Électroménagers

Live, Cook, Love.

ILVE

Catalogue 2024

→ Cuisinières

Majestic

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

Panoramagic

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

Nostalgie

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

Professional Plus

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

Pro Line

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

→ Colonne Étoile

186 CSTARSN
188 CSTAR
190 CSTARBK

→ Fours, cellules de refroidissement et machines d'emballage sous-vide intégrées

Panoramagic

196 OV60PMT3
197 OV30PMT3
198 OV91PMT3

Nostalgie

202 645SNHSW
203 645SNZT4
204 OV60SNT3
205 OV91SNT3
206 OV60SNE3
207 OV90SNE3
208 BC645SNTC
209 VM615SC
210 615SNWDE

Professional Plus

214 645STCHSW
215 645SZTCT4
216 OV60STCT3
217 OV30STCT3
218 OV80STCT3
219 OV91STCT3
220 645SLHSW
221 645SLZT4
222 OV60SLT3
223 OV30SLT3
224 OV91SLT3
225 OV948SLE3
226 BC645STC
227 VM615S
228 615SWDE
229 BC645SLTC
230 VM615SL
231 615SLWDE

Pro Line

234 OV60SLMPVS
235 OV80SLKM3
236 OV90SLKM3

→ Plans de cuisson à gaz

Panoramagic

242 HCPMT95D
242 HCPMT95FD
243 HCPMT125DD
243 HCPMT125FDD

Nostalgie

246 HCB60CN
246 HCB70CN
247 HCB70SDN
247 HCB906CN
248 HCB90FCN
248 HCB90CCN
249 HCB90SDN

Professional Plus

252 HCG30CK
252 HCG30K
253 HCG60CK
253 HCG75SCK
254 HCG90SCK
254 HCPT75D
255 HCPT95D
255 HCPT95FD
256 HCPT125DD
256 HCPT125FDD
257 XLP90F
257 XLPT90FD
258 HCP906D
258 HCP90FD
259 HCP1208D
259 HCP120FD
260 HCP9656D
260 HCP965FD
261 HCP12658D
261 HCP1265FD

Pro Line

264 HCL30CK
264 HCL30K
265 HCL60CK
265 HCL75SCK
266 HCL90SCK

→ Plans de cuisson à induction

Nostalgie

272 HVI364N
272 HVI395N

Professional Plus

276 HVI364
276 HVI395
277 HVI90AGTC
278 KHVI90TC

Pro Line

282 KHVI45TC
282 KHVI60TC
283 KHVI75TC

→ Barbecue

286 HBBQ100

→ Hottes

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

→ Réfrigérateurs

306 RN9020SBS
307 RT9020SBS

Catalogue
Électroménagers 2024

Collections :
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

ILVE

Index

Majestic
La cuisinière devenue pièce maitresse.

016

Panoramagic
Un monument emblématique de la cuisine contemporaine qui se confirme dans le temps.

022

Live, Cook, Love.

005 → ILVE : l'entreprise
007 Live,
008 Cook,
010 Love.
012 Fiabilité : une valeur qui dure au fil du temps

015 → Les styles

051 → Les couleurs

057 → Technologies produits
058 Technologies de fours, systèmes de cuisson et de conservation
076 Technologies des plans de cuisson

085 → Catalogue et fiches produits

088 → Cuisinières

290 → Hottes

106 → Cuisinières

194 → Fours

240 → Plans de cuisson à gaz

292 → Hottes

Nostalgie

Le goût de la tradition avec un clin d'oeil contemporain.

028

118 → Cuisinières

186 → Colonne Étoile

200 → Fours, cellules de refroidissement et machines d'emballage sous-vide intégrées

244 → Plans de cuisson à gaz

270 → Plans de cuisson à induction

294 → Hottes

306 → Réfrigérateurs

Professional Plus

Le charme irrésistible de la technologie et des performances.

036

140 → Cuisinières

188 → Colonne Étoile

212 → Fours, cellules de refroidissement et machines d'emballage sous-vide intégrées

250 → Plans de cuisson à gaz

274 → Plans de cuisson à induction

284 → Barbecue

298 → Hottes

307 → Réfrigérateurs

Pro Line

L'essence du professionnalisme adapté à tout décor.

044

162 → Cuisinières

232 → Fours

262 → Plans de cuisson à gaz

280 → Plans de cuisson à induction

300 → Hottes

302 → Hottes à encastrer

308 → Accessoires

320 → Tableaux comparatifs

366 → Branchements électriques et schémas d'encastrement

—1

ILVE : l'entreprise

Cuisiner avec amour, cela signifie améliorer la qualité de la vie : une promesse importante qu'ILVE maintient toujours. Ses collections répondent de manière concrète, cohérente et élégante aux besoins des personnes.
Du charme du style classique aux nouvelles tendances du design, ILVE crée des appareils électroménagers qui enrichissent votre cuisine, en accordant la plus grande attention à la technologie et aux détails.

Live,

Good Design Award
2017
Panoramagic PM12

Good Design Award
Australia 2021
four Ultracombi

Archiproducts
Design Awards 2021
Panoramagic PM12

Archiproducts
Design Awards 2022
Colonne Étoile CSTARBK

Depuis plus de 50 ans, ILVE est un véritable spécialiste dans les systèmes pour la cuisson. Dès ses débuts, cette entreprise italienne s'est distinguée par sa vocation à l'innovation : en 1969, elle présentait le maxi-four à encastrer et quelques années plus tard, le cuisinière révolutionnaire Panoranmagic, une véritable icône dans le secteur. Un grand succès qui se poursuit : avec le restyling de Panoramagic, ILVE a en effet remporté le Good Design Award 2017. À travers un demi-siècle de recherche et d'engagement constants, ILVE a conçu et réalisé des solutions qui ont élevé le niveau des performances, de la sécurité et des satisfactions dans la cuisine : parce que bien cuisiner, c'est se faire du bien.

Créée et développée depuis 1969 à Campodarsego, dans la province de Padoue, au nord est de l'Italie, ILVE est fière de maintenir une grande tradition de connaissances techniques dans le domaine du travail de l'acier, combinée à une recherche continue dans le secteur des procédés et des technologies. Son succès est dû à une extraordinaire flexibilité de conception et production, qui permet de satisfaire tous besoins dans la cuisine, avec des solutions personnalisables. Les collections ILVE sont performantes, polyvalentes et fiables : conçues pour une longue durée de vie et pour donner de nouvelles émotions, jour après jour.

Cook,

Les cuisinières ILVE s'inspirent des cuisines dans lesquelles les grands chefs réalisent leurs créations, mais ont une esthétique et des performances adapté à un usage domestique. ILVE utilise les mêmes matériaux nobles et durables que les cuisines professionnelles: l'acier inoxydable, la fonte, le laiton et le cuivre. Tout comme la sélection des matières premières, la fiabilité technique des différents composants est soumise aux contrôles les plus stricts. Les appareils électroménagers ILVE sont fabriqués pièce par pièce, selon les spécifications du client, et sont assemblés à la main avec expérience, passion et savoir-faire artisanal.

0
OFF

Love.

Les appareils ILVE naissent de l'amour de l'entreprise pour son travail, l'enthousiasme à relever de nouveaux défis de conception et de techniques, la recherche permanente de l'excellence. Des sentiments qui donnent vie à des instruments parfaits et uniques, conçus pour donner de la joie et de grandes satisfactions à ceux qui aiment vraiment cuisiner. Une qualité qui attire immédiatement l'attention sur les moindres détails esthétiques et techniques. S'il n'y a qu'une seule passion pour la cuisine, les goûts personnels en matière d'ameublement peuvent varier. C'est pourquoi les collections ILVE ont des styles différents, mais un seul objectif commun : offrir des solutions de pointe pour faire de la cuisine un plaisir quotidien.

Fiabilité : une valeur qui dure au fil du temps.

La fiabilité des produits et des services ILVE est une valeur reconnue sur le marché depuis plus de 50 ans. Chaque appareil électroménager et cuisinière ILVE est réalisé selon les certifications de qualité les plus strictes et assemblé manuellement par des opérateurs spécialisés, qui vérifient les moindres détails. Cela garantit un fonctionnement parfait pendant des décennies, comme en témoigne la satisfaction des nombreux clients qui cuisinent avec des appareils extraordinaires en termes de fonctionnalité, de sécurité et de durabilité.

300°

—2

Les styles

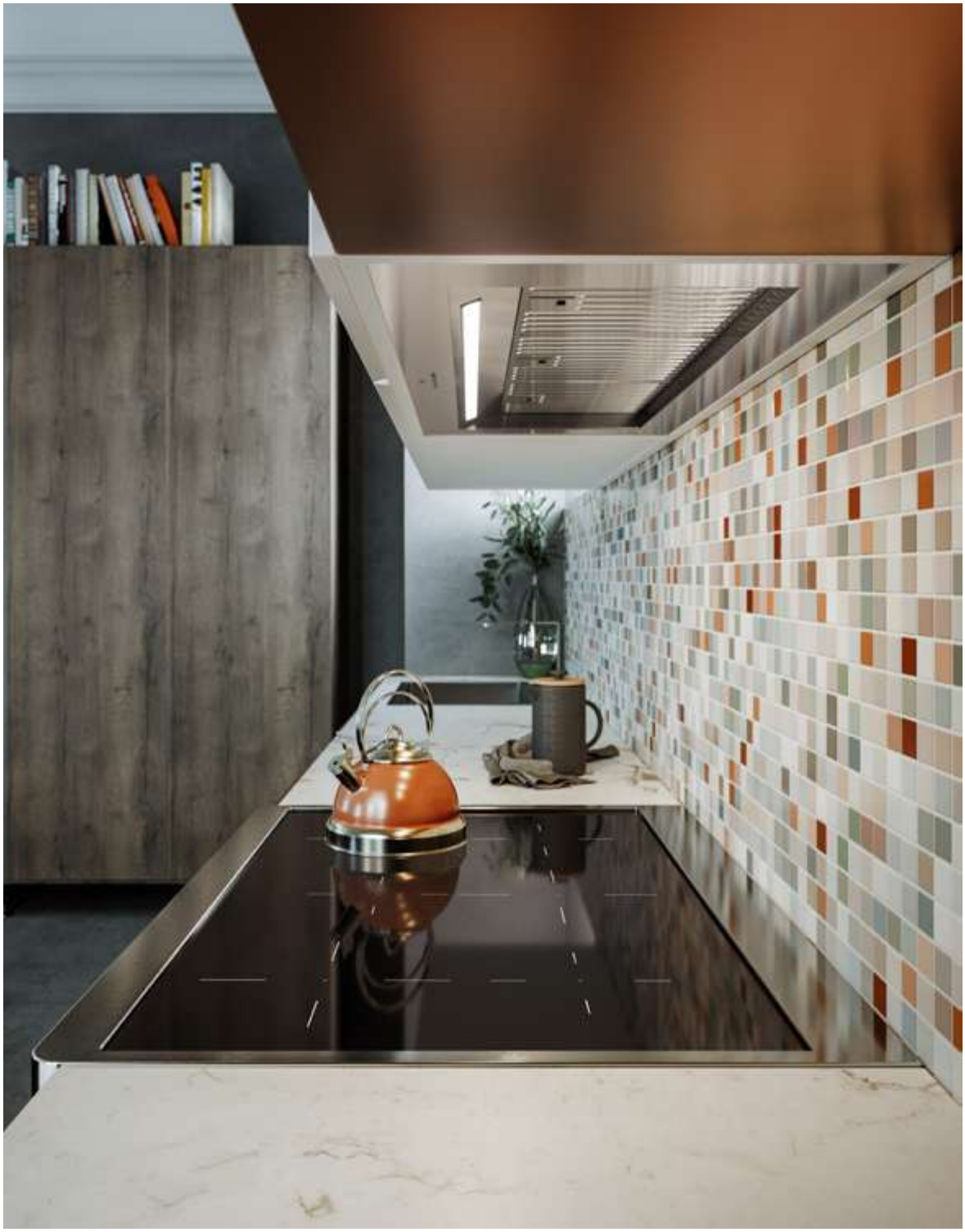
La cuisine est un laboratoire dans lequel la technique et la passion, le sens du goût et de l'esthétique, la mémoire et l'actualité coexistent avec bonheur. ILVE a créé 5 façons différentes de fusionner ces concepts en une seule émotion. Majestic, Nostalgie, Panoramagic, Professional Plus, Pro Line : choisissez votre propre façon d'être et de cuisiner.

Majestic

La cuisinière devenue pièce maitresse.

Synthèse de beauté et de fonctionnalité, Majestic incarne l'image ultime de la cuisinière. Un élément solitaire qui s'intègre dans n'importe quel contexte et devient immédiatement l'épicentre de l'éspace, avec un style fait de lignes arrondies, de détails artisanaux, de finitions précieuses, de solutions et de technologies provenant directement de l'univers de la cuisine professionnelle.

← MDI106NE3/RAP
Cuisinière Majestic de 100 cm
avec plan de cuisson à induction au ras du plan
de travail et 6 zones de cuisson
Blue Grey (RAL 7031) avec finitions cuivre



↑ M127DNE3/WHB
Cuisinière Majestic de 120 cm
avec plan de cuisson à 7 feux et double four
Blanc avec finitions Bruni

↑ AM120/WH
Hotte aspirante murale
Majestic de 120 cm
Blanc

Panoramagic

Un monument emblématique de la cuisine contemporaine qui se confirme dans le temps.

C'est au temps des merveilleuses années 60 que l'entreprise ILVE lança Panoranmagic, le modèle en pose libre qui révolutionna le panorama des cuisines domestiques. Cette emblème du style Italien et de la technologie avancée continue aujourd'hui à s'imposer et à fasciner : dans une version actualisée et avec une gamme de solutions complète, pour s'insérer dans tout projet d'intérieur.

→ PM128DS3/SS
Cuisinière Panoramagic
de 120 cm avec 8 feux
Inox avec finition satinée

→ APM120/SS
Hotte aspirante murale
Panoramagic de 120 cm
Inox

↑ PMI09S3/SS
Cuisinière Panoramagic de 90 cm
avec plan à induction à 6 zones
Inox avec finition satinée

MAGIC
ILVE
320

↑ HCPMT95D/SS
Taque de cuisson à encastrer
Panoramagic de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

↑ APM90/SS
Hotte aspirante murale
Panoramagic de 90 cm
Inox

→ OV30PMT3/SS
Four électrique encastrable
Panoramagic 30 pouces
Inox avec finition satinée

Nostalgie

Le goût de la tradition avec un clin d’œil contemporain.

Un sentiment qui prend forme au cœur de la maison, en valorisant ses racines, mais en recherchant en même temps des équilibres inédits entre le passé et le présent. Nostalgie est la famille de systèmes de cuisson qui combine des idées esthétique, élégamment rétro, avec des technologies de nouvelle génération : des plans de cuisson à induction aux cellules de refroidissement rapide, à la cuisson sous vide.

← P15FSNE3/BUG
Cuisinière Nostalgie de 150 cm
avec Coup de Feu et plaque Fry Top
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

← ANB150/BUG
Hotte murale Nostalgie de 150 cm
Rouge Bourgogne avec finitions
laiton

← RN9020SBS/BUG
Réfrigérateur side by side Nostalgie
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

← PD10SQNE3/MGP
Cuisinière Nostalgie de 100 cm
avec 4 feux et Coup de Feu
Graphite Mat avec finitions cuivre

← ANB100/MGP
Hotte aspirante murale
Nostalgie de 100 cm
Graphite Mat avec finitions cuivre

← CSTARSN/MGG
Colonne multifonction Nostalgie
Ultracombi, cellule de refroidissement et machine d'emballage sous-vide intégrée
Graphite Mat avec finitions laiton

↑ HCB70SDN/MGB
Plan de cuisson à gaz encastrable
Nostalgie de 70 cm avec 5 feux
Graphite Mat avec finitions Bruni

↑ OV60SNT3/MGB
Four électrique encastrable
Nostalgie de 60 cm
Graphite Mat avec finitions Bruni

↑ AG120/WH
Hotte aspirante murale
Nostalgie de 120 cm
Blanc

↑ OV91SNT3/WHG
Four électrique encastrable
Nostalgie de 90 cm
Blanc avec finitions laiton

→ HVI395N/BKG
Plan de cuisson à induction Nostalgie
de 90 cm avec 5 zones de cuisson et commandes
à bouton rotatif
Vitrocéramique noire avec finition en laiton

Professional Plus

Le charme irrésistible de la technologie et des performances.

L'acier AISI304, matière première par excellence des cuisines des meilleurs restaurants, est l'emblème de Professional Plus. Une gamme complète de cuisinières, plans de cuisson, fours, cellules de refroidissement et hottes qui vous permet de créer une cuisine contemporaine et ultra performante. Une esthétique qui parle le langage du professionnalisme le plus élevé, sur mesure de l'éspace domestique.

→ PI127WE3/WH
Cuisinière Professional Plus de 120 cm
avec plan de cuisson à induction au ras du plan de travail et 7 zones de cuisson
Blanc avec finition satinée

→ AGQ120/SS
Hotte aspirante murale de 120 cm
Professional Plus avec filtres à labyrinthe professionnels
Inox

← P15FWE3/SS
Cuisinière Professional Plus de 150 cm
avec plan de cuisson à 9 feux et plaque Fry Top
Inox avec finition satinée

↑ P09FWE3/BK
Cuisinière Professional Plus de 90 cm
avec plan de cuisson à 6 feux et plaque Fry Top
Noir brillant avec finition satinée

↑ CSTARBK
Colonne Étoile Professional Plus
Coque Noir brillant et finitions Noir opaque

↑ RT9020SBS/MG
Réfrigérateur side by side Professional Plus
Coque Noir brillant et finitions Satinée

↑ HCPT125FDD/SS
Plan de cuisson à gaz avec incastrement fil plateau
Professional Plus de 120 cm avec 6 feux et plaque Fry Top
Inox avec finition satinée

→ OV91SLT3/SS
Four électrique encastrable
Professional Plus de 90 cm
Inox avec finition satinée

Pro Line

L'essence du professionnalisme adapté à tout décor.

Une collection à l'esprit jeune, dédiée à ceux qui visent la solidité, la qualité et la flexibilité, sans renoncer à une élégance compossée de lignes rigoureuses et de détails soigneusement étudiés. Pro Line s'intègre facilement dans tout environnement de cuisine, satisfaisant à la fois les besoins quotidiens et les impulsions créatives, grâce à des technologies professionnelles qui rendent la vie plus facile, plus belle et plus sûre.

→ L096WM3/GRD
Cuisinière Pro Line de 90 cm
avec plan de cuisson à gaz à 6 feux
Limited Edition Gris Luxe et Noir

→ AGK90/GR
Hotte aspirante murale
Pro Line de 90 cm
Limited Edition Gris Luxe

12:50

↑ OV90SLKM3/SS
Four électrique à encastrer
Pro Line de 90 cm
Inox avec finition satinée

↑ HCL90SCK/SS
Plan de cuisson à gaz à encastrer
Pro Line de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

↑ AGK90/SS
Hotte aspirante murale
Pro Line de 90 cm
Inox

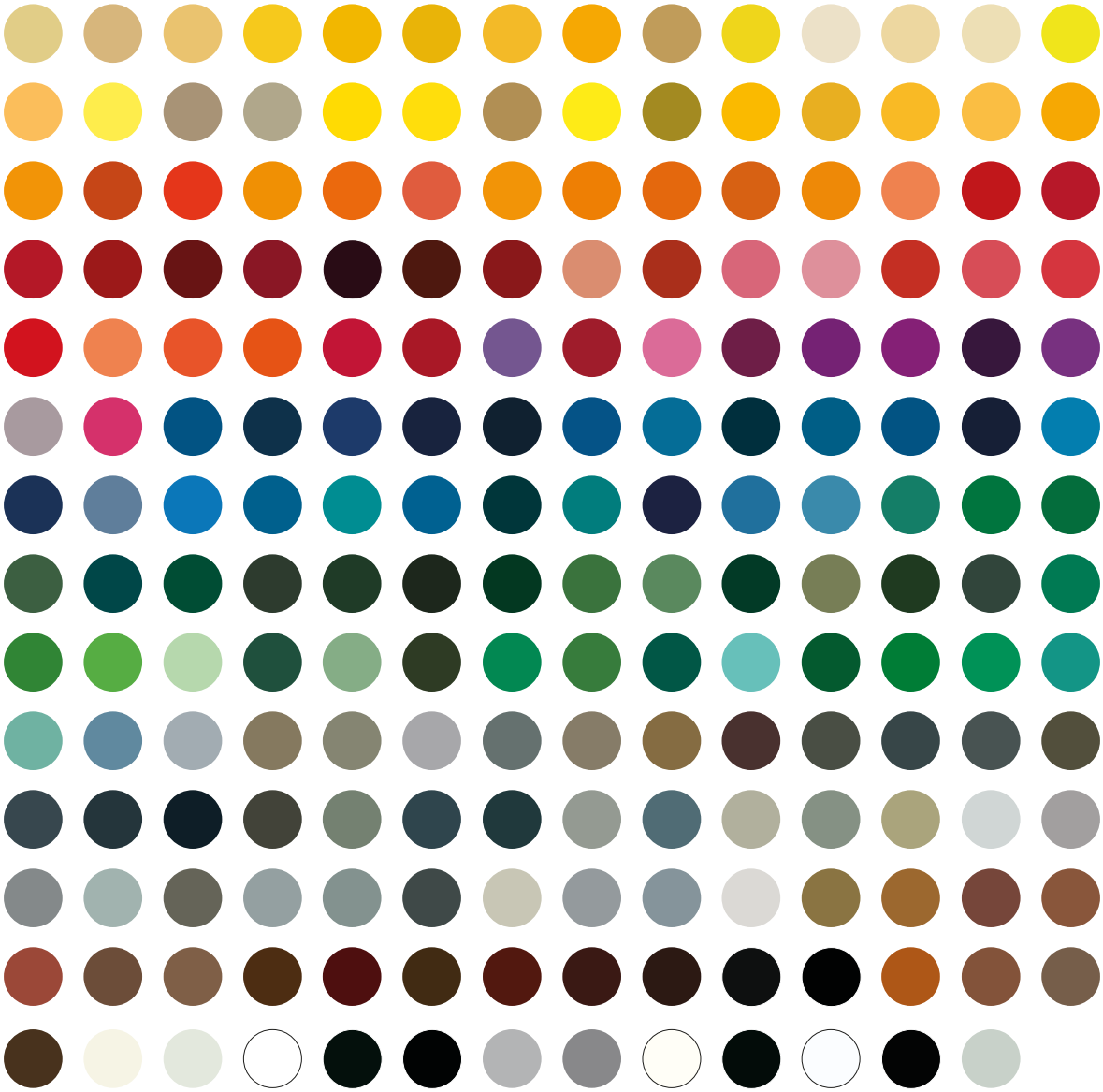
Les couleurs

Les appareils de cuisson ILVE fascinent tous les sens.
Même la couleur devient partie intégrante de leur personnalité esthétique et de celle de tout l'environnement de la cuisine : un langage qui exprime vos goûts et votre style. C'est pourquoi ILVE a développé une gamme de couleur sélectionnée, en accord avec les principales tendances de l'ameublement : classiques ou contemporaines, minimalistes ou chics, pour interpréter la beauté de la technologie de différentes manières.

← M15FDNE3/RAP
Cuisinière Majestic de 150 cm
avec 7 zones de cuisson et plaque Fry Top
Blue Grey (RAL 7031) avec finitions Bruni

Couleurs RAL Classic.

Vous souhaitez une réalisation à votre gout unique, en parfaite harmonie avec la décoration intérieure de votre maison? À côté des couleurs disponibles dans le catalogue, vous pouvez demander une des nombreuses teintes de la gamme RAL Classic. Une polyvalence chromatique rendue possible par la flexibilité du processus de production ILVE et sa capacité à satisfaire tous vos désirs.



OFF
OFF

Couleur de l'année.

Chaque année, les designers et les créateurs sélectionnent la Couleur de l'année: ILVE prend à coeur cette suggestion et, grâce à sa technologie de production, la transforme en un produit qui associe le gout de cuisiner avec un grand professionnalisme et le plaisir d'être en accord avec les tendances du moment, apportant une qualité qui ne se démodera jamais.

2017
Light Green

RAL Classic 6027

2020
Classic Blue

PANTONE® 19-4052

2021
Ultimate Gray & Illuminating

PANTONE® 17-5104 – PANTONE® 13-0647

2018
Ultra Violet

PANTONE® 18-3838

2019
Living Coral

RAL Classic 3022

2022
Very Peri

PANTONE® 17-3938

2023
Viva Magenta

PANTONE® 18-1750

—3

Technologies produits

L'esthétique est importante, mais ce n'est pas tout. Pour bien cuisiner, avec plaisir, il est essentiel de disposer des meilleures technologies. ILVE met toute son expérience et sa recherche à votre service, en vous proposant des solutions qui allient des performances de haut niveau et une facilité, une sécurité et une utilisation instinctive maximales : pour vous garantir les meilleures satisfactions à tout moment.

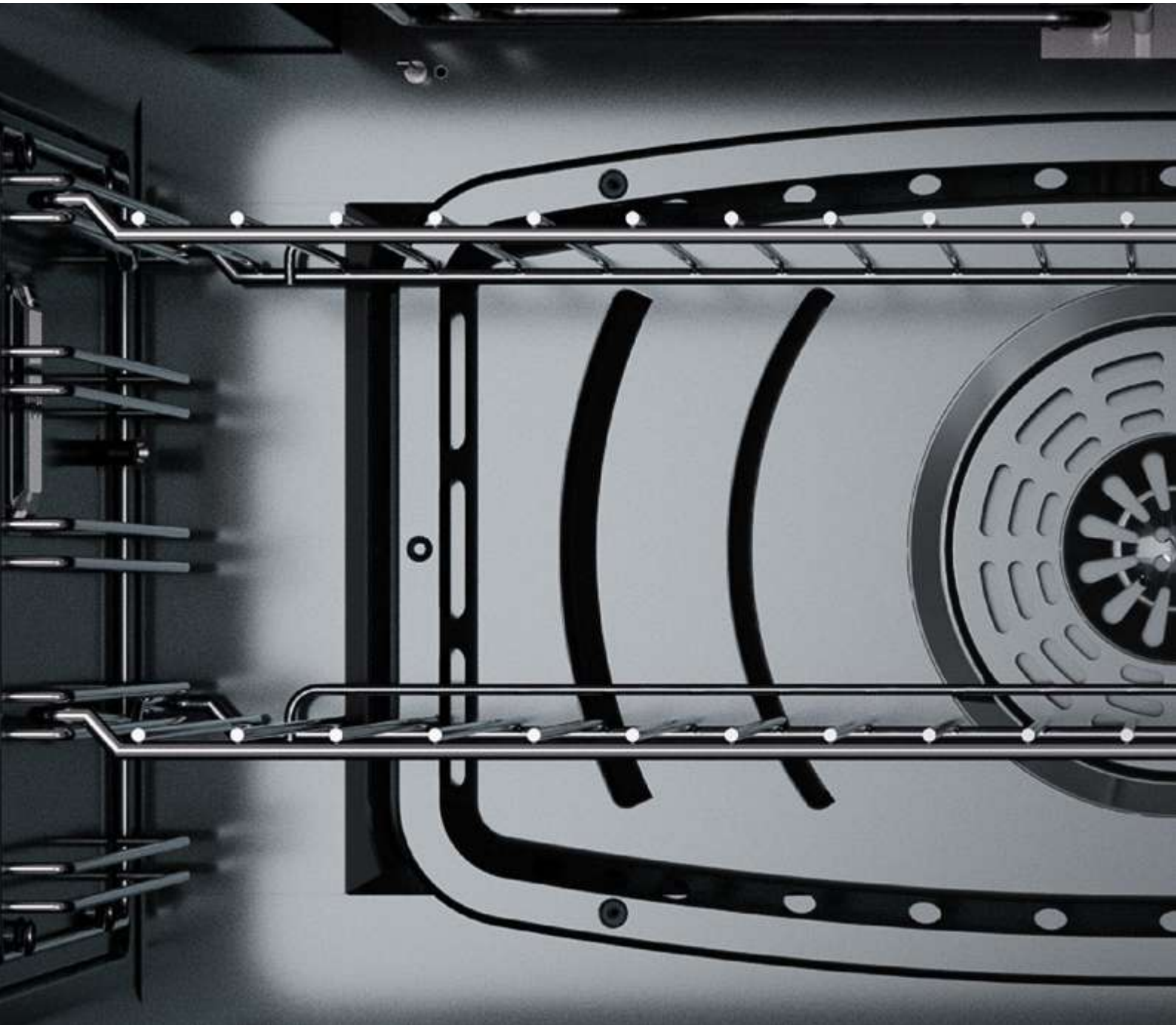
Technologies de fours, systèmes de cuisson et de conservation

Les fours: grands dans leur taille et dans leurs performances.

Quel que soit le four, simple ou combinasion double, que que vous choisissez, obtenez tout l'espace dont vous avez besoin, même pour les plats de dimensions importantes.
Le four de 60 cm présente un volume interne de 65 litres et celui de 80 cm vous offre une capacité de 97 litres, pour arriver jusqu'à 114 litres dans le cuisinière Majestic de 30 pouces !

