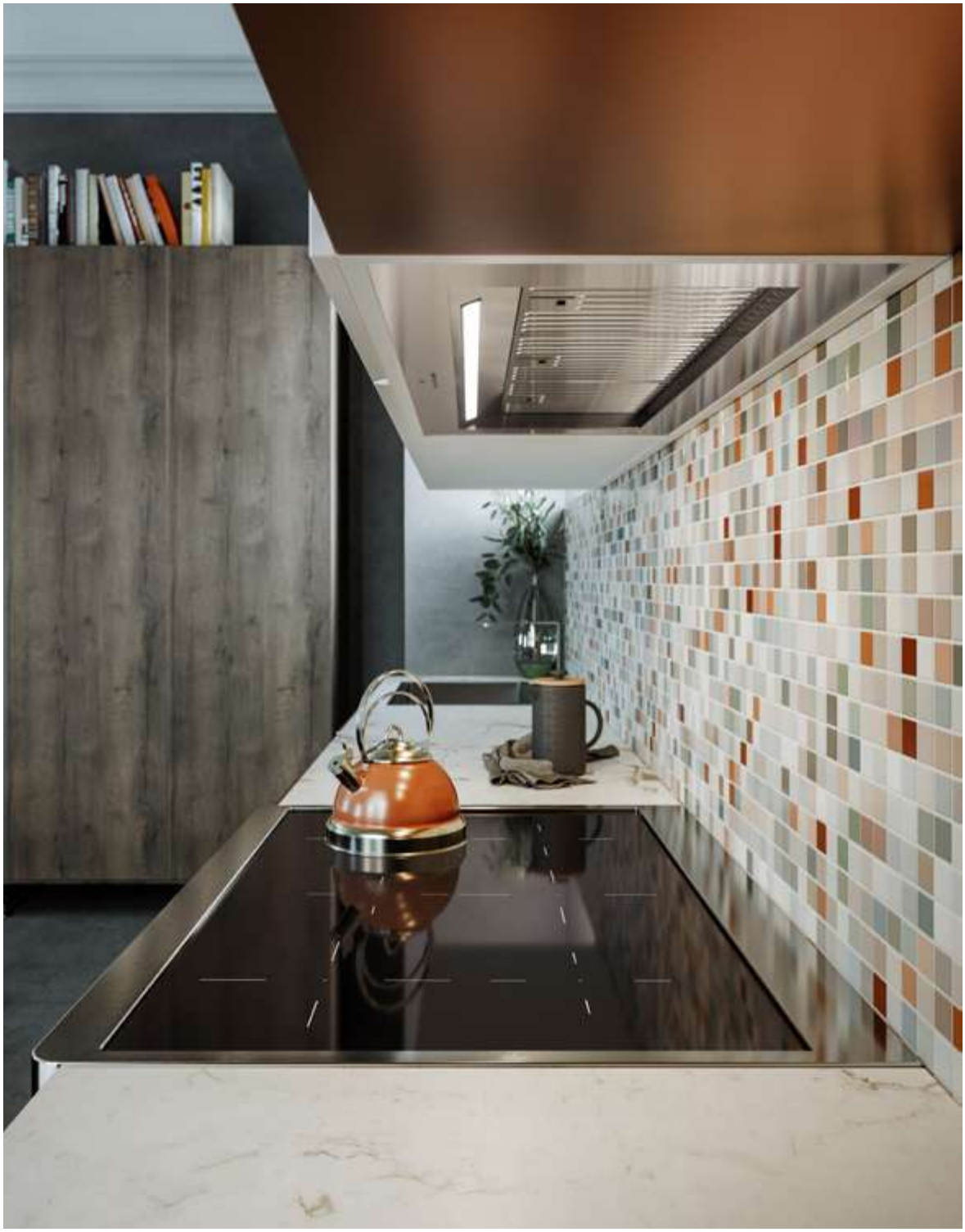


M127DNE3/WHB
Majestic fornuis van 120 cm
met een kookvlak met 7 branders
en een dubbele oven
Wit met bronzen afwerkingen

AM120/WH
Wandafzuigkap
Majestic van 120 cm
Wit

Panoramagic

Een tijdloos icoon van de moderne keuken.

Het was tijdens de fantastische jaren 60 dat ILVE de Panoranmagic introduceerde: het vrijstaande fornuis dat het uitzicht van de particuliere keuken voor altijd zou veranderen. Tot op vandaag blij het mythische design en de uitzonderlijke toegepaste technologie fascineren. Deze lijn werd opnieuw uitgebracht in een ge-update versie en uitgebreid met nieuwe toestellen zodat er steeds ØØn past in uw interieurontwerp.

PM128DS3/SS
Panoramagic fornuis
van120 cm tot 8 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

APM120/SS
Wandafzuigkap
Panoramagic van 120 cm
Inox

PMI09S3/SS
Panoramagic fornuis van 90 cm
met inductiekookplaat met 6 kookzones
Inox met gesatineerde afwerkingen

MAGIC
ILVE
320

HCPMT95D/SS
Inbouw kookplaat
Panoramagic van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

APM90/SS
Wandafzuigkap
Panoramagic van 90 cm
Inox

OV30PMT3/SS
Ingebouwde elektrische oven
Panoramagic van 30
Inox met gesatineerde afwerkingen

Nostalgie

De smaak van de traditie, in een modern jasje.

Uw fornuis is het kloppende hart van uw keuken. Het is de juiste balans tussen het verleden en het heden. Nostalgie is de fornuizen stijl, die elegante retro uitstraling combineert met de nieuwste hoogwaardige technologie: van inductiekookplaten tot snelkoelers tot vacuüm bereiding.

P15FSNE3/BUG
Nostalgie fornuis van 150 cm
met Coupe de Feu en Fry-Top plaat
Bourgondisch rood met messing
afwerkingen

ANB150/BUG
Nostalgie wandafzuigkap van 150 cm
Bourgondisch rood met messing
afwerkingen

RN9020SBS/BUG
Nostalgie side by side koelkast
Bourgondisch rood met messing
afwerkingen

PD10SQNE3/MGP
Nostalgie fornuis van 100 cm
met 4 branders en Coup de Feu
Mat gra et met koperen afwerkingen

ANB100/MGP
Wandafzuigkap
Nostalgie van 100 cm
Mat gra et met koperen afwerkingen

CSTARSN/MGG
Nostalgie multifunctionele kolom
Ultracombi oven, snelkoeler en vacumeerlade
Mat gra et met messing afwerkingen

HCB70SDN/MGB
Nostalgie inbouw gaskookplaat
van 70 cm met 5 branders
Mat gra et met bronzen
afwerkingen

OV60SNT3/MGB
Ingebouwde elektrische oven
Nostalgie van 60 cm
Mat gra et met bronzen
afwerkingen

AG120/WH
Wandafzuigkap
Nostalgie van 120 cm
Wit

OV91SNT3/WHG
Ingebouwde elektrische oven
Nostalgie van 90 cm
Wit met messing afwerking

HCB90FCN/WHG
Nostalgie inbouw gaskookplaat
van 90 cm met 5 branders en Fry-Top plaat
Wit met messing afwerking

HVI395N/BKG
Inductiekookplaat Nostalgie
90 cm met 5 kookzones en draaiknoppen
Zwarte glaskeramiek met messing afwerkingen

Professional Plus

De aantrekkingskracht van technologie en van prestaties.

Staal AISI304, het materiaal bij uitstek voor de keukens van de beste restaurants, is het kenmerk van de Professional Plus. Een volledig gamma van fornuizen, snelkoelers en afzuigkappen om een omgeving met topprestaties te ontwerpen en tot leven te brengen. Ontwerpen die professionaliteit uitstralen, op maat gemaakt voor uw keuken.

PI127WE3/WH
Professional Plus fornuis van 120 cm
met inductiekookplaat aansluitend op het blad
en 7 kookzones
Wit met gesatineerde afwerking

AGQ120/SS
Wandafzuigkap van 120 cm
Professional Plus met professionele labyrint Iters
Inox

P15FWE3/SS
Professional Plus fornuis van 150 cm
met een kookplaat met 9 branders en Fry-Top plaat
Inox met gesatineerde afwerkingen

P09FWE3/BK
Professional Plus fornuis van 90 cm
met een kookplaat met 6 branders en Fry-Top plaat
Zwart glanzend met gesatineerde afwerking

CSTARBK
Professional Plus Multifunctionele kolom
met Ultracombi oven, snelkoeler, vacumeerlade
Zwart gehard glas met matzwarte afwerking

RT9020SBS/MG
Side by side koelkast
Mat gra et met mat zwarte afwerking

HCPT125FDD/SS
Inbouw Gaskookplaat met lijst aansluitend op top
Professional Plus van 120 cm met 6 branders en Fry-Top plaat
Inox met gesatineerde afwerkingen

OV91SLT3/SS
Ingebouwde elektrische oven
Professional Plus van 90 cm
Inox met gesatineerde afwerkingen

Pro Line

De uitstraling van professionaliteit en veelzijdigheid bij u thuis.

Een collectie met een jonge uitstraling, bestemd voor wie kiest voor degelijkheid, kwaliteit en gebruiksmogelijkheden, zonder in te leveren op elegantie tot stand gebracht door strakke lijnen en met zorg bedachte details. Pro Line past in elke keuken en voldoet zowel aan uw dagelijkse behoe en als aan uw culinaire hoogstandjes met de modernste techniek die het koken gemakkelijker, mooier en veiliger maken.

L096WM3/GRD
Pro Line fornuis van 90 cm
met gaskookplaat met 6 branders
Limited Edition Luxueus grijs en Zwart

AGK90/GR
Wandafzuigkap
Pro Line oven van 90 cm
Limited Edition Luxueus grijs

12:50

OV90SLKM3/SS
Elektrische inbouwoven
Pro Line oven van 90 cm
Inox met gesatineerde afwerkingen

HCL90SCK/SS
Inbouw Gaskookplaat
Pro Line van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

AGK90/SS
Wandafzuigkap
Pro Line oven van 90 cm
Inox

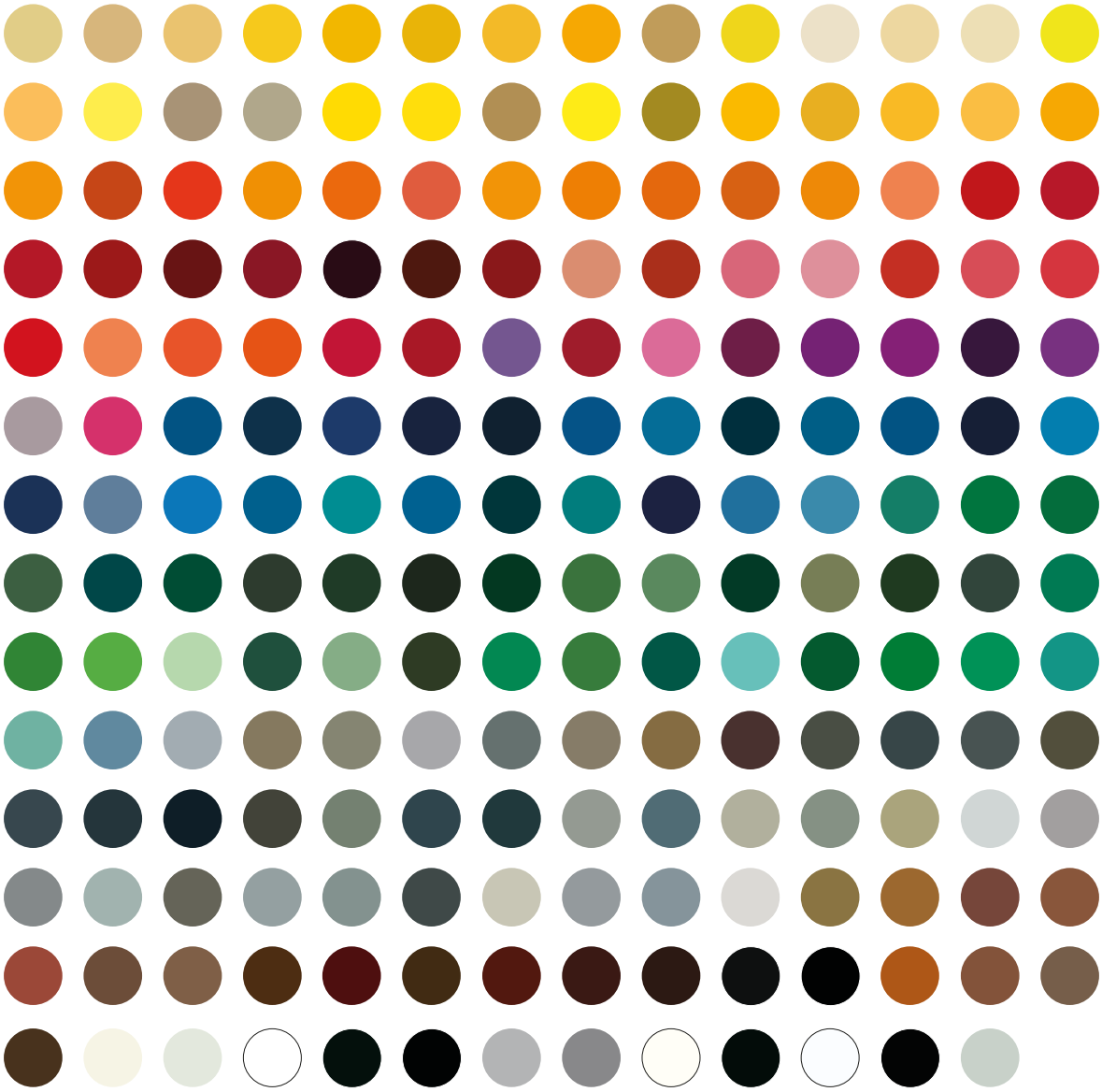
De kleur

De ILVE fornuizen betoveren alle zintuigen.
Ook de kleur weerspiegelt uw deel van de esthetische persoonlijkheid en de uitstraling van de hele keuken: een taal die uw smaak en uw stijl tot uitdrukking brengt. Daarom hee ILVE een select kleurengamma ontwikkeld, afgestemd op de belangrijkste interieurtrends: klassiek of eigentijds, minimalistisch of chic, om de schoonheid van de technologie op verschillende wijzen te tonen.

M15FDNE3/RAP
Majestic fornuis van 150 cm
met 7 kookzones en Fry-top plaat
Blue Grey (RAL 7031) met bronzen afwerkingen

RAL Classic-kleuren.

Wenst u een uitvoering met een unieke kleur, perfect aansluitend op het design interieur van uw woning? Naast een keuze uit de beschikbare kleuren in de catalogus, kunt u ook een van de vele tinten uit het RAL Classic-gamma kiezen. Een veelzijdigheid wat kleuren betre , dankzij het exibele productieproces van ILVE en het vermogen om aan al uw wensen te voldoen.



OFF
OFF

Color of the Year.

Elk jaar kiezen designers en ontwerpers de Color of the Year: ILVE speelt op deze trend in en zet die via haar productietechnologie om in een ontwerp waarbij koken met grote professionaliteit wordt gecombineerd, met het plezier om mee te doen met de huidige trends en met een kwaliteit die voorbestemd is om tijdloos te worden.

2017
Light Green

RAL Classic 6027

2020
Classic Blue

PANTONE fi 19 4052

2021
Ultimate Gray & Illuminating

PANTONE fi 17 5104 PANTONE fi 13 0647

2018
Ultra Violet

PANTONE fi 18 3838

2019
Living Coral

RAL Classic 3022

2022
Very Peri

PANTONE fi 17 3938

2023
Viva Magenta

PANTONE fi 18 1750

Technologieën producten

Vormgeving is belangrijk, maar geen doel op zich. Om goed en met plezier te kokkerellen, is het van fundamenteel belang om de beste technologieºn ter beschikking te hebben. ILVE stelt u al haar ervaring en research ter beschikking om u oplossingen te presenteren die prestaties van zeer hoog niveau en maximaal gebruiksgemak, veiligheid en instinctief gebruik verenigen: alles voor uw kookgenot.

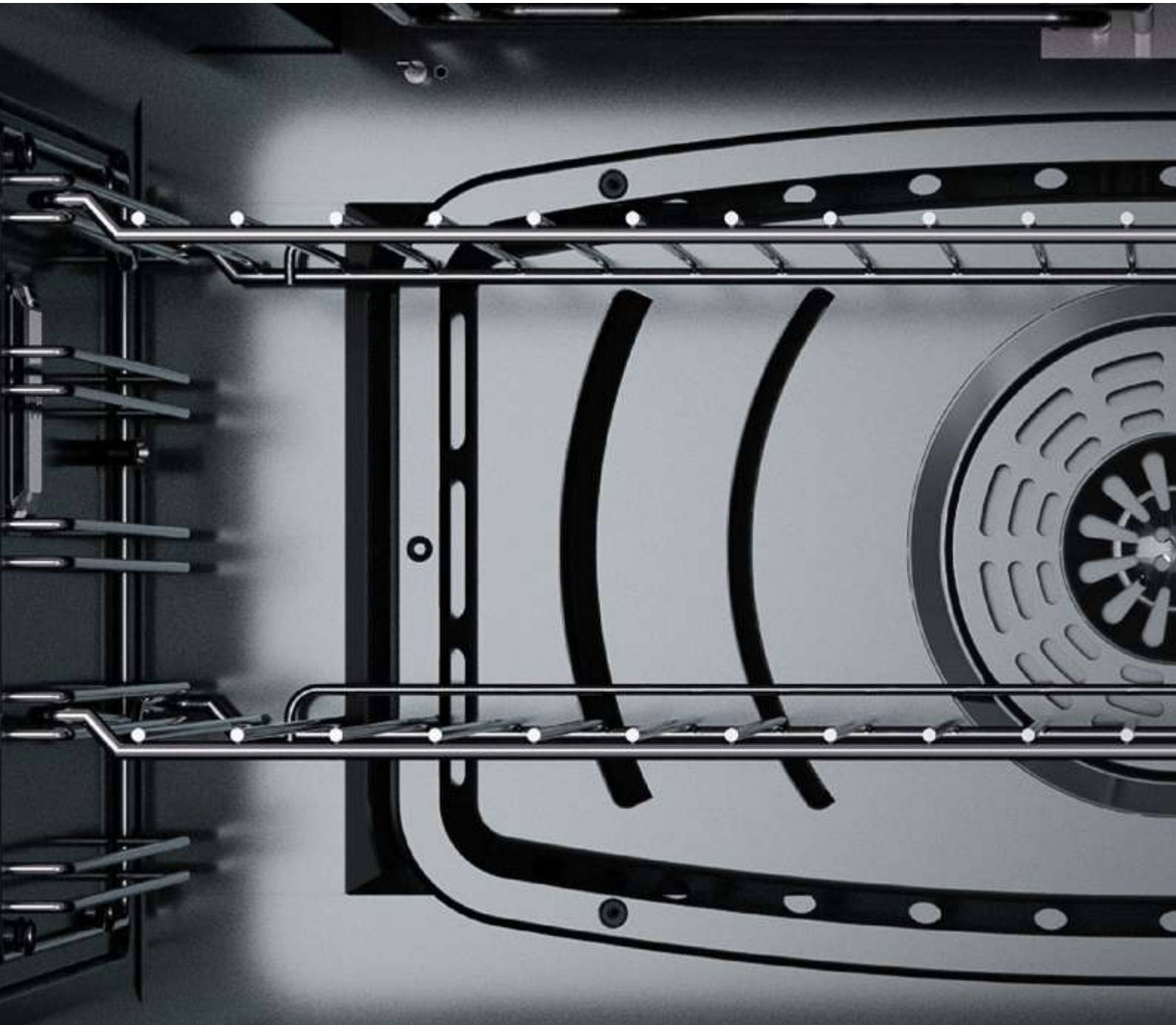
Technologieën van ovens, systemen voor bereiding en bewaring

De ovens: grote afmetingen en prestaties.

Welke afzonderlijke oven of dubbele combinatie u ook kiest, u krijgt alle ruimte die u nodig hebt, ook om grote hoeveelheden klaar te maken.
De oven van 60 cm hee een intern volume van 65 liter, de oven van 80 cm biedt een inhoud van 97 liter, en bij Majestic fornuizen in een versie van 90 cm wordt dit zelfs 114 liter!

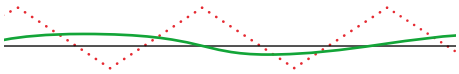
Quick start

Functie voor het snel voorverwarmen van de oven, om die snel op de gewenste temperatuur te brengen en vervolgens de bereidingsfunctie te kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht. Als u een lage temperatuur (30° C - 40° C) instelt, werkt dit ook om snel te ontdooien.



Elektronische controle van de precieze temperatuur

De elektronische controle zorgt ervoor dat de temperatuur van de oven tijdens de hele bereiding constant blij , zonder schommelingen zoals bij traditionele ovens. Men kan heel nauwkeurig instellen vanaf 30° C, om perfect te laten rijzen, tot 320° C.



Ingestelde temperatuur
Temperatuur traditionele oven
Temperatuur oven elektronische controle

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

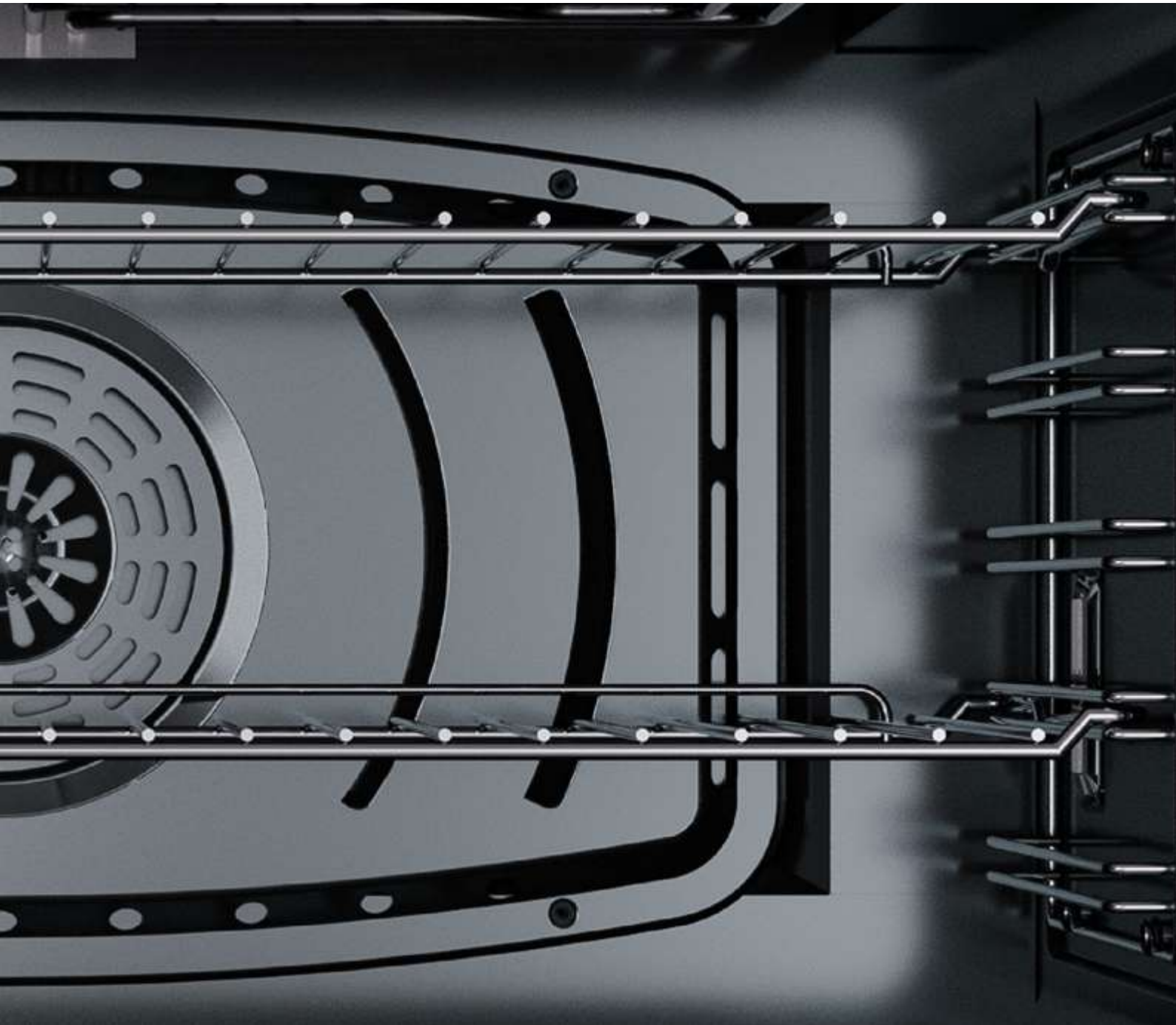
Veilig voor kinderen, perfect geïsoleerd dankzij de drie lagen, gemakkelijk schoon te maken.

Kerntemperatuurmeter

Een onmisbaar accessoire om het temperatuurniveau vanbinnen in de gerechten te controleren, bijvoorbeeld in stukken vlees.

Ventilatie

Dankzij dit systeem wordt vocht uit de oven verwijderd, zodat u voor een drogere ofwel een vochtigere bereiding kunt opteren. Op die manier kan men een krokante ovenspecialiteit verkrijgen, of een zacht, sappig gebraad.



Bereiding en controle: ovens voor haute cuisine.

Temperaturen van 30° tot 320° C

Van het rijzen tot het garen, van gebraad tot bereidingen op lage temperatuur kan men met de ILVE ovens complexe en haute cuisine recepten met groot gemak en perfecte resultaten uitvoeren.

Ventilatie perfecte isolatie en isolatie met hoge isolatie

Vermijdt oververhitting van de meubels die grenzen aan de oven en de keukenomgeving.

Neerklapbaar grillrooster voor een volledige reiniging

Dankzij de scharnierende steun kan men het elektrische element van de grill naar beneden klappen, om de bovenste zone van de oven gemakkelijker schoon te maken.

Easy clean email

Het vet hoopt zich niet op het oppervlak op, zodat men gemakkelijker kan schoonmaken.

Deur met so closing systeem

De scharnieren van de deuren zijn uitgerust met een schokdemper die het sluiten geleidelijk en geluidsarm maakt.

Verwarmde lade met so closing-systeem

Het gamma ovens van ILVE biedt bereidingsmethoden voor alle wensen.

Gecombineerde bereidingen

Met 5 afzonderlijke processen en 4 gecombineerde programma s vermindert Ultracombi de bereidingstijden en levert buitengewone prestaties. Door ØØn enkel display aan te raken kan men bijvoorbeeld de magnetron met de grill combineren, ofwel ventilatie en stoom, om bereidingen te verkrijgen die in alle opzichten perfect zijn.

Stoom

De bereiding met een stoomoven behoudt de aroma s en de minerale zouten, er wordt geen bereidingsvet gebruikt en de natuurlijke smaak van de ingredi°nten komt volledig tot zijn recht.

Magnetron

Dankzij de vier vermogensniveaus en de Quick Start-functie, beperkt de technologie van de magnetron zich niet tot verwarmen en ontdooien van voedingswaren, maar garandeert een snelle, uitstekende bereiding.

Convectie

Ventilatie en grill garanderen krokant garen aan het oppervlak en sappig vanbinnen in de gerechten. Ze zijn ideaal om de gerechten een goudbruin kleurtje te geven en gelijkmatig te gratineren.

Pizzaoven 400°

De zeer hoge temperatuur die met de pizzaoven van 400° C kan worden bereikt, stelt u in staat om krokante pizza s uit de oven te halen, volgens de beste traditie.
Bovendien is deze oven bruikbaar voor alle soorten bereidingen en voor alle recepten, van 30° C tot 400° C!

Gelijkmatig garen

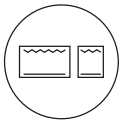
De luchtcirculatie met "föhn-e ect , tot stand gebracht door de speciale de ectoren van de pizzaoven 400° C, zorgt ervoor dat het deeg zowel zowel van boven als van onderen perfect wordt gebakken.

TFT-display Gebruiksvriendelijk, meedenkend en compact.

U hoe het ruime display alleen maar met een vinger aan te raken om alle functies van de afzonderlijke oven of van de twee ovens te beheren. Temperatuur, timer, automatische programmering van het begin en het einde van de bereiding: alles is onder controle, met ØØn gebaar en ØØn enkele blik.

Display 4,3" full touch

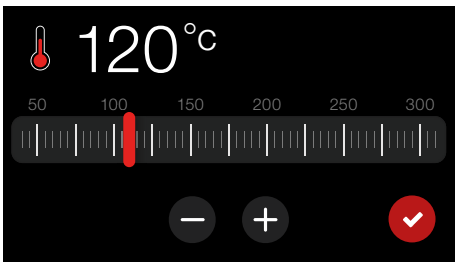
Dankzij de TFT-technologie garandeert het display een voortre elijke leesbaarheid, en gee elke functie met een duidelijke, directe gra sche voorstelling weer.



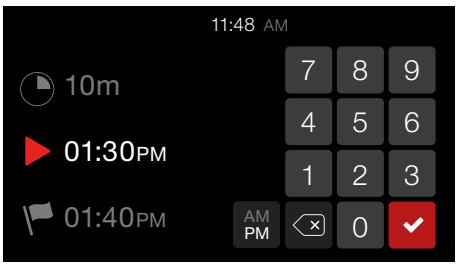
Controle van twee ovens

Alle functies van de afzonderlijke oven worden op het zelfde display beheerd en geprogrammeerd, met een maximale directheid.

Zie hoe eenvoudig u de Majestic kunt controleren



Selectie van de gradeninstelling van de temperatuur van de oven.



Programmering van de bereidingstijd.

Snel koelen en bewaren.

Positief snelkoelen

Met deze technologie kan men een warm gerecht of een gerecht op kamertemperatuur snel koelen en op 3° C (koelkasttemperatuur) brengen.

Perfect rijzen

Via de functie om te rijzen kunt u de bereiding programmeren van ovenproducten en de vochtigheid van het deeg onder controle houden, voor een perfect resultaat.

Ontdooien, klaar om op te dienen en trage bereiding

Brengt de gerechten langzaam en progressief op de gewenste temperatuur, waarbij de consistentie, de krokante eigenschappen en de structuur behouden blijven. U kunt de temperatuur van de voedingswaren ook "klaar om op te dienen programmeren.

Diepvriezen: van kamertemperatuur tot -20°C

Brengt de voedingswaren op een temperatuur van -20°C om ze in te vriezen via de technologie met microkristallen. Wanneer de gerechten opnieuw op temperatuur worden gebracht, bevatten ze geen water, ze verliezen geen gewicht en kunnen zonder te ontdooien worden bereid.

Vacuüm bewaring.

Klokvormige kamer

Apparaat met klokvormige kuip van het professionele type, om een zo goed als maximaal vacuümniveau te bereiken (99,9%), in vergelijking met de 80-85% die men bereikt met goedkope machines met externe extractie. Dankzij de bijzondere vorm kan men voedingswaren van verschillende afmetingen erin doen, van een afzonderlijke portie tot een halve kip, waarbij altijd een hoge e ci°ntie van de machine wordt behouden.

Optimale inhoud

De interne box is 140 mm hoog, waardoor men een ideaal volume (7,5 liter) ter beschikking hee , ook voor voedingswaren van grote afmetingen, maar tegelijk is het mogelijk om de vacuümmachine in een lade met standaardhoogte (150 mm) te installeren.

Beperkt verbruik

Zeer laag maximaal opgenomen vermogen (230 W) om het energieverbruik te beperken, zonder aan prestaties van professioneel niveau te moeten inboeten.

4 dichtingsniveaus

Van een delicate dichting voor ovenproducten en zacht fruit tot het elimineren van 99% van de lucht om lange tijd te bewaren of voor vacuüm bereidingen.

Vacuümpomp van 4 m /u

Het hoge zuigvermogen behoort tot de hoogste van deze categorie en laat toe om de machine altijd op maximaal e ci°nte niveaus te behouden, met voedingswaren van om het even welke stukgrootte.

Marineren

Vacuüm verwijdt de pori°n van vlees, vis en groenten, waardoor de aroma s en kruiden diep in de vezels kunnen binnendringen, vooraleer de vacuüm bereiding plaatsvindt.

Ovenfuncties.

Bereidingsfuncties van de ovens

Pizzafunctie

Geschikt voor het klaarmaken van pizza s, maar ook van brood en focaccia. De belangrijkste warmtebron is het onderste element, die met behulp van de andere elementen van de oven op lage stand, een ideale situatie cre°ert voor dit soort bereidingen.

Ontdooien

Hiermee kan men alle diepgevroren voedingswaren in het algemeen snel ontdooien om ze snel op kamertemperatuur te brengen, zonder de smaak en de structuur van de voedingswaren te beïnvloeden.

Quick start

Functie voor het snel voorverwarmen van de oven, om die snel op de gewenste temperatuur te brengen en vervolgens de bereidingsfunctie te kiezen die het meest geschikt is voor het gerecht. Als u een lage temperatuur (30° C - 40° C) instelt, werkt dit ook om snel te ontdooien.

Intensieve bereiding

Hiermee kan men snel en intensief garen, met stoomafvoer. Dit is aangewezen om een krokant resultaat te verkrijgen; aardappelen en groenten in de oven, kip, vis op zout, enz.

Intensieve vochtige bereiding

Hiermee kan men snel en intensief garen, met stoomblokkering. Dit is aangewezen voor bereidingen in vocht: kip op jagerswijze, stoofpotjes, konijn met saus, kabeljauw, enz.

Geventileerde grillbereiding

Deze bijzonder snel en diep werkende functie, met een aanzienlijke energiebesparing, is voor vele voedingswaren aangewezen, zoals: varkensribbetjes, worstjes, varkensspiesjes of gemengde spiesjes, wild, gnocchi alla Romana, enz.

Grillbereiding met gesloten deur

Functie aangewezen voor een snelle en diepe bereiding op het rooster, om vlees in het algemeen, let, T-bone steak, vis en ook groente te gratineren en te roosteren.

Bereiding aan de bovenzijde

Bijzonder geschikt om te braden en om een afwerkingskleurtje aan heel wat gerechten te geven. Deze functie is aangewezen voor hamburgers, varkenskarbonade, kalfsbiefstuk, tong, kleine inktvisjes, enz.

Vochtige bereiding aan bovenzijde

Ideaal om te braden en om aan vele gerechten een afwerkingskleurtje te geven terwijl de malsheid behouden blij .

Bereiding aan de onderzijde

Dit is een van de meeste aangewezen bereidingen om het garen van gerechten af te werken, vooral van gebak (koekjes, meringue, gerezen gebak, desserts met fruit, enz.).

Vochtige bereiding aan onderzijde

Dit is een van de meest aangewezen bereidingen om het garen van gerechten af te werken, waarbij het juiste vochtigheidsniveau behouden blij .

Normale statische bereiding

Dit is de klassieke functie van de elektrische oven, bijzonder geschikt voor de bereiding van de volgende gerechten: varkensribbetjes, worstjes, kabeljauw, gebraad, wild, kalfsgebraad, meringue en koekjes, fruit in de oven, enz.

Normale statische vochtige bereiding

Hiermee kan men de normale statische bereiding een hogere vochtigheidsgraad geven.

Meervoudige geventileerde bereiding

Dit is de functie die simultane bereiding van verschillende gerechten mogelijk maakt zonder dat de geuren zich gaan vermengen. Men kan lasagne in de oven, croissants en brioches, taarten, cakes, enz. bereiden en tegelijk tijd en elektriciteit besparen.

Meervoudige geventileerde vochtige bereiding

Hiermee kan men de normale meervoudige geventileerde bereiding een hogere vochtigheidsgraad geven.

ECO-bereiding

Via deze functie kunt u met een aanzienlijke besparing op elektriciteitsverbruik koken. Met de ECO-functie worden de bereidingstijden aan trage bereidingen aangepast, zoals: stoofschotels, wit vlees, pasta in de oven, delicaat gebak. Deze bereidingscyclus is niet aanbevolen voor diepgevroren voedingswaren.

Ontdooien met de magnetron

Hiermee kunt u alle diepgevroren voedingswaren in het algemeen snel ontdooien. Het is veiliger dan ontdooien op kamertemperatuur omdat dit de ontwikkeling van bacteri°n tegengaat. Tegelijk is dit sneller dan ontdooien in de koelkast. Perfect om boter en chocolade te laten smelten.

Bereiding met magnetron

De ILVE magnetron hee een compartiment dat lange tijd werd bestudeerd en aan proeven onderworpen, in staat om snel en gelijkmatig te garen: de gerechten worden overal door microgolven omgeven, waardoor homogene temperaturen worden verkregen. Bijzonder handig om vloeisto en en vooraf bereide voeding te verwarmen, maar ook om groenten snel klaar te maken.

Stoombereiding

Gezonde en lichte stoombereiding, voor om het even welk type voeding.

Gecombineerde bereiding stoom/warme lucht

Dankzij de stoom blij het gerecht mals en sappig.

Gecombineerde bereiding magnetron/stoom

De snelheid van de magnetron van 270 W tot 500 W wordt gecombineerd met de delicate bereiding met stoom.

Gecombineerde bereiding warme lucht/magnetron

De microgolven van 270 W tot 500 W versnellen de werking van de traditionele warme lucht, wat de bereidingstijden sterk verkort.

Gecombineerde bereiding grill/magnetron

Voor een snelle en precieze goudbruine bereiding. Grill met magnetron van 500 W tot 800 W.

Functies voor de reiniging van de ovens

Cyclus voor reiniging met stoom

Een stoomafgi e in de bereidingskamer weekt het vuil, zodat dit gemakkelijker kan worden weggenomen.

Pyrolytische reinigingscyclus

Dankzij de hoge temperaturen worden de vettige sto en omgezet in een poeder dat gemakkelijk kan worden verwijderd met een vochtige doek.

Functies systemen voor bereiding en bewaring.

Functies snelkoeler

Snelkoelen

Via deze functie kan men de temperatuur in de kern van een zopas bereid gerecht snel verminderen tot +3°C, een niveau dat nuttig is om het bereidingsproces te onderbreken en de voedingswaren op de volgende behandeling voor te bereiden.

Invriezen met microkristallen

Het invriesproces brengt de voedingswaren snel op een temperatuur van -18°C via de techniek van de microkristallen. Deze modus vermijdt overtollig verlies van vloeisto en en het daaruit voortvloeiend gewichtsverlies tijdens de volgende ontdooifase.

Voorkoeling

Door de lucht in de cel te koelen, wordt de machine op ideale wijze voorbereid op de functies voor het snelkoelen en invriezen, wat de tijden van de volgende cycli inkort en het verbruik vermindert.

Koeling

Via deze functie kan men het acclimatiseringsproces versnellen van voedingswaren die pas uit de oven komen vooraleer ze te consumeren, ofwel ze snel a oelen voor de bereiding van andere gerechten.

