

Haushaltsgeräte

# Live, Cook, Love.

<u>→ Kocheinheiten</u>		<u>→ Öfen,</u>		<u>→ Gaskochfelder</u>		<u>→ Induktionskochfelder</u>	
	<u>Majestic</u>	<u>Schockfroster und</u>		<u>Panoramagic</u>		<u>Nostalgie</u>	
094	M07N	<u>Vakuu-Schubladen</u>		242	HCPMT95D	272	HVI364N
096	M30N	<u>Panoramagic</u>		242	HCPMT95FD	272	HVI395N
098	M09N	196	OV60PMT3	243	HCPMT125DD	<u>Professional Plus</u>	
100	MD10N	197	OV30PMT3	243	HCPMT125FDD	276	HVI364
102	M12N	198	OV91PMT3	<u>Nostalgie</u>		276	HVI395
104	M15N	<u>Nostalgie</u>		246	HCB60CN	277	HVI90AGTC
	<u>Panoramagic</u>	202	645SNHSW	246	HCB70CN	278	KHVI90TC
110	PM09-MK	203	645SNZT4	247	HCB70SDN	<u>Pro Line</u>	
112	PM12-MK	204	OV60SNT3	247	HCB906CN	282	KHVI32TC
114	PM09	205	OV91SNT3	248	HCB90FCN	282	KHVI45TC
116	PM12	206	OV60SNE3	248	HCB90CCN	283	KHVI60TC
	<u>Nostalgie</u>	207	OV90SNE3	249	HCB90SDN	283	KHVI75TC
124	P06N	208	BC645SNTC	<u>Professional Plus</u>		<u>→ Grill</u>	
126	P07N	209	VM615SC	252	HCG30CK	286	HBBQ100
128	P09N	210	615SNWDE	252	HCG30K	<u>→ Abzugshauben</u>	
130	PD09N	<u>Professional Plus</u>		253	HCG60CK	290	AM
132	PD10N	214	645STCHSW	253	HCG75SCK	292	APM
134	P12N	215	645SZTCT4	254	HCG90SCK	294	ANB
136	P15N	216	OV60STCT3	254	HCPT75D	296	AG
138	P36N	217	OV30STCT3	255	HCPT95D	298	AGQ
	<u>Professional Plus</u>	218	OV80STCT3	255	HCPT95FD	300	AGK
146	P06W	219	OV91STCT3	256	HCPT125DD	302	IAG
148	P07W	220	645SLHSW	256	HCPT125FDD	<u>→ Kühlschränke</u>	
150	P09W	221	645SLZT4	257	XLP90F	306	RN9020SBS
152	PD09W	222	OV60SLT3	257	XLPT90FD	307	RT9020SBS
154	PD10W	223	OV30SLT3	258	HCP906D		
156	P12W	224	OV91SLT3	258	HCP90FD		
158	P15W	225	OV948SLE3	259	HCP1208D		
160	P36W	226	BC645STC	259	HCP120FD		
	<u>Pro Line</u>	227	VM615S	260	HCP9656D		
168	L09-GRD	228	615SWDE	260	HCP965FD		
170	L09-MGD	229	BC645SLTC	261	HCP12658D		
172	L06	230	VM615SL	261	HCP1265FD		
174	L09	231	615SLWDE	<u>Pro Line</u>			
176	LD09	<u>Pro Line</u>		264	HCL30CK		
178	LD10	234	OV60SLMPVS	264	HCL30K		
180	L12	235	OV80SLKM3	265	HCL60CK		
	<u>→ Sternensäule</u>	236	OV90SLKM3	265	HCL75SCK		
186	CSTARSN			266	HCL90SCK		
188	CSTAR						
190	CSTARBK						

# Katalog Haushaltsgeräte 2023

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  
Kochereinheit, 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.







↑ 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  
Herdblock 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  
Kochereinheit 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



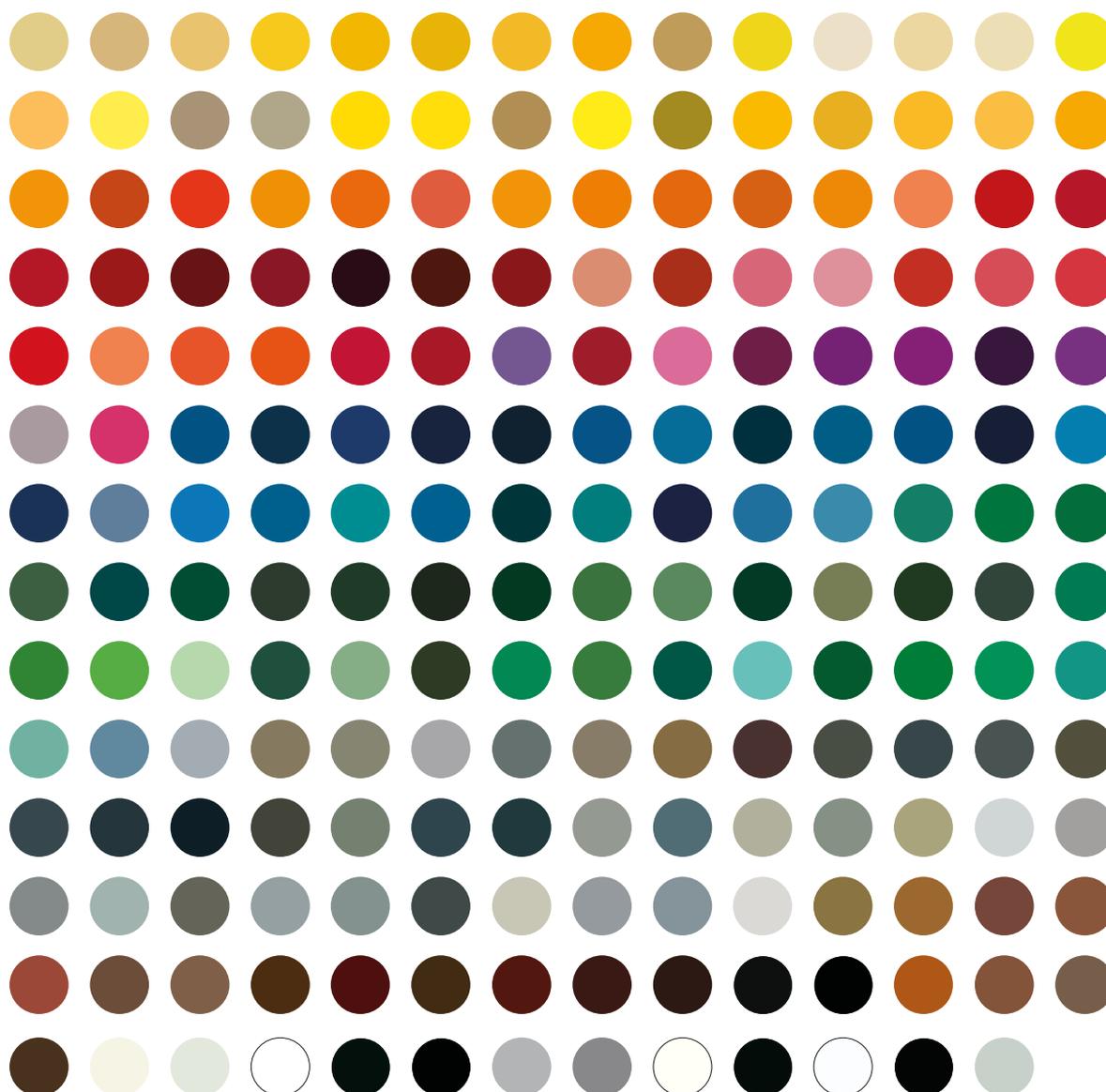
# 050 — 051

## 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



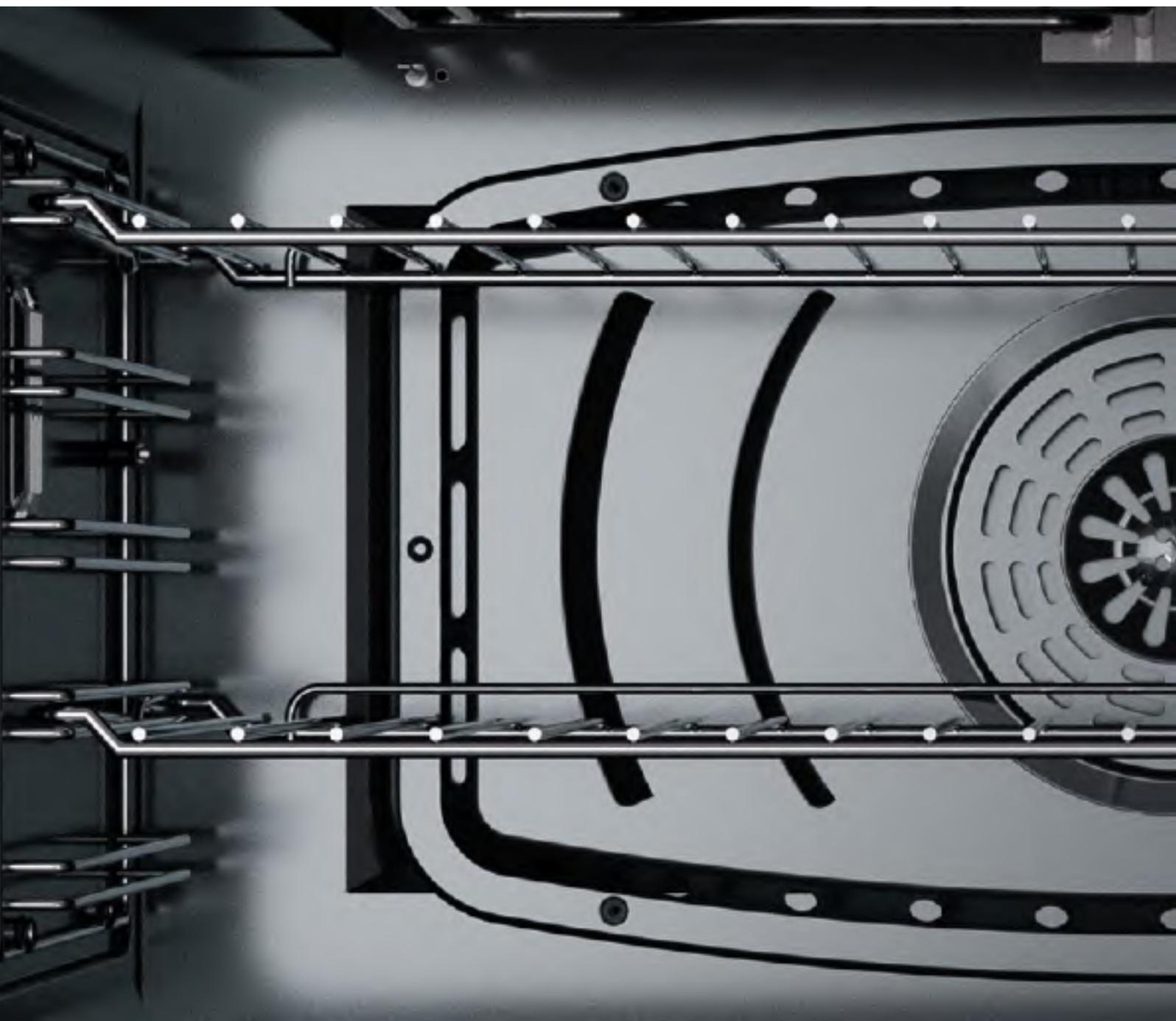
# Unsere Öfen: großartig hinsichtlich der Größe und Leistung.

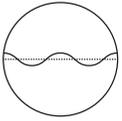
Egal für welchen Einzelofen oder welche Doppelkombination Sie sich entscheiden, Sie erhalten den Platz, den Sie benötigen, auch für große Gerichte. Der 60 cm-Ofen hat ein Innenvolumen von 65 Litern, und der 80cm-Ofen bietet Ihnen ein Fassungsvermögen von 97 Litern und erreicht sogar 114 Liter in der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



## Quick start

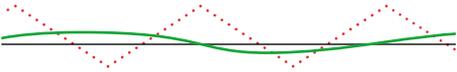
Schnelle Vorheizfunktion des Ofens, um ihn in kurzer Zeit auf die gewünschte Temperatur zu bringen und dann die für das Gericht am besten geeignete Garfunktion zu wählen. Durch Einstellen einer niedrigen Temperatur (30° C - 40° C) dient sie auch zum schnellen Auftauen.



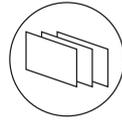


## Genauere elektronische Steuerung der Temperatur

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.

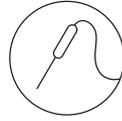


- Eingestellte Temperatur
- ..... Temperatur traditioneller Ofen
- Temperatur Ofen ILVE elektronische Steuerung



## Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas

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



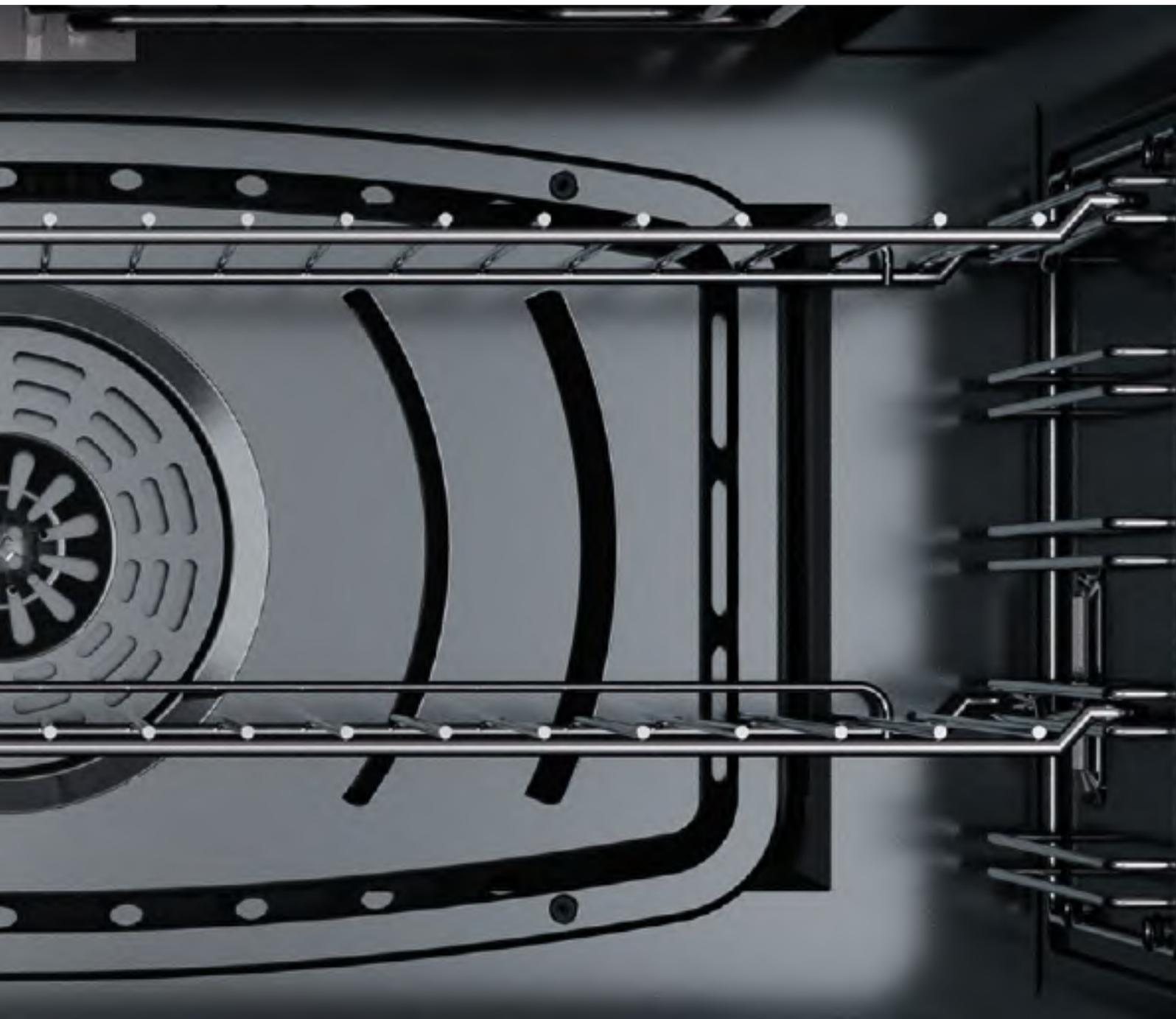
## Fleischsonde

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



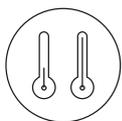
## Dampfablass

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.



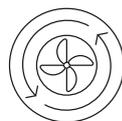


## Garen und Kontrollieren: Öfen für die Haute Cuisine.



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 Kühllüftung  
und hochdichte Isolierung

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



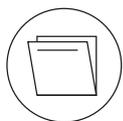
### Klappbare Grillschlange für vollständige Reinigung

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



### „Easy Clean“-Email

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



### Tür mit Soft-Close-System

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



### Geheizte Ausziehfach mit Soft-Close-System

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



## Kombiniertes Garen

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



## Dampf

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



## Mikrowelle

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



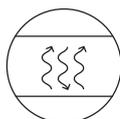
## Umluft

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



## Pizzaofen 400°

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



## Gleichmäßiges Garen

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





Display TFT  
Intuitiv, vollständig  
und mit hoher Auflösung.

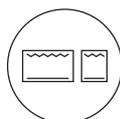


Berühren Sie einfach das große Display mit dem Finger, um alle Funktionen des einzelnen Ofens oder beider Öfen mit einem einzigen Gerät zu verwalten. Temperatur, Timer, automatisches Programmiergerät für Start und Ende des Garvorgangs: Alles ist unter Kontrolle, mit einer Geste und einem Blick.



### Display 4,3" full touch

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



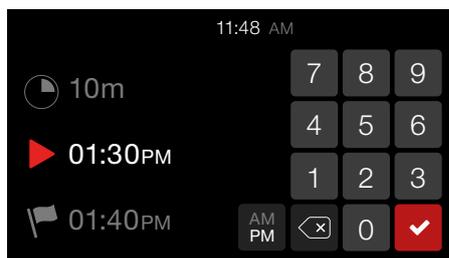
### Kontrolle von zwei Öfen

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

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



↑ Stufenweise Auswahl der Ofentemperatur.



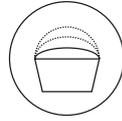
↑ Programmierung der Garzeit.

# Schnellkühlung und Konservierung.



## Positive Schnellkühlung

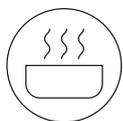
Diese Technologie ermöglicht es, heiße Lebensmittel oder solche mit Raumtemperatur schnell abzukühlen und bis auf 3° C (Kühlschranktemperatur) zu bringen.



## Perfekte Gärung

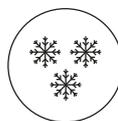
Mit der Gärfunktion können Sie die Zubereitung von Backwaren programmieren und die Luftfeuchtigkeit des Teigs vollständig kontrollieren, um ein perfektes Ergebnis zu erzielen.





## Auftauen, fertig auf auf den Tisch und langsames Garen

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



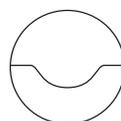
## Gefrieren: von Raumtemperatur auf -20° C

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



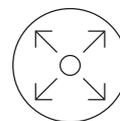


# Vakuum- Konservierung.



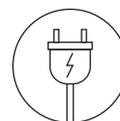
## Kammer mit Haube

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



## Optimales Fassungsvermögen

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



## Reduzierter Energieverbrauch

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




## 4 Versiegelungsstufen

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



## Vakuumpumpe zu 4 m<sup>3</sup>/h

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



## Marinieren

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

# Ofenfunktionen.

## Garfunktionen der Öfen



### Pizzafunktion

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



### Auftauen

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



### Quick Start

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



### Intensives Garen

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



### Intensives Garen mit Feuchtigkeit

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



### Garen mit Grill und Umluft

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



### Grillen bei geschlossener Tür

Diese Funktion eignet sich zum schnellen und tiefen Grillen, Gratiniere 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 Mikrokrystallen

Der Gefrierprozess bringt Lebensmittel mit der Mikrokrystalltechnik 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

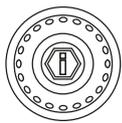


076 — 077



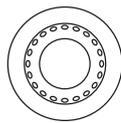
# Dual-Brenner

## Die ideale Leistung für stets perfektes Garen.



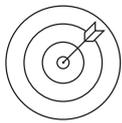
Dual-Gasbrenner  
mit einer Leistung  
von bis zu 5 kW

Optimale Wärmeausgabe und perfekte  
Wärmeverteilung für jedes Garverfahren.



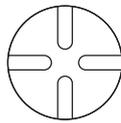
Brenner aus Messing  
„Total Black“ mit  
nanotechnologischer  
Antihaftbeschichtung

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.



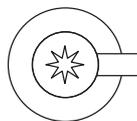
Platte Größe Fry Top full,  
8 mm dick

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.



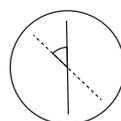
Sicherheitsventil

Stoppt die Gaszufuhr bei versehentlichem Löschen der Flamme.



Integrierte Zündung an den  
Knöpfen

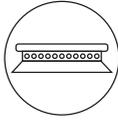
Drücken Sie einfach den Gasknopf, um den Zündfunken auszulösen: nichts ist einfacher und schneller.



Schräge Flamme

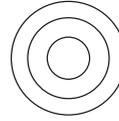
Ermöglicht eine bessere Leistung, da die Wärme auf eine größere Fläche des Topfbodens verteilt wird.





### 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.

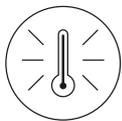


### Brenner aus Messing

Maximale Beständigkeit der Flamme gegenüber und hervorragende Lebensdauer.

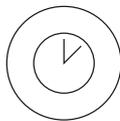


# Plus Induktionsfelder.



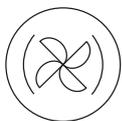
## Restwärmeanzeige

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.



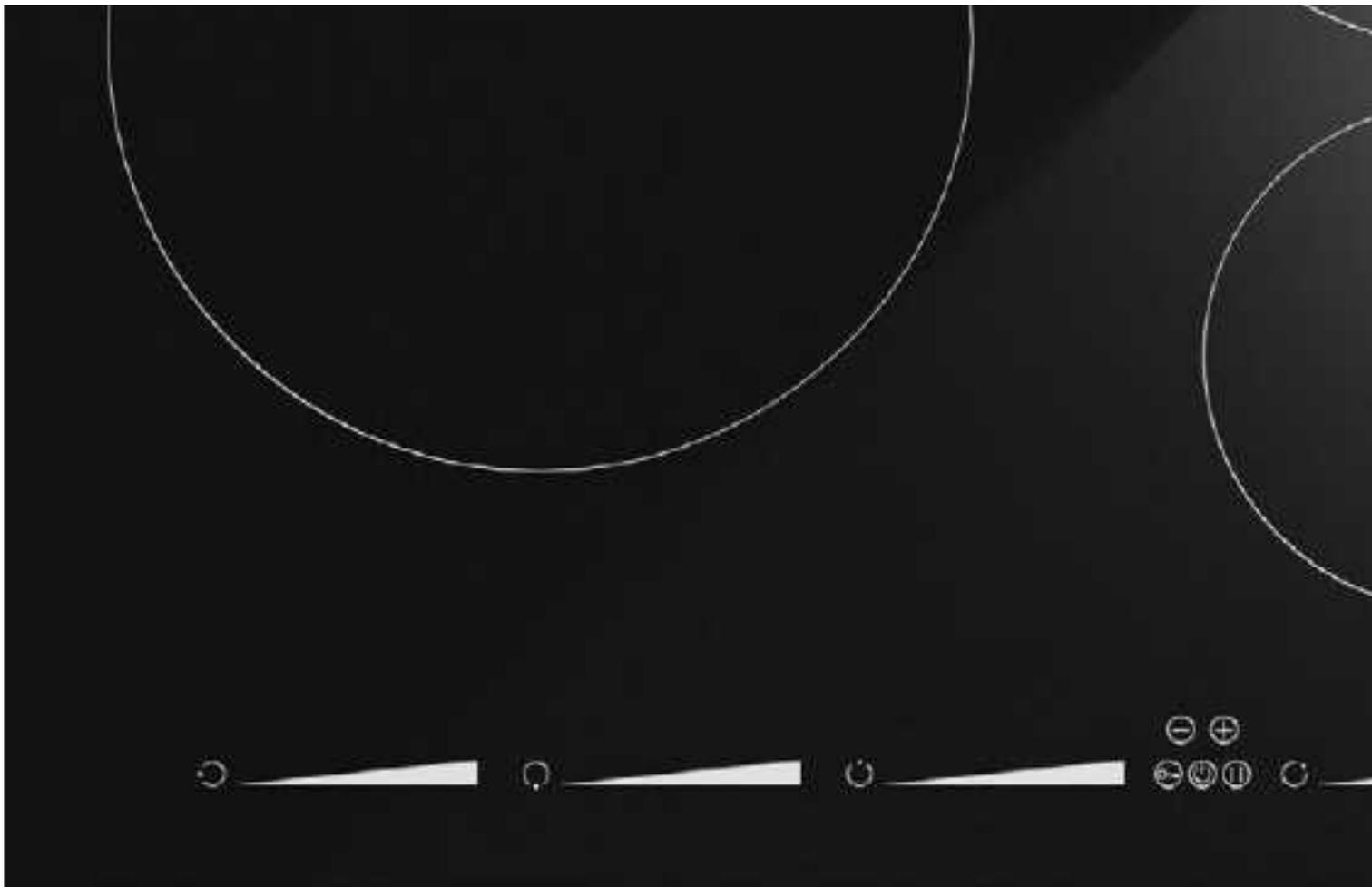
## Integrierte Absaugung

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.



## Leistungsbegrenzer

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



## Stufenlose Touch-Einstellung

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



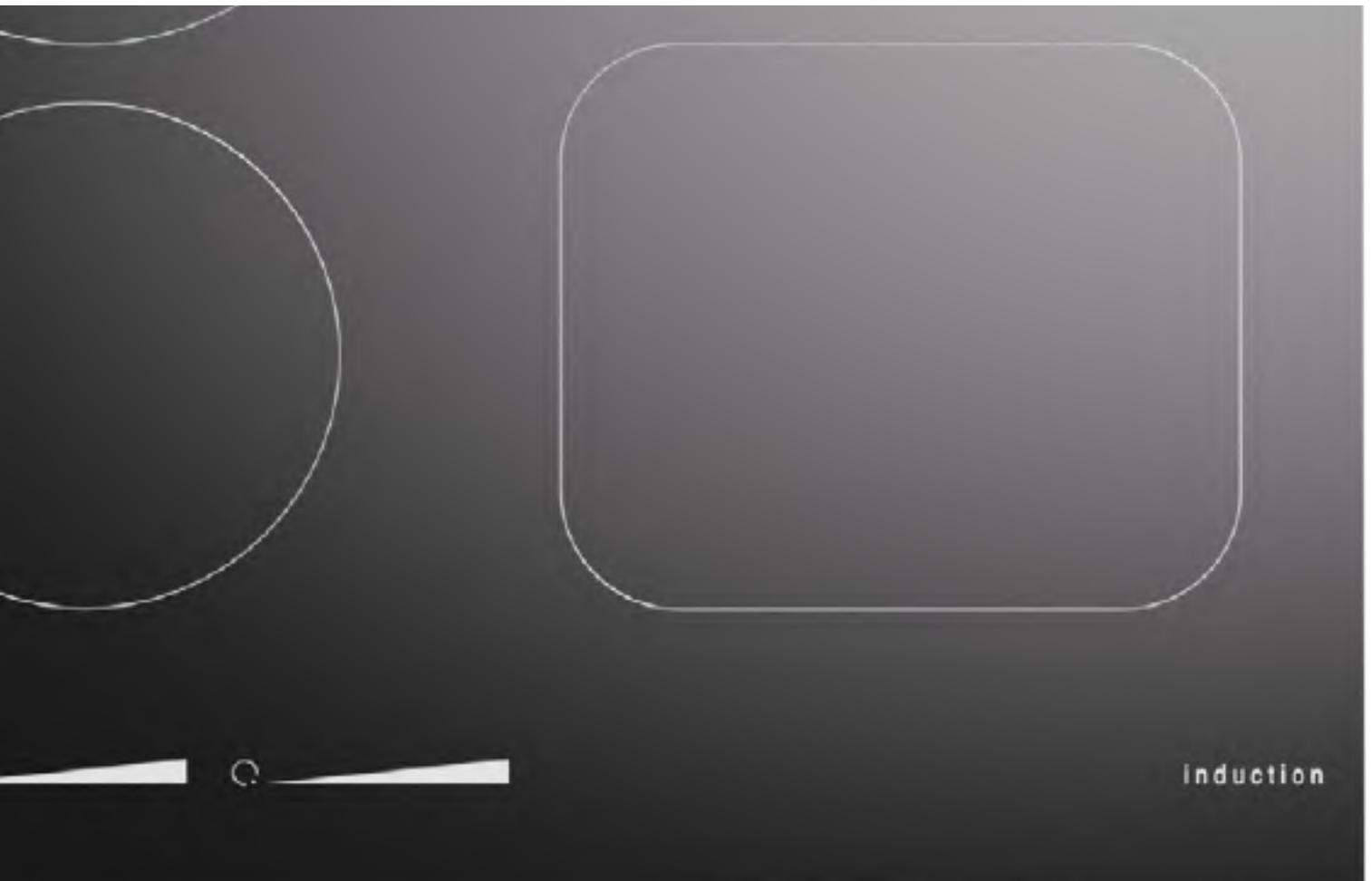
## Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten

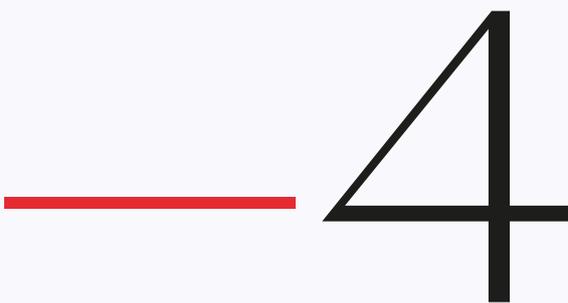
Wenn das Kochfeld überhitzt wird oder Flüssigkeit überläuft, greift eine Sicherheitsvorrichtung ein, die den Betrieb stoppt.