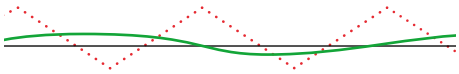
Quick start

Fonction de préchauffage rapide du four, pour l'amener à la température souhaitée en peu de temps et choisir ensuite la fonction de cuisson la plus adaptée au plat. Le réglage d'une température basse (30 °C - 40 °C) fonctionne également comme une décongélation rapide.



Contrôle électronique de la température ponctuelle

Le contrôle électronique garantit que la température du four reste constante pendant toute la durée de la cuisson, sans changements brusques comme dans les fours traditionnels. Elle peut être réglée avec précision à partir de 30 °C, pour une levée parfaite, jusqu'à 320 °C.



— Température réglée
····· Température four traditionnel
— Température four ILVE contrôle électronique

Porte froide avec triple vitrage amovible

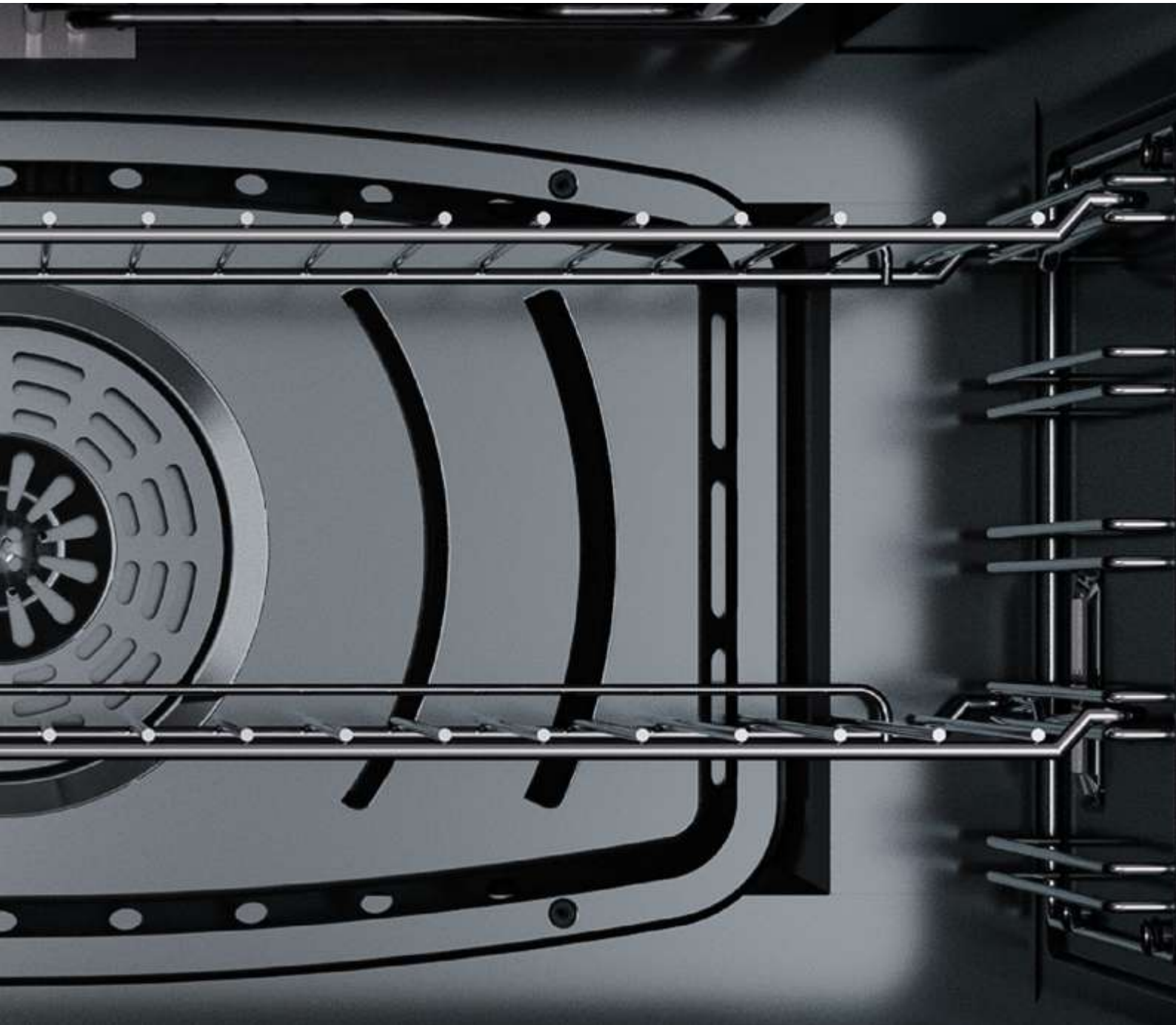
Sûre avec les enfants, parfaitement isolée grâce aux trois couches, facile à nettoyer.

Sonde de cuisson

Un accessoire indispensable pour contrôler, par exemple dans la viande, le niveau de température au cœur des plats.

Évacuation de la vapeur

Grâce à ce système, les vapeurs sont éliminées de l'intérieur du de la cavité, ce qui permet de choisir entre une cuisson plus sèche ou plus humide. Vous pouvez ainsi obtenir une spécialité croustillante au four ou un rôti tendre et juteux.



Cuisson et contrôle : des fours pour la haute gastronomie.

Températures de 30° à 320 °C

De la levée à la cuisson, du rôtissage à la basse température, les fours ILVE permettent de réaliser des recettes complexes et sophistiquées avec une grande facilité et des résultats parfaits.

Ventilation de refroidissement tangentielle et isolation haute densité

Évite la surchauffe des meubles adjacents au four et de la cuisine.

Serpentin gril rabattable pour un nettoyage complet

Grâce au support articulé, la résistance électrique du gril peut être abaissée pour nettoyer plus facilement la partie supérieure du moufle.

Émail easy clean

La graisse n'adhère pas à la surface et peut donc être nettoyée plus facilement.

Porte avec système soft closing

Les charnières des portes sont équipées d'un amortisseur qui rend la fermeture plus progressive et plus silencieuse.

Tiroir chauffé avec système soft-closing

La gamme de fours ILVE offre des modes de cuisson pour tous les besoins.

Cuissons combinées

Avec 5 processus individuels et 4 programmes combinés, Ultracombi réduit les temps de cuisson et atteint des performances exceptionnelles. En touchant un seul écran, il est possible, par exemple, d'intégrer le micro-ondes au gril, ou la ventilation et la vapeur, pour obtenir des préparations parfaites à tous les égards.

Vapeur

La cuisson au four à vapeur conserve les arômes et les sels minéraux, n'utilise pas de graisses de cuisson et exalte le goût naturel des ingrédients.

Micro-ondes

Grâce à quatre niveaux de puissance et à la fonction Quick Start, la technologie du micro-ondes ne se limite pas à chauffer et décongeler les aliments, mais garantit aussi une cuisson rapide et excellente.

Convection

La ventilation et le gril assurent des cuissons croustillantes en surface et juteuses au cœur des aliments, et sont idéaux pour faire dorer et gratiner les plats de manière uniforme.

Four pizza 400°

La température très élevée que l'on peut obtenir avec le Four Pizza 400 °C permet de réaliser des pizzas croustillantes dans la meilleure tradition. Il peut également être utilisé pour tous les types de préparation et pour toutes les recettes, de 30 °C à 400 °C !

Cuisson uniforme

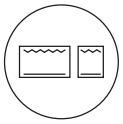
La circulation de l'air « effet sèche-cheveux », créée par les déflecteurs spéciaux du Four Pizza 400 °C, permet à la pâte de cuire parfaitement aussi bien au-dessus qu'en dessous.

Écran TFT
Intuitif, complet
et haute résolution.

Il suffit de toucher le grand écran avec un doigt pour gérer toutes les fonctions du four individuel ou des deux fours avec un seul appareil. Température, minuterie, programmeur automatique de début et de fin de cuisson : tout est sous contrôle, d'un geste et d'un regard.

Écran 4,3" full touch

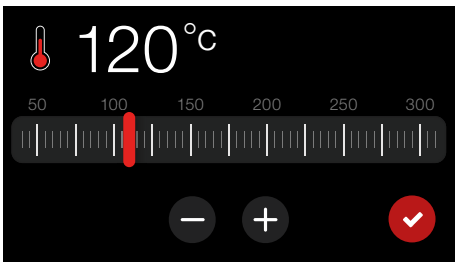
Grâce à la technologie TFT, l'écran assure une lisibilité supérieure, affichant chaque fonction avec une graphique claire et immédiate.



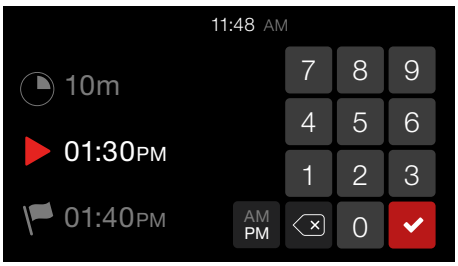
Contrôle de deux fours

Toutes les fonctions de chaque four sont gérées et programmées sur le même écran, avec la plus grande immédiateté.

Voyez comme c'est simple de contrôler Majestic



↑ Sélection progressive de la température du four.



↑ Programmation du temps de cuisson.

Refroidir et conserver.

Refroidissement rapide positif

Cette technologie permet de refroidir rapidement un aliment chaud ou à température ambiante, en le portant à 3 °C (température du réfrigérateur).

Levée parfaite

La fonction de levée permet de programmer la préparation des produits de boulangerie et de garder l'humidité de la pâte sous contrôle, pour un résultat parfait.

Décongélation, prêt à manger et cuisson lente

Elle amène les aliments à la température souhaitée de manière douce et progressive, en conservant leur texture, leur croquant et leur apparence. Il est également possible de programmer la température des aliments « prêts à manger ».

Surgélation : de la température ambiante à -20 °C

Elle amène les aliments à une température de -20 °C en les surgelant grâce à la technologie à base de microcristaux. Lorsqu'ils seront ramenés à température, ils ne présenteront pas d'eau, ne perdront pas de poids et pourront être cuits sans décongélation.

Conservation sous vide.

Chambre à cloche

Appareil avec cuve à cloche de type professionnel, il permet d'obtenir un niveau de vide maximum presque total (99,9 %), comparé aux 80-85 % que peuvent atteindre les machines économiques à extraction externe. Sa conformation particulière permet de placer à l'intérieur des aliments de différentes dimensions, allant d'une portion individuelle à un demi-poulet, en maintenant toujours l'efficacité de la machine à un niveau élevé.

Capacité optimale

Le boîtier interne a une hauteur de 140 mm, ce qui permet de disposer d'un volume idéal (7,5 litres) même pour les aliments de grande taille, mais permet en même temps d'insérer la machine de mise sous vide dans un tiroir de hauteur standard (150 mm).

Consommations réduites

Très faible puissance maximale (230 W) pour réduire la consommation d'énergie sans renoncer aux performances de niveau professionnel.

4 niveaux de scellage

Du scellage délicat pour les produits de boulangerie et les fruits mous à l'élimination de 99 % de l'air pour la conservation à long terme ou la cuisson Sous Vide.

Pompe à vide à partir de 4 m³/h

Le fort pouvoir aspirant est parmi les plus élevés de sa catégorie et permet de maintenir l'efficacité de la machine toujours aux plus hauts niveaux, avec des aliments de tout calibre.

Marinage

Le vide dilate les pores de la viande, du poisson et des légumes, ce qui permet aux arômes et aux assaisonnements de pénétrer profondément dans les fibres, avant la cuisson Sous Vide.

Fonctions fours.

Fonctions cuisson des fours

Fonction pizza

Convient à la préparation de pizzas, mais aussi de pain et de fougasses. La principale source de chaleur est la résistance inférieure qui, avec l'aide des autres résistances du four affaiblies, crée une situation idéale pour ce type de cuissons.

Décongélation

Pour la décongélation rapide de tous les aliments surgelés en général, qui sont rapidement amenés à température ambiante, sans modifier le goût et l'aspect des aliments.

Quick start

Fonction de préchauffage rapide du four, pour l'amener à la température souhaitée en peu de temps et choisir ensuite la fonction de cuisson la plus adaptée au plat. Le réglage d'une température basse (30 °C - 40 °C) fonctionne également comme une décongélation rapide.

Cuisson intensive

Pour une cuisson rapide et intensive avec évacuation de la vapeur. Elle convient pour obtenir un résultat croustillant : pommes de terre et légumes au four, poulet, poisson en croûte de sel, etc.

Cuisson intensive humide

Pour une cuisson rapide et intensive avec le bloc vapeur. Elle convient aux cuissons humides : poulet à la sauce tomate, viandes braisées, lapin en ragoût, morue, etc.

Cuisson gril ventilée

Particulièrement rapide et profonde, avec des économies d'énergie considérables, cette fonction convient à de nombreux aliments tels que : côtelettes de porc, saucisses, brochettes de porc ou mixtes, gibier, gnocchis gratinés, etc.

Cuisson gril à porte fermée

Fonction indiquée pour la cuisson au gril rapide et profonde, gratiner et rôtir les viandes en général, le filet, l'entrecôte à la florentine, le poisson et même les légumes.

Cuisson par le haut

Particulièrement adaptée pour rissoler et pour donner la touche de couleur finale à de nombreux aliments ; c'est la fonction recommandée pour les hamburgers, les côtelettes de porc, les steaks de veau, la sole, la seiche, etc.

Cuisson par le haut humide

Idéale pour rissoler et donner la touche de couleur finale à de nombreux aliments, en les maintenant tendres.

Cuisson par le bas

C'est la cuisson la plus appropriée pour compléter la cuisson des aliments, en particulier les pâtisseries (biscuits, meringues, gâteaux à pâte levée, gâteaux aux fruits, etc.).

Cuisson par le bas humide

Il s'agit de la cuisson la plus indiquée pour terminer le processus de cuisson des aliments, tout en maintenant le bon niveau d'humidité.

Cuisson normale statique

C'est la fonction classique du four électrique, particulièrement adaptée à la cuisson des aliments suivants : côtelettes de porc, saucisses, morue, viande braisée, gibier, rôti de veau, meringues et biscuits, fruits cuits au four, etc.

Cuisson normale statique humide

Pour apporter un degré d'humidité plus élevé à la cuisson statique normale.

Cuisson ventilée multiple

C'est la fonction qui permet la cuisson simultanée de différents plats sans que les odeurs ne se mélangent. Il est possible de cuire des lasagnes au four, des croissants et viennoiseries, des tartes, etc. en économisant du temps et de l'électricité.

Cuisson ventilée multiple humide

Pour apporter un degré d'humidité plus élevé à la cuisson normale ventilée multiple.

Cuisson ECO

C'est la fonction qui permet de cuisiner en économisant considérablement sur la consommation d'électricité. Avec la fonction ECO, les temps de cuisson s'adaptent à des cuissons lentes comme : viandes braisées, viandes blanches, pâtes cuites au four, pâtisseries délicates. Ce cycle de cuisson n'est pas recommandé pour les aliments congelés.

Décongélation au micro-ondes

Permet la décongélation rapide de tous les aliments surgelés en général. Elle est plus sûre que la décongélation à température ambiante car elle empêche la prolifération des bactéries. En même temps, elle est plus rapide que la décongélation au réfrigérateur. Parfaite pour faire fondre le beurre et le chocolat.

Cuisson au micro-ondes

Le micro-ondes ILVE possède une cavité, étudiée et expérimentée pendant longtemps, capable de réaliser une cuisson rapide et uniforme : les plats sont investis par les micro-ondes dans leur intégralité, en obtenant ainsi des températures homogènes. Très pratique pour chauffer des liquides et des aliments précuits mais aussi pour cuire rapidement des légumes.

Cuisson vapeur

Une cuisson à la vapeur saine et légère, pour tout type d'aliment.

Cuisson combinée vapeur / air chaud

Grâce à la vapeur, les aliments restent tendres et juteux.

Cuisson combinée micro-ondes / vapeur

La vitesse du micro-ondes de 270 W à 500 W est combinée à la délicatesse de la cuisson à la vapeur.

Cuisson combinée air chaud / micro-ondes

Les micro-ondes de 270 W à 500 W accélèrent l'action de l'air chaud traditionnel, ce qui réduit considérablement le temps de cuisson.

Cuisson combinée gril / micro-ondes

Pour une cuisson rapide et dorée à point. Gril avec micro-ondes de 500 W à 800 W.

Fonctions nettoyage des fours

Cycle de nettoyage à la vapeur

Une émission de vapeur dans la chambre de cuisson ramollit les salissures et facilite leur élimination.

Cycle de nettoyage pyrolytique

Grâce aux températures élevées, les corps gras se transforment en une poudre qui s'enlève facilement avec un chiffon humide.

Fonctions systèmes de cuisson et conservation.

Fonctions cellule de refroidissement

Refroidissement rapide

Cette fonction permet de réduire rapidement la température à cœur d'un aliment tout juste cuit, en la portant à +3 °C, un niveau utile pour interrompre le processus de cuisson et préparer l'aliment aux manipulations ultérieures.

Surgélation avec microcristaux

Le processus de surgélation amène rapidement les aliments à une température de -18 °C grâce à la technique des microcristaux. Ce mode permet d'éviter une perte excessive de liquides et la perte de poids qui en résulte lors de la phase de décongélation suivante.

Pré-refroidissement

En refroidissant l'air à l'intérieur de la cellule, la machine est idéalement préparée pour les fonctions de refroidissement rapide et de surgélation, ce qui permet de raccourcir les temps des cycles suivants et de réduire les consommations.

Refroidissement

Cette fonction permet d'accélérer le processus d'acclimatation des aliments tout juste défournés avant de les manger, ou de les refroidir rapidement pour la préparation d'autres aliments.

Boissons fraiches

Refroidir et porter une boisson à la température de service idéale, c'est très simple : il suffit d'indiquer le nombre de bouteilles et le temps. La ventilation interne les préparera pour la meilleure dégustation.

Conservation 0 °C

Cette fonction est utile pour bloquer et inhiber la prolifération des bactéries dans les aliments.

Poisson cru

Grâce à cette fonction, il est possible de faire fonctionner la machine avec un cycle de conservation à -30 °C, pendant plus de 24 h, utile pour éviter la contamination par le parasite Anisakis dans le poisson cru. À la fin du cycle, le maintien est prévu à -18 °C.

Décongélation

La cellule de refroidissement gère la phase de décongélation d'un aliment selon le mode « température de l'air contrôlée ». Les aliments décongèlent progressivement, en gardant leur texture et leur structure intactes.

Prêt à manger

Cette fonction permet d'amener rapidement un aliment à la température de consommation ou de programmer sa disponibilité à la température souhaitée, en reportant le réchauffement de l'aliment jusqu'à 10 heures.

Cuisson lente

Cette fonction permet de cuire un aliment lentement, à basse température. C'est le mode de cuisson idéal pour le sous vide, car il permet de sauvegarder la structure de l'aliment en ne le soumettant pas à des stress thermiques élevés et en ne dispersant pas ses valeurs nutritionnelles.

Levée

Cette fonction permet de faire lever une pâte en choisissant trois modes de fonctionnement différents : « Immédiate », « Conservée », « Retardée ». Dans chacun d'eux, la machine permet de régler la température de l'air, la durée et le niveau d'humidité, pour un contrôle parfait de la levée.

Fonctions sous vide

Sous vide dans des récipients

Les récipients rigides permettent de générer le vide poussé même pour les aliments sensibles à l'écrasement.

Sous vide en sachets

Cette méthode peut être utilisée avec tous les aliments, même liquides, non sensibles à l'écrasement.

Chef Sous Vide

Fonctions exclusives pour le marinage, les infusions à froid et la maturation sous vide.

Scellage des sachets

Cette fonction garantit une fermeture parfaite des sachets après la création du vide à l'intérieur.

Technologies des plans de cuisson

Brûleurs Dual La puissance idéale pour des cuissons toujours parfaites.

Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 5 kW

Un approvisionnement optimal et une répartition parfaite de la chaleur, pour tout type de cuisson.

Tête en laiton Total Black avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Les nobles caractéristiques techniques du laiton sont enrichies par un revêtement nanotechnologique qui permet un nettoyage facile, avec une élégante finition Total Black.

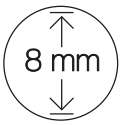
Plans de cuisson hautement spécialisés

Structure en acier AISI 304 avec épaisseur 12/10, possibilité de choisir la combinaison idéale entre le plan à gaz jusqu'à 9 feux ou induction, mixte et dans différentes configurations.

Plan de cuisson avec grilles en fonte

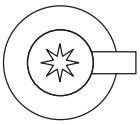
Les indestructibles grilles en fonte forment un plan d'appui fonctionnel et sûr pour les casseroles.

Plus plans à gaz.



Plaque Fry Top full size avec 8 mm d'épaisseur

L'acier de grande épaisseur assure une température uniforme sur toute la surface, pour une cuisson à la plancha uniforme de la viande, du poisson, des légumes, etc. Facile à nettoyer, il peut également servir de plan d'appui et de travail.

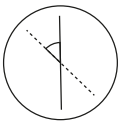


Allumage intégré sur les boutons

Il suffit d'appuyer sur le bouton du gaz pour déclencher l'étincelle d'allumage : rien de plus facile et immédiat.

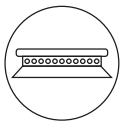
Soupape de sécurité

Il interrompt l'approvisionnement en gaz en cas d'extinction accidentelle de la flamme.



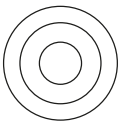
Flamme inclinée

Elle permet un meilleur rendement car elle répartit la chaleur sur une plus grande surface du fond de la casserole.



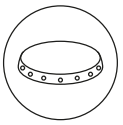
Brûleurs multi-gaz

Lorsque la flamme est stabilisée, ils éliminent toute extinction accidentelle des feux due aux courants d'air ou aux débordements de liquides.



Brûleur triple couronne

Brûleur de grande puissance (4,3 kW). Il convient pour le wok et les casseroles ou poêles de grandes dimensions.



Tête en laiton

Résistance maximale à la flamme et excellente durabilité.

Plus plans à induction.

Indicateur de chaleur résiduelle

Il indique que le verre est chaud, il faut donc faire attention quand on le touche et qu'on y place des objets qui pourraient être endommagés.

Minuterie avec arrêt automatique

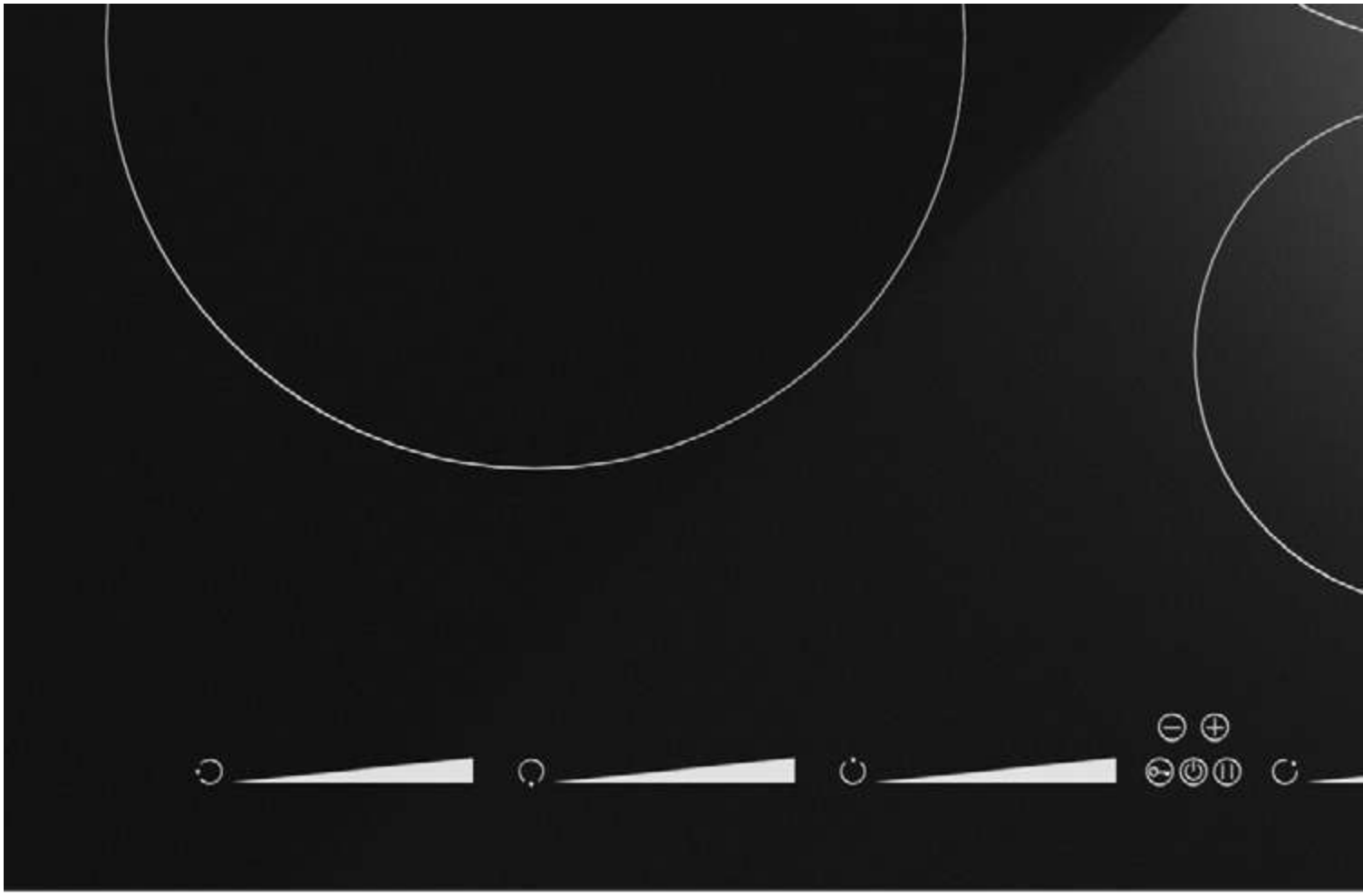
Elle éteint la zone en marche lorsque le temps réglé expire.

Aspiration intégrée

Certains modèles sont équipés d'un système d'aspiration intégré dans le plan à induction, au bénéfice de l'ergonomie et de la facilité d'insertion dans l'espace, car il n'est pas nécessaire d'installer la hotte.

Contrôle bridge

Dans les plans à induction qui en sont équipés, il permet de contrôler simultanément 2 zones adjacentes avec une seule commande comme s'il s'agissait d'une seule zone.



Fonction Booster

Elle permet de concentrer toute la puissance du plan à induction dans la zone choisie, pour accélérer les temps d'ébullition et de cuisson.

Commandes slide

Ce système « touch control » pratique permet, par exemple, d'augmenter ou de diminuer la température de fonctionnement en faisant glisser le doigt de droite à gauche ou vice-versa.

Sécurité enfants

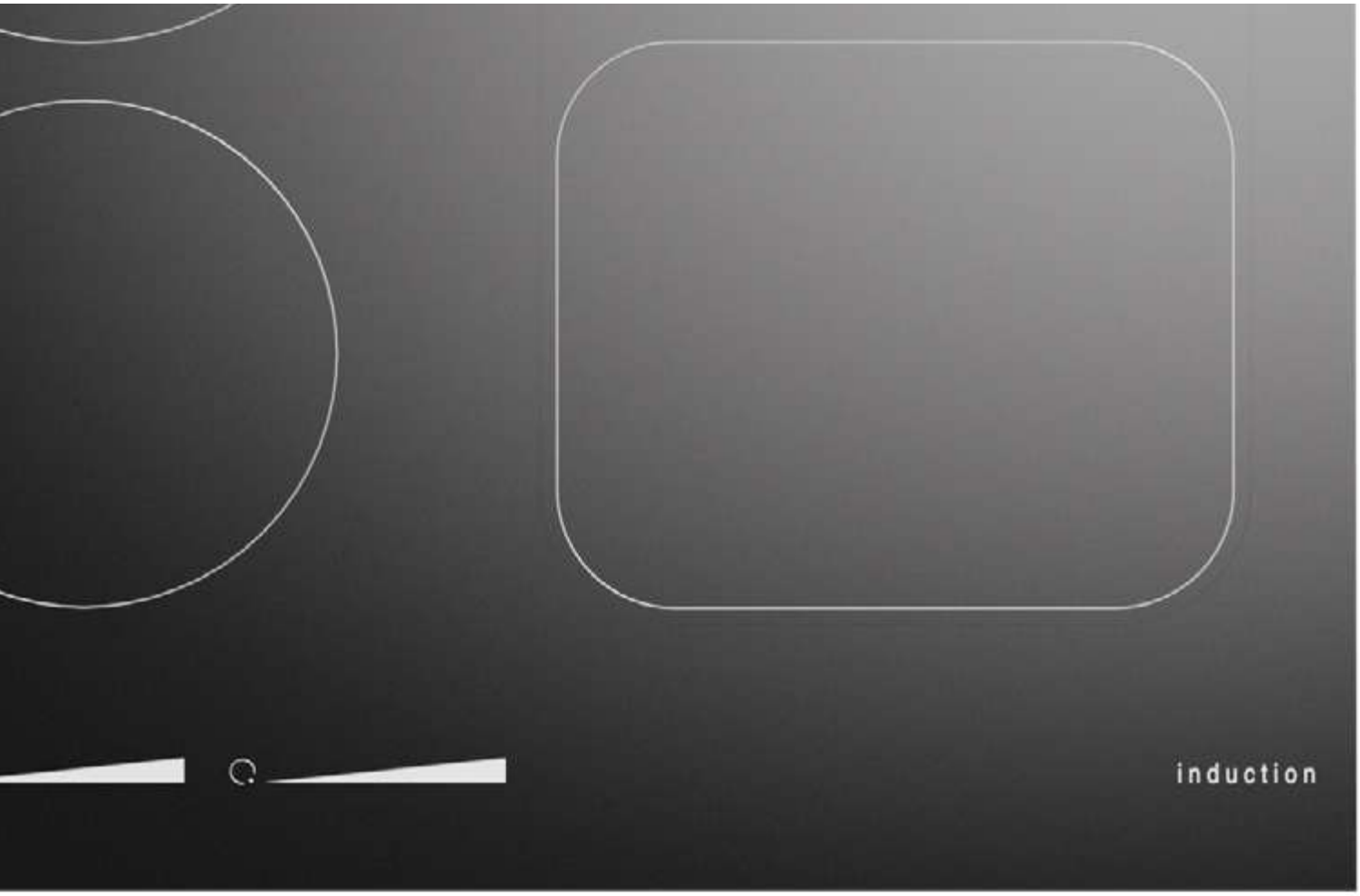
Une fois cette fonction réglée et jusqu'à ce qu'elle soit désactivée, le plan à induction ne s'allume pas à l'aide des commandes.