Koele dranken

Een drankje koelen en op de perfecte inschenktemperatuur brengen is uiterst eenvoudig: u hoe alleen het aantal essen en de tijd aan te geven. De interne ventilatie gaat de dranken dan voorbereiden voor de beste degustatie.

Op 0°C bewaren

Deze functie is nuttig om de ontwikkeling van bacteri°n in voedingswaren te blokkeren en te verhinderen.

Rauwe vis

Via deze functie kunt u de machine een cyclus laten uitvoeren om langer dan 24 uur op -30°C te bewaren, nuttig om besmetting door de Anisakis-parasiet in rauwe vis tegen te gaan. Op het einde van de cyclus is een bewaring op -18°C voorzien.

Ontdooien

De snelkoeler beheert de ontdooifase van een gerecht volgens de modus gecontroleerde luchttemperatuur . De voedingswaren worden progressief ontdooid, waarbij de consistentie en de structuur blijven.

Klaar om op te dienen

Via deze functie kan men een gerecht snel op verbruikstemperatuur brengen, ofwel kan men de beschikbaarheid ervan op de gewenste temperatuur programmeren door de verwarming van de voedingswaren tot 10 uur uit te stellen.

Trage bereiding

Via deze functie kan men een gerecht langzaam op lage temperatuur garen. Dit is de ideale bereidingswijze voor de vacuüm bereiding, omdat men zo de structuur van de voedingswaren behoudt door ze niet aan hoge thermische stress te onderwerpen en de voedingswaarden ervan niet verloren gaan.

Rijzen

Via deze functie kan men deeg laten rijzen, door uit drie werkwijzen te kiezen: Onmiddellijk , Bewaard , Vertraagd . Bij elke optie kan men de temperatuur van de lucht, de duur en de vochtigheidsgraad op de machine instellen, voor een perfecte controle van het rijzen.

Functies vacuüm

Vacuüm in recipiºnten

De vaste recipiºnten laten toe om de vacuümkracht op te wekken, ook voor voedingswaren die gevoelig zijn voor verplettering.

Vacuüm in zakjes

Methode die voor alle voedingswaren wordt gebruikt, ook vloeibare voeding, die niet gevoelig is voor verplettering.

Chef Sous Vide

Exclusieve functies voor het marineren, koude infusie en vacuüm laten rijpen.

Afdichting van de zakjes

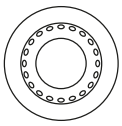
Garandeert een perfecte sluiting van de zakjes nadat vanbinnen vacuüm werd gecreºerd.

Technologieën van de kookplaten

Dual branders Het ideale vermogen voor altijd perfecte bereidingen.

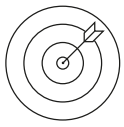
Gasbranders Dual met vermogen tot 5 kW

Optimale afgi e en perfecte verdeling van de warmte, voor elk type bereiding.



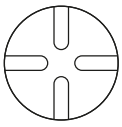
Branderdeksel Total Black van messing met een nanotechnologische antiklee ehandeling

De nobele technische kenmerken van messing zijn gecoat met een nanotechnologische bekleding die zorgt voor een gemakkelijke reiniging, met een elegante afwerking Total Black.



Zeer gespecialiseerde kookplaten

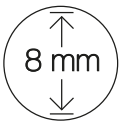
Structuur van staal AISI 304 met een dikte 12/10, mogelijkheid om te kiezen voor een ideale combinatie van gaskookplaat met tot 9 branders of inductie, gemengd en in verschillende con guraties.



Kookplaat met roosters van gietijzer

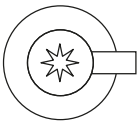
De onverwoestbare gietijzeren roosters vormen een functioneel en veilig steunvlak voor de kookpotten.

Plus gaskookplaten.



Fry-top kookplaat full size met een dikte van 8 mm

Het zeer dikke staal verzekert een gelijkmatige temperatuur op het hele oppervlak, voor een gelijkmatige bereiding op de plaat van vlees, vis, groenten, enz. Gemakkelijk te reinigen, kan ook als steunvlak en werkblad worden gebruikt.

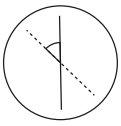


Geïntegreerde ontsteking op de draaiknoppen

Druk de draaiknop van het gas gewoon in om de ontstekingsvonk aan te steken: super gemakkelijk en zeer direct.

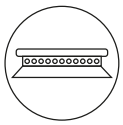
Veiligheidsklep

Onderbreekt de afgi e van gas in geval de vlam per ongeluk uit gaat.



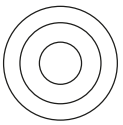
Schuine vlam

Zorgt voor een beter rendement omdat het de warmte over een groter oppervlak van de bodem van de pan verdeelt.



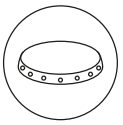
Multigasbranders

Wanneer de vlam gestabiliseerd is, elimineren ze eventueel onbedoeld uitgaan van de branders door luchtstromingen of overlopende vloeisto en.



Brander met drievoudige kroon

Brander met hoog vermogen (4,3 kW). Geschikt voor wok en grote potten of pannen.



Messing branderdeksel

Maximale weerstand tegen vuur en optimale levensduur.

Plus inductiekookplaten.

Indicator resterende warmte

Gee aan dat het glas warm is en men dus moet opletten wanneer u het glas aanraakt en er voorwerpen op legt, die beschadigd kunnen raken.

Timer met automatische stop

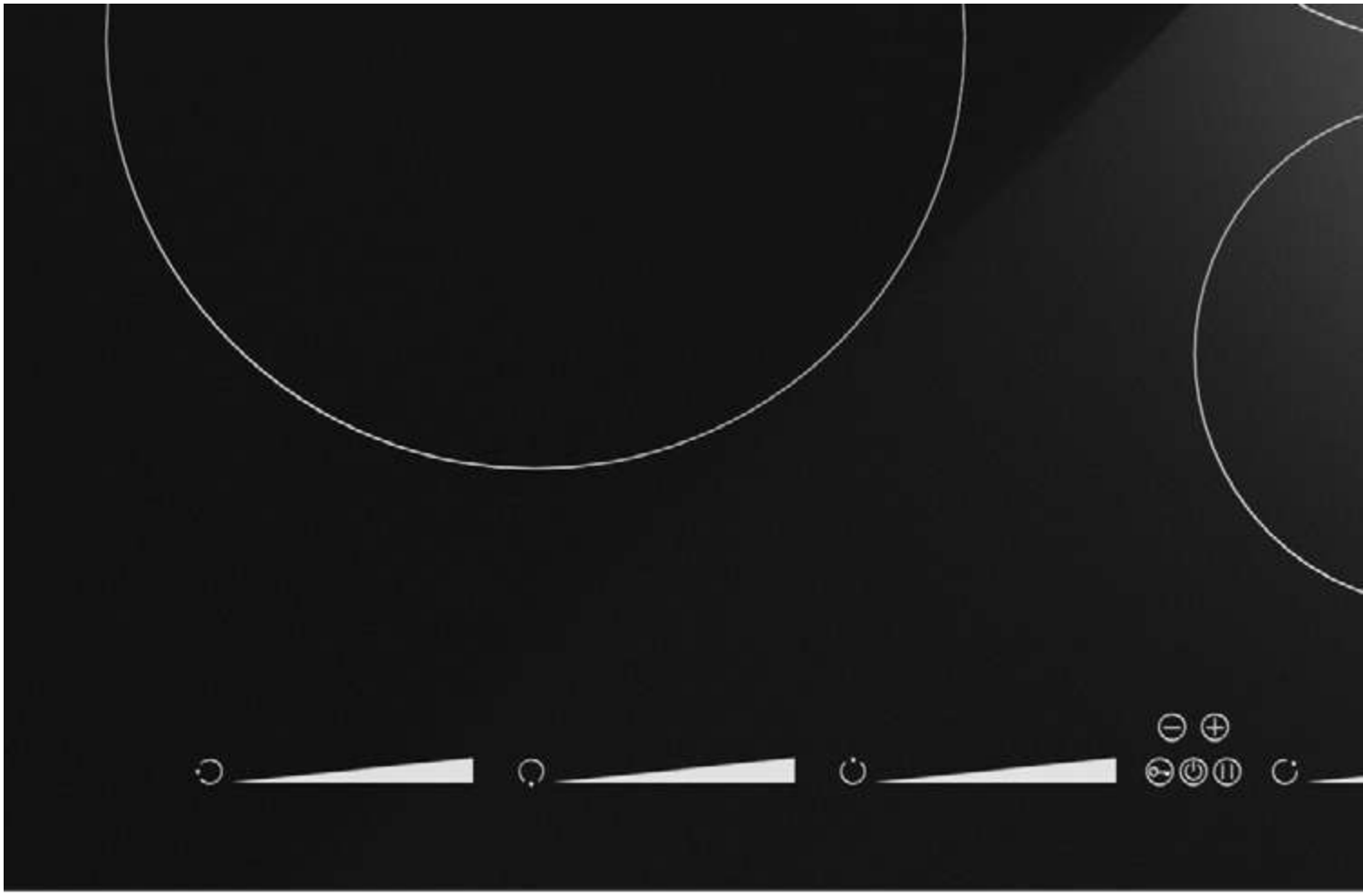
Schakelt de zone uit a ankelijk van het verstrijken van de ingestelde tijd.

Geïntegreerde afzuiging

Sommige modellen zijn uitgerust met een afzuigsysteem dat in de inductiekookplaat is geïntegreerd, wat de ergonomie en het plaatsen in de ruimte vergemakkelijkt omdat het niet nodig is om een afzuigkap te installeren.

Bridge controle

Bij inductiekookplaten die hiermee zijn uitgerust, kan men simultaan 2 aangrenzende zones controleren aan de hand van ØØn enkel commando, alsof het een afzonderlijke zone is.



Booster-functie

Hiermee kan men alle vermogen van de inductiekookplaat in de gekozen zone concentreren om de kook- en bereidingstijden te versnellen.

Slide-commando s

Via dit comfortabele touch control systeem kan men bijvoorbeeld de bedrijfstemperatuur verhogen of verminderen door uw vinger van rechts naar links of omgekeerd te verschuiven.

Kinderbeveiliging

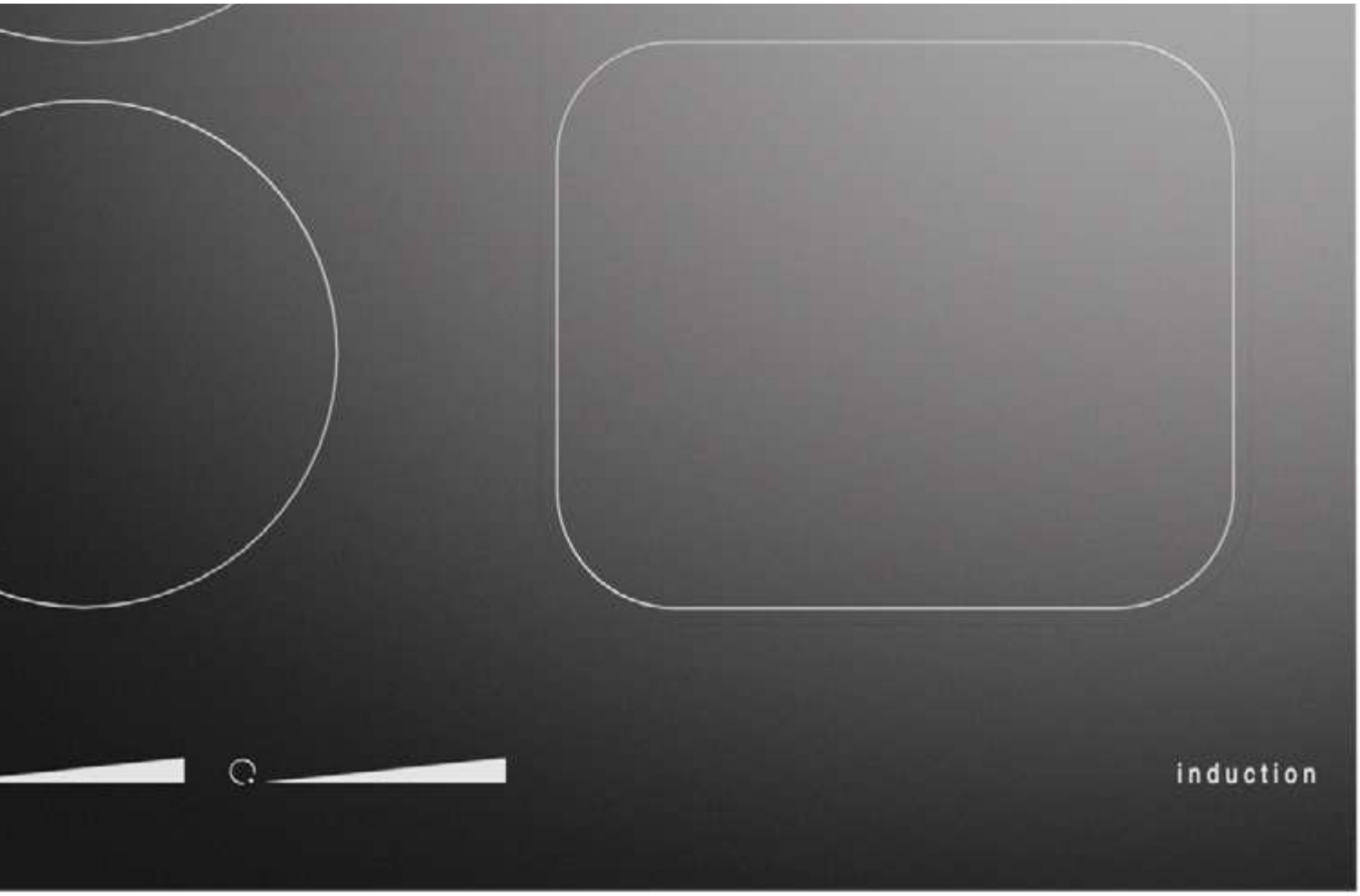
Wanneer deze functie is ingesteld en tot die opnieuw wordt uitgeschakeld, wordt de inductiekookplaat niet ingeschakeld als u de commando s bedient.

Vermogensbegrenzer

In geval de maximale stroomopname van de inductiekookplaat het vermogen afgegeven door het net overschrijdt, is het mogelijk om het vermogen ervan te verminderen om overbelasting te vermijden.

Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en

Als de kookplaat oververhit raakt of als er vloeisto en overlopen, treedt een beveiliging in werking die de werking onderbreekt.



4

Catalogus

086 — 087

Fornuizen

Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

PM128DS3/SS
Panoramagic fornuis
van120 cm tot 8 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

APM120/SS
Wandafzuigkap
Panoramagic van 120 cm
Inox

Majestic

De Majestic fornuizen zijn keukenapparaten die door hun ronde vormen, gesmeed van zuiver staal en tot in de kleinste details verzorgd, een verrijking zijn voor uw interieur. Het zijn absolute pareltjes van professionaliteit, ontwikkeld voor de keuken bij u thuis. Ze zijn verkrijgbaar in een gamma geselecteerde kleuren of op verzoek in RAL-tinten, gecombineerd met onweerstaanbare metalen afwerkingen.
Aangeboden in een ruime keuze aan maten (van 70 cm tot 150 cm), bieden zij talrijke opstellingsmogelijkheden.
De formaten tot en met 150 cm beschikken over een dubbele oven. Ze zijn voorzien van touch bediening en de temperatuur kan 320° C bereiken.
Voor de kookplaat kunt u kiezen uit vijf con guraties: dual gasbranders, Coupe de Feu of Fry-Top zijn enkele van de beschikbare opties voor de gasversie, terwijl de versie met totale inductie beschikbaar is tot het model van 120 cm met 7 kookzones en bridge-functie.

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Inox SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Blauw MB

Rood Bordeaux BU

Groen smaragd EG

RAL
Optie RAL Classic - RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, voetjes, lijsten

Messing G

Chroom C

Brons B

Koper P

Dual-gasbranders met standaard vermogen tot 5 kW

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Elektronische controle van de precieze temperatuur

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

Display 4,3" full touch

Dampafvoer

Branderdeksel Total Black van messing met een nanotechnologische antiklee ehandeling

Kookplaat met roosters van gietijzer

Unieke controle van de twee ovens

Deur en lade met so closing-systeem

Kerntemperatuurmeter

M15FDNE3/RAB
Majestic fornuis van 150 cm
met een kookvlak met 7 branders en een dubbele oven
Wit met bronzen afwerkingen

Overzicht kleuren en afwerkingen

Antiek wit AW

Wit WH

Inox SS

Mat gra et MG

Chroom C

Messing G

Koper P

Brons B

Glanzend zwart BK

Blauw MB

Smaragdgroen EG

Bordeauxrood BU

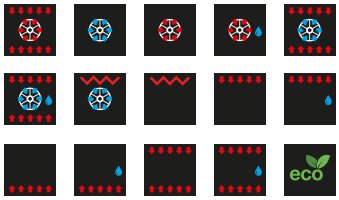
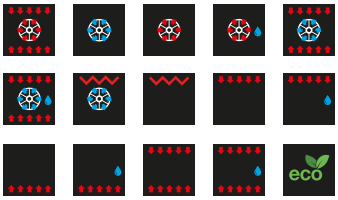
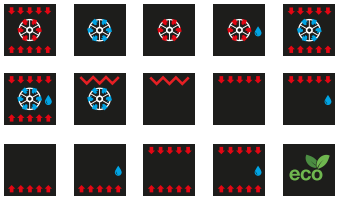
Chroom C

Messing G

Koper P

Brons B

Beschikbare ovens voor Majestic fornuizen

Algemene kenmerken	OV80 E3 TFT S	OV76 E3 TFT S	OV60 E3 TFT S
	Elektronische oven van 80 cm	Elektronische oven van 30	Elektronische oven van 60 cm
Energieklasse	A+	A	A+
Aantal functies	15	15	15
Temperatuurbereik	30-320°C	30-320°C	30-320°C
Programmering	touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT
Elektronische controle van de temperatuur	Ja	Ja	Ja
Kerntemperatuurmeter	Ja	Ja	Ja
Verlichting	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	Ja
Ruiten deur	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Kenmerken oven			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	64,5×36,5×41 cm	64×43,3×41 cm	43,7×36×41 cm
Inhoud	97 L	114 L	65 L
Vochtafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill element	Ja	Ja	Ja
Braadspit	diagonaal		
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
Verbruik			
Maximale stroomopname	2,75 kW	3,1 kW	2,45 kW
Elektrische element bovenin	1200 W	1200 W	1000 W
Elektrische element onderin	1350 W	1560 W	1100 W
Elektrische grill	2150 W	3000 W	2100 W
Ronde element	2100 W	2×1050 W	2100 W
Gasbrander onderaan			
Functies			

OV30 E3 TFT S

Mini statische elektronische oven
van 30 cm

A+

5

30-250°C

touch control TFT

Ja

Lamp vanbinnen

Ja

Koude ovendeur met driedubbele ruit
(EN60335-2-6-11.101)

tangentiºle koeling

Ja

met easy clean email

27,5×35,5×44 cm

43 L

Ja

Ja

met elektronische sonde

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

M07N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 60 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

4 branders

Elektrische oven

M07DNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Vermogens

Dual brander
dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW

Grote
brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine
brander
1,8 kW / 0,4 kW

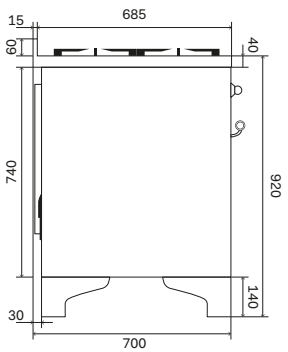
Extra s en accessoires

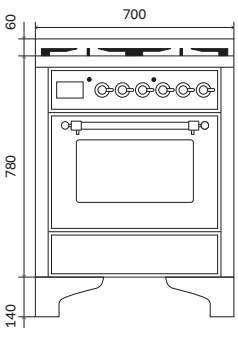
p. 308

Afzuigkap AM70

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-70

Technische tekening en maten





M30N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Beschikbare ovens

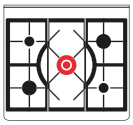
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 76 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
3,1 kW

Con guraties

5 branders



Elektrische oven

M30DNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Vermogens

Dual brander
dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW

Grote
brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine
brander
1,8 kW / 0,4 kW

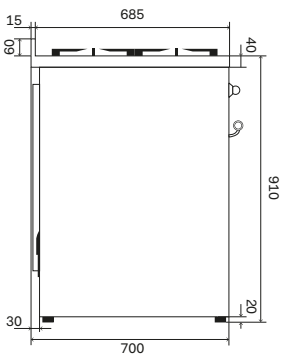
Extra s en accessoires

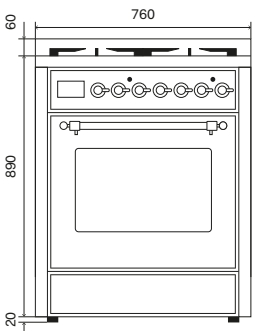
p. 308

Afzuigkap AM76

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-76

Technische tekening en maten





M09N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

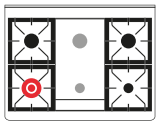
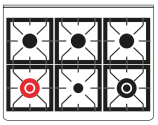
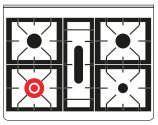
Beschikbare ovens

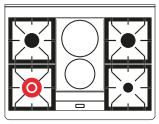
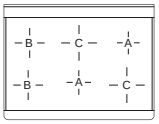
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Viskookpot
			
Elektrische oven	M09FDNE3	M096DNE3	M09PDNE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	M09IDNE3	MI096NE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

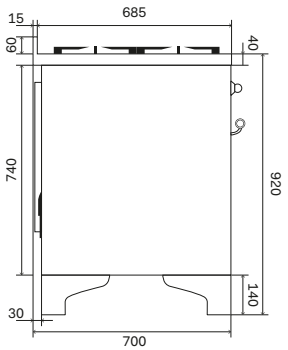
Extra s en accessoires

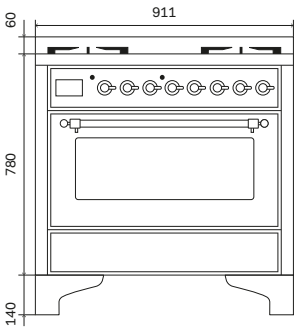
p. 308

Afzuigkap AM90

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-90

Technische tekening en maten





MD10N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Beschikbare ovens

Elektrische oven

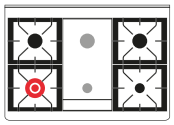
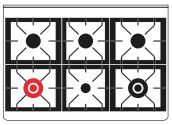
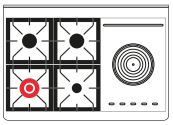
Hoofdoven:
OV 60 E3 TFT S

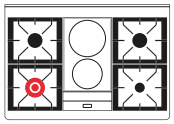
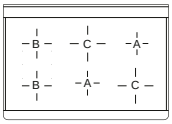
Maximale stroomopname:
2,45 kW

Secundaire oven:
OV 30 E3 TFT

Maximale stroomopname:
2,4 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	MD10FDNE3	MD106DNE3	MD10SDNE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	MD10IDNE3	MDI106NE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

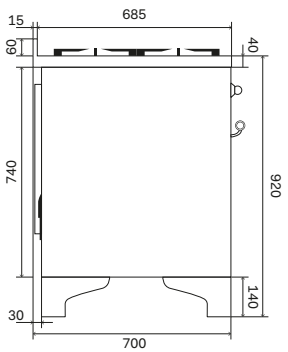
Extra s en accessoires

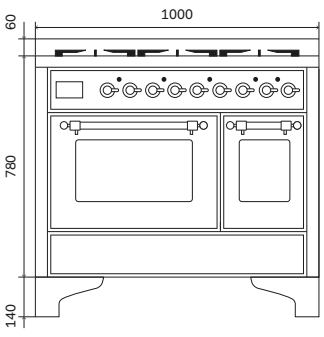
p. 308

Afzuigkap AM100

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-100

Technische tekening en maten





M12N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten

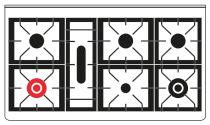
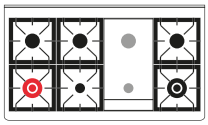
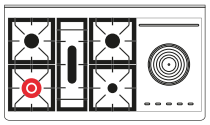
- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

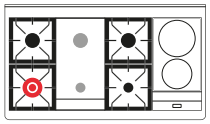
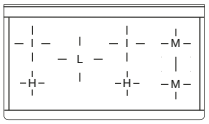
Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:	Secundaire oven:
OV 80 E3 TFT S	OV 30 E3 TFT
Maximale stroomopname: 2,75 kW	Maximale stroomopname: 2,4 kW

Con guraties

	7 branders	8 branders met fry top*	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	M127DNE3	M12FDNE3	M12SDNE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

	6 branders met fry top* and 2 induction zones	Inductie
		
Elektrische oven	M12FIDNE3	MI127NE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Inductiezone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

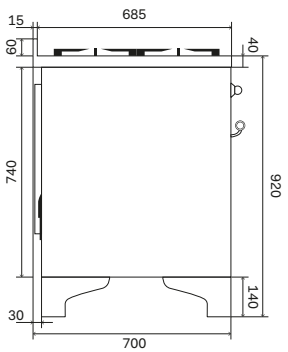
Extra s en accessoires

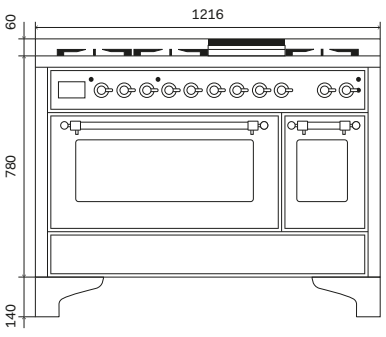
p. 308

Afzuigkap AM120

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-120

Technische tekening en maten





M15N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Beschikbare ovens

Elektrische oven

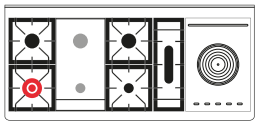
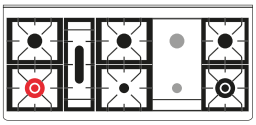
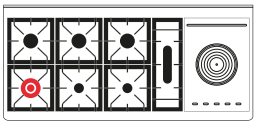
Hoofdoven:
OV 80 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Secundaire oven:
OV 60 E3 TFT

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

	7 branders met fry top* and coup de feu	9 branders met fry top*	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	M15FSDNE3	M15FDNE3	M15SDNE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

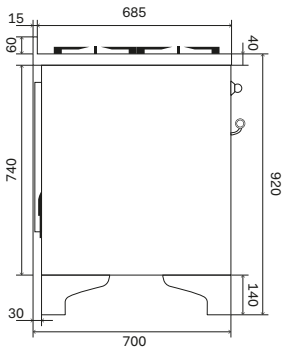
Extra s en accessoires

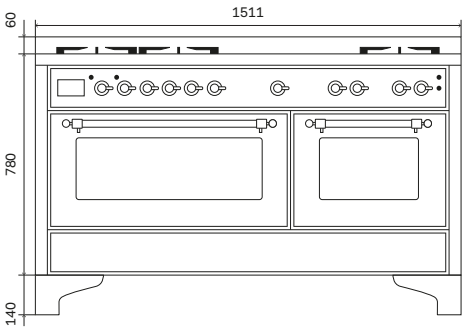
p. 308

Afzuigkap AM150

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-150

Technische tekening en maten





Panoramagic

De Panoramagic fornuizen, onnavolgbaar in het ontwerp, dat de technische aspecten van professionele keukens combineert met de Italiaanse cultuur van het project, worden aangeboden vier versies, allemaal met 4,3-inch touchscreen: 2 versies van 90cm: 6 gasbranders of zes inductiezones met bridge functie en 2 versies op 120cm: 8 gasbranders of 7 inductiezones met bridge functie. De gaskookplaten hebben dubbele branders tot 5 kW en een uiterst professionele nanotechnologie behandeling voor een non-stick oppervlak met total black afwerking.

Kleurengamma
Frame

Inox SS

Mat zwart MK

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, voetjes, lijsten

Satijn

Vlamverdeler van messing met een nanotechnologie non-stick behandeling

Dual-gasbranders met vermogen tot 5 kW

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Knoppen met led-achtergrondverlichting

Kookplaat met gietijzeren roosters

Display 4,3 full touch

Unieke controle van de twee ovens

Deur met so close systeem

Elektronische regeling van de exacte temperatuur

Verwarmde lade met so closing-systeem

Ventilatie

Kerntemperatuurmeter

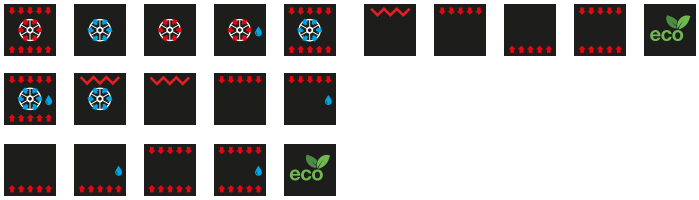
Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

PM128DS3/SS
Panoramagic fornuis
van120 cm tot 8 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

Beschikbare ovens voor fornuizen Panoramagic

Algemene kenmerken	OV80 E3 TFT S	OV30 E3 TFT
	Elektronische oven van 80 cm	Mini statische elektronische oven van 30 cm
Energieklasse	A+	A+
Aantal functies	15	5
Bedrijfstemperatuur	30-320°C	30-250°C
Programmering	touch control TFT	touch control TFT
Elektronische controle van de temperatuur	Ja	Ja
Kerntemperatuur meter	Ja	
Verlichting	Dubbele lamp vanbinnen	Lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja
Ruiten deur	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging	Ja	Ja
Kenmerken bereidingskamer		
Mo el	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	64,5×36,5×41 cm	27,5×35,5×44 cm
Inhoud	97 L	43 L
Stoomafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding	Ja
Neerklapbare grillweerstand	Ja	
Braadspit	diagonaal	Ja
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde
Verbruik		
Maximale stroomopname	2,75 kW	2,4 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W	800 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W	800 W
Elektrische grill	2150 W	1500 W
Ronde weerstand	2100 W	
Gasbrander onderaan		

Functies



PANORAMAGIC

PM09-MK

Kleurengamma

Frame

Mat zwart MK

Afwerkingen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

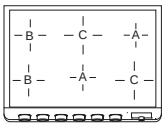
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

Inductie



Elektrische oven

PMI09S3

Gesatineerd

Vermogens

B B	Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW	A Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW	B Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW	C Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW

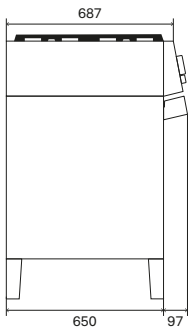
Extra s
en accessoires

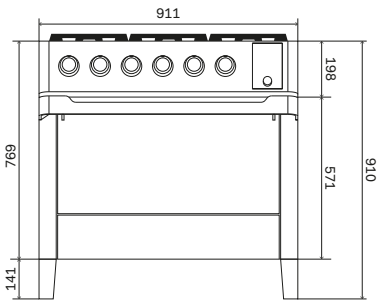
p. 308

Afzuigkap APM90

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-90

Technische tekening
en maten





PM12-MK

Kleurengamma

Frame

Mat
zwart MK

Afwerkingen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 E3 TFT S

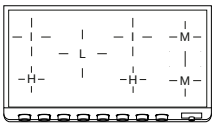
Maximale stroomopname:
2,75 kW

Secundaire oven:
OV 30 E3 TFT

Maximale stroomopname:
2,4 kW

Con guraties

Inductie



Elektrische oven

PMI127S3

Gesatineerd

Vermogens

M / M — Inductiezone Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW

H — Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW

I — Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW

L — Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW

M — Inductiezone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW

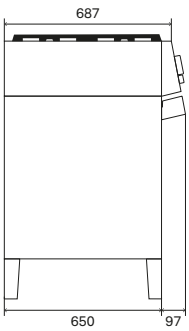
Extra s en accessoires

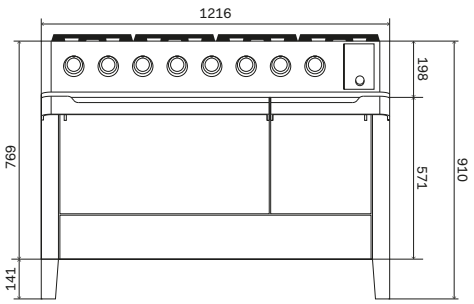
p. 308

Afzuigkap APM120

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-120

Technische tekening en maten





PM09

Kleurengamma

Frame

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

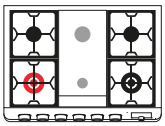
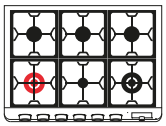
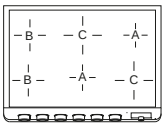
Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Inductie
			
Elektrische oven	PM09FDS3	PM096DS3	PMI09S3
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT003 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

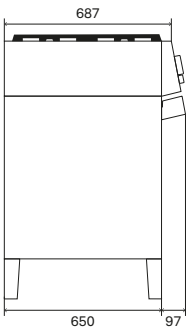
Extra s en accessoires

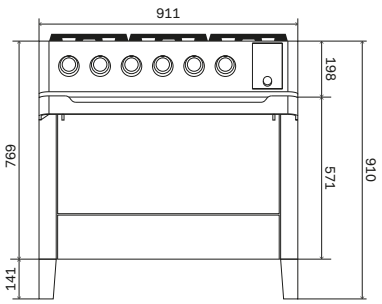
p. 308

Afzuigkap APM90

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-90

Technische tekening en maten





PM12

archiproducts
DESIGN AWARDS
—
WINNER 2021

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

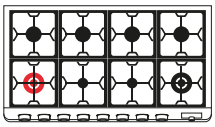
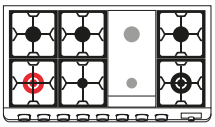
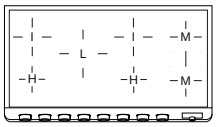
Hoofdoven:
OV 80 E3 TFT S

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Secundaire oven:
OV 30 E3 TFT

Maximale stroomopname:
2,4 kW

Con guraties

	8 branders	8 branders met fry top*	Inductie
			
Elektrische oven	PM128DS3	PM12FDS3	PMI127S3
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT003 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Inductiezone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

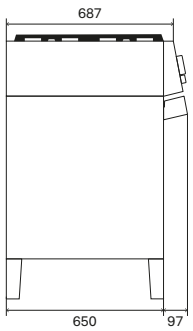
Extra s en accessoires

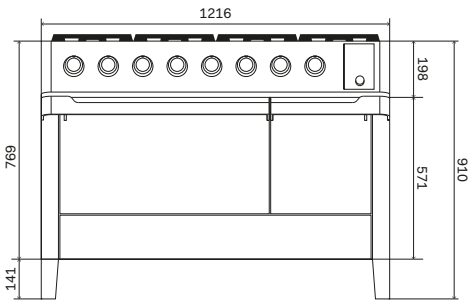
p. 308

Afzuigkap APM120

Paneel om pollepelsop te hangen AM4-120

Technische tekening en maten





Nostalgie

Nostalgie fornuizen: zeer professionele technologie en hoogwaardige materialen, met een klassieke stijl die elke dag nieuwe emoties opwekt. Als onbetwiste hoofdrolspelers van de keuken bieden ze een volledige keuze aan afmetingen (van 60 cm tot 150 cm) en verschillende con guraties: het is mogelijk om te kiezen voor de inductiekookplaat aansluitend op het blad met maximaal 7 kookzones en bridge-functie voor de versie van 120 cm, enkele of dubbele oven, standaardkleuren of RAL-tinten op aanvraag, verschillende afwerkingen en accessoires.
De Noblesse omlijstingen, optie beschikbaar voor alleen de Nostalgie reeks, zijn veel meer dan een detail: het is een kostbare gra sche afwerking die de elementen vooraan omlijst en zo aansluit op de metalen afwerkingen van de handgrepen en de draaiknoppen. De blinde deur, geïnspireerd op het verleden, is een andere optie die de Nostalgie-stijl op elegante wijze verrijkt.