## Kindersicherheit

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





# Katalog

# 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  
– AWEdelstahl  
– SSGraphitgrau  
matt – MGSchwarz  
glänzend – BK

Blau – MB

Burgunderrot  
– BUSmaragdgrün  
– EGRAL  
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



Genau elektronische Steuerung der Temperatur



Abnehmbare kalte Tür mit Dreifachglas



Display 4,3", full touch



Brenner aus Messing „Total Black“ mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung



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 Oberflächeo

# 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
64,5×36,5×41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
diagonal
mit elektronischer Sonde

mit „Easy Clean“-Email
64×43,3×41 cm
114 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

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

Verbrauch

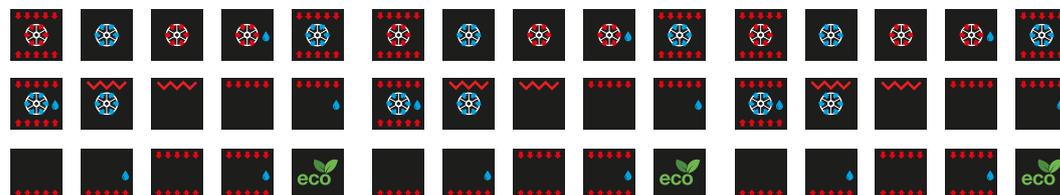
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

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

3,1 kW
1200 W
1560 W
3000 W
2×1050 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

---

27,5×35,5×44 cm

---

43 l

---

Ja

---

-

---

Ja

---

mit elektronischer Sonde

---

2,4 kW

---

800 W

---

800 W

---

1500 W

---

-

---

-

---

-



# M07N



## Farbpalette Gehäuse



Antikweiß - 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

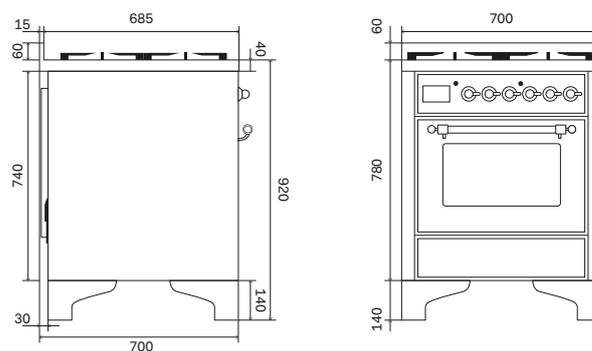
AM70

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

Abzugshaube

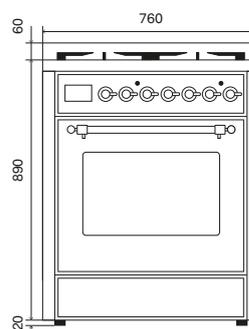
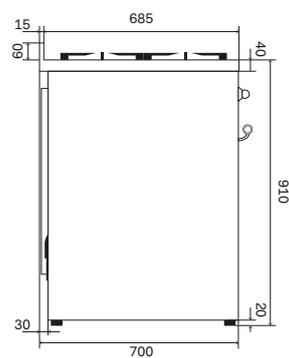
AM76

Kellenhalterplatte

AM4-76

→ s. 308

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

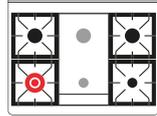
Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3 TFT S

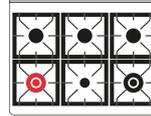
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Konfigurationen

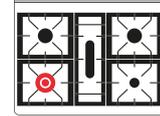
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

M09FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M096DNE3

Messing/Chrom

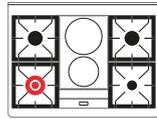
Kupfer/Brüniert

M09PDNE3

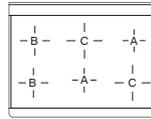
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

M09IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MI096NE3

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

Abzugshaube

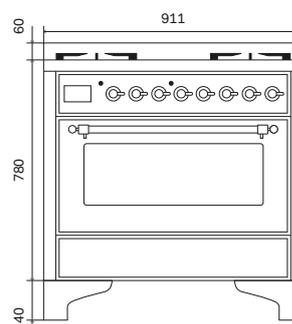
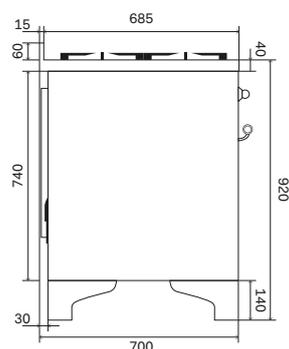
AM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

→ s. 308

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

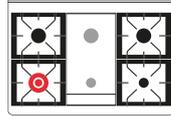
Sekundärofen:  
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

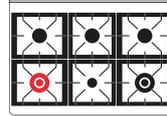
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Coup de feu



Elektroöfen

MD10FDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MD10SDNE3

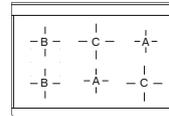
Messing/Chrom

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

Coup 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

Abzugshaube

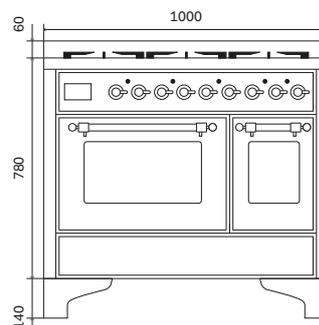
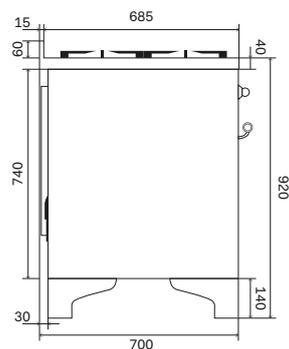
AM100

Kellenhalterplatte

AM4-100

→ s. 308

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

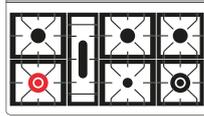
Sekundärofen:  
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

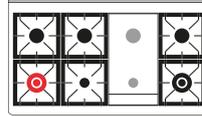
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

7 flammen



8 flammen mit fry top\*



Coup de feu



Elektroöfen

M127DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

M12FDNE3

Messing/Chrom

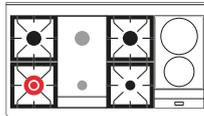
Kupfer/Brüniert

M12SDNE3

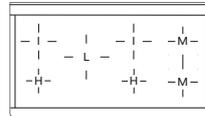
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte\* und 2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

MI127NE3

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

Abzugshaube

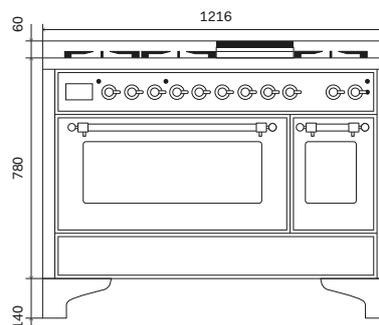
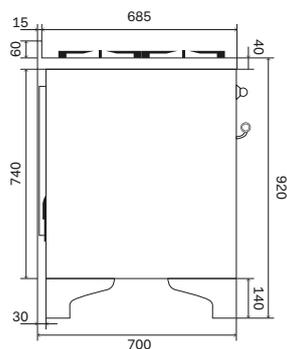
AM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

→ s. 308

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

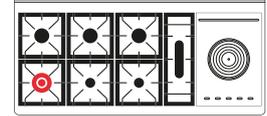
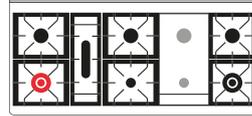
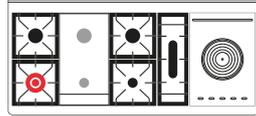
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

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

Abzugshaube

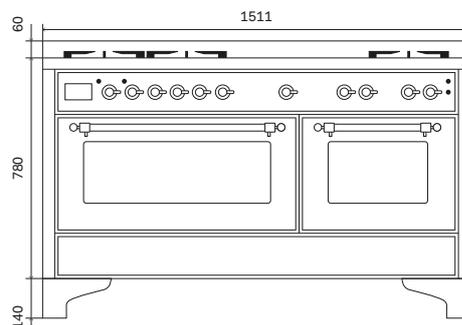
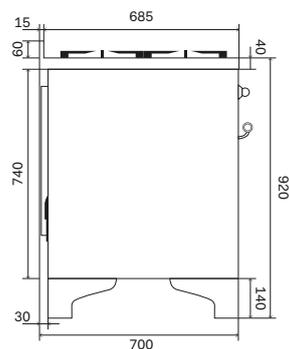
AM150

Kellenhalterplatte

AM4-150

→ s. 308

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



Satiniert



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



Genau  
elektronische  
Steuerung der  
Temperatur



Geheizte Ausziehfach  
mit Soft-Close-System



Dampfablass



Fleischsonde



Abnehmbare kalte  
Tür mit  
Dreifachglas



# Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Panoramagic

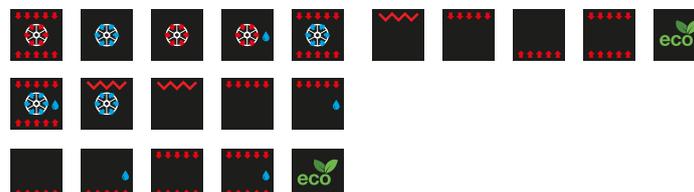
Allgemeine Eigenschaften

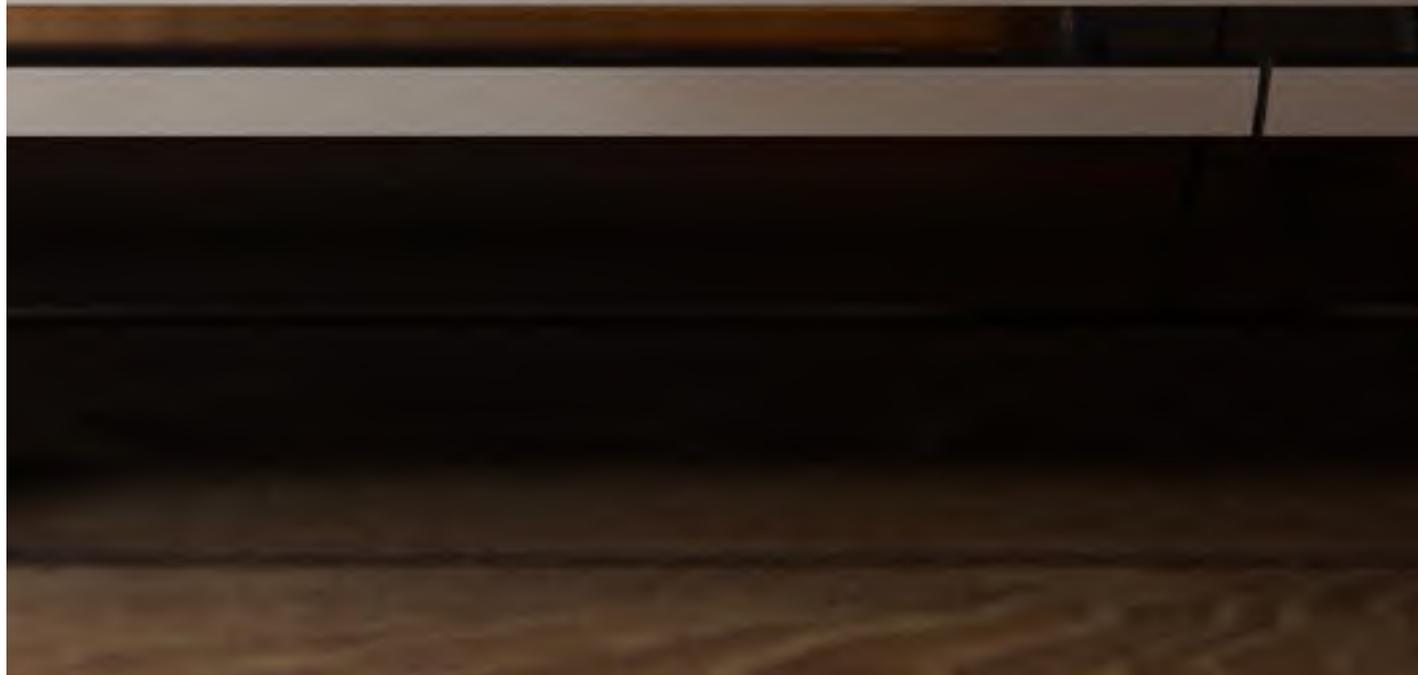
OV80 E3 TFT S

OV30 E3 TFT

	Elektronischer Ofen 80 cm	Elektronischer statischer Mini-Ofen 30 cm
Energieklasse	A+	A+
Anzahl Funktionen	15	5
Betriebstemperatur	30-320°C	30-250°C
Programmiergerät	Touch Control TFT	Touch Control TFT
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja
Fleischsonde	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	64,5×36,5×41 cm	27,5×35,5×44 cm
Fassungsvermögen	97 L	43 L
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	Ja
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	-
Drehspieß	diagonal	Ja
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
<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





# PM09-MK



Farbpalette  
Gehäuse



Matt  
Schwarz - MK

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

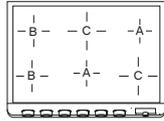
Hauptofen:

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

Abzugshaube

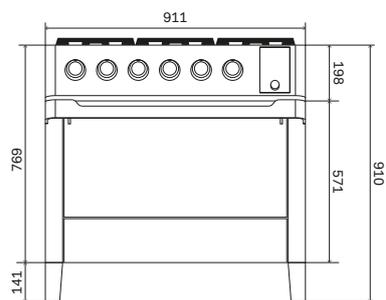
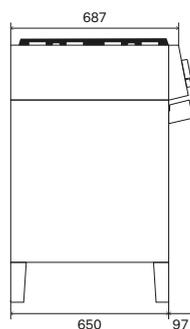
APM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# PM12-MK



Farbpalette  
Gehäuse



Matt  
Schwarz - MK

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3 TFT S

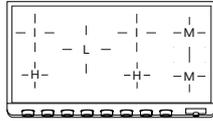
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Sekundärofen:  
OV 30 E3 TFT

Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

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

Abzugshaube

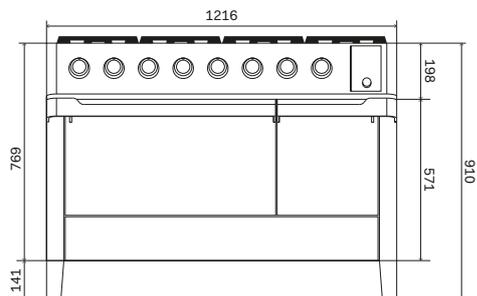
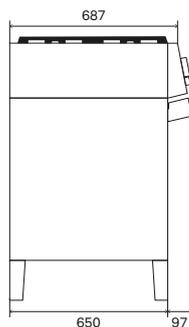
APM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# PM09



Farbpalette  
Gehäuse



Edelstahl – SS

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

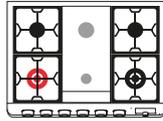
Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3 TFT S

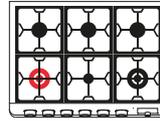
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Konfigurationen

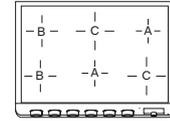
6 flammen mit fry top platte\*



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

 <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>Dualring Doppelbrenner 5,0 kW / 0,3 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>Großer Brenner 3 kW / 0,6 kW</p>	 <p>Kleiner Brenner 1,8 kW / 0,4 kW</p>			

Ergänzungen  
und Zubehör

Abzugshaube

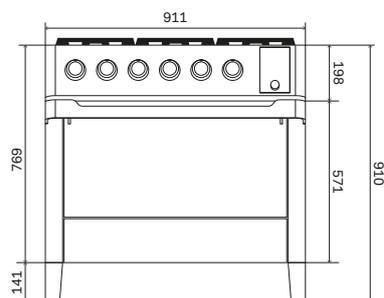
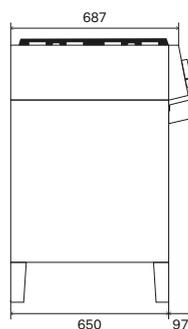
APM90

Kellenhalterplatte

AM4-90

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# PM12



Farbpalette  
Gehäuse



Edelstahl – SS

Finish



Satiniert

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3 TFT S

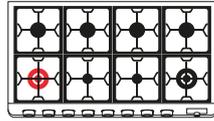
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Sekundärofen:  
OV 30 E3 TFT

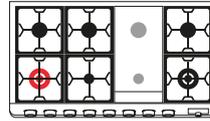
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

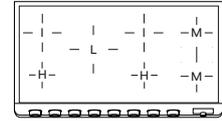
8 flammen



8 flammen mit fry top\*



Induktion



Elektroöfen

PM128DS3

Satiniert

PM12FDS3

Satiniert

PMI127S3

Satiniert

\* 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

Abzugshaube

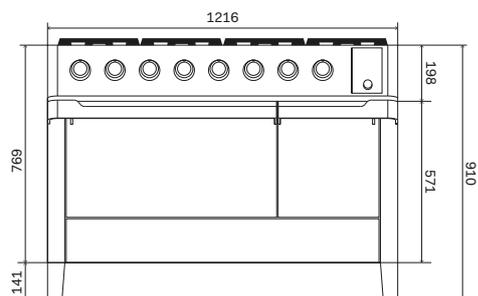
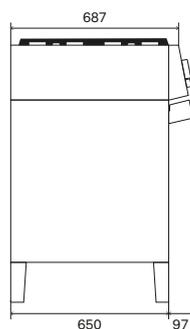
APM120

Kellenhalterplatte

AM4-120

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# Nostalgie

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

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

## Farbpalette

### Gehäuse



Weiß – WH



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 (optional)



Messing – G



Chrom – C



Brüniert – B



Kupfer – P



Dual-Gasbrenner mit einer Leistung bis 5 kW optional



Nanotechnologische Antihafbehandlung 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 Dreifachverglasung



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
64,5×36,5×41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
-
mit elektronischer Sonde

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

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

## Verbrauch

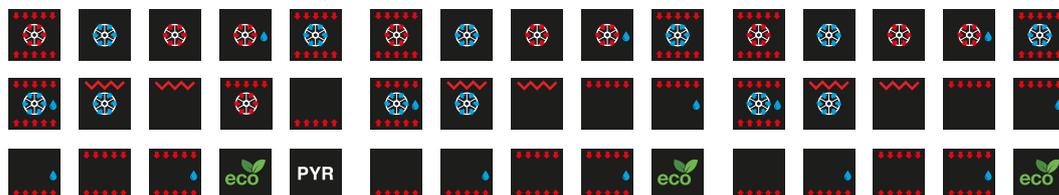
Maximale Stromaufnahme
Oberer elektrischer Widerstand
Unterer elektrischer Widerstand
Elektrogrill
Runder Widerstand
Unterer Gasbrenner

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

36,5×35,5×44 cm

57 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,6 kW

850 W

950 W

1600 W

-

-

OV30 E3

Elektronischer statischer  
Mini-Ofen 30 cm

A+

5

30-250 °C

elektronisch

Ja

-

Innenbeleuchtung

Ja

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

tangential zum Kühlen

Ja

mit „Easy Clean“-Email

27,5×35,5×44 cm

43 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



# P06N



## Farbpalette Gehäuse



Antikweiß – 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

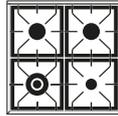
Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 60 E3

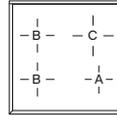
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



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

Abzugshaube

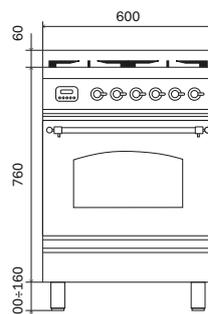
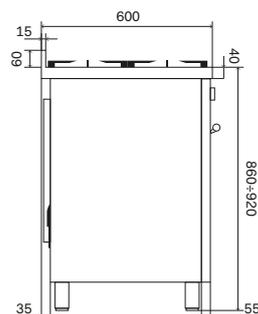
AG60

Kellenhalterplatte

AP4-60

→ s. 308

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
-  RAL  
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:

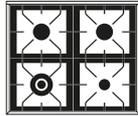
OV 60 E3

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

Abzugshaube

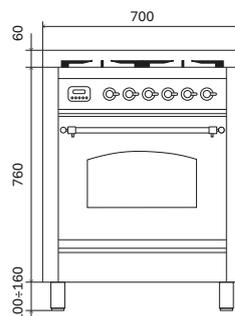
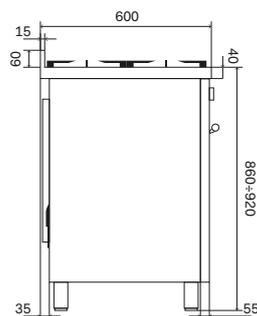
AG70

Kellenhalterplatte

AP4-70

→ s. 308

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

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

## Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

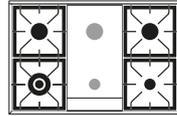
Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3

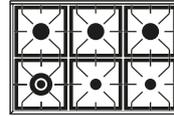
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Konfigurationen

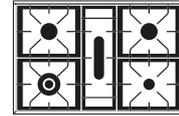
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

**P09FNE3 \***

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

**P096NE3 \***

Messing/Chrom

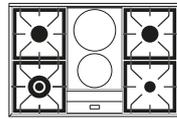
Kupfer/Brüniert

**P09PNE3 \***

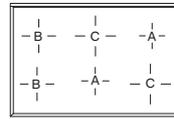
Messing/Chrom

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

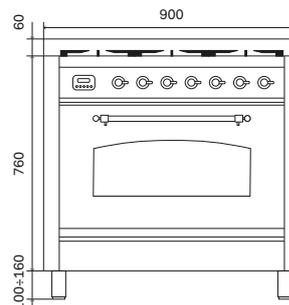
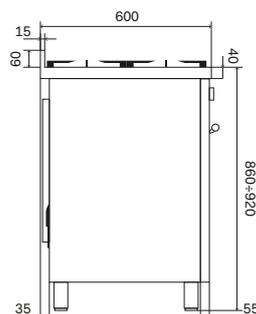
Kellenhalterplatte

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

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

## Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 60 E3

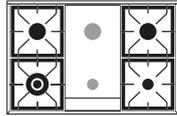
Sekundärofen:  
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

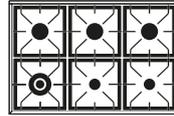
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

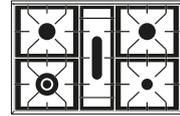
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

PD09FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD096NE3 \*

Messing/Chrom

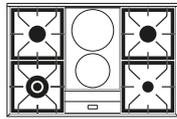
Kupfer/Brüniert

PD09PNE3 \*

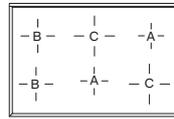
Messing/Chrom

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

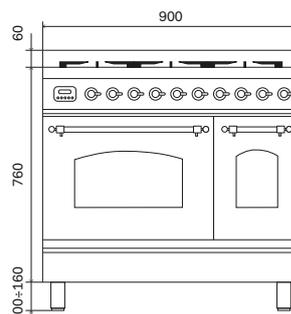
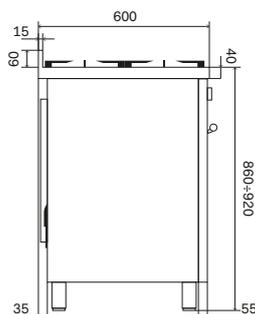
Kellenhalterplatte

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

Hauptofen:  
OV 60 E3

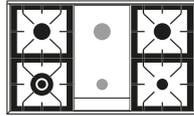
Sekundärofen:  
OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

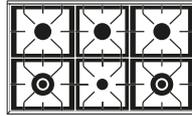
Maximale Stromaufnahme:  
2,6 kW

Konfigurationen

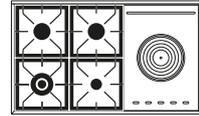
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Coup de feu



Elektroöfen

PD10FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PD106NE3 \*

Messing/Chrom

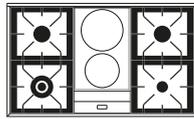
Kupfer/Brüniert

PD10SNE3 \*

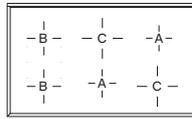
Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10INE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

PDI106NE3

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

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

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

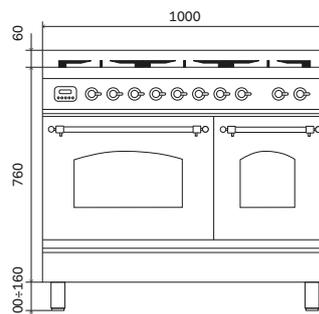
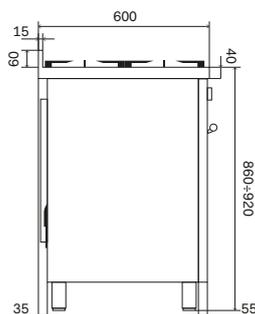
Kellenhalterplatte

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

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

## Noblesse-Rahmen

optional → s. 311

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3

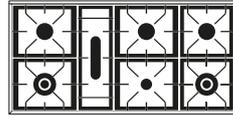
Sekundärofen:  
OV 30 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

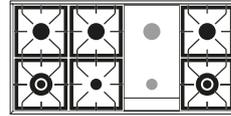
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

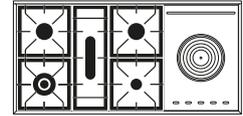
7 flammen



8 flammen mit fry top\*



Coup de feu



Elektroöfen

P127NE3 \*

Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

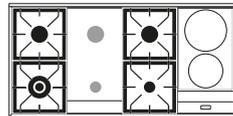
P12FNE3 \*

Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

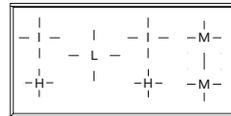
P12SNE3 \*

Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte\* und 2  
induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

P12FINE3 \*

Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

PI127NE3

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

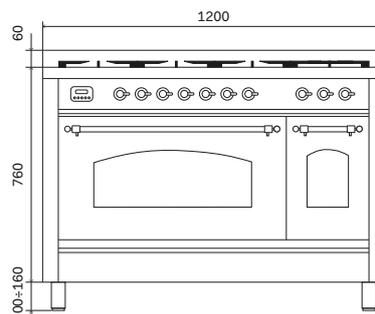
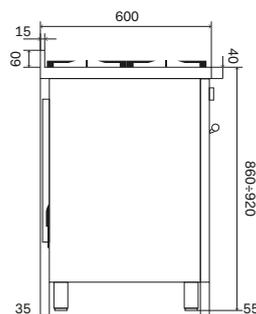
ANB120

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

Hauptofen:  
OV 80 E3

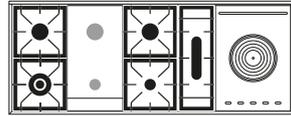
Sekundärofen:  
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

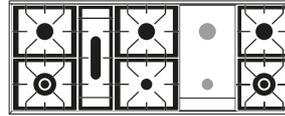
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

Konfigurationen

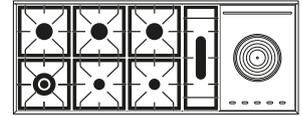
7 flammen mit fry top platte\* und coup de feu



9 flammen mit fry top\*



Coup de feu



Elektroöfen

**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

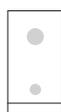
Leistungen



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

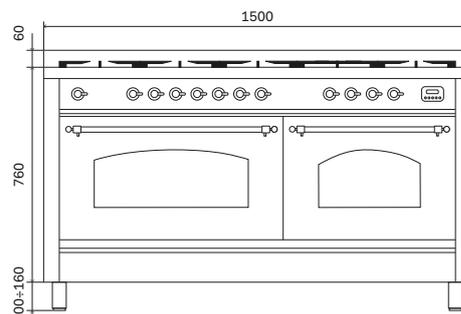
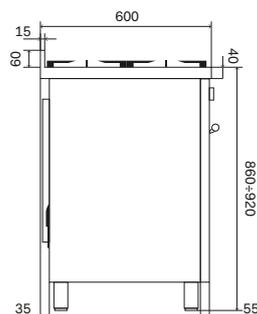
Kellenhalterplatte

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
-  RAL  
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

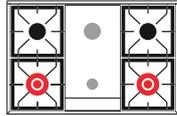
Hauptofen:  
OV 80 PY TFT S

Beheizte Schublade:  
WD

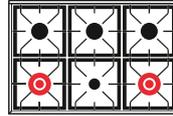
Maximale Stromaufnahme:  
3,65 kW

Konfigurationen

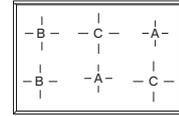
6 flammen mit fry top platte\*



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

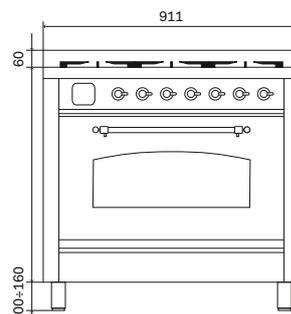
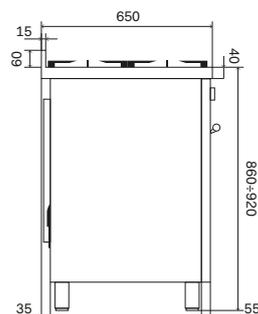
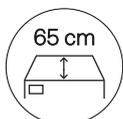
 Dualring  
Doppelbrenner  
5,0 kW / 0,3 kW