Limiteur de puissance

Dans le cas où l'absorption maximale du plan à induction dépasse la puissance fournie par le réseau, il est possible de la réduire de manière à éviter la surcharge.

Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide

Si le plan surchauffe ou des liquides débordent, un dispositif de sécurité intervient et arrête le fonctionnement.



—4

Catalogue

086 — 087

Cuisinières

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

→ PM128DS3/SS
Cuisinière Panoramagic
de 120 cm avec 8 feux
Inox avec finition satinée

→ APM120/SS
Hotte aspirante murale
Panoramagic de 120 cm
Inox

Majestic

Les cuisinières Majestic sont des électroménagers qui enrichissent votre cuisine avec leurs formes arrondies, forgées en acier pur et soignées dans les moindres détails. Elles représentent d'authentiques joyaux de professionnalisme, conçus pour la cuisine de chez vous. Elles sont disponibles dans une gamme de couleurs sélectionnées ou dans des teintes RAL Classic sur demande, combinées à de précieuses finitions en métal. Proposées dans un vaste choix de dimensions (de 70 cm à 150 cm), elles offrent de nombreuses possibilités de disposition. Le four peut être individuel dans les dimensions jusqu'à 90 cm ou double dans celles jusqu'à 150 cm ; le contrôle est tactile et la température peut atteindre les 320 °C. Pour le plan de cuisson, vous pouvez choisir cinq configurations : brûleurs à gaz Dual, coup de feu ou fry top sont quelques-unes des options disponibles pour la version à gaz, tandis que la version à induction totale est disponible jusqu'au modèle de 120 cm avec 7 zones de cuisson et fonction Bridge.

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH
Blanc ancien – AW
Inox – SS
Graphite mat – MG
Noir brillant – BK
Bleu – MB
Rouge Bourgogne – BU
Vert émeraude – EG
RAL
RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, pieds, encadrements

Laiton – G
Chrome – C
Bruni – B
Cuivre – P

Brûleurs à gaz Dual avec puissance allant jusqu'à 5 kW de série

Plans de cuisson hautement spécialisés

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Porte froide avec triple vitrage amovible

4,3"
Écran 4,3" full touch

Tête en laiton Total Black avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Plan de cuisson avec grilles en fonte

Contrôle unique des deux fours

Porte et tiroir avec système soft-closing

Évacuation de la vapeur

Sonde de cuisson

↑ M15FDNE3/RAB
Cuisinière Majestic de 150 cm
avec plan de cuisson à 7 feux et double four
Blanc avec finitions Bruni

Nuancier couleurs et finitions

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Chrome – C

Laiton – G

Cuivre – P

Bruni – B

Noir brillant – BK

Bleu – MB

Vert émeraude – EG

Rouge Bourgogne – BU

Chrome – C

Laiton – G

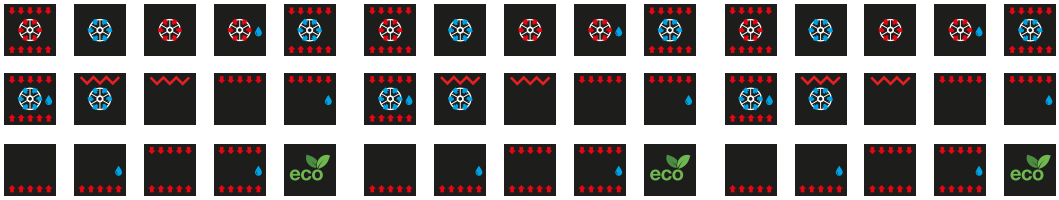
Cuivre – P

Bruni – B

Fours disponibles pour cuisinières Majestic

Caractéristiques générales	OV80 E3 TFT S	OV76 E3 TFT S	OV60 E3 TFT S
	Four électronique de 80 cm	Four électronique de 30"	Four électronique de 60 cm
Classe énergétique	A+	A	A+
Nombre de fonctions	15	15	15
Température de fonctionnement	30-320 °C	30-320 °C	30-320 °C
Programmateur	touch control TFT	touch control TFT	touch control TFT
Contrôle électronique de la température	Oui	Oui	Oui
Sonde de cuisson	Oui	Oui	Oui
Éclairage	Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	Oui
Vitres porte	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	64,5×36,5×41 cm	64×43,3×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacité	97 L	114 L	65 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
Résistance gril rabattable	Oui	Oui	Oui
Tournebroche	diagonal	–	–
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
Consommations			
Absorption maximale	2,75 kW	3,1 kW	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	1200 W	1000 W
Résistance électrique inférieure	1350 W	1560 W	1100 W
Gril électrique	2150 W	3000 W	2100 W
Résistance circulaire	2100 W	2×1050 W	2100 W
Brûleur inférieur à gaz	–	–	–

Fonctions



OV30 E3 TFT

Mini four électronique statique
de 30 cm

A+

5

30-250 °C

touch control TFT

Oui

–

Lumière interne

Oui

Porte froide à triple vitrage
(EN60335-2-6-11.101)

tangentielle de refroidissement

Oui

avec émail easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

Oui

–

Oui

avec sonde électronique

2,4 kW

800 W

800 W

1500 W

–

–

M07N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 60 E3 TFT S

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

4 feux

Four électrique

M07DNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Puissances

Dual brûleur double couronne
5,0 kW / 0,3 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

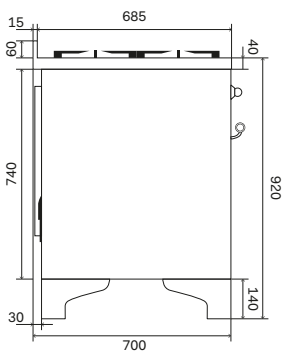
Compléments et accessoires

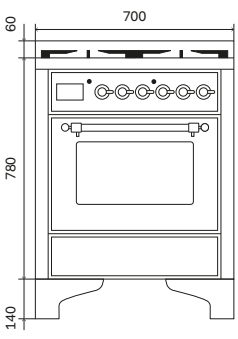
→ p. 308

Hotte AM70

Panneau porte-louches AM4-70

Dessin technique et mesures





M30N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Fours disponibles

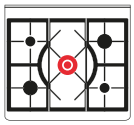
Four électrique

Four principal :
OV 76 E3 TFT S

Absorption maximale:
3,1 kW

Configurations

4 feux



Four électrique

M30DNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Puissances

Dual brûleur double couronne
5,0 kW / 0,3 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

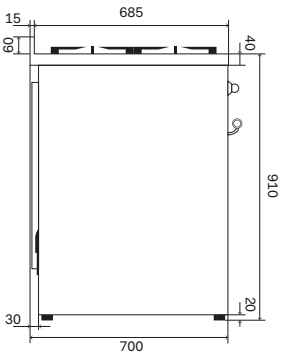
Compléments et accessoires

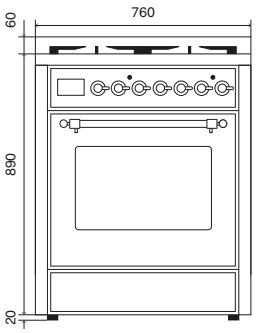
→ p. 308

Hotte AM76

Panneau porte-louches AM4-76

Dessin technique et mesures





M09N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

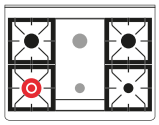
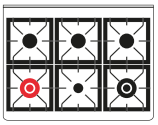
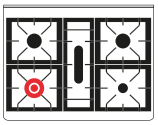
Fours disponibles

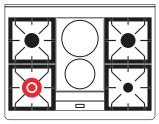
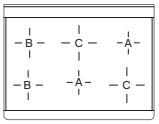
Four électrique

Four principal :
OV 80 E3 TFT S

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Poissonnière
			
Four électrique	M09FDNE3	M096DNE3	M09PDNE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

	2 zone induction	Induction
		
Four électrique	M09IDNE3	MI096NE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

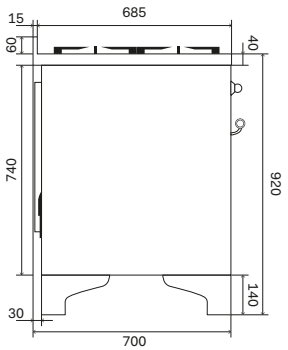
Compléments et accessoires

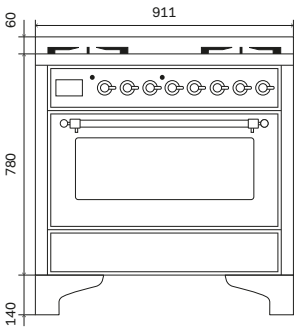
→ p. 308

Hotte AM90

Panneau porte-louches AM4-90

Dessin technique et mesures





MD10N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Fours disponibles

Four électrique

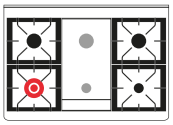
Four principal :
OV 60 E3 TFT S
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 30 E3 TFT
Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

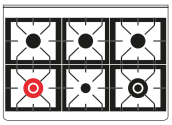
Four électrique

6 feux avec fry top*



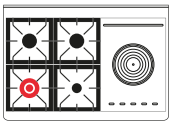
MD10FDNE3
Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni

6 feux



MD106DNE3
Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni

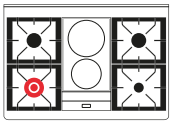
Coup de feu



MD10SDNE3
Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni

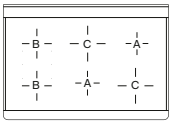
Four électrique

2 zone induction



MD10IDNE3
Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni

Induction



MDI106NE3
Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

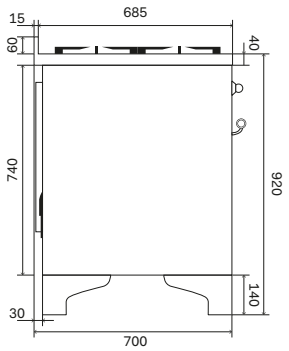
Compléments et accessoires

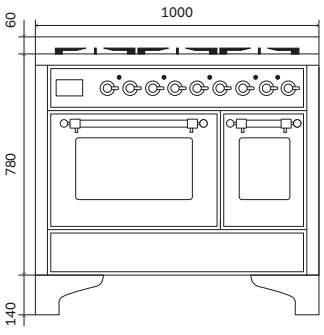
→ p. 308

Hotte AM100

Panneau porte-louches AM4-100

Dessin technique et mesures





M12N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 80 E3 TFT S

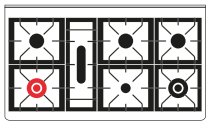
Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 30 E3 TFT

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

7 feux



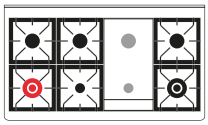
Four électrique

M127DNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

8 feux avec fry top*

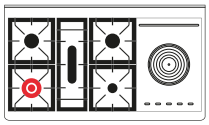


M12FDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Coup de feu

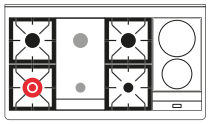


M12SDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux avec fry top* et 2 zone induction



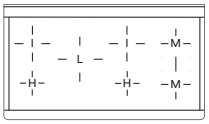
Four électrique

M12FIDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



MI127NE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zone induction Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

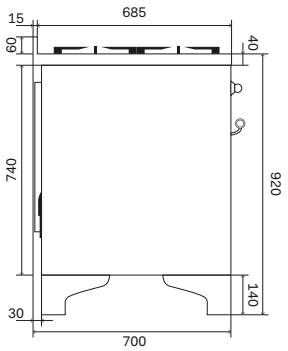
Compléments et accessoires

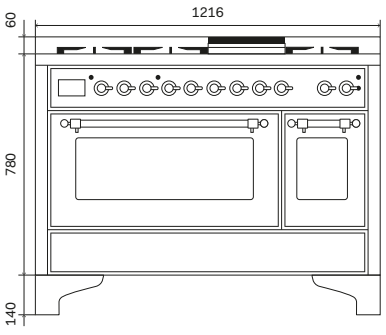
Hotte AM120

Panneau porte-louches AM4-120

→ p. 308

Dessin technique et mesures





M15N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Fours disponibles

Four électrique

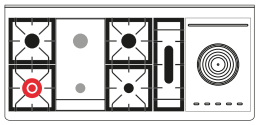
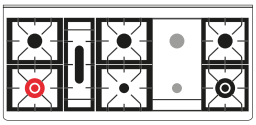
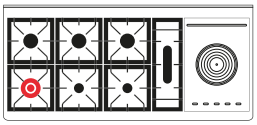
Four principal :
OV 80 E3 TFT S

Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 60 E3 TFT

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

	7 feux avec fry top* et coup de feu	9 feux avec fry top*	Coup de feu
			
Four électrique	M15FSDNE3	M15FDNE3	M15SDNE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

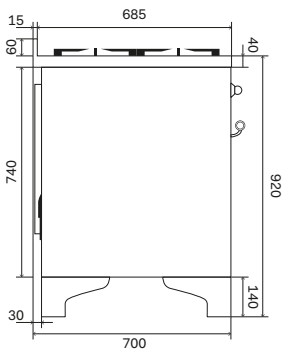
Compléments et accessoires

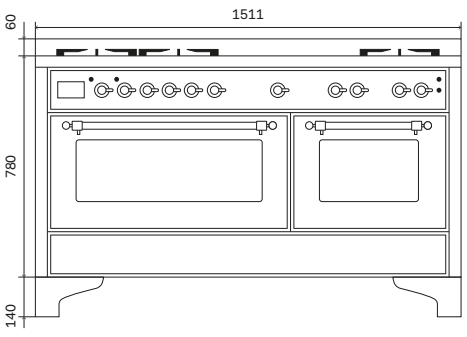
→ p. 308

Hotte AM150

Panneau porte-louches AM4-150

Dessin technique et mesures





Panoramagic

Les cuisinières Panoramagic, dont le design inimitable allie la technicité des cuisines professionnelles à la culture italienne, sont proposées en quatre versions, tous équipés d'un écran tactile de 4,3 pouces : deux modèles en 90 cm: 6 foyers gaz ou 6 foyers induction avec fonction Bridge et deux modèles en 120cm: 8 foyers gaz ou 7 foyers induction avec fonction Bridge. Les plans de cuisson à gaz utilisent des brûleurs Dual jusqu'à 5 kW et un traitement nanotechnologique hautement professionnel pour obtenir une surface antiadhésive avec finition total black.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Noir
opaque – MK

Finitions
Boutons, poignées, pieds, encadrements

Satiné

Tête en laiton Total Black avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Brûleurs à gaz Dual avec une puissance allant jusqu'à 5 kW

Plans de cuisson hautement spécialisés

Boutons rétroéclairés à LED

Plan de cuisson avec grilles en fonte

4,3"

Écran 4,3 pouces tactile

Contrôle unique des deux fours

Porte avec système soft closing

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Tiroir chauffé avec système soft-closing

Évacuation de la vapeur

Sonde de cuisson

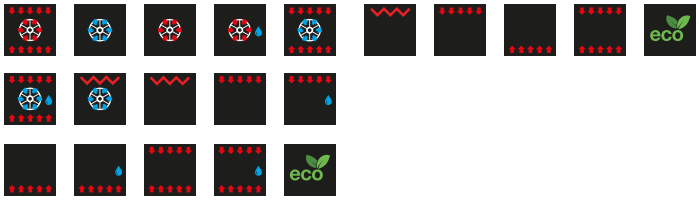
Porte froide avec triple vitrage amovible

↑ PM128DS3/SS
Cuisinière Panoramagic de 120 cm avec 8 feux
Inox avec finition satiné

Fours disponibles pour blocs de cuisson Panoramagic

Caractéristiques générales	OV80 E3 TFT S	OV30 E3 TFT
	Four électronique de 80 cm	Mini four électronique statique de 30 cm
Classe énergétique	A+	A+
Nombre de fonctions	15	5
Température de fonctionnement	30-320 °C	30-250 °C
Programmateur	touch control TFT	touch control TFT
Contrôle électronique de la température	Oui	Oui
Sonde de cuisson	Oui	–
Éclairage	Double lumière interne	Lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui
Vitres porte	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	Oui	Oui
Caractéristiques cavité		
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	64,5×36,5×41 cm	27,5×35,5×44 cm
Capacité	97 L	43 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	Oui
Résistance gril rabattable	Oui	–
Tournebroche	diagonal	Oui
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique
Consommations		
Absorption maximale	2,75 kW	2,4 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	800 W
Résistance électrique inférieure	1350 W	800 W
Gril électrique	2150 W	1500 W
Résistance circulaire	2100 W	–
Brûleur inférieur à gaz	–	–

Fonctions



PANORAMAGIC

PM09-MK

Gamme de couleurs

Coque

Noir
opaque – MK

Finitions

Satiné

Fours disponibles

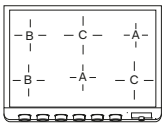
Four électrique

Four principal :
OV 80 E3 TFT S

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

Induction



Four électrique

PMI09S3

Satiné

Puissances

B Zone induction
Bridge
Ø 180+180 mm
3 kW / 1,85 kW
+3 kW / 1,85 kW

A Zone induction
Ø 145 mm
2,2 kW / 1,4 kW

B Zone induction
Ø 180 mm
3 kW / 1,85 kW

C Zone induction
Ø 210 mm
3,7 kW / 2,3 kW

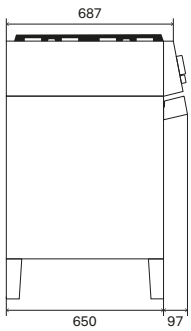
Compléments et accessoires

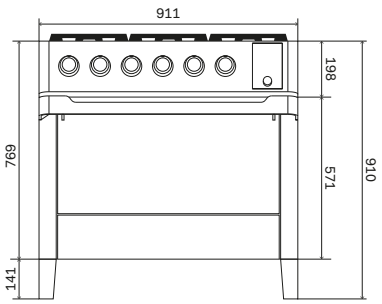
→ p. 308

Hotte APM90

Panneau porte-louches AM4-90

Dessin technique et mesures





PM12-MK

Gamme de couleurs

Coque

Noir
opaque – MK

Finitions

Satiné

Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 80 E3 TFT S

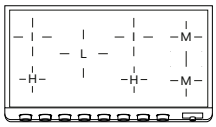
Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 30 E3 TFT

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

Induction



Four électrique

PMI127S3

Satiné

Puissances

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

H — Zone induction Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW

Zone induction Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW

L — Zone induction Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW

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

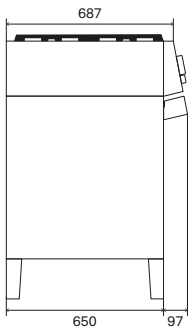
Compléments et accessoires

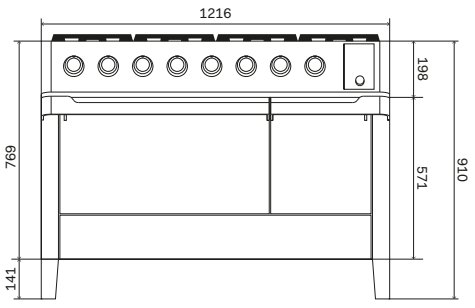
→ p. 308

Hotte APM120

Panneau porte-louches AM4-120

Dessin technique et mesures





PM09

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions

Satiné

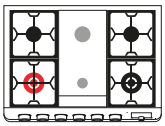
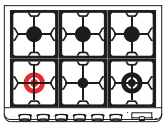
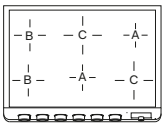
Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 80 E3 TFT S

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Induction
			
Four électrique	PM09FDS3	PM096DS3	PMI09S3
	Satiné	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT003 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

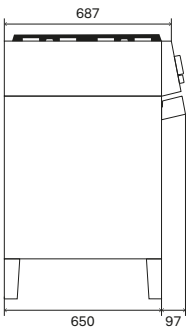
Compléments et accessoires

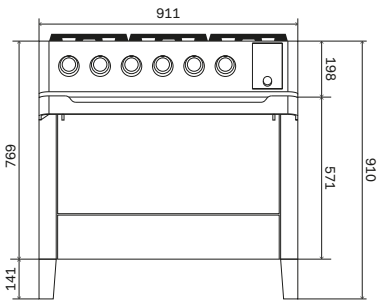
→ p. 308

Hotte APM90

Panneau porte-louches AM4-90

Dessin technique et mesures





PM12

archiproducts
DESIGN AWARDS
—
WINNER 2021

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fours disponibles

Four électrique

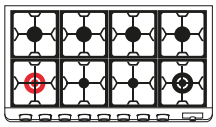
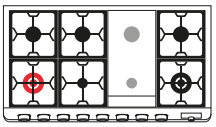
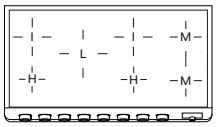
Four principal :
OV 80 E3 TFT S

Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 30 E3 TFT

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

	8 feux	8 feux avec fry top*	Induction
			
Four électrique	PM128DS3	PM12FDS3	PMI127S3
	Satiné	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT003 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zone induction Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

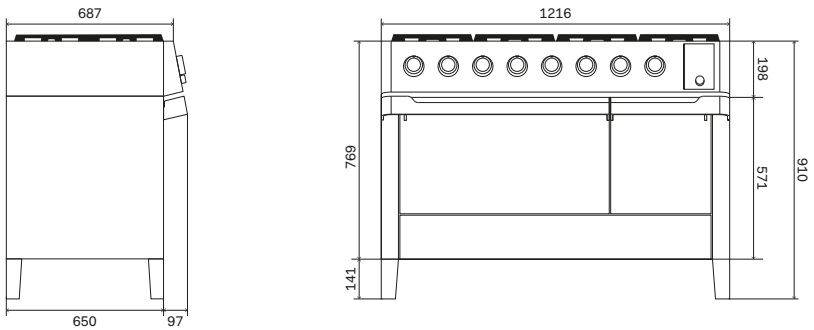
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte APM120

Panneau porte-louches AM4-120

Dessin technique et mesures



Nostalgie

Les cuisinières Nostalgie intègrent des technologies hautement professionnelles et des matériaux d'excellence, avec un style classique qui suscite sans cesse de nouvelles émotions. Protagonistes incontestées de la cuisine, elles offrent un choix complet de dimensions (de 60 cm à 150 cm) et diverses configurations : vous pouvez choisir le plan à induction au ras du plan de travail, jusqu'à 7 zones de cuisson avec fonction Bridge pour la version de 120 cm, four simple ou double, couleurs standards ou teintes RAL sur demande, diverses finitions et accessoires.
Votre cuisinière Nostalgie peut être complétée par des encadrements Noblesse, une option élégante assortie aux poignées et aux boutons. Pour ceux qui souhaitent une esthétique encore plus rétro, le four est également disponible avec une porte aveugle.

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant – BK

Bleu – MB

Rouge Bourgogne – BU

Vert émeraude – EG

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, pieds, encadrements (en option)

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Cuivre – P

Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 5 kW en option

Traitement nanotechnologique antiadhésif Total Black

Plans de cuisson hautement spécialisés

Plan de cuisson avec grilles en fonte

Contrôle unique des deux fours

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Porte et tiroir avec système soft closing

Porte froide avec triple vitrage amovible

Contrôle de l'humidité

Quick start

↑ P15SNE3/MGP
Cuisinière Nostalgie de 150 cm
Coque Graphite mat et finitions Cuivre

Nuancier couleurs et finitions

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Chrome – C

Laiton – G

Cuivre – P

Bruni – B

↓ Modèles représentés avec encadrements Noblesse en option

Noir brillant – BK

Bleu – MB

Vert émeraude – EG

Rouge Bourgogne – BU

Chrome – C

Laiton – G

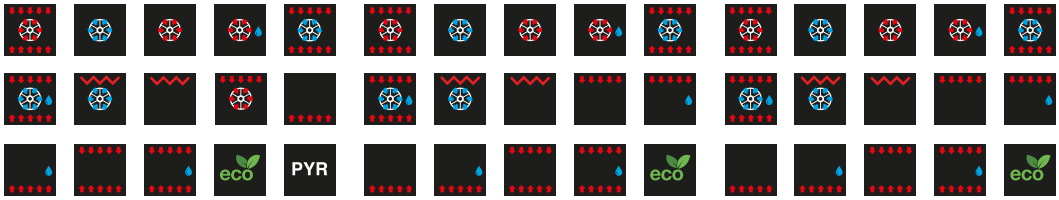
Cuivre – P

Bruni – B

Fours disponibles pour cuisinières Nostalgie

Caractéristiques générales	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	Four pyrolytique de 80 cm	Four électronique de 80 cm	Four électronique de 60 cm
Classe énergétique	A	A+	A+
Nombre de fonctions	15	15	15
Température de fonctionnement	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmateur	touch control TFT	électronique	électronique
Contrôle électronique de la température	Oui	Oui	Oui
Sonde de cuisson	Oui	–	–
Éclairage	Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	Oui
Vitres porte	Porte froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacité	97 L	97 L	65 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
Résistance gril rabattable	Oui	Oui	Oui
Tournebroche	-	diagonal	–
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
Consommations			
Absorption maximale	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	1200 W	1000 W
Résistance électrique inférieure	1350 W	1350 W	1100 W
Gril électrique	2150 W	2150 W	2100 W
Résistance circulaire	2100 W	2100 W	2100 W
Brûleur inférieur à gaz	–	3,70 kW	2,70 kW

Fonctions



OV40 E3	OV30 E3
Midi four électrique statique de 40 cm	Mini four électrique statique de 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
électronique	électronique
Oui	Oui
–	–
Lumière interne	Lumière interne
Oui	Oui
Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Oui	Oui
avec émail easy clean	avec émail easy clean
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 L	43 L
Oui	Oui
–	–
Oui	Oui
avec sonde électronique	avec sonde électronique
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
–	–
–	–

P06N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option
optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse
optional → p. 311

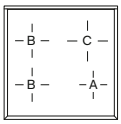
Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 60 E3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

	4 feux	Induction
		
Four électrique	P06NE3 *	PI064NE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

Puissances

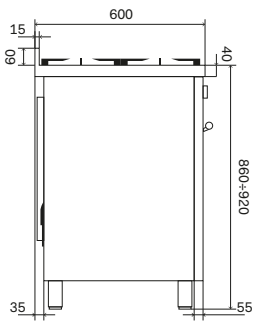
- B — B — Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- A — Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- B — Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- C — Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

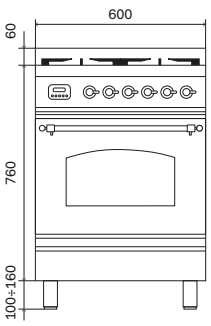
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AG60	Panneau porte-louches	AP4-60

Dessin technique et mesures





P07N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option
optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse
optional → p. 311

Fours disponibles

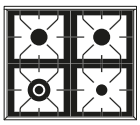
Four électrique

Four principal :
OV 60 E3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

4 feux



Four électrique

P07NE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Puissances

Brûleur double couronne
4,3 kW / 1,8 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