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Inox SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Blauw MB

Rood Bordeaux BU

Groen smaragd EG

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, voetjes, lijsten (optie)

Messing G

Chroom C

Brons B

Koper P

Optionele Dual-gasbranders met een vermogen tot 5 kW

Branderdeksel van messing met een nanotechnologische antiklee ehandeling

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Kookplaat met roosters van gietijzer

Unieke controle van de twee ovens

Elektronische controle van de precieze temperatuur

Deur en lade met so closing-systeem

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

Dampafvoer

Quick start

P15SNE3/MGP
Nostalgie fornuis van 150 cm
Frame Mat gra et en afwerkingen Koper

Overzicht kleuren en afwerkingen

Antiek wit AW

Wit WH

Inox SS

Mat gra et MG

Chroom C

Messing G

Koper P

Brons B

Voorgestelde modellen
met optionele Noblesse lijsten

Glanzend zwart BK

Blauw MB

Groen smaragd EG

Rood Bordeaux BU

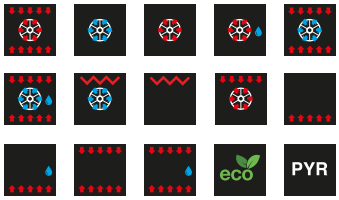
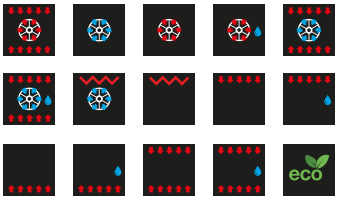
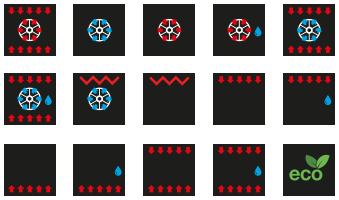
Chroom C

Messing G

Koper P

Brons B

Ovens beschikbaar voor Nostalgie fornuizen

Algemene kenmerken	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	Elektrische pyrolyse oven van 80 cm	Elektronische oven van 80 cm	Elektronische oven van 60 cm
Energieklasse	A	A+	A+
Aantal functies	15	15	15
Temperatuurbereik	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmering	touch control TFT	elektronisch	elektronisch
Elektronische controle van de temperatuur	Ja	Ja	Ja
kerntemperatuurmeter	Ja		
Verlichting	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	Ja
Ruiten deur	Koude ovendeur met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Inhoud	97 L	97 L	65 L
Vochtafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill element	Ja	Ja	Ja
Braadspit	-	diagonale	
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
Verbruik			
Maximale stroomopname	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Elektrische element bovenin	1200 W	1200 W	1000 W
Elektrische element onderin	1350 W	1350 W	1100 W
Elektrische grill	2150 W	2150 W	2100 W
Ronde element	2100 W	2100 W	2100 W
Gasbrander onderaan		3,70 kW	2,70 kW
Functies			

OV40 E3	OV30 E3
Midi statische elektronische oven van 40 cm	Mini statische elektronische oven van 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
elektronisch	elektronisch
Ja	Ja
Lamp vanbinnen	Lamp vanbinnen
Ja	Ja
Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Ja	Ja
met easy clean email	met easy clean email
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 L	43 L
Ja	Ja
Ja	Ja
met elektronische sonde	met elektronische sonde
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W

P06N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie

optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten

optie p. 311

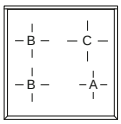
Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 60 E3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

	4 branders	Inductie
		
Elektrische oven	P06NE3 *	PI064NE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

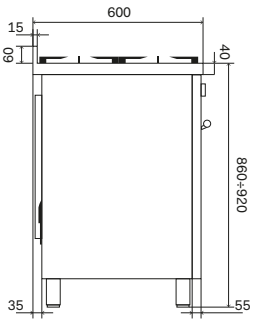
Extra s en accessoires

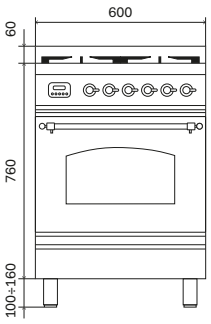
p. 308

Afzuigkap AG60

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-60

Technische tekening en maten





P07N

Kleurengamma
Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie
optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten
optie p. 311

Beschikbare ovens

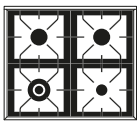
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 60 E3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

4 branders



Elektrische oven

P07NE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Vermogens

Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW

Grote brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

* Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie

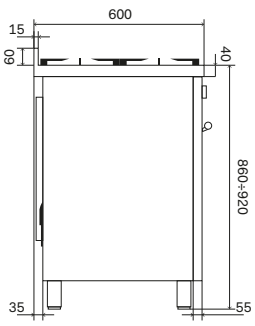
Extra s en accessoires

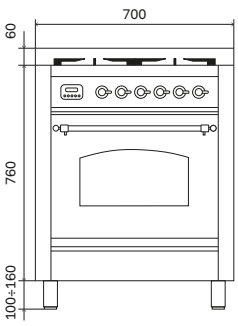
p. 308

Afzuigkap AG70

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-70

Technische tekening en maten





P09N

Kleurengamma
Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie
optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten
optie p. 311

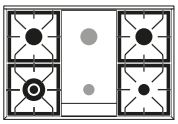
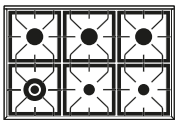
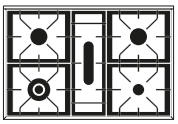
Beschikbare ovens

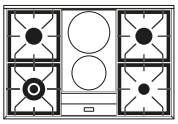
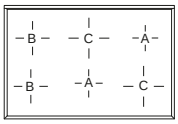
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 E3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Viskookpot
			
Elektrische oven	P09FNE3 *	P096NE3 *	P09PNE3 *
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	P09INE3 *	PI096NE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

Extra s en accessoires

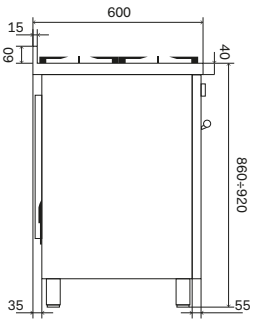
p. 308

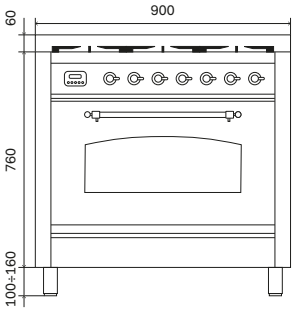
Afzuigkap	AG90

Afzuigkap	ANB90
Messing/Chroom	
Koper/Bruin	

Paneel om pollepelsop te hangen	AP4-90

Technische tekening en maten





PD09N

Kleurengamma
Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie
optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten
optie p. 311

Beschikbare ovens

Elektrische oven

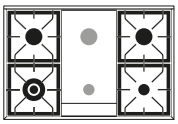
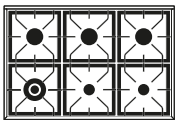
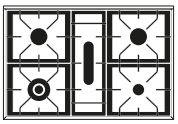
Hoofdoven:
OV 60 E3

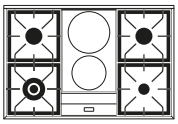
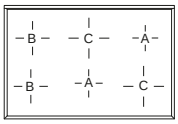
Maximale stroomopname:
2,45 kW

Secundaire oven:
OV 30 E3

Maximale stroomopname:
2,4 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Viskookpot
			
Elektrische oven	PD09FNE3 *	PD096NE3 *	PD09PNE3 *
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	PD09INE3 *	PDI096NE3
	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

Extra s en accessoires

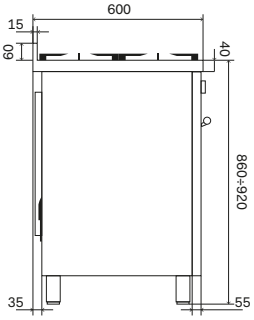
p. 308

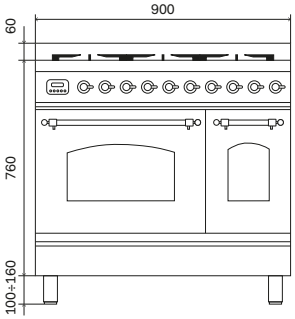
Afzuigkap	AG90

Afzuigkap	ANB90
Messing/Chroom	
Koper/Bruin	

Paneel om pollepelsop te hangen	AP4-90

Technische tekening en maten





PD10N

Kleurengamma
Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie
optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten
optie p. 311

Beschikbare ovens

Elektrische oven

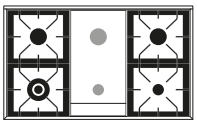
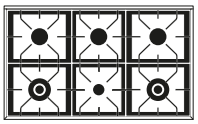
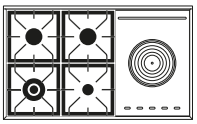
Hoofdoven:
OV 60 E3

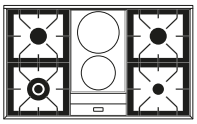
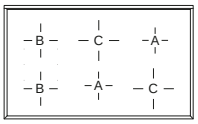
Maximale stroomopname:
2,45 kW

Secundaire oven:
OV 40 E3

Maximale stroomopname:
2,6 kW

Con guraties

6 branders met fry top*	6 branders	Coupe de Feu
		
Elektrische oven	Elektrische oven	Elektrische oven
PD10FNE3 *	PD106NE3 *	PD10SNE3 *
Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

2 inductiezones	Inductie
	
Elektrische oven	Elektrische oven
PD10INE3 *	PDI106NE3
Messing/Chroom	Messing/Chroom
Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

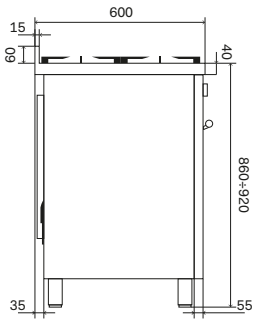
- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

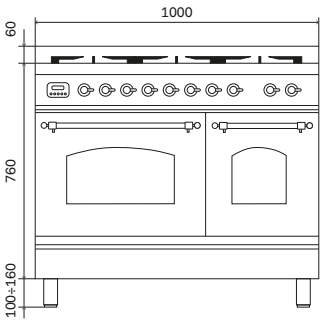
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap	Afzuigkap	Paneel om pollepelsop te hangen
AG100	ANB100	AP4-100
	Messing/Chroom	
	Koper/Bruin	

Technische tekening en maten





P12N

Kleurengamma
Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie
optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

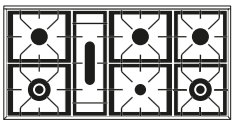
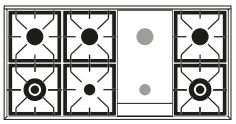
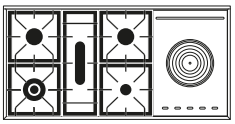
Noblesse lijsten
optie p. 311

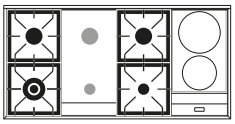
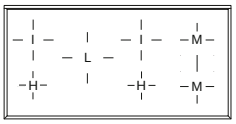
Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:	Secundaire oven:
OV 80 E3	OV 30 E3
Maximale stroomopname: 2,75 kW	Maximale stroomopname: 2,4 kW

Con guraties

7 branders	8 branders met fry top*	Coupe de Feu
		
Elektrische oven	Elektrische oven	Elektrische oven
P127NE3 *	P12FNE3 *	P12SNE3 *
Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

6 branders met fry top* and 2 induction zones	Inductie
	
Elektrische oven	
P12FINE3 *	PI127NE3
Messing/Chroom	Messing/Chroom
Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

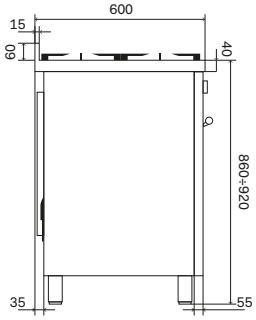
- Inductiezone Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Inductiezone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

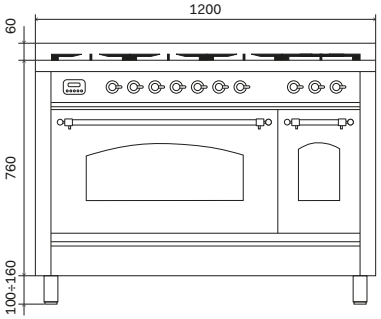
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap AG120	Afzuigkap ANB120	Paneel om pollepelsop te hangen AP4-120
	Messing/Chroom	
	Koper/Bruin	

Technische tekening en maten





P15N

Kleurengamma

Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie

optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten

optie p. 311

Beschikbare ovens

Elektrische oven

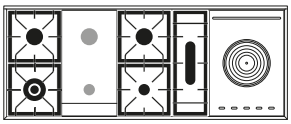
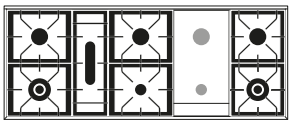
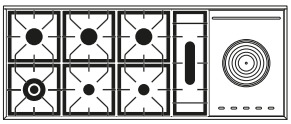
Hoofdoven:
OV 80 E3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Secundaire oven:
OV 60 E3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

	7 branders met fry top* and coup de feu	9 branders met fry top*	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	P15FSNE3 *	P15FNE3 *	P15SNE3 *
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

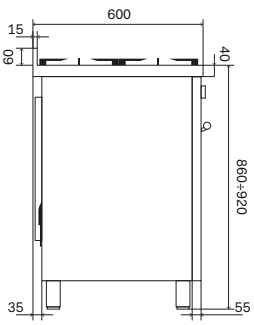
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

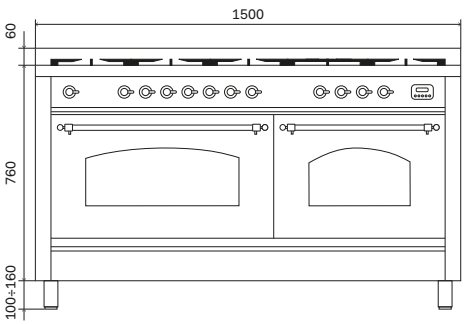
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap	Afzuigkap	Paneel om pollepelsop te hangen
AG150	ANB150	AP4-150
	Messing/Chroom	
	Koper/Bruin	

Technische tekening en maten





P36N

WITH
Pyrolytic
OVEN

Kleurengamma
Frame

- Antiek wit AW
- Wit WH
- Blauw MB
- Roestvrijstaal SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen, lijsten (optie)

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B

Optioneel blinde deur versie
optie

Bestelcode: voeg de letter Q toe voor de N

Noblesse lijsten
optie p. 311

Beschikbare ovens

Elektrische oven

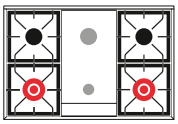
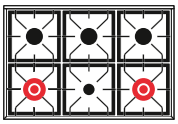
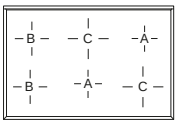
Hoofdoven:
OV 80 PY TFT S

Maximale stroomopname:
3,65 kW

Verwarmde lade:
WD

Maximale stroomopname:
0,6 kW

Con guraties

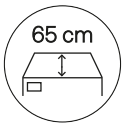
	6 branders met fry top*	6 branders	Inductie
			
Elektrische oven	P36FDDNSY	P366DDNSY	PI366NSY
	Messing/Chroom	Messing/Chroom	Messing/Chroom
	Koper/Bruin	Koper/Bruin	Koper/Bruin

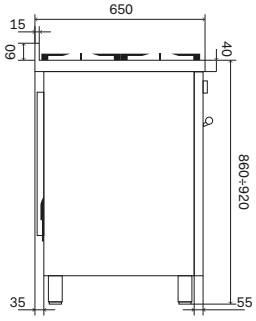
* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

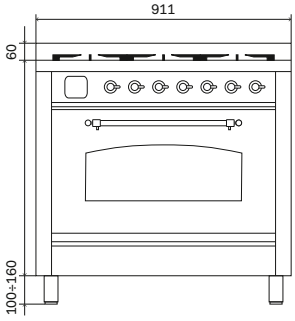
Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

Technische tekening en maten







Professional Plus

De Professional Plus fornuizen zijn gebaseerd op de keukens van de beste restaurants en bieden robuustheid, ergonomie en bedieningsgemak. Ze bieden verschillende uitrustingsmogelijkheden, van dubbele ovens tot gas- of inductiekookplaten.
De beschikbare gaskookplaten variºren van 60 cm tot 150 cm met maximaal 8 branders en kunnen worden gecombineerd met een Coup de Feu en Fry-Top plaat.
De inductiekookplaten van 90 cm tot 120 cm zijn aansluitend op het blad: deze laatste versie is uitgerust met niet minder dan 7 kookzones en Bridge-functie.
Dankzij de mogelijkheid om verschillende maten, metaalafwerkingen, standaardkleuren of op aanvraag ook andere kleuren te kiezen, is een perfecte integratie in elk interieur mogelijk.

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Inox SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Manopole, maniglie

Gesatineerd

Optionele Dual-gasbranders met een vermogen tot 5 kW

Branderdeksel van messing met een nanotechnologische antiklee ehandeling

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Kookplaat met roosters van gietijzer

Unieke controle van de twee ovens

Elektronische controle van de precieze temperatuur

Deur en lade met so closing-systeem

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

Dampafvoer

P15FWE3/SS
Professional Plus fornuis van 150 cm
Frame van roestvrij staal en gesatineerde afwerkingen

Overzicht kleuren en afwerkingen

Wit WH

Inox SS

Mat gra et MG

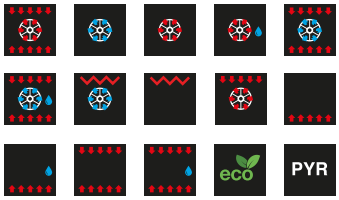
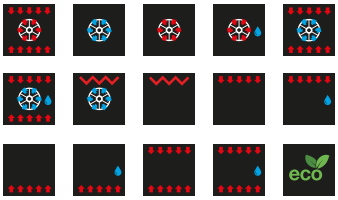
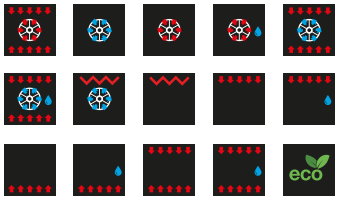
Glanzend zwart BK

Gesatineerd

Professional draaiknoppen: zichtbaar functioneel.

De draaiknoppen, exclusief ontworpen voor Professional Plus fornuizen, zijn volledig in aluminium met een grotere diameter en een bijzonder duidelijk en leesbaar opschri . Dankzij de speciale karteling, afgeleid uit de ervaring in de professionele keuken, zorgen ze voor een aangenaam controlegevoel en kunnen ze gemakkelijk worden bediend, ook met handschoenen aan.

Ovens beschikbaar voor Professional Plus fornuizen

Algemene kenmerken	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	Elektrische pyrolyse oven van 80 cm	Elektronische oven van 80 cm	Elektronische oven van 60 cm
Energieklasse	A	A+	A+
Aantal functies	15	15	15
Temperatuurbereik	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmering	touch control TFT	elektronisch	elektronisch
Elektronische controle van de temperatuur	Ja	Ja	Ja
kerntemperatuurmeter	Ja		
Verlichting	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	Ja
Ruiten deur	Koude ovendeur met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Inhoud	97 L	97 L	65 L
Vochtafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill element	Ja	Ja	Ja
Braadspit	-	diagonale	
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
Verbruik			
Maximale stroomopname	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Elektrische element bovenin	1200 W	1200 W	1000 W
Elektrische element onderin	1350 W	1350 W	1100 W
Elektrische grill	2150 W	2150 W	2100 W
Ronde element	2100 W	2100 W	2100 W
Gasbrander onderaan		3,70 kW	2,70 kW
Functies			

OV40 E3	OV30 E3
Midi statische elektronische oven van 40 cm	Mini statische elektronische oven van 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
elektronisch	elektronisch
Ja	Ja
Lamp vanbinnen	Lamp vanbinnen
Ja	Ja
Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Ja	Ja
met easy clean email	met easy clean email
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 L	43 L
Ja	Ja
Ja	Ja
met elektronische sonde	met elektronische sonde
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W

P06W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

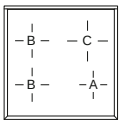
Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 60 E3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

	4 branders	Inductie
		
Elektrische oven	P06WE3 *	PI064WE3
	Gesatineerd	Gesatineerd

Vermogens

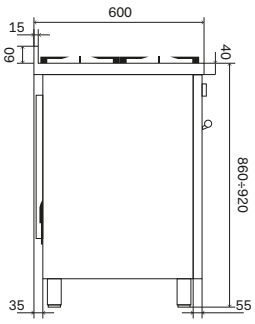
- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

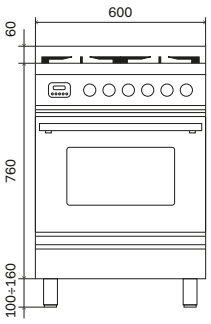
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap	Paneel om pollepelsop te hangen
AGQ60	AP4-60

Technische tekening en maten





P07W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

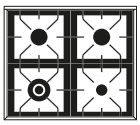
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 60 E3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

4 branders



Elektrische oven

P07WE3 *

Gesatineerd

Vermogens

Brander dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW

Grote brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine brander
1,8 kW / 0,4 kW

* Dual brander dubbele kroon
5,0 kW / 0,3 kW
optie

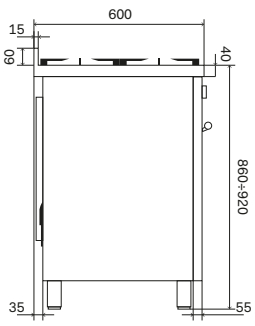
Extra s en accessoires

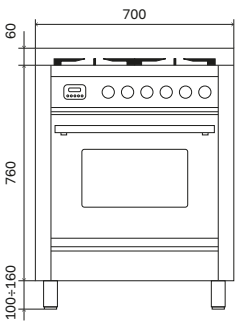
p. 308

Afzuigkap AGQ70

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-70

Technische tekening en maten





P09W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

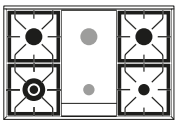
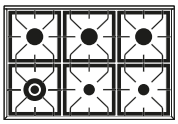
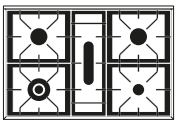
Beschikbare ovens

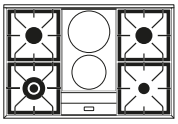
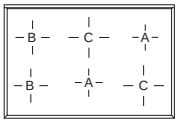
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 E3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Viskookpot
			
Elektrische oven	P09FWE3 *	P096WE3 *	P09PWE3 *
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	P09IWE3 *	PI096WE3
	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

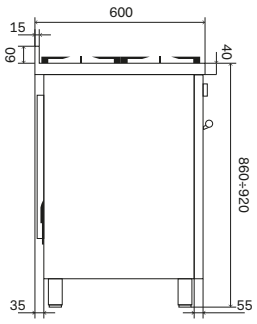
Extra s en accessoires

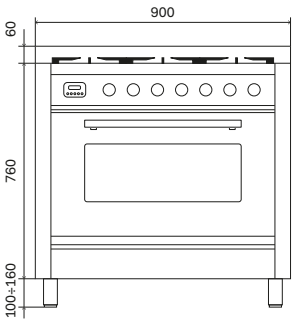
p. 308

Afzuigkap AGQ90

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-90

Technische tekening en maten





PD09W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

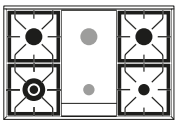
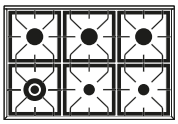
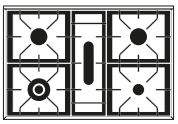
Hoofdoven:
OV 60 E3

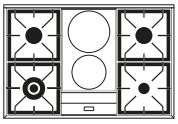
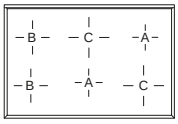
Maximale stroomopname:
2,45 kW

Secundaire oven:
OV 30 E3

Maximale stroomopname:
2,4 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Viskookpot
			
Elektrische oven	PD09FWE3 *	PD096WE3 *	PD09PWE3 *
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	PD09IWE3 *	PDI096WE3
	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

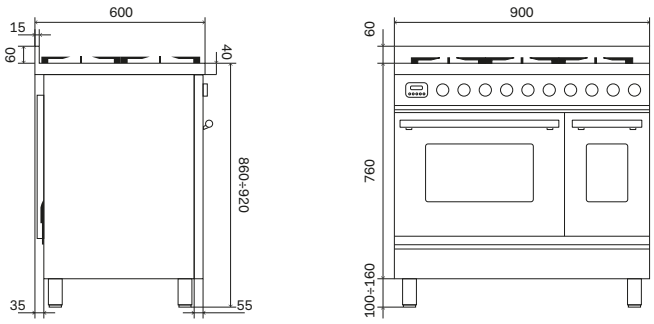
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap AGQ90

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-90

Technische tekening en maten



PD10W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

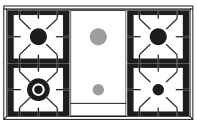
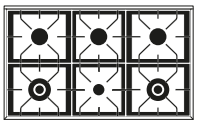
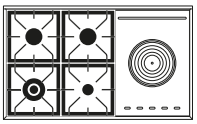
Hoofdoven:
OV 60 E3

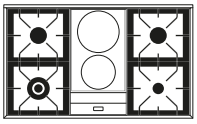
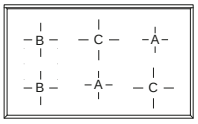
Maximale stroomopname:
2,45 kW

Secundaire oven:
OV 40 E3

Maximale stroomopname:
2,6 kW

Con guraties

	6 branders met fry top*	6 branders	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	PD10FWE3 *	PD106WE3 *	PD10SWE3 *
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

	2 inductiezones	Inductie
		
Elektrische oven	PD10IWE3 *	PDI106WE3
	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

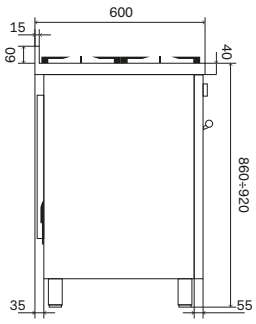
Extra s en accessoires

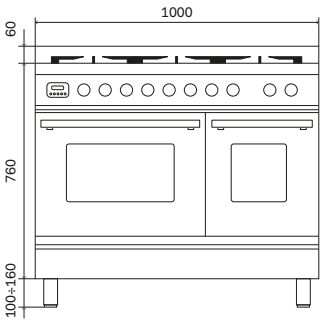
p. 308

Afzuigkap AGQ100

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-100

Technische tekening en maten





P12W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

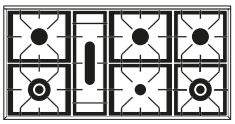
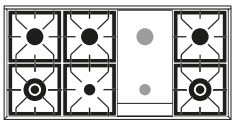
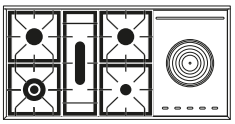
Gesatineerd

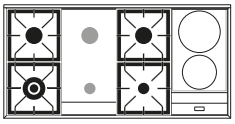
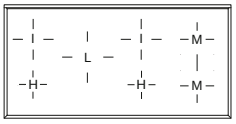
Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:	Secundaire oven:
OV 80 E3	OV 30 E3
Maximale stroomopname: 2,75 kW	Maximale stroomopname: 2,4 kW

Con guraties

	7 branders	8 branders met fry top*	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	P127WE3	P12FWE3 *	P12SWE3 *
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

	6 branders met fry top* and 2 induction zones	Inductie
		
Elektrische oven	P12FIWE3 *	PI127WE3
	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 200 mm 2,3 kW
- Inductiezone Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Inductiezone 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Inductie met twee zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

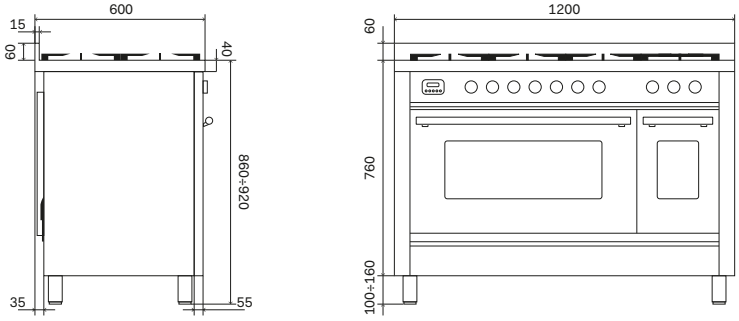
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap AGQ120

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-120

Technische tekening en maten



P15W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

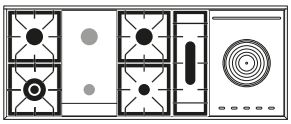
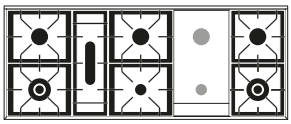
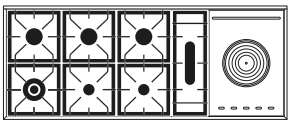
Hoofdoven:
OV 80 E3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Secundaire oven:
OV 60 E3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

	7 branders met fry top* and coup de feu	9 branders met fry top*	Coupe de Feu
			
Elektrische oven	P15FSWE3 *	P15FWE3 *	P15SWE3 *
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Brander viskookpot 3,1 kW / 1,1 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW optie

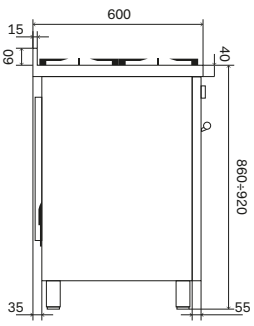
Extra s en accessoires

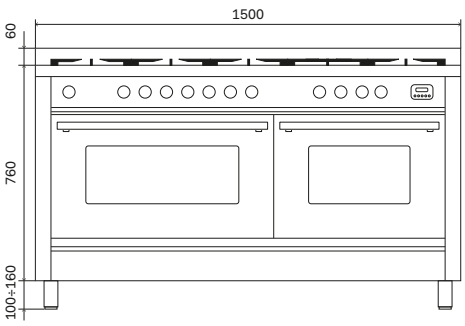
p. 308

Afzuigkap AGQ150

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-150

Technische tekening en maten





P36W

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

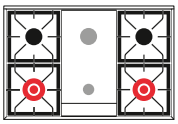
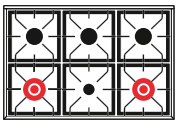
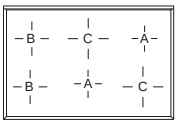
Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:	Verwarmde lade:
OV 80 PY TFT S	WD
Maximale stroomopname: 3,65 kW	Maximale stroomopname: 0,6 kW

Con guraties

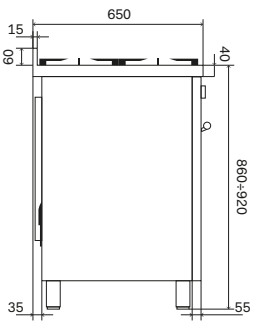
	6 branders met fry top*	6 branders	Inductie
			
Elektrische oven	P36FDDWSY	P366DDWSY	PI366WSY
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

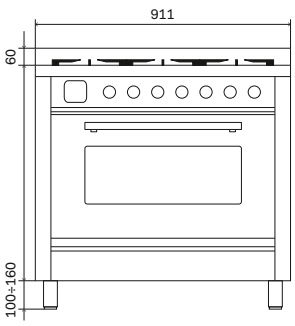
* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Inductiezone Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Inductiezone Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Inductiezone Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Dual brander dubbele kroon 5,0 kW / 0,3 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

Technische tekening en maten





Pro Line

De Pro Line fornuizen zijn ontwikkeld voor een vlotte integratie in de inrichting van uw keuken, met afmetingen die vari°ren van 60 cm tot 120 cm. Ze bieden prestaties zonder compromissen, waarbij de nadruk ligt op wat echt telt: van de kookplaat met verschillende soorten en mogelijke con guraties tot de multifunctionele oven in enkele of dubbele versie, met temperaturen van 30°C tot 300°C. Ze zijn ontworpen en vervaardigd om lang mee te gaan en worden aangeboden in vele kleuren waarmee u een modern interieur met een frisse en gera neerde uitstraling kunt cre°ren.

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Inox SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Manopole, maniglie

Gesatineerd

Branderdeksel van messing met een nanotechnologische antiklee ehandeling

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Branders met dubbele kroon, met een vermogen tot 4,3 kW

Kookplaat met roosters van gietijzer

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

Deur met so closing systeem

LD10FWM3/MG
Pro Line fornuis van 100 cm
Frame Mat gra et en gesatineerde afwerkingen

Overzicht kleuren en afwerkingen

Antiek wit AW

Wit WH

Inox SS

Gesatineerd

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Gesatineerd

L09 Limited edition

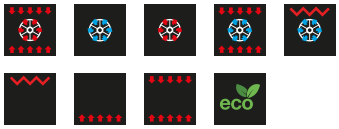
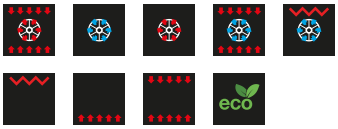
ILVE
Limited Edition
Pro Line

Mat
gra et MG

Luxueus
grijs GR

Mat
zwart D

Ovens beschikbaar voor Pro Line fornuizen

Algemene kenmerken	OV80 M3	OV60 M3	OV40 E
	Multifunctionele elektrische oven van 80 cm	Multifunctionele elektrische oven van 60 cm	Midi statische elektronische oven van 40 cm
Energieklasse	A	A	A
Aantal functies	9	9	4
Temperatuurbereik	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programmering	elektronisch	elektronisch	
Elektronische controle van de temperatuur	Ja	Ja	
kerntemperatuurmeter			
Verlichting	Dubbele lamp vanbinnen	Dubbele lamp vanbinnen	Lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	Ja
Ruiten deur	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging			
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	36,5×35,5×44 cm
Inhoud	97 L	65 L	57 L
Vochtafvoer			Ja
Neerklapbare grill element	Ja	Ja	
Braadspit			Ja
Thermostaat	analoog	analoog	analoog
Verbruik			
Maximale stroomopname	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW
Elektrische element bovenin	1200 W	1000 W	850 W
Elektrische element onderin	1350 W	1100 W	950 W
Elektrische grill	2150 W	2100 W	1600 W
Ronde element	2100 W	2100 W	
Gasbrander onderaan			
Functies			

OV30 E

Mini statische elektronische oven van 30 cm

A

4

50-250°C

Lamp vanbinnen

Ja

Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)

tangentiºle koeling

met easy clean email

27,5×35,5×44 cm

43 L

Ja

Ja

analoog

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

L09-GRD

ILVE
Limited Edition
Pro Line

Kleurengamma
Frame

Luxueus
grijs GR

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Mat
zwart D

Beschikbare ovens

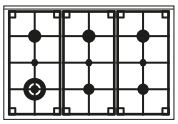
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 M3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

6 branders



Elektrische oven

L096WM3

Mat zwart

Vermogens

Brander
dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW

Grote
brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine
brander
1,8 kW / 0,4 kW

Extra s
en accessoires

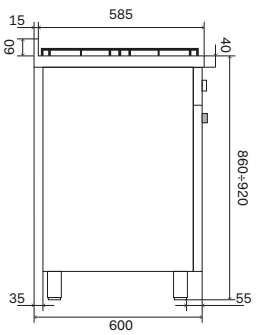
p. 308

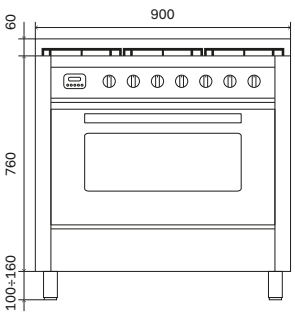
Afzuigkap AGK90

Afzuigkap AGK90-GR

Afzuigkap AGK90-MG

Technische tekening
en maten





L09-MGD

ILVE
Limited Edition
Pro Line

Kleurengamma
Frame

Mat
gra et MG

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Mat
zwart D

Beschikbare ovens

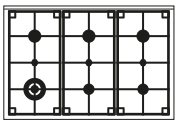
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 M3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

6 branders



Elektrische oven

L096WM3

Mat zwart

Vermogens

Brander
dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW

Grote
brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine
brander
1,8 kW / 0,4 kW

Extra s
en accessoires

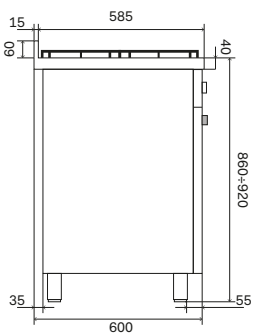
p. 308

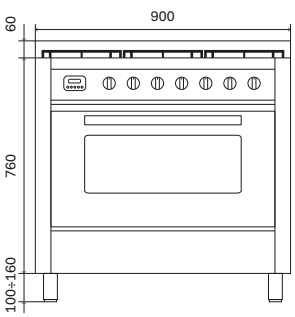
Afzuigkap AGK90

Afzuigkap AGK90-GR

Afzuigkap AGK90-MG

Technische tekening
en maten





L06

Kleurengamma
Frame

Antiek wit AW

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

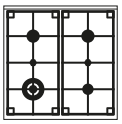
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 60 M3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Con guraties

4 branders



Elektrische oven

L06WM3

Gesatineerd

Vermogens

Brander
dubbele kroon
4,3 kW / 1,8 kW

Grote
brander
3 kW / 0,6 kW

Kleine
brander
1,8 kW / 0,4 kW

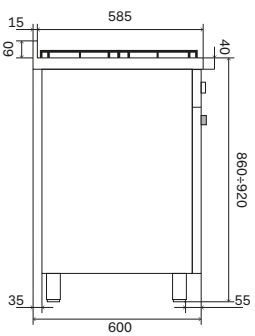
Extra s
en accessoires

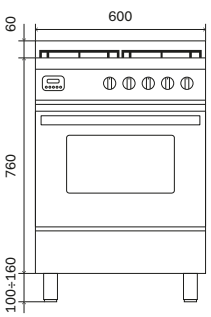
p. 308

Afzuigkap AGK60

Paneel om pollepelsop te hangen
AP4-60

Technische tekening
en maten





L09

Kleurengamma
Frame

Antiek wit AW

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

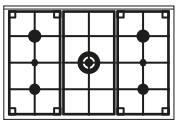
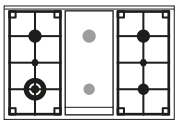
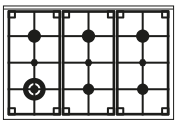
Beschikbare ovens

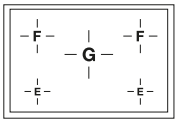
Elektrische oven

Hoofdoven:
OV 80 M3

Maximale stroomopname:
2,75 kW

Con guraties

	5 branders	6 branders met fry top*	6 branders
			
Elektrische oven	L09CWM3	L09FWM3	L096WM3
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

	Inductie
	
Elektrische oven	LBI09WM3
	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire EA2630001000000 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

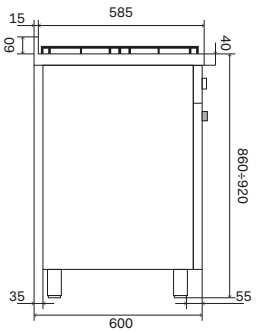
- E — Inductiezone Ø 175 mm 2 kW / 1,4 kW
- F — Inductiezone Ø 215 mm 3 kW / 2,3 kW
- G — Inductiezone Ø 265 mm 3 kW / 2,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

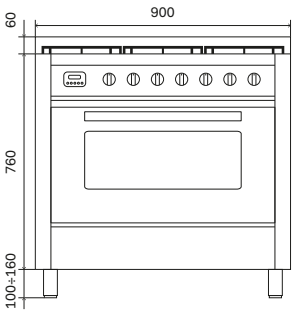
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap	AGK90	Afzuigkap	AGK90-GR	Afzuigkap	AGK90-MG

Technische tekening en maten





LD09

Kleurengamma
Frame

Antiek wit AW

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

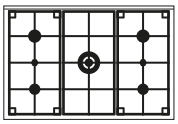
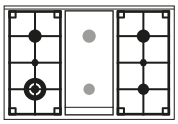
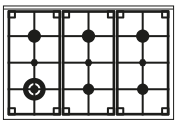
Hoofdoven:
OV 60 M3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

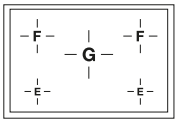
Secundaire oven:
OV 30 E

Maximale stroomopname:
1,7 kW

Con guraties

	5 branders	6 branders met fry top*	6 branders
			
Elektrische oven	LD09CWM3	LD09FWM3	LD096WM3
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

Inductie



Elektrische oven

LDBI09WM3

Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire EA2630001000000 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

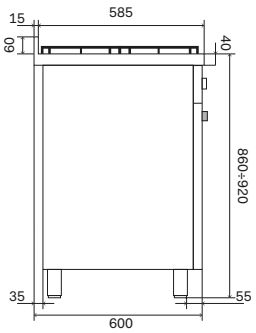
- E – Inductiezone Ø 175 mm 2 kW / 1,4 kW
- F – Inductiezone Ø 215 mm 3 kW / 2,3 kW
- G – Inductiezone Ø 265 mm 3 kW / 2,3 kW
- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

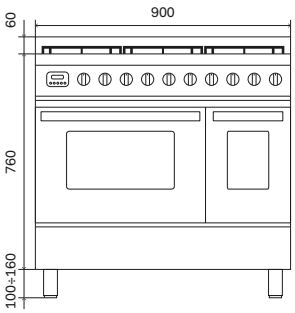
Extra s en accessoires

p. 308

Afzuigkap	AGK90	Afzuigkap	AGK90-GR	Afzuigkap	AGK90-MG

Technische tekening en maten





LD10

Kleurengamma
Frame

Antiek wit AW

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

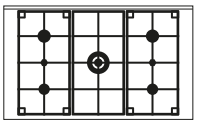
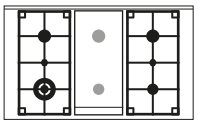
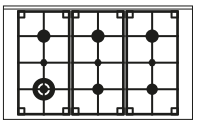
Hoofdoven:
OV 60 M3

Maximale stroomopname:
2,45 kW

Secundaire oven:
OV 40 E

Maximale stroomopname:
1,9 kW

Con guraties

	5 branders	6 branders met fry top*	6 branders
			
Elektrische oven	LD10CWM3	LD10FWM3	LD106WM3
	Gesatineerd	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire EA2630001000000 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

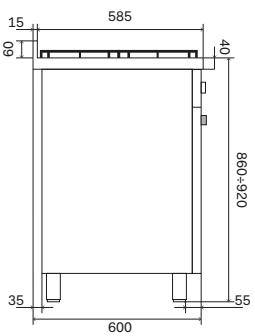
Extra s en accessoires

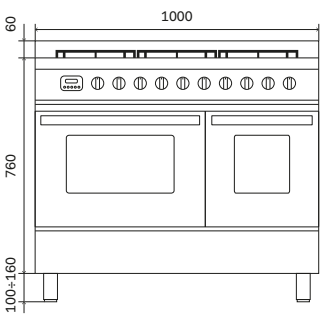
p. 308

Afzuigkap AGK100

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-100

Technische tekening en maten





L12

Kleurengamma
Frame

Antiek wit AW

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

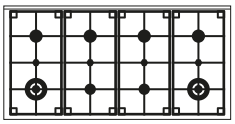
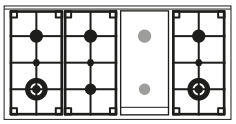
Gesatineerd

Beschikbare ovens

Elektrische oven

Hoofdoven:	Secundaire oven:
OV 80 M3	OV 30 E
Maximale stroomopname: 2,75 kW	Maximale stroomopname: 1,7 kW

Con guraties

	8 branders	8 branders met fry top*
		
Elektrische oven	L128WM3	L12FWM3
	Gesatineerd	Gesatineerd

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire EA2630001000000 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Vermogens

- Brander dubbele kroon 4,3 kW / 1,8 kW
- Fry Top kookplaat kleine brander 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grote brander 3 kW / 0,6 kW
- Kleine brander 1,8 kW / 0,4 kW

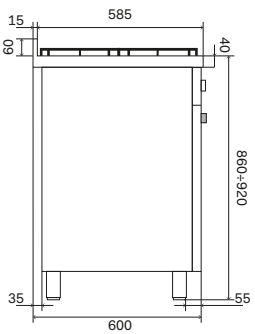
Extra s en accessoires

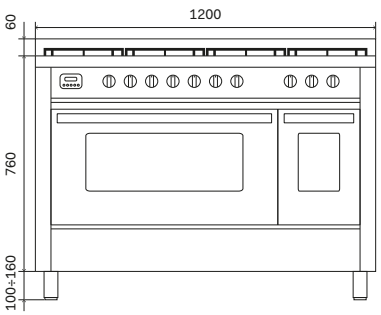
p. 308

Afzuigkap AGK120

Paneel om pollepelsop te hangen AP4-120

Technische tekening en maten





182 — 183

Star Column

Nostalgie
Professional Plus

CSTAR
Professional Plus Star Column
Frame Roestvrijstaal en afwerkingen Gesatineerd

Drie kookinstrumenten in ØØn enkele oplossing.