 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



# Abakus Farben und Details



Weiß – WH



Edelstahl – SS



Graphitgrau  
matt – MG



Schwarz  
glänzend – BK

---



Satiniert



# Professionelle Griffe: sichtbar funktional.

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



# Verfügbare Öfen für Kocheinheiten Professional Plus

Allgemeine Eigenschaften

OV80 PY TFT S

Pyrolyse Backofen 80 cm

OV80 E3

Elektronischer Ofen 80 cm

OV60 E3

Elektronischer Ofen 60 cm

Energieklasse	A	A+	A+
Anzahl Funktionen	15	15	15
Betriebstemperatur	30-320°C	30-300 °C	30-300 °C
Programmiergerät	touch control TFT	elektronisch	elektronisch
Elektronische Temperaturregelung	Ja	Ja	Ja
Fleischsonde	Ja	-	-
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

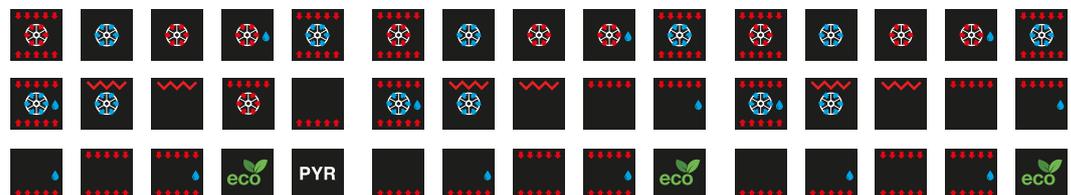
Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Fassungsvermögen	97 l	97 l	65 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Drehspieß	-	diagonal	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1200 W	1000 W
Unterer elektrischer Widerstand	1350 W	1350 W	1100 W
Elektrogrill	2150 W	2150 W	2100 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	-	3,70 kW	2,70 kW

Funktionen



OV40 E3

Statischer elektronischer  
Ofen Midi 40 cm

A+

5

30-250 °C

elektronisch

Ja

-

Innenbeleuchtung

Ja

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

tangential zum Kühlen

Ja

mit „Easy Clean“-Email

36,5×35,5×44 cm

57 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,6 kW

850 W

950 W

1600 W

-

-

OV30 E3

Elektronischer statischer  
Mini-Ofen 30 cm

A+

5

30-250 °C

elektronisch

Ja

-

Innenbeleuchtung

Ja

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

tangential zum Kühlen

Ja

mit „Easy Clean“-Email

27,5×35,5×44 cm

43 l

Ja

-

Ja

mit elektronischer Sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-



# P06W



Farbpalette  
Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau  
matt - MG



Schwarz  
glänzend - BK



Optional  
Ral Classic - RA



Satiniert

Finish  
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

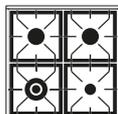
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:

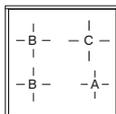
2,45 kW

Konfigurationen

4 flammen



Induktion



Elektroöfen

**P06WE3 \***

Satiniert

**PI064WE3**

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

 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

Abzugshaube

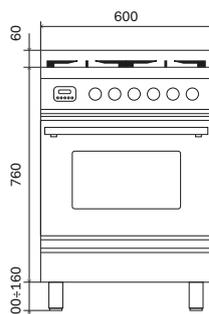
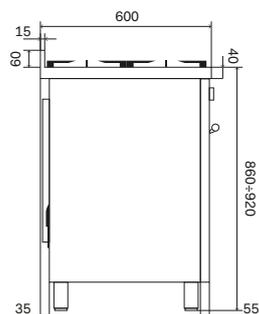
AGQ60

Kellenhalterplatte

AP4-60

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# 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:

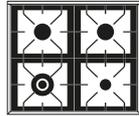
OV 60 E3

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

Abzugshaube

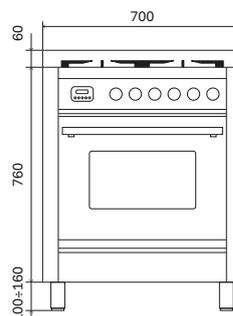
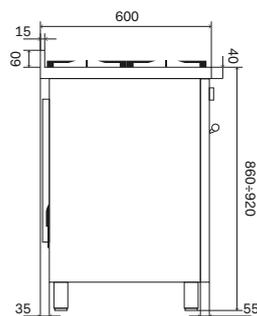
AGQ70

Kellenhalterplatte

AP4-70

→ s. 308

Technische Zeichnung und Maße



# P09W



Farbpalette  
Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau  
matt - MG



Schwarz  
glänzend - BK



Optional  
Ral Classic - RA



Satiniert

Finish  
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

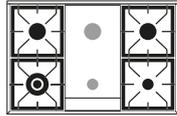
Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 E3

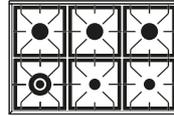
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Konfigurationen

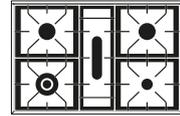
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

**P09FWE3 \***

Satiniert

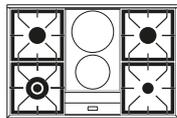
**P096WE3 \***

Satiniert

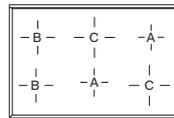
**P09PWE3 \***

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

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

Abzugshaube

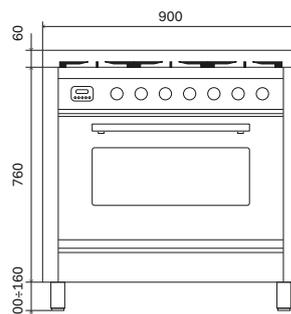
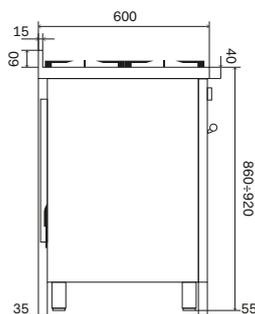
AGQ90

Kellenhalterplatte

AP4-90

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# PD09W



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

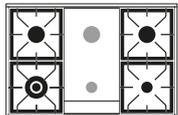
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

Sekundärofen:  
OV 30 E3

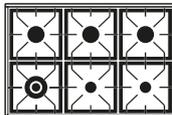
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

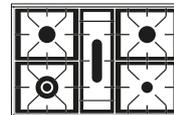
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Kochstelle für Fisch



Elektroöfen

PD09FWE3 \*

Satiniert

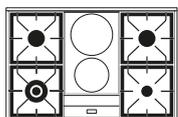
PD096WE3 \*

Satiniert

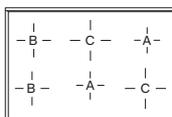
PD09PWE3 \*

Satiniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD09IWE3 \*

Satiniert

PDI096WE3

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

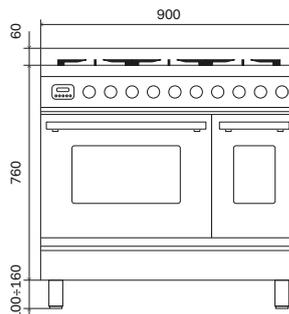
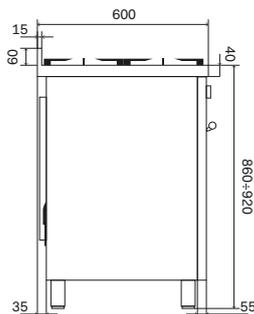
Abzugshaube

AGQ90

Kellenhalterplatte

AP4-90

Technische Zeichnung  
und Maße



# PD10W



## Farbpalette

### Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Graphitgrau  
matt - MG



Schwarz  
glänzend - BK



Optional  
Ral Classic - RA



Satiniert

## Finish

### Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptöfen:  
OV 60 E3

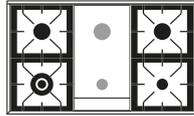
Sekundärofen:  
OV 40 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

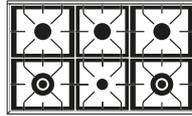
Maximale Stromaufnahme:  
2,6 kW

Konfigurationen

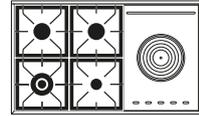
6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Coup de feu



Elektroöfen

PD10FWE3 \*

Satiniert

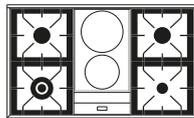
PD106WE3 \*

Satiniert

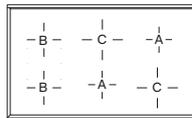
PD10SWE3 \*

Satiniert

2 induktionszonen



Induktion



Elektroöfen

PD10IWE3 \*

Satiniert

PDI106WE3

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	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	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

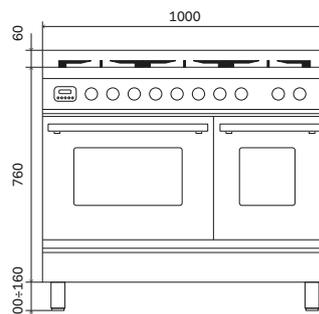
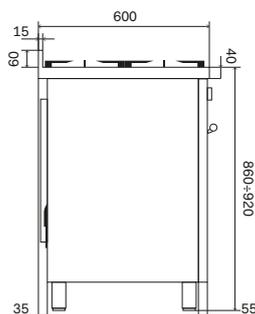
AGQ100

Kellenhalterplatte

AP4-100

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# P12W



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 30 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

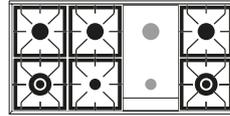
Maximale Stromaufnahme:  
2,4 kW

Konfigurationen

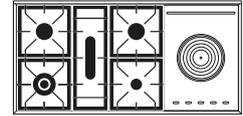
7 flammen



8 flammen mit fry top\*



Coup de feu



Elektroöfen

**P127WE3**

Satiniert

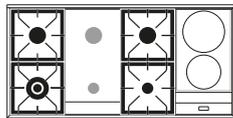
**P12FWE3 \***

Satiniert

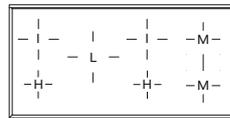
**P12SWE3 \***

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

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

Abzugshaube

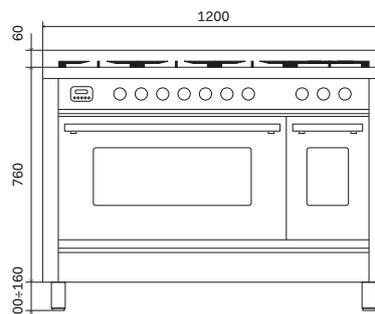
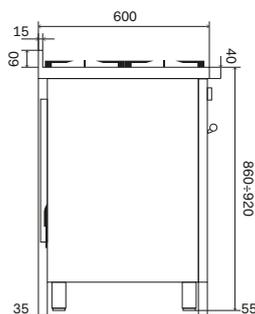
AGQ120

Kellenhalterplatte

AP4-120

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



# P15W



## 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

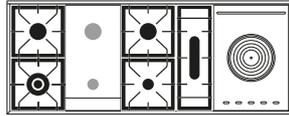
Sekundärofen:  
OV 60 E3

Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

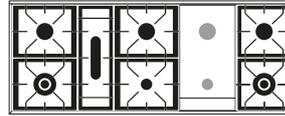
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

Konfigurationen

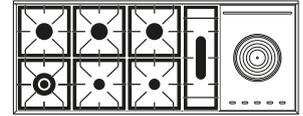
7 flammen mit fry top platte\* und coup de feu



9 flammen mit fry top\*



Coup de feu



Elektroöfen

**P15FSWE3 \***

Satiniert

**P15FWE3 \***

Satiniert

**P15SWE3 \***

Satiniert

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

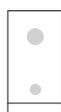
Leistungen



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

Abzugshaube

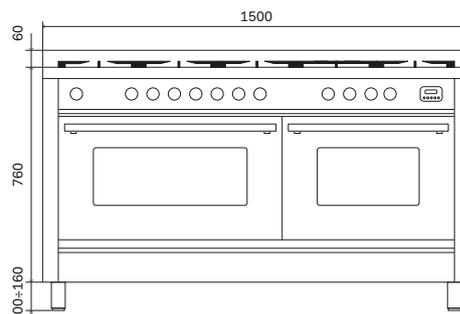
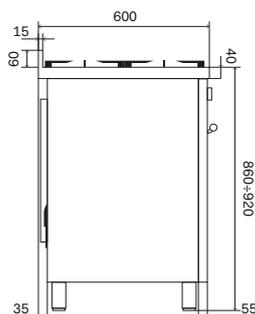
AGQ150

Kellenhalterplatte

AP4-150

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



## P36W

WITH  
Pyrolytic  
OVEN



Farbpalette  
Gehäuse



Weiß - WH



Edelstahl - SS

Graphitgrau  
matt - MGSchwarz  
glänzend - BKOptional  
Ral Classic - RA

Satinert

Finish  
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

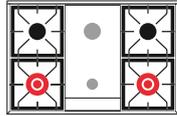
Hauptofen:  
OV 80 PY TFT S

Beheizte Schublade:  
WD

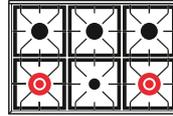
Maximale Stromaufnahme:  
3,65 kW

Konfigurationen

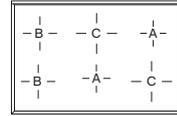
6 flammen mit fry top platte\*



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

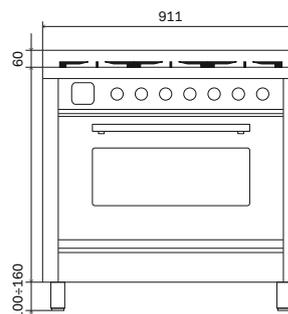
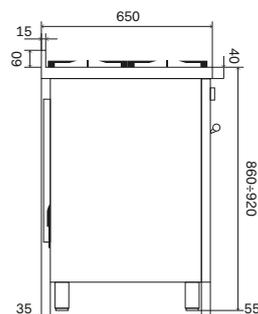
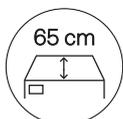
Dualring  
Doppelbrenner  
5,0 kW / 0,3 kW

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



# 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 Kühltür mit Dreifachverglasung



Tür mit Soft-Closing-System



# Abakus Farben und Details



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS



Satiniert



Graphitgrau  
matt - MG



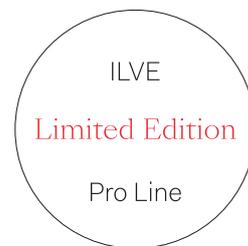
Burgunderrot - BU



Satiniert



# L09 Limited Edition



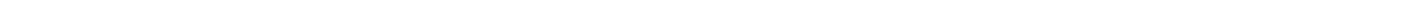
Graphitgrau  
matt - MG



Luxus-Grau - GR



Matt  
Schwarz - D



# Für Kocheinheiten Pro Line verfügbare Öfen

Allgemeine Eigenschaften

	<u>OV80 M3</u> Multifunktions-Elektroofen 80 cm	<u>OV60 M3</u> Multifunktions-Elektroofen 60 cm	<u>OV40 E</u> 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	-	-	-

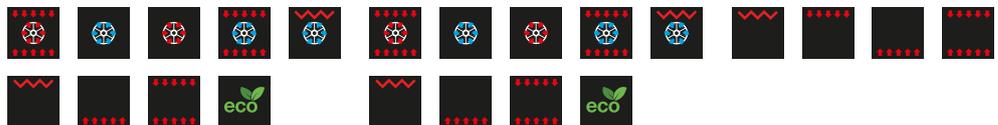
Merkmale Innenraum

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

27,5×35,5×44 cm

43 L

Ja

-

Ja

analog

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

-

-

-



# L09-GRD

ILVE  
Limited Edition  
Pro Line



Farbpalette  
Gehäuse



Grigio  
lusso - GR

Finish  
Knöpfe, Griffe



Matt  
Schwarz - D

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:

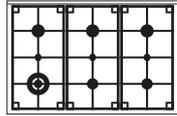
OV 80 M3

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

Abzugshaube

AGK90

Abzugshaube

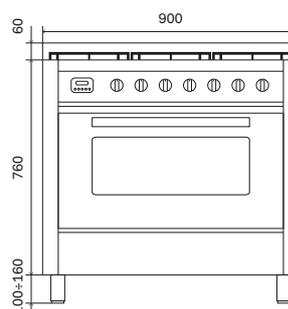
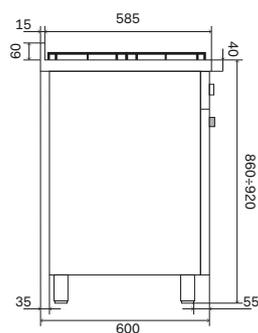
AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

→ s. 308

Technische Zeichnung und Maße



ILVE

Kocheinheiten → Pro Line

# L09-MGD

ILVE  
Limited Edition  
Pro Line



Farbpalette  
Gehäuse



Graphitgrau  
matt – MG

Finish  
Knöpfe, Griffe



Matt  
Schwarz – D

Verfügbare Öfen

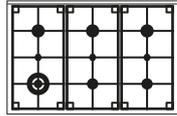
Elektroöfen

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

Abzugshaube

AGK90

Abzugshaube

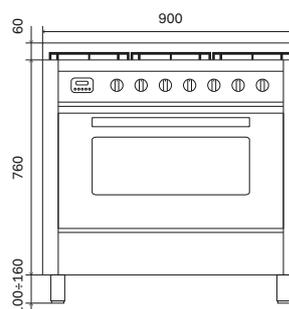
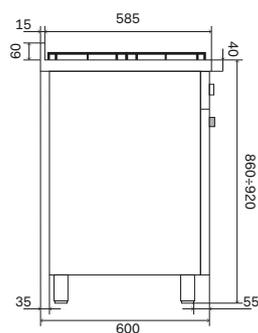
AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



L06



Farbpalette  
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS

Graphitgrau  
matt - MGBurgunderrot  
-BU

Satinier

Finish  
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

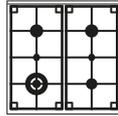
Elektroöfen

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

Abzugshaube

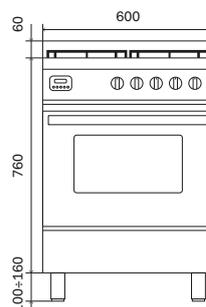
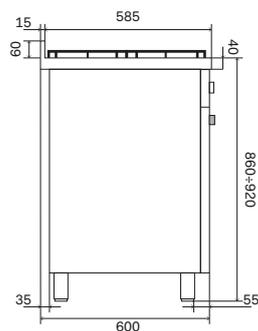
AGK60

Kellenhalterplatte

AP4-60

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



L09

Farbpalette

Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS

Graphitgrau  
matt - MGBurgunderrot  
-BUFinish

Knöpfe, Griffe



Satinier

Verfügbare Öfen

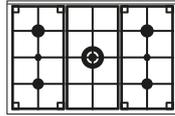
Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 M3

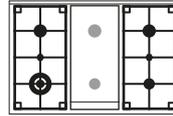
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Konfigurationen

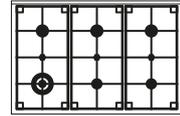
5 flammen



6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Elektroöfen

**L09CWM3**

Satiniert

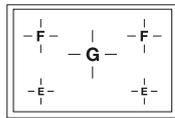
**L09FWM3**

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

Abzugshaube

AGK90

Abzugshaube

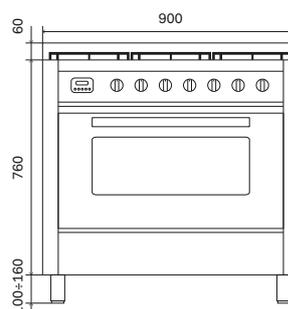
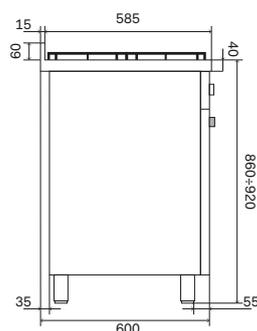
AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



## LD09



Farbpalette  
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS

Graphitgrau  
matt - MGBurgunderrot  
-BU

Satinier

Finish  
Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 60 M3

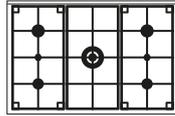
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

Sekundärofen:  
OV 30 E

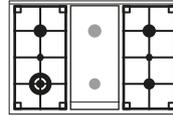
Maximale Stromaufnahme:  
1,7 kW

Konfigurationen

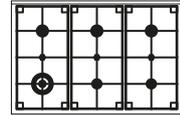
5 flammen



6 flammen mit fry top platte\*



6 flammen



Elektroöfen

**LD09CWM3**

Satiniert

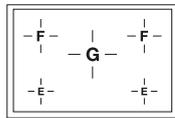
**LD09FWM3**

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

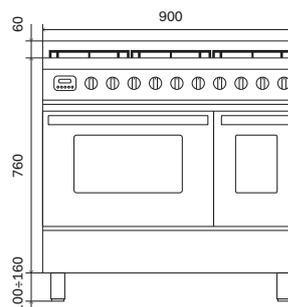
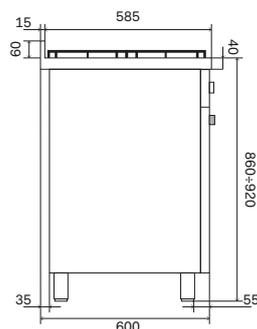
Abzugshaube

AGK90-GR

Abzugshaube

AGK90-MG

Technische Zeichnung  
und Maße



## LD10



Farbpalette  
Gehäuse



Antikweiß - AW



Weiß - WH



Edelstahl - SS

Graphitgrau  
matt - MGBurgunderrot  
-BU

Finish  
Knöpfe, Griffe



Satinier

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 60 M3

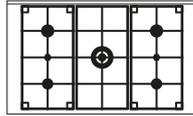
Maximale Stromaufnahme:  
2,45 kW

Sekundärofen:  
OV 40 E

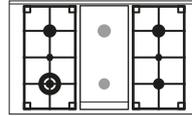
Maximale Stromaufnahme:  
1,9 kW

Konfigurationen

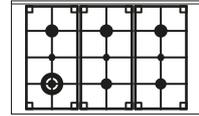
5 flammen



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

Abzugshaube

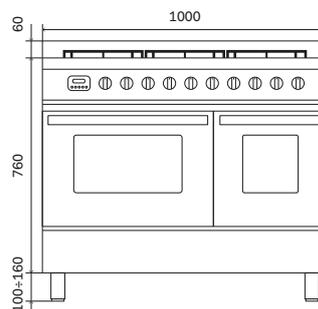
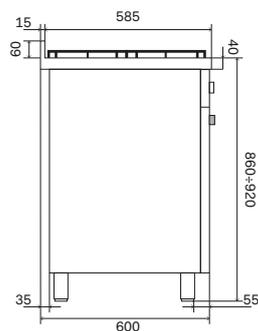
AGK100

Kellenhalterplatte

AP4-100

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



L12

Farbpalette

Gehäuse



Antikweiß – AW



Weiß – WH



Edelstahl – SS

Graphitgrau  
matt – MGBurgunderrot  
– BU

Satinert

Finish

Knöpfe, Griffe

Verfügbare Öfen

Elektroöfen

Hauptofen:  
OV 80 M3

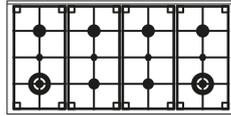
Maximale Stromaufnahme:  
2,75 kW

Sekundärofen:  
OV 30 E

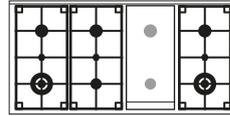
Maximale Stromaufnahme:  
1,7 kW

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

Abzugshaube

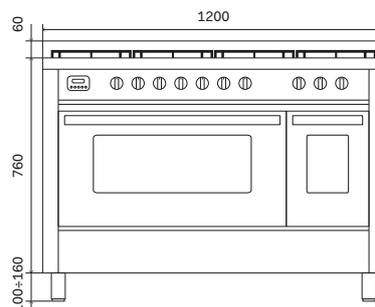
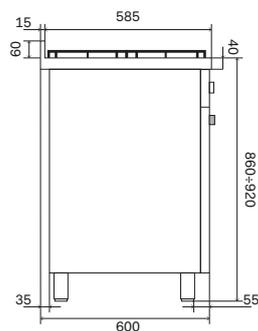
AGK120

Kellenhalterplatte

AP4-120

→ s. 308

Technische Zeichnung  
und Maße



178 — 179

# Sternensäule

- Nostalgie
- Professional Plus

→ CSTAR/SS  
Multifunktionssäule Professional Plus Ultracombi,  
Schnellkühler und Vakuumschublade Edelstahl mit  
Satin-Finish





# Drei Gargeräte in einer einzigen Lösung.

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

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

→ Konserviert länger und hält länger frisch  
Dank der Kombination von Schnellkühler und Vakuumvorrichtung kann die Haltbarkeit der Produkte sogar vervielfacht werden.

→ Nutzen Sie Produkte der Saison  
Wenn frische Zutaten lange aufbewahrt werden können, können Sie sie in der richtigen Jahreszeit, mit der besten Qualität und zum besten Preis kaufen.

→ Sparen Sie  
Beim Vakuumgaren gelangen 100 % der gekauften Produkte auf den Tisch, da das Phänomen des Gewichtsverlusts durch Verdunstung vermieden wird.

→ Batch cooking  
Das Batch Cooking organisiert und konzentriert das Einkaufen, Zubereiten und Garen großer Mengen von Lebensmitteln. Um das Menü der Woche in einer einzigen Lösung zuzubereiten, ist die Sternensäule die perfekte Wahl.