* Dual brûleur double couronne
5,0 kW / 0,3 kW
optional

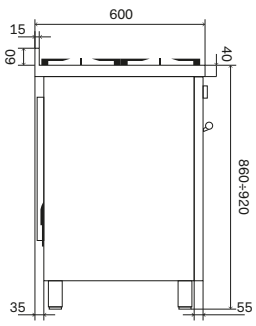
Compléments et accessoires

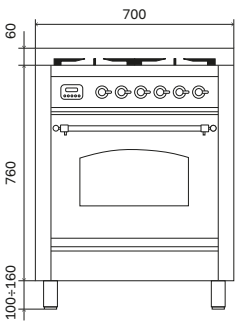
→ p. 308

Hotte AG70

Panneau porte-louches AP4-70

Dessin technique et mesures





P09N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option
optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse
optional → p. 311

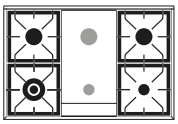
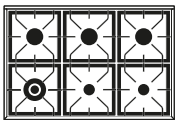
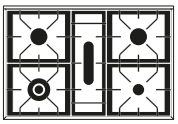
Fours disponibles

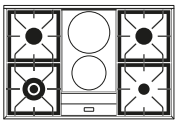
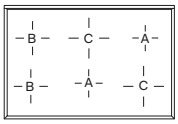
Four électrique

Four principal :
OV 80 E3

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Poissonnière
			
Four électrique	P09FNE3 *	P096NE3 *	P09PNE3 *
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

	2 zone induction	Induction
		
Four électrique	P09INE3 *	PI096NE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

Compléments et accessoires

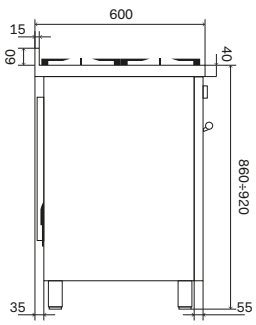
→ p. 308

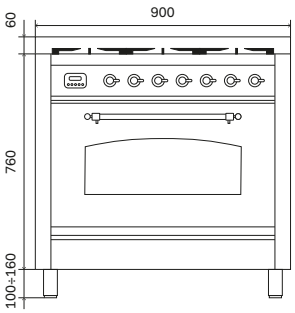
Hotte	AG90

Hotte	ANB90
Laiton/Chrome	
Cuivre/Bruni	

Panneau porte-louches	AP4-90

Dessin technique et mesures





PD09N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option
optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse
optional → p. 311

Fours disponibles

Four électrique

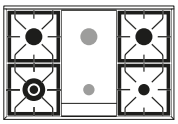
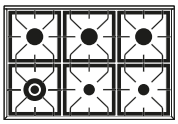
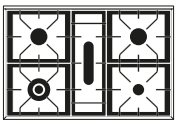
Four principal :
OV 60 E3

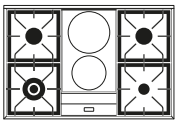
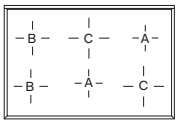
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 30 E3

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Poissonnière
			
Four électrique	PD09FNE3 *	PD096NE3 *	PD09PNE3 *
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

	2 zone induction	Induction
		
Four électrique	PD09INE3 *	PDI096NE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

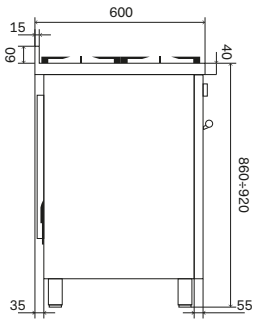
- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

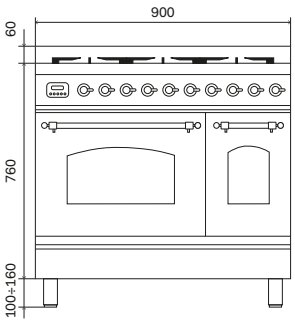
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AG90	Hotte	ANB90	Panneau porte-louches	AP4-90
		Laiton/Chrome			
		Cuivre/Bruni			

Dessin technique et mesures





PD10N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option
optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse
optional → p. 311

Fours disponibles

Four électrique

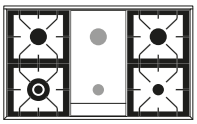
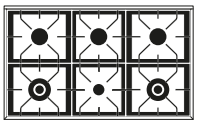
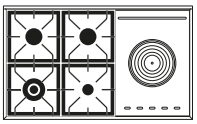
Four principal :
OV 60 E3

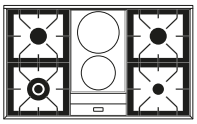
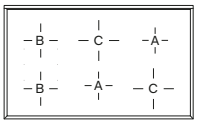
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 40 E3

Absorption maximale:
2,6 kW

Configurations

6 feux avec fry top*	6 feux	Coup de feu
		
Four électrique	Four électrique	Four électrique
PD10FNE3 *	PD106NE3 *	PD10SNE3 *
Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

2 zone induction	Induction
	
Four électrique	Four électrique
PD10INE3 *	PDI106NE3
Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

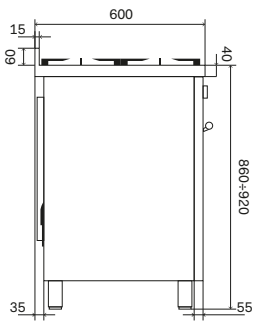
- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

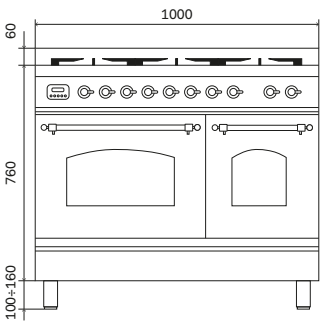
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	Hotte	Panneau porte-louches
AG100	ANB100	AP4-100
	Laiton/Chrome	
	Cuivre/Bruni	

Dessin technique et mesures





P12N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option

optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse

optional → p. 311

Fours disponibles

Four électrique

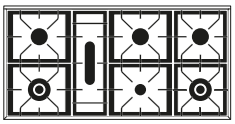
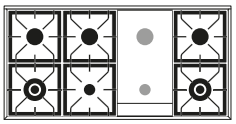
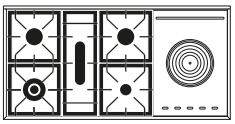
Four principal :
OV 80 E3

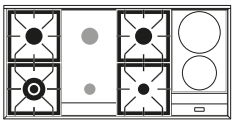
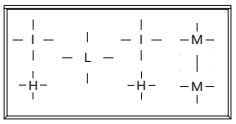
Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 30 E3

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

	7 feux	8 feux avec fry top*	Coup de feu
			
Four électrique	P127NE3 *	P12FNE3 *	P12SNE3 *
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

	6 feux avec fry top* et 2 zone induction	Induction
		
Four électrique	P12FINE3 *	PI127NE3
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

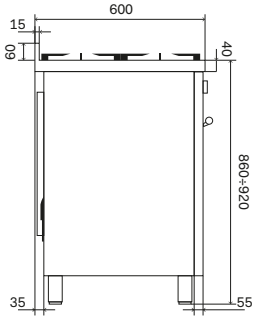
- Zone induction Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zone induction Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

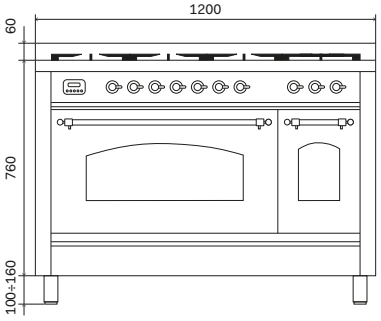
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte AG120	Hotte ANB120	Panneau porte-louches AP4-120
	Laiton/Chrome	
	Cuivre/Bruni	

Dessin technique et mesures





P15N

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option

optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

Encadrements Noblesse

optional → p. 311

Fours disponibles

Four électrique

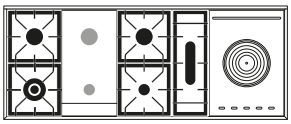
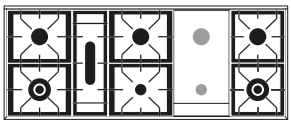
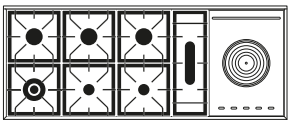
Four principal :
OV 80 E3

Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 60 E3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

	7 feux avec fry top* et coup de feu	9 feux avec fry top*	Coup de feu
			
Four électrique	P15FSNE3 *	P15FNE3 *	P15SNE3 *
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

Compléments et accessoires

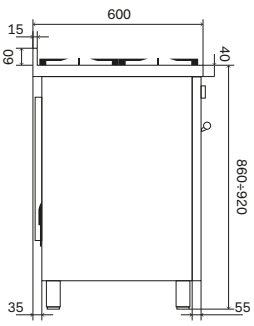
→ p. 308

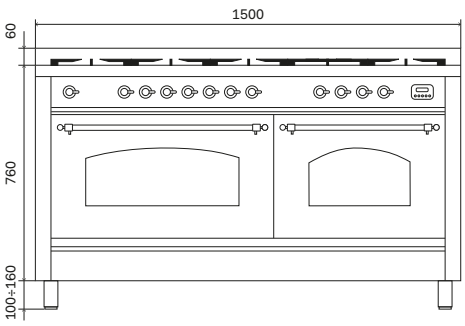
Hotte	AG150

Hotte	ANB150
Laiton/Chrome	
Cuivre/Bruni	

Panneau porte-louches	AP4-150

Dessin technique et mesures





P36N

AVEC
Four Pyrolyse

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Bleu – MB
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées, encadrements (en option)

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B

Version porte aveugle en option
optional

Code de commande: ajoutez la lettre «Q» avant la lettre «N»

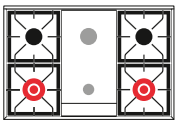
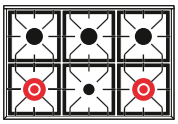
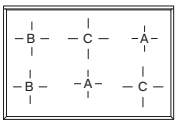
Encadrements Noblesse
optional → p. 311

Fours disponibles

Four électrique

Four principal :	Tiroir Chauffant :
OV 80 PY TFT S	WD
Absorption maximale: 3,65 kW	Absorption maximale: 0,6 kW

Configurations

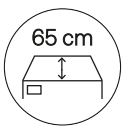
	6 feux avec fry top*	6 feux	Induction
			
Four électrique	P36FDDNSY	P366DDNSY	PI366NSY
	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome	Laiton/Chrome
	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni	Cuivre/Bruni

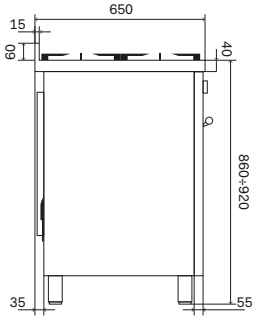
* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

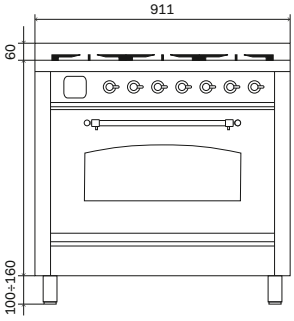
Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

Dessin technique et mesures







Professional Plus

Les cuisinières Professional Plus sont inspirées des cuisines des meilleurs restaurants, apportant les meilleures qualités de robustesse, d'ergonomie et de fonctionnalité à l'espace domestique. Elles offrent différentes options de disposition, du double four aux plans de cuisson à gaz ou à induction.
Les plans de cuisson à gaz disponibles vont de 60 cm jusqu'à 150 cm, avec un maximum de 8 feux, et peuvent être intégrés avec coup de feu et plaque plancha.
Les plans de cuisson à induction sont au ras du plan de travail, de 90 cm jusqu'à 120 cm : cette dernière version est équipée de 7 zones de cuisson et de la fonction Bridge.
La possibilité de choisir différentes dimensions, les couleurs standards ou sur demande une des nombreuses couleurs RAL, et les finitions métalliques, permet une insertion parfaite dans tout contexte d'ameublement.

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Grafite
mat – MG

Noir
brillant – BK

RAL Classic
en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 5 kW en option

Traitement nanotechnologique antiadhésif Total Black

Plans de cuisson hautement spécialisés

Plan de cuisson avec grilles en fonte

Contrôle unique des deux fours

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Porte et tiroir avec système soft closing

Porte froide avec triple vitrage amovible

Contrôle de l'humidité

↑ P15FWE3/SS
Cuisinière Professional Plus de 150 cm
Coque Inox et finitions Satiné

Nuancier couleurs et finitions

Blanc – WH

Inox – SS

Grafite mat – MG

Noir brillant – BK

Satiné

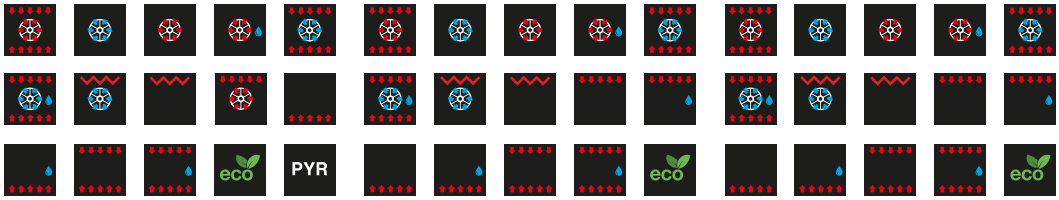
Boutons Professional : visiblement fonctionnels.

Créés exclusivement pour les cuisinières Professional Plus, les boutons sont entièrement en aluminium avec un diamètre plus important et une graphique particulièrement claire et lisible. Grâce à leur moletage spécial, issu de l'expérience de la cuisine professionnelle, ils transmettent une agréable sensation de contrôle et peuvent être facilement utilisés même avec des gants.

Fours disponibles pour cuisinières Professional Plus

Caractéristiques générales	OV80 PY TFT S	OV80 E3	OV60 E3
	Four pyrolytique de 80 cm	Four électronique de 80 cm	Four électronique de 60 cm
Classe énergétique	A	A+	A+
Nombre de fonctions	15	15	15
Température de fonctionnement	30-320°C	30-300°C	30-300°C
Programmateur	touch control TFT	électronique	électronique
Contrôle électronique de la température	Oui	Oui	Oui
Sonde de cuisson	Oui	–	–
Éclairage	Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	Oui
Vitres porte	Porte froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm
Capacité	97 L	97 L	65 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
Résistance gril rabattable	Oui	Oui	Oui
Tournebroche	-	diagonal	–
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
Consommations			
Absorption maximale	3,65 kW	2,75 kW	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	1200 W	1000 W
Résistance électrique inférieure	1350 W	1350 W	1100 W
Gril électrique	2150 W	2150 W	2100 W
Résistance circulaire	2100 W	2100 W	2100 W
Brûleur inférieur à gaz	–	3,70 kW	2,70 kW

Fonctions



OV40 E3	OV30 E3
Midi four électrique statique de 40 cm	Mini four électrique statique de 30 cm
A+	A+
5	5
30-250°C	30-250°C
électronique	électronique
Oui	Oui
–	–
Lumière interne	Lumière interne
Oui	Oui
Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Oui	Oui
avec émail easy clean	avec émail easy clean
36,5×35,5×44 cm	27,5×35,5×44 cm
57 L	43 L
Oui	Oui
–	–
Oui	Oui
avec sonde électronique	avec sonde électronique
2,6 kW	2,4 kW
850 W	800 W
950 W	800 W
1600 W	1500 W
–	–
–	–

P06W

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc – WH
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant –BK
- RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

- Satiné

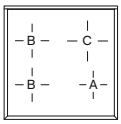
Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 60 E3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

	4 feux	Induction
		
Four électrique	P06WE3 *	PI064WE3
	Satiné	Satiné

Puissances

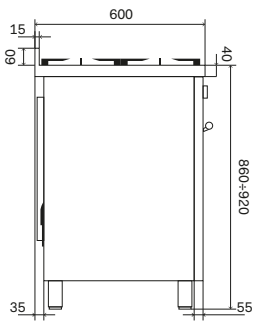
- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

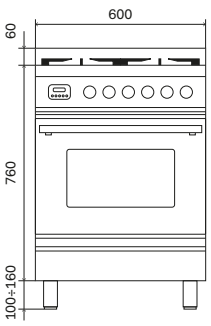
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AGQ60	Panneau porte-louches	AP4-60

Dessin technique et mesures





P07W

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Fours disponibles

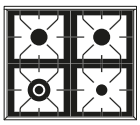
Four électrique

Four principal :
OV 60 E3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

4 feux



Four électrique

P07WE3 *

Satiné

Puissances

Brûleur double couronne
4,3 kW / 1,8 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

* Dual brûleur double couronne
5,0 kW / 0,3 kW
optional

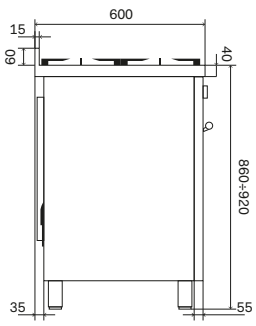
Compléments et accessoires

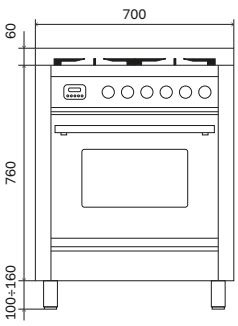
→ p. 308

Hotte AGQ70

Panneau porte-louches AP4-70

Dessin technique et mesures





P09W

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

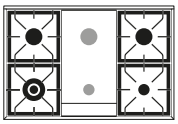
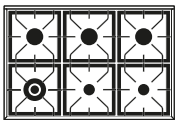
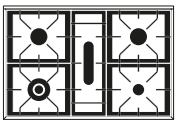
Fours disponibles

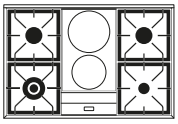
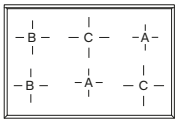
Four électrique

Four principal :
OV 80 E3

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Poissonnière
			
Four électrique	P09FWE3 *	P096WE3 *	P09PWE3 *
	Satiné	Satiné	Satiné

	2 zone induction	Induction
		
Four électrique	P09IWE3 *	PI096WE3
	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

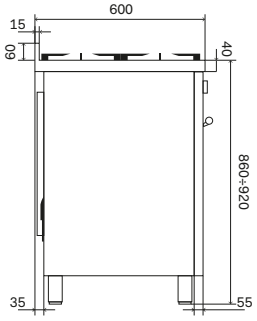
Compléments et accessoires

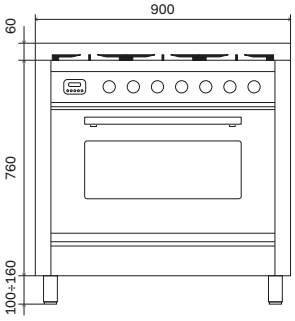
Hotte AGQ90

Panneau porte-louches AP4-90

→ p. 308

Dessin technique et mesures





PD09W

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Fours disponibles

Four électrique

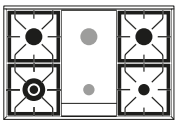
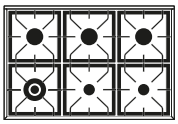
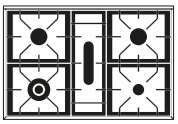
Four principal :
OV 60 E3

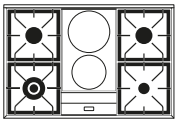
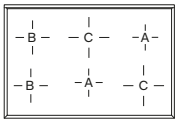
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 30 E3

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Poissonnière
			
Four électrique	PD09FWE3 *	PD096WE3 *	PD09PWE3 *
	Satiné	Satiné	Satiné

	2 zone induction	Induction
		
Four électrique	PD09IWE3 *	PDI096WE3
	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

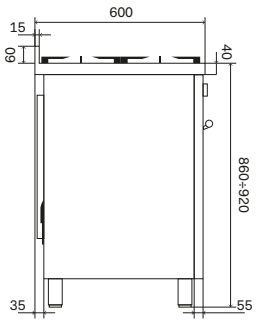
- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

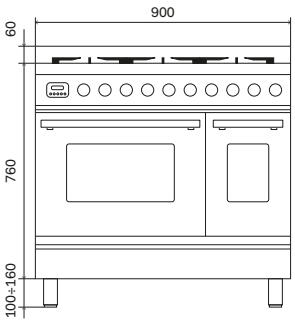
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AGQ90	Panneau porte-louches	AP4-90

Dessin technique et mesures





PD10W

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

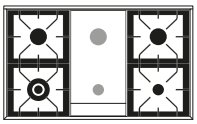
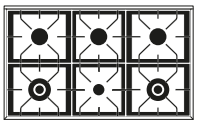
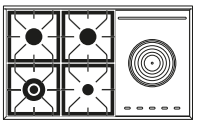
Fours disponibles

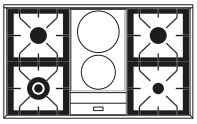
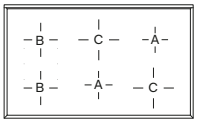
Four électrique

Four principal :
OV 60 E3
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 40 E3
Absorption maximale:
2,6 kW

Configurations

	6 feux avec fry top*	6 feux	Coup de feu
			
Four électrique	PD10FWE3 *	PD106WE3 *	PD10SWE3 *
	Satiné	Satiné	Satiné

	2 zone induction	Induction
		
Four électrique	PD10IWE3 *	PDI106WE3
	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

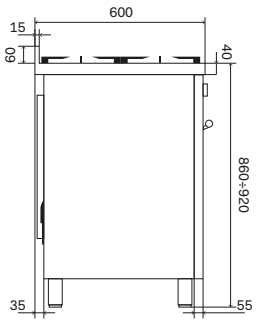
Compléments et accessoires

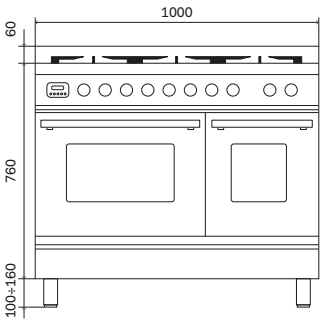
Hotte AGQ100

Panneau porte-louches AP4-100

→ p. 308

Dessin technique et mesures





P12W

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Fours disponibles

Four électrique

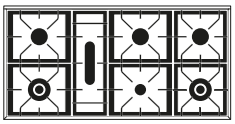
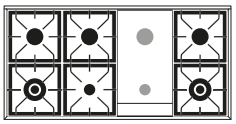
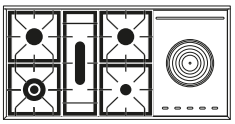
Four principal :
OV 80 E3

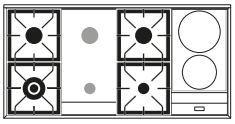
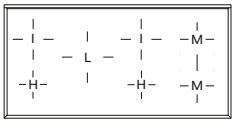
Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 30 E3

Absorption maximale:
2,4 kW

Configurations

	7 feux	8 feux avec fry top*	Coup de feu
			
Four électrique	P127WE3	P12FWE3 *	P12SWE3 *
	Satiné	Satiné	Satiné

	6 feux avec fry top* et 2 zone induction	Induction
		
Four électrique	P12FIWE3 *	PI127WE3
	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Zone induction Bridge 210×380 mm 1,5+1,5 kW
- Zone induction Ø 145 mm 1,85 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 200 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction Ø 250 mm 3,0 kW / 2,3 kW
- Zone induction 210×190 mm 3,0 kW / 2,1 kW
- Induction à deux zones 2×1,85 kW max. 3,7 kW
- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

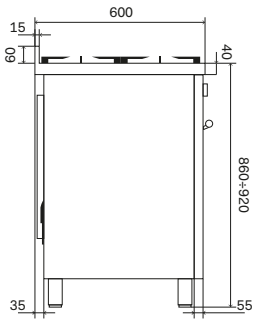
Compléments et accessoires

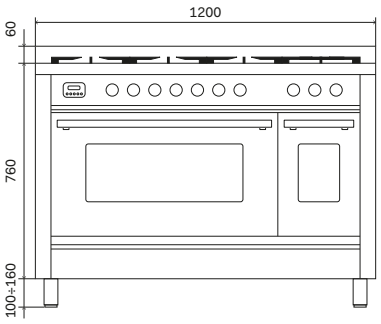
Hotte AGQ120

Panneau porte-louches AP4-120

→ p. 308

Dessin technique et mesures





P15W

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Fours disponibles

Four électrique

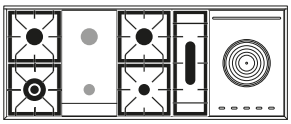
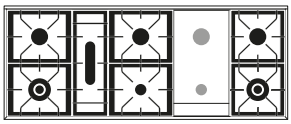
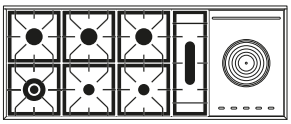
Four principal :
OV 80 E3

Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 60 E3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

	7 feux avec fry top* et coup de feu	9 feux avec fry top*	Coup de feu
			
Four électrique	P15FSWE3 *	P15FWE3 *	P15SWE3 *
	Satiné	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Coupe de Feu 3 kW / 0,6 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Poissonnière 3,1 kW / 1,1 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW
- * Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW optional

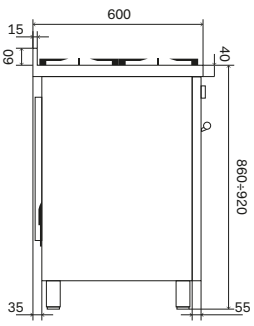
Compléments et accessoires

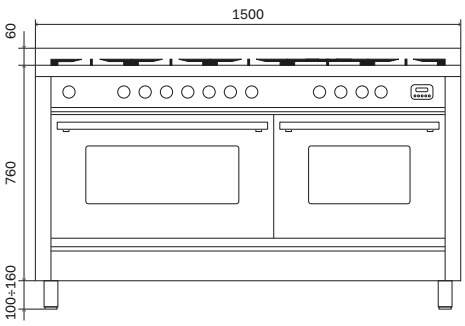
Hotte AGQ150

Panneau porte-louches AP4-150

→ p. 308

Dessin technique et mesures





P36W

AVEC
Four Pyrolyse

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant –BK

RAL Classic en option – RA

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Fours disponibles

Four électrique

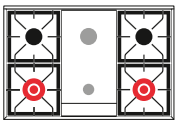
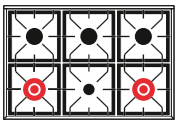
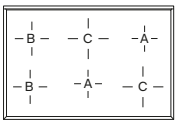
Four principal :
OV 80 PY TFT S

Absorption maximale:
3,65 kW

Tiroir Chauffant :
WD

Absorption maximale:
0,6 kW

Configurations

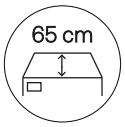
	6 feux avec fry top*	6 feux	Induction
			
Four électrique	P36FDDWSY	P366DDWSY	PI366WSY
	Satiné	Satiné	Satiné

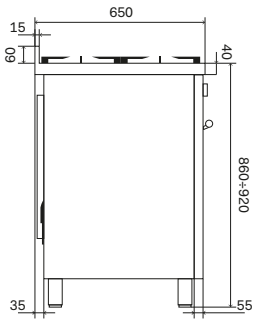
* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

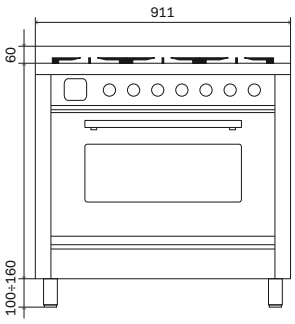
Puissances

- Zone induction Bridge Ø 180+180 mm 3 kW / 1,85 kW +3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 145 mm 2,2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 180 mm 3 kW / 1,85 kW
- Zone induction Ø 210 mm 3,7 kW / 2,3 kW
- Dual brûleur double couronne 5,0 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

Dessin technique et mesures







Pro Line

Conçues pour s'insérer facilement dans l'ameublement de la cuisine domestique, avec des dimensions qui varient de 60 cm à 120 cm, les cuisinières Pro Line offrent des performances sans compromis, en se concentrant sur l'essentiel : du plan de cuisson avec différents types et configurations possibles, au four multifonction en version simple ou double avec des températures allant de 30 °C à 300 °C. Conçues et réalisées pour durer longtemps, elles sont proposées dans un choix de couleurs qui permet de créer des espaces modernes avec une esthétique originale et raffinée.