Drie-in-een oven Ultracombi, snelkoeler, vacuümmachine: drie huishoudapparaten in ØØn enkele, geïntegreerde verticale structuur, om volgens een synergetische cyclus te werken en het bewaren te optimaliseren, de bereidingswijzen te combineren, de structuur van de gerechten te behouden en meesterwerkjes te creºren.
Ultracombi is een drie-in-een oven die convectie en grill, stoombereiding en magnetrontechniek integreert, voor uitstekende kookprestaties. De snelkoeler koelt, vriest in en regenereert. Bovendien kan men op lage temperatuur bereidingen klaarmaken, om de structuur en de belangrijkste voedingssto en van de voedingswaren te respecteren. Met de vacuümmachine wordt verse of bereide voeding langer bewaard, maar bovendien kan men ook smakelijke marinades en gezonde infusiedranken programmeren. Ultracombi, snelkoeler en vacuümmachine vormen de perfecte brigade om tijd te winnen in de keuken, de meest authentieke smaken beter tot hun recht laten komen en geld uit te sparen op de inkopen, voor gezonde, natuurlijke dagelijkse voeding.

Het bewaart langer
Dankzij de combinatie van snelkoeler en vacuüm kan men de houdbaarheid van de producten vervijfvoudigen.

Geniet ten volle van seizoensgebonden producten
Verse ingrediºnten lange tijd bewaren betekent dat u ze tijdens het juiste seizoen kunt kopen, wanneer hun kwaliteit het best is en ze maximaal verkrijgbaar zijn.

Besparing
Dankzij de vacuüm bereiding komt 100% van wat u hebt aangekocht ook op tafel omdat daling van het gewicht door verdamping wordt vermeden.

Batch cooking
Batch cooking organiseert en concentreert de kosten, de voorbereiding en het klaarmaken van grote hoeveelheden voedingswaren. De Star Column is de perfecte keuze om het menu van de week in ØØn keer te bereiden.

Twee per twee gecombineerde bereidingen

Magnetron

Convectie

Stoom

Positief snelkoelen

Ontdooien, klaar om op te dienen en trage bereiding

Perfect rijzen

Invriezen: van kamertemperatuur tot -20°C

Professionele klokvormige kamer

4 dichtingsniveaus tot 99%

Vacuümpomp van 4 m3/u

4,3 m³/h

Optimale inhoud

Marineerfunctie

CSTARSN/MGG
Professional Plus Star Column,
Frame Mat gra et en afwerkingen Messing

CSTAR/SS
Professional Plus Star Column, Frame
Roestvrijstaal en afwerkingen Gesatineerd

CSTAR/BK
Professional Plus Star Column,
Frame Glanzend zwart en afwerkingen Mat zwart

Star Column
CSTARSN

Kleurengamma
Frame

Wit WH
Antiek wit AW
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Bordeauxrood BU

Afwerkingen
Handgrepen, draaiknoppen en lijsten

Messing G
Brons B
Chroom C

Bestelcode: CSTARSN

Chroom / Messing

Brons

Ultracombi

Functies

Algemene kenmerken

Bedrijfstemperatuur 30-250°C
Elektronische programmering touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Kerntemperatuurmeter
Verlichting vanbinnen met halogeenlamp
Ovendeurruiten Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangentiºle koeling met dubbele snelheid
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

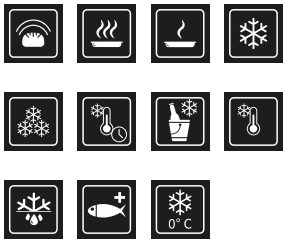
Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
Inhoud 36 L
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomverbruik	3,4 kW
Elektrische grill	1900 W
Ronde element	1600 W
Stoomgenerator	1200 W
Generator microgolven	1600 W

Snelkoeler

Functies



Algemene kenmerken

3 roosters
Rijzen
Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
Snel koelen
Ontdooien
Klaar om op te dienen
Trage bereiding
Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Inhoud 40 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	300 W

Vacuüm

Functies

Algemene kenmerken

Marineren
Vleesrijping
Dichtschroeien op 3 niveaus
H2OUT: ontvochtigingscyclus

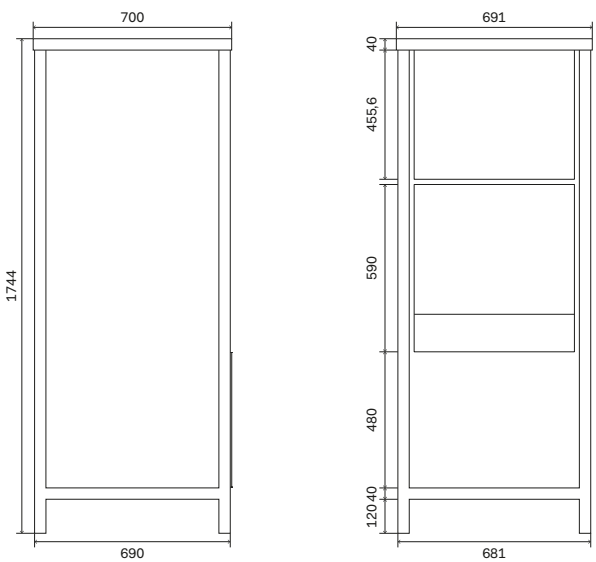
Kenmerken bereidingskamer

Interne afmetingen 30×36×10 cm
Inhoud 7,5 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	240 W

Technische tekening en maten



Sterkolom CSTAR

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen
Handgrepen, draaiknoppen en lijsten

Gesatineerd

Bestelcode: CSTAR

Gesatineerd

Ultracombi

Functies

Algemene kenmerken

Bedrijfstemperatuur 30-250°C
Elektronische programmering touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Kerntemperatuurmeter
Verlichting vanbinnen met halogeenlamp
Ovendeurruiten Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangentiºle koeling met dubbele snelheid
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

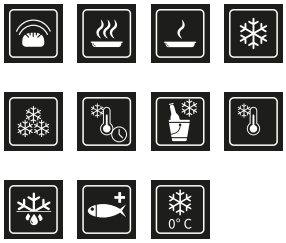
Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
Inhoud 36 L
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,4 kW
Elektrische grill	1900 W
Ronde element	1600 W
Stoomgenerator	1200 W
Generator microgolven	1600 W

Snelkoeler

Functies



Algemene kenmerken

3 roosters
Rijzen
Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
Snel koelen
Ontdooien
Klaar om op te dienen
Trage bereiding
Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Inhoud 40 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	300 W

Vacuüm

Functies

Algemene kenmerken

Marineren
Vleesrijping
Dichtschroeien op 3 niveaus
H2OUT: ontvochtigingscyclus

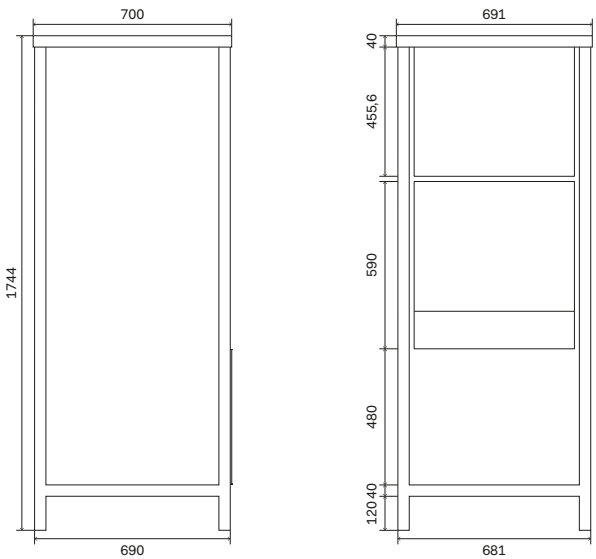
Kenmerken bereidingskamer

Interne afmetingen 30×36×10 cm
Inhoud 7,5 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	240 W

Technische tekening en maten



Sterkolom CSTARBK

archiproducts DESIGN AWARDS 2022 WINNER

Kleurengamma
Frame

Glanzend zwart BK

Afwerkingen
Handgrepen, draaiknoppen en lijsten

Mat zwart

Bestelcode: CSTARBK

Mat zwart

Ultracombi

Functies

Algemene kenmerken

Bedrijfstemperatuur 30-250°C
Elektronische programmering touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Kerntemperatuurmeter
Verlichting vanbinnen met halogeenlamp
Ovendeurruiten Koude ovendeur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangentiºle koeling met dubbele snelheid
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

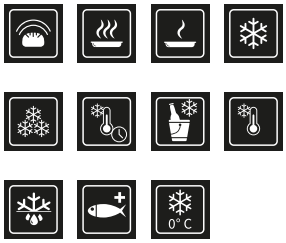
Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
Inhoud 36 L
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,4 kW
Elektrische grill	1900 W
Ronde element	1600 W
Stoomgenerator	1200 W
Generator microgolven	1600 W

Snelkoeler

Functies



Algemene kenmerken

3 roosters
Rijzen
Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
Snel koelen
Ontdooien
Klaar om op te dienen
Trage bereiding
Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Inhoud 40 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	300 W

Vacuüm

Functies

Algemene kenmerken

Marineren
Vleesrijping
Dichtschroeien op 3 niveaus
H2OUT: ontvochtigingscyclus

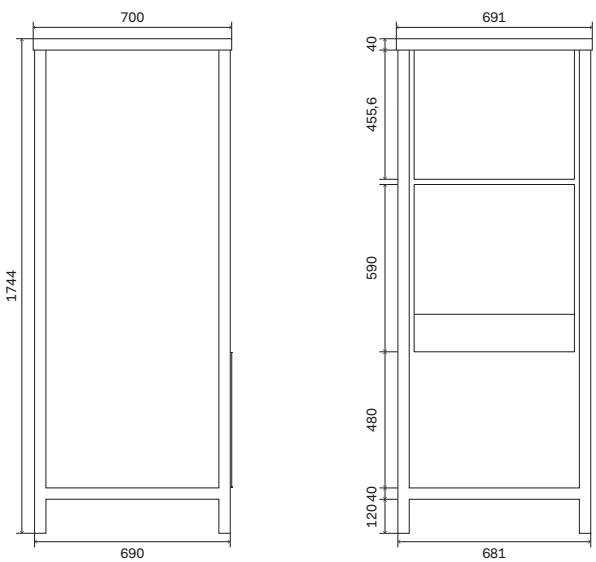
Kenmerken bereidingskamer

Interne afmetingen 30×36×10 cm
Inhoud 7,5 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	240 W

Technische tekening en maten



Ovens, snelkoelers en vacumeerlades

Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

BC645SNTC/BUG
Nostalgie snelkoeler
Bourgondisch rood met messing afwerking

645SNHSW/BUG
Nostalgie Ultracombi oven
stoom, magnetron, convectie
Bourgondisch rood met messing afwerking

VM615SC/BU
Nostalgie vacumeerlade
Rosso Borgogna

645SNZT4/BUG
Nostalgie inbouw pizza oven 400°C
Bourgondisch rood met messing afwerking

615SNWDE/BUG
Warmhoudlade
Bourgondisch rood met messing afwerkingen

Panoramagic

De Panoramagic inbouwovens hebben voor elke ruimte en behoe e de ideale afmetingen: 60 cm, 90 cm of 30'' (76 cm). Ze hebben een elegant en tegelijk rationeel design en maken gebruik van technologieºn op professioneel niveau om telkens weer perfecte kookresultaten te garanderen: van Quick Start snelle voorverwarming tot precieze temperatuurregeling en stoomafgi e voor meer of minder vochtig koken.
Het elektronische TFT-touchscreen, dat een constante controle en bewaking van alle ovenfuncties mogelijk maakt, wordt aangevuld door de grote knop met geïntegreerde led, de onmiskenbare esthetische handtekening van de Panoramagic-collectie.

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Display 4,3 full touch

Deur met so close systeem

Elektronische regeling van de exacte temperatuur

Ventilatie

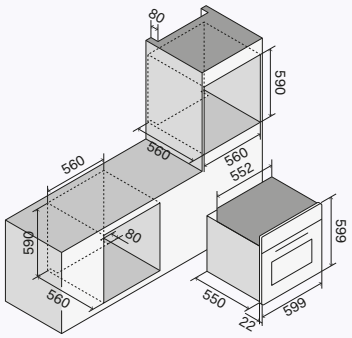
Kerntemperatuurmeter

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

OV91PMT3/SS
Ingebouwde elektrische oven
Panoramagic van 90 cm
Inox met gesatineerde afwerkingen

OV60PMT3

Elektrische oven, roestvrij staal, 60 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Temperatuurbereik 30-320°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 43,7×36×41 cm
Inhoud 65 L
Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,45 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W
Elektrische grill	2100 W
Ronde weerstand	2100 W

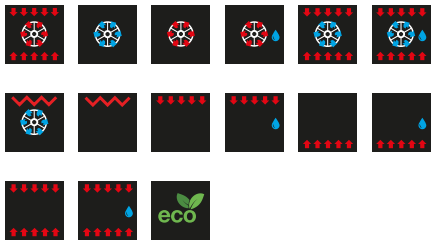
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



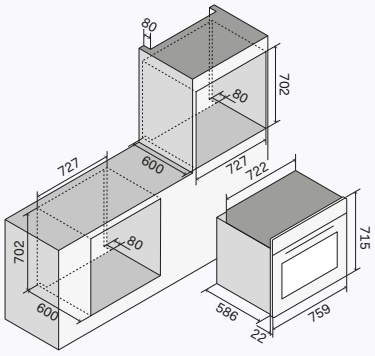
Prijs

Bestelcode: OV60PMT3

Gesatineerd

OV30PMT3

Elektrische oven, roestvrij staal, 76 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A
Temperatuurbereik 30-320°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 64×43,3×41 cm
Inhoud 114 L
Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,1 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	3000 W
Ronde weerstand	2×1050 W

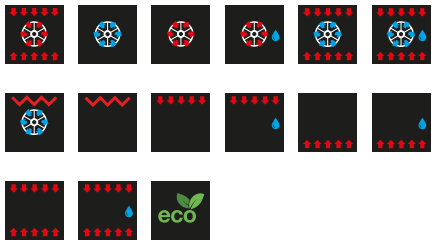
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



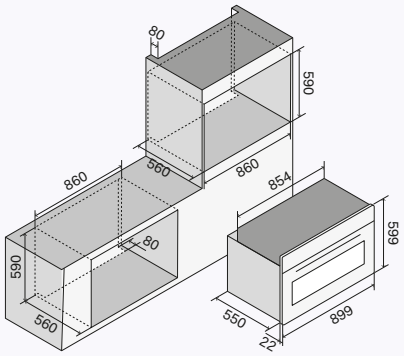
Prijs

Bestelcode: OV30PMT3

Gesatineerd

OV91PMT3

Elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 74×36,5×41 cm
- Inhoud 110 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,95 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

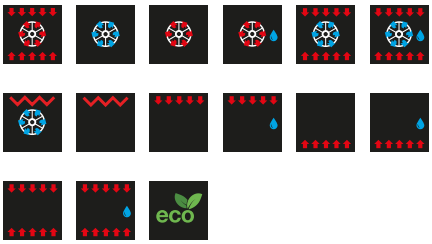
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



Prijs

Bestelcode: OV91PMT3

Gesatineerd

OV91PMT3/SS
Ingebouwde elektrische oven
Panoramagic van 90 cm
Inox met gesatineerde afwerkingen

Nostalgie

De Nostalgie inbouw keukenapparatuur voor verticaal koken bestaat uit ovens, snelkoelers en vacumeerlades. De kleuren en afwerkingen voor de knoppen en handgrepen van de Nostalgie ovens volgen de vormgeving van de collectie. Ze zijn verkrijgbaar met verschillende afmetingen (van 60 cm tot 90 cm), en zijn ideaal voor elke ruimte en behoe e. Ze zijn uitgerust met een 4,3-inch TFT-scherm en garanderen perfect homogene bereidingen dankzij de elektronische temperatuurregeling tot 320°C. Onder de ovens van de Nostalgie collectie zijn ook compacte modellen beschikbaar: Ultracombi en Pizza oven 400°. De eerste combineert de drie beschikbare kookmethodes met twee tegelijk: convectie, stoom en magnetron. De tweede is, met een temperatuurbereik van 30°C tot 400°C, ideaal voor elke bereiding en biedt bovendien de mogelijkheid om de maximale temperatuur te benutten om in twee minuten een pizza te bereiden, net als in een pizzeria.
De snelkoelers en vacumeerlades maken het gamma compleet. De snelkoeler is uitgerust met veel handige functies voor snel en kwalitatief koken: met de snelkoeler kunt u in een oogwenk overgaan van een warme oven naar 3°C of van kamertemperatuur naar 20°C om het werk in de keuken in alle veiligheid te versnellen en verkwisting te beperken. De vacumeerlade voegt een extra opslagmethode toe en maakt sous-vide bereidingen mogelijk, met respect voor de authentieke smaken en voedingseigenschappen van vast en vloeibaar voedsel.

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Verkoperd CC

Rood Bordeaux BU

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Messing G

Chroom C

Brons B

Elektronische regeling van de exacte temperatuur

Deur met so close systeem

Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

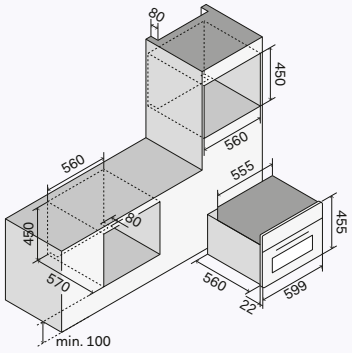
Vochtigheidsre-geling

Quick start

645SNZT4/MGG
Ingebouwde pizzaoven 400°
Frame Mat gra et en afwerkingen Messing

645SNHSW

Compacte drie-in-een oven: warme lucht, stoom, microgolfoven, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-250°C



Algemene kenmerken

Temperatuurbereik 30-250°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting Halogeenlamp vanbinnen
Ruiten deur met driedubbele
ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
met dubbele snelheid
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
Inhoud 36 L
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,4 kW
Elektrische grill	1900 W
Ronde weerstand	1600 W
Stoomgenerator	1200 W
Generator microgolven	1600 W

Kleurengamma

Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU

Afwerkingen

Messing G
Chroom C
Brons B

Functies

Prijs

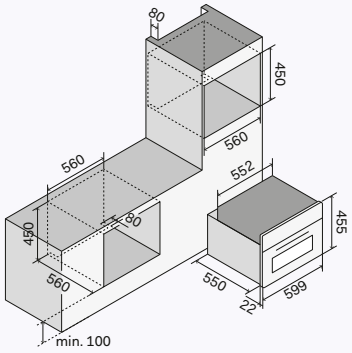
Bestelcode: 645SNHSW

Messing/Chroom

Bruin

645SNZT4

Compacte elektrische oven 400°C, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-400°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-400°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting lamp vanbinnen
- Ruiten deur met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 44×21×40,5 cm
- Inhoud 37 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding

Verbruik

Maximale stroomopname	2,9 kW
Elektrische weerstand bovenaan	900 W
Elektrische weerstand onderaan	1300 W
Elektrische grill	1600 W
Ronde weerstand	2000 W

Kleurengamma

Antiek wit AW

Wit WH

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Rood Bordeaux BU

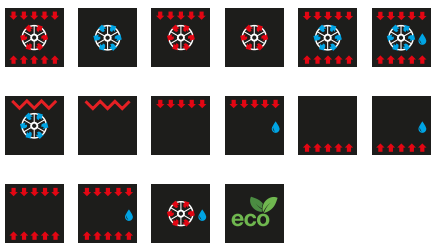
Afwerkingen

Messing G

Chroom C

Brons B

Functies



Prijs

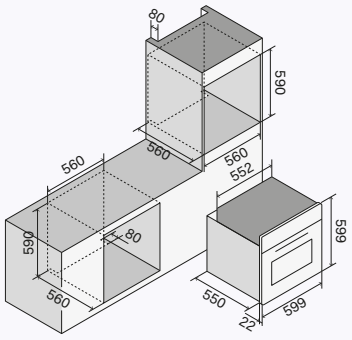
Bestelcode: 645SNZT4

Messing/Chroom

Bruin

OV60SNT3

Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Temperatuurbereik 30-320°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp
wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele
ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 43,7×36×41 cm
Inhoud 65 L
Vochtafvoer op commando met optie
droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,45 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W
Elektrische grill	2100 W
Ronde weerstand	2100 W

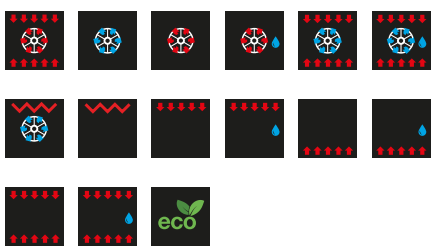
Kleurengamma

Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU
Kastanjebruin CC

Afwerkingen

Messing G
Chroom C
Brons B

Functies



Prijs

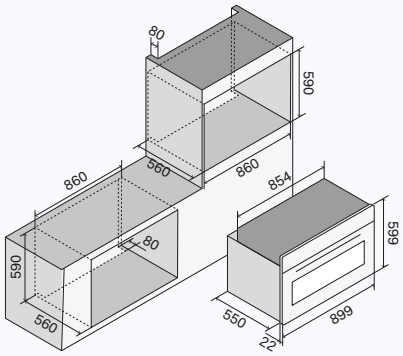
Bestelcode: OV60SNT3

Messing/Chroom

Bruin

OV91SNT3

Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 90 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Temperatuurbereik 30-320°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp
wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele
ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 74×36,5×41 cm
Inhoud 110 L
Vochtafvoer op commando met optie
droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Braadspit diagonaal
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,95 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

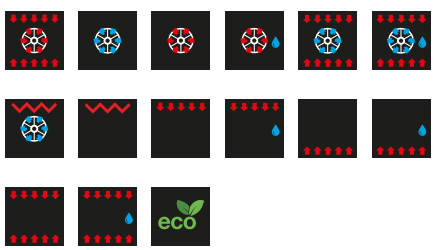
Kleurengamma

Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU
Kastanjebruin CC

Afwerkingen

Messing G
Chroom C
Brons B

Functies



Prijs

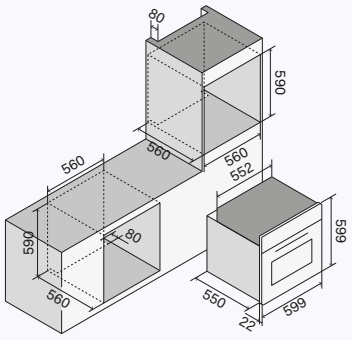
Bestelcode: OV91SNT3

Messing/Chroom

Bruin

OV60SNE3

Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-300°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Temperatuurbereik 30-300°C
Programmering elektronisch
Elektronische controle van de temperatuur
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 43,7×36×41 cm
Inhoud 65 L
Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,45 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W
Elektrische grill	2100 W
Ronde weerstand	2100 W

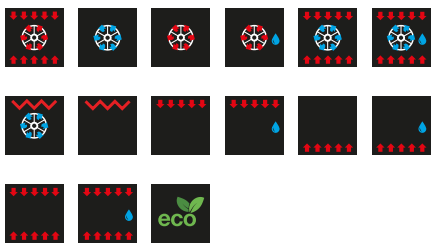
Kleurengamma

Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU
Kastanjebruin CC

Afwerkingen

Messing G
Chroom C

Functies



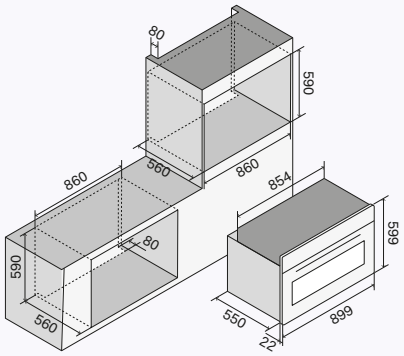
Prijs

Bestelcode: OV60SNE3

Messing/Chroom

OV90SNE3

Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 90 cm, 30-300°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Temperatuurbereik 30-300°C
Elektronische controle van de temperatuur
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 64,5×36,5×41 cm
Inhoud 97 L
Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Braadspit diagonaal
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,75 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

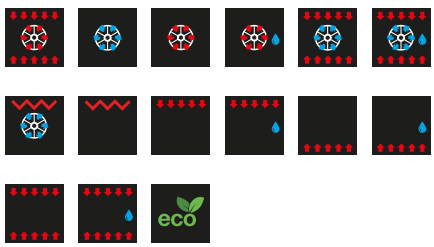
Kleurengamma

Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU
Kastanjebruin CC

Afwerkingen

Messing G
Chroom C

Functies



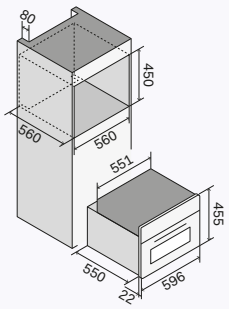
Prijs

Bestelcode: OV90SNE3

Messing/Chroom

BC645SNTC

Inbouw snelkoeler



Algemene kenmerken

3 roosters
Rijzen
Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
Snel koelen
Ontdooien
Klaar om op te dienen
Trage bereiding
Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Inhoud 40 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	300 W

Kleurengamma

Wit WH
Wit antiek AW
Inox SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU

Afwerkingen

Messing G
Brons B
Chroom C

Functies

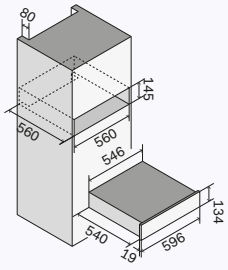
Bestelcode: BC645SCTC

Messing / Chroom

Brons

VM615SC

Inbouw vacuümmachine



Algemene kenmerken

Marineren
Vleesrijping
Dichtschroeien op 3 niveaus
H2OUT: ontvochtigingscyclus

Kenmerken bereidingskamer

Interne afmetingen 30×36×10 cm
Inhoud 7,5 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	240 W

Kleurengamma

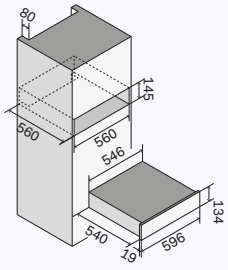
Wit WH
Wit antiek AW
Inox SS
Rood Bordeaux BU
Mat gra et MG

Functies

Bestelcode: VM615SC

615SCWD

Inbouw verwarmde lade



Algemene kenmerken

Bedrijfstemperatuur 40-80°C
Programmeertoets on/o
Tangenti°le ventilatie
Geventileerde verwarming
Antislip bodem
Apart te installeren of in combinatie met de modellen 645 voor plaatsing in een standaard uitsparing van 60

Kenmerken bereidingskamer

Analoge thermostaat
Interne afmetingen 41×50×12 cm
Inhoud 25 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	400 W

Kleurengamma

Wit WH
Wit antiek AW
Inox SS
Mat gra et MG
Rood Bordeaux BU

Afwerkingen

Messing G
Brons B
Chroom C

Bestelcode: 615SCWD

Messing / Chroom Brons

11:48
320

Professional Plus

De Professional Plus ovens bieden het summum qua prestaties en veelzijdigheid: in dubbele, horizontale of kolomopstelling, ze passen in elke ruimte. Ze zijn uitgerust met elektronische temperatuurregeling en bieden heel wat functies voor steeds weer volmaakte gerechten. RVS of total black versie in gehard glas, ze bieden de keuze tussen verschillende afmetingen, van 60 cm tot 90 cm: in de 30-inch versie, bedraagt de capaciteit tot 114 L. Het gamma wordt vervolledigd door de twee compacte Ultracombi ovens en de 400° Pizzaoven.
Ook de snelkoeler getuigt van grote professionaliteit daar hij in een oogwenk en in alle veiligheid overgaat van oventemperatuur naar koelkasttemperatuur (- 3° C) of van kamertemperatuur naar diepvriestemperatuur (- 20° C). Bovendien kunt u met de vacumeerlade zoals een echte chef sous vide koken en ook de conservering van voedsel verlengen en verbeteren.

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal SS

Glanzend zwart BK

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

Mat zwart

Elektronische regeling van de exacte temperatuur

Deur met so close systeem

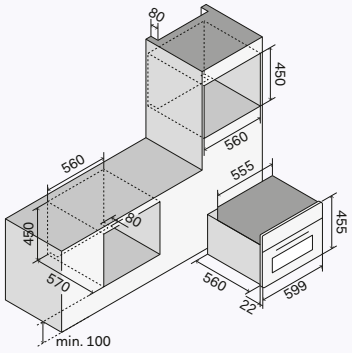
Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

Vochtigheidsregeling

645SZTCT4/BK
Ingebouwde pizzaoven 400°
Frame zwart getemperd glas
en afwerkingen mat zwart

645STCHSW

Compacte drie-in-een oven: warme lucht, stoom, microgolfoven, getemperd glas, 60 cm, 30-250°C



Algemene kenmerken

- Temperatuurbereik 30-250°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur Temperatuurbereik
- Verlichting Halogeenlamp vanbinnen
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling met dubbele snelheid
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
- Inhoud 36 L
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,4 kW
Elektrische grill	1900 W
Ronde weerstand	1600 W
Stoomgenerator	1200 W
Generator microgolven	1600 W

Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

Functies

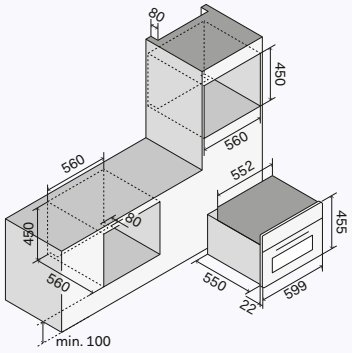
Prijs

Bestelcode: 645STCHSW

Mat zwart

645SZTCT4

Compacte elektrische oven 400°C, getemperd glas, 60 cm, 30-400°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A
Temperatuurbereik 30-400°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Verlichting lamp vanbinnen
Ruiten deur met vier ruiten
(EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen 44×21×40,5 cm
Inhoud 37 L
Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding

Verbruik

Maximale stroomopname	2,9 kW
Elektrische weerstand bovenaan	900 W
Elektrische weerstand onderaan	1300 W
Elektrische grill	1600 W
Ronde weerstand	2000 W

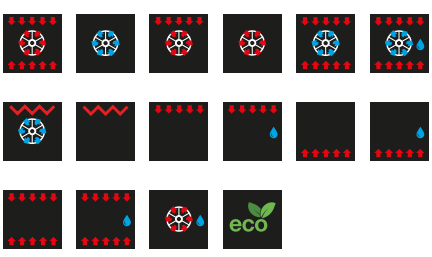
Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

Functies



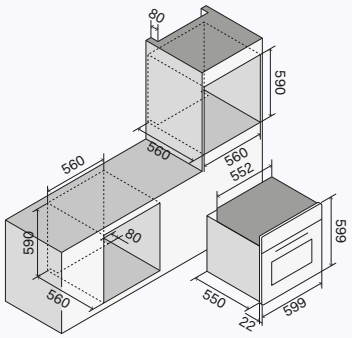
Prijs

Bestelcode: 645SZTCT4

Mat zwart

OV60STCT3

Elektrische oven, getemperd glas, 60 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7×36×41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,45 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W
Elektrische grill	2100 W
Ronde weerstand	2100 W

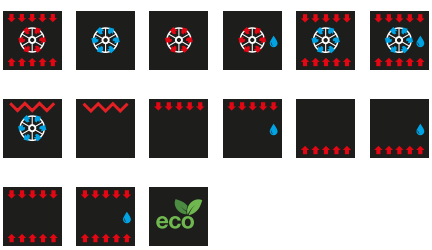
Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

Functies



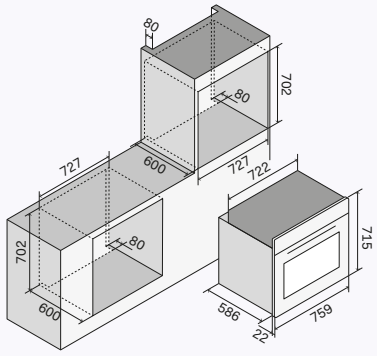
Prijs

Bestelcode: OV60STCT3

Mat zwart

OV30STCT3

Elektrische oven, getemperd glas, 76 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64×43,3×41 cm
- Inhoud 114 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,1 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	3000 W
Ronde weerstand	2×1050 W

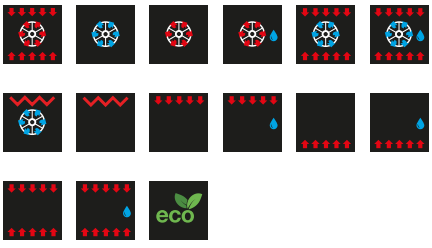
Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

Functies



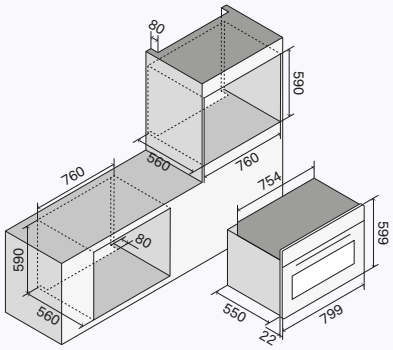
Prijs

Bestelcode: OV30STCT3

Mat zwart

OV80STCT3

Elektrische oven, getemperd glas, 80 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5×36,5×41 cm
- Inhoud 97 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,75 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

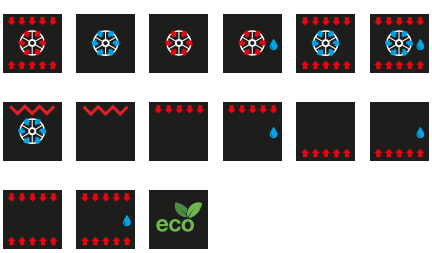
Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

Functies



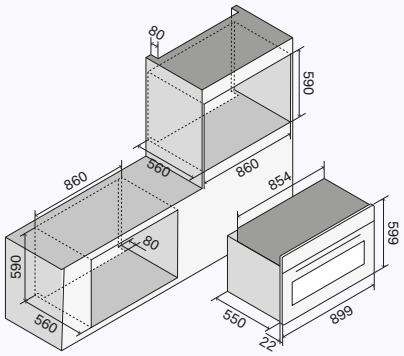
Prijs

Bestelcode: OV80STCT3

Mat zwart

OV91STCT3

Elektrische oven, getemperd glas, 90 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Temperatuurbereik 30-320°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp
wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele
ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 74×36,5×41 cm
Inhoud 110 L
Vochtafvoer op commando met optie
droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Braadspit diagonaal
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,95 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

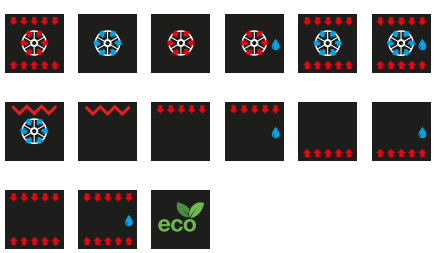
Kleurengamma

Glanzend
zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

Functies



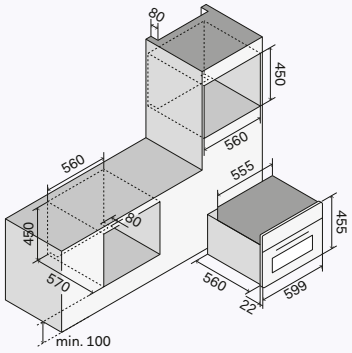
Prijs

Bestelcode: OV91STCT3

Mat zwart

645SLHSW

Compacte drie-in-een oven: warme lucht, stoom, microgolfoven, roestvrij staal, 60 cm, 30-250°C