Paarweise  
kombiniertes  
Garen



Mikrowelle



Umluft



Dampf



Positive  
Schnellkühlung



Auftauen,  
Fertiggerichte und  
langsames Garen



Perfekte Gärung



Einfrieren: von  
Raumtemperatur  
bis -20° C



Professionelle  
Kammer mit  
Haube



4 Versiegelungsstu-  
fen bis zu 99%



Vakuumpumpe  
zu 4 m<sup>3</sup>/h



Optimales  
Fassungsvermögen



Marinierfunktion



↑ CSTARSN/MGG  
Sternensäule Nostalgie, Gehäuse in  
mattem Graphitgrau, Details in Messing



↑ CSTAR/SS  
Sternensäule Professional Plus  
Gehäuse in Edelstahl, Details in Satiniert



↑ CSTAR/BK  
Sternensäule Professional Plus, Gehäuse  
in mattem Graphitgrau, Details in Schwarz

# Sternensäule CSTARSN



## Farbpalette

### Gehäuse



Weiß – WH



Antikweiß  
– AW



Edelstahl  
– SS



Graphitgrau  
matt – MG



Burgunderrot  
– BU

## Finish

### Knäufe, Griffe und Rahmen



Messing – G



Brüniert – B



Chrom – C

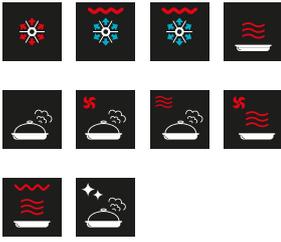
Bestellnummer: CSTARSN

Chrom / Messing

Brüniert

## Ultracombi

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

## Schnellkühler

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

## Vakuum

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

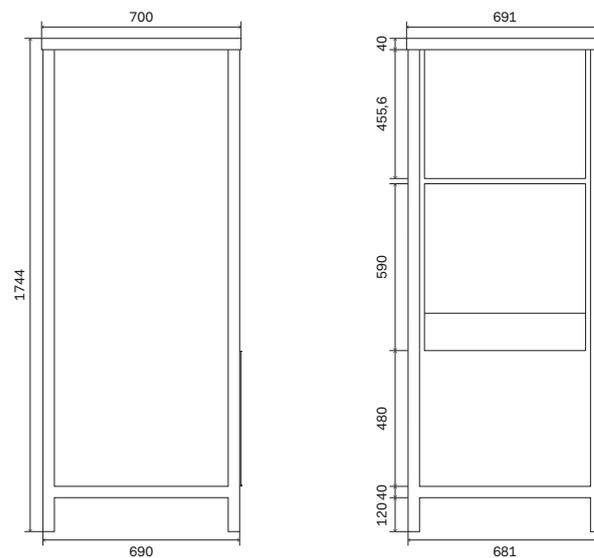
### Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 L

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

### Technische Zeichnung und Maße



# Sternensäule CSTAR



---

## Farbpalette

Gehäuse



Edelstahl – SS

---

## Finish

Knäufe, Griffe



Satiniert

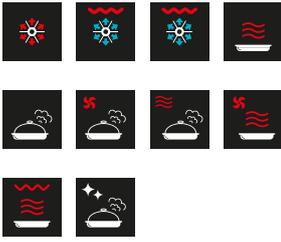
---

Bestellnummer: CSTAR/SS

Satiniert

## Ultracombi

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

## Schnellkühler

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

## Vakuum

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

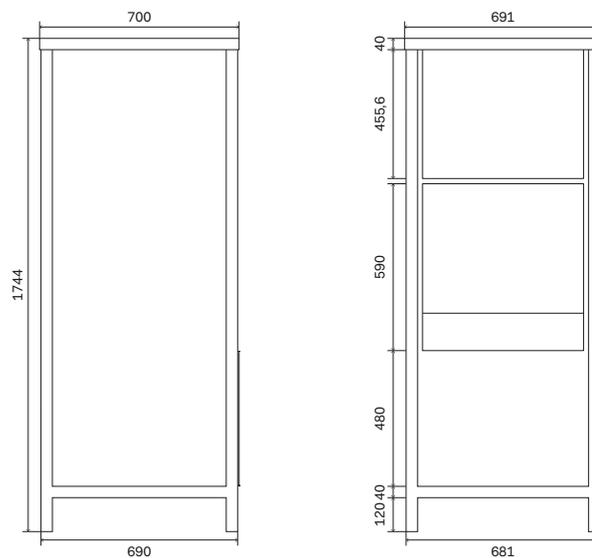
### Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 L

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

### Technische Zeichnung und Maße



# Sternensäule CSTARBK



## Farbpalette

Gehäuse



Schwarz  
glänzend – BK

## Finish

Knäufe, Griffe



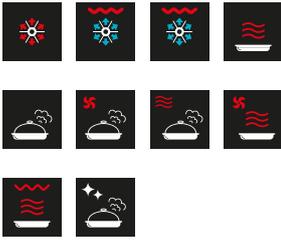
Graphitgrau  
mattem

Bestellnummer: CSTARBK

Graphitgrau mattem

## Ultracombi

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

## Schnellkühler

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

## Vakuum

### Funktionen



### Allgemeine Eigenschaften

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

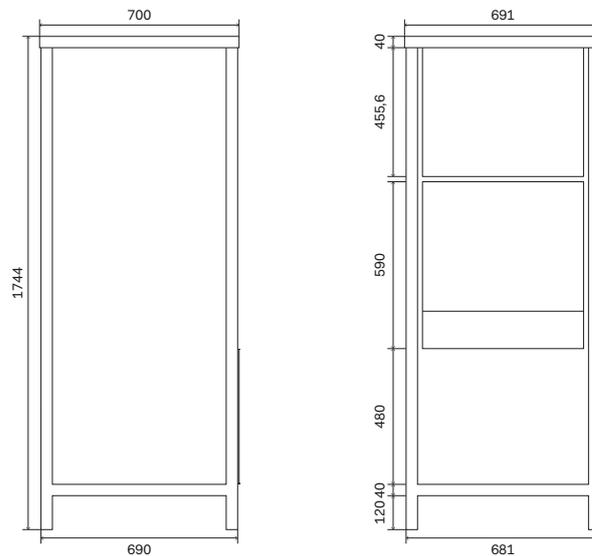
### Merkmale Innenraum

- Innenmaße
- Fassungsvermögen 7,5 L

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

### Technische Zeichnung und Maße



188 — 189

# Backöfen, Schockfroster und Vakuum-Schu- bladen

- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line

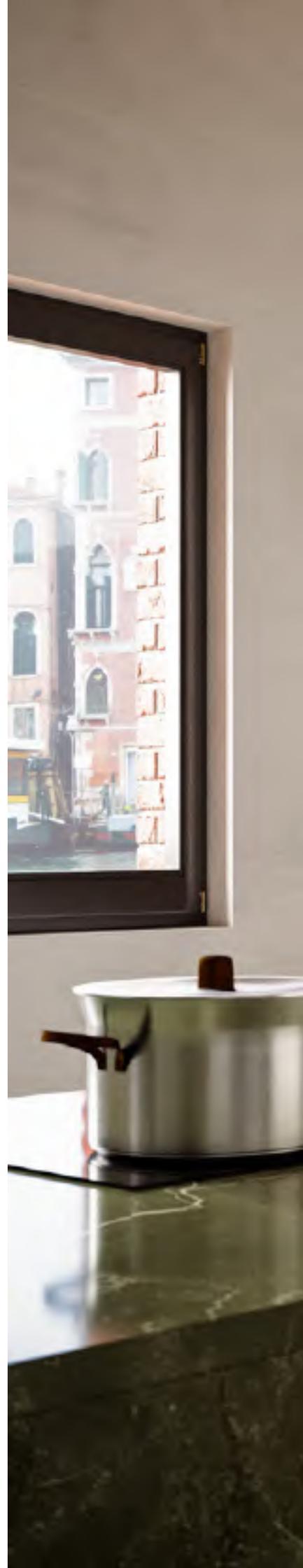
→ BC645SNTC/BUG  
Schnellkühler Nostalgie  
Burgunderrot mit Messing Finish

645SNHSW/BUG  
Backofen Ultracombi Nostalgie  
Dampf, Mikrowelle, Umluft  
Burgunderrot mit Messing Finish

VM615SC/BU  
Vakuum Schublade Nostalgie  
Burgunderrot

→ 645SNZT4/BUG  
Einbau-Pizzaofen 400 °C Nostalgie  
Burgunderrot mit Messing Finish

615SNWDE/BUG  
Schublade zum Warmhalten  
Burgunderrot mit Messing Finish





# Panoramagic

Panoramagic Einbaubacköfen haben ideale Abmessungen für jeden Raum und jede Anforderung: 60 cm, 90 cm oder 30" (76 cm). Sie verfügen nicht nur über ein elegantes und gleichzeitig schlichtes Design, sondern bieten auch Technologien auf professionellem Niveau, um stets perfekte Ergebnisse beim Garen zu gewährleisten: vom schnellen Vorheizen per Quick Start und der genauen Temperatursteuerung bis hin zur Dampfausgabe für Garmethoden mit mehr oder weniger Feuchtigkeit. Das elektronische TFT-Touch-Display, das die ständige Kontrolle und Überwachung aller Backofenfunktionen ermöglicht, wird von dem großen Drehknopf mit integrierter LED flankiert, dem unverwechselbaren ästhetischen Markenzeichen der Panoramagic-Kollektion.

## Farbpalette Gehäuse



Edelstahl – SS

## Finish Griffe, Knäufe



Satiniert



Display 4,3 Zoll  
Full Touch



Tür mit Soft-  
Close-System



Genau  
elektronische  
Steuerung der  
Temperatur



Dampfablass



Fleischsonde

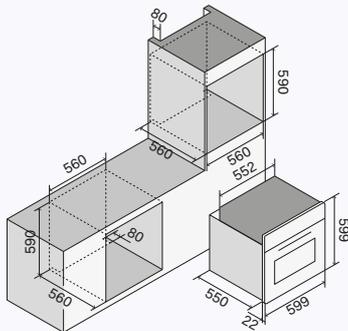


Abnehmbare  
Kühltür mit  
Dreifachverglasung



# OV60PMT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 60 cm, 30-320 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette



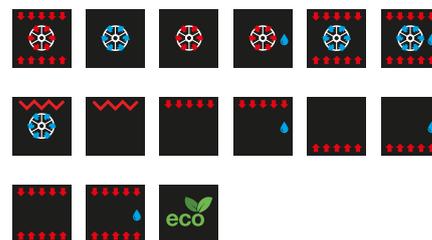
Edelstahl  
- SS

### Finish



Satiniert

### Funktionen



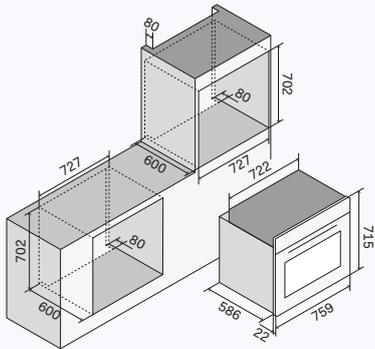
### Preis

Bestellnummer: OV60PMT3

Satiniert

# OV30PMT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 76 cm, 30-320 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



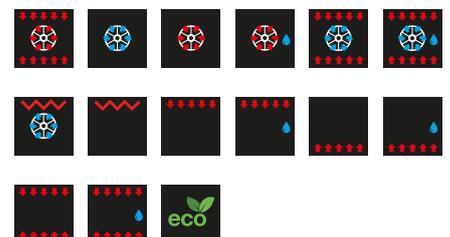
Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



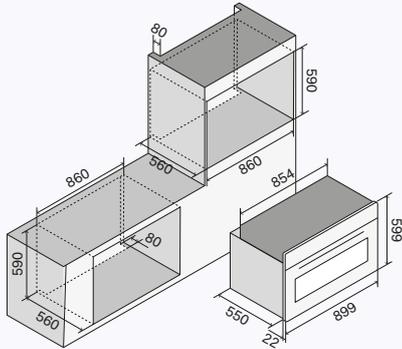
## Preis

Bestellnummer: OV30PMT3

Satiniert

# OV91PMT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 90 cm, 30-300°C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 110 L
- Dampfablass auf Befehl mit Option  
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

## Verbrauch

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

## Farbpalette



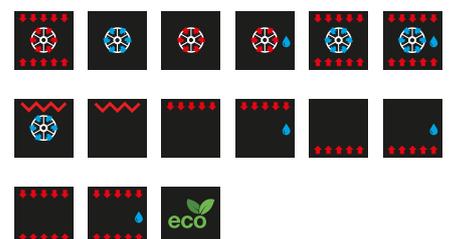
Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



## Preis

Bestellnummer: OV91PMT3

Satiniert



↑ OV91PMT3/SS  
Elektro-Einbaubackofen  
Panoramagic 90 cm  
Edelstahl mit Satin-Finish

# Nostalgie

Die Einbaugeräteserie Nostalgie für vertikales Garen besteht aus Backöfen, Schockfroster und Vakuumschubladen. Die Nostalgie Backöfen spiegeln die Ästhetik der Kollektion in den Farben und Oberflächen für Knöpfe und Griffe wider. Sie sind in Elektro- und Gasversionen in verschiedenen Größen (von 60 cm bis 90 cm) erhältlich, um für jeden Raum und Bedarf eine ideale Kapazität zu bieten. Ausgestattet mit einem 4,3-Zoll- TFT-Bildschirm garantieren sie dank der elektronischen Temperaturregelung bis 320 °C ein perfekt homogenes Garen. Unter den Backöfen der Nostalgie-Kollektion können auch kompakte Modelle gewählt werden: Ultracombi und 400 °C Pizzaofen. Die erste kombiniert die drei verfügbaren Gararten paarweise: Heißluft, Dampf und Mikrowelle. Der zweite hingegen ist mit einem Temperaturbereich von 30 °C bis 400 °C ideal für jedes Kochen: Darüber hinaus bietet er die Möglichkeit, die maximale Temperatur auszunutzen, um eine Pizza wie in einer Pizzeria in zwei Minuten zu backen. Backöfen, Schockfroster und Vakuum-Schubladen runden das Angebot ab. Der Schockfroster ist mit vielen nützlichen Funktionen für eine schnelle und hochwertige Küche ausgestattet: Er ermöglicht es, in kürzester Zeit von der Hitze des Ofens auf -3 °C oder von der Umgebungstemperatur auf -20 °C umzuschalten, für eine sichere Aufbewahrung, einer Optimierung der Arbeit in der Küche und zur Abfallreduzierung. Die Vakuumschublade fügt eine zusätzliche Aufbewahrungsmethode hinzu und ermöglicht das Sous- Vide-Garen, wobei der authentische Geschmack und die Nährwerteigenschaften von festen und flüssigen Lebensmitteln erhalten bleiben.

## Farbpalette

### Gehäuse



Weiß – WH



Antikweiß  
– AW



Edelstahl  
– SS



Graphitgrau  
matt – MG



Kupferrot  
– CC



Burgunderrot  
– BU

## Finish

### Griffe, Knäufe



Messing – G



Chrom – C



Brüniert – B



Genaue elektronische Steuerung der Temperatur



Tür mit Soft-Closing-System



Abnehmbare Kühltür mit Dreifachverglasung



Feuchtigkeitskontrolle

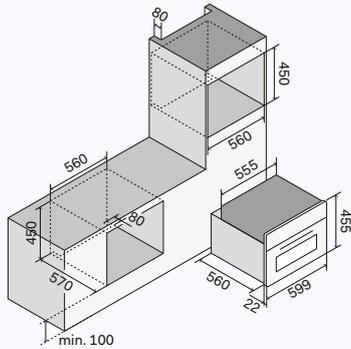


Quick Start



# 645SNHSW

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



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

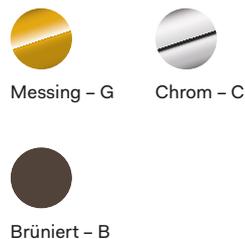
### Verbrauch

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

### Farbpalette



### Finish



### Funktionen



### Preis

Bestellnummer: 645SNHSW

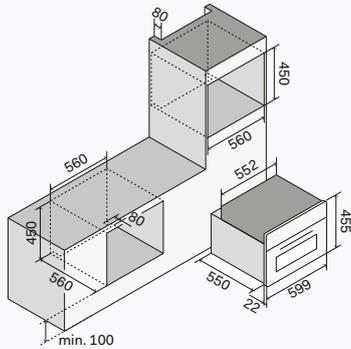
Messing/Chrom

Brüniert

# 645SNZT4



Kompakter Elektrischer Ofen 400 °C, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 60 cm, 30-400 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

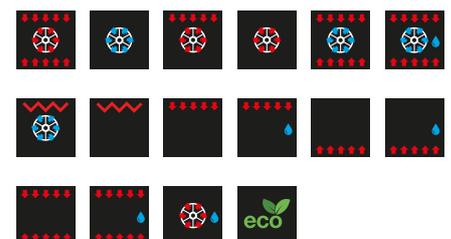
### Farbpalette



### Finish



### Funktionen

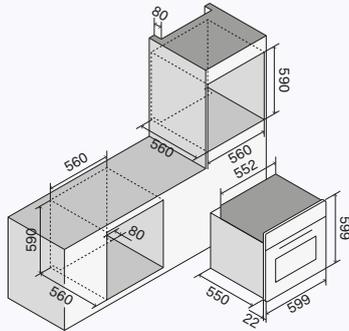


### Preis

Bestellnummer: 645SNZT4  
 .....  
 Messing/Chrom  
 .....  
 Brüniert

# OV60SNT3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 60 cm, 30-320 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

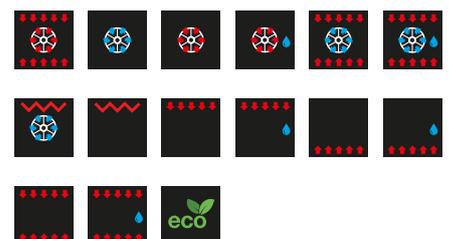
### Farbpalette



### Finish



### Funktionen



### Preis

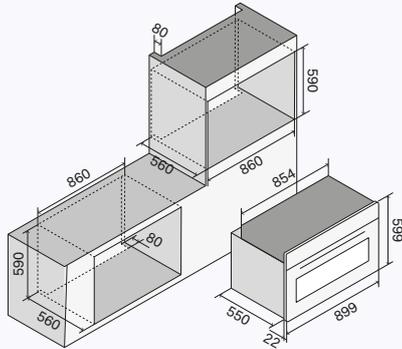
Bestellnummer: OV60SNT3

Messing/Chrom

Brüniert

# OV91SNT3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emailierter Stahl, 90 cm, 30-300°C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74x36,5x41 cm
- Fassungsvermögen 110 L
- Dampfablass auf Befehl mit Option  
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspeiß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

### Verbrauch

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

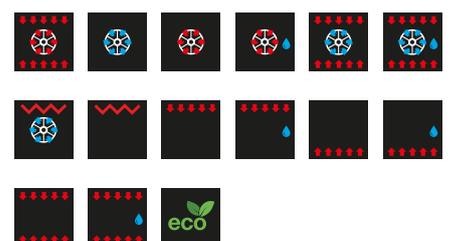
### Farbpalette



### Finish



### Funktionen



### Preis

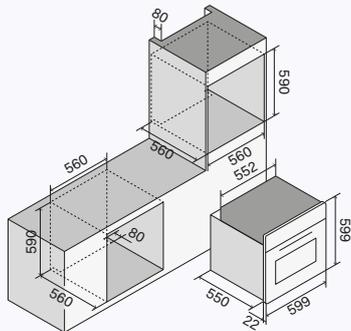
Bestellnummer: OV91SNT3

Messing/Chrom

Brüniert

# OV60SNE3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 60 cm, 30-300 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

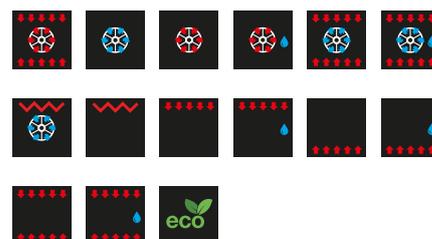
## Farbpalette



## Finish



## Funktionen



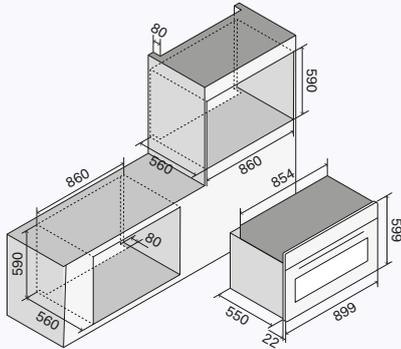
## Preis

Bestellnummer: OV60SNE3

Messing/Chrom

# OV90SNE3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emailierter Stahl, 90 cm, 30-300 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

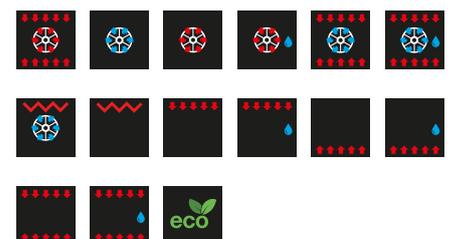
### Farbpalette



### Finish



### Funktionen



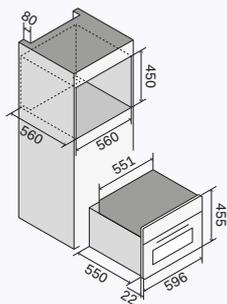
### Preis

Bestellnummer: OV90SNE3

Messing/Chrom

# BC645SNTC

Einbau-Schnellkühler



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

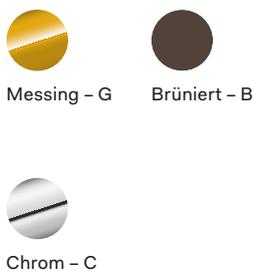
### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

### Farbpalette



### Finish



### Funktionen



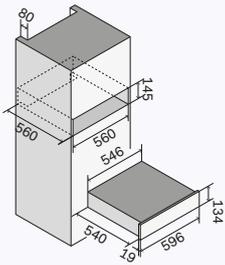
Bestellnummer: BC645SCTC

Messing / Chrom

Brüniert

# VM615SC

Einbau-Vakuumgerät



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

## Farbpalette



Weiß - WH



Antikweiß  
- AW



Edelstahl  
- SS



Burgunderrot  
- BU



Graphitgrau  
matt - MG

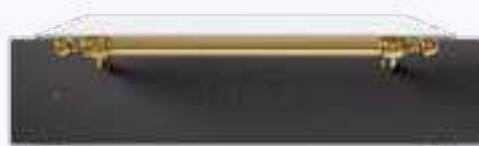
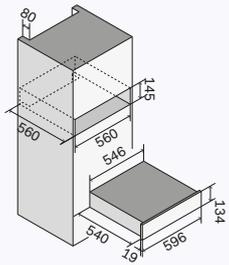
## Funktionen



Bestellnummer: VM615SC

# 615SCWD

Geheizte Einbau-Schublade



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

## Farbpalette



Weiß – WH



Antikweiß  
– AW



Edelstahl  
– SS



Graphitgrau  
matt – MG



Burgunderrot  
– BU

## Finish



Messing – G



Brüniert – B



Chrom – C

Bestellnummer: 615SCWD

Messing / Chrom

Brüniert



# Professional Plus

Die Professional Plus Backöfen zeichnen sich durch höchste Leistung und Vielseitigkeit aus: in doppelten, horizontalen Kompositionen oder in einer Säule, sie passen in jeden Raum. Alle enthalten eine elektronische Temperaturregelung; so kann eine Vielzahl von Funktionen für ein stets perfektes Garen ausgewählt werden. In Edelstahl oder in der Total Black Version aus gehärtetem Glas bieten sie eine Auswahl an verschiedenen Größen von 60 cm bis 90 cm: In der 30-Zoll-Version beträgt das Fassungsvermögen bis zu 114 l.

Abgerundet wird das Sortiment durch die beiden kompakten Ultracombi-Backöfen und dem Pizzaofen 400°. Hohe Professionalität ist auch beim Schnellkühler gegeben, um in sehr kurzer Zeit und in absoluter Sicherheit von der Ofentemperatur auf die des Kühlschranks (- 3 °C) oder von der Umgebungstemperatur auf den Gefrierschrank (- 20 °C) überzugehen. Außerdem ist es mit dem Vakuum möglich, wie professionelle Köche Sous Vide zu garen sowie die Haltbarkeit von Lebensmitteln zu verlängern und zu verbessern.

## Farbpalette

### Gehäuse



Edelstahl  
- SS



Schwarz  
glänzend - BK

## Finish

### Griffe, Knäufe



Satiniert



Matt  
Schwarz



Genauere elektronische Steuerung der Temperatur



Tür mit Soft-Closing-System



Abnehmbare Kühltür mit Dreifachverglasung



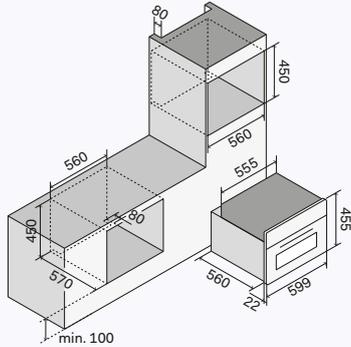
Feuchtigkeitskontrolle



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

# 645STCHSW

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



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



Schwarz  
glänzend – BK

## Finish



Matt  
Schwarz

## Funktionen



## Preis

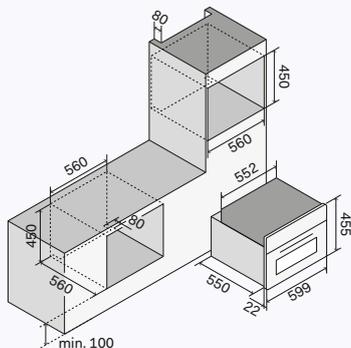
Bestellnummer: 645STCHSW

Matt Schwarz

# 645SZTCT4



Kompakter Elektrischer Ofen 400 °C, aus gehärtetes Glas, 60 cm, 30-400 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette



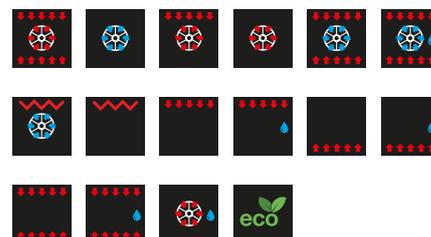
Schwarz glänzend – BK

### Finish



Matt Schwarz

### Funktionen



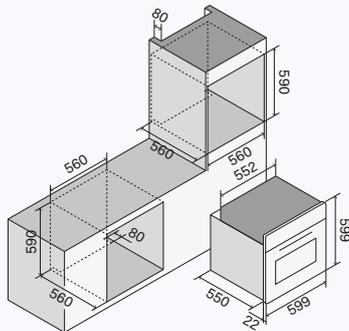
### Preis

Bestellnummer: 645SZTCT4

.....  
Matt Schwarz

# OV60STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 60 cm, 30-320 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



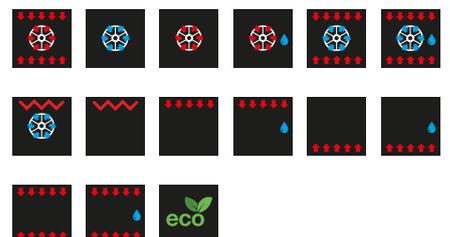
Schwarz  
glänzend – BK

## Finish



Matt  
Schwarz

## Funktionen



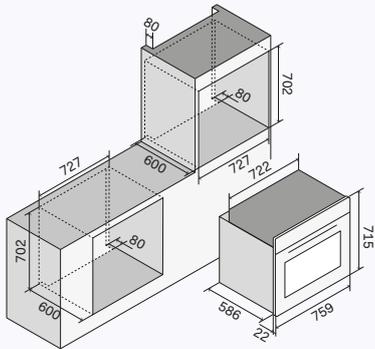
## Preis

Bestellnummer: OV60STCT3

Matt Schwarz

# OV30STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 76 cm, 30-320 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



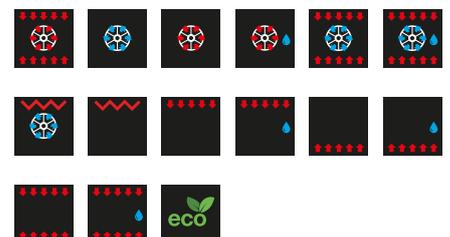
Schwarz  
glänzend – BK

## Finish



Matt  
Schwarz

## Funktionen



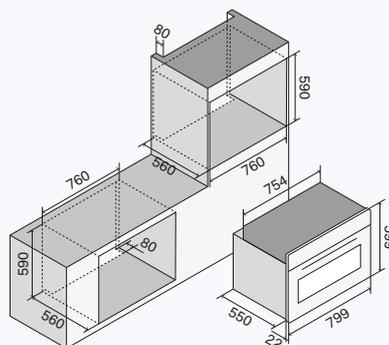
## Preis

Bestellnummer: OV30STCT3

.....  
Matt Schwarz

# OV80STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 80 cm, 30-320 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



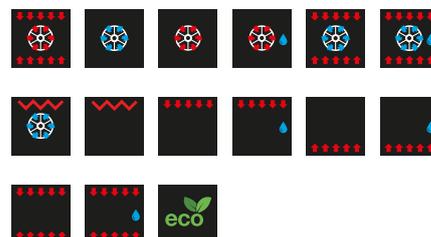
Schwarz  
glänzend – BK

## Finish



Matt  
Schwarz

## Funktionen



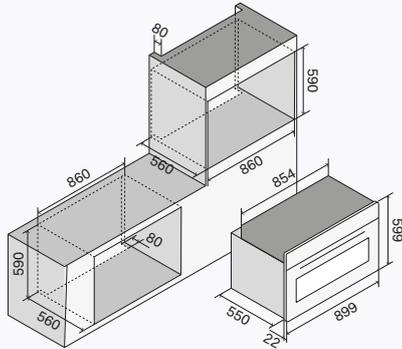
## Preis

Bestellnummer: OV80STCT3

.....  
Matt Schwarz

# OV91STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 90 cm, 30-300°C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74×36,5×41 cm
- Fassungsvermögen 110 L
- Dampfablass auf Befehl mit Option  
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspieß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

## Verbrauch

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

## Farbpalette



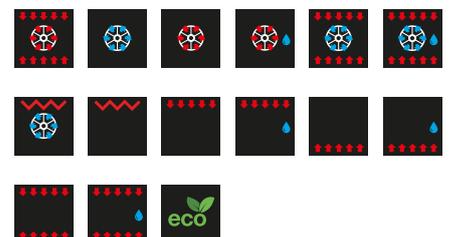
Schwarz  
glänzend – BK

## Finish



Matt  
Schwarz

## Funktionen



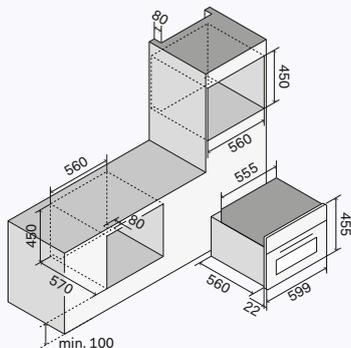
## Preis

Bestellnummer: OV91STCT3

Matt Schwarz

# 645SLHSW

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



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



## Preis

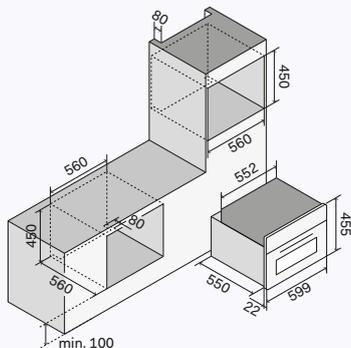
Bestellnummer: 645SLHSW

Satiniert

# 645SLZT4



Kompakter Elektrischer Ofen 400 °C, Edelstahl, 60 cm, 30-400 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

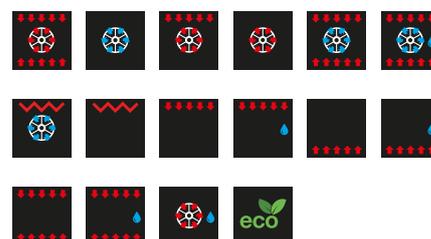
### Farbpalette



### Finish



### Funktionen



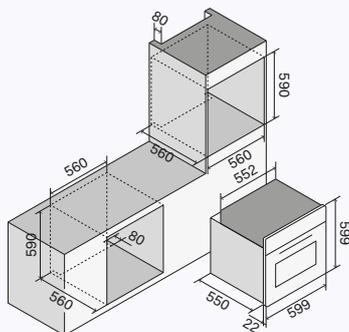
### Preis

Bestellnummer: 645SLZT4

Satiniert

# OV60SLT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 60 cm, 30-320 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



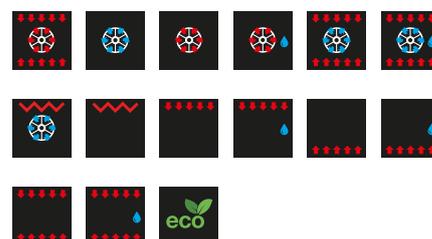
Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