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Traitement nanotechnologique antiadhésif Total Black

Plans de cuisson hautement spécialisés

Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 4,3 kW

Plan de cuisson avec grilles en fonte

Porte froide avec triple vitrage amovible

Porte avec système soft closing

↑ LD10FWM3/MG
Cuisinière Pro Line de 100 cm
Coque Graphite mat et finitions Satiné

Nuancier couleurs et finitions

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Satiné

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Satiné

L09 Limited edition

ILVE
Limited Edition
Pro Line

Graphite mat – MG

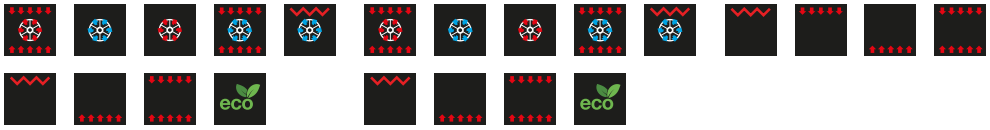
Gris Luxe – GR

Noir opaque – D

Fours disponibles pour cuisinières Pro Line

Caractéristiques générales	OV80 M3	OV60 M3	OV40 E
	Four électrique multifonction de 80 cm	Four électrique multifonction de 60 cm	Midi four électrique statique de 40 cm
Classe énergétique	A	A	A
Nombre de fonctions	9	9	4
Température de fonctionnement	30-300°C	30-300°C	50-250°C
Programmateur	électronique	électronique	–
Contrôle électronique de la température	Oui	Oui	–
Sonde de cuisson	–	–	–
Éclairage	Double lumière interne	Double lumière interne	Lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	Oui
Vitres porte	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	–	–	–
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	64,5×36,5×41 cm	43,7×36×41 cm	36,5×35,5×44 cm
Capacité	97 L	65 L	57 L
Évacuation des vapeurs	–	–	Oui
Résistance gril rabattable	Oui	Oui	–
Tournebroche	–	–	Oui
Thermostat	analogique	analogique	analogique
Consommations			
Absorption maximale	2,75 kW	2,45 kW	1,9 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	1000 W	850 W
Résistance électrique inférieure	1350 W	1100 W	950 W
Gril électrique	2150 W	2100 W	1600 W
Résistance circulaire	2100 W	2100 W	–
Brûleur inférieur à gaz	–	–	–

Fonctions



OV30 E

Mini four électrique statique de 30 cm

A

4

50-250°C

–

–

–

Lumière interne

Oui

Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)

tangentielle de refroidissement

–

avec émail easy clean

27,5×35,5×44 cm

43 L

Oui

–

Oui

analogique

1,7 kW

800 W

800 W

1500 W

–

–

L09-GRD

ILVE
Limited Edition
Pro Line

Gamme de couleurs
Coque

Gris
Luxe – GR

Finitions
Boutons, poignées

Noir
opaque – D

Fours disponibles

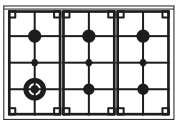
Four électrique

Four principal :
OV 80 M3

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

6 feux



Four électrique

L096WM3

Noir opaque

Puissances

Brûleur double couronne
4,3 kW / 1,8 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

Compléments et accessoires

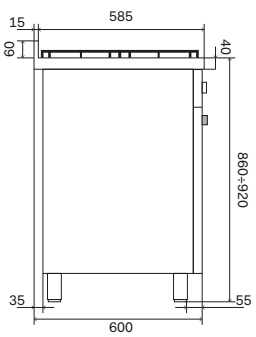
→ p. 308

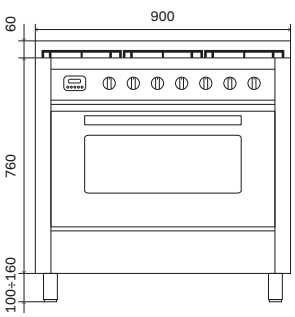
Hotte AGK90

Hotte AGK90-GR

Hotte AGK90-MG

Dessin technique et mesures





L09-MGD

ILVE
Limited Edition
Pro Line

Gamme de couleurs
Coque

Graphite
mat – MG

Finitions
Boutons, poignées

Noir
opaque – D

Fours disponibles

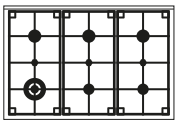
Four électrique

Four principal :
OV 80 M3

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

6 feux



Four électrique

L096WM3

Noir opaque

Puissances

Brûleur double couronne
4,3 kW / 1,8 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

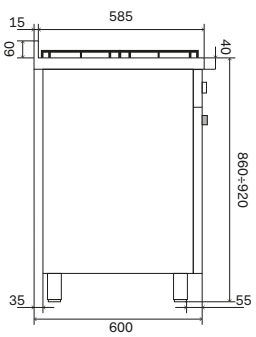
Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

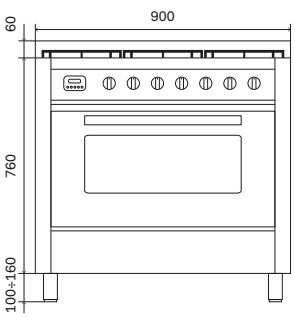
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AGK90	Hotte	AGK90-GR	Hotte	AGK90-MG

Dessin technique et mesures





L06

Gamme de couleurs
Coque

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Fours disponibles

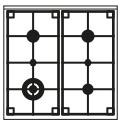
Four électrique

Four principal :
OV 60 M3

Absorption maximale:
2,45 kW

Configurations

4 feux



Four électrique

L06WM3

Satiné

Puissances

Brûleur double couronne
4,3 kW / 1,8 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

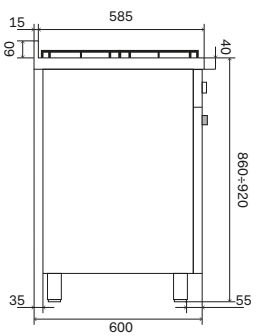
Compléments et accessoires

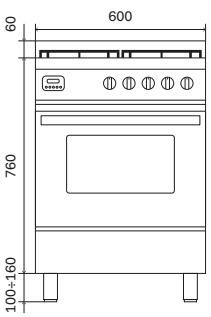
→ p. 308

Hotte AGK60

Panneau porte-louches AP4-60

Dessin technique et mesures





L09

Gamme de couleurs
Coque

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

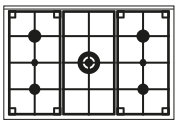
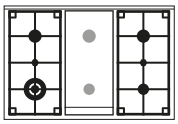
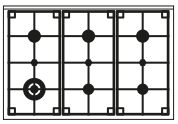
Fours disponibles

Four électrique

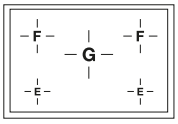
Four principal :
OV 80 M3

Absorption maximale:
2,75 kW

Configurations

	4 feux	6 feux avec fry top*	6 feux
			
Four électrique	L09CWM3	L09FWM3	L096WM3
	Satiné	Satiné	Satiné

Induction



Four électrique	LBI09WM3
	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte EA2630001000000 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

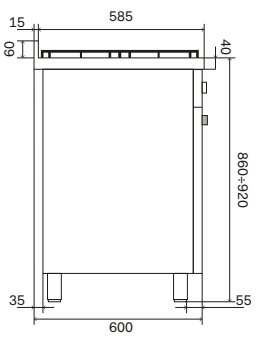
- Zone induction Ø 175 mm 2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 215 mm 3 kW / 2,3 kW
- Zone induction Ø 265 mm 3 kW / 2,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

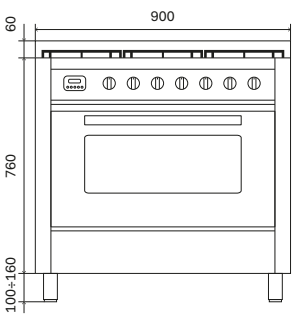
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AGK90	Hotte	AGK90-GR	Hotte	AGK90-MG

Dessin technique et mesures





LD09

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

- Satiné

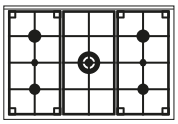
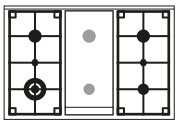
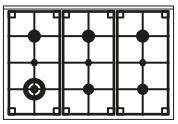
Fours disponibles

Four électrique

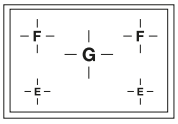
Four principal :
OV 60 M3
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 30 E
Absorption maximale:
1,7 kW

Configurations

	4 feux	6 feux avec fry top*	6 feux
			
Four électrique	LD09CWM3	LD09FWM3	LD096WM3
	Satiné	Satiné	Satiné

Induction



Four électrique

LDBI09WM3

Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte EA2630001000000 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

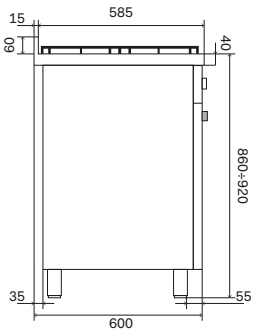
- Zone induction Ø 175 mm 2 kW / 1,4 kW
- Zone induction Ø 215 mm 3 kW / 2,3 kW
- Zone induction Ø 265 mm 3 kW / 2,3 kW
- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

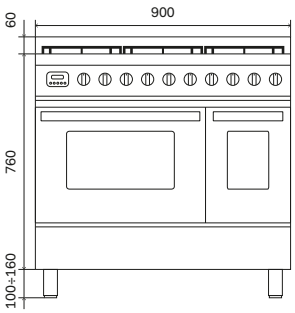
Compléments et accessoires

→ p. 308

Hotte	AGK90	Hotte	AGK90-GR	Hotte	AGK90-MG

Dessin technique et mesures





LD10

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

- Satiné

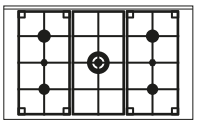
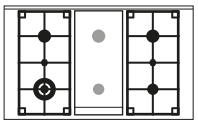
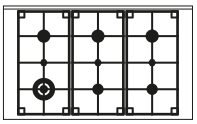
Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 60 M3
Absorption maximale:
2,45 kW

Four secondaire :
OV 40 E
Absorption maximale:
1,9 kW

Configurations

	4 feux	6 feux avec fry top*	6 feux
			
Four électrique	LD10CWM3	LD10FWM3	LD106WM3
	Satiné	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte EA2630001000000 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

Brûleur double couronne
4,3 kW / 1,8 kW

Plaque Fry Top double brûleur
3 kW / 0,6 kW
1,8 kW / 0,4 kW

Grand brûleur
3 kW / 0,6 kW

Petit brûleur
1,8 kW / 0,4 kW

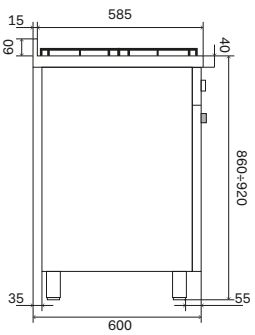
Compléments et accessoires

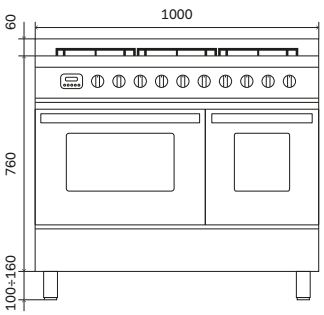
→ p. 308

Hotte AGK100

Panneau porte-louches AP4-100

Dessin technique et mesures





L12

Gamme de couleurs
Coque

- Blanc ancien – AW
- Blanc – WH
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

- Satiné

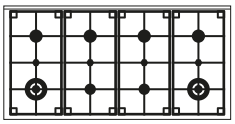
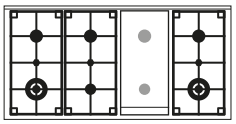
Fours disponibles

Four électrique

Four principal :
OV 80 M3
Absorption maximale:
2,75 kW

Four secondaire :
OV 30 E
Absorption maximale:
1,7 kW

Configurations

	8 feux	8 feux avec fry top*
		
Four électrique	L128WM3	L12FWM3
	Satiné	Satiné

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte EA2630001000000 (p. 316) pour un emploi classique des deux becs gaz

Puissances

- Brûleur double couronne 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top double brûleur 3 kW / 0,6 kW 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur 1,8 kW / 0,4 kW

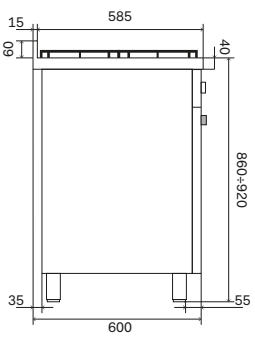
Compléments et accessoires

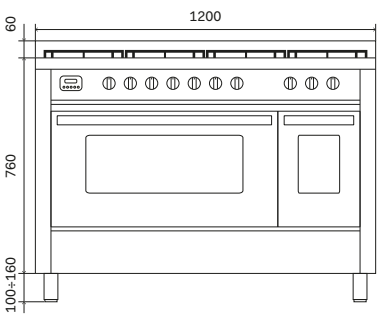
→ p. 308

Hotte AGK120

Panneau porte-louches AP4-120

Dessin technique et mesures





182 — 183

Colonne Étoile

→ Nostalgie
→ Professional Plus

→ CSTAR/SS
Colonne Étoile Professional Plus
Coque Inox et finitions Satiné

Trois outils de cuisine en une seule solution.

Four trivalent Ultracombi, cellule de refroidissement, machine sous vide : trois appareils dans une seule structure verticale intégrée, pour travailler en suivant un cycle synergique et optimiser la conservation, combiner les types de cuisson et préserver les qualités organoleptiques des aliments et créer des chefs-d'oeuvre culinaires.
Ultracombi est le four trivalent qui intègre la convection et le gril, la cuisson à la vapeur et les micro-ondes pour des performances de cuisson supérieures. La cellule de refroidissement refroidit, surgèle et régénère. Il est également possible de cuire à basse température en respectant la structure et les principes nutritifs des aliments. Grâce à la machine de mise sous vide, les aliments frais ou cuits peuvent être conservés plus longtemps, mais ce n'est pas tout : il est possible de programmer des marinades savoureuses et des infusions saines. Ultracombi, la cellule de refroidissement et la machine sous vide forment la « brigade » parfaite pour gagner du temps en cuisine, exalter les goûts les plus authentiques et économiser de l'argent pour une alimentation quotidienne saine et naturelle.

→ Elle conserve et maintient plus longtemps
Grâce à la combinaison de Cellule de refroidissement et Machine sous vide, on peut multiplier par cinq la durée de conservation des produits.

→ Elle exploite la saisonnalité
Conserver longtemps des ingrédients frais, cela signifie pouvoir les acheter à la bonne saison, de la meilleure qualité et à un coût avantageux.

→ Économies
Avec la cuisson sous vide, 100 % de ce que vous achetez arrive à table parce que vous évitez le phénomène de perte de poids par évaporation.

→ Batch cooking
Le batch cooking organise et concentre l'achat, la préparation et la cuisson de grandes quantités d'aliments. Pour cuisiner le menu de la semaine en une seule solution, la Colonne Étoile est le choix parfait.

Cuissons combinées deux par deux

Micro-ondes

Convection

Vapeur

Refroidissement rapide positif

Décongélation, prêt à manger et cuisson lente

Levée parfaite

Surgélation : de température ambiante à -20 °C

Chambre à cloche professionnelle

4 niveaux de scellage jusqu'à 99 %

4,3 m³/h

Pompe à vide à partir de 4 m³/h

Capacité optimale

Fonction marinage

archiproducts DESIGN AWARDS 2022 WINNER

↑ CSTARSN/MGG
Colonne Étoile Professional Plus
Coque Graphite mat et finitions Laiton

↑ CSTAR/SS
Colonne Étoile Professional Plus
Coque Inox et finitions Satiné

↑ CSTAR/BK
Colonne Étoile Professional Plus
Coque Noir brillant et finitions Noir opaque

Colonne Étoilée CSTARSN

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH
Blanc ancien – AW
Inox – SS
Graphite mat – MG
Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Poignées, boutons et encadrements

Laiton – G
Bruni – B
Chrome – C

Code commande : CSTARSN

Chrome / Laiton

Bruni

Ultracombi

Fonctions

Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 30-250 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Lumière interne halogène
- Vitres Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement à double vitesse
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

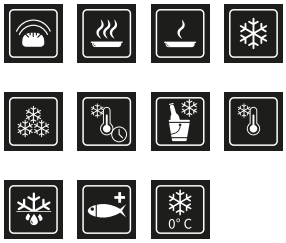
- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 41,5×21×41 cm
- Capacité 36 L
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

• Absorption maximale	3,4 kW
• Gril électrique	1900 W
• Résistance circulaire	1600 W
• Générateur vapeur	1200 W
• Générateur micro-ondes	1600 W

Cellule de refroidissement

Fonctions



Caractéristiques générales

- 3 grilles
- Levée
- Refroidissement rapide du four au frigo (+4 °C)
- Surgélation de température ambiante à -20 °C
- Refroidissement
- Décongélation
- Prêt à manger
- Cuisson lente
- Cuisson sous vide

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Capacité 40 L

Consommations

• Absorption maximale :	300 W

Sous vide

Fonctions

Caractéristiques générales

- Marinage
- Maturation
- Scellage à 3 niveaux
- H2OUT : cycle de déshumidification

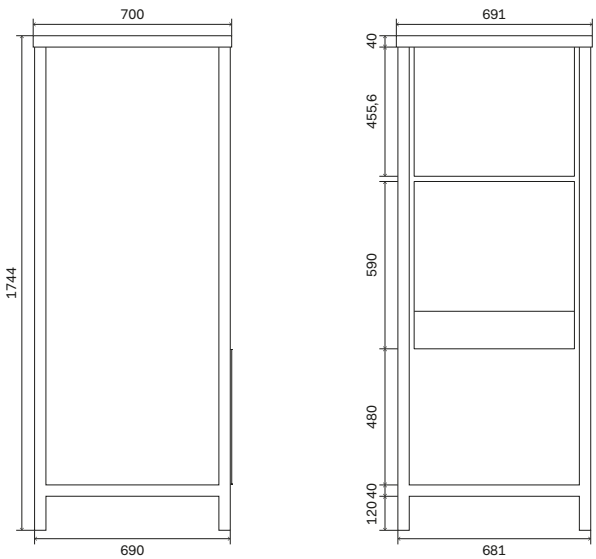
Caractéristiques cavité

- Dimensions internes
- Capacité 7,5 L

Consommations

• Absorption maximale :	240 W

Dessin technique et mesures



Colonne Étoilée CSTAR

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions
Poignées, boutons et encadrements

Satiné

Code commande : CSTAR

Satiné

Ultracombi

Fonctions

Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 30-250 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Lumière interne halogène
- Vitres Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement à double vitesse
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

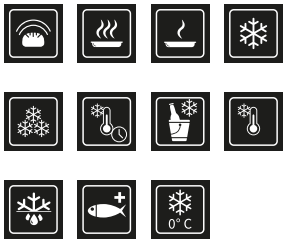
- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 41,5×21×41 cm
- Capacité 36 L
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

• Absorption maximale	3,4 kW
• Gril électrique	1900 W
• Résistance circulaire	1600 W
• Générateur vapeur	1200 W
• Générateur micro-ondes	1600 W

Cellule de refroidissement

Fonctions



Caractéristiques générales

- 3 grilles
- Levée
- Refroidissement rapide du four au frigo (+4 °C)
- Surgélation de température ambiante à -20 °C
- Refroidissement
- Décongélation
- Prêt à manger
- Cuisson lente
- Cuisson sous vide

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Capacité 40 L

Consommations

• Absorption maximale :	300 W

Sous vide

Fonctions

Caractéristiques générales

- Marinage
- Maturation
- Scellage à 3 niveaux
- H2OUT : cycle de déshumidification

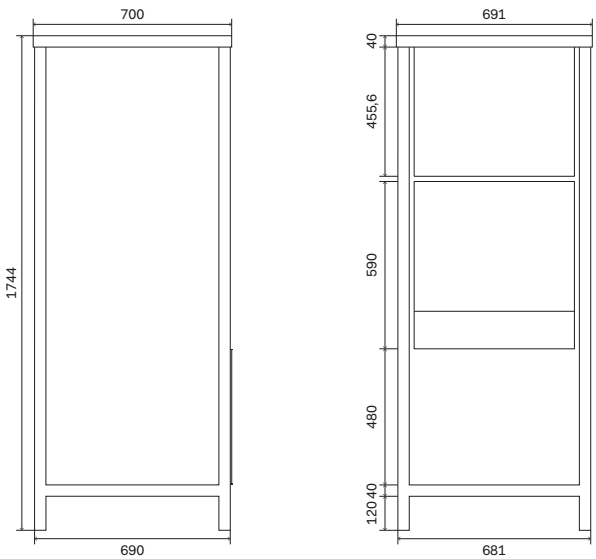
Caractéristiques cavité

- Dimensions internes
- Capacité 7,5 L

Consommations

• Absorption maximale :	240 W

Dessin technique et mesures



Colonne Étoilée
CSTARBK

archiproducts
DESIGN AWARDS
2022
WINNER

Gamme de couleurs
Coque

Noir
brillant – BK

Finitions
Poignées, boutons et encadrements

Noir opaque

Code commande : CSTARBK

Noir opaque

Ultracombi

Fonctions

Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 30-250 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Lumière interne halogène
- Vitres Porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement à double vitesse
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

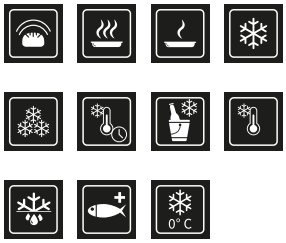
- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 41,5×21×41 cm
- Capacité 36 L
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

• Absorption maximale	3,4 kW
• Gril électrique	1900 W
• Résistance circulaire	1600 W
• Générateur vapeur	1200 W
• Générateur micro-ondes	1600 W

Cellule de refroidissement

Fonctions



Caractéristiques générales

- 3 grilles
- Levée
- Refroidissement rapide du four au frigo (+4 °C)
- Surgélation de température ambiante à -20 °C
- Refroidissement
- Décongélation
- Prêt à manger
- Cuisson lente
- Cuisson sous vide

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Capacité 40 L

Consommations

• Absorption maximale :	300 W

Sous vide

Fonctions

Caractéristiques générales

- Marinage
- Maturation
- Scellage à 3 niveaux
- H2OUT : cycle de déshumidification

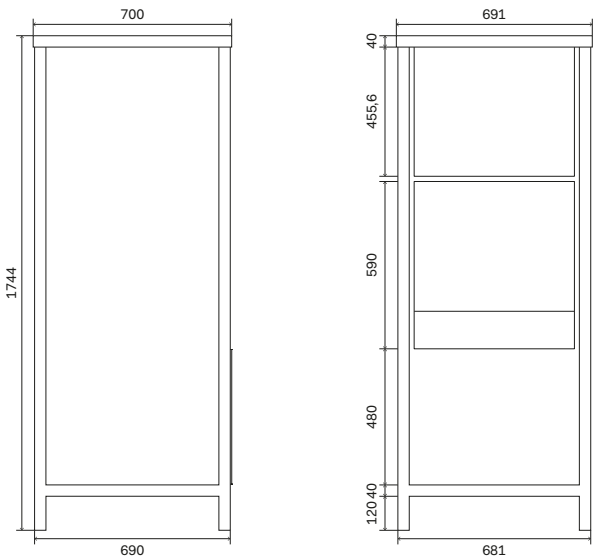
Caractéristiques cavité

- Dimensions internes
- Capacité 7,5 L

Consommations

• Absorption maximale :	240 W

Dessin technique et mesures



192 — 193

Fours, cellules de refroidissement et machines d'emballage sous-vide intégrées

→ Panoramagic
→ Nostalgie
→ Professional Plus
→ Pro Line

→ BC645SNTC/BUG
Cellule de refroidissement rapide Nostalgie
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

645SNHSW/BUG
Four Ultracombi Nostalgie
vapeur, micro-ondes, convection
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

VM615SC/BU
Machine d'emballage sous-vide intégrée Nostalgie
Rouge Bourgogne

→ 645SNZT4/BUG
Four Pizza 400 °C encastrable Nostalgie
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

615SNWDE/BUG
Tiroir chauffe-plats
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

Panoramagic

Les fours encastrables Panoramagic possèdent des dimensions idéales pour chaque espace et chaque besoin : 60 cm, 90 cm ou 30 pouces (76 cm). Élégants et affichant à la fois un design rationnel, ils mettent en place des technologies de niveau professionnel, pour garantir des résultats de cuisson toujours parfaits : du préchauffage rapide Quick Start au contrôle ponctuel de la température, ou encore à l'évacuation de la vapeur pour une cuisson plus ou moins humide.
L'écran électronique tactile TFT, qui permet le contrôle et le suivi permanent de toutes les fonctions du four, est doté d'un grand bouton rotatif à LED intégrée, signature esthétique inimitable de la collection Panoramagic.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Écran 4,3 pouces tactile

Porte avec système soft closing

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Évacuation de la vapeur

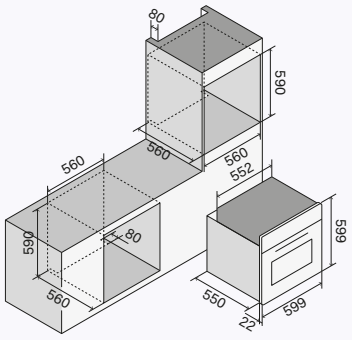
Sonde de cuisson

Porte froide avec triple vitrage amovible

↑ OV91PMT3/SS
Four électrique encastrable
Panoramagic de 90 cm
Inox avec finition satinée

OV60PMT3

Four électronique de 60 cm, acier inoxydable, 60 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 43,7×36×41 cm
- Capacité 65 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W
Résistance électrique inférieure	1100 W
Gril électrique	2100 W
Résistance circulaire	2100 W

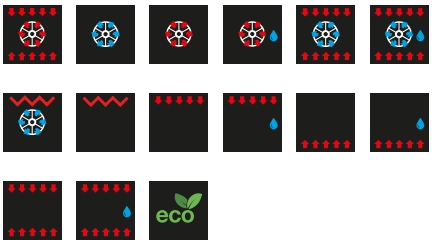
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



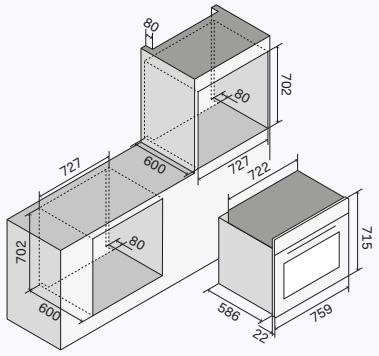
Prix

Code commete : OV60PMT3

Satiné

OV30PMT3

Four électronique de 30", acier inoxydable, 76 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64×43,3×41 cm
- Capacité 114 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	3,1 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	3000 W
Résistance circulaire	2×1050 W

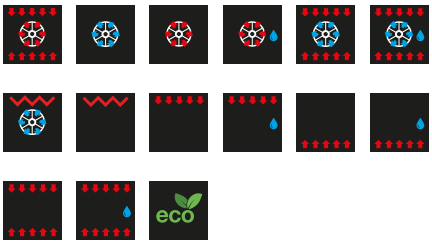
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



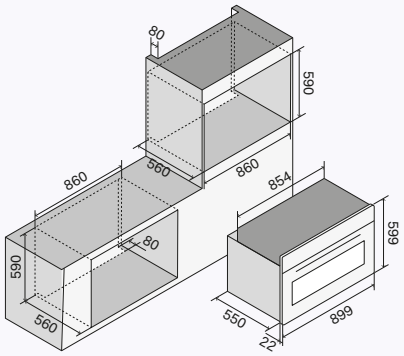
Prix

Code commete : OV30PMT3

Satiné

OV91PMT3

Four électronique de 90 cm, acier inoxydable, 90 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 74×36,5×41 cm
- Capacité 110 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,95 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

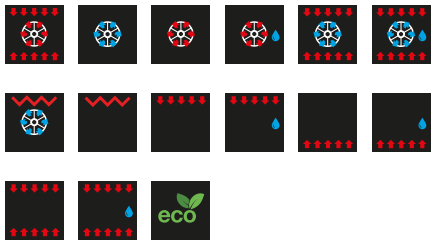
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



Prix

Code commete : OV91PMT3

Satiné

↑ OV91PMT3/SS
Four électrique encastrable
Panoramagic de 90 cm
Inox avec finition satinée

Nostalgie

La série d'électroménagers à encastrer pour cuisson verticale Nostalgie est composée de fours, cellules de refroidissement et machines d'emballage sous-vide intégrées. Les fours Nostalgie reprennent l'esthétique de la collection au niveau des couleurs et des finitions des boutons et des poignées. Ils sont disponibles en différentes dimensions (de 60 cm jusqu'à 90 cm) pour offrir une capacité idéale pour chaque espace et chaque besoin. Équipés d'un écran TFT 4,3 pouces, ils garantissent une cuisson parfaitement homogène grâce au contrôle électronique de la température jusqu'à 320 °C. Parmi les fours de la collection Nostalgie, vous pouvez également choisir des modèles compacts : Ultracombi vapeur et Four Pizza 400°. Le premier combine deux par deux les trois types de cuisson disponibles : convection, vapeur et micro-ondes. Le deuxième, en revanche, avec des températures allant de 30 °C à 400 °C, est idéal pour tous les types de cuisson : de plus, il offre la possibilité de profiter de la température maximale pour cuire une pizza en deux minutes, exactement comme dans une pizzeria.
Les cellules de refroidissement et machines d'emballage sousvide intégrées complètent la gamme. La cellule de refroidissement est équipée de nombreuses fonctions utiles pour une cuisine rapide et de qualité : elle permet de passer de la chaleur du four à -3 °C ou de la température ambiante à -20 °C en très peu de temps, pour conserver en toute sécurité, optimiser le travail en cuisine et réduire le gaspillage. La machine d'emballage sous-vide intégrée ajoute un mode de conservation supplémentaire et permet la cuisson sous vide, en respectant les saveurs authentiques et les propriétés nutritionnelles d'aliments solides et liquides.