Algemene kenmerken

- Temperatuurbereik 30-250°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting Halogeenlamp vanbinnen
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling met dubbele snelheid
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 41,5×21×41 cm
- Inhoud 36 L
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,4 kW
Elektrische grill	1900 W
Ronde weerstand	1600 W
Stoomgenerator	1200 W
Generator microgolven	1600 W

Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies

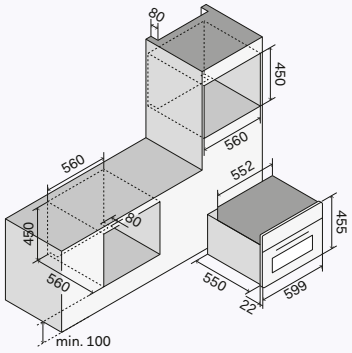
Prijs

Bestelcode: 645SLHSW

Gesatineerd

645SLZT4

Compacte elektrische oven 400°C, roestvrij staal, 60 cm, 30-400°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-400°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting lamp vanbinnen
- Ruiten deur met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden in roestvrij staal AISI 304
- Interne afmetingen 44×21×40,5 cm
- Inhoud 37 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding

Verbruik

Maximale stroomopname	2,9 kW
Elektrische weerstand bovenaan	900 W
Elektrische weerstand onderaan	1300 W
Elektrische grill	1600 W
Ronde weerstand	2000 W

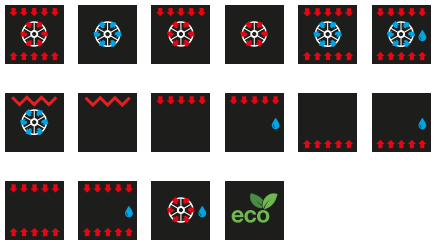
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



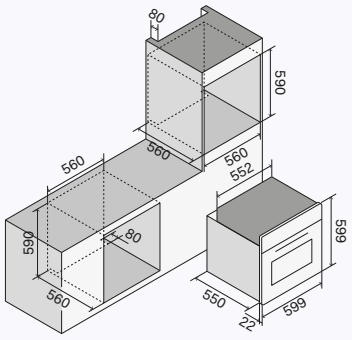
Prijs

Bestelcode: 645SLZT4

Gesatineerd

OV60SLT3

Elektrische oven, roestvrij staal, 60 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 43,7×36×41 cm
- Inhoud 65 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,45 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W
Elektrische grill	2100 W
Ronde weerstand	2100 W

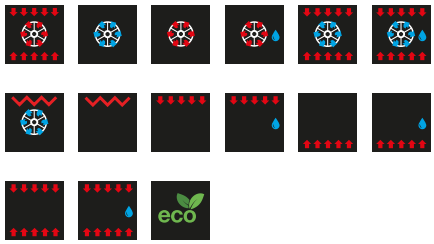
Kleurengamma

Roestvrijstaal SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



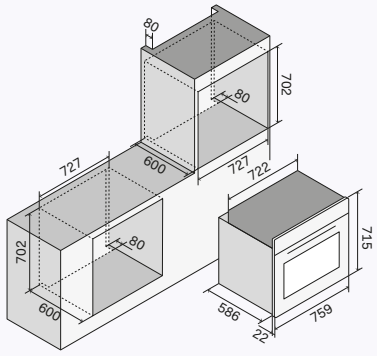
Prijs

Bestelcode: OV60SLT3

Gesatineerd

OV30SLT3

Elektrische oven, roestvrij staal, 76 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

Energieklasse A
Temperatuurbereik 30-320°C
Programmering elektronische touch TFT
Elektronische controle van de temperatuur
Temperatuurbereik
Verlichting dubbele lamp vanbinnen
Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
Ovendeur full glass
So -closing sluiting van de deur
Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Isolatie met hoge densiteit
Ventilatie tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden met easy clean email
Interne afmetingen 64×43,3×41 cm
Inhoud 114 L
Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill
Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	3,1 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	3000 W
Ronde weerstand	2×1050 W

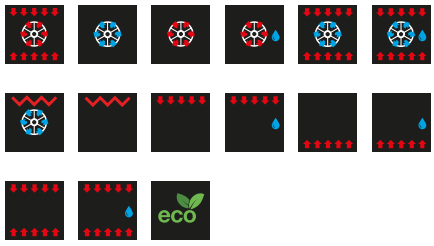
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



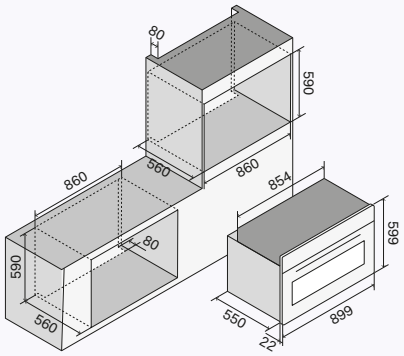
Prijs

Bestelcode: OV30SLT3

Gesatineerd

OV91SLT3

Elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-320°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-320°C
- Programmering elektronische touch TFT
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 74×36,5×41 cm
- Inhoud 110 L
- Vochtafvoer op commando met optie droge of vochtige bereiding
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,95 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

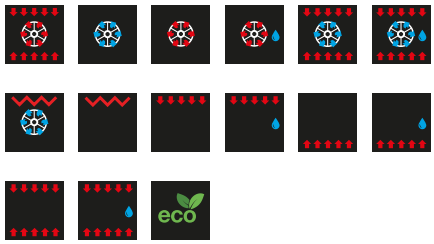
Kleurengamma

Roestvrijstaal SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



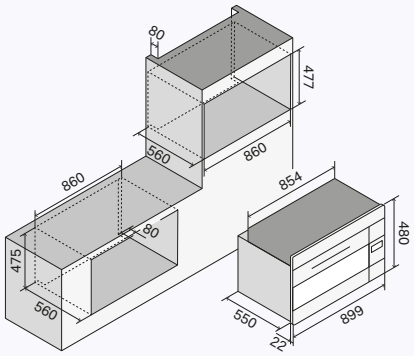
Prijs

Bestelcode: OV91SLT3

Gesatineerd

OV948SLE3

Elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-300°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A+
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Temperatuurbereik
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Automatische inschakeling van de lamp wanneer de deur wordt geopend
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling
- Kinderbeveiliging

Kenmerken bereidingskamer

- Interne afmetingen 64,5×36,5×41 cm
- Inhoud 97 L
- Neerklapbare grill
- Braadspit diagonaal
- Thermostaat met elektronische sonde

Verbruik

Maximale stroomopname	2,75 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

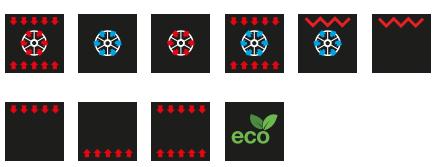
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



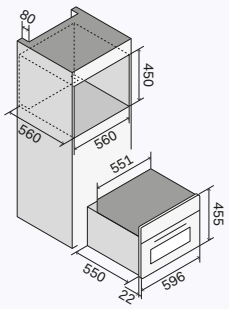
Prijs

Bestelcode: OV948SLE3

Gesatineerd

BC645STC

Inbouw snelkoeler in zwart glas



Algemene kenmerken

3 roosters
Rijzen
Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
Snel koelen
Ontdooien
Klaar om op te dienen
Trage bereiding
Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Inhoud 40 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	300 W

Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

Mat zwart

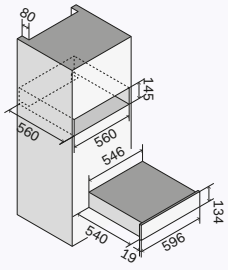
Functies

Bestelcode: BC645STC

Mat zwart

VM615S

Inbouw vacuümmachine



Algemene kenmerken

Marineren
Vleesrijping
Dichtschroeien op 3 niveaus
H2OUT: ontvochtigingscyclus

Kenmerken bereidingskamer

Interne afmetingen 30×36×10 cm
Inhoud 7,5 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	240 W

Kleurengamma

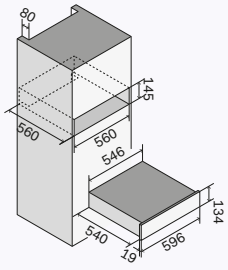
Glanzend
zwart BK

Functies

Bestelcode: VM615S

615SWDE

Inbouw verwarmde lade



Algemene kenmerken

Bedrijfstemperatuur 40-80°C
Programmeertoets on/o
Tangenti°le ventilatie
Geventileerde verwarming
Antislip bodem
Apart te installeren of in combinatie met de modellen 645 voor plaatsing in een standaard uitsparing van 60

Kenmerken bereidingskamer

Analoge thermostaat
Interne afmetingen 41,5×50,5×12 cm
Inhoud 25 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	400 W

Kleurengamma

Glanzend zwart BK

Afwerkingen

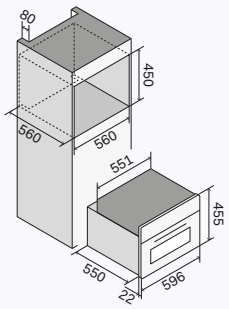
Mat zwart

Bestelcode: 615SWDE

Gesatineerd metaal

BC645SLTC

Inbouw snelkoeler van roestvrij staal



Algemene kenmerken

3 roosters
Rijzen
Snelkoelen van oven tot koelkast (+4°C)
Diepvriezen van kamertemperatuur tot -20°C
Snel koelen
Ontdooien
Klaar om op te dienen
Trage bereiding
Vacuüm garen

Kenmerken bereidingskamer

Ovenwanden van roestvrij staal AISI 304
Inhoud 40 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	300 W

Kleurengamma

Inox SS

Afwerkingen

Gesatineerd

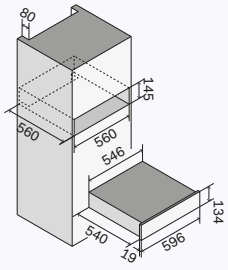
Functies

Bestelcode: BC645SLTC

Gesatineerd metaal

VM615SL

Inbouw vacuümmachine



Algemene kenmerken

Marineren
Vleesrijping
Dichtschroeien op 3 niveaus
H2OUT: ontvochtigingscyclus

Kenmerken bereidingskamer

Interne afmetingen 30×36×10 cm
Inhoud 7,5 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	240 W

Kleurengamma

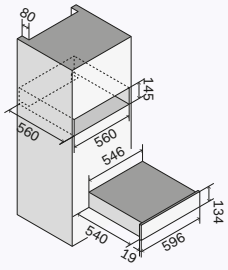
Inox SS

Functies

Bestelcode: VM615SL

615SLWDE

Inbouw verwarmde lade



Algemene kenmerken

Bedrijfstemperatuur 40-80°C
Programmeertoets on/o
Tangenti°le ventilatie
Geventileerde verwarming
Antislip bodem
Apart te installeren of in combinatie met de modellen 645 voor plaatsing in een standaard uitsparing van 60

Kenmerken bereidingskamer

Analoge thermostaat
Interne afmetingen 41,5×50,5×12 cm
Inhoud 25 L

Verbruik

Maximale stroomverbruik:	400 W

Kleurengamma

Inox SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Bestelcode: 615SLWDE

Gesatineerd metaal

Pro Line

Met de Pro Line ovens beschikt u over 9 functies met getimede inschakeling en uitschakeling. Het beschikbare gamma temperaturen, van 30° C tot 300° C, voldoet aan alle bereidingswensen. De programmering is bijzonder intuïtief, dankzij een eenvoudig toetsenbord en een leesbare display. Dankzij de interne isolatie blij de ingestelde temperatuur e ci°nt en zonder schommelingen behouden, waardoor een gelijkmatige bereiding wordt verzekerd.

Kleurengamma
Frame

Inox SS

Afwerkingen
Draaiknoppen, handgrepen

Gesatineerd

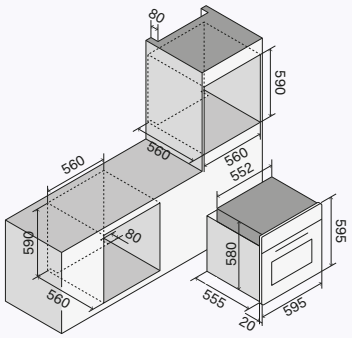
Koude ovendeur met driedubbele ruit, verwijderbaar

Deur met so close systeem

OV90SLKM3/SS
Elektrische inbouwoven
Pro Line oven van 90 cm
Inox met gesatineerde afwerkingen

OV60SLMPVS

Multifunctionele elektrische oven, roestvrij staal, 60 cm, 50-270°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 50-270°C
- Programmering elektronisch
- Verlichting lamp vanbinnen
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 47,5×35×41 cm
- Inhoud 69 L
- Thermostaat analoog

Verbruik

Maximale stroomopname	2,6 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W
Elektrische grill	1400 W
Ronde weerstand	2000 W

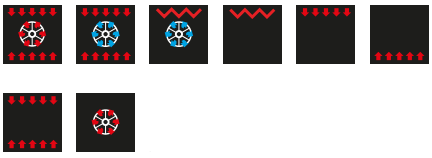
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



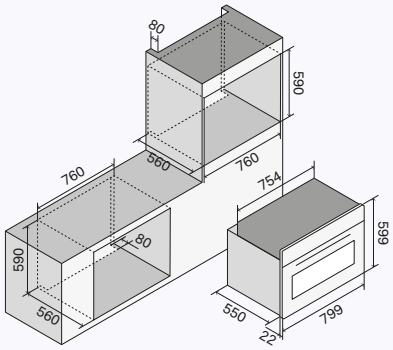
Prijs

Bestelcode: OV60SLMPVS

Gesatineerd

OV80SLKM3

Multifunctionele elektrische oven, roestvrij staal, 80 cm, 30-300°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5×36,5×41 cm
- Inhoud 97 L
- Neerklapbare grill
- Thermostaat analoog

Verbruik

Maximale stroomopname	2,75 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies

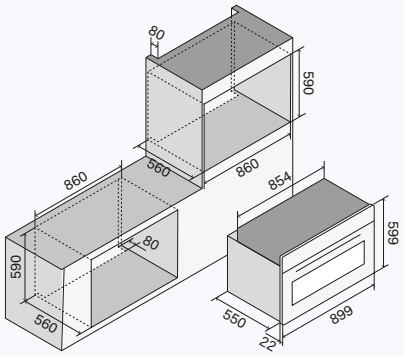
Prijs

Bestelcode: OV80SLKM3

Gesatineerd

OV90SLKM3

Multifunctionele elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-300°C



Algemene kenmerken

- Energieklasse A
- Temperatuurbereik 30-300°C
- Programmering elektronisch
- Elektronische controle van de temperatuur
- Verlichting dubbele lamp vanbinnen
- Ovendeur full glass
- So -closing sluiting van de deur
- Ruiten deur met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
- Isolatie met hoge densiteit
- Ventilatie tangenti°le koeling

Kenmerken bereidingskamer

- Ovenwanden met easy clean email
- Interne afmetingen 64,5×36,5×41 cm
- Inhoud 97 L
- Neerklapbare grill
- Thermostaat analoog

Verbruik

Maximale stroomopname	2,75 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1350 W
Elektrische grill	2150 W
Ronde weerstand	2100 W

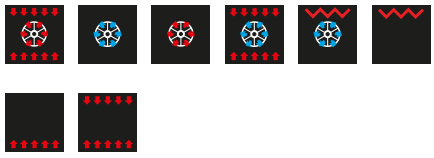
Kleurengamma

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen

Gesatineerd

Functies



Prijs

Bestelcode: OV90SLKM3

Gesatineerd

OV90SLKM3/SS
Elektrische inbouwoven
Pro Line oven van 90 cm
Inox met gesatineerde afwerkingen

238 — 239

Gaskookplaten

Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

HCPMT95D/SS
Inbouw kookplaat
Panoramagic van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

Panoramagic

De gaskookplaten van Panoramagic interpreteren de stijl van de collectie en benadrukken de functionaliteit, vormgeving en het technologische niveau. De branders zijn in messing gecoat met een non-stick nanotechnologie behandeling in een total black afwerking, voor eenvoudig en snel onderhoud.
Het traploos regelbare vlamvermogen bereikt 4,5 kW in de Dual-brander. De gietijzeren roosters en knoppen zijn de iconische elementen van de serie, die bijdragen tot de herkenbaarheid ervan, en ze zijn tevens de perfecte middelen om in de keuken de beste resultaten te bereiken.

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen
Draaiknoppen

Gesatineerd

Vlamverdeler van messing met een nanotechnologie non-stick behandeling

Dual-gasbranders met vermogen tot 4,5 kW

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Kookplaat met gietijzeren roosters

HCPMT95D/SS
Inbouw kookplaat
Panoramagic van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

HCPMT95D

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

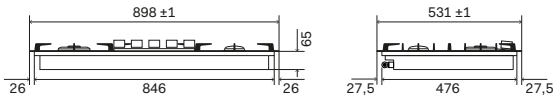
Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 860×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPMT95D

Gesatineerd

HCPMT95FD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat die op de grill rust

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

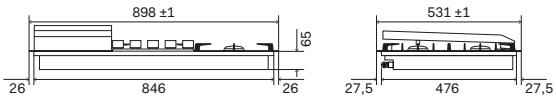
Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 860×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPMT95FD

Gesatineerd

HCPMT125DD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

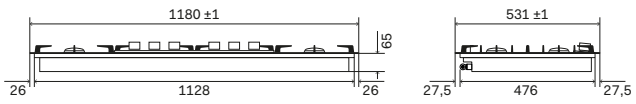
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 1140×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPMT125DD

Gesatineerd

HCPMT125FDD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat die op de grill rust

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

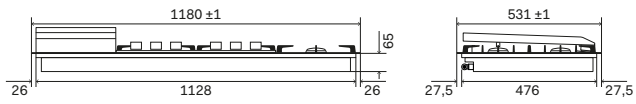
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 1140×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPMT125FDD

Gesatineerd

Nostalgie

De Nostalgie gaskookplaten, gekenmerkt door de knoppen die de vorm hebben van die van antieke keukens, pakken uit met een hoog peil aan technisch oplossingen en een ruime keuze van afmetingen en opstellingen: van de versie van 60 cm met 4 branders tot de versie van 90 cm met 5 branders. De branders in messing, zeer goed bestand tegen vuur en slijtage, kunnen een vermogen van 4,5 kW bereiken met continue vlamregeling: net als de vlamverspreiders worden ze verder beschermd door een speciale nanotechnologie behandeling met een total black afwerking voor een hoogtechnologische vormgeving.

Kleurengamma
Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Roestvrijstaal SS

Mat gra et MG

Verkoperd CC

Afwerkingen
Draaiknoppen

Messing G

Chroom C

Brons B

Dual gasbranders met een optioneel vermogen tot 4,5 kW

Total Black nanotechnologie non-stick behandeling

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Kookplaat met roosters van gietijzer

HCB906CN/MGG
Ingebouwde kookplaat van 90 cm
Frame Mat gra et en afwerkingen Messing

HCB60CN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

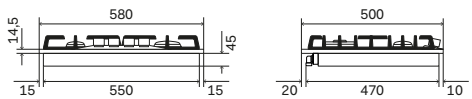
Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Kastanjebruin CC

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C
Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 555×475 mm



Optional

p. 308

Dual brander dubbele kroon 4,5 kW / 0,3 kW optie

Bestelcode: HCB60CN *

Messing/Chroom

Bruin

HCB70CN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

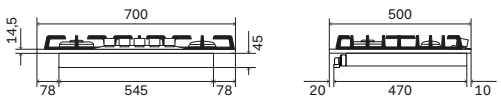
Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Kastanjebruin CC

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C
Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 555×475 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCB70CN

Messing/Chroom

Bruin

HCB70SDN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

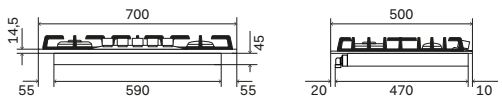
Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Kastanjebruin CC

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C
Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 600×475 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCB70SDN

Messing/Chroom

Bruin

HCB906CN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

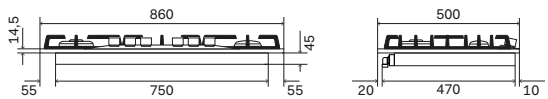
Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Kastanjebruin CC

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C
Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 835×475 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCB906CN *

Messing/Chroom

Bruin

Dual brander dubbele kroon
4,5 kW / 0,3 kW
optie

HCB90FCN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat die op de grill rust

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Fry Top kookplaat
Viskookpot 3,1 kW / 1,2 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

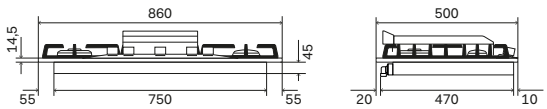
Antiek wit AW
Wit WH
Roestvrijstaal SS
Mat gra et MG
Kastanjebruin CC

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C
Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 835×475 mm



Optional

p. 308

Dual brander dubbele kroon 4,5 kW / 0,3 kW optie

Bestelcode: HCB90FCN *

Messing/Chroom

Bruin

HCB90CCN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 2 x 4,2 kW / 1,7 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

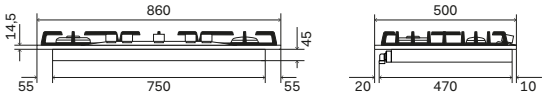
Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C
Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 835×475 mm



Optional

p. 308

Dual brander dubbele kroon 4,5 kW / 0,3 kW optie

Bestelcode: HCB90CCN *

Messing/Chroom

Bruin

HCB90SDN

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander	
Ø 120 mm	4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander	
Ø 90 mm	2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander	
Ø 60 mm	2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

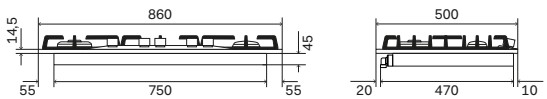
Messing G

Chroom C

Brons B

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 835×475 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCB90SDN

Messing/Chroom

Bruin

Professional Plus

Professional Plus kookplaten garanderen een perfecte warmteregeling en -verdeling voor elke soort bereiding. Ze zijn verkrijgbaar in elegant zwart en hittebestendig glas of in professioneel staal, voor inbouw met omlijsting aansluitend op het blad, semi-inbouw of vrijstaand van 30 cm tot 120 cm.
De stalen platen hebben een total black afwerking en een nanotechnologie non-stick behandeling voor de branders, die in de dual versie tot 4,5 kW bereiken.

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal SS

Glanzend zwart BK

Afwerkingen
Draaiknoppen

Gesatineerd

Mat zwart

Dual gasbranders met een optioneel vermogen tot 5 kW

Total Black nanotechnologie non-stick behandeling

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Kookplaat met roosters van gietijzer

HCG90SCK/BK
Professional Plus inbouwkookplaat
Kookplaat van zwart getemperd glas en mat zwarte afwerkingen

HCG30CK

Gaskookplaat in getemperd glas

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met geºmailleerd branderdeksel

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

Kleurengamma kookplaat

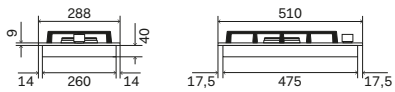
Glanzend zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 270×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCG30CK

Mat zwart

HCG30K

Gaskookplaat in getemperd glas

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met geºmailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Grote brander
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

Kleurengamma kookplaat

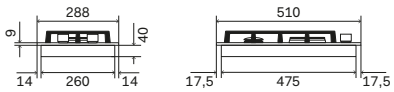
Glanzend zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 270×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCG30K

Mat zwart

HCG60CK

Gaskookplaat in getemperd glas

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met geºmailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Kleine brander
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Kleurengamma kookplaat

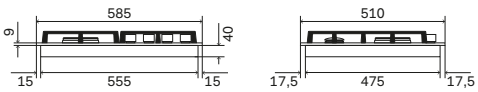
Glanzend zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 560×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCG60CK

Mat zwart

HCG75SCK

Gaskookplaat in getemperd glas

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met geºmailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Grote brander
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Kleine brander
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Kleurengamma kookplaat

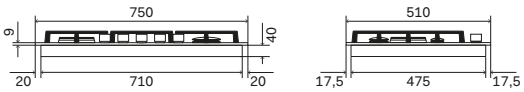
Glanzend zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 720×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCG75SCK

Mat zwart

HCG90SCK

Gaskookplaat in getemperd glas

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander	
Ø 40 mm	1 kW / 0,45 kW
Brander dubbele kroon	
Ø 120 mm	4 kW / 1,8 kW
Grote brander	
Ø 95 mm	3 kW / 1 kW
Kleine brander	
Ø 65 mm	2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Kleurengamma kookplaat

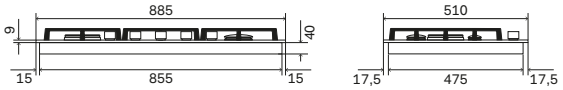
Glanzend zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 860×480 mm



Optional

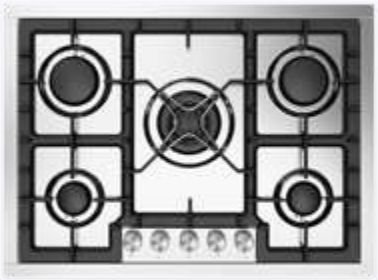
p. 308

Bestelcode: HCG90SCK

Mat zwart

HCPT75D

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top



Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander	
Ø 120 mm	4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander	
Ø 90 mm	2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander	
Ø 60 mm	2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

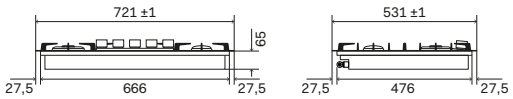
Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 672×490 mm



Optional

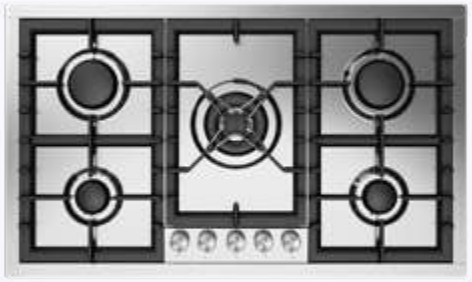
p. 308

Bestelcode: HCPT75D

Gesatineerd

HCPT95D

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top



Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

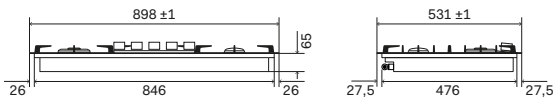
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 860×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPT95D

Gesatineerd

HCPT95FD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat die op de grill rust

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

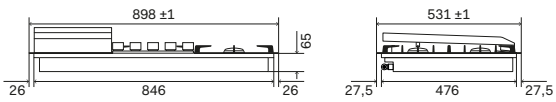
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 860×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPT95FD

Gesatineerd

HCPT125DD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

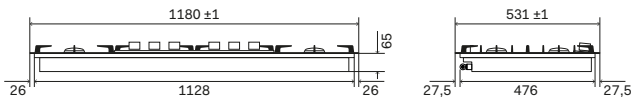
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 1140×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPT125DD

Gesatineerd

HCPT125FDD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat die op de grill rust

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Kleurengamma kookplaat

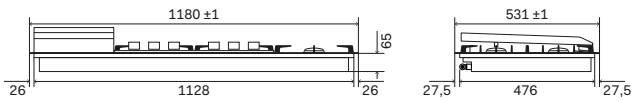
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 1140×490 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCPT125FDD

Gesatineerd

XLP90F

Gaskookplaat in roestvrij staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met ge°mailleerd branderdeksel
Fry Top kookplaat in plaats van grills

Verbruik

Fry Top kookplaat
Viskookpot 3,1 kW / 1kW
Grote brander
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Kleine brander
Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
Brander met drievoudige kroon
Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Kleurengamma kookplaat

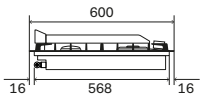
Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 875×580 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: XLP90F *

Gesatineerd

Dual brander dubbele kroon 4,5 kW / 0,37 kW optie

XLPT90FD

Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met ge°mailleerd branderdeksel
Fry Top kookplaat in plaats van grills

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
Fry Top kookplaat
Viskookpot 3,1 kW / 1kW
Grote brander
Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
Kleine brander
Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set. Deze is te gebruiken met de twee branders.

Kleurengamma kookplaat

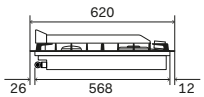
Roestvrijstaal SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 875×580 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: XLPT90FD

Gesatineerd

HCP906D

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

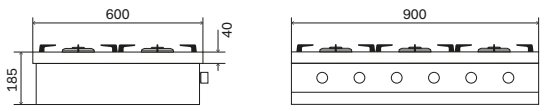
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional

p. 308

Bestelcode: HCP906D

Gesatineerd

HCP90FD

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat in plaats van grills

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set.
Deze is te gebruiken met de twee branders.

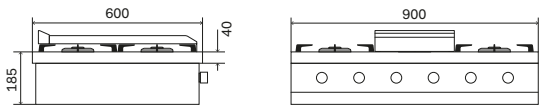
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional

p. 308

Bestelcode: HCP90FD

Gesatineerd

HCP1208D

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Grote brander
Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

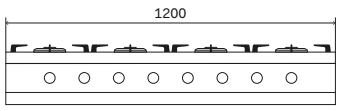
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional
p. 308

Bestelcode: HCP1208D

Gesatineerd

HCP120FD

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat in plaats van grills

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set.
Deze is te gebruiken met de twee branders.

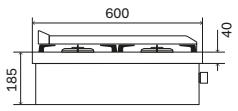
Kleurengamma kookplaat

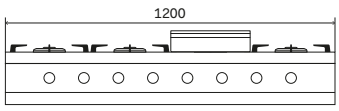
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten





Optional
p. 308

Bestelcode: HCP120FD

Gesatineerd

HCP9656D

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

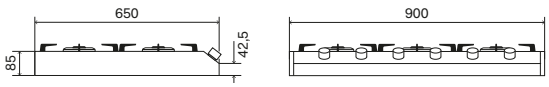
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional
p. 308

Bestelcode: HCP9656D

Gesatineerd

HCP965FD

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat in plaats van grills

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set.
Deze is te gebruiken met de twee branders.

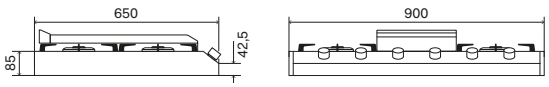
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional
p. 308

Bestelcode: HCP965FD

Gesatineerd

HCP12658D

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Grote brander
Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

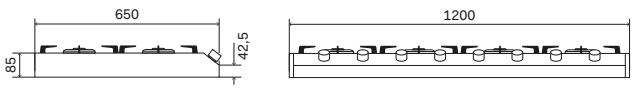
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional
p. 308

Bestelcode: HCP12658D

Gesatineerd

HCP1265FD

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Fry Top kookplaat in plaats van grills

Verbruik

Dual brander
Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Fry Top kookplaat
Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander
Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Kleine brander
Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* Indien de Fry-Top niet wordt gebruikt, dan is deze te vervangen door de accessoire KGRFT002 pannendrager set.
Deze is te gebruiken met de twee branders.

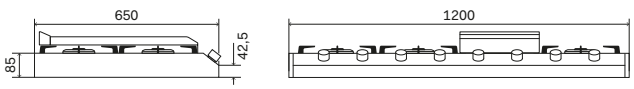
Kleurengamma kookplaat

Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten



Optional
p. 308

Bestelcode: HCP1265FD

Gesatineerd

Pro Line

De ProLine kookplaten zijn resistent en gemakkelijk schoon te maken. Ze zijn vervaardigd uit ØØn enkele, zeer dikke staalplaat AISI 304, zonder scherpe randen, voor een volledige veiligheid en een gemakkelijke reiniging. Dankzij hun slim pro el, worden ze ingebouwd met een minimale opzet en een perfect esthetisch resultaat. De gietijzeren roosters vormen een doorlopend, stabiel steunvlak voor de pannen en vergemakkelijken de verplaatsing ervan. De bijzonder e ci°nte branders, met een dubbele rij gaatjes en schuine vlam, garanderen een gekalibreerde, gelijkmatige verdeling van de warmte.

Kleurengamma
Frame

Roestvrijstaal SS

Afwerkingen
Knoppen

Gesatineerd

Branderdeksel van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel

Zeer gespecialiseerde kookplaten

Gasbranders dubbele kroon met een vermogen tot 4,3 kW

Kookplaat met roosters van gietijzer

HCL90SCK/SS
Inbouw Gaskookplaat
Pro Line van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

HCL30CK

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

- Robuuste roosters van gietijzer
- Geïntegreerde elektrische ontsteking
- Continu regelbare vlam
- Veiligheidsklep
- Branderdeksel van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel

Verbruik

Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

Kleurengamma kookplaat

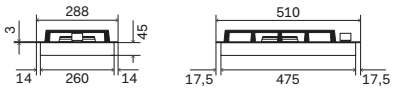
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 270×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCL30CK

Gesatineerd

HCL30K

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

- Robuuste roosters van gietijzer
- Geïntegreerde elektrische ontsteking
- Continu regelbare vlam
- Veiligheidsklep
- Branderdeksel van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Grote brander
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

Kleurengamma kookplaat

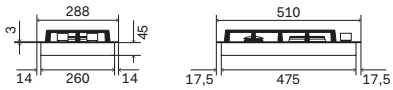
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 270×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCL30K

Gesatineerd

HCL60CK

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Kleine brander
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Kleurengamma kookplaat

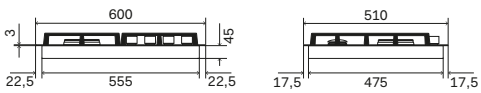
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 560×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCL60CK

Gesatineerd

HCL75SCK

Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal

Algemene kenmerken

Robuuste roosters van gietijzer
Geïntegreerde elektrische ontsteking
Continu regelbare vlam
Veiligheidsklep
Branderdeksel van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander
Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Brander dubbele kroon
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Grote brander
Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Kleine brander
Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Kleurengamma kookplaat

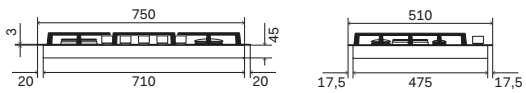
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 720×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCL75SCK

Gesatineerd

HCL90SCK

Gaskookplaat in roestvrij staal of geºmailleerd staal

Algemene kenmerken

- Robuuste roosters van gietijzer
- Geïntegreerde elektrische ontsteking
- Continu regelbare vlam
- Veiligheidsklep
- Branderdeksel van aluminium met geºmailleerd branderdeksel

Verbruik

Hulpbrander	
Ø 40 mm	1 kW / 0,45 kW
Brander dubbele kroon	
Ø 120 mm	4 kW / 1,8 kW
Grote brander	
Ø 95 mm	3 kW / 1 kW
Kleine brander	
Ø 65 mm	2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Kleurengamma kookplaat

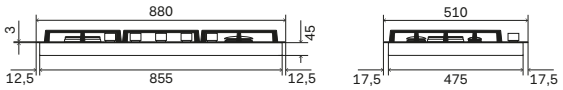
Roestvrijstaal
SS

Afwerkingen draaiknoppen

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 860×480 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HCL90SCK

Gesatineerd

HCL90SCK/SS
Inbouw Gaskookplaat
Pro Line van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

268 — 269

Inductie-kookplaten

Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

KHVI90TC
Professional Plus inductie kookplaat van 90 cm
met 5 kookzones en touch bediening
Zwart vitrokeramiek

Nostalgie

Met de Nostalgie inductiekookplaten is een volledige controle van de temperatuur mogelijk. Deze kookplaten garanderen maximale veiligheid tijdens het gebruik. Dankzij de zuivere en essenti°le vormgeving passen ze perfect bij de stijl van de reeks en cre°ren ze een ver jnde mix van eenvoud en elegantie.
Ze zijn beschikbaar in twee afmetingen: 60 cm met 4 inductiezones en 90 cm met 5 inductiezones met een maximaal vermogen van 2,3 kW.
De comfortabele knoppen, in Nostalgie-stijl, voorkomen dat het werkblad vuil wordt en maken het leven in de keuken gemakkelijker, zelfs voor slechtzienden.
Inductie biedt vele voordelen die bijdragen tot de verbetering van de kwaliteit van het koken, u bespaart tijd en geld en u kookt in een veilige omgeving: energiee ci°ntie, reinigingsgemak, snelle verwarming en gelijkmatige bereiding.