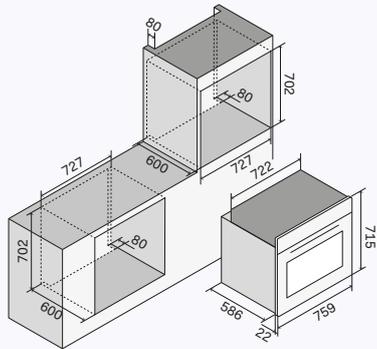
## Preis

Bestellnummer: OV60SLT3

Satiniert

# OV30SLT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 76 cm, 30-320 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette



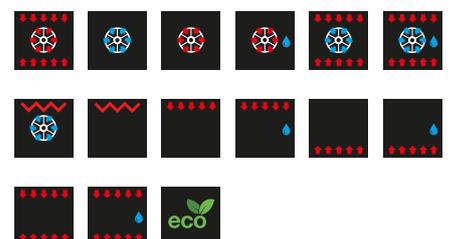
Edelstahl  
- SS

### Finish



Satinert

### Funktionen



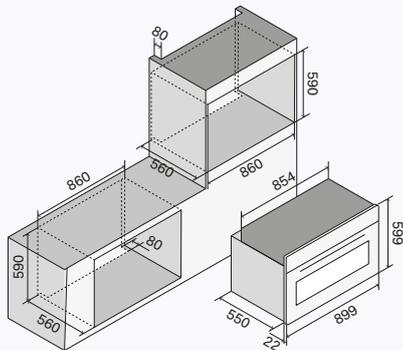
### Preis

Bestellnummer: OV30SLT3

Satinert

# OV91SLT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 90 cm, 30-300°C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 74×36,5×41 cm
- Fassungsvermögen 110 L
- Dampfablass auf Befehl mit Option  
Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspeiß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

## Verbrauch

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

## Farbpalette



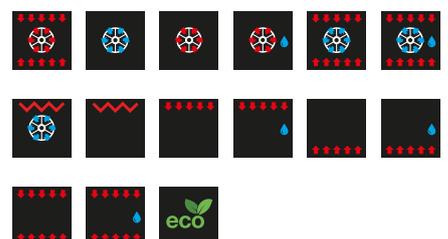
Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



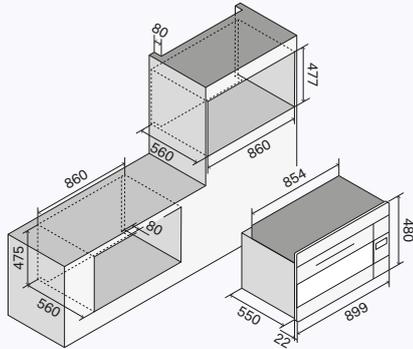
## Preis

Bestellnummer: OV91SLT3

Satiniert

# OV948SLE3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 90 cm, 30-300 °C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

- Innenmaße 64,5×36,5×41 cm
- Fassungsvermögen 97 l
- Klappbarer Grill-Heizwiderstand
- Drehspeiß diagonal
- Thermostat mit elektronischer Sonde

## Verbrauch

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

## Farbpalette



Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



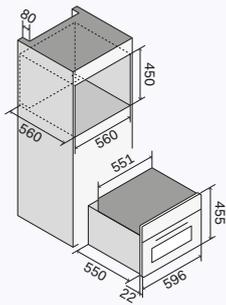
## Preis

Bestellnummer: OV948SLE3

Satiniert

# BC645STC

Einbau-Schnellkühler aus schwarzem Glas



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

## Farbpalette



Schwarz  
glänzend - BK

## Finish



Matt  
Schwarz

## Funktionen

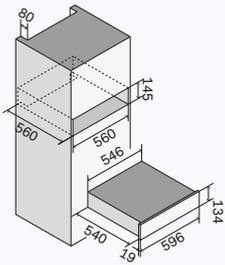


Bestellnummer: BC645STC

Matt Schwarz

# VM615S

Einbau-Vakuumgerät



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

## Farbpalette



Schwarz  
glänzend – BK

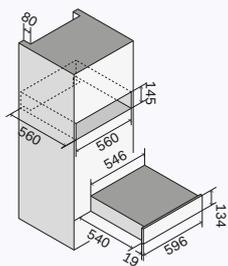
## Funktionen



Bestellnummer: VM615S

# 615SWDE

Geheizte Einbau-Schublade



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

## Farbpalette



Schwarz  
glänzend - BK

## Finish



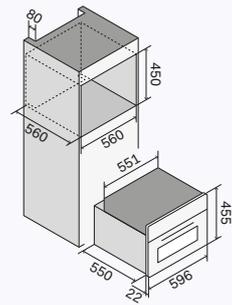
Matt  
Schwarz

Bestellnummer: 615SWDE

Satiniertes Metall

# BC645SLTC

Einbau-Schnellkühler aus Edelstahl



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

- Muffel aus Edelstahl AISI 304
- Fassungsvermögen 40 l

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 300 W

### Farbpalette



Edelstahl  
- SS

### Finish



Satiniert

### Funktionen

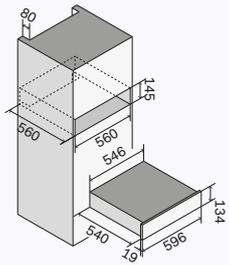


Bestellnummer: BC645SLTC

Satiniertes Metall

# VM615SL

Einbau-Vakuumgerät



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 240 W

## Farbpalette



Edelstahl – SS

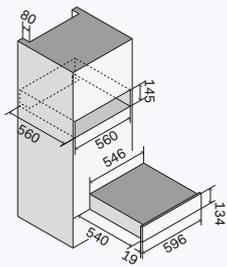
## Funktionen



Bestellnummer: VM615SL

# 615SLWDE

Geheizte Einbau-Schublade



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme: 400 W

## Farbpalette



Edelstahl - SS

## Finish



Satiniert

Bestellnummer: 615SLWDE

Satiniertes Metall

# Pro Line

Die Backöfen der Linie Pro Line bieten 9 Funktionen mit zeitgesteuerter An- und Ausschaltung. Der verfügbare Temperaturbereich von 30 °C bis 300 °C erfüllt alle Anforderungen für das Garen. Die Programmierung erfolgt dank eines einfachen Drucktastenfelds und eines gut lesbaren Displays äußerst schnell. Dank der internen Isolierung wird die gewählte Temperatur ohne Schwankungen beibehalten, wodurch ein gleichmäßiges Garen gewährleistet wird.

## Farbpalette

### Gehäuse



Edelstahl – SS

## Finish

### Griffe, Knäufe



Satiniert



Abnehmbare  
Kühltür mit  
Dreifachverglasung

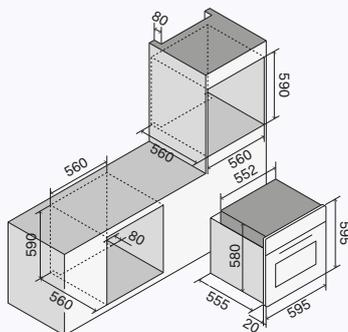


Tür mit Soft-  
Closing-System



# OV60SLMPVS

Multifunktions-Ofen, Edelstahl, 60 cm, 50-270°C



### Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A
- Betriebstemperatur 50-270°C
- Programmiergerät elektronisch
- Beleuchtung Innenbeleuchtung
- Vollglas-Ofentür Si
- Türschließung mit Soft-Close-System Si
- Türgläser Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
- Isolierung mit hoher Dichte
- Belüftung tangential zum Kühlen

### Merkmale Innenraum

- Muffel mit „Easy Clean“-Email
- Innenmaße 47,5×35×41 cm
- Fassungsvermögen 69 L
- Thermostat analog

### Verbrauch

- Maximale Stromaufnahme 2,6 kW
- Oberer elektrischer Widerstand 1200 W
- Unterer elektrischer Widerstand 1100 W
- Elektrogrill 1400 W
- Runder Widerstand 2000 W

### Farbpalette



Edelstahl  
- SS

### Finish



Satiniert

### Funktionen



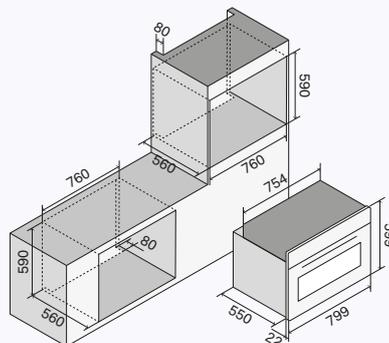
### Preis

Bestellnummer: OV60SLMPVS

Satiniert

# OV80SLKM3

Multifunktions-Ofen, Edelstahl, 80 cm, 30-300°C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette



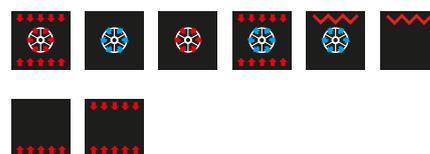
Edelstahl - SS

### Finish



Satiniert

### Funktionen



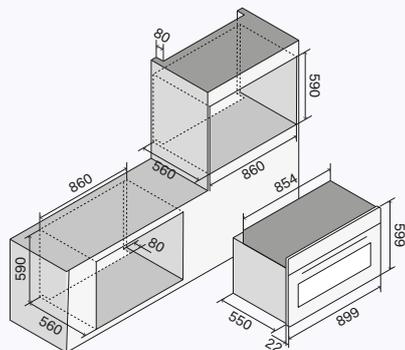
### Preis

Bestellnummer: OV80SLKM3

Satiniert

# OV90SLKM3

Multifunktions-Ofen, Edelstahl, 90 cm, 30-300°C



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette



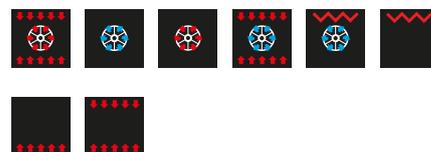
Edelstahl  
- SS

## Finish



Satiniert

## Funktionen



## Preis

Bestellnummer: OV90SLKM3

Satiniert



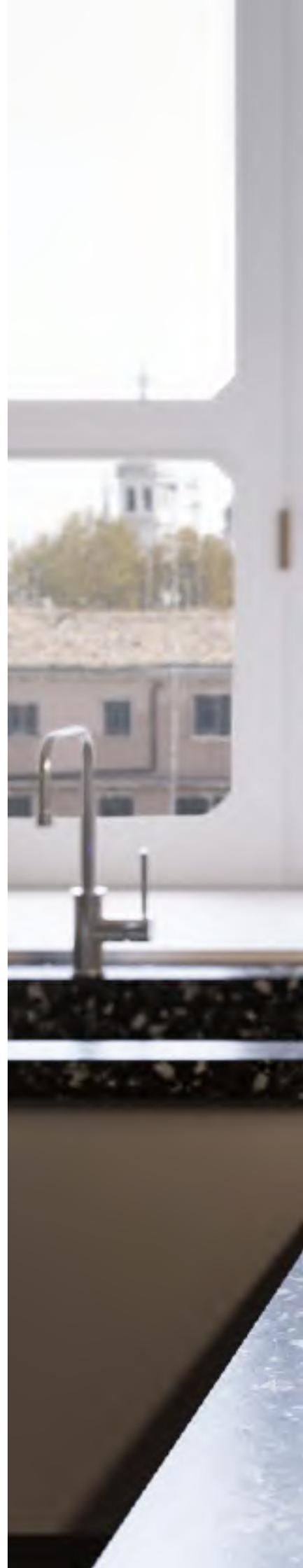
↑ OV90SLKM3/SS  
Forno Pro Line da 90 cm  
Scocca Inox e finiture Satinato

# 238 — 239

## Gaskochfelder

- Panoramagic
- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line

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





# Panoramagic

Die Panoramagic-Gaskochfelder interpretieren den Stil der Kollektion und unterstreichen ihre Funktionalität, Ästhetik und ihr technologisches Niveau. Die Brenner sind aus Messing mit einer nanotechnologischen Antihaftbehandlung in einem tiefschwarzen Finish für eine einfache und schnelle Wartung.

Die stufenlos regelbare Flammenleistung erreicht beim Dual-Brenner 4,5 kW. Die Gitterroste und Knöpfe aus Gusseisen sind ikonische Elemente der Serie, die dazu beitragen, sie wiederzuerkennen, gleichzeitig sind sie die perfekten Werkzeuge, um die besten Ergebnisse in der Küche zu erzielen.

Farbpalette  
Gehäuse



Edelstahl – SS

Finish  
Knöpfen



Satiniert



Flammenverteiler aus „Total Black“ Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung



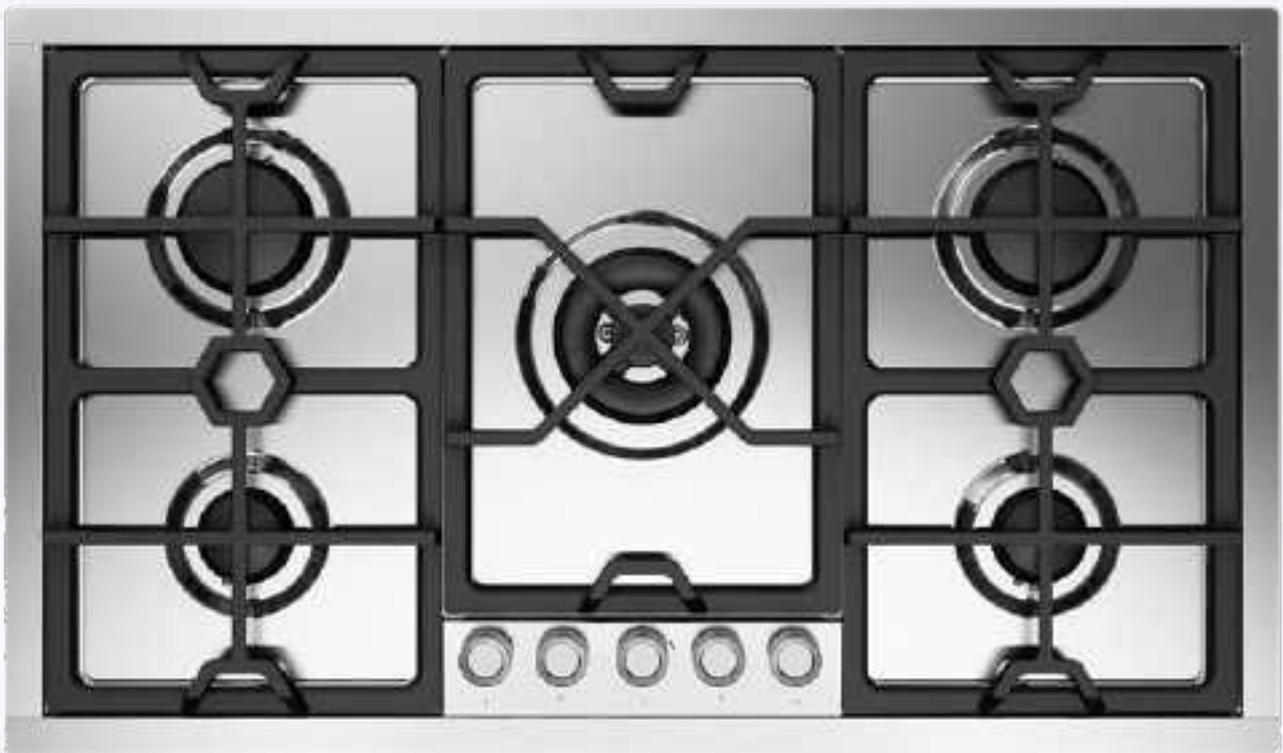
Dual-Gasbrenner mit einer Leistung von bis zu 4,5 kW



Hochspezialisierte Kochfelder



Kochfeld mit Rosten aus Gusseisen



# HCPMT95D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



# HCPMT95FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung
- Fry Top Platte auf dem Grillroste

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

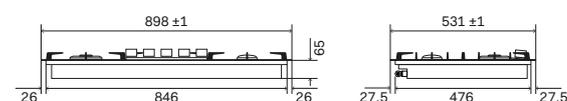


Finish Knöpfe



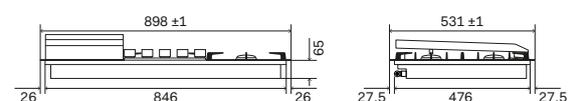
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860x490 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCPMT95D

Satiniert

Bestellnummer: HCPMT95FD

Satiniert

# HCPMT125DD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



# HCPMT125FDD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung
- Fry Top-Platte auf dem Grillroste

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 2 x 4,5 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

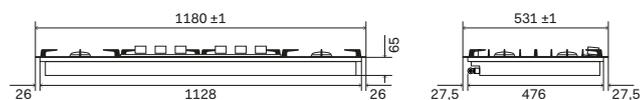


Finish Knöpfe



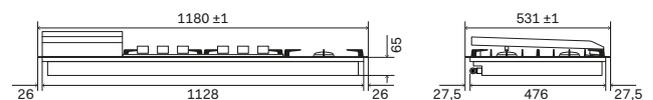
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCPMT125DD

Satiniert

Bestellnummer: HCPMT125FDD

Satiniert

# Nostalgie

Die Gas-Kochfelder der Kollektion Nostalgie zeichnen sich durch Griffe aus, die die Form der Griffe von handwerklich gefertigten Küchen von früher aufgreifen; dennoch spiegeln sie den aktuellsten Stand der Technik wider - mit einer kompletten Auswahl an Maßen und Konfigurationen: von der 60 cm 4-Flammen-Version bis zur 90 cm 5-Flammen-Version. Die Brenner aus Messing, einem hochgradig feuer- und verschleißfesten Material, erreichen eine Leistung von bis zu 4,5 kW mit stufenloser Flammenregulierung: wie die Flammenverteiler sind sie zusätzlich durch eine spezielle nanotechnologische Behandlung geschützt und haben eine tiefschwarze Lackierung, die ihnen ein Hightech-Aussehen verleiht.

## Farbpalette

### Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß  
- AW



Edelstahl  
- SS



Graphitgrau  
matt - MG



Kupferrot  
- CC

## Finish

### Griffe



Messing - G



Chrom - C



Brüniert - B



Dual-Gasbrenner  
mit einer Leistung  
bis 4,5 kW optional



Nanotechnologische  
Antihafthandlung  
Total Black



Hochspezialisierte  
Kochfelder



Kochfeld mit Rosten  
aus Gusseisen



# HCB60CN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



# HCB70CN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Verbrauch

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

## Allgemeine Eigenschaften

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette Kochfeld



## Finish Knöpfe



## Farbpalette Kochfeld

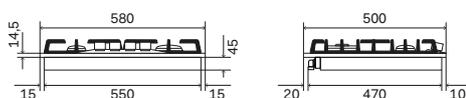


## Finish Knöpfe



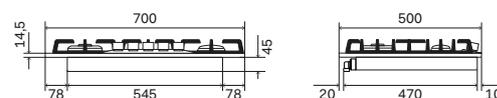
## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 555x475 mm



## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 555x475 mm



## Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCB60CN \*

Messing/Chrom

Brüniert



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

## Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCB70CN

Messing/Chrom

Brüniert

# HCB70SDN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



# HCB906CN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Verbrauch

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

### Allgemeine Eigenschaften

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette Kochfeld



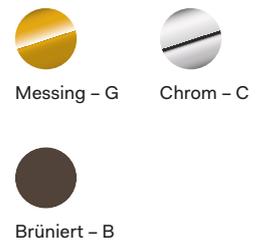
### Finish Knöpfe



### Farbpalette Kochfeld

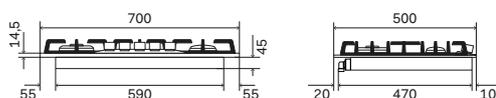


### Finish Knöpfe



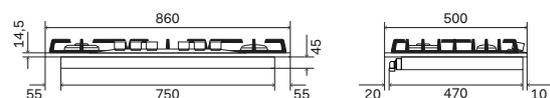
### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 600x475 mm



### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



**Optional**  
→ s. 308

Bestellnummer: HCB70SDN

Messing/Chrom

Brüniert

Bestellnummer: HCB906CN \*

Messing/Chrom

Brüniert

**Optional**  
→ s. 308



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

# HCB90FCN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



# HCB90CCN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



### Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung
- Fry Top Platte auf dem Grillroste

### Verbrauch

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

### Allgemeine Eigenschaften

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette Kochfeld



### Finish Knöpfe



### Farbpalette Kochfeld

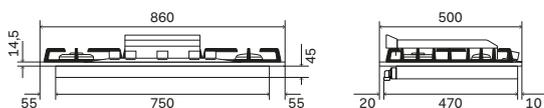


### Finish Knöpfe



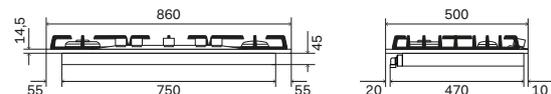
### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835x475 mm



### Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCB90FCN \*

Messing/Chrom

Brüniert



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

### Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCB90CCN \*

Messing/Chrom

Brüniert



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

# HCB90SDN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Verbrauch

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

## Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

## Finish Knöpfe



Messing – G



Chrom – C



Brüniert – B

## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 835×475 mm



## Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCB90SDN

Messing/Chrom

Brüniert

# Professional Plus

Die Kochfelder Professional Plus garantieren eine perfekte Wärmeregulierung und -verteilung für jede Zubereitungsart. Sie sind in elegantem und widerstandsfähigem schwarzem Glas oder in professionellem Stahl erhältlich, Einbau mit bündigem oberen Rahmen, aufgesetzt oder teilweise versenkt von 30 cm bis 120 cm. Die Kochfelder aus Stahl haben eine tiefschwarze Oberfläche und eine nanotechnologische Antihafthandlung für die Brenner, die in der Dual-Version bis zu 4,5 kW erreichen.

## Farbpalette

### Gehäuse



Edelstahl  
- SS



Schwarz  
glänzend - BK

## Finish

### Griffe



Satiniert



Matt  
Schwarz



Dual-Gasbrenner  
mit einer Leistung  
bis 5 kW optional



Nanotechnologische  
Antihaftbehandlung  
Total Black



Hochspezialisierte  
Kochfelder



Kochfeld mit  
Rosten aus  
Gusseisen



# HCG30CK

Gaskochfeld aus gehärtetem Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCG30CK

Matt Schwarz

# HCG30K

Gaskochfeld aus gehärtetem Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



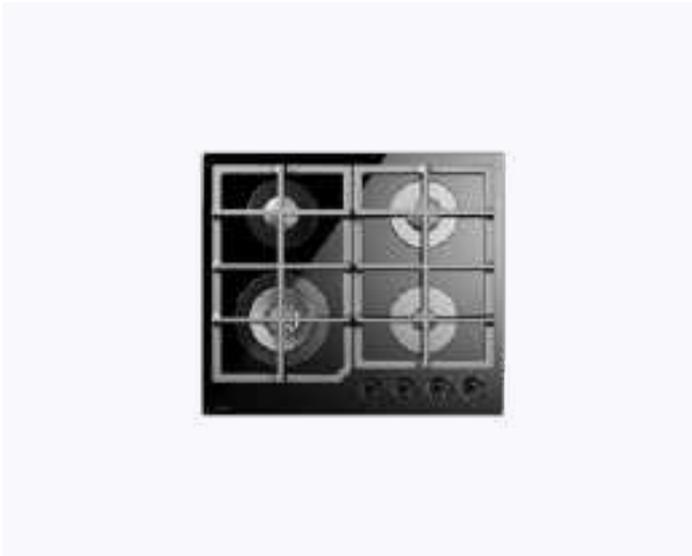
Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCG30K

Matt Schwarz

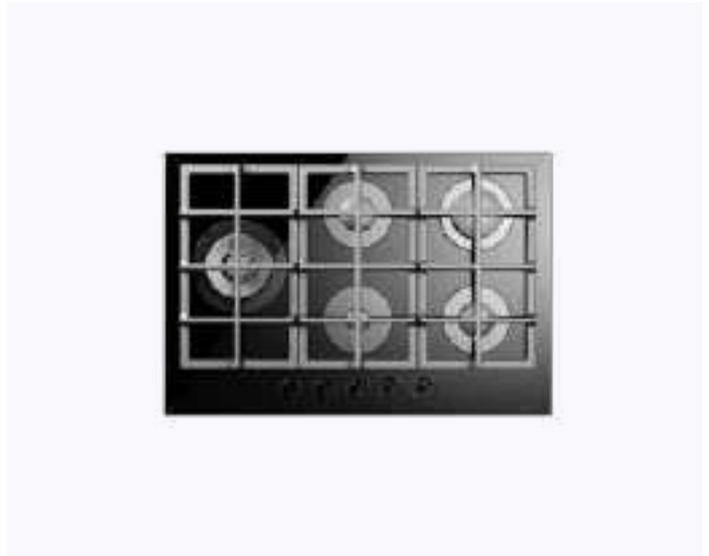
# HCG60CK

Gaskochfeld aus gehärtetem Glas



# HCG75SCK

Gaskochfeld aus gehärtetem Glas



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

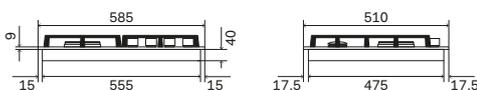
Finish Knöpfe



Matt Schwarz

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 560×480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 720×480 mm



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCG60CK

Matt Schwarz

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCG75SCK

Matt Schwarz

# HCG90SCK

Gaskochfeld aus gehärtetem Glas



# HCPT75D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



### Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

### Verbrauch

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

### Allgemeine Eigenschaften

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

### Verbrauch

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

### Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

### Finish Knöpfe



Matt Schwarz

### Farbpalette Kochfeld



Edelstahl – SS

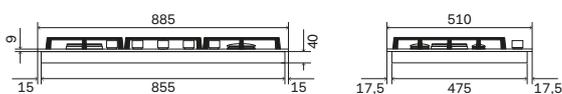
### Finish Knöpfe



Satiniert

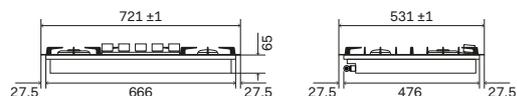
### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860×480 mm



### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 672×490 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCG90SCK

Matt Schwarz

Bestellnummer: HCPT75D

Satiniert

# HCPT95D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



# HCPT95FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
- Fry Top Platte auf dem Grillroste

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm      4,5 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm      3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm      1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

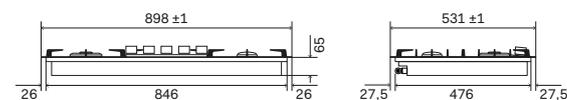


Finish Knöpfe



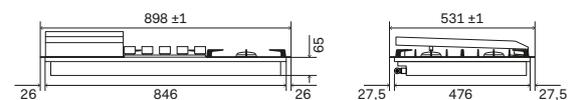
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860×490 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860×490 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCPT95D

Satiniert

Bestellnummer: HCPT95FD

Satiniert

# HCPT125DD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



# HCPT125FDD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung
- Fry Top Platte auf dem Grillroste

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 2 x 4,5 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld

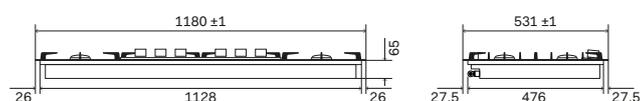


Finish Knöpfe



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1140x490 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCPT125DD

Satiniert

Bestellnummer: HCPT125FDD

Satiniert

# XLP90F

Gaskochfeld aus Edelstahl



# XLPT90FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
- Fry Top Platte anstelle von Grillroste

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
- Fry Top Platte anstelle von Grillroste

Verbrauch

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

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

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

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe

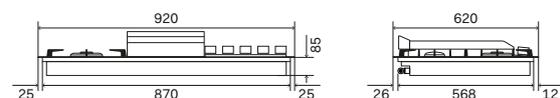
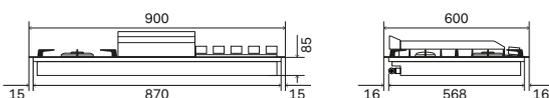


Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 875x580 mm

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 875x580 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

[\*\*[Z\_OPT\_D45\_PIA]]  
Bestellnummer: XLP90F \*  
.....  
Satiniert

Bestellnummer: XLPT90FD  
.....  
Satiniert

# HCP906D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



# HCP90FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Verbrauch

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

## Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
- Fry Top Platte anstelle von Grillroste

## Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

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

## Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

## Finish Knöpfe



Satiniert

## Farbpalette Kochfeld



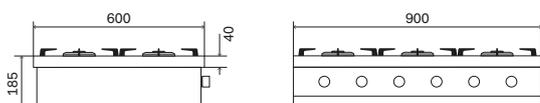
Edelstahl  
- SS

## Finish Knöpfe



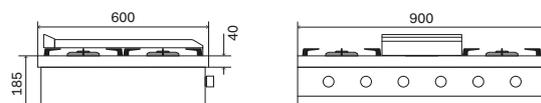
Satiniert

## Maße



Optional  
→ s. 308

## Maße



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCP906D

Satiniert

Bestellnummer: HCP90FD

Satiniert

# HCP9656D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



# HCP965FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
- Fry Top Platte anstelle von Grillroste

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm    5,0 kW / 0,3 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm    2 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm    1,8 kW / 0,4 kW

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

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



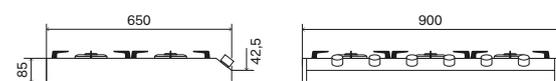
Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe

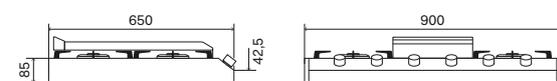


Maße



Optional  
→ s. 308

Maße



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCP9656D

Satiniert

Bestellnummer: HCP965FD

Satiniert

# HCP1208D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



# HCP120FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz  
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

## Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihaftbeschichtung
- Fry Top-Platte anstelle von Grillroste

## Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz  
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

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

## Farbpalette Kochfeld



## Finish Knöpfe



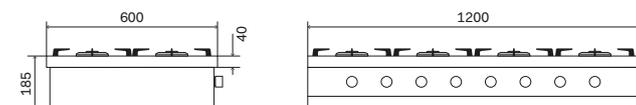
## Farbpalette Kochfeld



## Finish Knöpfe

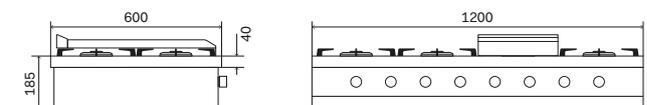


## Maße



Optional  
→ s. 308

## Maße



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCP1208D

Satinier

Bestellnummer: HCP120FD

Satinier

# HCP12658D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



# HCP1265FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

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

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz  
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
- Fry Top-Platte anstelle von Grillroste

Verbrauch

- DUAL-Brenner  
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brenner mit doppeltem Kranz  
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
- Fry Top-Platte  
Ø 70 mm + Ø 60 mm  
3 kW / 0,62 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Großer Brenner  
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Kleiner Brenner  
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

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

Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe



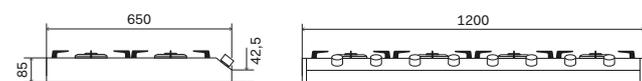
Farbpalette Kochfeld



Finish Knöpfe

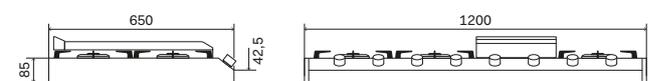


Maße



Optional  
→ s. 308

Maße



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCP12658D

Satiniert

Bestellnummer: HCP1265FD

Satiniert

# Pro Line

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

## Farbpalette Gehäuse



Edelstahl – SS

## Finish Knöpfen



Satiniert



Flammenverteiler  
aus Aluminium  
mit emaillierter  
Flammenverteilerab-  
deckung



Hochspezialisierte  
Kochfelder



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



Kochfeld mit  
Rosten aus  
Gusseisen



# HCL30CK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

Finish Knöpfe



Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCL30CK

Satiniert

# HCL30K

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

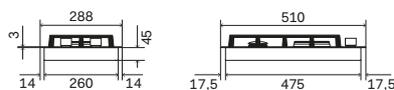
Finish Knöpfe



Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×480 mm



Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCL30K

Satiniert

# HCL60CK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



# HCL75SCK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Verbrauch

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

Finish Knöpfe



Satiniert

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

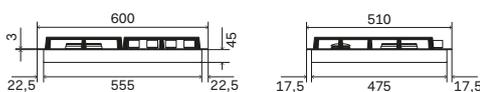
Finish Knöpfe



Satiniert

Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 560x480 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 720x480 mm



Optional  
→ s. 308

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HCL60CK

Satiniert

Bestellnummer: HCL75SCK

Satiniert

# HCL90SCK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



## Allgemeine Eigenschaften

- Robuste Gusseisenroste
- Integrierte elektrische Zündung
- Stufenlos einstellbare Flamme
- Sicherheitsventil
- Flammenverteiler aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung

## Verbrauch

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

## Farbpalette Kochfeld



Edelstahl  
- SS

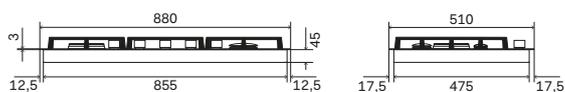
## Finish Knöpfe



Satiniert

## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 860×480 mm



## Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HCL90SCK

Satiniert



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

268 — 269

# Induktion- skochfelder

- Nostalgie
- Professional Plus
- Pro Line

→ KHVI90TC  
Induktionskochfeld 90 cm Professional Plus  
mit 5 Kochzonen und Touch-Steuerung  
Schwarze Glaskeramik





# Nostalgie

Die Induktionskochfelder der Kollektion Nostalgie ermöglichen eine vollständige Temperaturregelung und garantieren maximale Gebrauchssicherheit. Dank der klaren und essentiellen Ästhetik passen sie perfekt zum Stil der Kollektion und schaffen eine raffinierte Mischung aus Schlichtheit und Eleganz.