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Cuivré – CC

Rouge Bourgogne – BU

Finitions
Boutons, poignées

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Porte avec système soft closing

Porte froide avec triple vitrage amovible

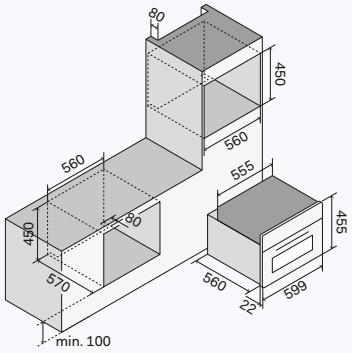
Contrôle de l'humidité

Quick start

↑ 645SNZT4/MGG
Four Pizza 400° built-in
Coque Graphite mat et finitions Laiton

645SNHSW

Four trivalent compact : air chaud, vapeur, micro-ondes, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-250 °C



Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 30-250 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Lumière interne halogène
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement à double vitesse
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 41,5×21×41 cm
- Capacité 36 L
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	3,4 kW
Gril électrique	1900 W
Résistance circulaire	1600 W
Générateur vapeur	1200 W
Générateur micro-ondes	1600 W

Gamme de couleurs

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Finitions

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Fonctions

Prix

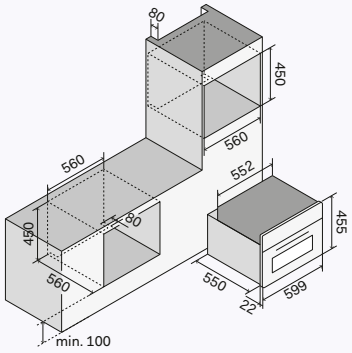
Code commete : 645SNHSW

Laiton/Chrome

Bruni

645SNZT4

Four électronique compact 400 °C, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-400 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-400 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Lumière interne
- Vitres porte froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 44×21×40,5 cm
- Capacité 37 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide

Consommations

Absorption maximale	2,9 kW
Résistance électrique supérieure	900 W
Résistance électrique inférieure	1300 W
Gril électrique	1600 W
Résistance circulaire	2000 W

Gamme de couleurs

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

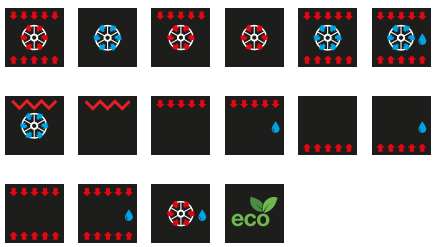
Finitions

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Fonctions



Prix

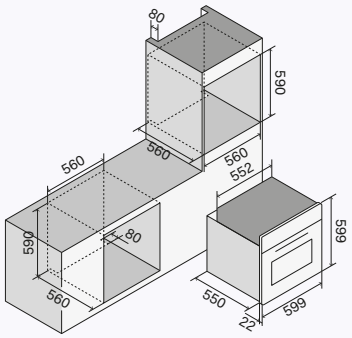
Code commete : 645SNZT4

Laiton/Chrome

Bruni

OV60SNT3

Four électronique de 60 cm, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 43,7×36×41 cm
- Capacité 65 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W
Résistance électrique inférieure	1100 W
Gril électrique	2100 W
Résistance circulaire	2100 W

Gamme de couleurs

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Plaqué cuivre – CC

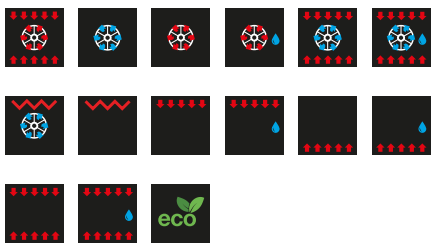
Finitions

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Fonctions



Prix

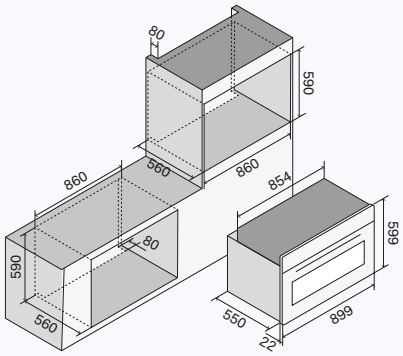
Code commete : OV60SNT3

Laiton/Chrome

Bruni

OV91SNT3

Four électronique de 90 cm, acier inoxydable ou acier peint, 90 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 74×36,5×41 cm
- Capacité 110 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,95 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

Gamme de couleurs

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Plaqué cuivre – CC

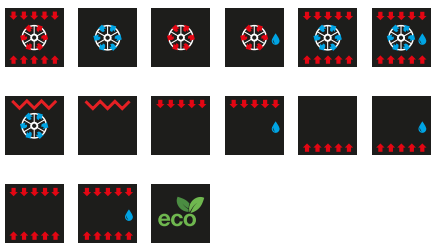
Finitions

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Fonctions



Prix

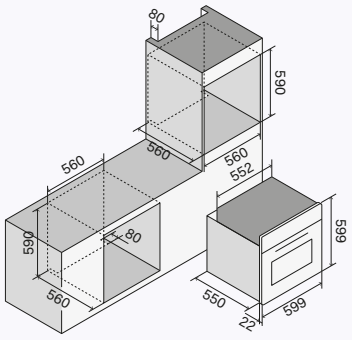
Code commete : OV91SNT3

Laiton/Chrome

Bruni

OV60SNE3

Four électronique de 60 cm, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-300 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-300 °C
- Programmateur électronique
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 43,7×36×41 cm
- Capacité 65 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W
Résistance électrique inférieure	1100 W
Gril électrique	2100 W
Résistance circulaire	2100 W

Gamme de couleurs

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

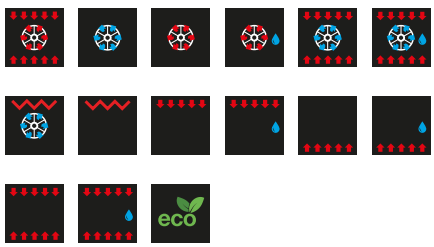
Plaqué cuivre – CC

Finitions

Laiton – G

Chrome – C

Fonctions



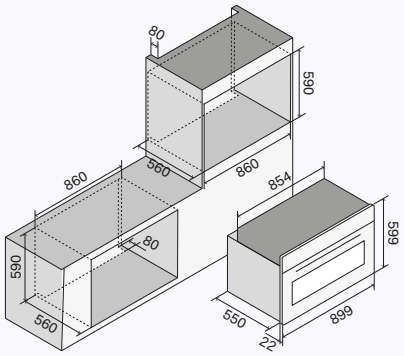
Prix

Code commete : OV60SNE3

Laiton/Chrome

OV90SNE3

Four électronique de 80 cm, acier inoxydable ou acier peint, 90 cm, 30-300 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-300 °C
- Programmateur électronique
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64,5×36,5×41 cm
- Capacité 97 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,75 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1350 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

Gamme de couleurs

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

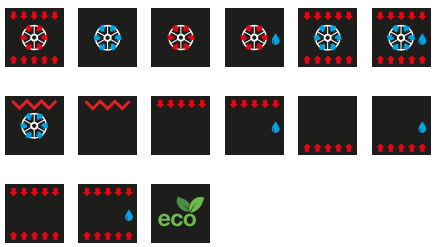
Plaqué cuivre – CC

Finitions

Laiton – G

Chrome – C

Fonctions



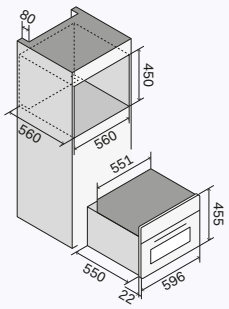
Prix

Code commete : OV90SNE3

Laiton/Chrome

BC645SNTC

Cellule de refroidissement rapide à encastrer



Caractéristiques générales

- 3 grilles
- Levée
- Refroidissement rapide du four au frigo (+4 °C)
- Surgélation de température ambiante à -20 °C
- Refroidissement
- Décongélation
- Prêt à manger
- Cuisson lente
- Cuisson sous vide

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Capacité 40 L

Consommations

- Absorption maximale : 300 W

Gamme de couleurs

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Finitions

Laiton – G

Bruni – B

Chrome – C

Fonctions

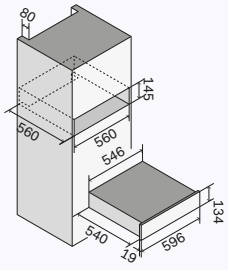
Code commande : BC645SCTC

Laiton / Chrome

Bruni

VM615SC

Emballeuse sous vide à encastrer



Caractéristiques générales

- Marinage
- Maturation
- Scellage à 3 niveaux
- H2OUT : cycle de déshumidification

Caractéristiques cavité

- Dimensions internes 30×36×10 cm
- Capacité 7,5 L

Consommations

- Absorption maximale : 240 W

Gamme de couleurs

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Rouge Bourgogne – BU

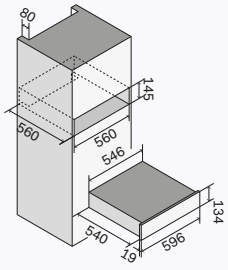
Graphite mat – MG

Fonctions

Code commande : VM615SC

615SNWDE

Tiroir chauffé à encastrer



Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 40-80 °C
- Programmateur touche on/off
- Ventilation tangentielle
- Chauffage ventilé
- Fond antidérapant
- Peut être installé individuellement ou en combinaison avec les modèles 645 pour l'insertion dans un trou de 60 standard

Caractéristiques cavité

- Thermostat analogique
- Dimensions internes 41×50×12 cm
- Capacité 25 L

Consommations

- Absorption maximale : 400 W

Gamme de couleurs

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Rouge Bourgogne – BU

Finitions

Laiton – G

Bruni – B

Chrome – C

Code commande : 615SNWDE

Laiton / Chrome	Bruni

11:48
320

Professional Plus

Les fours Professional Plus sont au sommet des performances et de la polyvalence : en compositions doubles, horizontales ou en colonne, ils s'intègrent dans n'importe quel espace. Dotés d'un contrôle électronique de la température, ils permettent de choisir une multitude de fonctions pour une cuisson parfaite à tout moment. En acier inox ou en version en verre trempé total black, ils offrent la possibilité de choisir parmi différentes dimensions, de 60 cm à 90 cm, dans la version à 30 pouces, la capacité atteint les 114 L. Pour completer la gamme ILVE vous propose encore le four Ultracombi vapeur et le four pizza à 400°C.
Un grand professionnalisme également dans la cellule de refroidissement, pour passer en très peu de temps et en toute sécurité de la température du four à celle du réfrigérateur (-3 °C) ou de la température ambiante au congélateur (-20 °C). De plus, avec le sous-vide vous pouvez cuisiner sous vide comme de vrais chefs, en plus de prolonger et d'améliorer la conservation des aliments.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Noir
brillant – BK

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

Noir opaque

Contrôle électronique de la température ponctuelle

Porte avec système soft closing

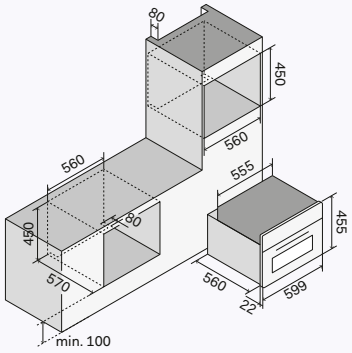
Porte froide avec triple vitrage amovible

Contrôle de l'humidité

↑ 645SZTCT4/BK
Four Pizza 400° built-in
Coque Verre trempé noir
et finitions Noir opaque

645STCHSW

Four trivalent compact : air chaud, vapeur, micro-ondes, verre trempé, 60 cm, 30-250 °C



Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 30-250 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Lumière interne halogène
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement à double vitesse
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 41,5×21×41 cm
- Capacité 36 L
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	3,4 kW
Gril électrique	1900 W
Résistance circulaire	1600 W
Générateur vapeur	1200 W
Générateur micro-ondes	1600 W

Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir opaque

Fonctions

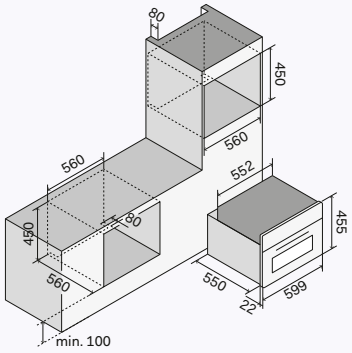
Prix

Code commete : 645STCHSW

Noir opaque

645SZTCT4

Four électronique compact 400 °C, verre trempé, 60 cm, 30-400 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-400 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Lumière interne
- Vitres porte froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 44×21×40,5 cm
- Capacité 37 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide

Consommations

Absorption maximale	2,9 kW
Résistance électrique supérieure	900 W
Résistance électrique inférieure	1300 W
Gril électrique	1600 W
Résistance circulaire	2000 W

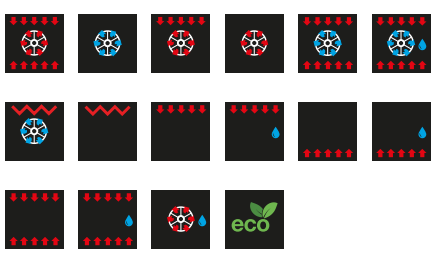
Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir opaque

Fonctions



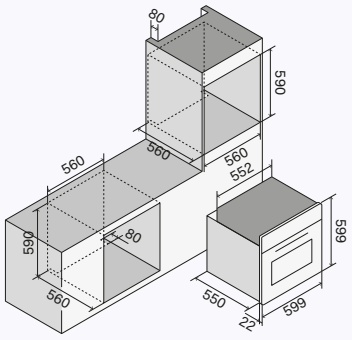
Prix

Code commete : 645SZTCT4

Noir opaque

OV60STCT3

Four électronique de 60 cm, verre trempé, 60 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 43,7×36×41 cm
- Capacité 65 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W
Résistance électrique inférieure	1100 W
Gril électrique	2100 W
Résistance circulaire	2100 W

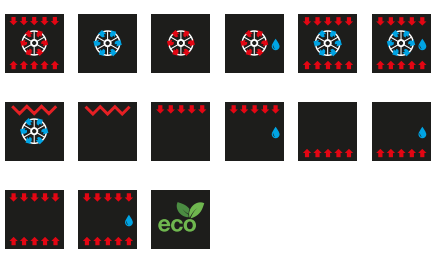
Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir
opaque

Fonctions



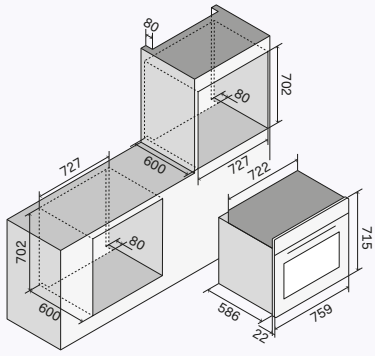
Prix

Code commete : OV60STCT3

Noir opaque

OV30STCT3

Four électronique de 30", verre trempé, 76 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64×43,3×41 cm
- Capacité 114 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	3,1 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	3000 W
Résistance circulaire	2×1050 W

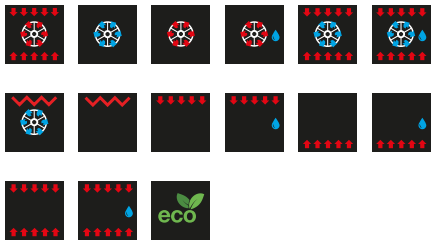
Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir opaque

Fonctions



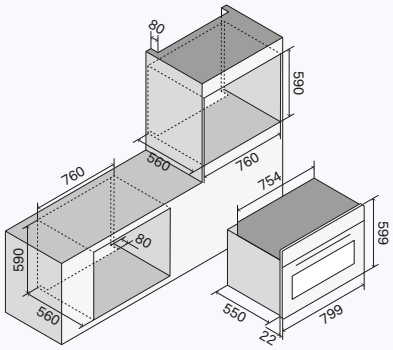
Prix

Code commete : OV30STCT3

Noir opaque

OV80STCT3

Four électronique de 80 cm, verre trempé, 80 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64,5×36,5×41 cm
- Capacité 97 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,75 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1350 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

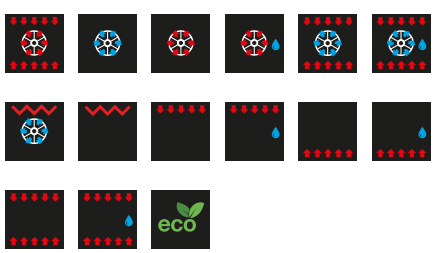
Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir opaque

Fonctions



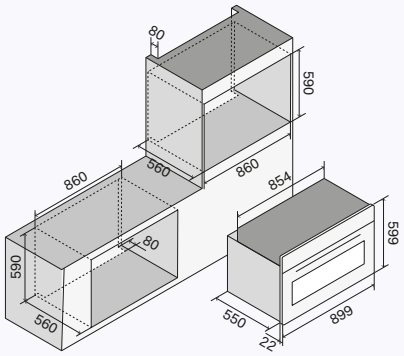
Prix

Code commete : OV80STCT3

Noir opaque

OV91STCT3

Four électronique de 90 cm, verre trempé, 90 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 74×36,5×41 cm
- Capacité 110 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,95 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

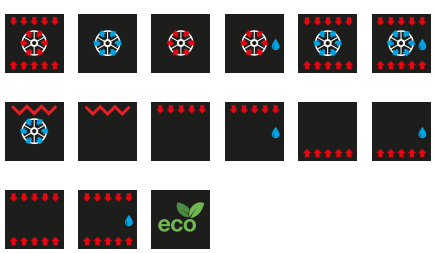
Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir opaque

Fonctions



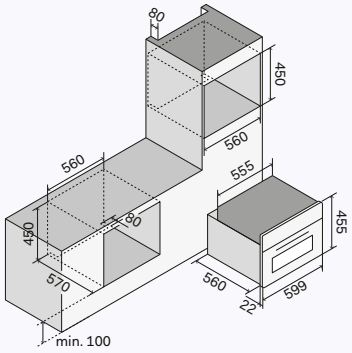
Prix

Code commete : OV91STCT3

Noir opaque

645SLHSW

Four trivalent compact : air chaud, vapeur, micro-ondes, acier inoxydable, 60 cm, 30-250 °C



Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 30-250 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Lumière interne halogène
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement à double vitesse
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 41,5×21×41 cm
- Capacité 36 L
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	3,4 kW
Gril électrique	1900 W
Résistance circulaire	1600 W
Générateur vapeur	1200 W
Générateur micro-ondes	1600 W

Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions

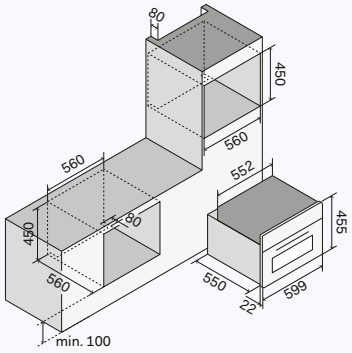
Prix

Code commete : 645SLHSW

Satiné

645SLZT4

Four électronique compact 400 °C, acier inoxydable, 60 cm, 30-400 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-400 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Lumière interne
- Vitres porte froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Dimensions internes 44×21×40,5 cm
- Capacité 37 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide

Consommations

Absorption maximale	2,9 kW
Résistance électrique supérieure	900 W
Résistance électrique inférieure	1300 W
Gril électrique	1600 W
Résistance circulaire	2000 W

Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions

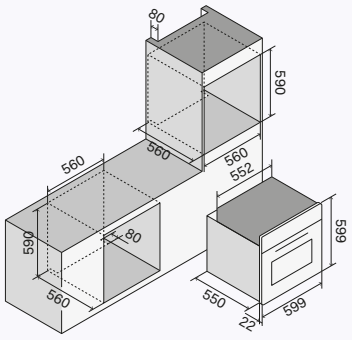
Prix

Code commete : 645SLZT4

Satiné

OV60SLT3

Four électronique de 60 cm, acier inoxydable, 60 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 43,7×36×41 cm
- Capacité 65 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,45 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W
Résistance électrique inférieure	1100 W
Gril électrique	2100 W
Résistance circulaire	2100 W

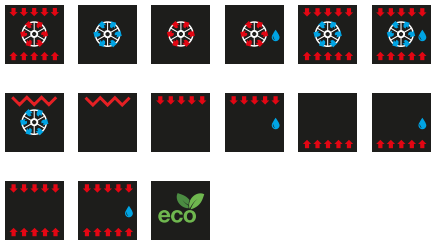
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



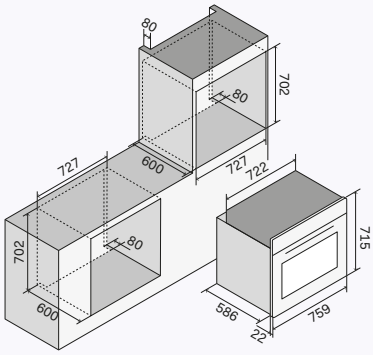
Prix

Code commete : OV60SLT3

Satiné

OV30SLT3

Four électronique de 30", acier inoxydable, 76 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64×43,3×41 cm
- Capacité 114 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	3,1 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	3000 W
Résistance circulaire	2×1050 W

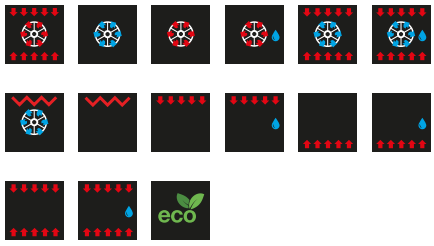
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



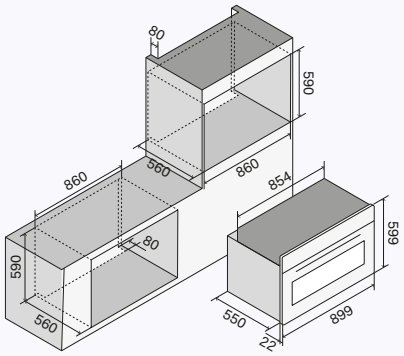
Prix

Code commete : OV30SLT3

Satiné

OV91SLT3

Four électronique de 90 cm, acier inoxydable, 90 cm, 30-320 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-320 °C
- Programmateur électronique touch TFT
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 74×36,5×41 cm
- Capacité 110 L
- Évacuation des vapeurs sur commande avec option cuisson à sec ou humide
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,95 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1560 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

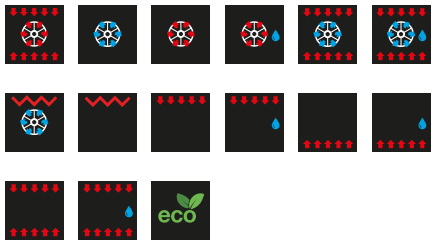
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



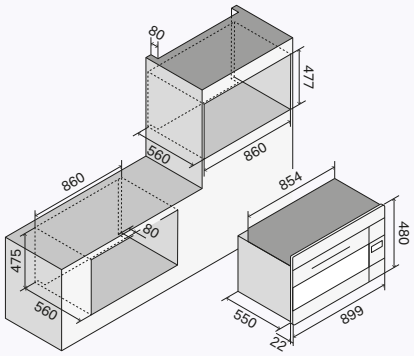
Prix

Code commete : OV91SLT3

Satiné

OV948SLE3

Four électronique de 90 cm, acier inoxydable, 90 cm, 30-300 °C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Température de fonctionnement 30-300 °C
- Programmateur électronique
- Contrôle électronique de la température
- Sonde de cuisson
- Éclairage Double lumière interne
- Allumage automatique de la lumière à l'ouverture de la porte
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement
- Sécurité enfants

Caractéristiques cavité

- Dimensions internes 64,5×36,5×41 cm
- Capacité 97 L
- Résistance gril rabattable
- Tournebroche diagonal
- Thermostat avec sonde électronique

Consommations

Absorption maximale	2,75 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1350 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions

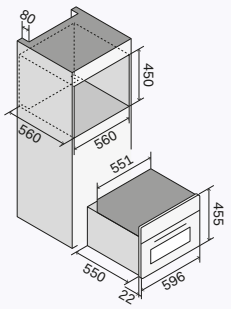
Prix

Code commete : OV948SLE3

Satiné

BC645STC

Cellule de refroidissement rapide à encastrer en verre noir



Caractéristiques générales

- 3 grilles
- Levée
- Refroidissement rapide du four au frigo (+4 °C)
- Surgélation de température ambiante à -20 °C
- Refroidissement
- Décongélation
- Prêt à manger
- Cuisson lente
- Cuisson sous vide

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Capacité 40 L

Consommations

- Absorption maximale : 300 W

Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

Noir opaque

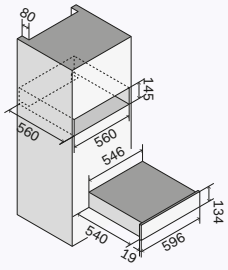
Fonctions

Code commande : BC645STC

Noir opaque

VM615S

Emballeuse sous vide à encastrer



Caractéristiques générales

- Marinage
- Maturation
- Scellage à 3 niveaux
- H2OUT : cycle de déshumidification

Caractéristiques cavité

- Dimensions internes 30×36×10 cm
- Capacité 7,5 L

Consommations

- Absorption maximale : 240 W

Gamme de couleurs

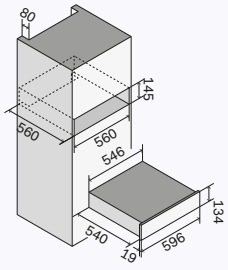
Noir
brillant – BK

Fonctions

Code commande : VM615S

615SWDE

Tiroir chauffé à encastrer



Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 40-80 °C
- Programmateur touche on/off
- Ventilation tangentielle
- Chauffage ventilé
- Fond antidérapant
- Peut être installé individuellement ou en combinaison avec les modèles 645 pour l'insertion dans un trou de 60 standard

Caractéristiques cavité

- Thermostat analogique
- Dimensions internes 41,5×50,5×12 cm
- Capacité 25 L

Consommations

- Absorption maximale : 400 W

Gamme de couleurs

Noir
brillant – BK

Finitions

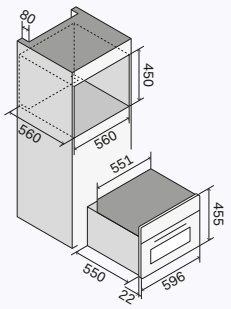
Noir opaque

Code commande : 615SWDE

Métal satiné

BC645SLTC

Cellule de refroidissement rapide à encastrer en acier inox



Caractéristiques générales

- 3 grilles
- Levée
- Refroidissement rapide du four au frigo (+4 °C)
- Surgélation de température ambiante à -20 °C
- Refroidissement
- Décongélation
- Prêt à manger
- Cuisson lente
- Cuisson sous vide

Caractéristiques cavité

- Moufle en acier inox AISI 304
- Capacité 40 L

Consommations

- Absorption maximale : 300 W

Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

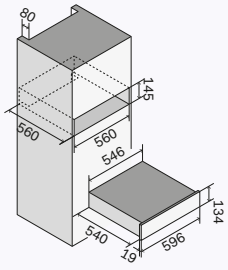
Fonctions

Code commande : BC645SLTC

Métal satiné

VM615SL

Emballeuse sous vide à encastrer



Caractéristiques générales

- Marinage
- Maturation
- Scellage à 3 niveaux
- H2OUT : cycle de déshumidification

Caractéristiques cavité

- Dimensions internes 30×36×10 cm
- Capacité 7,5 L

Consommations

- Absorption maximale : 240 W

Gamme de couleurs

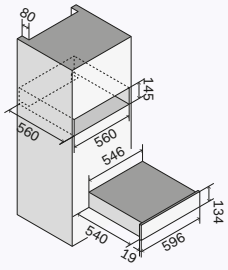
Inox – SS

Fonctions

Code commande : VM615SL

615SLWDE

Tiroir chauffé à encastrer



Caractéristiques générales

- Température de fonctionnement 40-80 °C
- Programmateur touche on/off
- Ventilation tangentielle
- Chauffage ventilé
- Fond antidérapant
- Peut être installé individuellement ou en combinaison avec les modèles 645 pour l'insertion dans un trou de 60 standard

Caractéristiques cavité

- Thermostat analogique
- Dimensions internes 41,5×50,5×12 cm
- Capacité 25 L

Consommations

- Absorption maximale : 400 W

Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Code commande : 615SLWDE

Métal satiné

Pro Line

Les fours Pro Line disposent de 9 fonctions avec démarrage et arrêt programmables. La très large gamme de températures disponibles, de 30 °C à 300 °C, répond à toutes les exigences de cuisson. La programmation est très immédiate, grâce à un simple boîtier de commande et un écran bien lisible. L'isolation interne maintient la température choisie de manière efficace et sans changements brusques, assurant ainsi une cuisson uniforme.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions
Boutons, poignées

Satiné

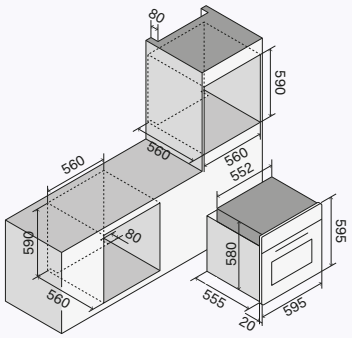
Porte froide avec triple vitrage amovible

