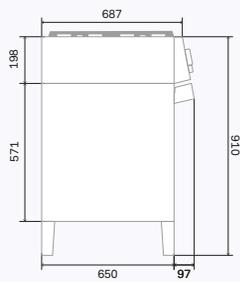
Panoramagic

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

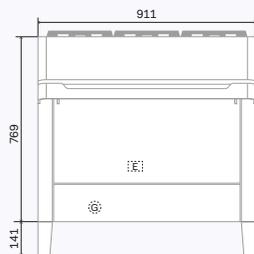
Ansicht von hinten



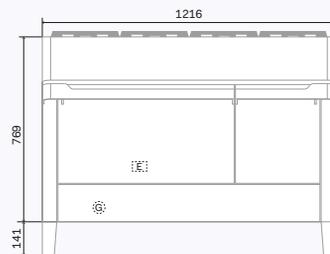
Seitenansicht



PM09



PM12



Kochfelder

Modelle

KHVI45TC	KHVI60TC
KHVI75TC	KHVI90TC
HVI364N	HVI364
HVI395N	HVI395

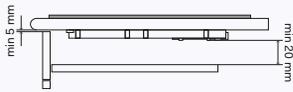
Modelle

HCPT75D	HCPT125DD
HCPT95D	HCPT125FDD
HCPT95FD	XLPT90FD

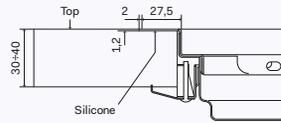
Modelle

HVI90AGTC

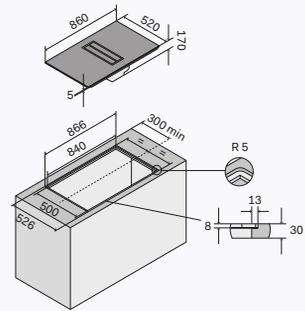
Einbau über der Top-Platte



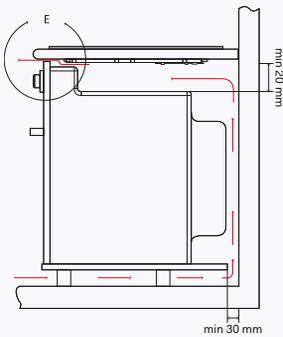
Einbau bündig mit der Top-Platte



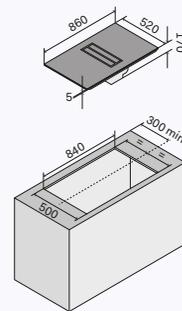
Einbau bündig mit der Top-Platte



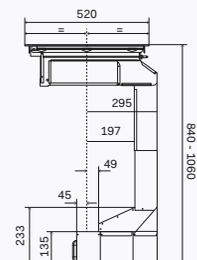
Luftzirkulation



Einbau über der Top-Platte



Platzbedarf Absaugung

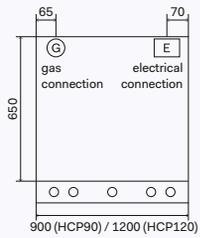


Kochfelder

Modelle

HCP906D	HCP9656D
HCP906FD	HCP965FD
HCP1208D	HCP12658D
HCP120FD	HCP1265FD

Auflegen der Kochfelder zu 90 oder 120 cm



ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padua - Italien

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

www.ilve.com

Konzept und Grafik:
consilia.it

Fotos:
Studio Gianni Sabbadin

Rendering:
Nudesign Studio

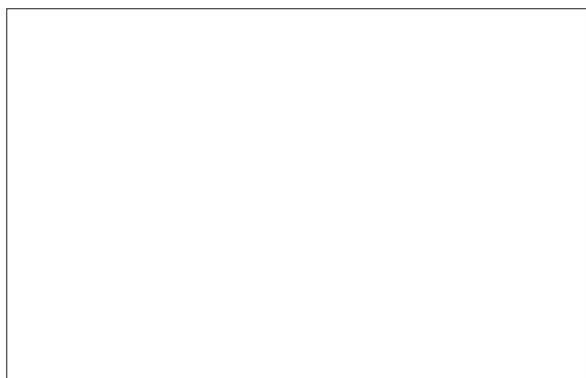
Texte:
Simona Patat

In Italien gedruckt
© ILVE SpA 2023

Die gezeigten Farben und Modelle
sind nur ungefähre Angaben und können von
der Realität abweichen.

ILVE behält sich außerdem das Recht vor
jederzeit und ohne vorherige Ankündigung
Änderungen an den eigenen Produkten,
technische Verbesserungen oder
Stornierungen von Auslaufartikeln
vorzunehmen, die als angemessen
erachtet werden.

Kollektionen:
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line



ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

T. +39 049 9200990

F. +39 049 9201010

visit www.ilve.com