Sie sind in zwei Größen erhältlich: 60 cm mit 4 Induktionszonen und 90 cm mit 5 Induktionszonen, mit einer maximalen Leistung von 2,3 kW.

Die bequemen Knöpfe im Stil der Nostalgie-Kollektion vermeiden das Verschmutzen der Arbeitsplatte und erleichtern auch sehbehinderten Menschen das Leben in der Küche.

Induktion bietet viele Vorteile, die dazu beitragen, die Kochqualität zu verbessern, Zeit und Geld zu sparen und in einer geschützten Umgebung zu kochen: Energieeffizienz, einfache Reinigung, schnelle Erwärmung und gleichmäßiges Garen.

## Farbpalette Kochfeld



Schwarz  
glänzend - BK

## Finish Knöpfen



Messing - G



Chrom - C



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

# HVI364N

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



### Allgemeine Eigenschaften

- 4 Zonen mit Knöpfen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Kindersicherheit
- Restwärmearzeige
- Bedienelemente mit Knöpfen
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Maximale Leistung 7,4 kW

### Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW

### Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend - BK

### Finish Knöpfe



Messing - G



Chrom - C

### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 565×485 mm



### Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HVI364N

Messing/Chrom

# HVI395N

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



### Allgemeine Eigenschaften

- 5 Zonen mit Knöpfen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Kindersicherheit
- Restwärmearzeige
- Bedienelemente mit Knöpfen
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Maximale Leistung 10,4 kW

### Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW

### Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend - BK

### Finish Knöpfe



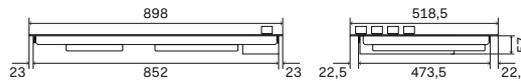
Messing - G



Chrom - C

### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 865×485 mm



### Optional

→ s. 308

Bestellnummer: HVI395N

Messing/Chrom



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

# Professional Plus

Professional Plus Induktionskochfelder sind eine sichere, schnelle und funktionelle Art zu kochen, die neueste Technologien mit einem eleganten und raffinierten Design kombiniert.

Sie sind in verschiedenen Größen und Ausführungen erhältlich: von 60 cm bis 4 Zonen, von 90 cm bis 5 Zonen mit Drehknöpfen, ab 90 cm mit integrierter Dunstabzugshaube oder mit Slide-Touch-Bedienung.

Einfache Reinigung, Energieeinsparung, Sicherheit, vielseitige Temperatureinstellung und Kochgeschwindigkeit sind einige der Vorteile, die Induktion garantiert, und dazu beitragen, die Zubereitung von Gerichten und Rezepten zu erleichtern.

Farbpalette  
Kochfeld



Schwarz  
glänzend – BK



↑ HVI90AGTC  
90-cm-Induktionskochfeld Professional Plus  
mit integrierter Absaugung und Touch-Bedienung  
Schwarze Glaskeramik

# HVI364

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



### Allgemeine Eigenschaften

- 4 Zonen mit Knöpfen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Kindersicherheit
- Restwärmeanzeige
- Bedienelemente mit Knöpfen
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Maximale Leistung 7,4 kW

### Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW

# HVI395

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



### Allgemeine Eigenschaften

- 5 Zonen mit Knöpfen
- Topfsensor
- Booster-Funktion
- Kindersicherheit
- Restwärmeanzeige
- Bedienelemente mit Knöpfen
- Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten
- Maximale Leistung 10,4 kW

### Standardverbrauch / Booster

- Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
- Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
- Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)  
Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW

### Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

### Finish Knöpfe



Matt Schwarz

### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 565×485 mm



### Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

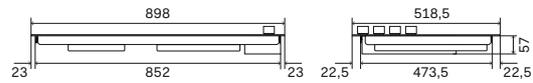
### Finish Knöpfe



Matt Schwarz

### Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 865×485 mm



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HVI364

Matt Schwarz

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HVI395

Matt Schwarz

# HVI90AGTC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Standardverbrauch / Booster

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

## Absaugung

- Energieklasse A+++
- Leistung des Absauggeräts 0,17 kW
- Schallpegel des Absauggeräts 69 dB
- Durchflussmenge des Absauggeräts 791 m<sup>3</sup>/h
- Warnmeldung zur Reinigung des Fettfilters
- Möglichkeit, die Richtung des Luftauslasses durch Drehen des Motorkastens zu wählen
- Filtermodus durch Installation eines Plasmafilters (optional), der wie ein Luftreiniger die Beseitigung von 95 % der Gerüche (EN61591) sowie von Milben, Viren und Bakterien garantiert.

## Farbpalette Kochfeld



Schwarz  
glänzend – BK

## Maße



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: HVI90AGTC

Standard

# KHVI90TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Standardverbrauch / Booster

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

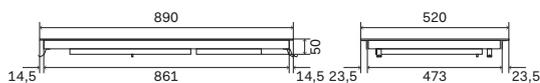
## Farbpalette Kochfeld



Schwarz  
glänzend - BK

## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 870×480 mm



## Optional

→ s. 308

Bestellnummer: KHVI90TC

Standard



↑ HVI395/BK  
Induktionskochfeld Professional Plus,  
89 cm, mit 5 Kochzonen und Knopfsteuerung  
Schwarze Glaskeramik mit Details aus Matt Schwarz

# Pro Line

Die Induktionskochfelder von Pro Line zeichnen sich durch Einfachheit und Vielseitigkeit aus. Ästhetische Einfachheit und Verwendung, Vielseitigkeit in Stil und Größe, von 30 cm bis 45 cm.

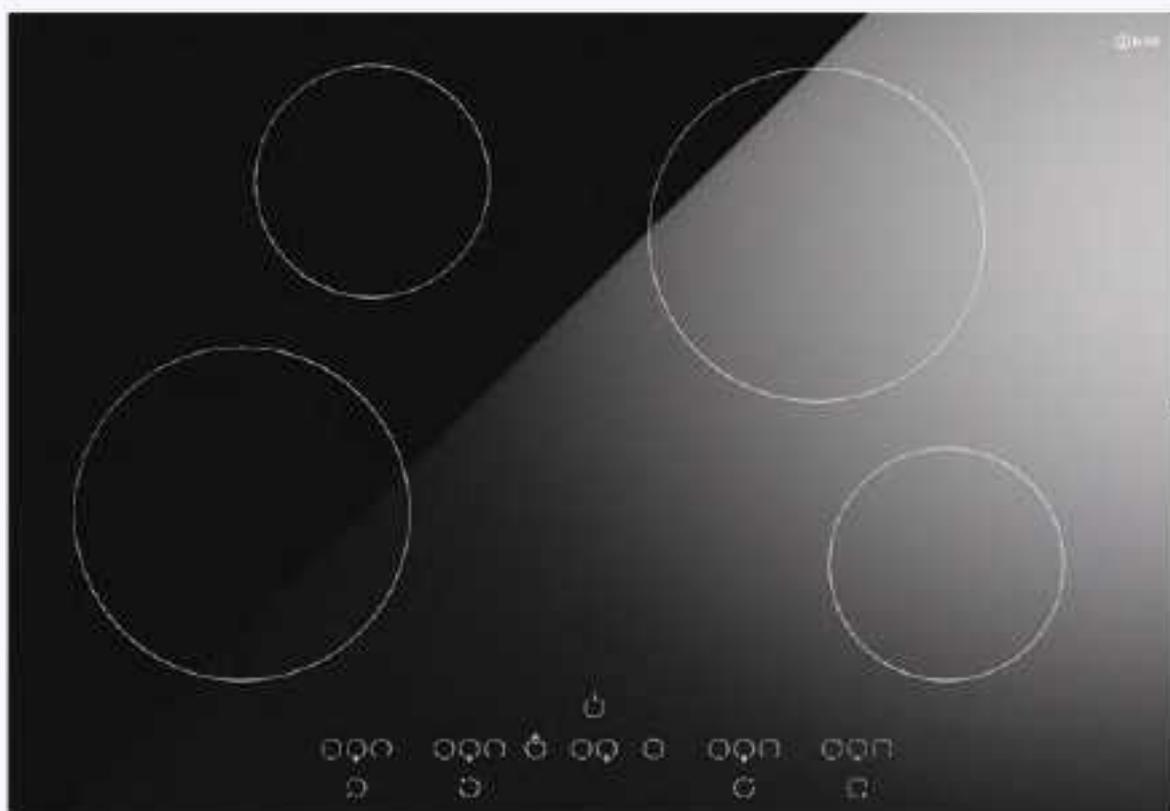
Der Garraum ist groß, die Zonen heizen schnell auf und die Temperaturen lassen sich präzise regeln.

Die Reinigung ist extrem einfach und schnell, das Sicherheitsniveau immer hoch, für eine entspannte Küche, in der Zeiten und Methoden an die Bedürfnisse und Ziele des Kochs angepasst werden.

Farbpalette  
Kochfeld



Schwarz  
glänzend – BK



↑ KHVI75TC  
Einbau-Induktionskochfeld  
Pro Line 75 cm mit 4 Zonen  
Schwarze Glaskeramik

# KHVI32TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



# KHVI45TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Standardverbrauch / Booster

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

## Allgemeine Eigenschaften

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

## Standardverbrauch / Booster

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

## Farbpalette Kochfeld



Schwarz  
glänzend – BK

## Farbpalette Kochfeld



Schwarz  
glänzend – BK

## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 270×490 mm



## Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 430×490 mm



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: KHVI32TC

Standard

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: KHVI45TC

Standard

# KHVI60TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



# KHVI75TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

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

Allgemeine Eigenschaften

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

Standardverbrauch / Booster

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

Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

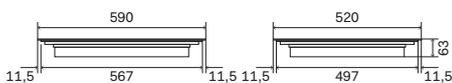
Farbpalette Kochfeld



Schwarz glänzend – BK

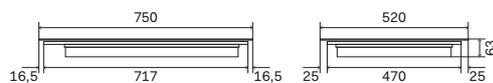
Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 570×502 mm



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 730×490 mm



Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: KHVI60TC

Standard

Optional  
→ s. 308

Bestellnummer: KHVI75TC

Standard

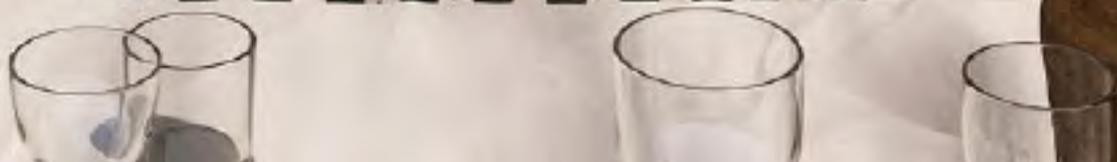
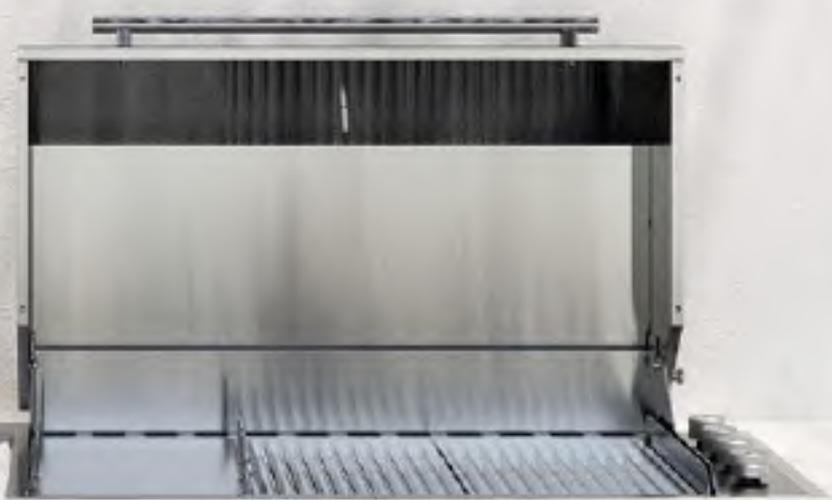
284 — 285

# Grill

→ Professional Plus

→ HBBQ100/SS  
Professional Plus Einbau-Gasgrill für den Außenbereich  
100 cm mit glatten und zwei geriffelten Bratplatten Fry Top  
Edelstahl mit Satin-Finish





# HBBQ100

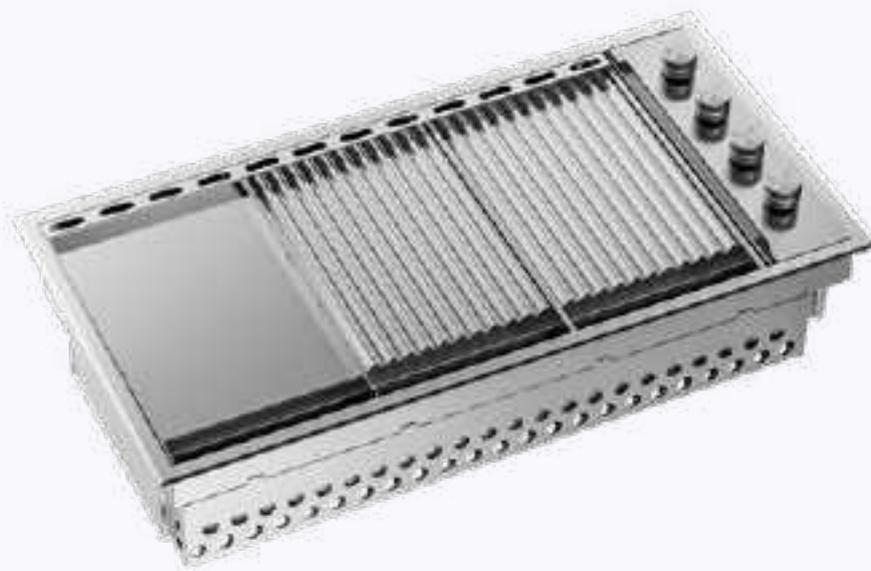
Externer Einbaugrill

Der Einbaugrill Professional Plus ist komplett aus Edelstahl AISI 304 gefertigt und für den Einsatz im Freien geeignet. Er ist feuchtigkeitsbeständig und eignet sich ideal für herrliche Grillabende im Garten oder auf der Veranda, um das Leben im Freien in vollen Zügen zu genießen. Die Abdeckung aus Stahl mit eingebautem Thermometer, die einfach auf dem Grill montiert werden kann, ist eine Option, die besonders von den erfahrensten Grillexperten geschätzt wird.



↑ HBBQ100/SS  
Professional Plus Einbau-Gasgrill für den Außenbereich  
100 cm mit glatten und zwei geriffelten Bratplatten Fry Top  
Edelstahl mit Satin-Finish

↑ COPHBBQ100/SS  
Abdeckung für Outdoor-Grill  
Edelstahl mit Satin-Finish



Eigenschaften

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

Verbrauch (Stromaufnahme)

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

Farbpalette Kochfeld



Edelstahl – SS

Finish Knöpfe



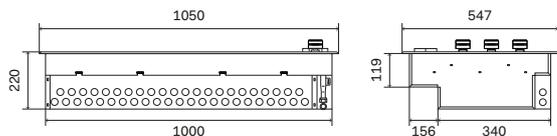
Satiniert

Optional



Maße

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1010x510 mm



COPHBBQ100

Satiniert

Zubehör  
→ s. 308

Bestellnummer: HBBQ100

Satiniert

288 — 289

# Dunstabzüge

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

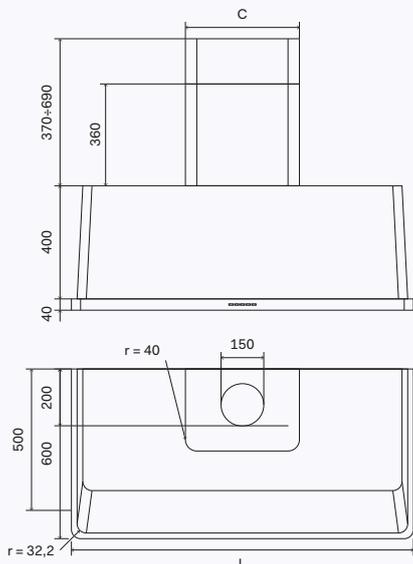
→ APM90/SS  
Wandmontierter Dunstabzug  
Panoramagic 120 cm  
Edelstahl





# AM

Wand-Abzugshaube



## Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß  
- AW



Edelstahl  
- SS



Graphitgrau  
matt - MG



glänzendes  
Schwarz - BK



Blau - MB



Burgunderrot  
- BU



Smaragdgrün  
- EG



RAL  
RAL Classic  
optional - RA

## Finish

Unterer Rahmen



Edelstahl



### AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

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

AM4-70

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830110000...\*



### AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

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

AM4-76

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830110000...\*



### AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

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

AM4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...\*



### AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

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

AM4-100

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...\*



### AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

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

AM4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA08830050000...\*



### AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

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

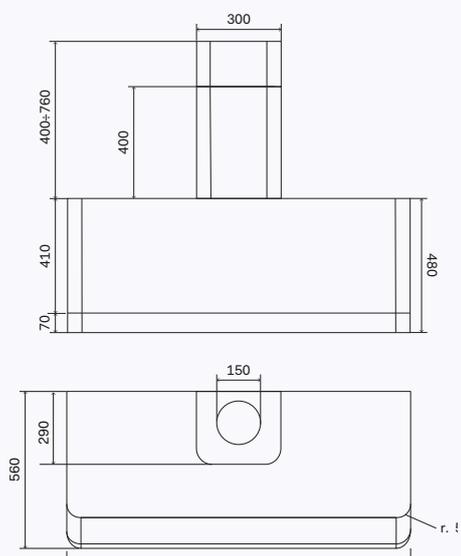
GESCHWINDIGKEIT W	Pa	m3/h	dB	
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

#### 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

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

AM4-90

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883008000015\*



## APM120/MK

L = 1216 mm

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

AM4-120

Kaminlänge (h. 800 mm)

EA0883008000015\*



## APM90

L = 911 mm

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
- Aspirazione 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

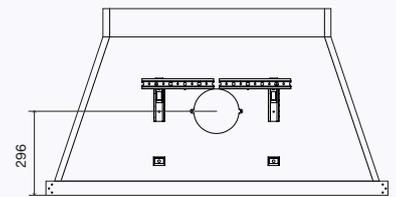
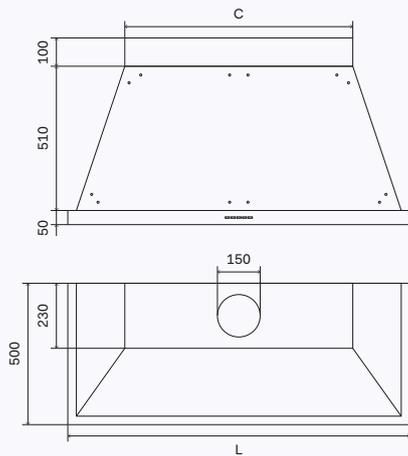
A/301/03

Aktivkohlefilter

A/076/24

# ANB

Wand-Abzugshaube



## Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß  
- AW



Edelstahl  
- SS



Graphitgrau  
matt - MG



glänzendes  
Schwarz - BK



Blau - MB



Burgunderrot  
- BU



Smaragdgrün  
- EG



RAL  
Classic  
optional - RA

## Finish

Cornici



Messing - G



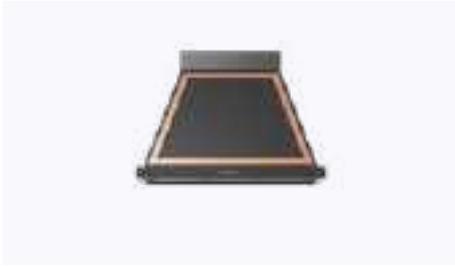
Kupfer - P



Chrom - C



Brüniert - B



### ANB90

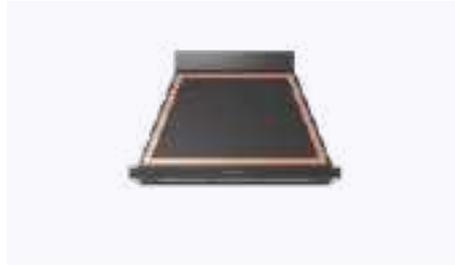
L = 900 mm / C = 500 mm

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

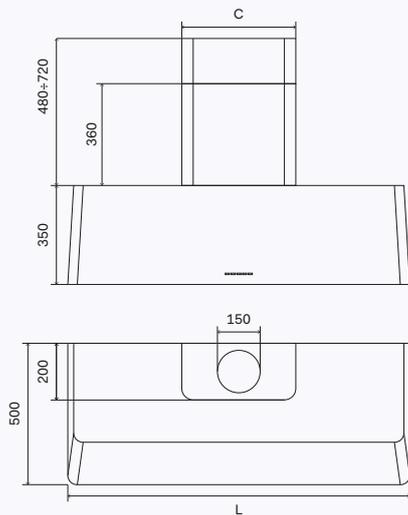
- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 270W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Filter aus eloxiertem Aluminium
- Maximum volumen 750 m³/h
- Fernbedienung Optional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

# AG

Wand-Abzugshaube



## Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß  
- AW



Edelstahl  
- SS



Graphitgrau  
matt - MG



glänzendes  
Schwarz - 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	47
2	153	471	56
3	249	514	64
4	350	539	74

#### Zubehör

Fernbedienung für Abzugshauben

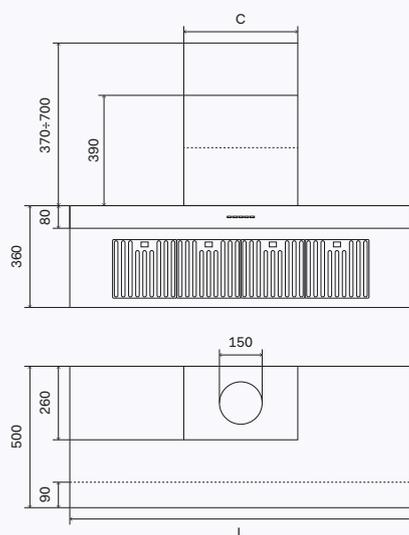
A/301/03

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

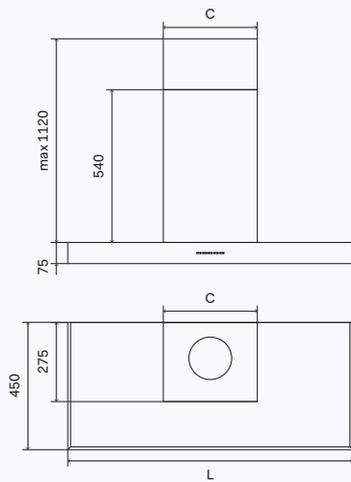
- Automatische Anzeigelampe zur Filterreinigung
- Automatische verzögerte Abschaltfunktion
- Austrittsöffnung Kamin 15 cm
- Maximale Leistung: 355W
- Energieklasse A
- Gehäuse aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl
- Professionelle Labyrinthfilter aus Edelstahl
- Maximum volumen 890 m³/h
- Fernbedienung 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

# 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

# IAG

Absaugeinheiten 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



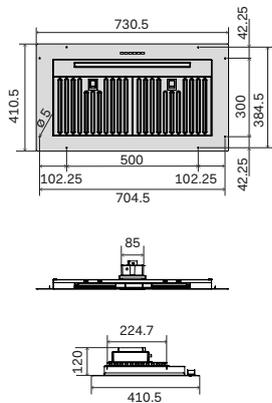
### IAG90

Ausmaße des Einbauausschnitts: 684x362 mm

Edelstahl

Motor

A/407/12



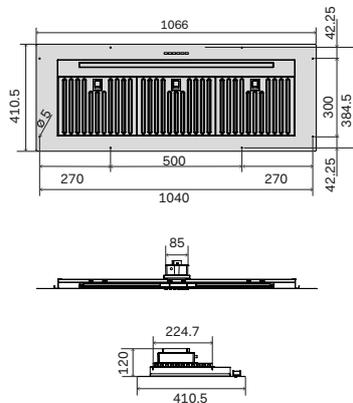
### IAG120

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1018x362 mm

Edelstahl

Motor

A/407/12



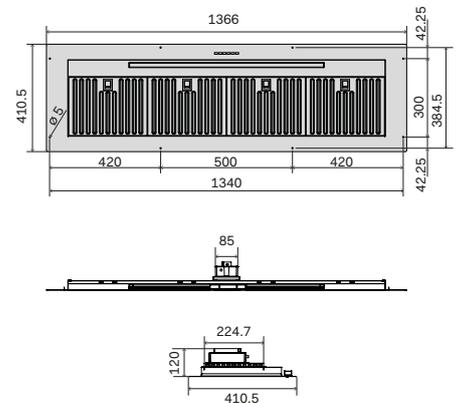
### IAG150

Ausmaße des Einbauausschnitts: 1352x362 mm

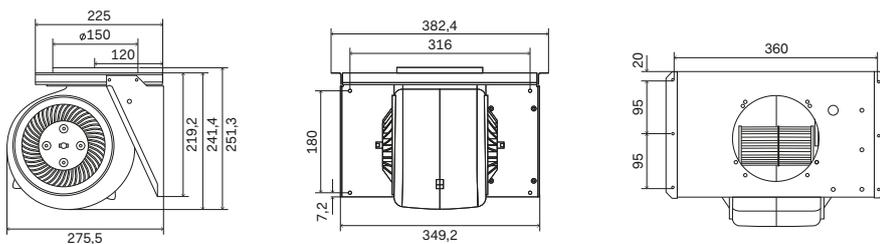
Edelstahl

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 m<sup>3</sup>/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	m <sup>3</sup> /h	dB
1	86	355	270	47
2	153	471	379	56
3	249	514	536	64
4	350	539	890	74