Porte avec système soft closing

↑ OV90SLKM3/SS
Four électrique à encastrer
Pro Line de 90 cm
Inox avec finition satinée

OV60SLMPVS

Four électronique multifonction, acier inoxydable, 60 cm, 50-270°C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 50-270°C
- Programmateur électronique
- Éclairage Lumière interne
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 47,5×35×41 cm
- Capacité 69 L
- Thermostat analogique

Consommations

Absorption maximale	2,6 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1100 W
Gril électrique	1400 W
Résistance circulaire	2000 W

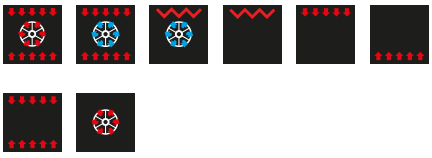
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



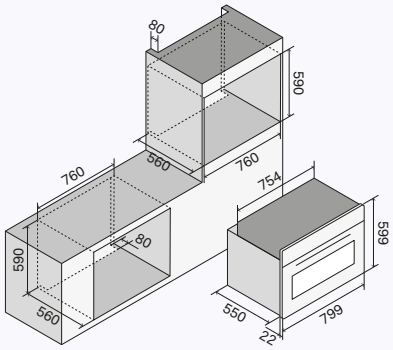
Prix

Code commete : OV60SLMPVS

Satiné

OV80SLKM3

Four électronique multifonction, acier inoxydable, 80 cm, 30-300°C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-300°C
- Programmateur électronique
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Double lumière interne
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64,5×36,5×41 cm
- Capacité 97 L
- Résistance gril rabattable
- Thermostat analogique

Consommations

Absorption maximale	2,75 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1350 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions

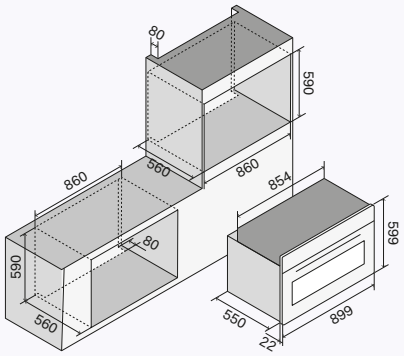
Prix

Code commete : OV80SLKM3

Satiné

OV90SLKM3

Four électronique multifonction, acier inoxydable, 90 cm, 30-300°C



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A
- Température de fonctionnement 30-300°C
- Programmateur électronique
- Contrôle électronique de la température
- Éclairage Double lumière interne
- Porte four full glass
- Fermeture porte soft-closing
- Vitres porte froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
- Isolement à haute densité
- Ventilation tangentielle de refroidissement

Caractéristiques cavité

- Moufle avec émail easy clean
- Dimensions internes 64,5×36,5×41 cm
- Capacité 97 L
- Résistance gril rabattable
- Thermostat analogique

Consommations

Absorption maximale	2,75 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W
Résistance électrique inférieure	1350 W
Gril électrique	2150 W
Résistance circulaire	2100 W

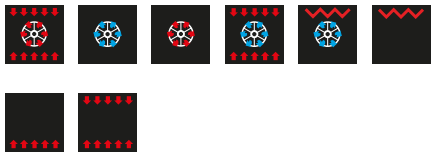
Gamme de couleurs

Inox – SS

Finitions

Satiné

Fonctions



Prix

Code commete : OV90SLKM3

Satiné

↑ OV90SLKM3/SS
Four électrique à encastrer
Pro Line de 90 cm
Inox avec finition satinée

238 — 239

Plans de cuisson à gaz

→ Panoramagic
→ Nostalgie
→ Professional Plus
→ Pro Line

→ HCPMT95D/SS
Taque de cuisson à encastrer
Panoramagic de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

Panoramagic

Les plans de cuisson intégrés à gaz Panoramagic interprètent le style de la collection en en mettant en évidence la fonctionnalité, l'esthétique et le niveau technologique. Les brûleurs sont en laiton revêtu avec traitement nanotechnologique antiadhésif en finition total black, pour un entretien simple et rapide.
La puissance de la flamme, qui peut être réglée en continu, atteint 4,5 kW dans le brûleur Dual. Les grilles en fonte et les boutons sont des éléments iconiques de la série qui contribuent à la rendre reconnaissable, en plus d'être des outils parfaits pour obtenir les meilleurs résultats en cuisine.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions
Bouton

Satiné

Tête en laiton
Total Black
avec traitement
nanotechnologique
antiadhésif

Brûleurs à gaz
Dual avec une
puissance allant
jusqu'à 4,5 kW

Plans de cuisson
hautement
spécialisés

Plan de cuisson
avec grilles
en fonte

↑ HCPMT95D/SS
Taque de cuisson à encastrer
Panoramagic de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

HCPMT95D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

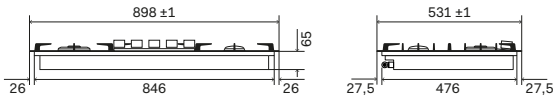
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 860×490 mm



Optional

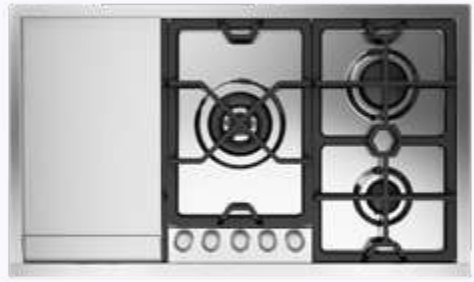
→ p. 308

Code commete : HCPMT95D

Satiné

HCPMT95FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau



Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top sur la grille

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

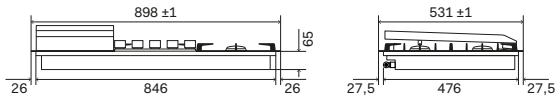
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 860×490 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCPMT95FD

Satiné

HCPMT125DD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

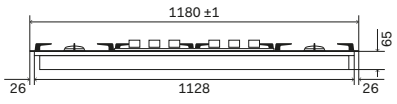
Inox – SS

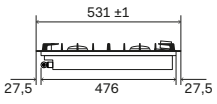
Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 1140×490 mm





Optional

→ p. 308

Code commete : HCPMT125DD

Satiné

HCPMT125FDD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top sur la grille

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

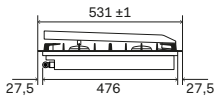
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 1140×490 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCPMT125FDD

Satiné

Nostalgie

Caractérisés par les boutons qui reprennent les formes des cuisines artisanales anciennes, les plans de cuisson à gaz Nostalgie sont à la pointe des meilleures technologies, avec un choix complet de dimensions et de configurations : de la version à 4 feux de 60 cm à la version de 90 cm à 5 feux.
Les brûleurs en laiton, matériau très résistant au feu et à l'usure, peuvent atteindre les 4,5 kW de puissance avec réglage continu de la flamme : comme les chapeaus, ils sont en outre protégés par un traitement nanotechnologique spécial, avec une finition Total Black qui leur donne un aspect hi-tech.

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Cuivré – CC

Finitions
Boutons

Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 4,5 kW en option

Traitement nanotechnologique antiadhésif Total Black

Plans de cuisson hautement spécialisés

Plan de cuisson avec grilles en fonte

↑ HCB906CN/MGG
Plan de cuisson built-in de 90 cm
Coque Graphite mat et finitions Laiton

HCB60CN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

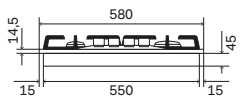
Blanc ancien – AW
Blanc – WH
Inox – SS
Graphite mat – MG
Plaqué cuivre – CC

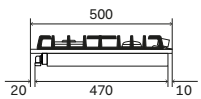
Finitions boutons

Laiton – G
Chrome – C
Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 555×475 mm





Optional

→ p. 308

Dual brûleur double couronne
4,5 kW / 0,3 kW
optional

Code commete : HCB60CN *

Laiton/Chrome

Bruni

HCB70CN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

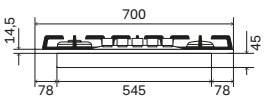
Blanc ancien – AW
Blanc – WH
Inox – SS
Graphite mat – MG
Plaqué cuivre – CC

Finitions boutons

Laiton – G
Chrome – C
Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 555×475 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCB70CN

Laiton/Chrome

Bruni

HCB70SDN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

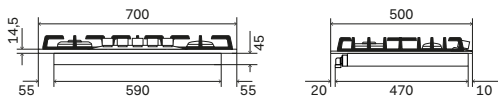
Blanc ancien – AW
Blanc – WH
Inox – SS
Graphite mat – MG
Plaqué cuivre – CC

Finitions boutons

Laiton – G
Chrome – C
Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 600×475 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCB70SDN

Laiton/Chrome

Bruni

HCB906CN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 3 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

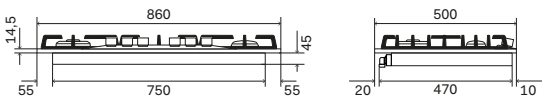
Blanc ancien – AW
Blanc – WH
Inox – SS
Graphite mat – MG
Plaqué cuivre – CC

Finitions boutons

Laiton – G
Chrome – C
Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 835×475 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCB906CN *

Laiton/Chrome

Bruni

Dual brûleur double couronne
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90FCN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top sur la grille

Consommations

- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top Poissonnière 3,1 kW / 1,2 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

Blanc ancien – AW

Blanc – WH

Inox – SS

Graphite mat – MG

Plaqué cuivre – CC

Finitions boutons

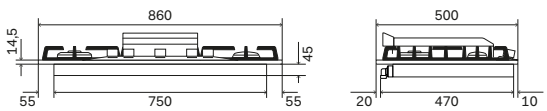
Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 835×475 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCB90FCN *

Laiton/Chrome

Bruni

Dual brûleur double couronne
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90CCN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur double couronne Ø 120 mm 2 x 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

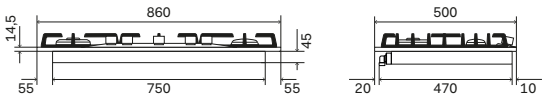
Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 835×475 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCB90CCN *

Laiton/Chrome

Bruni

Dual brûleur double couronne
4,5 kW / 0,3 kW
optional

HCB90SDN

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

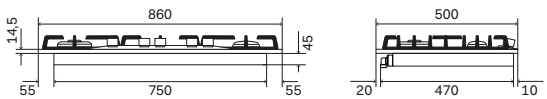
Laiton – G

Chrome – C

Bruni – B

Mesures

Dimension trou encastrement : 835×475 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCB90SDN

Laiton/Chrome

Bruni

Professional Plus

Les plans de cuisson Professional Plus garantissent un réglage parfait et une distribution de chaleur optimale pour chaque type de préparation. Ils sont disponibles en verre noir élégant et résistant ou en acier professionnel, en version encastrable avec encadrement au ras du plan de travail, à poser ou semiencastrable, de 30 cm jusqu'à 120 cm.
Les plans de cuisson en acier prévoient la finition total black et le traitement nanotechnologique antiadhésif pour les brûleurs qui, dans la version Dual, peuvent atteindre les 4,5 kW.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Noir
brillant – BK

Finitions
Boutons

Satiné

Noir opaque

Brûleurs à gaz Dual avec puissance jusqu'à 5 kW en option

Traitement nanotechnologique antiadhésif Total Black

Plans de cuisson hautement spécialisés

Plan de cuisson avec grilles en fonte

↑ HCG90SCK/BK
Plan de cuisson à encastrer Professional Plus
Plan en verre trempé noir et finitions Noir opaque

HCG30CK

Plan de cuisson à gaz en verre trempé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

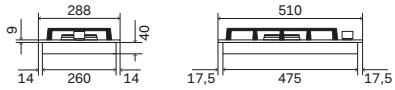
Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures
Dimension trou encastrement : 270×480 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : HCG30CK
Noir opaque

HCG30K

Plan de cuisson à gaz en verre trempé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Grand brûleur Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

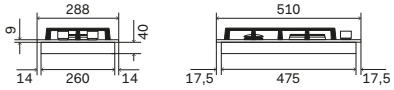
Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures
Dimension trou encastrement : 270×480 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : HCG30K
Noir opaque

HCG60CK

Plan de cuisson à gaz en verre trempé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Petit brûleur Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamme de couleurs plan

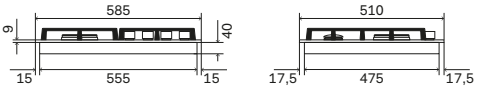
Noir brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures

Dimension trou encastrement : 560×480 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCG60CK

Noir opaque

HCG75SCK

Plan de cuisson à gaz en verre trempé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Petit brûleur Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamme de couleurs plan

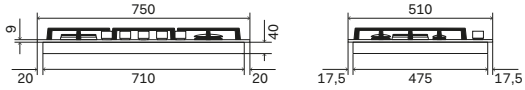
Noir brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures

Dimension trou encastrement : 720×480 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCG75SCK

Noir opaque

HCG90SCK

Plan de cuisson à gaz en verre trempé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brûleur double couronne Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Petit brûleur Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamme de couleurs plan

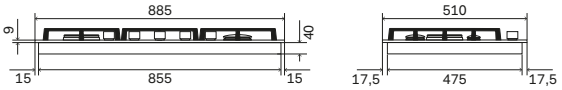
Noir brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures

Dimension trou encastrement : 860×480 mm



Optional

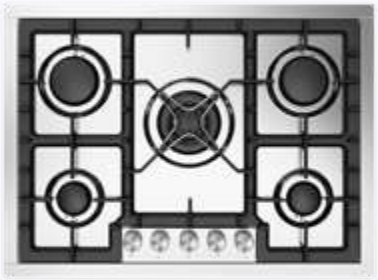
→ p. 308

Code commete : HCG90SCK

Noir opaque

HCPT75D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau



Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

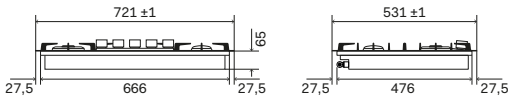
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 672×490 mm



Optional

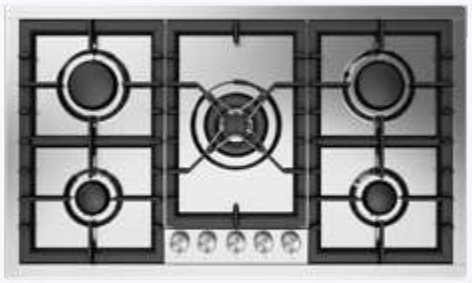
→ p. 308

Code commete : HCPT75D

Satiné

HCPT95D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau



Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

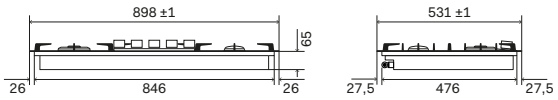
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 860×490 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCPT95D

Satiné

HCPT95FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top sur la grille

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

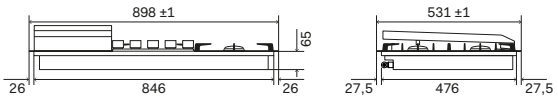
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 860×490 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCPT95FD

Satiné

HCPT125DD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

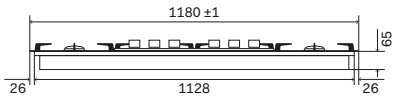
Inox – SS

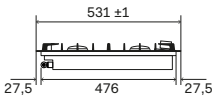
Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 1140×490 mm





Optional

→ p. 308

Code commete : HCPT125DD

Satiné

HCPT125FDD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top sur la grille

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

Gamme de couleurs plan

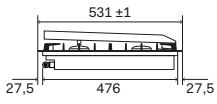
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 1140×490 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCPT125FDD

Satiné

XLP90F

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec chapeau émaillé
- Plaque Fry Top au lieu de grilles

Consommations

- Plaque Fry Top Poissonnière 3,1 kW / 1 kW
- Grand brûleur Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Petit brûleur Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW
- Brûleur triple couronne Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. AAA) pour un emploi classique des deux becs gaz

Gamme de couleurs plan

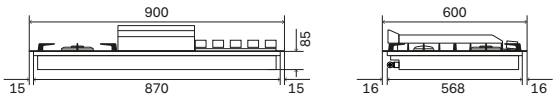
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 875×580 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : XLP90F *

Satiné

Dual brûleur double couronne
4,5 kW / 0,37 kW
optional

XLPT90FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec chapeau émaillé
- Plaque Fry Top au lieu de grilles

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW
- Plaque Fry Top Poissonnière 3,1 kW / 1 kW
- Grand brûleur Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW
- Petit brûleur Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. AAA) pour un emploi classique des deux becs gaz

Gamme de couleurs plan

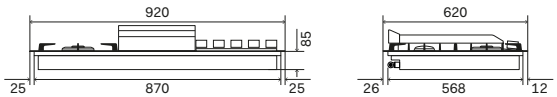
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 875×580 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : XLPT90FD

Satiné

HCP906D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

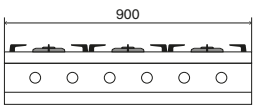
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures



Optional
→ p. 308

Code commete : HCP906D

Satiné

HCP90FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top au lieu de grilles

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. AAA) pour un emploi classique des deux becs gaz

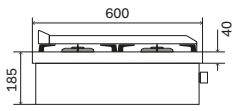
Gamme de couleurs plan

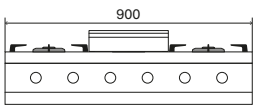
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures





Optional
→ p. 308

Code commete : HCP90FD

Satiné

HCP1208D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

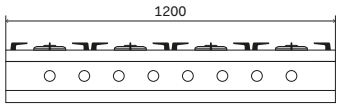
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures



Optional
→ p. 308

Code commete : HCP1208D

Satiné

HCP120FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top au lieu de grilles

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. AAA) pour un emploi classique des deux becs gaz

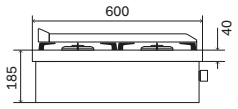
Gamme de couleurs plan

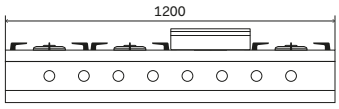
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures





Optional
→ p. 308

Code commete : HCP120FD

Satiné

HCP9656D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

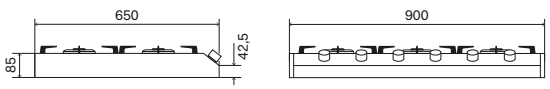
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures



Optional
→ p. 308

Code commete : HCP9656D

Satiné

HCP965FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top au lieu de grilles

Consommations

- Brûleur Dual Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Plaque Fry Top Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. AAA) pour un emploi classique des deux becs gaz

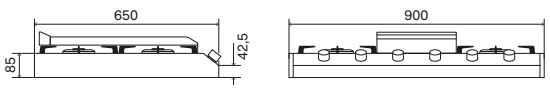
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures



Optional
→ p. 308

Code commete : HCP965FD

Satiné

HCP12658D

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW

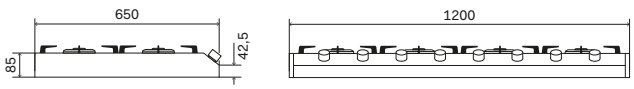
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures



Optional
→ p. 308

Code commete : HCP12658D

Satiné

HCP1265FD

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
- Plaque Fry Top au lieu de grilles

Consommations

- Brûleur Dual
  Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
- Plaque Fry Top
  Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW
- Grand brûleur
  Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
- Petit brûleur
  Ø 60 mm 1,8 kW / 0,4 kW

* remplacez la plancha par le set de support casseroles en fonte KGRFT002 (p. AAA) pour un emploi classique des deux becs gaz

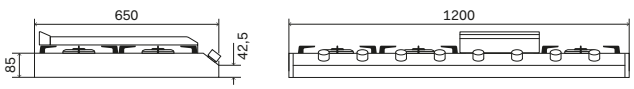
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures



Optional
→ p. 308

Code commete : HCP1265FD

Satiné

Pro Line

Résistants et faciles à nettoyer, les plans de cuisson à gaz ProLine sont réalisés à partir d'une seule plaque d'acier AISI 304 de forte épaisseur, sans arêtes vives pour une sécurité totale et un nettoyage facile. Grâce à leur profil « slim », ils peuvent être encastrés avec une hausse réduite au minimum et un rendu esthétique parfait. Les grilles en fonte forment un seul et même plan d'appui stable pour les casseroles, ce qui permet de les déplacer facilement. Les brûleurs à haut rendement, avec une double rangée de trous et la flamme inclinée, garantissent une distribution de chaleur calibrée et uniforme.

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions
Boutons

Satiné

Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Plans de cuisson hautement spécialisés

Brûleurs double couronne à gaz avec puissance jusqu'à 4,3 kW

Plan de cuisson avec grilles en fonte

↑ HCL90SCK/SS
Plan de cuisson à gaz à encastrer
Pro Line de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

HCL30CK

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW

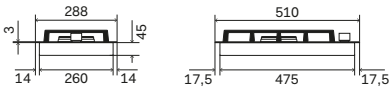
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures
Dimension trou encastrement : 270×480 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : HCL30CK

Satiné

HCL30K

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Grand brûleur
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW

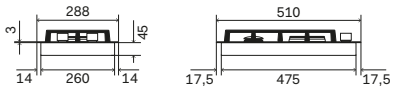
Gamme de couleurs plan

Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures
Dimension trou encastrement : 270×480 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : HCL30K

Satiné

HCL60CK

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Petit brûleur
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamme de couleurs plan

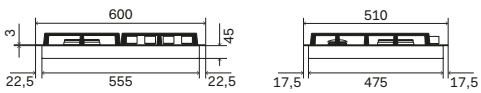
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 560×480 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCL60CK

Satiné

HCL75SCK

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Petit brûleur
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamme de couleurs plan

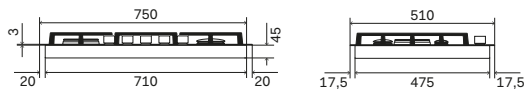
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 720×480 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCL75SCK

Satiné

HCL90SCK

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales

- Grilles en fonte robustes
- Allumage électrique intégré
- Flamme réglable en continu
- Soupape de sécurité
- Tête en aluminium avec chapeau émaillé

Consommations

- Brûleur auxiliaire
  Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
- Brûleur double couronne
  Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
- Grand brûleur
  Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
- Petit brûleur
  Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW

Gamme de couleurs plan

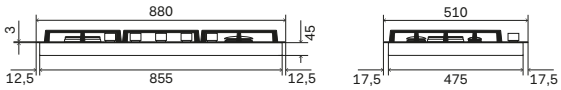
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 860×480 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HCL90SCK

Satiné

↑ HCL90SCK/SS
Plan de cuisson à gaz à encastrer
Pro Line de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

268 — 269

Plan de cuissons à induction

→ Nostalgie
→ Professional Plus
→ Pro Line

→ KHVI90TC
Plan de cuisson à induction de 90 cm Professional Plus
avec 5 zones de cuisson et commandes tactiles
Vitrocéramique noire

Nostalgie

Les plans de cuisson à induction Nostalgie permettent un contrôle total de la température et garantissent une sécurité d'utilisation maximale. Grâce à leur esthétique épurée et minimaliste, ils se marient parfaitement au style de la collection, créant un mélange raffiné de simplicité et d'élégance.
Ils sont disponibles en deux dimensions : 60 cm à 4 zones d'induction et 90 cm à 5 zones d'induction, avec une puissance maximale de 2,3 kW.
Les boutons pratiques, dans le style Nostalgie, évitent de salir le plan de travail et facilitent la vie en cuisine, même aux personnes malvoyantes.
L'induction offre de nombreux avantages qui contribuent à améliorer la qualité de la cuisson et à économiser du temps et de l'argent, en cuisinant dans un milieu protégé : efficacité énergétique, facilité de nettoyage, vitesse de chauffage, uniformité de la cuisson.

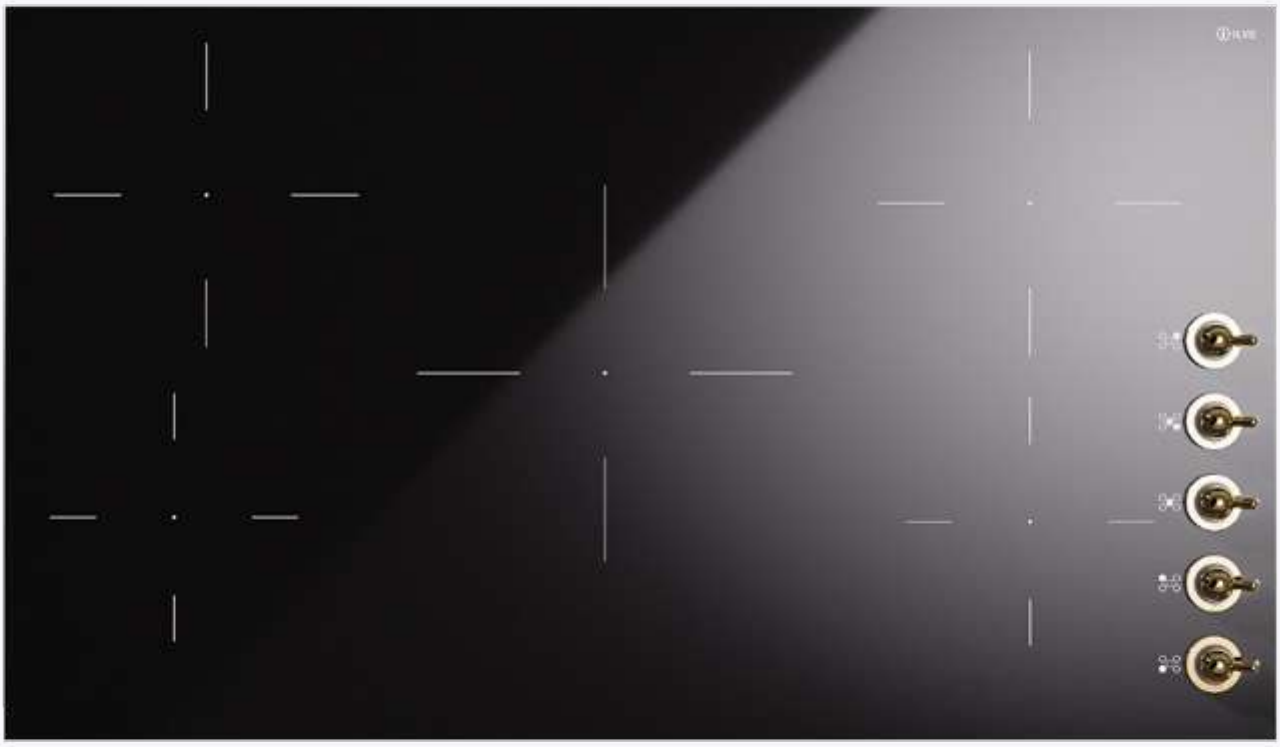
Gamme de couleurs
Plan

Noir
brillant – BK

Finitions
Boutons

Laiton – G

Chrome – C



↑ HVI395N/BKG
Plan de cuisson à induction Nostalgie
de 89 cm avec 5 zones de cuisson et commandes à bouton
Vitrocéramique noire avec finition en laiton

HVI364N

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 4 zones avec boutons
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Commetes à bouton
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Puissance maximale 7,4 kW

Consommations stetards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 02 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 03 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zone 04 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW

Gamme de couleurs plan

Noir brillant – BK

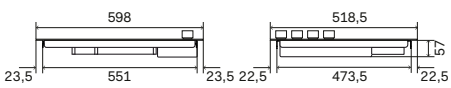
Finitions boutons

Laiton – G

Chrome – C

Mesures

Dimension trou encastrement : 565×485 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HVI364N

Laiton/Chrome

HVI395N

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 5 zones avec boutons
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Commetes à bouton
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Puissance maximale 10,4 kW

Consommations stetards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 02 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 03 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zone 04 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zone 05 dimension et puissance (stetard / booster) Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW

Gamme de couleurs plan

Noir brillant – BK

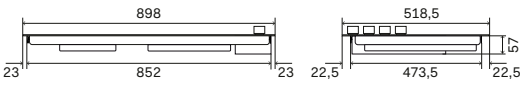
Finitions boutons

Laiton – G

Chrome – C

Mesures

Dimension trou encastrement : 865×485 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : HVI395N

Laiton/Chrome

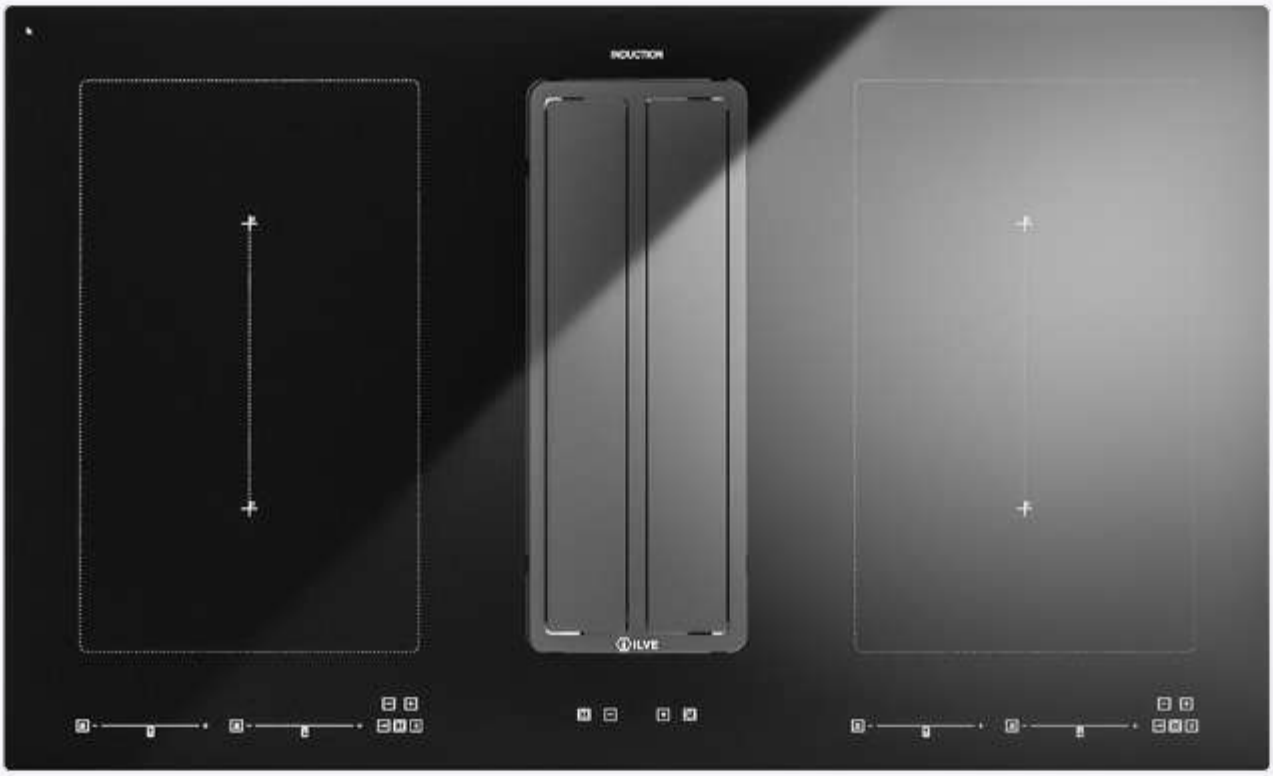
↑ HVI395N/BKG
Plan de cuisson à induction Nostalgie
de 90 cm avec 5 zones de cuisson et commandes à bouton rotatif
Vitrocéramique noire avec finition en laiton

Professional Plus

Les plans de cuisson à induction Professional Plus sont un système sûr, rapide et fonctionnel pour cuisiner en profitant des dernières technologies, associées à un design minimaliste et raffiné.
Ils sont disponibles en différentes dimensions et versions : de 60 cm à 4 zones, de 90 cm à 5 zones avec boutons, de 90 cm avec hotte aspirante intégrée ou avec commandes tactiles de type slide.
Facilité de nettoyage, économie d'énergie, sécurité, réglage polyvalent de la température et vitesse de cuisson sont quelques-uns des avantages que l'induction garantit, contribuant à faciliter la préparation de plats et de recettes.