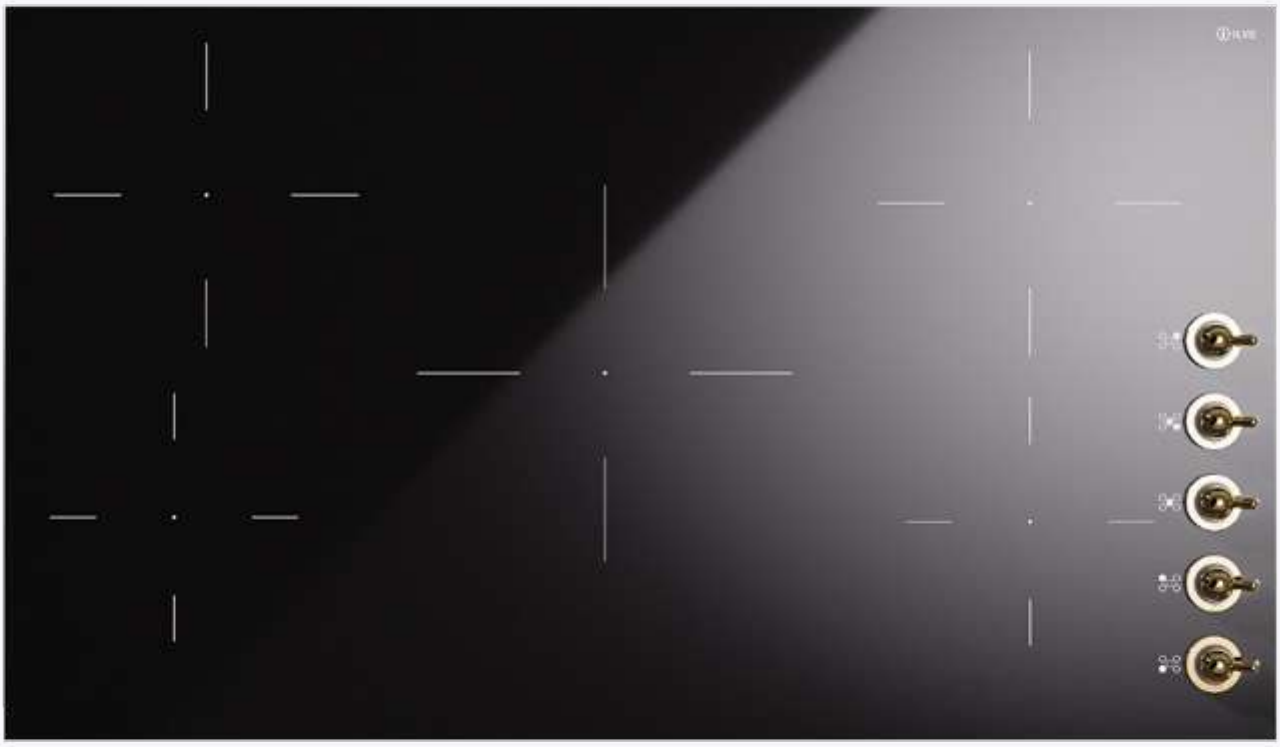
Kleurengamma
Kookplaat

Glanzend zwart BK

Afwerkingen
Knoppen

Messing G

Chroom C



HVI395N/BKG
Inductiekookplaat Nostalgie
89 cm met 5 kookzones en draaiknoppen
Zwarte glaskeramiek met messing afwerkingen

HVI364N

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

4 zones met draaiknoppen
Sensor kookpot
Booster-functie
Kinderbeveiliging
Indicator resterende warmte
Commando s met draaiknop
Beveiliging tegen oververhitting
en overlopen van vloeisto en
Maximaal vermogen 7,4 kW

Verbruik standaard/booster

Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 03 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zone 04 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW

Kleurengamma kookplaat

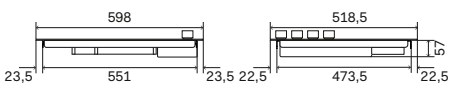
Glanzend
zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 565×485 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HVI364N

Messing/Chroom

HVI395N

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

5 zones met draaiknoppen
Sensor kookpot
Booster-functie
Kinderbeveiliging
Indicator resterende warmte
Commando s met draaiknop
Beveiliging tegen oververhitting
en overlopen van vloeisto en
Maximaal vermogen 10,4 kW

Verbruik standaard/booster

Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 03 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zone 04 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zone 05 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW

Kleurengamma kookplaat

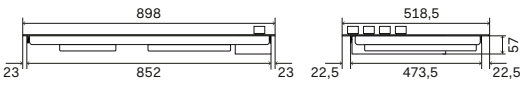
Glanzend
zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Messing G
Chroom C

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 865×485 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HVI395N

Messing/Chroom

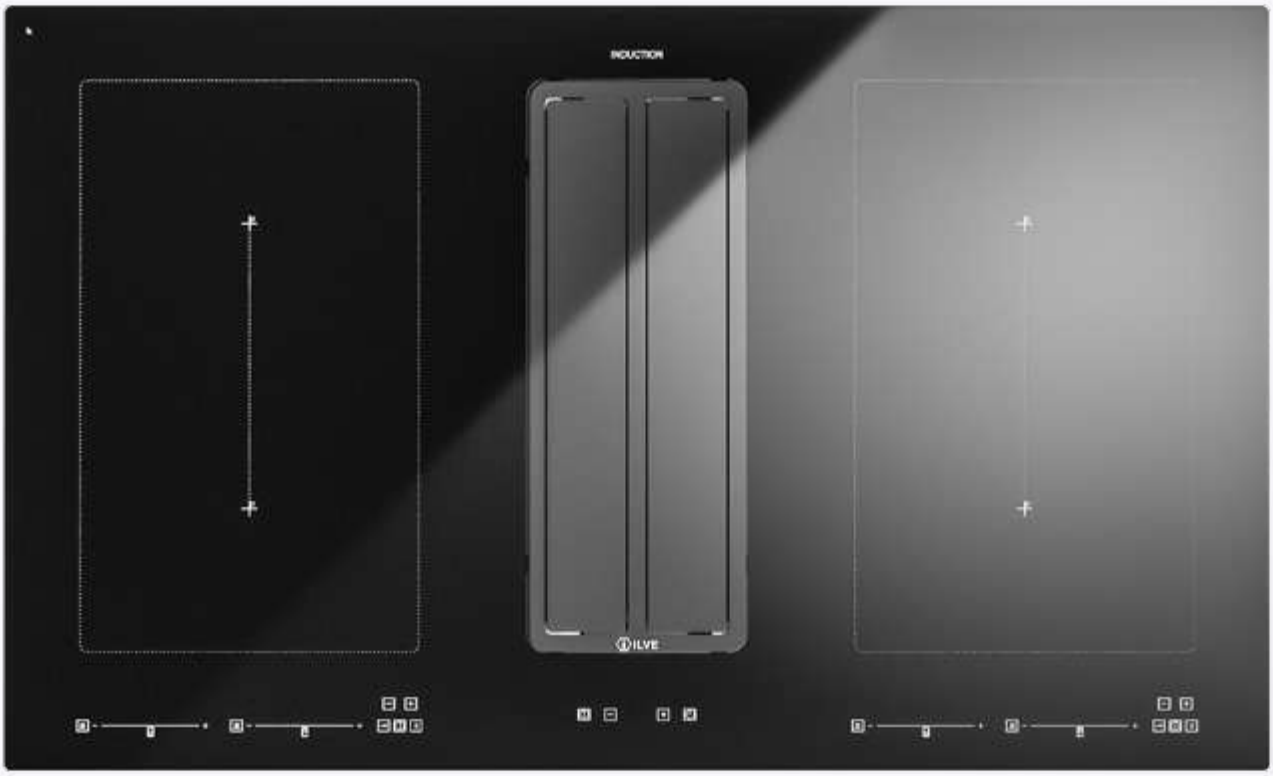
HVI395N/BKG
Inductiekookplaat Nostalgie
89 cm met 5 kookzones en draaiknoppen
Zwarte glaskeramiek met messing afwerkingen

Professional Plus

Professional Plus inductiekookplaten zijn een veilig, snel en functioneel systeem om te koken, waarbij gebruik wordt gemaakt van de modernste technologie°n in combinatie met een essentieel en gera neerd ontwerp. Ze zijn verkrijgbaar in verschillende maten en uitvoeringen: van 60 cm met 4 kookzones, van 90 cm met 5 kookzones met knoppen, van 90 cm met geïntegreerde afzuigkap of met slide touch bedieningen. Reinigingsgemak, energiebesparing, veiligheid, veelzijdige regeling van de temperatuur en kooksnelheid zijn maar enkele van de voordelen die inductie biedt, voordelen die bijdragen tot een gemakkelijkere bereiding van gerechten en recepten.

Kleurengamma
Kookplaat

Glanzend
zwart BK



HVI90AGTC
Professional Plus inductiekookplaat van 90 cm,
geïntegreerde afzuiging en touch bediening
Zwarte glaskeramiek

HVI364

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

4 zones met draaiknoppen
Sensor kookpot
Booster-functie
Kinderbeveiliging
Indicator resterende warmte
Commando s met draaiknop
Beveiliging tegen oververhitting
en overlopen van vloeisto en
Maximaal vermogen 7,4 kW

Verbruik standaard/booster

Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 03 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zone 04 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW

Kleurengamma kookplaat

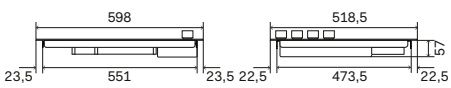
Glanzend
zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 565×485 mm



Optional

p. 308

Bestelcode: HVI364

Mat zwart

HVI395

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

5 zones met draaiknoppen
Sensor kookpot
Booster-functie
Kinderbeveiliging
Indicator resterende warmte
Commando s met draaiknop
Beveiliging tegen oververhitting
en overlopen van vloeisto en
Maximaal vermogen 10,4 kW

Verbruik standaard/booster

Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
Zone 03 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zone 04 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
Zone 05 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW

Kleurengamma kookplaat

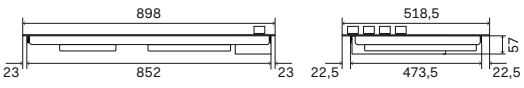
Glanzend
zwart BK

Afwerkingen draaiknoppen

Mat zwart

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 865×485 mm



Optional

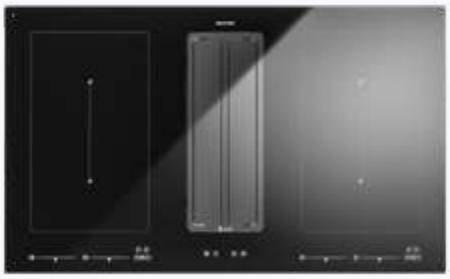
p. 308

Bestelcode: HVI395

Mat zwart

HVI90AGTC

Inductiekookplaat in vitrokeramiek



Algemene kenmerken

4 touch-zones met
geïntegreerde afzuiging
Sensor kookpot
Booster-functie
Kinderbeveiliging
Indicator resterende warmte
Timer met automatische stop
Commando s slide touch
Beveiliging tegen oververhitting
en overlopen van vloeisto en
Bridge-functie 2 zones tegelijk
geactiveerd en aangestuurd
Maximaal vermogen 7,6 kW

Verbruik standaard/booster

Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
Zone 03 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
184×220 mm 2.1 kW / 3,7 kW
Zone 04 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW

Zuigvermogen

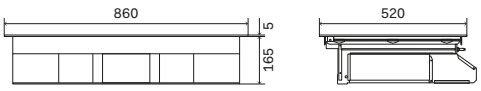
Energieklasse A+++
Vermogen zuiger 0,17 kW
Geluidsniveau zuiger 69 dB
Debiet zuiger 791 m3/h
Waarschuwing reiniging vet Iter
Mogelijkheid om de richting te
kiezen van de luchtuitgang via
rotatie van de box van de motor

Filtermodus via installatie
van de plasma Iter (optie)
die de verwijdering van 95%
van de geuren verzekert
(EN61591) naast huisstofmijt,
virussen en bacteri°n, als
een echte luchtreiniger.

Kleurengamma kookplaat

Glanzend
zwart BK

Maten



Optional
p. 308

Bestelcode: HVI90AGTC

Afwerkingen standard

KHVI90TC

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

5 touch-zones
Sensor kookpot
Booster-functie
Kinderbeveiliging
Indicator resterende warmte
Timer met automatische stop
Commando s slide touch
Beveiliging tegen oververhitting
en overlopen van vloeisto en
Bridge-functie 2 zones tegelijk
geactiveerd en aangestuurd
Maximaal vermogen
3×16A 11,1 kW
Functie Pauze, Keep Warm
(42°C, 70°C, 95°C)

Verbruik standaard/booster

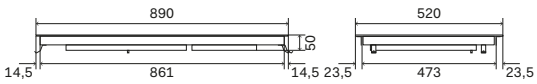
Zone 01 afmeting en vermogen (standaard/booster)	
Ø 260 mm	2,6 kW / 3,7 kW
Zone 02 afmeting en vermogen (standaard/booster)	
Ø 145 mm	1,4 kW / 2,2 kW
Zone 03 afmeting en vermogen (standaard/booster)	
Ø 180 mm	1,85 kW / 3 kW
Zone 04 afmeting en vermogen (standaard/booster)	
Achthoekig	2,1 kW / 3,7 kW
Zone 05 afmeting en vermogen (standaard/booster)	
Achthoekig	2,1 kW / 3,7 kW

Kleurengamma kookplaat

Glanzend
zwart BK

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 870×480 mm



Optional
p. 308

Bestelcode: KHVI90TC

Afwerkingen standard

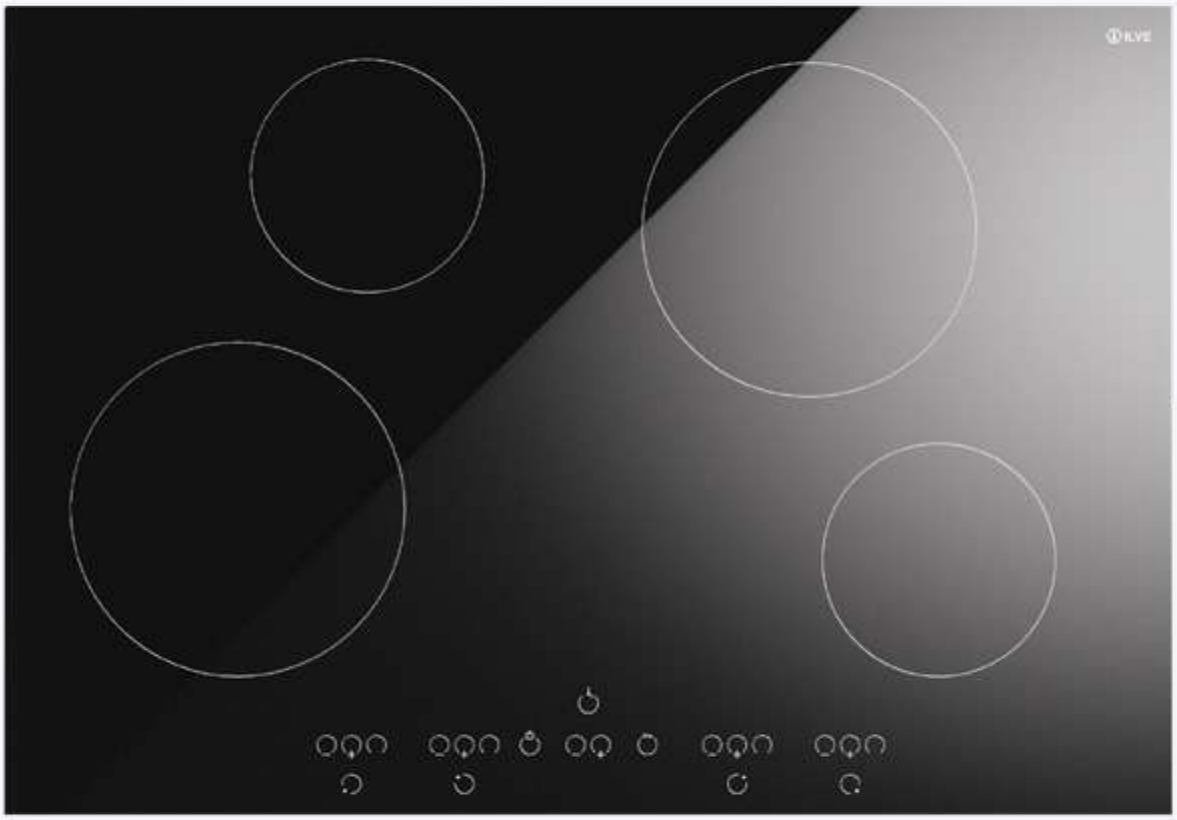
HVI395/BK
Inductiekookplaat
Professional Plus van 90 cm met draaiknoppen
Zwarte glaskeramiek met matzwarte afwerkingen

Pro Line

Bij de Pro Line inductiekookplaten ligt de nadruk op eenvoud en veelzijdigheid. Esthetische eenvoud en gebruiksgemak, veelzijdigheid in stijl en grootte, variºrend van 30 cm tot 75 cm.
De kookruimte is groot, de zones warmen snel op en de temperaturen kunnen nauwkeurig worden geregeld. Het schoonmaken gaat uiterst snel en gemakkelijk, het veiligheidsniveau is altijd hoog, voor ontspannen koken waarin de tijden en methodes worden aangepast aan de behoe en en doelen van de kok.

Kleurengamma
Inductiekookplaat

Glanzend
zwart BK



KHVI75TC
Pro Line inbouw inductiekookplaat
van 75 cm met 4 kookzones
Zwarte glaskeramiek

KHVI32TC

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

2 touch-zones
Sensor kookpot Ja
Booster-functie Ja
Kinderbeveiliging Ja
Indicator resterende warmte Ja
Timer met automatische stop Ja
Commando s touch
Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en Ja
Vermogensbegrenzer 2,8 kW
Maximaal vermogen 3,6 kW

Verbruik standaard/booster

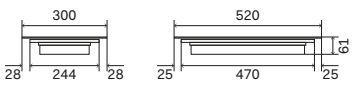
Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Kleurengamma kookplaat

Glanzend
zwart BK

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 270×490 mm



Optional
p. 308

Bestelcode: KHVI32TC

Afwerkingen standard

KHVI45TC

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

3 touch-zones
Sensor kookpot Ja
Booster-functie Ja
Kinderbeveiliging Ja
Indicator resterende warmte Ja
Timer met automatische stop Ja
Commando s touch
Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en Ja
Vermogensbegrenzer
2,8 kW of 3,5 kW
Maximaal vermogen 5,2 kW

Verbruik standaard/booster

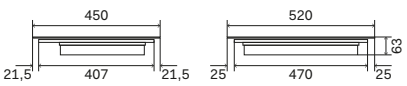
Zone 01 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 02 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 03 afmeting
en vermogen (standaard/booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Kleurengamma kookplaat

Glanzend
zwart BK

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 430×490 mm



Optional
p. 308

Bestelcode: KHVI45TC

Afwerkingen standard

KHVI60TC

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

4 touch-zones
Sensor kookpot Ja
Booster-functie Ja
Kinderbeveiliging Ja
Indicator resterende warmte Ja
Timer met automatische stop Ja
Commando s touch
Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en Ja
Vermogensbegrenzer 2,8 kW, 3,5 kW of 6 kW
Maximaal vermogen 7,2 kW

Verbruik standaard/booster

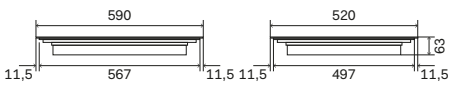
Zone 01 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 02 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 03 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 04 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Kleurengamma kookplaat

Glanzend
zwart BK

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 570×502 mm



Optional
p. 308

Bestelcode: KHVI60TC

Afwerkingen standard

KHVI75TC

Inductiekookplaat in vitrokeramiek

Algemene kenmerken

4 touch-zones
Sensor kookpot Ja
Booster-functie Ja
Kinderbeveiliging Ja
Indicator resterende warmte Ja
Timer met automatische stop Ja
Commando s touch
Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en Ja
Vermogensbegrenzer 2,8 kW, 3,5 kW of 6 kW
Maximaal vermogen 7,2 kW

Verbruik standaard/booster

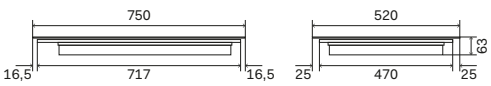
Zone 01 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 02 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 03 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 04 afmeting en vermogen (standaard/booster)
Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Kleurengamma kookplaat

Glanzend
zwart BK

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 730×490 mm



Optional
p. 308

Bestelcode: KHVI75TC

Afwerkingen standard

Barbecue

Professional Plus

HBBQ100/SS
Professional Plus inbouw gasbarbecue voor buiten
van 100 cm met Fry-Top platen, ØØn gladde en twee gegolfde
Inox met gesatineerde afwerkingen

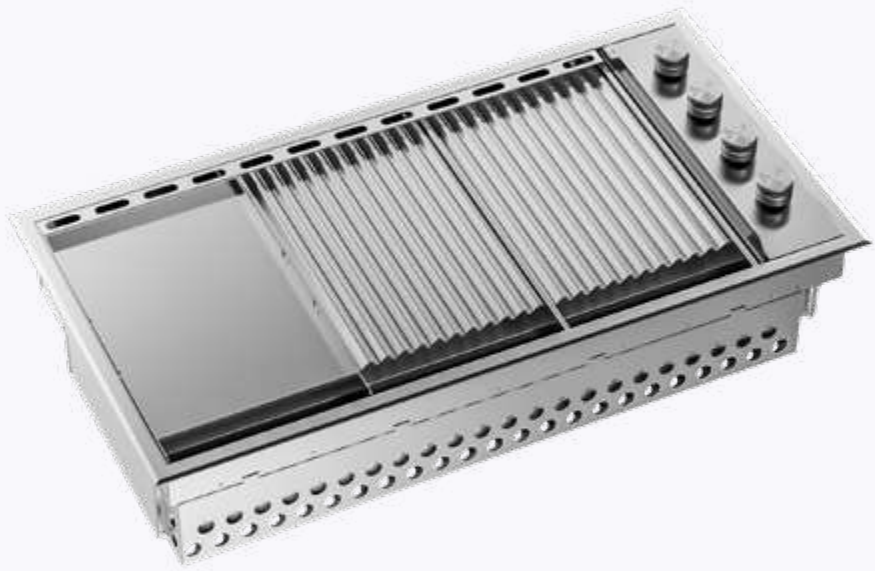
HBBQ100

Inbouwbarbecue voor buiten

De Professional Plus inbouw-barbecue is volledig gemaakt van RVS AISI 304 en geschikt om buiten te worden geplaatst. Hij is bestand tegen vocht en ideaal voor fantastische barbecues in de tuin of de veranda, om volop te genieten van het leven in de buitenlucht. Het stalen deksel met ingebouwde thermometer, dat eenvoudig op de barbecue kan worden gemonteerd, is een optie die vooral wordt gewaardeerd door de meest ervaren grillers.

HBBQ100/SS
Professional Plus inbouw gasbarbecue voor buiten
van 100 cm met Fry-Top platen, ØØn gladde en twee gegolfde
Inox met gesatineerde afwerkingen

COPHBBQ100/SS
Deksel voor barbecue voor buiten
Inox met gesatineerde afwerkingen



Caratteristiche

- 3 aparte, verwijderbare platen
- Afmetingen van een afzonderlijke plaat 460×285 mm
- Dikte van de plaat 8 mm
- Geïntegreerde elektrische ontsteking met batterij
- Geïsoleerde commando s aan de zijkant
- Vetopvangbakje
- Werkt op methaangas of op LPG

Verbruik (stroomopname)

Maximum:	9,45 kW
Brander	3 × 3,15 kW

Kleurengamma kookplaat

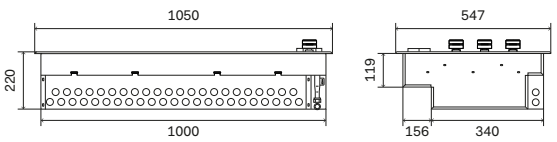
Inox SS

Afwerkingen manopole

Gesatineerd

Maten

Afmeting inbouwuitsparing: 1010×510 mm



Accessoires

p.308

Bestelcode: HBBQ100

Gesatineerd

Optie

COPHBBQ100

Gesatineerd

288 — 289

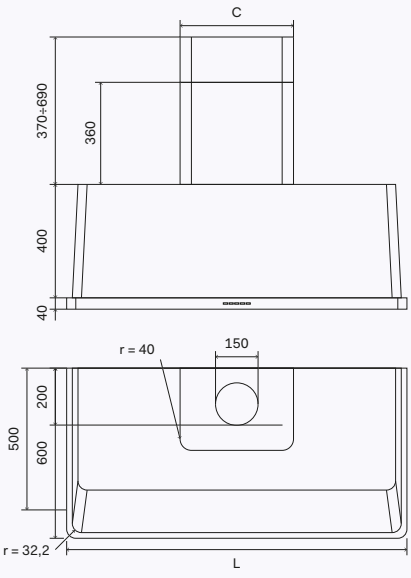
Afzuigkappen

Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

APM90/SS
Wandafzuigkap
Panoramagic da 90 cm
Inox

AM

Wandafzuigkap



Kleurengamma

Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Inox SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Blauw MB

Rood Bordeaux BU

Groen smaragd EG

RAL

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Frame onderaan

Inox

AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-70

Verleniging schacht (h. 800 mm)
A/017/19/...*

AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-76

Verleniging schacht (h. 800 mm)
A/017/19/...*

AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-90

Verleniging schacht (h. 800 mm)
A/017/20/...*

AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-100

Verleniging schacht (h. 800 mm)
A/017/20/...*

AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-120

Verleniging schacht (h. 800 mm)
A/017/20/...*

AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-150

Verleniging schacht (h. 800 mm)
A/017/20/...*

* Om de code te vervolledigen van de uitbreiding om de schoorsteen te bedekken, voert u in de plaats van ...
volgende cijfers in: 00 voor Wit - 01 voor Antiek wit - 08 voor Roestvrij staal - 10 voor Gra et / Mat - 52 voor Bordeauxrood - 54 voor Blauw - 56 voor Groen

Algemene kenmerken

Automatisch lampje voor reiniging lters
Vertraagde automatische uitschakelfunctie
Uitgang schoorsteengat 15 cm
Maximaal vermogen: 705W (AM-70 e AM-76 535W)
Energieklasse A
2 infraroodlampen van 175 W voor gerechtenverwarmer aan de muur (een lamp voor mod. AM-70 en AM-76)
Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
Filters van geanodiseerd aluminium
Zuigvermogen 890 m3/h
Voorziening voor afstandsbediening (optie)
Snelheid 1-2-3-Intensief
Versie in zuigende of lterende
LED-lichten vooraan

Snelheid afzuigkap

SNELHEID	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

Accessoires

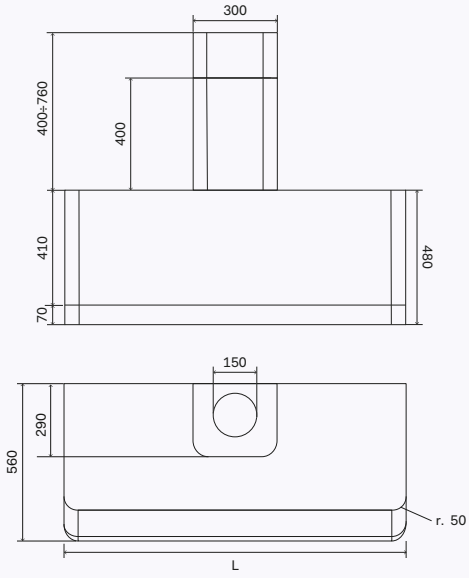
Afstandsbediening voor afzuigkappen A/301/01

Actieve koolsto lters G/076/09

Onderkaprooster G/092/23

APM

Wandafzuigkap



Kleurengamma
Frame

Inox SS

Afwerkingen
Frame onderaan

Inox

APM90/MK

L = 911 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90

Verleniging schacht (h. 800 mm)

EA0883008000015*

APM120/MK

L = 1216 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120

Verleniging schacht (h. 800 mm)

EA0883008000015*

APM90

L = 911 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-90

Verleniging schacht (h. 800 mm)

EA0883008000008*

APM120

L = 1216 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AM4-120

Verleniging schacht (h. 800 mm)

EA0883008000008*

Algemene kenmerken

Automatisch lampje voor reiniging lters
Uitgang schoorsteengat 15 cm
Maximaal vermogen: 345W
Energieklasse A
Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
Perimeter zuigkracht
1000 m3/h
Filters van geanodiseerd aluminium
Voorziening voor afstandsbediening (optie)
Snelheid 1-2-3-Intensief
Versie in zuigende of lterende
LED verlichtingsstrip 13W

Snelheid afzuigkap

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

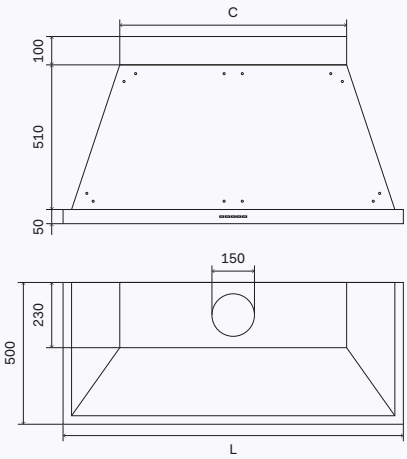
Accessoires

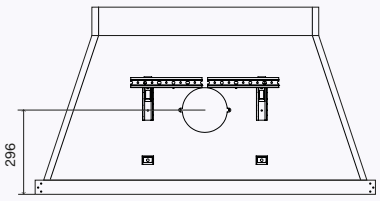
Afstandsbediening voor afzuigkappen A/301/03

Actieve koolsto lters G/076/24

ANB

Wandafzuigkap





Kleurengamma

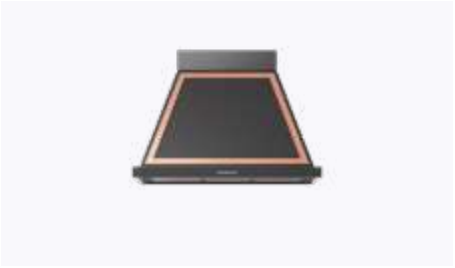
Frame

- Wit WH
- Antiek wit AW
- Inox SS
- Mat gra et MG
- Glanzend zwart BK
- Blauw MB
- Rood Bordeaux BU
- Groen smaragd EG
- Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Lijsten

- Messing G
- Koper P
- Chroom C
- Brons B



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Messing / Chroom

Brons / Koper

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Messing / Chroom

Brons / Koper

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Messing / Chroom

Brons / Koper

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Messing / Chroom

Brons / Koper

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Algemene kenmerken

Automatisch lampje voor reiniging Iters
Vertraagde automatische uitschakelfunctie
Uitgang schoorsteengat 15 cm
Maximaal vermogen: 270W
Energieklasse A
Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
Filters van geanodiseerd aluminium
Zuigvermogen 750 m /h
Voorziening voor afstandsbediening (optie)
Snelheid 1-2-3-Intensief
LED-lichten vooraan

Snelheid afzuigkap

SNELHEID	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

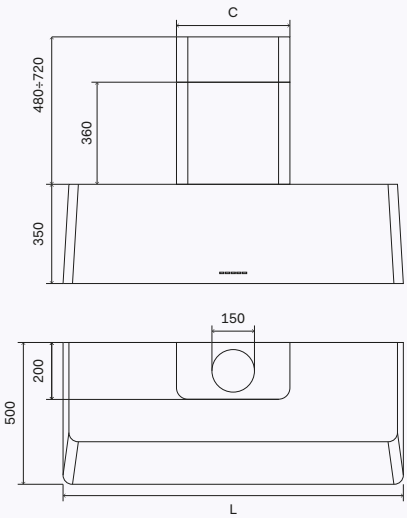
Accessoires

Afstandsbediening voor afzuigkappen A/301/02

Actieve koolsto Iters A/076/23

AG

Wandafzuigkap



Kleurengamma

Frame

Wit WH

Antiek wit AW

Inox SS

Mat gra et MG

Glanzend zwart BK

Blauw MB

Rood Bordeaux BU

Groen smaragd EG

Optie RAL Classic RA

AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-60

Verleniging schacht (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-70

Verleniging schacht (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-90

Verleniging schacht (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-100

Verleniging schacht (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-120

Verleniging schacht (h. 800 mm)
EA08830060000...*

AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-150

Verleniging schacht (h. 800 mm)
EA08830060000...*

* Om de code te vervolledigen van de uitbreiding om de schoorsteen te bedekken, voert u in de plaats van ...
volgende cijfers in: 00 voor Wit - 01 voor Antiek wit - 08 voor Roestvrij staal - 10 voor Gra et / Mat - 52 voor Bordeauxrood - 54 voor Blauw - 56 voor Groen

Algemene kenmerken

- Automatisch lampje voor reiniging lters
- Vertraagde automatische uitschakelfunctie
- Uitgang schoorsteengat 15 cm
- Maximaal vermogen: 355W
- Energieklasse A
- Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
- Filters van geanodiseerd aluminium
- Zuigvermogen 890 m /h
- Voorziening voor afstandsbediening (optie)
- Snelheid 1-2-3-Intensief
- Versie in zuigende of lterende
- LED-lichten vooraan

Snelheid afzuigkap

SNELHEID	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

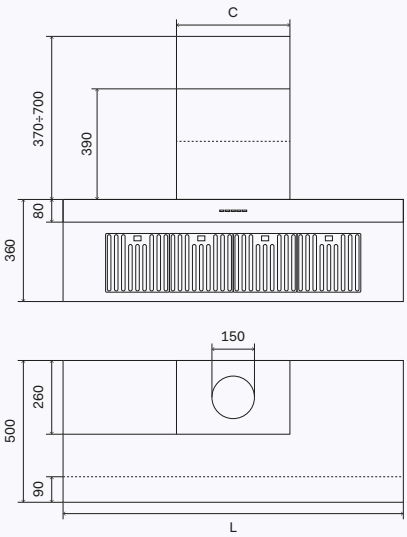
Accessoires

Afstandsbediening voor afzuigkappen A/301/01

Actieve koolsto lters G/076/09

AGQ

Wandafzuigkap



Kleurengamma

Frame

Inox SS

AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60

Verleniging schacht (h. 800 mm)

A/017/26/08

AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-70

Verleniging schacht (h. 800 mm)

A/017/26/08

AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

Verleniging schacht (h. 800 mm)

A/017/26/08

AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

Verleniging schacht (h. 800 mm)

A/017/26/08

AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Verleniging schacht (h. 800 mm)

A/017/27/08

AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Verleniging schacht (h. 800 mm)

A/017/27/08

Algemene kenmerken

Automatisch lampje voor reiniging Iters
Vertraagde automatische uitschakelfunctie
Uitgang schoorsteengat 15 cm
Maximaal vermogen: 355W
Energieklasse A
Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
Labyrint Iters van roestvrij staal
Zuigvermogen 890 m /h
Voorziening voor afstandsbediening (optie)
Snelheid 1-2-3-Intensief
Versie in zuigende of Iterende
LED-lichten vooraan

Snelheid afzuigkap

SNELHEID	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

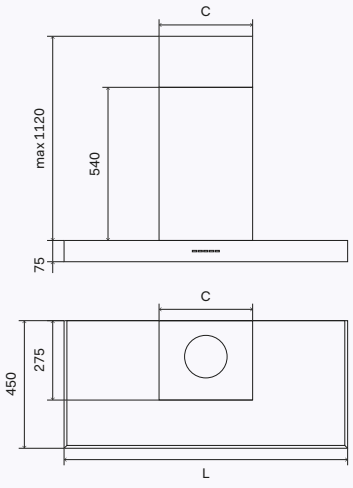
Accessoires

Afstandsbediening voor afzuigkappen A/301/01

Actieve koolsto Iters G/076/09

AGK

Wandafzuigkap



Kleurengamma

Frame

Inox SS

AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Mat gra et

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60

AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox

Rugzijde roestvrij staal (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Algemene kenmerken

Uitgang schoorsteengat 15 cm
Maximaal vermogen: 180W
Vertraagde automatische uitschakelfunctie
Energieklasse A
Filters van geanodiseerd aluminium
Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
Zuigvermogen 630 m3/h
Snelheid 1-2-3-Intensief
Versie in zuigende of Iterende
LED-lichten vooraan

Snelheid afzuigkap

SNELHEID	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

Accessoires

Actieve koolsto Iters G/076/22

IAG

Inbouwafzuiging

Kleurengamma
Frame

Inox SS

Te bestellen met twee codes: code frame + code motor + (optie afstandsbediening)
Voorbeeld: om een volledige groep van 120 te bestellen, moet men een frame van 120 IAG120 en een motor A/407/12 bestellen

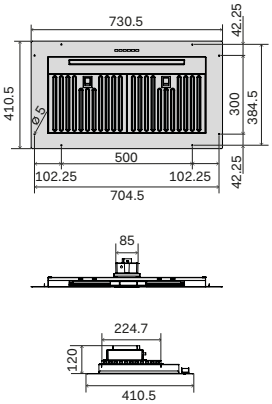
IAG90

Afmeting inbouwuitsparing: 684x362 mm

Inox

Motor

A/407/12



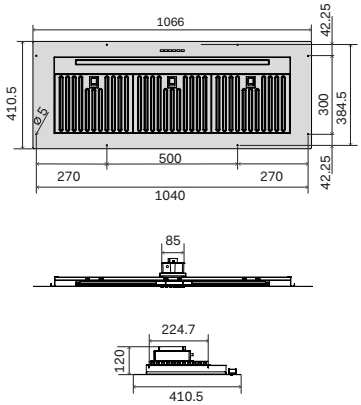
IAG120

Afmeting inbouwuitsparing: 1018x362 mm

Inox

Motor

A/407/12



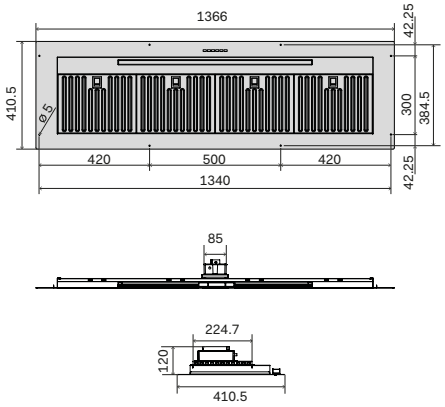
IAG150

Afmeting inbouwuitsparing: 1352x362 mm

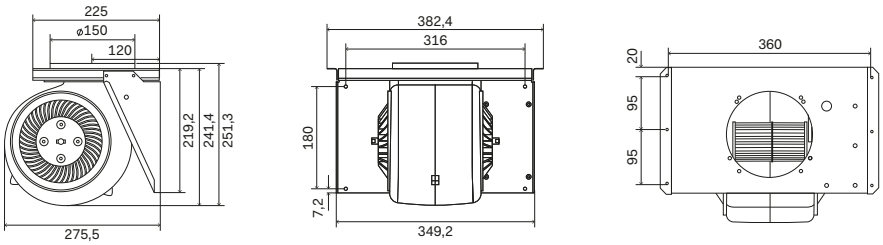
Inox

Motor

A/407/12



Technische tekening motor



Algemene kenmerken

- Automatisch lampje voor reiniging □lters
- Vertraagde automatische uitschakelfunctie
- Uitgang schoorsteengat 15 cm
- Maximaal vermogen: 355W
- Energieklasse A
- Behuizing van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
- Labyrint□lters van roestvrij staal
- Zuigvermogen 890 m3/h
- Voorziening voor afstandsbediening (optie)
- Snelheid 1-2-3-Intensief
- Versie in zuigende of □lterende
- LED-lichten vooraan
- Zuigmotor voor dampkappen IAG met aansluitbekabeling
- Gewicht motor 5,5 kg

Snelheid dampkap

SNELHEID	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

Accessoires

Afstandsbediening voor afzuigkappen A/301/01

Actieve koolsto□lters G/076/09

304 — 305

Koelkasten

Nostalgie

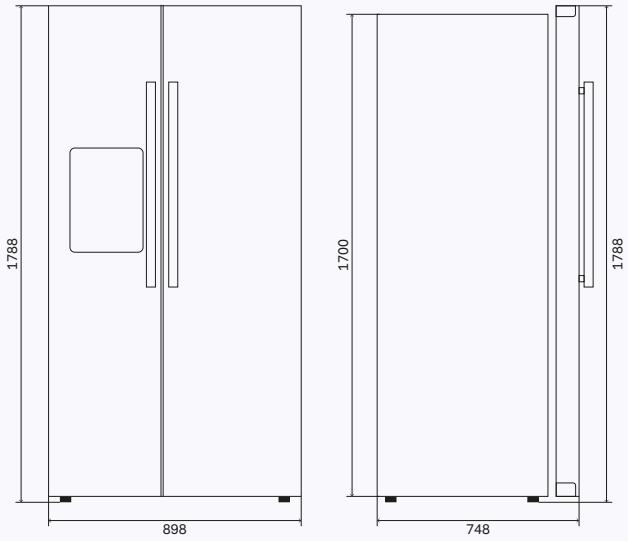
Professional Plus

RN9020SBS/BUG

Koelkast side by side Nostalgie
Rood Bordeaux med Afwerkingen Messing

RN9020SBS

Koelkast side by side collectie Nostalgie



Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Klimaatklasse T/ST/N
Alarm deur open
Totale netto-inhoud 488 liter
Functie super cooling
Functie super freezing
Elektronisch controlesysteem
Afmetingen: 898×748×1788 mm

Kenmerken van de koelkast

Netto inhoud koelkast 336 liter
4 glazen legschappen en 2 bakken voor fruit en groenten
5 opbergvakjes aan de binnenkant van de deur

Kenmerken diepvriescompartiment

Netto-inhoud diepvriescompartiment 152 liter
2 bakken en 4 glazen legschappen
2 opbergvakjes aan de binnenkant van de deur

Kleurengamma

Frame

Wit WH
Antiek wit AW
Inox SS
Mat gra et MG
Glanzend zwart BK
Blauw MB
Rood Bordeaux BU
Groen smaragd EG
Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Handgrepen

Messing G
Chroom C
Brons B
Koper P

Bestelcode: RN9020SBS

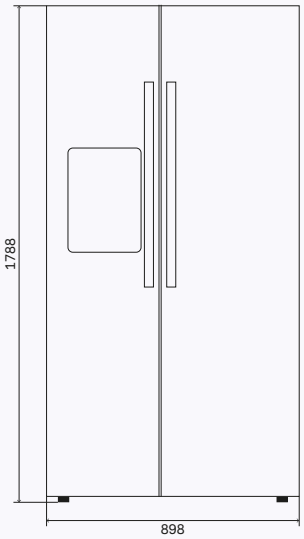
Messing / Chroom

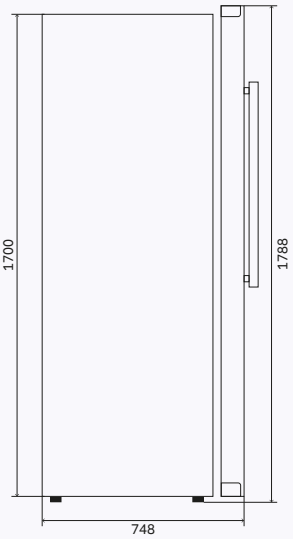
Brons / Koper

Niet door ILVE geproduceerde koelkast.
A ankelijk van de beschikbaarheid kan ook een product van andere merken worden geleverd waarvan de kenmerken kunnen variºren.