# 304 — 305

## Kühlschränke

- Nostalgie
- Professional Plus

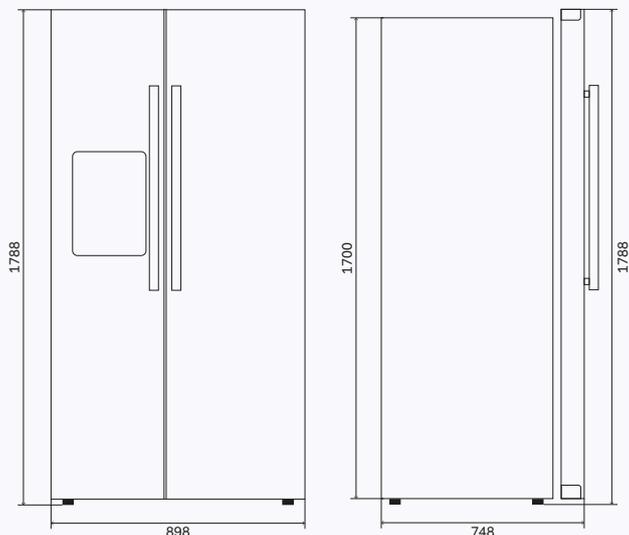
→ RN9020SBS/BUG  
Kühlschrank Side by Side Nostalgie  
Burgunderrot mit Messing Finish





# RN9020SBS

Kühlschrank Side by Side Kollektion Nostalgie



## Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Klimaklasse T/ST/N
- Alarm Tür offen
- Gesamtes Nettofassungsvermögen 488 l
- Funktion Super Cooling
- Funktion Super Freezing
- Elektronisches Steuerungssystem
- Abmessungen: 898×748×1788 mm

## Eigenschaften des Kühlschranks

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

## Eigenschaften des Gefrierschranks

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

## Farbpalette

Gehäuse



Weiß - WH



Antikweiß  
- AW



Edelstahl  
- SS



Graphitgrau  
matt - MG



glänzendes  
Schwarz - BK



Blau - MB



Burgunderrot  
- BU



Smaragdgrün  
- EG



RAL Classic  
optional - RA

## Finish

Griff



Messing - G



Chrom - C



Brüniert - B



Kupfer - P

Bestellnummer: RN9020SBS

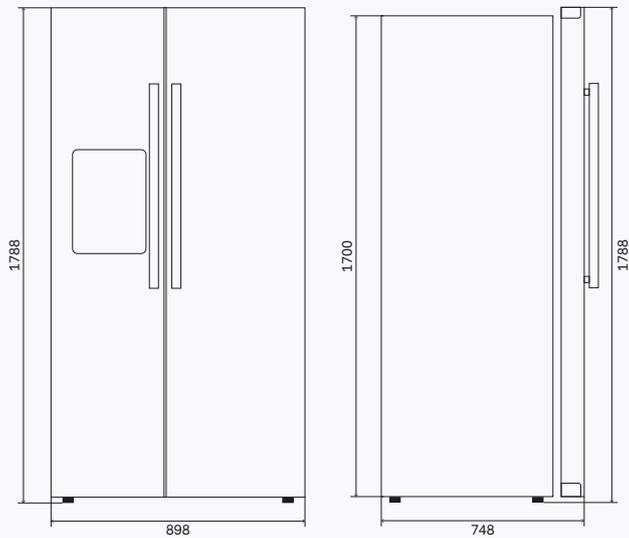
Messing / Chrom

Brüniert / Kupfer

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

# RT9020SBS

Kühlschrank Side by Side Kollektion Professional Plus



## Allgemeine Eigenschaften

- Energieklasse A+
- Klimaklasse T/ST/N
- Alarm Tür offen
- Gesamtes Nettofassungsvermögen 488 l
- Funktion Super Cooling
- Funktion Super Freezing
- Elektronisches Steuerungssystem
- Abmessungen: 898×748×1788 mm

## Eigenschaften des Kühlschranks

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

## Eigenschaften des Gefrierschranks

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

## Farbpalette

Gehäuse



Weiß – WH



Edelstahl  
– SS



Graphitgrau  
matt – MG



glänzendes  
Schwarz – BK



RAL Classic  
optional – RA

## Finish

Griff



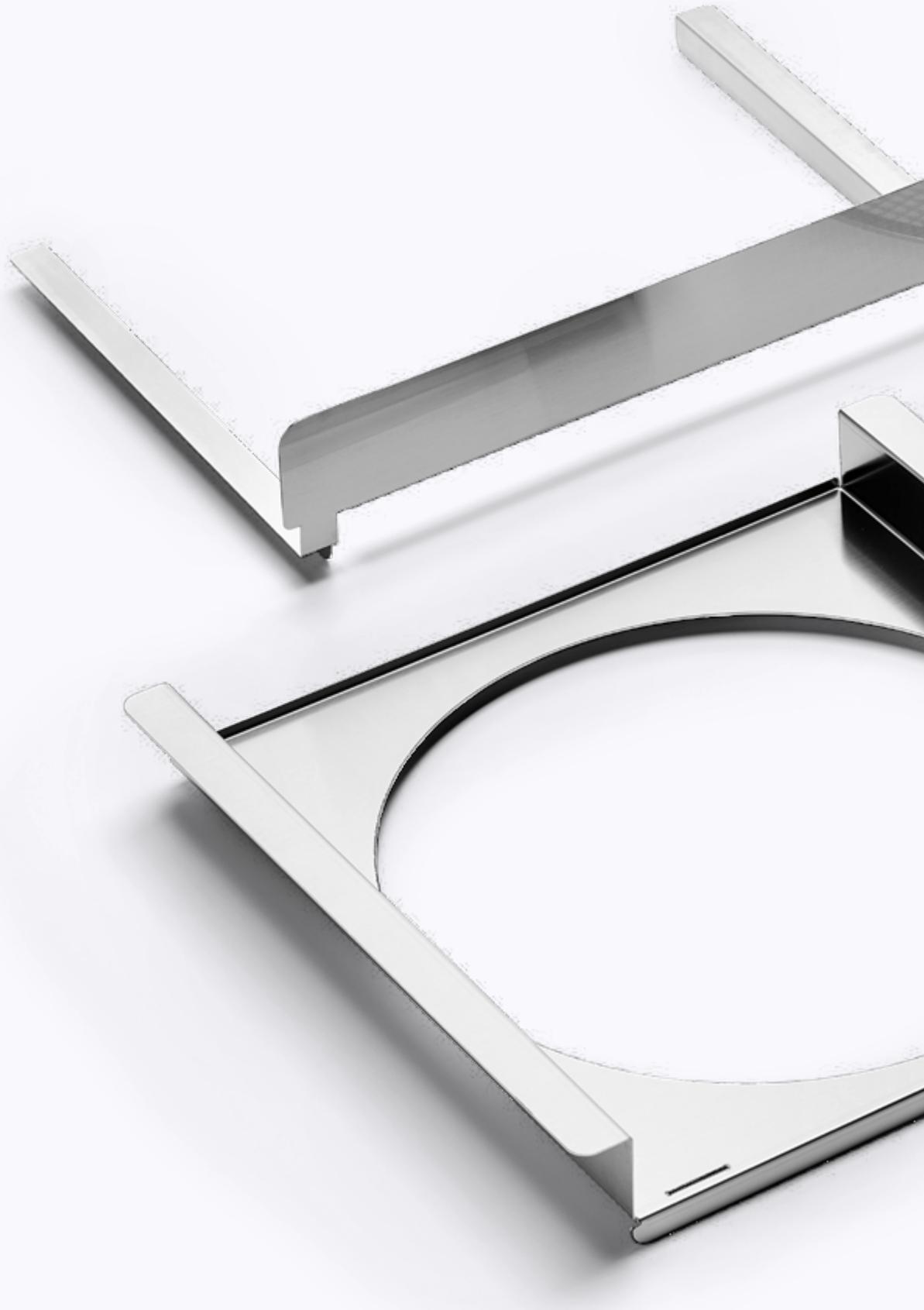
Satiniert

Bestellnummer: RT9020SBS

Satiniert

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

# 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

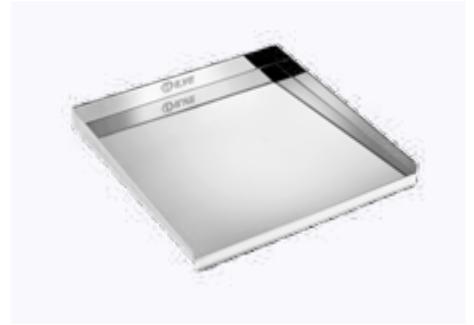
Für die Modelle 645SLZ, 645SZTC, 645SNZ

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)

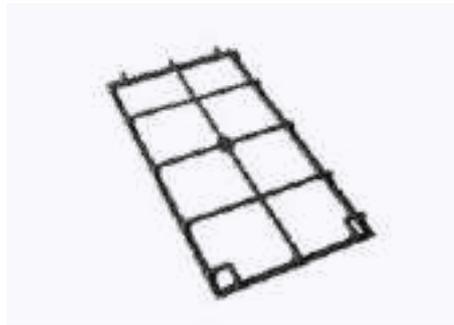


Code

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)

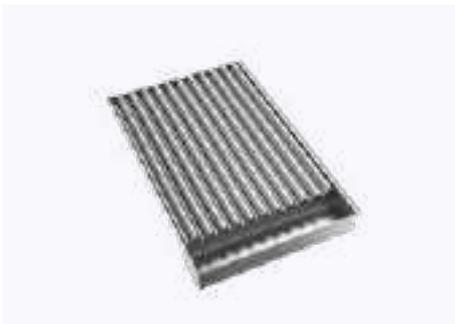


Code

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

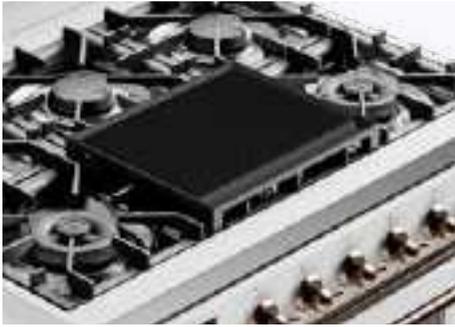


Code

COPHBBQ100

Für Einbau-Gasgrill für den Außenbereich HBBQ100

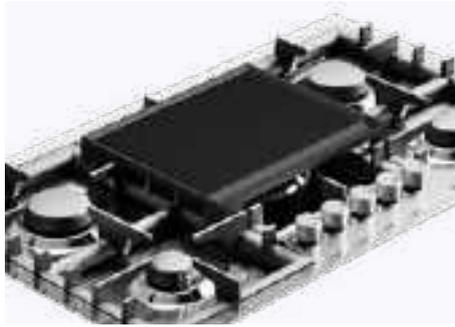
### Steak-Grill aus Gusseisen für Kocheinheiten



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 × 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 × 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

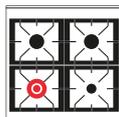
# Vergleichstabellen

# Vergleichstabellen Kocheinheiten

Majestic  
M07N — Elektrisch  
Hauptofen: OV 60 E3 TFT S



4 flammen

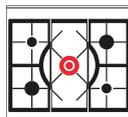


**M07DNE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

Majestic  
M30N — Elektrisch  
Hauptofen: OV 76 E3 TFT S



5 flammen

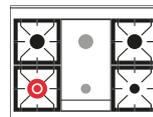


**M30DNE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

Majestic  
M09N — Elektrisch  
Hauptofen: OV 80 E3 TFT S

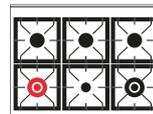


6 flammen mit fry top platte\*



**M09FDNE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

6 flammen



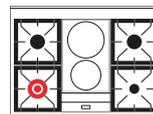
**M096DNE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch



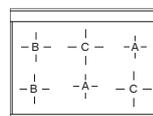
**M09PDNE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen



**M09IDNE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

Induktion



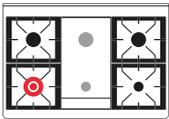
**MI096NE3**  
Messing/Chrom  
Kupfer/Brüniert

Majestic  
MD10N — Elektrisch

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



6 flammen mit fry top platte\*



MD10FDNE3

Messing/Chrom

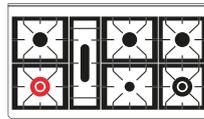
Kupfer/Brüniert

Majestic  
M12N — Elektrisch

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



7 flammen



M127DNE3

Messing/Chrom

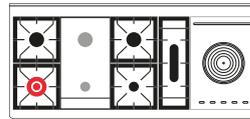
Kupfer/Brüniert

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

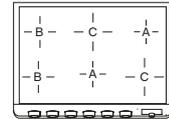
Kupfer/Brüniert

Panoramagic  
PM09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



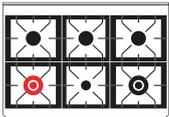
Induktion



PMI09S3

Satiniert

6 flammen

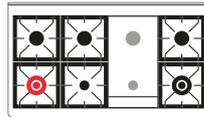


MD106DNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 flammen mit fry top\*

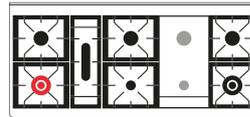


M12FDNE3

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

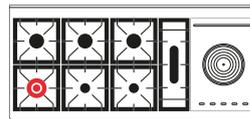


M12SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

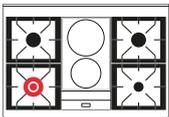


M15SDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

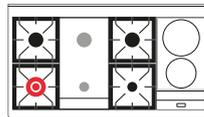


MD10IDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte\* und 2 induktionszonen

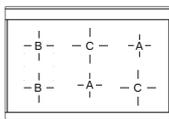


M12FIDNE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

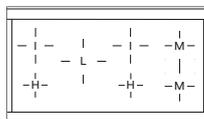


MDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



MI127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

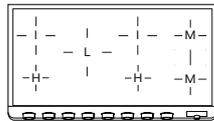
# Vergleichstabellen Kocheinheiten

Panoramagic  
PM12 — Elektrisch

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



Induktion



PM127S3

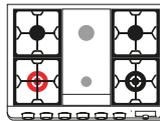
Satiniert

Panoramagic  
PM09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3 TFT S



6 flammen mit fry top platte\*



PM09FDS3

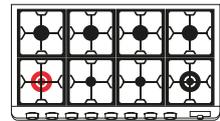
Satiniert

Panoramagic  
PM12 — Elektrisch

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



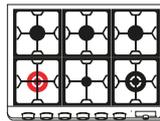
8 flammen



PM128DS3

Satiniert

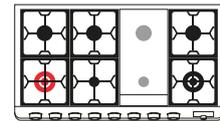
6 flammen



PM096DS3

Satiniert

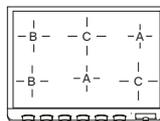
8 flammen mit fry top\*



PM12FDS3

Satiniert

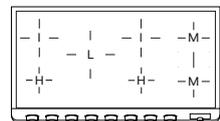
Induktion



PMI09S3

Satiniert

Induktion



PMI127S3

Satiniert

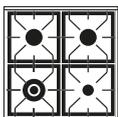
Nostalgie

P06N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 flammen



P06NE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Nostalgie

P07N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 flammen



P07NE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

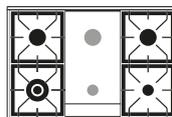
Nostalgie

P09N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



6 flammen mit fry top platte\*



P09FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

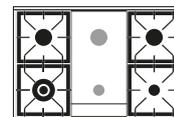
Nostalgie

PD09N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3  
Sekundärofen: OV 30 E3



6 flammen mit fry top platte\*

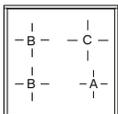


PD09FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

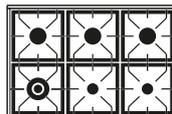


PI064NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen

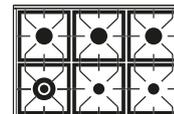


P096NE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen



PD096NE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

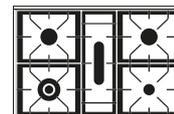


P09PNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Kochstelle für Fisch

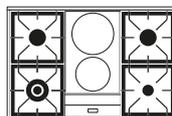


PD09PNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

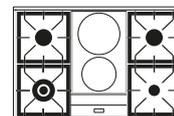


P09INE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

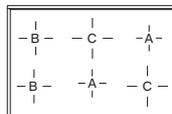


PD09INE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

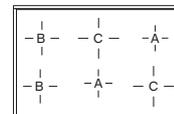


PI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PDI096NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

# Vergleichstabellen Kocheinheiten

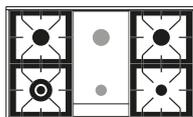
Nostalgie

## PD10N — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3  
Sekundärofen: OV 40 E3



6 flammen mit fry top platte\*



### PD10FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

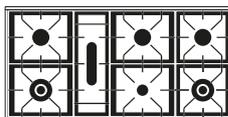
Nostalgie

## P12N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3  
Sekundärofen: OV 30 E3



7 flammen



### P127NE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

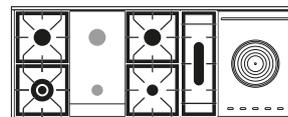
Nostalgie

## 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

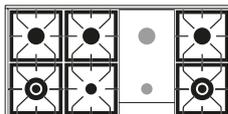


### PD106NE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

8 flammen mit fry top\*

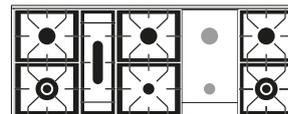


### P127FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

9 flammen mit fry top\*



### P157FNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

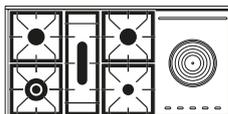


### PD10SNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu



### P12SNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Coup de feu

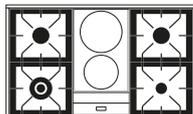


### P15SNE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

2 induktionszonen

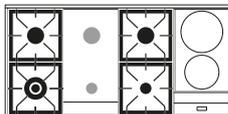


### PD10INE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen mit fry top platte\* und 2 induktionszonen

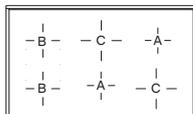


### P12FINE3 \*

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion

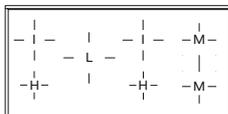


### PDI106NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



### PI127NE3

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

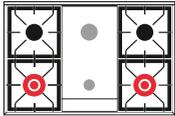
Nostalgie

P36N — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 PY TFT S  
Sekundärofen: WD



6 flammen mit fry top platte\*

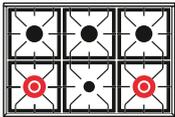


P36FDDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

6 flammen

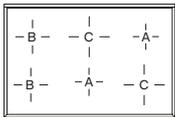


P366DDNSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

Induktion



PI366NSY

Messing/Chrom

Kupfer/Brüniert

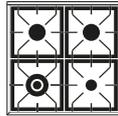
Professional Plus

P06W — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



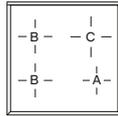
4 flammen



P06WE3 \*

Satiniert

Induktion



PI064WE3

Satiniert

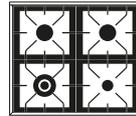
Professional Plus

P07W — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3



4 flammen



P07WE3 \*

Satiniert

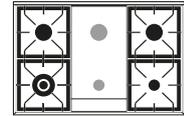
Professional Plus

P09W — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3



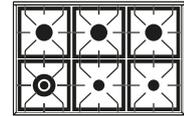
6 flammen mit fry top platte\*



P09FWE3 \*

Satiniert

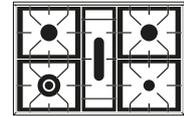
6 flammen



P096WE3 \*

Satiniert

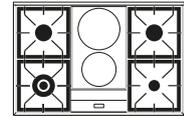
Kochstelle für Fisch



P09PWE3 \*

Satiniert

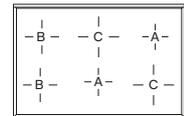
2 induktionszonen



P09IWE3 \*

Satiniert

Induktion



PI096WE3

Satiniert

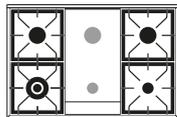
# Vergleichstabellen Kocheinheiten

Professional Plus  
PD09W — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3  
Sekundärofen: OV 30 E3



6 flammen mit fry top platte\*



PD09FWE3 \*

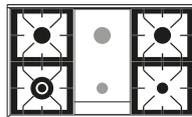
Satiniert

Professional Plus  
PD10W — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 E3  
Sekundärofen: OV 40 E3



6 flammen mit fry top platte\*



PD10FWE3 \*

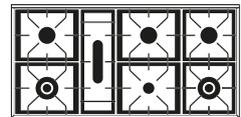
Satiniert

Professional Plus  
P12W — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3  
Sekundärofen: OV 30 E3



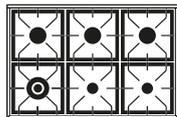
7 flammen



P127WE3

Satiniert

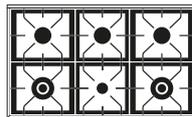
6 flammen



PD096WE3 \*

Satiniert

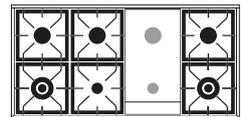
6 flammen



PD106WE3 \*

Satiniert

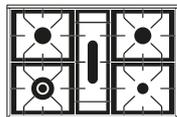
8 flammen mit fry top\*



P12FWE3 \*

Satiniert

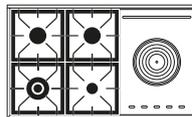
Kochstelle für Fisch



PD09PWE3 \*

Satiniert

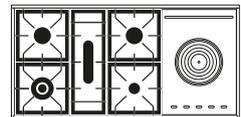
Coup de feu



PD10SWE3 \*

Satiniert

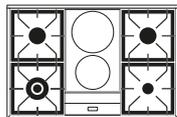
Coup de feu



P12SWE3 \*

Satiniert

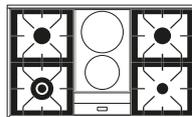
2 induktionszonen



PD09IWE3 \*

Satiniert

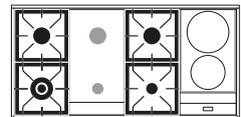
2 induktionszonen



PD10IWE3 \*

Satiniert

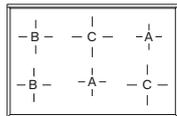
6 flammen mit fry top platte\* und 2 induktionszonen



P12FIWE3 \*

Satiniert

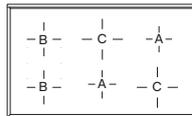
Induktion



PD09IWE3

Satiniert

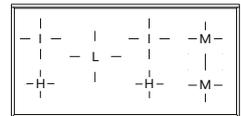
Induktion



PD10IWE3

Satiniert

Induktion



P127WE3

Satiniert

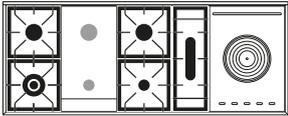
Professional Plus

P15W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 E3  
Sekundärofen: OV 60 E3



7 flammen mit fry top platte\* und coup de feu



P15FSWE3 \*

Satiniert

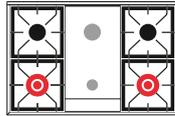
Professional Plus

P36W – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 PY TFT S  
Sekundärofen: WD



6 flammen mit fry top platte\*



P36FDDWSY

Satiniert

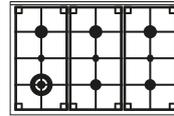
Pro Line

L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3



6 flammen



L096WM3

Matt Schwarz

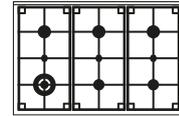
Pro Line

L09 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3



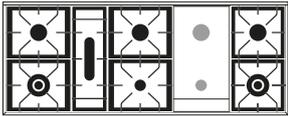
6 flammen



L096WM3

Matt Schwarz

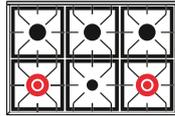
9 flammen mit fry top\*



P15FWE3 \*

Satiniert

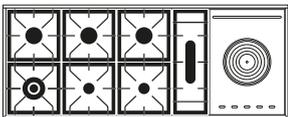
6 flammen



P366DDWSY

Satiniert

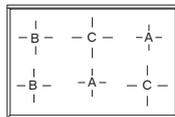
Coup de feu



P15SWE3 \*

Satiniert

Induktion



PI366WSY

Satiniert

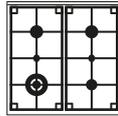
# Vergleichstabellen Kocheinheiten

Pro Line  
L06 — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M3



4 flammen



L06WM3

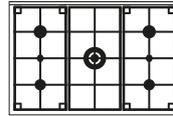
Satiniert

Pro Line  
L09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3



5 flammen



L09CWM3

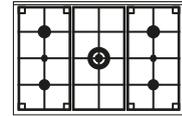
Satiniert

Pro Line  
LD09 — Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M3  
Sekundärofen: OV 30 E



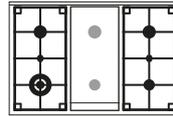
5 flammen



LD09CWM3

Satiniert

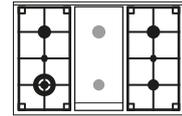
6 flammen mit fry top platte\*



L09FWM3

Satiniert

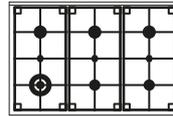
6 flammen mit fry top platte\*



LD09FWM3

Satiniert

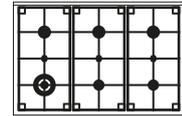
6 flammen



L096WM3

Satiniert

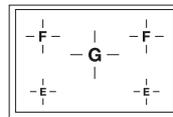
6 flammen



LD096WM3

Satiniert

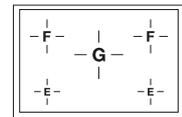
Induktion



LBI09WM3

Satiniert

Induktion



LDBI09WM3

Satiniert

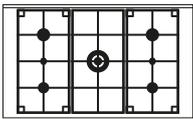
Pro Line

## LD10 – Elektrisch

Hauptofen: OV 60 M3  
Sekundärofen: OV 40 E



5 flammen



LD10CWM3

Satiniert

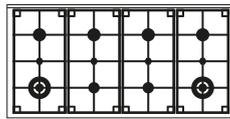
Pro Line

## L12 – Elektrisch

Hauptofen: OV 80 M3  
Sekundärofen: OV 30 E



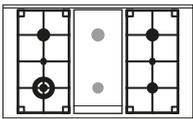
8 flammen



L128WM3

Satiniert

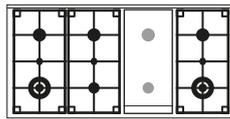
6 flammen mit fry top platte\*



LD10FWM3

Satiniert

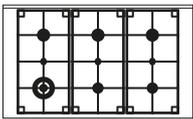
8 flammen mit fry top\*



L12FWM3

Satiniert

6 flammen



LD106WM3

Satiniert

# Vergleichstabelle Öfen

## Panoramagic OV60PMT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 60 cm, 30-320 °C



## Panoramagic OV30PMT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 76 cm, 30-320 °C



## Panoramagic OV91PMT3

Elektrischer Backofen, Edelstahl, 90 cm, 30-300°C



### Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A+	A	A
Anzahl Funktionen	15	15	15
Betriebstemperatur	30-320 °C	30-320 °C	30-300°C
Programmiergerät	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch
Fleischsonde	Ja	Ja	Ja
Beleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Ja	Ja	Ja
Türgläser	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
Belüftung	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

### Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
Innenmaße	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	65 l	114 l	110 L
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	Ja
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

### Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1000 W	1200 W	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1100 W	1560 W	1560 W
Elektrogrill	2100 W	3000 W	2150 W
Runder Widerstand	2100 W	2×1050 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	-	-
Mikrowellenerzeuger	-	-	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Nostalgie

### 645SNHSW

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



Nostalgie

### 645SNZT4

Kompakter Elektrischer Ofen 400 °C, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 60 cm, 30-400 °C



Nostalgie

### OV60SNT3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 60 cm, 30-320 °C



Nostalgie

### OV91SNT3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 90 cm, 30-300°C



-	A	A+	A
10 davon 4 kombiniert	16	15	15
30-250 °C	30-400 °C	30-320 °C	30-300°C
elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch	elektronisch TFT Touch
Ja	-	Ja	Ja
Innenbeleuchtung Halogenlampen	Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
-	-	Ja	Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)	Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen mit zwei Drehzahlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen	tangential zum Kühlen
Ja	Ja	Ja	Ja
aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email
41,5x21x41 cm	44x21x40,5 cm	43,7x36x41 cm	74x36,5x41 cm
36 l	37 l	65 l	110 L
-	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
-	-	Ja	Ja
mit elektronischer Sonde	-	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde
3,4 kW	2,9 kW	2,45 kW	2,95 kW
-	900 W	1000 W	1200 W
-	1300 W	1100 W	1560 W
1900 W	1600 W	2100 W	2150 W
1600 W	2000 W	2100 W	2100 W
-	-	-	-
1200 W	-	-	-
1600 W	-	-	-

# Vergleichstabelle Öfen

Nostalgie

OV60SNE3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 60 cm, 30-300 °C



Nostalgie

OV90SNE3

Elektrischer Backofen, aus Edelstahl oder emaillierter Stahl, 90 cm, 30-300 °C



Professional Plus

645STCHSW

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



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Merkmale Innenraum

Muffel	mit „Easy Clean“-Email	mit „Easy Clean“-Email	aus Edelstahl AISI 304
Innenmaße	43,7×36×41 cm	64,5×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm
Fassungsvermögen	65 l	97 l	36 l
Dampfablass	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	Ja	Ja	-
Thermostat	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde	mit elektronischer Sonde

## Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,45 kW	2,75 kW	3,4 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1000 W	1200 W	-
Unterer elektrischer Widerstand	1100 W	1350 W	-
Elektrogrill	2100 W	2150 W	1900 W
Runder Widerstand	2100 W	2100 W	1600 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	-	1200 W
Mikrowellenerzeuger	-	-	1600 W

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz

Professional Plus  
645SZTCT4

Kompakter Elektrischer Ofen 400 °C,  
aus gehärtetes Glas, 60 cm, 30-400 °C



A
16
30-400 °C
elektronisch TFT Touch
-
Innenbeleuchtung
-
Kalte Tür mit Vierfachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
aus Edelstahl AISI 304
44×21×40,5 cm
37 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
-
-
-
2,9 kW
900 W
1300 W
1600 W
2000 W
-
-
-

Professional Plus  
OV60STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 60 cm, 30-320 °C



A+
15
30-320 °C
elektronisch TFT Touch
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
43,7×36×41 cm
65 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
mit elektronischer Sonde
2,45 kW
1000 W
1100 W
2100 W
2100 W
-
-
-

Professional Plus  
OV30STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 76 cm, 30-320 °C



A
15
30-320 °C
elektronisch TFT Touch
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
64×43,3×41 cm
114 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
mit elektronischer Sonde
3,1 kW
1200 W
1560 W
3000 W
2×1050 W
-
-
-

Professional Plus  
OV80STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 80 cm, 30-320 °C



A+
15
30-320 °C
elektronisch TFT Touch
Ja
Doppelte Innenbeleuchtung
Ja
Kalte Tür mit Dreifachglas (EN60335-2-6-11.101)
tangential zum Kühlen
Ja
mit „Easy Clean“-Email
64,5×36,5×41 cm
97 l
auf Befehl mit Option Trockengaren oder Garen mit Feuchtigkeit
Ja
mit elektronischer Sonde
2,75 kW
1200 W
1350 W
2150 W
2100 W
-
-
-

# Vergleichstabelle Öfen

## Professional Plus OV91STCT3

Elektrischer Backofen, aus gehärtetes Glas, 90 cm, 30-300°C



## Professional Plus 645SLHSW

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



## Professional Plus 645SLZT4

Kompakter Elektrischer Ofen 400 °C, Edelstahl, 60 cm, 30-400 °C



### Allgemeine Eigenschaften

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

### Merkmale Innenraum

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

### Verbrauch

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

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz



# Vergleichstabelle Öfen

Pro Line

## OV60SLMPVS

Multifunktions-Ofen, Edelstahl, 60 cm, 50-270°C



Pro Line

## OV80SLKM3

Multifunktions-Ofen, Edelstahl, 80 cm, 30-300°C



Pro Line

## OV90SLKM3

Multifunktions-Ofen, Edelstahl, 90 cm, 30-300°C



### Allgemeine Eigenschaften

Energieklasse	A	A	A
Anzahl Funktionen	9	9	9
Betriebstemperatur	50-270°C	30-300°C	30-300°C
Programmiergerät	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Fleischsonde	-	-	-
Beleuchtung	Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung	Doppelte Innenbeleuchtung
Türschließung mit Soft-Close-System	Si	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	47,5×35×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Fassungsvermögen	69 L	97 L	97 L
Dampfablass	-	-	-
Klappbarer Grill-Heizwiderstand	-	Ja	Ja
Thermostat	analog	analog	analog

### Verbrauch

Maximale Stromaufnahme	2,6 kW	2,75 kW	2,75 kW
Oberer elektrischer Widerstand	1200 W	1200 W	1200 W
Unterer elektrischer Widerstand	1100 W	1350 W	1350 W
Elektrogrill	1400 W	2150 W	2150 W
Runder Widerstand	2000 W	2100 W	2100 W
Unterer Gasbrenner	-	-	-
Dampferzeuger	-	-	-
Mikrowellenerzeuger	-	-	-

Finish Messing/Chrom

Finish Brüniert

Finish Satiniert

Finish Matt Schwarz



↑ 615SNHSW/BUG  
Backofen Ultracombi Nostalgie  
Dampf, Mikrowelle, Umluft  
Burgunderrot mit Messing Finish

↑ 645SNZT4/BUG  
Einbau-Pizzaofen 400 °C Nostalgie  
Burgunderrot mit Messing Finish

# Vergleichstabelle Gaskochfelder

## Panoramagic HCPMT95D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



## Panoramagic HCPMT95FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



## Panoramagic HCPMT125DD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



### Allgemeine Eigenschaften

Breite	90 cm	90 cm	118 cm
Look	aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen	aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen	aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Flammenverteiler	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
Fry Top Platte	-	auf dem Grillroste	-

### Leistungen und Verbrauch

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

Panoramagic

HCPMT125FDD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



118 cm

aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihftbeschichtung

Ja

auf dem Grillroste

Ø 60 mm  
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
2 x 4,5 kW / 0,3 kW

-

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

-

Nostalgie

HCB60CN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



58 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihftbeschichtung

Ja

-

Ø 60 mm  
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm  
4,2 kW / 1,7 kW

-

optional (IS D45)

-

-

-

Nostalgie

HCB70CN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



70 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihftbeschichtung

Ja

-

Ø 60 mm  
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
2 x 3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm  
4,2 kW / 1,7 kW

-

-

-

-

Nostalgie

HCB70SDN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



70 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihftbeschichtung

Ja

-

Ø 60 mm  
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
2 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
4,5 kW / 0,3 kW

-

-

-

# Vergleichstabelle Gaskochfelder

## Nostalgie HCB906CN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder  
emaillierter Stahl



## Nostalgie HCB90FCN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder  
emaillierter Stahl



## Nostalgie HCB90CCN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder  
emaillierter Stahl



### Allgemeine Eigenschaften

Breite	86 cm	86 cm	86 cm
Look	aus Edelstahl oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl oder emaillierter Stahl	aus Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Flammenverteiler	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
Fry Top Platte	-	auf dem Grillroste	-

### Leistungen und Verbrauch

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

Nostalgie

### HCB90SDN

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



86 cm

aus Edelstahl oder emaillierter 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 emaillierter 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 emaillierter 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 emaillierter Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

Ø 65 mm  
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

-

Ø 120 mm  
4 kW / 1,8 kW

-

-

Ø 40 mm  
1 kW / 0,45 kW

-

-

-

-

-

-

# Vergleichstabelle Gaskochfelder

## Professional Plus HCG75SCK

Gaskochfeld aus gehärtetes Glas



## Professional Plus HCG90SCK

Gaskochfeld aus gehärtetes Glas



## Professional Plus HCPT75D

Gaskochfeld aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



### Allgemeine Eigenschaften

Breite	75 cm	86 cm	72 cm
Look	aus gehärtetes Glas	aus gehärtetes Glas	aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Flammenverteiler	aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
Fry Top Platte	-	-	-

### Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	-
Brenner mit dreifachem Kranz	-	-	-
DUAL-Brenner	-	-	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Hilfsbrenner	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	-
Fry Top-Platte	-	-	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Professional Plus

HCPT95D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



90 cm

aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen

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

HCPT95FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



90 cm

aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

auf dem Grillroste

Ø 60 mm  
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
4,5 kW / 0,3 kW

-

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

-

Professional Plus

HCPT125DD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



118 cm

aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen

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  
2 x 4,5 kW / 0,3 kW

-

-

-

Professional Plus

HCPT125FDD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



118 cm

aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

auf dem Grillroste

Ø 60 mm  
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
2 x 4,5 kW / 0,3 kW

-

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

-

# Vergleichstabelle Gaskochfelder

Professional Plus  
XLP90F

Gaskochfeld aus Edelstahl



Professional Plus  
XLPT90FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen



Professional Plus  
HCP906D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



Allgemeine Eigenschaften

Breite	90 cm	92 cm	90 cm
Look	Edelstahl	aus Edelstahl mit der Top-Platte bündigem Rahmen	aus Edelstahl zum Auflegen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Flammenverteiler	aus Messing mit emailierter Flammenverteilerabdeckung	aus Messing mit emailierter Flammenverteilerabdeckung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
Fry Top Platte	anstelle von Grillroste	anstelle von Grillroste	-

Leistungen und Verbrauch

Kleiner Brenner	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Großer Brenner	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	-	-	-
Brenner mit dreifachem Kranz	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	-	-
DUAL-Brenner	optional (D45)	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Hilfsbrenner	-	-	-
Fry Top-Platte	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	Kochstelle für Fisch 3,1 kW / 1 kW	-
Kochstelle für Fisch	-	-	-
Finish Messing/Chrom			
Finish Brüniert			
Finish Satiniert			
Finish Matt Schwarz			

Professional Plus

HCP90FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



90 cm

aus Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

anstelle von Grillroste

Ø 60 mm  
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
2 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
5,0 kW / 0,3 kW

-

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

-

Professional Plus

HCP9656D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



90 cm

aus Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

-

Ø 60 mm  
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
3 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
5,0 kW / 0,3 kW

-

-

-

Professional Plus

HCP965FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



90 cm

aus Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

anstelle von Grillroste

Ø 60 mm  
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
2 x 3 kW / 0,6 kW

-

-

Ø 120 mm  
5,0 kW / 0,3 kW

-

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

-

Professional Plus

HCP1208D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



120 cm

aus Edelstahl zum Auflegen

Ja

Ja

aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung

Ja

-

Ø 60 mm  
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm  
4 x 3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm  
4,2 kW / 1,7 kW

-

Ø 120 mm  
5,0 kW / 0,3 kW

-

-

-

# Vergleichstabelle Gaskochfelder

## Professional Plus HCP120FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



## Professional Plus HCP12658D

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



## Professional Plus HCP1265FD

Gaskochfeld aus aus Edelstahl zum Auflegen



### Allgemeine Eigenschaften

Breite	120 cm	120 cm	120 cm
Look	aus Edelstahl zum Auflegen	aus Edelstahl zum Auflegen	aus Edelstahl zum Auflegen
Integrierte elektrische Zündung	Ja	Ja	Ja
Sicherheitsventil	Ja	Ja	Ja
Flammenverteiler	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung	aus Messing mit nanotechnologischer Antihafbeschichtung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja	Ja	Ja
Fry Top Platte	anstelle von Grillroste	-	anstelle von Grillroste

### Leistungen und Verbrauch

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

Pro Line

### HCL30CK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



30 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Aluminium mit emaillierter  
Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

-

-

Ø 120 mm  
4 kW / 1,8 kW

-

-

Ø 40 mm  
1 kW / 0,45 kW

-

-

Pro Line

### HCL30K

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



30 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Aluminium mit emaillierter  
Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

-

Ø 95 mm  
3 kW / 1 kW

-

-

-

Ø 40 mm  
1 kW / 0,45 kW

-

-

Pro Line

### HCL60CK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



56 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Aluminium mit emaillierter  
Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

Ø 65 mm  
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

-

Ø 120 mm  
4 kW / 1,8 kW

-

-

Ø 40 mm  
1 kW / 0,45 kW

-

-

Pro Line

### HCL75SCK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder emaillierter Stahl



75 cm

aus Edelstahl oder emaillierter Stahl

Ja

Ja

aus Aluminium mit emaillierter  
Flammenverteilerabdeckung

Ja

-

Ø 65 mm  
2 x 1,75 kW / 0,7 kW

-

Ø 95 mm  
3 kW / 1 kW

-

Ø 120 mm  
4 kW / 1,8 kW

-

-

Ø 40 mm  
1 kW / 0,45 kW

-

-

## Vergleichstabelle Gaskochfelder

Pro Line

HCL90SCK

Gaskochfeld aus aus Edelstahl oder  
emaillierter Stahl

### Allgemeine Eigenschaften

Breite	86 cm
Look	aus Edelstahl oder emaillierter Stahl
Integrierte elektrische Zündung	Ja
Sicherheitsventil	Ja
Flammenverteiler	aus Aluminium mit emaillierter Flammenverteilerabdeckung
Stufenlos einstellbare Flamme	Ja
Fry Top Platte	-
<u>Leistungen und Verbrauch</u>	
Kleiner Brenner	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Großer Brenner	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Brenner mit doppeltem Kranz	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Brenner mit dreifachem Kranz	-
DUAL-Brenner	-
Hilfsbrenner	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Fry Top-Platte	-
Kochstelle für Fisch	-
Finish Messing/Chrom	
Finish Brüniert	
Finish Satiniert	
Finish Matt Schwarz	



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

# Vergleichstabelle Induktionskochfelder

Nostalgie

HVI364N

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Nostalgie

HVI395N

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Professional Plus

HVI364

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



## Allgemeine Eigenschaften

Breite	59 cm	89 cm	59 cm
Anzahl Garzonen	4 Zonen mit Knöpfen	5 Zonen mit Knöpfen	4 Zonen mit Knöpfen
Topfsensor	Ja	Ja	Ja
Booster-Funktion	Ja	Ja	Ja
Bridge-Funktion	No	No	No
Bedienelemente	mit Knöpfen	mit Knöpfen	mit Knöpfen
Restwärmeanzeige	Ja	Ja	Ja
Timer mit automatischem Stopp	No	No	No
Schutz gegen Überhitzung und Überlaufen von Flüssigkeiten	Ja	Ja	Ja
Leistungsbegrenzer	No	No	No
Kindersicherheit	Ja	Ja	Ja

## Leistungen und Verbrauch

Zone 01 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
Zone 02 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW	Ø 200 mm 2,3 kW / 3,0 kW
Zone 03 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
Zone 04 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 1,85 kW
Zone 05 Abmessung und Leistung (Standard / Booster)	-	Ø 250 mm 2,3 kW / 3,0 kW	-
Maximale Leistung	7,4 kW	10,4 kW	7,4 kW

## Absaugung

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

Standard	-	-	-
Finish Messing/Chrom	-	-	-
Finish Matt Schwarz	-	-	-



# Vergleichstabelle Induktionskochfelder

Pro Line

KHVI45TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Pro Line

KHVI60TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



Pro Line

KHVI75TC

Induktionskochfeld aus Glaskeramik



## Allgemeine Eigenschaften

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

## Leistungen und Verbrauch

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

## Absaugung

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

## Standard

Finish Messing/Chrom	-	-	-
Finish Matt Schwarz	-	-	-



↑ KHVI90TC  
Induktionskochfeld 90 cm Professional Plus  
mit 5 Kochzonen und Touch-Steuerung  
Schwarze Glaskeramik

# 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

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

100×60×44 cm

15 cm

890 m3/h

705 W (AM-70 e AM-76 535 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

A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

121,6×60×44 cm

15 cm

890 m3/h

705 W (AM-70 e AM-76 535 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

A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

151,1×60×44 cm

15 cm

890 m3/h

705 W (AM-70 e AM-76 535 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

A

Saug- oder Filterversion

emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

91,1×56×41 cm

15 cm

perimetrale da 1000 m3/h

345 W

1-2-3-Intensiv

Yes

Strip LED 13W

Optional

Yes

75 - 135 - 220 - 345 W

0 - 0 - 0 - 0 Pa

270 - 380 - 550 - 920 m3/h

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	emaillierter Stahl	aus Edelstahl AISI 304	aus Edelstahl AISI 304
Filter	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium	aus eloxiertem Aluminium
Maße	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm	121,6×56×41 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

Motor Technisches Datenblatt  
(1-2-3-Intensive)

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



Nostalgie

## AG70

Wandhauben, 70 cm



Nostalgie

## AG90

Wandhauben, 90 cm



Nostalgie

## AG100

Wandhauben, 100 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

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

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

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

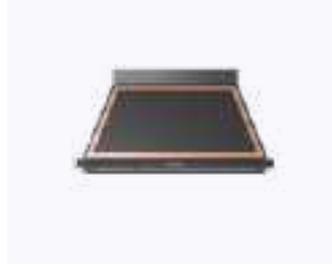
Wandhauben, 100 cm



Nostalgie

## ANB120

Wandhauben, 120 cm



Nostalgie

## ANB150

Wandhauben, 150 cm



Professional Plus

## AGQ100

Wandhauben, 100 cm



A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

100×50×66 cm

15 cm

750 m3/h

270 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

159 - 195 - 235 - 270 W

152 - 305 - 551 - 841 Pa

330 - 465 - 615 - 752 m3/h

44 - 49 - 55 - 59 dB

A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

120×50×66 cm

15 cm

750 m3/h

270 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

159 - 195 - 235 - 270 W

152 - 305 - 551 - 841 Pa

330 - 465 - 615 - 752 m3/h

44 - 49 - 55 - 59 dB

A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304 oder emaillierter Stahl

aus eloxiertem Aluminium

150×50×66 cm

15 cm

750 m3/h

270 W

1-2-3-Intensiv

Yes

LED vorne

Optional

Yes

159 - 195 - 235 - 270 W

152 - 305 - 551 - 841 Pa

330 - 465 - 615 - 752 m3/h

44 - 49 - 55 - 59 dB

A

Saug- oder Filterversion

aus Edelstahl AISI 304

Professionelle aus Edelstahl

100×50×36 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

Professional Plus  
AGQ60  
Wandhauben, 60 cm



Professional Plus  
AGQ70  
Wandhauben, 70 cm



Professional Plus  
AGQ90  
Wandhauben, 90 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	60x50x36 cm	70x50x36 cm	90x50x36 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

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

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

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

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

86 - 153 - 249 - 350 W

355 - 471 - 514 - 539 Pa

270 - 379 - 536 - 890 m3/h

47 - 56 - 64 - 74 dB

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

88 - 104 - 129 - 171 W

103 - 223 - 386 - 605 Pa

320 - 400 - 500 - 630 m3/h

40 - 46 - 51 - 55 dB

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

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

### Motor Technisches Datenblatt (1-2-3-Intensive)

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

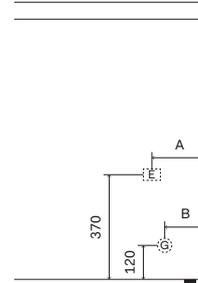
# Elektrische Anschlüsse und Einbaupläne

364 — 365

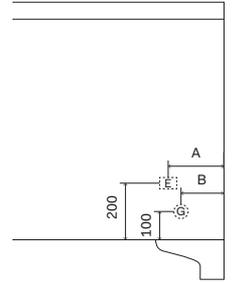
# Majestic

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

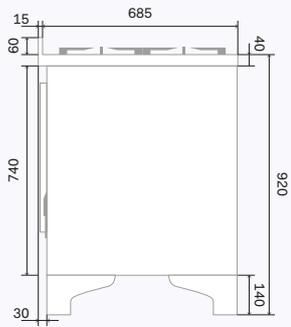
Ansicht von hinten  
- M30



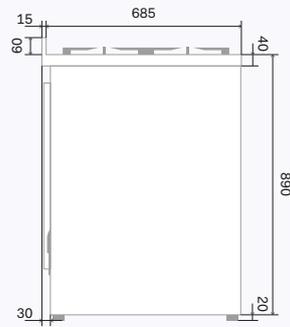
Ansicht von hinten



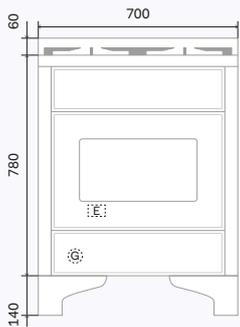
Seitenansicht



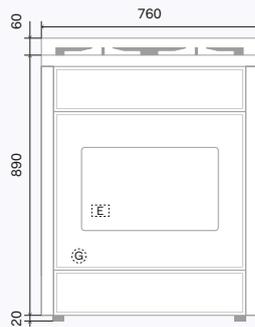
Seitenansicht M30



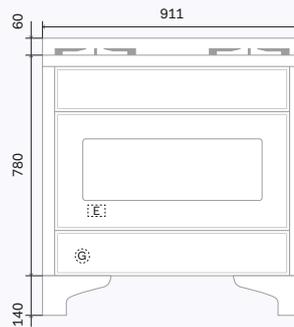
M07



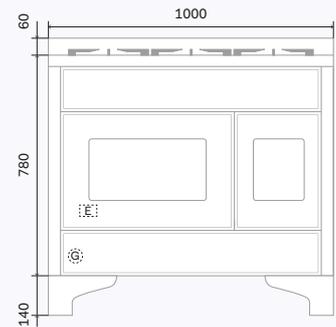
M30



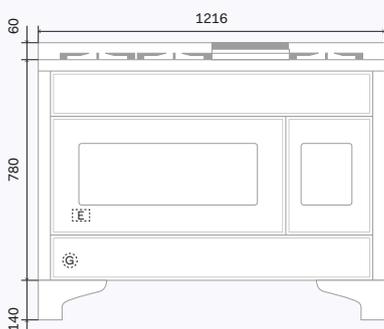
M09



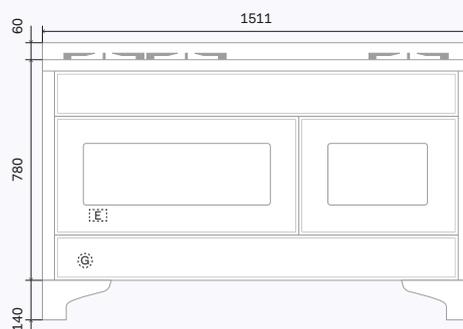
MD10



M12



M15

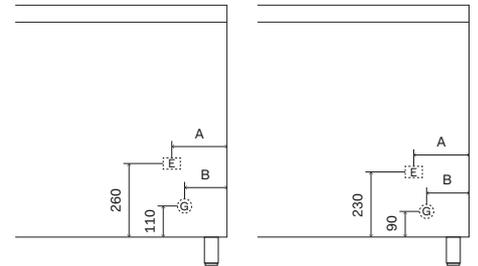


# Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

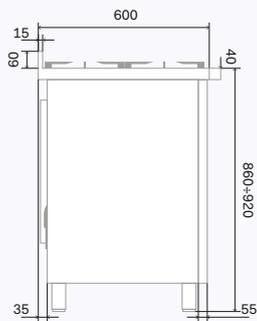
Mod. /mm	A	B
P06N / P06W / L06	130	80
P07N / P07W	190	150
P09N / P09W / L09	240	150
PD09N / PD09W / LD09	140	80
PD10N / PD10W / LD10	140	80
P12N / P12W / L12	225	90
P15N / P15W	200	135
P36N / P36W	200	150

Ansicht von hinten  
P36N / P36W

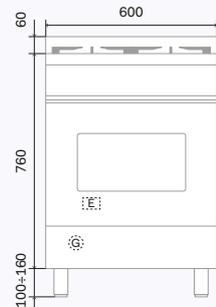
Ansicht von hinten



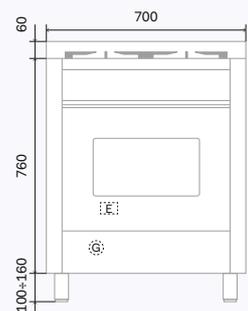
Seitenansicht



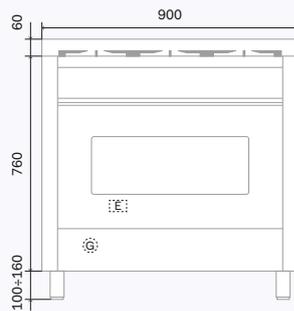
P06N / P06W / L06



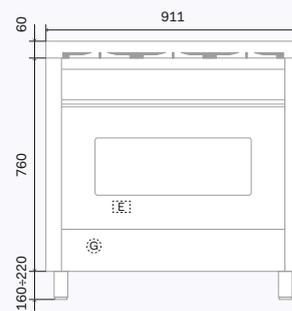
P07N / P07W



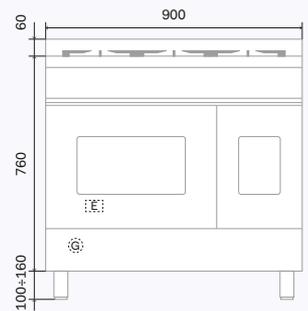
P09N / P09W / L09



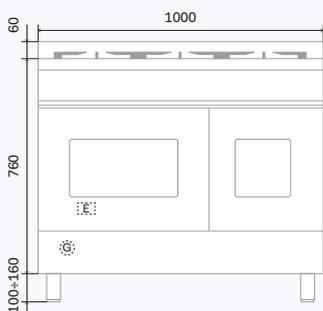
P36N / P36W



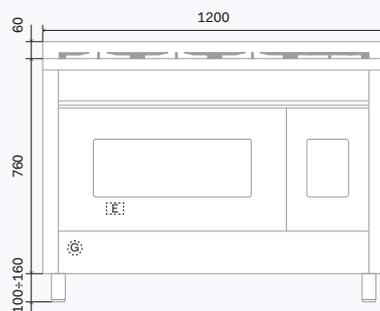
PD09N / PD09W / LD09



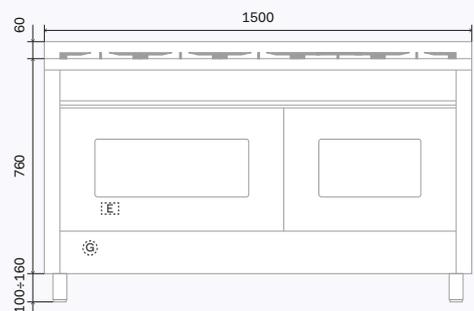
PD10N / PD10W / LD10



P12N / P12W / L12



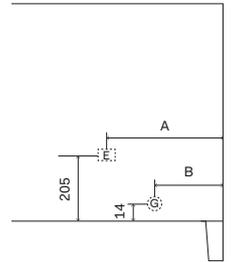
P15N / P15W



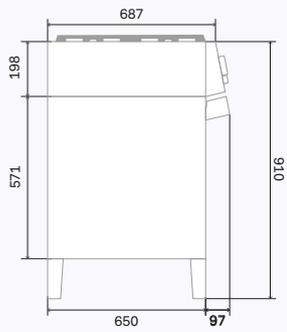
# Panoramagic

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

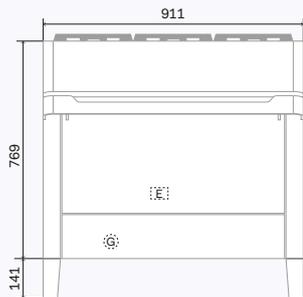
Ansicht von hinten



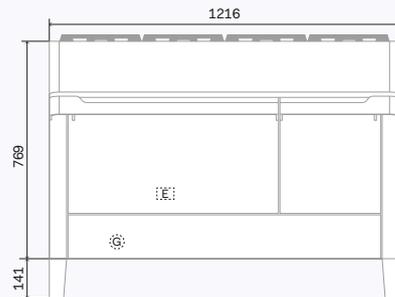
Seitenansicht



PM09



PM12



# Kochfelder

Modelle

KHVI32TC	KHVI45TC
KHVI60TC	KHVI75TC
KHVI90TC	HVI364N
HVI364	HVI395N
HVI395	

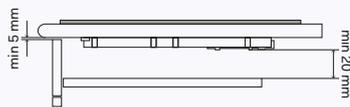
Modelle

HCPT75D	HCPT125DD
HCPT95D	HCPT125FDD
HCPT95FD	XLPT90FD

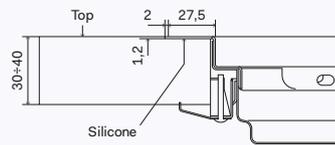
Modelle

HVI90AGTC
-----------

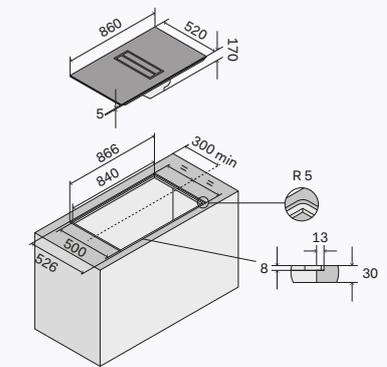
Einbau über der Top-Platte



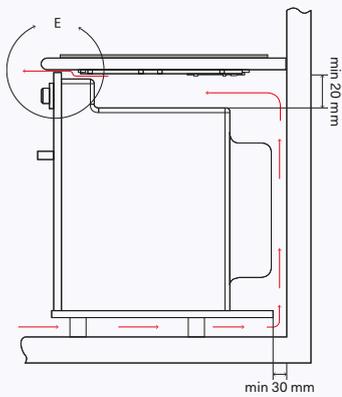
Einbau bündig mit der Top-Platte



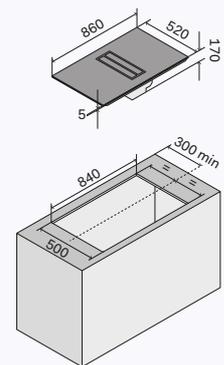
Einbau bündig mit der Top-Platte



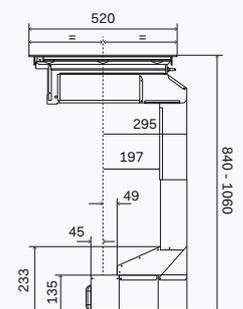
Luftzirkulation



Einbau über der Top-Platte



Platzbedarf Absaugung

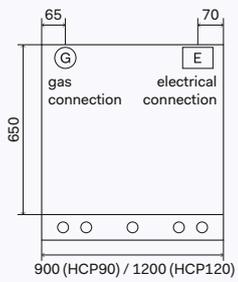


# Kochfelder

## 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](http://www.ilve.com)

Konzept und Grafik:  
[consilia.it](http://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](http://www.ilve.com)