RT9020SBS

Koelkast side by side collectie Professional Plus





Algemene kenmerken

Energieklasse A+
Klimaatklasse T/ST/N
Alarm deur open
Totale netto-inhoud 488 liter
Functie super cooling
Functie super freezing
Elektronisch controlesysteem
Afmetingen: 898×748×1788 mm

Kenmerken van de koelkast

Netto inhoud koelkast 336 liter
4 glazen legschappen en 2 bakken voor fruit en groenten
5 opbergvakjes aan de binnenkant van de deur

Kenmerken diepvriescompartiment

Netto-inhoud diepvriescompartiment 152 liter
2 bakken en 4 glazen legschappen
2 opbergvakjes aan de binnenkant van de deur

Kleurengamma

Frame

Wit WH
Inox SS
Mat gra et MG
Glanzend zwart BK

RAL

Optie RAL Classic RA

Afwerkingen

Handgrepen

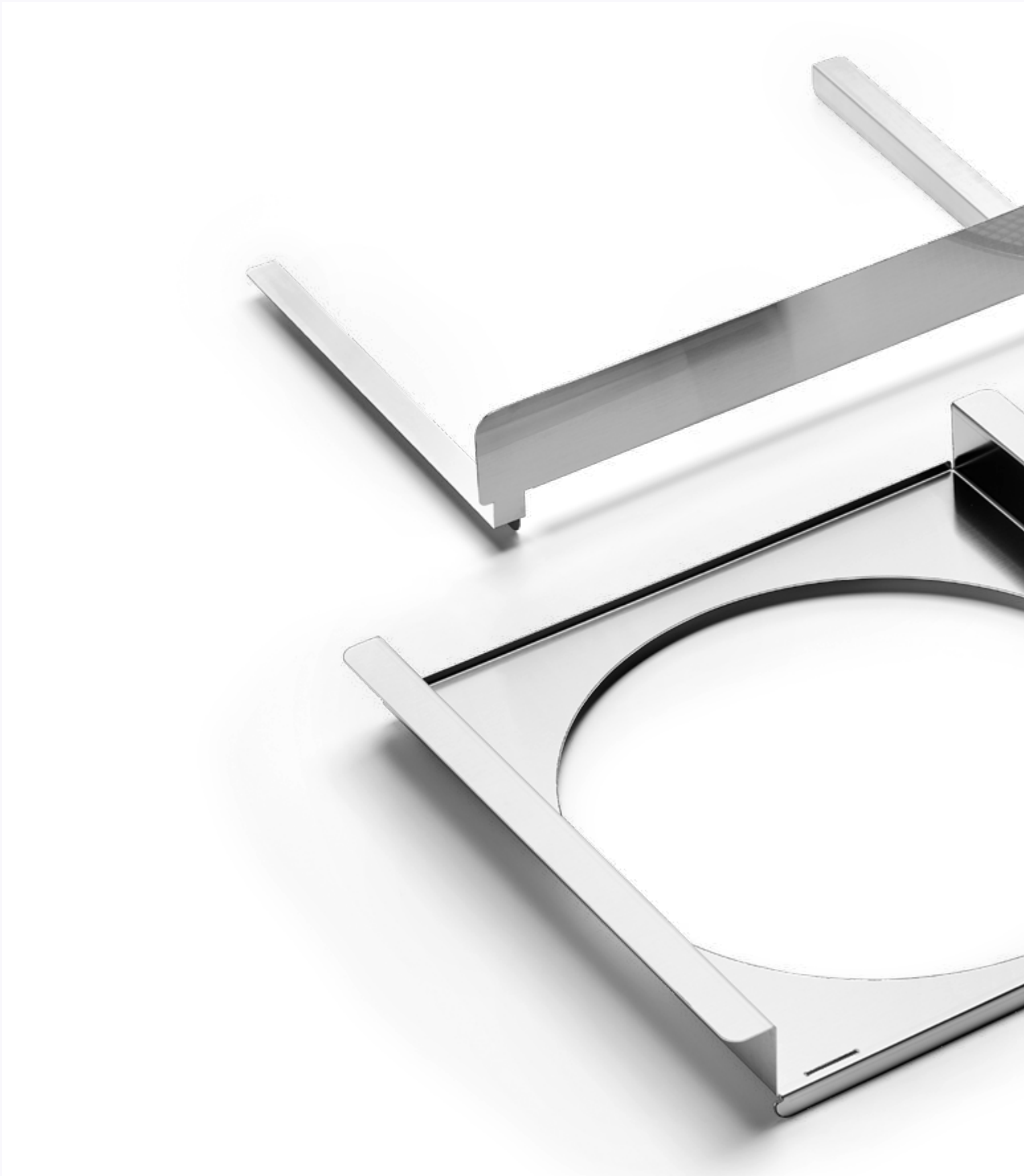
Gesatineerd

Bestelcode: RT9020SBS

Gesatineerd

Niet door ILVE geproduceerde koelkast.
A ankelijk van de beschikbaarheid kan ook een product van andere merken worden geleverd waarvan de kenmerken kunnen vari°ren.

Accessoires



Stang vooraan Chroom

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
Voor Majestic, Nostalgie fornuizen	

Stang vooraan 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
Voor Majestic, Nostalgie fornuizen	

Stang vooraan Brons

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
Voor Majestic, Nostalgie fornuizen	

Stang vooraan Koper

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
Voor Majestic, Nostalgie fornuizen	

Stang vooraan Roestvrijstaal

Code	
AQC-60	P06W
AQC-70	P07W
AQC-90	P09W, PD09W
AQC-100	PD10W
AQC-120	P12W
AQC-150	P15W
Voor Professional Plus fornuizen	

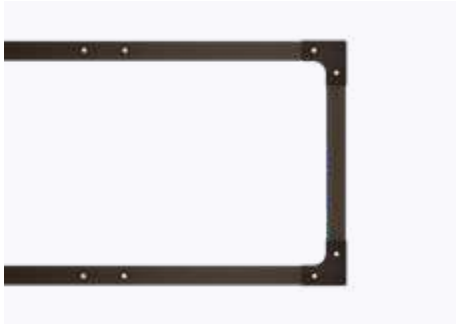
Afwerking lijst Chroom

Code	
KCN60C	P06N, P07N
KCN90C	P09N
KCND90C	PD09N
KCND100C	PD10N
KCN120C	P12N
KCN150C	P15N
Voor Nostalgie fornuizen	

Afwerking lijst Messing

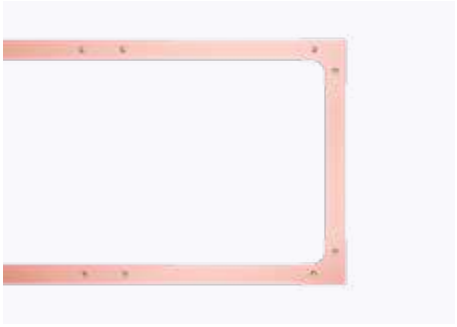
Code	
KCN60G	P06N, P07N
KCN90G	P09N
KCND90G	PD09N
KCND100G	PD10N
KCN120G	P12N
KCN150G	P15N
Voor Nostalgie fornuizen	

Afwerking lijst Brons



Code	
KCN60B	P06N, P07N
KCN90B	P09N
KCND90B	PD09N
KCND100B	PD10N
KCN120B	P12N
KCN150B	P15N
Voor Nostalgie fornuizen	

Afwerking lijst Koper



Code	
KCN60P	P06N, P07N
KCN90P	P09N
KCND90P	PD09N
KCND100P	PD10N
KCN120P	P12N
KCN150P	P15N
Voor Nostalgie fornuizen	

Messing voetje massief h. 150 mm

Code	
G/422/12/08	Chroom
G/422/12/16	Messing
G/422/12/18	Brons

Voor: Majestic e Nostalgie
Behalve Majestic M30

Voetje Majestic h. 140 mm

Code	
ES5308001000008	Inox
ES5308001000016	Messing
ES5308001000018	Brons
ES5308001000020	Koper

Voor: Nostalgie

Verstelbaar voetje roestvrij staal h. 160-220 mm

Code
A/422/14

Voor: Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line
Behalve Majestic M30

Sokkel om de voetjes te bedekken 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

Voor Nostalgie, Professional Plus
en Pro Line fornuizen
Verkrijgbaar in: Wit, Antiek wit, Inox, Mat gra et,
Glanzend zwart, Blauw, Rood Bordeaux, Groen
smaragd en optioneel RAL Classic

Sokkel om de voetjes te bedekken 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

Voor Nostalgie, Professional Plus
en Pro Line fornuizen
Verkrijgbaar in: Wit, Antiek wit, Inox, Mat gra et,
Glanzend zwart, Blauw, Rood Bordeaux, Groen
smaragd en optioneel RAL Classic

Sokkel om de voetjes te bedekken h. 150 mm

Code	
AMZ70	M07N
AMZ90	M09N
AMZ100	MD10N
AMZ120	M12N
AMZ150	M15N

Voor Majestic fornuizen behalve M30

Geperforeerd rooster voor pizza

Code

EA2631013000000

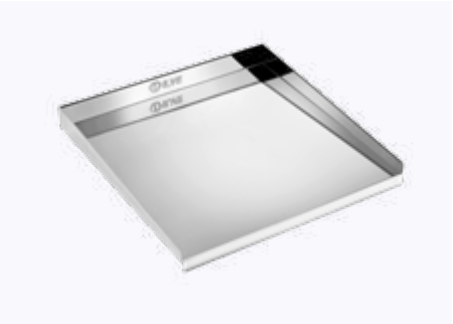
Voor modellen 645SLZ, 645SZTC, 645SNZ

Professionele ovenschep voor pizza

Code

ES5228001000000

Deegplank



Code

S/176/10/08

Houten ronde snijplank 0 33 cm

Code

EA6830003500000

Schijf snijplank van aluminium 0 33 cm

Code

ES6830002080008

Snijwiel voor pizza

Code

EA6101001000000

Vleesroosters voor lekbak

Code	
EA2633008000008	Voor ovens van 30 cm
EA2633009000008	Voor ovens van 40 cm
EA2633007000008	Voor ovens van 60 cm
EA2633006000008	Voor ovens van 80 cm
EA2633005000008	Voor ovens van 90 cm

Set telescopische geleiders

Code
KGSET001

De kit bestaat uit een koppel zijgeleiders die volledig uittrekbaar zijn met kantelbeveiliging en compatibel met de lekbak en standaard roosters die in de oven zitten. Mogelijkheid om maximaal drie koppels te plaatsen op het I°, II°,IV° niveau, te beginnen van onderaan.

Plaat voor pizza

Code	
A/418/00	Voor ovens van 60 cm
A/418/02	Voor ovens van 80 cm en 90 cm
A/418/04	Voor ovens van 30 cm en 40 cm
Voor alle collecties	

Lekbak plaat voor desserts

Code	
EA4053004030006*	Voor ovens van 80 cm
ES4053008030006*	Voor ovens van 60 cm

Kit kerntemperatuurmeter

Code
KSCE3
Voor alle collecties waar niet standaard voorzien

Fry-top kookplaat voor centrale inductie

Code
EG5310001000000

Snijplank voor Fry-top

Code
A/484/01
Behalve Pro Line fornuizen en kookplaten HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F

Bakken voor stoombereiding

Code	
G/002/02	Voor fornuizen
G/002/04	Voor kookplaten
Behalve Pro Line fornuizen	

Kookdeksel voor Fry-top

Code	
G/040/01	Voor fornuizen
G/040/03	Voor kookplaten
Behalve Pro Line fornuizen	

Bakken van roestvrij staal voor au bain marie

Code
G/002/01
Behalve Pro Line fornuizen en kookplaten HP/HAP95F e HP/HAP125F, HCB90F

Kit roosters (in plaats van de Fry top)

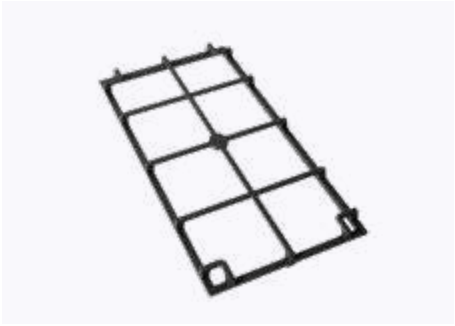
Code
KGRFT001
Alleen voor kookplaten XLP90F

Set vierkante roosters (in plaats van de Fry top)

Code	
KGRFT002	Kit met twee roosters

Voor Professional Plus, Majestic, Nostalgie fornuizen

Rechthoekig rooster (in plaats van de Fry top)



Code
EA2630001000000

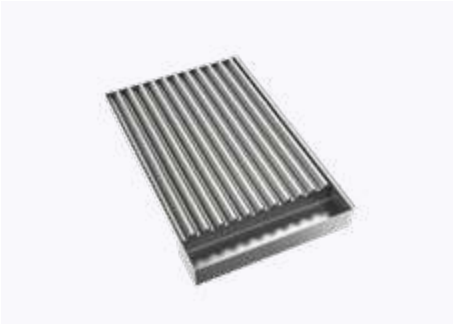
Voor Pro Line fornuizen

Set vierkante roosters (in plaats van de Fry top)

Code
KGRFT003

Voor Panoramagic fornuizen

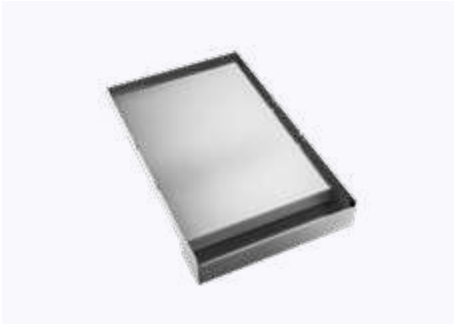
Gegolfde plaat voor barbecue



Code
EA5310008000000

Voor inbouw gasbarbecue voor buiten HBBQ100

Gladde plaat voor barbecue



Code
EA5310011000000

Voor inbouw gasbarbecue voor buiten HBBQ100

Inox deksel voor barbecue

Code
COPHBBQ100

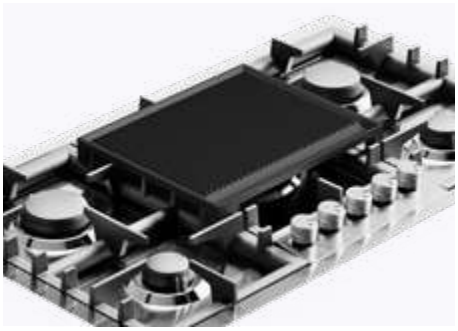
Voor inbouw gasbarbecue voor buiten HBBQ100

Gietijzeren vleesrooster voor fornuizen

Code	
A/006/02	Gegroefde vleesrooste 280x340 mm
A/006/04	Gegroefde vleesrooster 280x285 mm
A/006/06	E en vleesrooster, ge°mailleerd 280x285 mm
A/006/08	E en vleesrooster, ge°mailleerd 280x340 mm

Voor Majestic, Nostalgie en Professional Plus fornuizen

Gietijzeren vleesrooster voor kookplaten



Code	
A/006/00**	Gietijzeren vleesrooster, ge°mailleerd 232x384 mm
A/006/04*	Gegroefde vleesrooster 280x285 mm
A/006/06*	E en vleesrooster, ge°mailleerd 280x285 mm

*Voor gaskookplaten HCP, HCPT, HCPMT
**Voor gaskookplaten Nostalgie HCB90

Branderdekselring

Code	
KCT45	Kit 4/5 vuren
KCT45D	Kit 4/5 vuren Dual

Voor kookplaten HP/HPT/HAP65, HP/HPT/HAP95, HP/HPT/HAP125, XLP/XLPT90F

Warmteverdeler van gietijzer

Code
A/095/36/10

Voor alle collecties

Roosterverkleinelement van gietijzer

Code
EA6051003000000

Behalve Pro Line fornuizen

Verkleinelement van gietijzer voor Wok

Code
EA6051001070010

Behalve Panoramagic fornuizen, Pro Line kookplaten (Mod. HCL), glazen gaskookplaten (Mod. HCG), kookplaten HCB70C e HCB70SD

Vaatwasser paneel L = 595 mm × H = 720 mm Nostalgie

Code	
KPLN	Chroom/Messing
KPLN	Brons/Koper

Verkrijgbaar in: Wit, Antiek wit, Inox, Mat gra et, Glanzend zwart, Blauw, Rood Bordeaux, Groen smaragd, Optie RAL Classic

Vaatwasser paneel L = 595 mm × H = 720 mm Professional Plus

Code	
KPLT	Gesatineerd

Verkrijgbaar in: Wit, Inox, Mat gra et, Glanzend zwart, Optie RAL Classic

Professionele kit voor de reiniging

Code
CLEANKIT01

Kit recipiºnten voor vacuüm bewaring

Code	
KCSV001	3 contenitori

Kit 100 zakjes voor vacuüm bereiding

Code	
KBSV003	20x30 cm
KBSV004	25x35 cm

Kit 100 zakjes voor vacuüm bewaring

Code	
KBSV001	20x30 cm
KBSV002	25x35 cm

Vergelijkende tabellen

Vergelijkende tabellen fornuizen

Majestic

M07N Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3 TFT S

4 branders

M07DNE3

Messing/Chroom

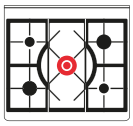
Koper/Bruin

Majestic

M30N Elektrisch

Hoofdoven: OV 76 E3 TFT S

5 branders



M30DNE3

Messing/Chroom

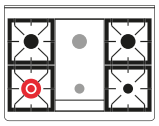
Koper/Bruin

Majestic

M09N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

6 branders met fry top*

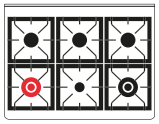


M09FDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders

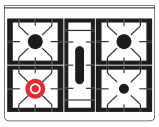


M096DNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Viskookpot

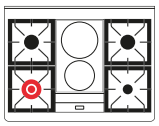


M09PDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

2 inductiezones

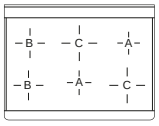


M09IDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



MI096NE3

Messing/Chroom

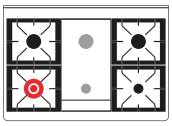
Koper/Bruin

Majestic

MD10N Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3 TFT S
Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

6 branders met fry top*

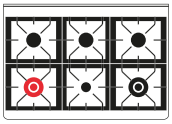


MD10FDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders

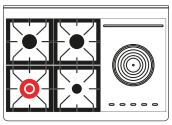


MD106DNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Coupe de Feu

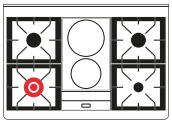


MD10SDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

2 inductiezones

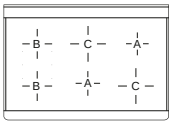


MD10IDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



MDI106NE3

Messing/Chroom

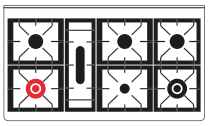
Koper/Bruin

Majestic

M12N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S
Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

7 branders

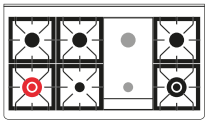


M127DNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

8 branders met fry top*



M12FDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

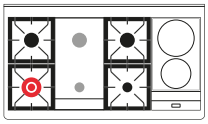
Coupe de Feu

M12SDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders met fry top* and 2 induction zones

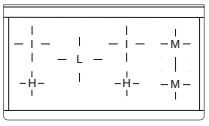


M12FIDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



MI127NE3

Messing/Chroom

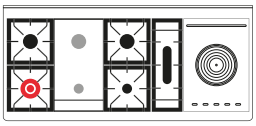
Koper/Bruin

Majestic

M15N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S
Secundaire oven: OV 60 E3 TFT

7 branders met fry top* and coup de feu

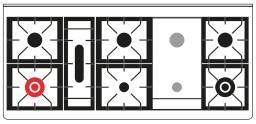


M15FSDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

9 branders met fry top*

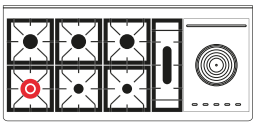


M15FDNE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Coupe de Feu



M15SDNE3

Messing/Chroom

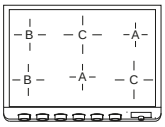
Koper/Bruin

Panoramagic

PM09 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

Inductie



PMI09S3

Gesatineerd

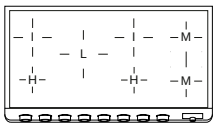
Vergelijkende tabellen fornuizen

Panoramagic

PM12 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S
Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

Inductie



PMI127S3

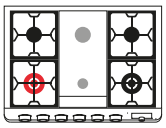
Gesatineerd

Panoramagic

PM09 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S

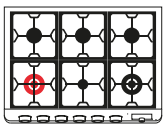
6 branders met fry top*



PM09FDS3

Gesatineerd

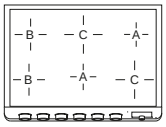
6 branders



PM096DS3

Gesatineerd

Inductie



PMI09S3

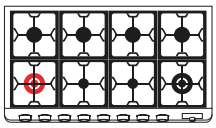
Gesatineerd

Panoramagic

PM12 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3 TFT S
Secundaire oven: OV 30 E3 TFT

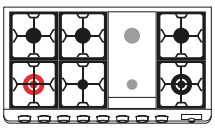
8 branders



PM128DS3

Gesatineerd

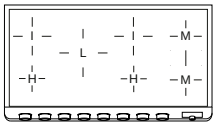
8 branders met fry top*



PM12FDS3

Gesatineerd

Inductie



PMI127S3

Gesatineerd

Nostalgie

P06N Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3

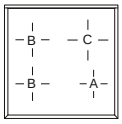
4 branders

P06NE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



PI064NE3

Messing/Chroom

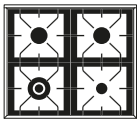
Koper/Bruin

Nostalgie

P07N Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3

4 branders



P07NE3 *

Messing/Chroom

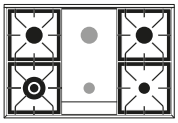
Koper/Bruin

Nostalgie

P09N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3

6 branders met fry top*

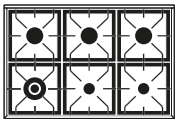


P09FNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders

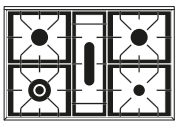


P096NE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Viskookpot

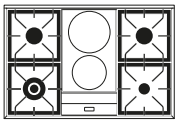


P09PNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

2 inductiezones

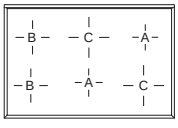


P09INE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



PI096NE3

Messing/Chroom

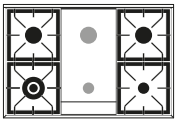
Koper/Bruin

Nostalgie

PD09N Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3
Secundaire oven: OV 30 E3

6 branders met fry top*

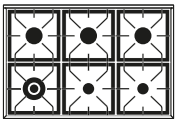


PD09FNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders

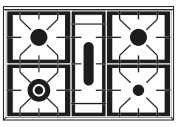


PD096NE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Viskookpot

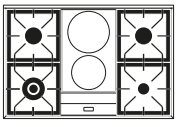


PD09PNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

2 inductiezones

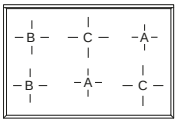


PD09INE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



PDI096NE3

Messing/Chroom

Koper/Bruin

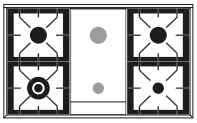
Vergelijkende tabellen fornuizen

Nostalgie

PD10N Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3
Secundaire oven: OV 40 E3

6 branders met fry top*

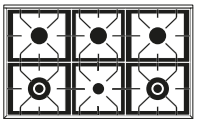


PD10FNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders

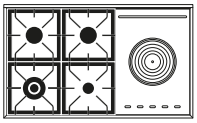


PD106NE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Coupe de Feu

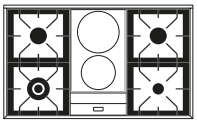


PD10SNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

2 inductiezones

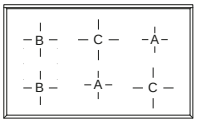


PD10INE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



PDI106NE3

Messing/Chroom

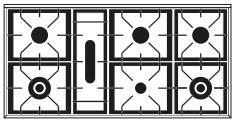
Koper/Bruin

Nostalgie

P12N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3
Secundaire oven: OV 30 E3

7 branders

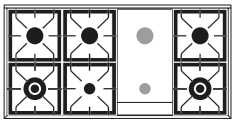


P127NE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

8 branders met fry top*

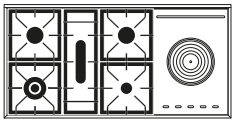


P12FNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Coupe de Feu

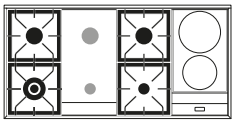


P12SNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders met fry top* and 2 induction zones

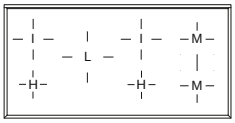


P12FINE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



PI127NE3

Messing/Chroom

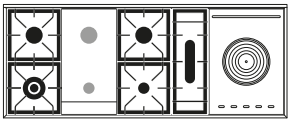
Koper/Bruin

Nostalgie

P15N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3
Secundaire oven: OV 60 E3

7 branders met fry top* and coup de feu

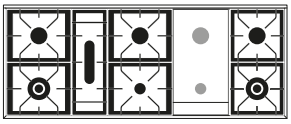


P15FSNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

9 branders met fry top*

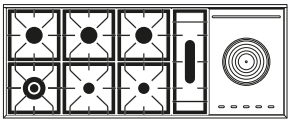


P15FNE3 *

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Coupe de Feu



P15SNE3 *

Messing/Chroom

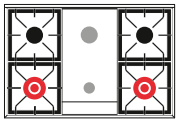
Koper/Bruin

Nostalgie

P36N Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 PY TFT S
Secundaire oven: WD

6 branders met fry top*

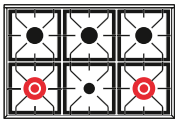


P36FDDNSY

Messing/Chroom

Koper/Bruin

6 branders

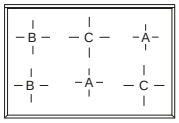


P366DDNSY

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Inductie



PI366NSY

Messing/Chroom

Koper/Bruin

Professional Plus

P06W Elektrisch

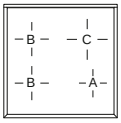
Hoofdoven: OV 60 E3

4 branders

P06WE3 *

Gesatineerd

Inductie



PI064WE3

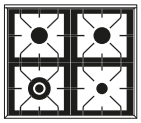
Gesatineerd

Professional Plus

P07W Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3

4 branders



P07WE3 *

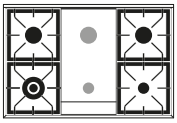
Gesatineerd

Professional Plus

P09W Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3

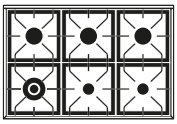
6 branders met fry top*



P09FWE3 *

Gesatineerd

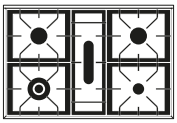
6 branders



P096WE3 *

Gesatineerd

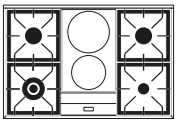
Viskookpot



P09PWE3 *

Gesatineerd

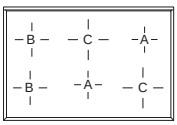
2 inductiezones



P09IWE3 *

Gesatineerd

Inductie



PI096WE3

Gesatineerd

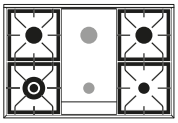
Vergelijkende tabellen fornuizen

Professional Plus

PD09W Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3
Secundaire oven: OV 30 E3

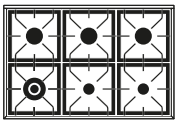
6 branders met fry top*



PD09FWE3 *

Gesatineerd

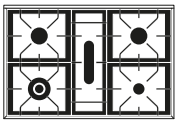
6 branders



PD096WE3 *

Gesatineerd

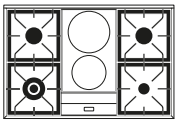
Viskookpot



PD09PWE3 *

Gesatineerd

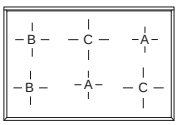
2 inductiezones



PD09IWE3 *

Gesatineerd

Inductie



PDI096WE3

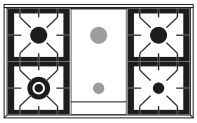
Gesatineerd

Professional Plus

PD10W Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 E3
Secundaire oven: OV 40 E3

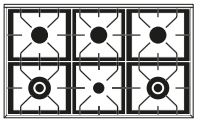
6 branders met fry top*



PD10FWE3 *

Gesatineerd

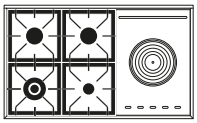
6 branders



PD106WE3 *

Gesatineerd

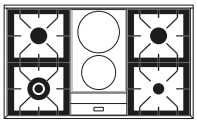
Coupe de Feu



PD10SWE3 *

Gesatineerd

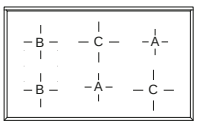
2 inductiezones



PD10IWE3 *

Gesatineerd

Inductie



PDI106WE3

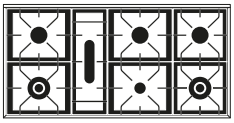
Gesatineerd

Professional Plus

P12W Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3
Secundaire oven: OV 30 E3

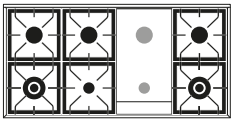
7 branders



P127WE3

Gesatineerd

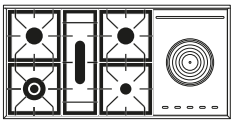
8 branders met fry top*



P12FWE3 *

Gesatineerd

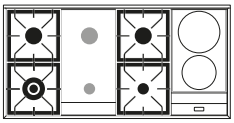
Coupe de Feu



P12SWE3 *

Gesatineerd

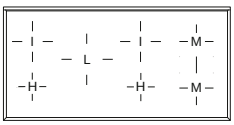
6 branders met fry top* and 2 induction zones



P12FIWE3 *

Gesatineerd

Inductie



PI127WE3

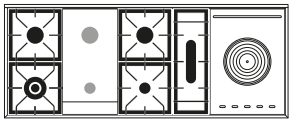
Gesatineerd

Professional Plus

P15W Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 E3
Secundaire oven: OV 60 E3

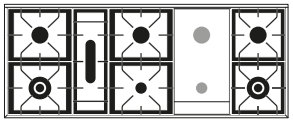
7 branders met fry top* and coup de feu



P15FSWE3 *

Gesatineerd

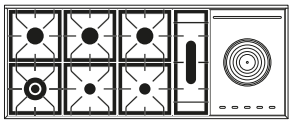
9 branders met fry top*



P15FWE3 *

Gesatineerd

Coupe de Feu



P15SWE3 *

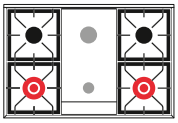
Gesatineerd

Professional Plus

P36W Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 PY TFT S
Secundaire oven: WD

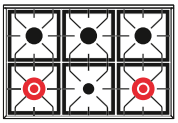
6 branders met fry top*



P36FDDWSY

Gesatineerd

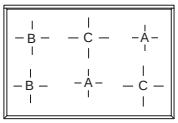
6 branders



P366DDWSY

Gesatineerd

Inductie



PI366WSY

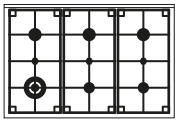
Gesatineerd

Pro Line

L09 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 M3

6 branders



L096WM3

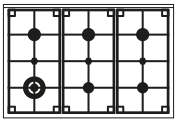
Mat zwart

Pro Line

L09 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 M3

6 branders



L096WM3

Mat zwart

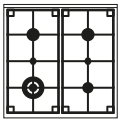
Vergelijkende tabellen fornuizen

Pro Line

L06 Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 M3

4 branders



L06WM3

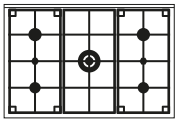
Gesatineerd

Pro Line

L09 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 M3

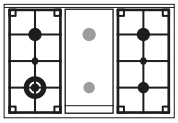
5 branders



L09CWM3

Gesatineerd

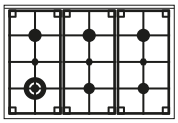
6 branders met fry top*



L09FWM3

Gesatineerd

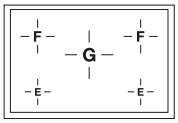
6 branders



L096WM3

Gesatineerd

Inductie



LBI09WM3

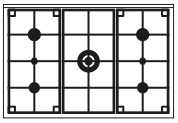
Gesatineerd

Pro Line

LD09 Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 M3
Secundaire oven: OV 30 E

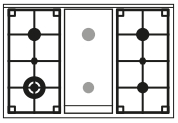
5 branders



LD09CWM3

Gesatineerd

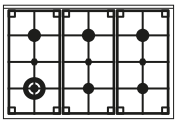
6 branders met fry top*



LD09FWM3

Gesatineerd

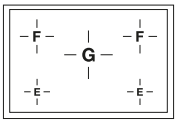
6 branders



LD096WM3

Gesatineerd

Inductie



LDBI09WM3

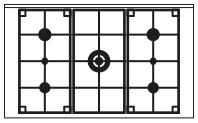
Gesatineerd

Pro Line

LD10 Elektrisch

Hoofdoven: OV 60 M3
Secundaire oven: OV 40 E

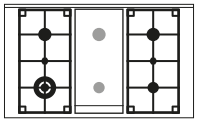
5 branders



LD10CWM3

Gesatineerd

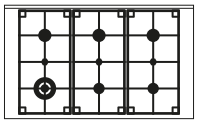
6 branders met fry top*



LD10FWM3

Gesatineerd

6 branders



LD106WM3

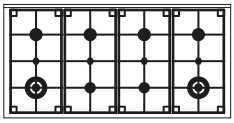
Gesatineerd

Pro Line

L12 Elektrisch

Hoofdoven: OV 80 M3
Secundaire oven: OV 30 E

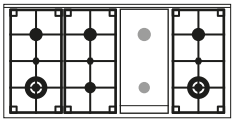
8 branders



L128WM3

Gesatineerd

8 branders met fry top*



L12FWM3

Gesatineerd

Vergelijkende tabellen ovens

	Panoramagic OV60PMT3	Panoramagic OV30PMT3	Panoramagic OV91PMT3
	Elektrische oven, roestvrij staal, 60 cm, 30-320°C	Elektrische oven, roestvrij staal, 76 cm, 30-320°C	Elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-320°C
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A+	A	A+
Aantal functies	15	15	15
Temperatuurbereik	30-320°C	30-320°C	30-320°C
Programmering	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT
Temperatuurbereik	Ja	Ja	Ja
Verlichting	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	Ja
Ruiten deur	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm
Inhoud	65 L	114 L	110 L
Vochtafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill	Ja	Ja	Ja
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
Verbruik			
Maximale stroomopname	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W	1200 W	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W	1560 W	1560 W
Elektrische grill	2100 W	3000 W	2150 W
Ronde weerstand	2100 W	2×1050 W	2100 W
Gasbrander onderaan			
Stoomgenerator			
Generator microgolven			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
645SNHSW	645SNZT4	OV60SNT3	OV91SNT3
Compacte drie-in-een oven: warme lucht, stoom, microgolfoven, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-250°C	Compacte elektrische oven 400°C, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-400°C	Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-320°C	Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 90 cm, 30-320°C
	A	A+	A+
10 waarvan 4 gecombineerd	16	15	15
30-250°C	30-400°C	30-320°C	30-320°C
elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT
Ja		Ja	Ja
Halogeenlamp vanbinnen	lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen
		Ja	Ja
met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
tangentiºle koeling met dubbele snelheid	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Ja	Ja	Ja	Ja
in roestvrij staal AISI 304	in roestvrij staal AISI 304	met easy clean email	met easy clean email
41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm	43,7×36×41 cm	74×36,5×41 cm
36 L	37 L	65 L	110 L
	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding
		Ja	Ja
met elektronische sonde		met elektronische sonde	met elektronische 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			

Vergelijkende tabellen ovens

	Nostalgie OV60SNE3 Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 60 cm, 30-300°C	Nostalgie OV90SNE3 Elektrische oven, roestvrij staal of gelakt staal, 90 cm, 30-300°C	Professional Plus 645STCHSW Compacte drie-in-een oven: warme lucht, stoom, microgolfoven, getemperd glas, 60 cm, 30-250°C
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A+	A+	
Aantal functies	15	15	10 waarvan 4 gecombineerd
Temperatuurbereik	30-300°C	30-300°C	30-250°C
Programmering	elektronisch		elektronische touch TFT
Temperatuurbereik			Ja
Verlichting	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	Halogeenlamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	
Ruiten deur	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangenti°le koeling	tangenti°le koeling	tangenti°le koeling met dubbele snelheid
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	in roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen	43,7×36×41 cm	64,5×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm
Inhoud	65 L	97 L	36 L
Vochtafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	
Neerklapbare grill	Ja	Ja	
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
Verbruik			
Maximale stroomopname	2,45 kW	2,75 kW	3,4 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1000 W	1200 W	
Elektrische weerstand onderaan	1100 W	1350 W	
Elektrische grill	2100 W	2150 W	1900 W
Ronde weerstand	2100 W	2100 W	1600 W
Gasbrander onderaan			
Stoomgenerator			1200 W
Generator microgolven			1600 W
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
645SZTCT4	**OV60STCT3**	**OV30STCT3**	**OV80STCT3**
Compacte elektrische oven 400°C, getemperd glas, 60 cm, 30-400°C	Elektrische oven, getemperd glas, 60 cm, 30-320°C	Elektrische oven, getemperd glas, 76 cm, 30-320°C	Elektrische oven, getemperd glas, 80 cm, 30-320°C
A	A+	A	A+
16	15	15	15
30-400°C	30-320°C	30-320°C	30-320°C
elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT
	Ja	Ja	Ja
lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen
	Ja	Ja	Ja
met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Ja	Ja	Ja	Ja
in roestvrij staal AISI 304	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
44×21×40,5 cm	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	64,5×36,5×41 cm
37 L	65 L	114 L	97 L
op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding
	Ja	Ja	Ja
	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
2,9 kW	2,45 kW	3,1 kW	2,75 kW
900 W	1000 W	1200 W	1200 W
1300 W	1100 W	1560 W	1350 W
1600 W	2100 W	3000 W	2150 W
2000 W	2100 W	2×1050 W	2100 W

Vergelijkende tabellen ovens

	Professional Plus OV91STCT3 Elektrische oven, getemperd glas, 90 cm, 30-320°C	Professional Plus 645SLHSW Compacte drie-in-een oven: warme lucht, stoom, microgolfoven, roestvrij staal, 60 cm, 30-250°C	Professional Plus 645SLZT4 Compacte elektrische oven 400°C, roestvrij staal, 60 cm, 30-400°C
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A+		A
Aantal functies	15	10 waarvan 4 gecombineerd	16
Temperatuurbereik	30-320°C	30-250°C	30-400°C
Programmering	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT
Temperatuurbereik	Ja	Ja	
Verlichting	dubbele lamp vanbinnen	Halogeenlamp vanbinnen	lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja		
Ruiten deur	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met vier ruiten (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangenti°le koeling	tangenti°le koeling met dubbele snelheid	tangenti°le koeling
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	in roestvrij staal AISI 304	in roestvrij staal AISI 304
Interne afmetingen	74×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm
Inhoud	110 L	36 L	37 L
Vochtafvoer	op commando met optie droge of vochtige bereiding		op commando met optie droge of vochtige bereiding
Neerklapbare grill	Ja		
Thermostaat	met elektronische sonde	met elektronische sonde	
Verbruik			
Maximale stroomopname	2,95 kW	3,4 kW	2,9 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W		900 W
Elektrische weerstand onderaan	1560 W		1300 W
Elektrische grill	2150 W	1900 W	1600 W
Ronde weerstand	2100 W	1600 W	2000 W
Gasbrander onderaan			
Stoomgenerator		1200 W	
Generator microgolven		1600 W	
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
OV60SLT3	**OV30SLT3**	**OV91SLT3**	**OV948SLE3**
Elektrische oven, roestvrij staal, 60 cm, 30-320°C	Elektrische oven, roestvrij staal, 76 cm, 30-320°C	Elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-320°C	Elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-300°C
A+	A	A+	A+
15	15	15	10
30-320°C	30-320°C	30-320°C	30-300°C
elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronische touch TFT	elektronisch
Ja	Ja	Ja	Ja
dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen
Ja	Ja	Ja	Ja
met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Ja	Ja	Ja	Ja
met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email	
43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
65 L	114 L	110 L	97 L
op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	op commando met optie droge of vochtige bereiding	
Ja	Ja	Ja	Ja
met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde	met elektronische sonde
2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW	2,75 kW
1000 W	1200 W	1200 W	1200 W
1100 W	1560 W	1560 W	1350 W
2100 W	3000 W	2150 W	2150 W
2100 W	2×1050 W	2100 W	2100 W

Vergelijkende tabellen ovens

	Pro Line OV60SLMPVS Multifunctionele elektrische oven, roestvrij staal, 60 cm, 50-270°C	Pro Line OV80SLKM3 Multifunctionele elektrische oven, roestvrij staal, 80 cm, 30-300°C	Pro Line OV90SLKM3 Multifunctionele elektrische oven, roestvrij staal, 90 cm, 30-300°C
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A	A	A
Aantal functies	9	9	9
Temperatuurbereik	50-270°C	30-300°C	30-300°C
Programmering	elektronisch	elektronisch	elektronisch
Temperatuurbereik			
Verlichting	lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen	dubbele lamp vanbinnen
So -closing sluiting van de deur	Ja	Ja	Ja
Ruiten deur	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)	met driedubbele ruit (EN60335-2-6-11.101)
Ventilatie	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling	tangentiºle koeling
Kinderbeveiliging			
Kenmerken bereidingskamer			
Ovenwanden	met easy clean email	met easy clean email	met easy clean email
Interne afmetingen	47,5×35×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Inhoud	69 L	97 L	97 L
Vochtafvoer			
Neerklapbare grill		Ja	Ja
Thermostaat	analoog	analoog	analoog
Verbruik			
Maximale stroomopname	2,6 kW	2,75 kW	2,75 kW
Elektrische weerstand bovenaan	1200 W	1200 W	1200 W
Elektrische weerstand onderaan	1100 W	1350 W	1350 W
Elektrische grill	1400 W	2150 W	2150 W
Ronde weerstand	2000 W	2100 W	2100 W
Gasbrander onderaan			
Stoomgenerator			
Generator microgolven			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

615SNHSW/BUG
Nostalgie Ultracombi oven
stoom, magnetron, convectie
Bourgondisch rood met messing afwerking

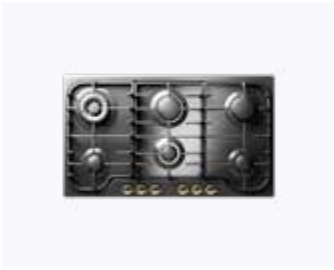
645SNZT4/BUG
Nostalgie inbouw pizza oven 400°C
Bourgondisch rood met messing afwerking

Vergelijkende tabellen gaskookplaten

	Panoramagic HCPMT95D Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Panoramagic HCPMT95FD Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Panoramagic HCPMT125DD Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top
Algemene kenmerken			
Breedte	90 cm	90 cm	118 cm
Esthetiek	roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal met lijst aansluitend op top
Geïntegreerde elektrische ontsteking	Ja	Ja	Ja
Veiligheidsklep	Ja	Ja	Ja
Branderdeksel	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Continu regelbare vlam	Ja	Ja	Ja
Fry Top kookplaat		die op de grill rust	
Vermogens en verbruik			
Kleine brander	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
Grote brander	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
Brander dubbele kroon			
Brander met drievoudige kroon			
Dual brander	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Hulpbrander			
Fry Top kookplaat		Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	
Viskookpot			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

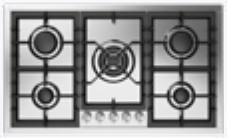
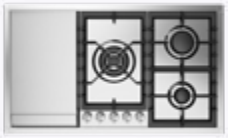
Panoramagic	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
HCPMT125FDD	**HCB60CN**	**HCB70CN**	**HCB70SDN**
Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal
118 cm	58 cm	70 cm	70 cm
roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal
Ja	Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	Ja	Ja
van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Ja	Ja	Ja	Ja
die op de grill rust			
Ø 60 mm 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	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	optional (IS D45)		Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW			

Vergelijkende tabellen gaskookplaten

	Nostalgie HCB906CN Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Nostalgie HCB90FCN Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Nostalgie HCB90CCN Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal
Algemene kenmerken			
Breedte	86 cm	86 cm	86 cm
Esthetiek	roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal
Geïntegreerde elektrische ontsteking	Ja	Ja	Ja
Veiligheidsklep	Ja	Ja	Ja
Branderdeksel	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Continu regelbare vlam	Ja	Ja	Ja
Fry Top kookplaat		die op de grill rust	
Vermogens en verbruik			
Kleine brander	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
Grote brander	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
Brander dubbele kroon	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
Brander met drievoudige kroon			
Dual brander	optional (IS D45)	optional (IS D45)	optional (IS D45)
Hulpbrander			
Fry Top kookplaat		Viskookpot 3,1 kW / 1,2 kW	
Viskookpot			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Nostalgie	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCB90SDN	**HCG30CK**	**HCG30K**	**HCG60CK**
Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Gaskookplaat in getemperd glas	Gaskookplaat in getemperd glas	Gaskookplaat in getemperd glas
86 cm	30 cm	30 cm	56 cm
roestvrij staal of ge°mailleerd staal	getemperd glas	getemperd glas	getemperd glas
Ja	Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	Ja	Ja
van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel
Ja	Ja	Ja	Ja
Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW			Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW		Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	
	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW		Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW			
		Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW

Vergelijkende tabellen gaskookplaten

	Professional Plus HCG75SCK Gaskookplaat in getemperd glas	Professional Plus HCG90SCK Gaskookplaat in getemperd glas	Professional Plus HCPT75D Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top
Algemene kenmerken			
Breedte	75 cm	86 cm	72 cm
Esthetiek	getemperd glas	getemperd glas	roestvrij staal met lijst aansluitend op top
Geïntegreerde elektrische ontsteking	Ja	Ja	Ja
Veiligheidsklep	Ja	Ja	Ja
Branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Continu regelbare vlam	Ja	Ja	Ja
Fry Top kookplaat			
Vermogens en verbruik			
Kleine brander	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
Grote brander	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Brander dubbele kroon	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	
Brander met drievoudige kroon			
Dual brander			Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Hulpbrander	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	
Fry Top kookplaat			
Viskookpot			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCPT95D	**HCPT95FD**	**HCPT125DD**	**HCPT125FDD**
Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top
			
90 cm	90 cm	118 cm	118 cm
roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal met lijst aansluitend op top
Ja	Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	Ja	Ja
van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Ja	Ja	Ja	Ja
	die op de grill rust		die op de grill rust
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	Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW
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	Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW		Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW

Vergelijkende tabellen gaskookplaten

	Professional Plus XLP90F Gaskookplaat in roestvrij staal	Professional Plus XLPT90FD Gaskookplaat in roestvrij staal met lijst aansluitend op top	Professional Plus HCP906D Gaskookplaat in roestvrij staal als steun
Algemene kenmerken			
Breedte	90 cm	92 cm	90 cm
Esthetiek	roestvrij staal	roestvrij staal met lijst aansluitend op top	roestvrij staal als steun
Geïntegreerde elektrische ontsteking	Ja	Ja	Ja
Veiligheidsklep		Ja	Ja
Branderdeksel		van messing met ge°mailleerd branderdeksel	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Continu regelbare vlam	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ja	Ja
Fry Top kookplaat	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	in plaats van grills	
Vermogens en verbruik			
Kleine brander	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Grote brander	optional (D45)	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Brander dubbele kroon			
Brander met drievoudige kroon	Viskookpot 3,1 kW / 1kW		
Dual brander		Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Hulpbrander			
Fry Top kookplaat		Viskookpot 3,1 kW / 1kW	
Viskookpot			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Professional Plus

HCP90FD

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

90 cm

roestvrij staal als steun

Ja

Ja

van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Ja

in plaats van grills

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 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW

Professional Plus

HCP1208D

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

120 cm

roestvrij staal als steun

Ja

Ja

van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Ja

Ø 60 mm
2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm
4 x 3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

Ø 120 mm
5,0 kW / 0,3 kW

Professional Plus

HCP120FD

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

120 cm

roestvrij staal als steun

Ja

Ja

van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling

Ja

in plaats van grills

Ø 60 mm
1,8 kW / 0,4 kW

Ø 90 mm
3 x 3 kW / 0,6 kW

Ø 120 mm
4,2 kW / 1,7 kW

Ø 120 mm
5,0 kW / 0,3 kW

Ø 90 mm + Ø 60 mm
3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW

Professional Plus

HCP9656D

Gaskookplaat in roestvrij staal als steun

90 cm

roestvrij staal als steun

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

Vergelijkende tabellen gaskookplaten

	Professional Plus HCP965FD Gaskookplaat in roestvrij staal als steun	Professional Plus HCP12658D Gaskookplaat in roestvrij staal als steun	Professional Plus HCP1265FD Gaskookplaat in roestvrij staal als steun
Algemene kenmerken			
Breedte	90 cm	120 cm	120 cm
Esthetiek	roestvrij staal als steun	roestvrij staal als steun	roestvrij staal als steun
Geïntegreerde elektrische ontsteking	Ja	Ja	Ja
Veiligheidsklep	Ja	Ja	Ja
Branderdeksel	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling	van messing met nanotechnologische antiklee ehandeling
Continu regelbare vlam	Ja	Ja	Ja
Fry Top kookplaat	in plaats van grills		in plaats van grills
Vermogens en verbruik			
Kleine brander	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
Grote brander	Ø 90 mm 2 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
Brander dubbele kroon		Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW	Ø 120 mm 4,2 kW / 1,7 kW
Brander met drievoudige kroon			
Dual brander	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
Hulpbrander			
Fry Top kookplaat	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW		Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
Viskookpot			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Pro Line	Pro Line	Pro Line	Pro Line
HCL30CK	HCL30K	HCL60CK	HCL75SCK
Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal	Gaskookplaat in roestvrij staal of ge°mailleerd staal
30 cm	30 cm	56 cm	75 cm
roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal	roestvrij staal of ge°mailleerd staal
Ja	Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	Ja	Ja
van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel	van aluminium met ge°mailleerd branderdeksel
Ja	Ja	Ja	Ja
		Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW		Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW		Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW

Vergelijkende tabellen gaskookplaten

Pro Line

HCL90SCK

Gaskookplaat in roestvrij staal of geºmailleerd staal

Algemene kenmerken	
Breedte	86 cm
Esthetiek	roestvrij staal of geºmailleerd staal
Geïntegreerde elektrische ontsteking	Ja
Veiligheidsklep	Ja
Branderdeksel	van aluminium met geºmailleerd branderdeksel
Continu regelbare vlam	Ja
Fry Top kookplaat	
Vermogens en verbruik	
Kleine brander	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Grote brander	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Brander dubbele kroon	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Brander met drievoudige kroon	
Dual brander	
Hulpbrander	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Fry Top kookplaat	
Viskookpot	
Afwerking Messing/Chroom	
Afwerking Bruin	
Afwerking Gesatineerd	
Afwerking Mat zwart	

HCPMT95D/SS
Inbouw kookplaat
Panoramagic van 90 cm met 5 branders
Inox met gesatineerde afwerkingen

Vergelijkende tabellen inductiekookplaten

	Nostalgie	Nostalgie	Professional Plus
	HVI364N	**HVI395N**	**HVI364**
	Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Inductiekookplaat in vitrokeramiek
Algemene kenmerken			
Breedte	59 cm	89 cm	59 cm
Aantal kookzones	4 zones met draaiknoppen	5 zones met draaiknoppen	4 zones met draaiknoppen
Sensor kookpot	Ja	Ja	Ja
Booster-functie	Ja	Ja	Ja
Bridge-functie	No	No	No
Commando s	met draaiknop	met draaiknop	met draaiknop
Indicator resterende warmte	Ja	Ja	Ja
Timer met automatische stop	No	No	No
Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en	Ja	Ja	Ja
Vermogensbegrenzer	No	No	No
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Vermogens en verbruik			
Zone 01 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/booster)		Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	
Maximaal vermogen	7,4 kW	10,4 kW	7,4 kW
Zuigvermogen			
Energieklasse			
Vermogen zuiger			
Geluidsniveau zuiger			
Debiet zuiger			
Waarschuwing reiniging vet lter			
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Mat zwart			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Pro Line
HVI395	**HVI90AGTC**	**KHVI90TC**	**KHVI32TC**
Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Inductiekookplaat in vitrokeramiek
89 cm	86 cm	89 cm	30 cm
5 zones met draaiknoppen	4 touch-zones met geïntegreerde afzuiging	5 touch-zones	2 touch-zones
Ja	Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	Ja	Ja
No	2 zones tegelijk geactiveerd en aangestuurd	2 zones tegelijk geactiveerd en aangestuurd	No
met draaiknop	slide touch	slide touch	touch
Ja	Ja	Ja	Ja
No	Ja	Ja	Ja
Ja	Ja	Ja	Ja
No	No	No	2,8 kW
Ja	Ja	Ja	Ja
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	184×220 mm 2.1 kW / 3,7 kW	Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW	
Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW	184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW	Achthoekig 2,1 kW / 3,7 kW	
Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW		Achthoekig 2,1 kW / 3,7 kW	
10,4 kW	7,6 kW	3×16A 11,1 kW	3,6 kW
	A+++		
	0,17 kW		
	69 dB		
	791 m3/h		
	Ja		

Vergelijkende tabellen inductiekookplaten

	Pro Line KHVI45TC Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Pro Line KHVI60TC Inductiekookplaat in vitrokeramiek	Pro Line KHVI75TC Inductiekookplaat in vitrokeramiek
Algemene kenmerken			
Breedte	45 cm	59 cm	75 cm
Aantal kookzones	3 touch-zones	4 touch-zones	4 touch-zones
Sensor kookpot	Ja	Ja	Ja
Booster-functie	Ja	Ja	Ja
Bridge-functie	No	No	No
Commando s	touch	touch	touch
Indicator resterende warmte	Ja	Ja	Ja
Timer met automatische stop	Ja	Ja	Ja
Beveiliging tegen oververhitting en overlopen van vloeisto en	Ja	Ja	Ja
Vermogensbegrenzer	2,8 kW of 3,5 kW	2,8 kW, 3,5 kW of 6 kW	2,8 kW, 3,5 kW of 6 kW
Kinderbeveiliging	Ja	Ja	Ja
Vermogens en verbruik			
Zone 01 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/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 afmeting en vermogen (standaard/booster)		Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 05 afmeting en vermogen (standaard/booster)			
Maximaal vermogen	5,2 kW	7,2 kW	7,2 kW
Zuigvermogen			
Energieklasse			
Vermogen zuiger			
Geluidsniveau zuiger			
Debiet zuiger			
Waarschuwing reiniging vet lter			
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Mat zwart			

KHVI90TC
Professional Plus inductiekookplaat van 90 cm
met 5 kookzones en touch bediening
Zwarte glaskeramiek

Vergelijkende tabellen afzuigkappen

	Majestic AM70 Wandafzuigkap, 70 cm	Majestic AM76 Wandafzuigkap, 76 cm	Majestic AM90 Wandafzuigkap, 91,1 cm
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A	A	A
Versie	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
Behuizing	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filters	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium
Afmeting	70×60×44 cm	76×60×44 cm	91,1×60×44 cm
Uitgang schoorsteengat	15 cm	15 cm	15 cm
Zuigvermogen	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Maximaal vermogen	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)
Snelheid	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Automatisch lampje voor reiniging Iters	Ja	Ja	Ja
Verlichting	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
Voorziening voor afstandsbediening	Optie	Optie	Optie
Vertraagde automatische uitschakelfunctie	Ja	Ja	Ja
(1-2-3-Intensiva)			
Vermogen	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
Capaciteit	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Geluidsniveau	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Koper/Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Majestic	Majestic	Majestic	Panoramagic
AM100	AM120	AM150	APM90
Wandafzuigkap, 100 cm	Wandafzuigkap, 121,6 cm	Wandafzuigkap, 151,1 cm	Wandafzuigkap, 91,1 cm
A	A	A	A
in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal
van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium
100×60×44 cm	121,6×60×44 cm	151,1×60×44 cm	91,1×56×41 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h	1000 m3/h
705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	705 W (AM-70 e AM-76 535 W)	345 W
1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Ja	Ja	Ja	Ja
LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED verlichtingsstrip 13W
Optie	Optie	Optie	Optie
Ja	Ja	Ja	Ja
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	75 - 135 - 220 - 345 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB

Vergelijkende tabellen afzuigkappen

	Panoramagic APM120 Wandafzuigkap, 121,6 cm	Panoramagic APM90 Wandafzuigkap, 91,1 cm	Panoramagic APM120 Wandafzuigkap, 121,6 cm
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A	A	A
Versie	in zuigende of lterende	in zuigende of lterende	in zuigende of lterende
Behuizing	van gelakt staal	van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304
Filters	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium
Afmeting	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm	121,6×56×41 cm
Uitgang schoorsteengat	15 cm	15 cm	15 cm
Zuigvermogen	1000 m3/h	1000 m3/h	1000 m3/h
Maximaal vermogen	345 W	345 W	345 W
Snelheid	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Automatisch lampje voor reiniging lters	Ja	Ja	Ja
Verlichting	LED verlichtingsstrip 13W	LED verlichtingsstrip 13W	LED verlichtingsstrip 13W
Voorziening voor afstandsbediening	Optie	Optie	Optie
Vertraagde automatische uitschakelfunctie	Ja	Ja	Ja
(1-2-3-Intensiva)			
Vermogen	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Druk			
Capaciteit	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
Geluidsniveau	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Koper/Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Nostalgie

AG60

Wandafzuigkap, 60 cm

A
in zuigende of lterende
van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
van geanodiseerd aluminium
60×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
1-2-3-Intensief
Ja
LED-lichten vooraan
Optie
Ja
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG70

Wandafzuigkap, 70 cm

A
in zuigende of lterende
van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
van geanodiseerd aluminium
70×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
1-2-3-Intensief
Ja
LED-lichten vooraan
Optie
Ja
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG90

Wandafzuigkap, 90 cm

A
in zuigende of lterende
van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
van geanodiseerd aluminium
90×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
1-2-3-Intensief
Ja
LED-lichten vooraan
Optie
Ja
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG100

Wandafzuigkap, 100 cm

A
in zuigende of lterende
van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
van geanodiseerd aluminium
100×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
1-2-3-Intensief
Ja
LED-lichten vooraan
Optie
Ja
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Vergelijkende tabellen afzuigkappen

	Nostalgie AG120 Wandafzuigkap, 120 cm	Nostalgie AG150 Wandafzuigkap, 150 cm	Nostalgie ANB90 Wandafzuigkap, 90 cm
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A	A	A
Versie	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
Behuizing	van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)	van gelakt staal, van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)
Filters	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium
Afmeting	120×50×35 cm	150×50×35 cm	90×50×66 cm
Uitgang schoorsteengat	15 cm	15 cm	15 cm
Zuigvermogen	890 m3/h	890 m3/h	750 m3/h
Maximaal vermogen	355 W	355 W	270 W
Snelheid	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Automatisch lampje voor reiniging Iters	Ja	Ja	Ja
Verlichting	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
Voorziening voor afstandsbediening	Optie	Optie	Optie
Vertraagde automatische uitschakelfunctie	Ja	Ja	Ja
(1-2-3-Intensiva)			
Vermogen	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
Capaciteit	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h
Geluidsniveau	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Koper/Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Professional Plus
ANB100	ANB120	ANB150	AGQ60
Wandafzuigkap, 100 cm	Wandafzuigkap, 120 cm	Wandafzuigkap, 150 cm	Wandafzuigkap, 60 cm
A	A	A	A
in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van gelakt staal, acciaio inox AISI 304 (solo modelli inox)	van roestvrij staal AISI 304
van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	labyrint Iters van roestvrij staal
100×50×66 cm	120×50×66 cm	150×50×66 cm	60×50×36 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
750 m3/h	750 m3/h	750 m3/h	890 m3/h
270 W	270 W	270 W	355 W
1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Ja	Ja	Ja	Ja
LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
Optie	Optie	Optie	Optie
Ja	Ja	Ja	Ja
159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	159 - 195 - 235 - 270 W	86 - 153 - 249 - 350 W
152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
330 - 465 - 615 - 752 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB

Vergelijkende tabellen afzuigkappen

	Professional Plus AGQ70 Wandafzuigkap, 70 cm	Professional Plus AGQ90 Wandafzuigkap, 90 cm	Professional Plus AGQ100 Wandafzuigkap, 100 cm
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A	A	A
Versie	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
Behuizing	van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304
Filters	labyrint Iters van roestvrij staal	labyrint Iters van roestvrij staal	labyrint Iters van roestvrij staal
Afmeting	70×50×36 cm	90×50×36 cm	100×50×36 cm
Uitgang schoorsteengat	15 cm	15 cm	15 cm
Zuigvermogen	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Maximaal vermogen	355 W	355 W	355 W
Snelheid	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Automatisch lampje voor reiniging Iters	Ja	Ja	Ja
Verlichting	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
Voorziening voor afstandsbediening	Optie	Optie	Optie
Vertraagde automatische uitschakelfunctie	Ja	Ja	Ja
(1-2-3-Intensiva)			
Vermogen	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
Capaciteit	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Geluidsniveau	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Koper/Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Professional Plus	Professional Plus	Pro Line	Pro Line
AGQ120	**AGQ150**	**AGK90**	**AGK90**
Wandafzuigkap, 120 cm	Wandafzuigkap, 150 cm	Wandafzuigkap, 90 cm	Wandafzuigkap, 90 cm
A	A	A	A
in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)	van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
labyrint Iters van roestvrij staal	labyrint Iters van roestvrij staal	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium
120×50×36 cm	150×50×36 cm	90×45×8 cm	90×45×8 cm
15 cm	15 cm	15 cm	15 cm
890 m3/h	890 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
355 W	355 W	180 W	180 W
1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Ja	Ja	Ja	Ja
LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
Optie	Optie		
Ja	Ja	Ja	Ja
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB

Vergelijkende tabellen afzuigkappen

	Pro Line AGK60 Wandafzuigkap, 60 cm	Pro Line AGK90 Wandafzuigkap, 90 cm	Pro Line AGK100 Wandafzuigkap, 100 cm
Algemene kenmerken			
Energieklasse	A	A	A
Versie	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
Behuizing	van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)	van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)	van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)
Filters	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium	van geanodiseerd aluminium
Afmeting	60×45×8 cm	90×45×8 cm	100×45×8 cm
Uitgang schoorsteengat	15 cm	15 cm	15 cm
Zuigvermogen	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
Maximaal vermogen	180 W	180 W	180 W
Snelheid	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Automatisch lampje voor reiniging Iters	Ja	Ja	Ja
Verlichting	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
Voorziening voor afstandsbediening			
Vertraagde automatische uitschakelfunctie	Ja	Ja	Ja
(1-2-3-Intensiva)			
Vermogen	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
Capaciteit	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Geluidsniveau	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Afwerkingen standard			
Afwerking Messing/Chroom			
Afwerking Koper/Bruin			
Afwerking Gesatineerd			
Afwerking Mat zwart			

Pro Line

AGK120	IAG90	IAG120	IAG150
Wandafzuigkap, 120 cm	Inbouwkap, 73 cm	Inbouwkap, 106.6 cm	Inbouwkap, 136.6 cm
A	A	A	A
in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende	in zuigende of Iterende
van roestvrij staal AISI 304 (alleen modellen in roestvrij staal)	van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304	van roestvrij staal AISI 304
van geanodiseerd aluminium	labyrint Iters van roestvrij staal	labyrint Iters van roestvrij staal	labyrint Iters van roestvrij staal
120×45×8 cm	73×41×H cm	106.6×41×H cm	136.6×41×H 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-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief	1-2-3-Intensief
Ja	Ja	Ja	Ja
LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan	LED-lichten vooraan
	Optie	Optie	Optie
Ja	Ja	Ja	Ja
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

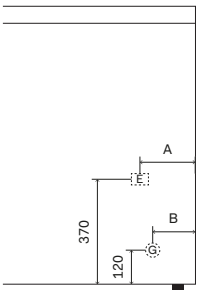
Elektrische aansluitingen en inbouwschema’s

ILVE

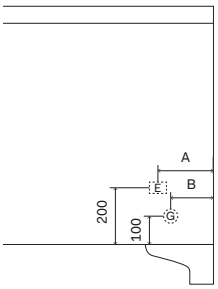
Majestic

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

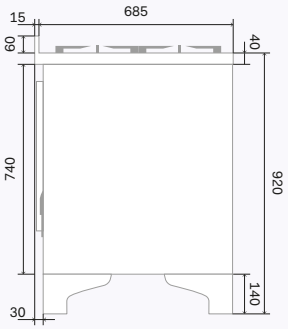
Achteraanzicht M30



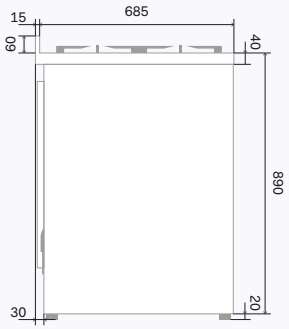
Achteraanzicht



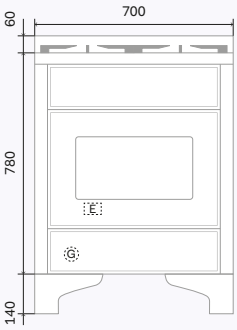
Zijaanzicht



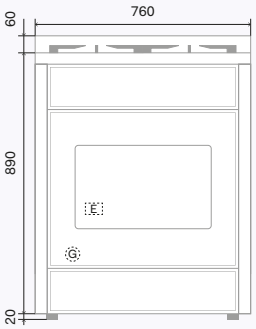
Zijaanzicht M30



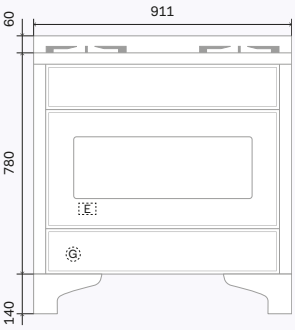
M07



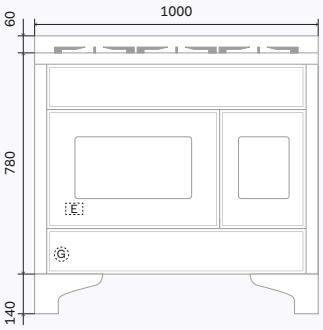
M30



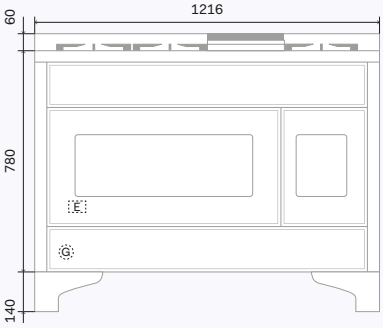
M09



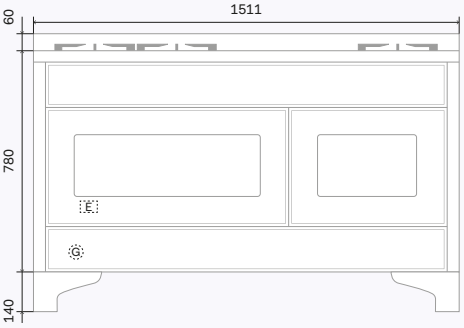
MD10



M12



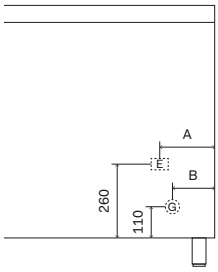
M15



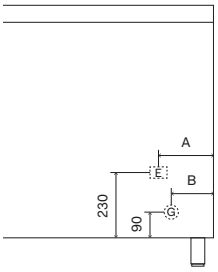
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

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

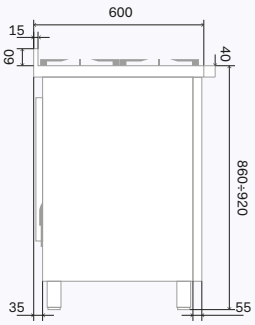
Achteraanzicht
P36N / P36W



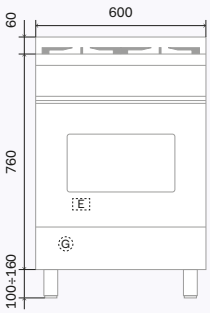
Achteraanzicht



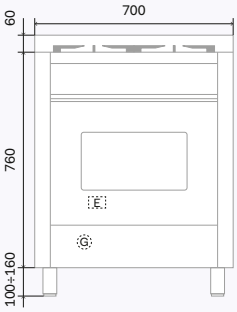
Zijaanzicht



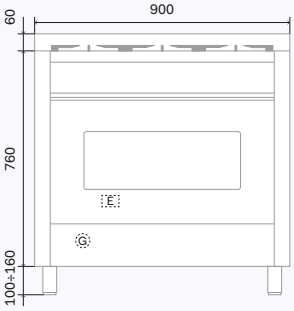
P06N / P06W / L06



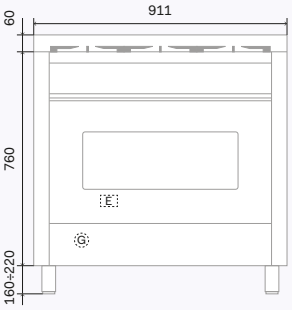
P07N / P07W



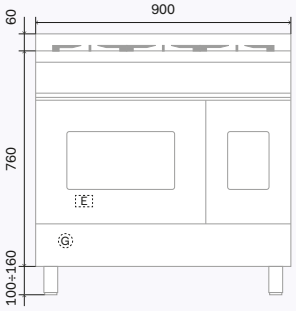
P09N / P09W / L09



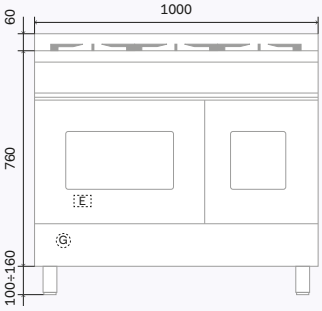
P36N / P36W



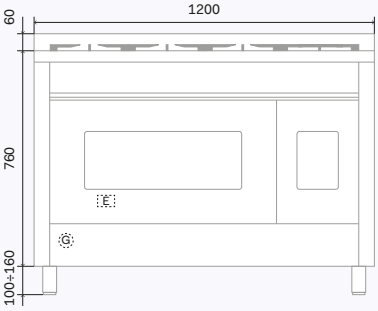
PD09N / PD09W / LD09



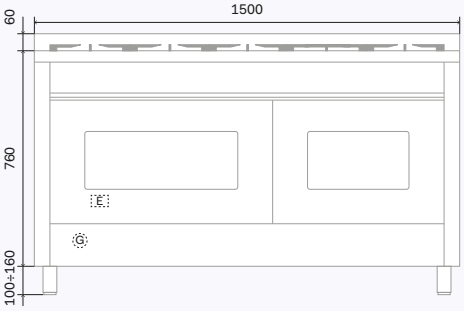
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12



P15N / P15

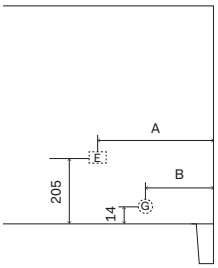


ILVE

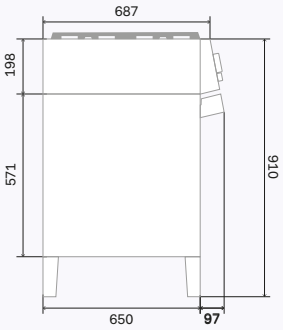
Panoramagic

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

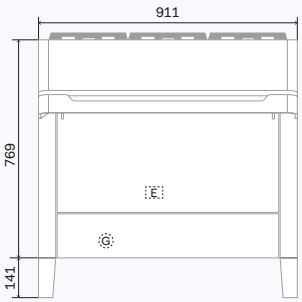
Achteraanzicht



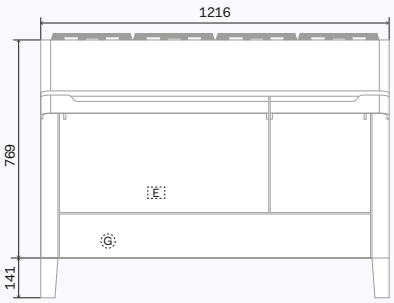
Zijaanzicht



PM09



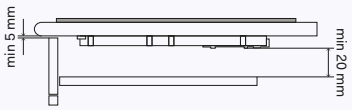
PM12



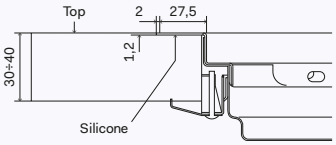
Kookplaten

Modellen		Modellen		Modellen
KHVI32TC	KHVI45TC	HCPT75D	HCPT125DD	HVI90AGTC
KHVI60TC	KHVI75TC	HCPT95D	HCPT125FDD	
KHVI90TC	HVI364N	HCPT95FD	XLPT90FD	
HVI364	HVI395N			
HVI395				

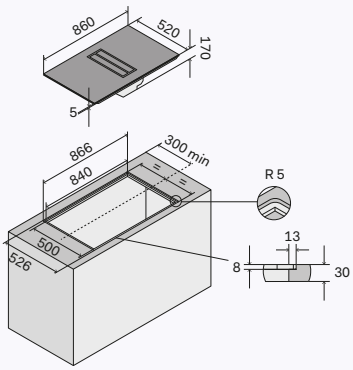
Inbouw boven top



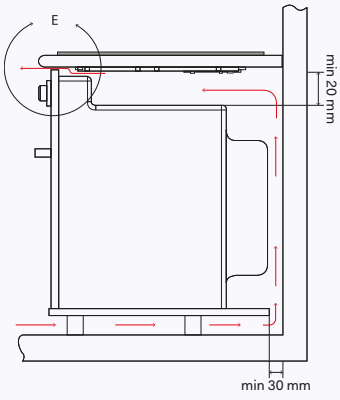
Inbouw in lijn met top



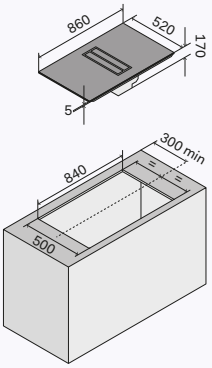
Inbouw in lijn met top



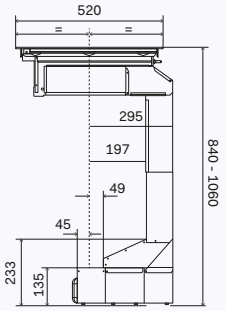
Luchtcirculatie



Inbouw boven top



Afmetingen aanzuiging



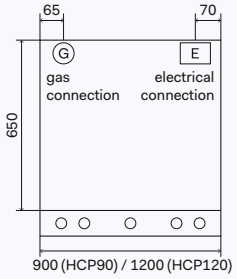
ILVE

Kookplaten

Modellen

HCP906D	HCP9656D
HCP906FD	HCP965FD
HCP1208D	HCP12658D
HCP120FD	HCP1265FD

Steun platen van 90 of 120



Opmerkingen

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova Italiº

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

www.ilve.com

Concept en gra sch ontwerp:
consilia.it

Foto s:
Studio Gianni Sabbadin

Render:
Nudesign Studio

Teksten:
Simona Patat

Gedrukt in Italiº
' ILVE SpA 2023

De weergegeven kleuren en modellen
zijn louter indicatief en kunnen afwijken van de werkelijkheid.

ILVE behoudt zich het recht voor
om op elk moment haar producten te
wijzigen, technische verbeteringen
aan te brengen, eindereeks artikelen te annuleren
indien zij dit nodig acht, zonder voorafgaande kennisgeving.

Collecties:
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