Gamme de couleurs
Plan

Noir
brillant – BK



↑ HVI90AGTC
Plan de cuisson à induction de 90 cm Professional Plus
aspiration intégrée et commandes tactiles
Vitrocéramique noire

HVI364

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 4 zones avec boutons
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Commetes à bouton
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Puissance maximale 7,4 kW

Consommations standards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zone 04 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW

Gamme de couleurs plan

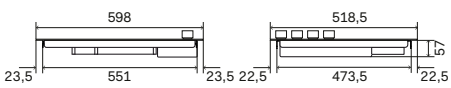
Noir
brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures

Dimension trou encastrement : 565×485 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : HVI364

Noir opaque

HVI395

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 5 zones avec boutons
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Commetes à bouton
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Puissance maximale 10,4 kW

Consommations standards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) Ø 200 mm 2,3 Kw / 3,0 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zone 04 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 Kw / 1,85 kW
- Zone 05 dimension et puissance (standard / booster) Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW

Gamme de couleurs plan

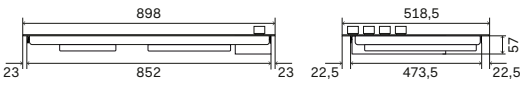
Noir
brillant – BK

Finitions boutons

Noir opaque

Mesures

Dimension trou encastrement : 865×485 mm



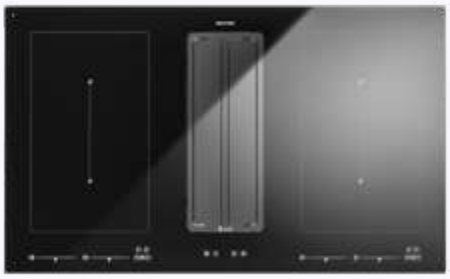
Optional
→ p. 308

Code commete : HVI395

Noir opaque

HVI90AGTC

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique



Caractéristiques générales

- 4 zones touch avec aspiration intégrée
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Minuterie avec Arrêt automatique
- Commetes slide touch
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Fonction Bridge 2 zones activées et contrôlées simultanément
- Puissance maximale 7,6 kW

Consommations standards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 04 dimension et puissance (standard / booster) 184×220 mm 2,1 kW / 3,7 kW

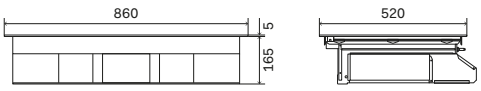
Aspiration

- Classe énergétique A+++
- Puissance aspirateur 0,17 kW
- Niveau sonore aspirateur 69 dB
- Capacité aspirateur 791 m^3/h
- Avertissement nettoyage filtre anti-graisse
- Possibilité de choisir la direction de sortie de l'air par la rotation du boîtier moteur
- Mode de filtrage grâce à l'installation d'un filtre à plasma (en option) qui garantit l'élimination de 95 % des odeurs (EN61591) ainsi que des acariens, virus et bactéries comme un purificateur d'air.

Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Mesures
Dimension trou encastrement :



Optional
→ p. 308

Code commete : HVI90AGTC

Finitions standard

KHVI90TC

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 5 zones touch
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Minuterie avec Arrêt automatique
- Commetes slide touch
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Fonction Bridge 2 zones activées et contrôlées simultanément
- Puissance maximale 3×16 A 11,1 kW
- Fonction Pause, Keep Warm (42 °C, 70 °C, 95 °C)

Consommations standards / booster

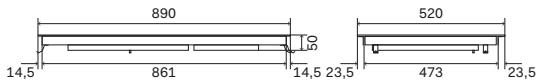
- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) Ø 260 mm 2,6 kW / 3,7 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,4 kW / 2,2 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) Ø 180 mm 1,85 kW / 3 kW
- Zone 04 dimension et puissance (standard / booster) Octogonale 2,1 kW / 3,7 kW
- Zone 05 dimension et puissance (standard / booster) Octogonale 2,1 kW / 3,7 kW

Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Mesures

Dimension trou encastrement : 870×480 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : KHVI90TC

Finitions standard

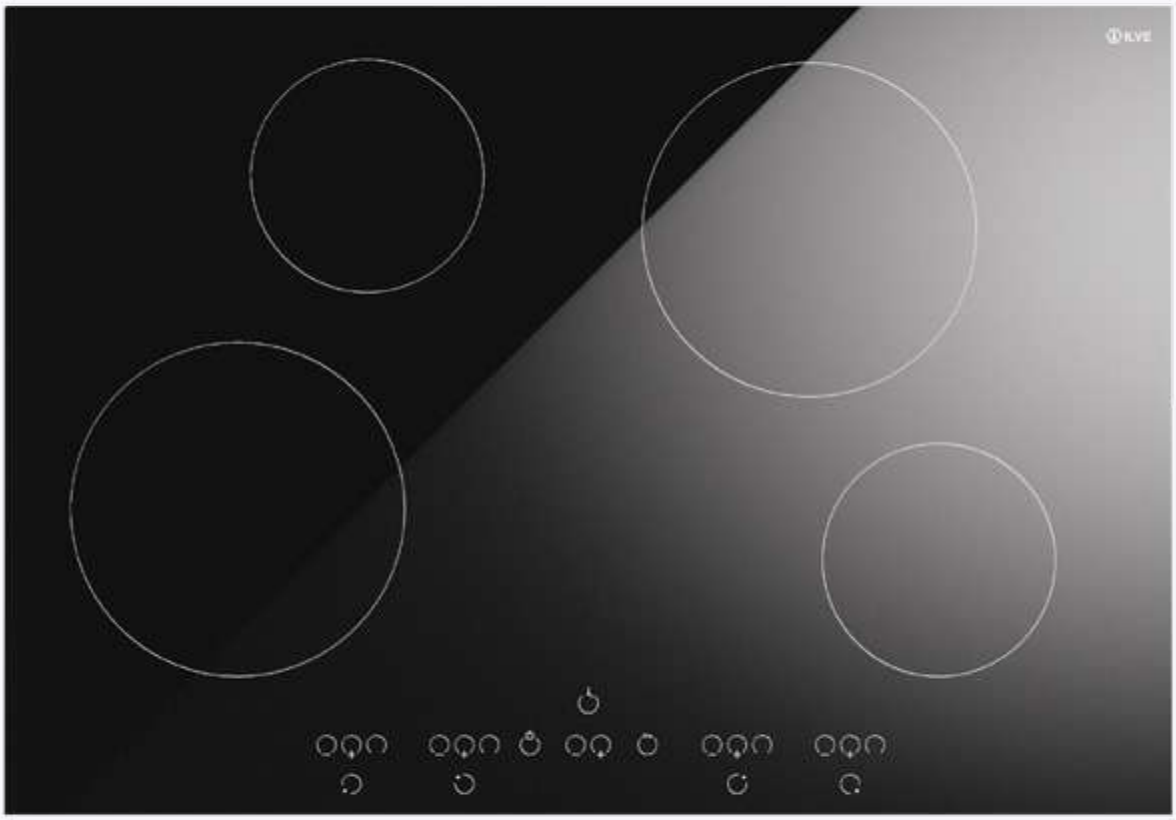
↑ HVI395/BK
Plan de cuisson à induction
Professional Plus de 90 cm avec boutons
Vitrocéramique noire avec finitions noir opaque

Pro Line

Les plans de cuisson à induction Pro Line misent sur la simplicité et la polyvalence. Simplicité esthétique et d'utilisation, polyvalence du style et des dimensions, qui vont de 30 cm à 75 cm.
L'espace de cuisson est grand, les zones chauffent rapidement et les températures peuvent être contrôlées ponctuellement. Le nettoyage est extrêmement simple et rapide, et le niveau de sécurité toujours élevé, pour une cuisine paisible où les temps et les modes s'adaptent aux besoins et aux objectifs du cuisinier.

Gamme de couleurs
Plan

Noir
brillant – BK



↑ KHVI75TC
Plan de cuisson à induction à encastrer
Pro Line de 75 cm avec 4 zones
Vitrocéramique noire

KHVI45TC

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 3 zones touch
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Minuterie avec Arrêt automatique
- Commetes touch
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Limiteur de puissance 2,8 kW ou 3,5 kW
- Puissance maximale 5,2 kW

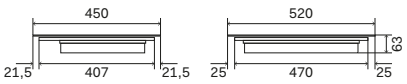
Consommations standards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Mesures
Dimension trou encastrement : 430×490 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : KHVI45TC

Finitions standard

KHVI60TC

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 4 zones touch
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Minuterie avec Arrêt automatique
- Commetes touch
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Limiteur de puissance 2,8 kW, 3,5 kW ou 6 kW
- Puissance maximale 7,2 kW

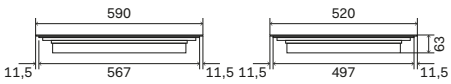
Consommations standards / booster

- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zone 04 dimension et puissance (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Mesures
Dimension trou encastrement : 570×502 mm



Optional
→ p. 308

Code commete : KHVI60TC

Finitions standard

KHVI75TC

Plan de cuisson à induction en vitrocéramique

Caractéristiques générales

- 4 zones touch
- Détecteur casserole
- Fonction Booster
- Sécurité enfants
- Indicateur de chaleur résiduelle
- Minuterie avec Arrêt automatique
- Commetes touch
- Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide
- Limiteur de puissance 2,8 kW, 3,5 kW ou 6 kW
- Puissance maximale 7,2 kW

Consommations standards / booster

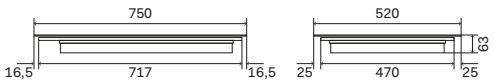
- Zone 01 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 02 dimension et puissance (standard / booster) Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
- Zone 03 dimension et puissance (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
- Zone 04 dimension et puissance (standard / booster) Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW

Gamme de couleurs plan

Noir
brillant – BK

Mesures

Dimension trou encastrement : 730×490 mm



Optional

→ p. 308

Code commete : KHVI75TC

Finitions standard

284 — 285

Barbecue

→ Professional Plus

→ HBBQ100/SS
Barbecue d'extérieur à gaz encastrable de 100 cm avec plaque Fry Top lisse et deux ondulées Inox avec finition satinée

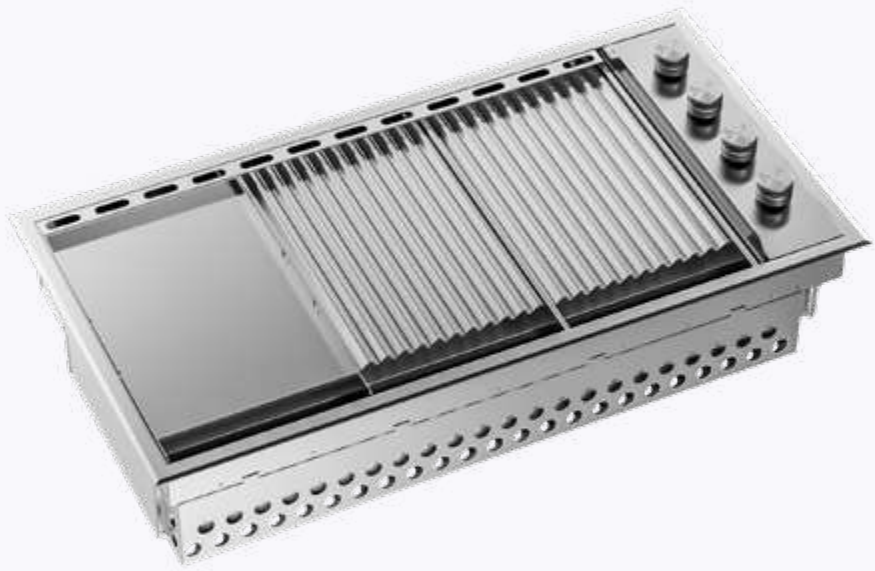
HBBQ100

Barbecue d'extérieur à gaz encastrable

Le barbecue encastrable Professional Plus est entièrement réalisé en acier inox AISI 304 et est adapté à une installation extérieure. Résistant à l'humidité, il est idéal pour de magnifiques grillades dans le jardin ou la véranda pour profiter pleinement de la vie en plein air.
Le couvercle en acier avec thermomètre incorporé, pouvant être facilement monté sur le barbecue, est une option particulièrement appréciée des plus grands experts de la grillade.

↑ HBBQ100/SS
Barbecue d'extérieur à gaz encastrable Professional Plus de 100 cm avec plaque Fry Top lisse et deux ondulées Inox avec finition satinée

↑ COPHBBQ100/SS
Couvercle pour barbecue d'extérieur Inox avec finition satinée



Caractéristiques

- 3 plaques séparées et amovibles
- Dimension plaque simple 460×285 mm
- Épaisseur de la plaque 8 mm
- Allumage électrique intégré à batterie
- Commandes latérales isolées
- Bac de récupération des graisses
- Fonctionne à gaz méthane ou GPL

Consommations (absorption)

• Maximale :	9,45 kW
• Brûleur	3 × 3,15 kW

Gamme de couleurs plan

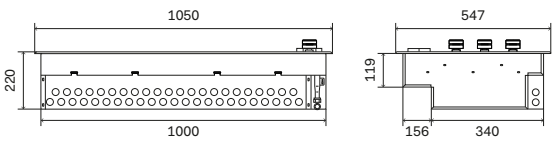
Inox – SS

Finitions boutons

Satiné

Mesures

Dimension trou encastrement : 1010×510 mm



Accessoires

→ p. 308

Code commande: HBBQ100

Satiné

Option

COPHBBQ100

Satiné

288 — 289

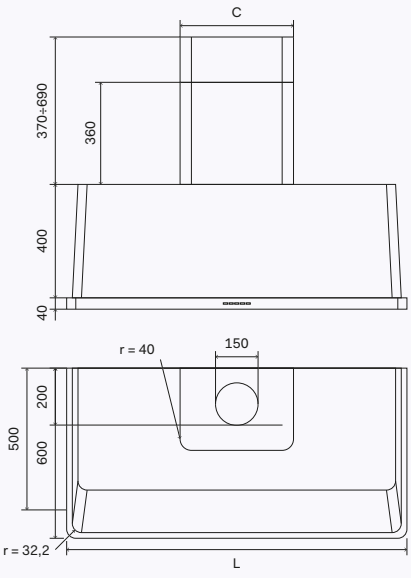
Hottes

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

→ APM90/SS
Hotte murale
Panoramagic de 90 cm
Inox

AM

Hotte murale



Gamme de couleurs

Coque

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant – BK

Bleu – MB

Rouge Bourgogne – BU

Vert émeraude – EG

RAL

Ral Classic en option – RA

Finitions

Châssis inférieur

Inox

AM70

L = 700 mm / C = 280 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-70

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830110000/...*

AM76

L = 760 mm / C = 280 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-76

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830110000/...*

AM90

L = 911 mm / C = 400 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-90

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830050000/...*

AM100

L = 1000 mm / C = 400 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-100

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830050000/...*

AM120

L = 1216 mm / C = 400 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-120

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830050000/...*

AM150

L = 1511 mm / C = 400 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-150

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830050000/...*

* Pour compléter le code de l'extension du cache-cheminée, au lieu des points de suspension « ... »,
saisir : 00 pour Blanc - 01 pour Blanc Ancien - 08 pour Inox - 10 pour Graphite / Mat - 52 pour Rouge Bourgogne - 54 pour Bleu - 56 pour Vert

Caractéristiques générales

- Voyant automatique pour nettoyage des filtres
- Extinction différée automatique
- Sortie d'air 15 cm
- Puissance maximale 705W (AM-70 et AM-76 535W)
- Classe énergétique A
- 2 spots infrarouges de 175 W pour chauffe-plats mural (1 pour mod. AM-70 et AM-76)
- Coque en acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
- Filtre en aluminium anodisé
- Capacité maxime 890 m^3/h
- Commande à distance (en option)
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Version aspirante ou filtrante
- Eclairage LED avant

Données techniques

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

Accessoires

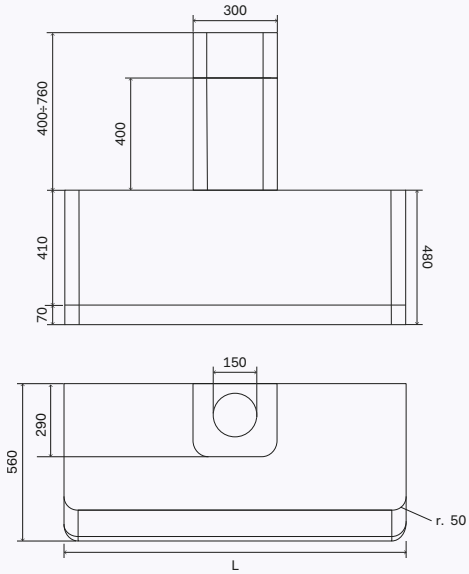
Télécommande pour hottes A/301/03

Filtres aux charbons actifs A/076/24

Grille placée sous la hotte A/092/23

APM

Hotte murale



Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

Finitions
Châssis inférieur

Inox

APM90/MK

L = 911 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-90

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA0883008000015*

APM120/MK

L = 1216 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-120

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA0883008000015*

APM90

L = 911 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-90

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA0883008000008*

APM120

L = 1216 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AM4-120

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA0883008000008*

Caractéristiques générales

- Voyant automatique pour nettoyage des filtres
- Sortie d'air 15 cm
- Puissance maximale 345W
- Classe énergétique A
- Coque en acier inox AISI 304
- Capacité maxime 1000 m³/h
- Filtres en aluminium anodisé
- Commande à distance (en option)
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Version aspirante ou filtrante
- Eclairage ruban LED 13W

Données techniques

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

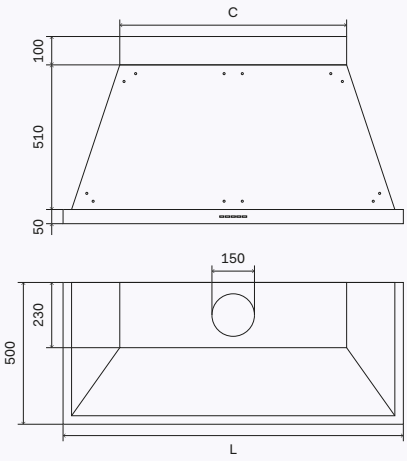
Accessoires

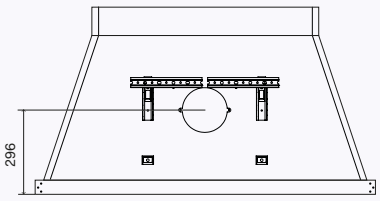
Télécommande pour hottes A/301/03

Filtres aux charbons actifs A/076/24

ANB

Hotte murale





Gamme de couleurs

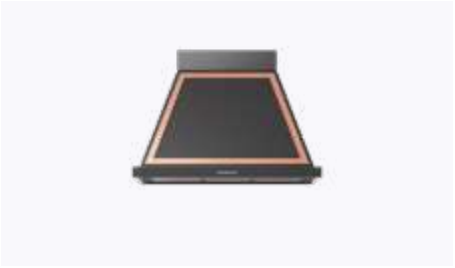
Coque

- Blanc – WH
- Blanc ancien – AW
- Inox – SS
- Graphite mat – MG
- Noir brillant – BK
- Bleu – MB
- Rouge Bourgogne – BU
- Vert émeraude – EG
- RAL Ral Classic en option – RA

Finitions

Encadrements

- Laiton – G
- Cuivre – P
- Chrome – C
- Bruni – B



ANB90

L = 900 mm / C = 500 mm

Laiton / Chrome

Bruni / Cuivre

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

ANB100

L = 1000 mm / C = 600 mm

Laiton / Chrome

Bruni / Cuivre

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

ANB120

L = 1200 mm / C = 800 mm

Laiton / Chrome

Bruni / Cuivre

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

ANB150

L = 1500 mm / C = 1100 mm

Laiton / Chrome

Bruni / Cuivre

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Caractéristiques générales

- Voyant automatique pour nettoyage des filtres
- Extinction différée automatique
- Sortie d'air 15 cm
- Puissance maximale 270W
- Classe énergétique A
- Coqueacier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
- Filtre en aluminium anodisé
- Capacité maxime 750 m³/h
- Commande à distance (en option)
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Eclairage LED avant

Données techniques

VITESSE	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

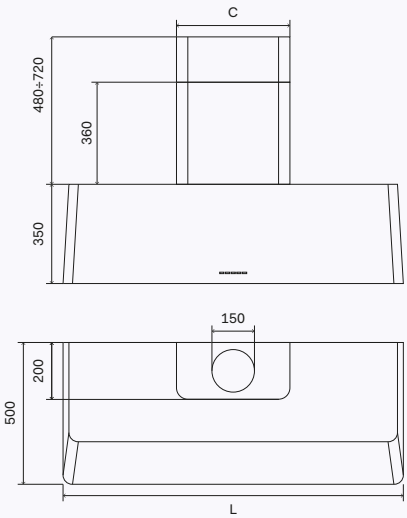
Accessoires

Télécommande pour hottes A/301/03

Filtres aux charbons actifs A/076/24

AG

Hotte murale



Gamme de couleurs

Coque

Blanc – WH

Blanc ancien – AW

Inox – SS

Graphite mat – MG

Noir brillant – BK

Bleu – MB

Rouge Bourgogne – BU

Vert émeraude – EG

RAL

Ral Classic en option – RA

AG60

L = 600 mm / C = 250 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-60

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG70

L = 700 mm / C = 250 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-70

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG90

L = 900 mm / C = 250 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-90

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG100

L = 1000 mm / C = 250 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-100

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830100000...*

AG120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-120

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830060000...*

AG150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)
AP4-150

Extension cheminée (h. 800 mm)
EA08830060000...*

* Pour compléter le code de l'extension du cache-cheminée, au lieu des points de suspension « ... »,
saisir : 00 pour Blanc - 01 pour Blanc Ancien - 08 pour Inox - 10 pour Graphite / Mat - 52 pour Rouge Bourgogne - 54 pour Bleu - 56 pour Vert

Caractéristiques générales

- Voyant automatique pour nettoyage des filtres
- Extinction différée automatique
- Sortie d'air 15 cm
- Puissance maximale 355W
- Classe énergétique A
- Coque en acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
- Filtres en aluminium anodisé
- Capacité maxime 890 m³/h
- Commande à distance (en option)
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Version aspirante ou filtrante
- Eclairage LED avant

Données techniques

VITESSE	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

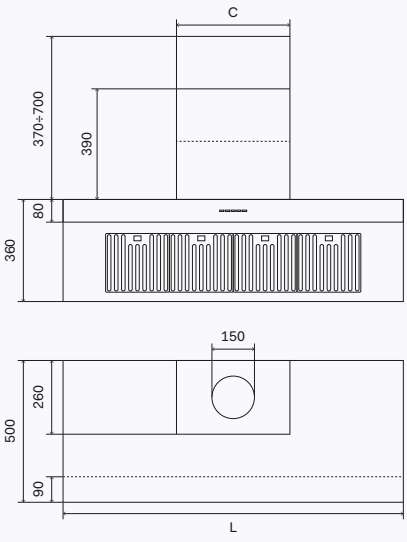
Accessoires

Télécommande pour hottes A/301/03

Filtres aux charbons actifs A/076/24

AGQ

Hotte murale



Gamme de couleurs

Coque

Inox – SS

AGQ60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60

Extension cheminée (h. 800 mm)

EA0883004000008

AGQ70

L = 700 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-70

Extension cheminée (h. 800 mm)

EA0883004000008

AGQ90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

Extension cheminée (h. 800 mm)

EA0883004000008

AGQ100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

Extension cheminée (h. 800 mm)

EA0883004000008

AGQ120

L = 1200 mm / C = 400 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Extension cheminée (h. 800 mm)

EA0883009000008

AGQ150

L = 1500 mm / C = 400 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-150

Extension cheminée (h. 800 mm)

EA0883009000008

Caractéristiques générales

- Voyant automatique pour nettoyage des filtres
- Extinction différée automatique
- Sortie d'air 15 cm
- Puissance maximale 355W
- Classe énergétique A
- Coque en acier inox AISI 304
- Filtres professionnels à labyrinthe en acier inox
- Capacité maxime 890 m³/h
- Commande à distance (en option)
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Version aspirante ou filtrante
- Eclairage LED avant

Données techniques

VITESSE	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

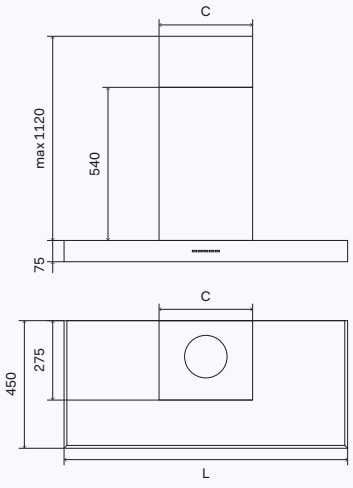
Accessoires

Télécommande pour hottes A/301/03

Filtres aux charbons actifs A/076/24

AGK

Hotte murale



Gamme de couleurs

Coque

Inox – SS

AGK90/GR

L = 900 mm / C = 330 mm

Grigio Lusso

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

AGK90/MG

L = 900 mm / C = 330 mm

Graphite mat

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

AGK60

L = 600 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-60

AGK90

L = 900 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-90

AGK100

L = 1000 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-100

AGK120

L = 1200 mm / C = 330 mm

Inox

Panneau arrière inox (h. = 660 mm / sp. = 15 mm)

AP4-120

Caractéristiques générales

- Sortie d'air 15 cm
- Extinction différée automatique
- Puissance maximale 180W
- Classe énergétique A
- Coque en acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
- Filtres en aluminium anodisé
- Capacité maxime 630 m3/h
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Version aspirante ou filtrante
- Eclairage LED avant

Données techniques

VITESSE	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

Filtres aux charbons actifs A/076/22

IAG

Hotte intégré

Gamme de couleurs
Coque

Inox – SS

À commander avec deux codes : code châssis + code moteur + (télécommande en option)
Exemple : pour commander un groupe complet de 120 cm, il faut commander un châssis de 120 IAG120 et un moteur A/407/12

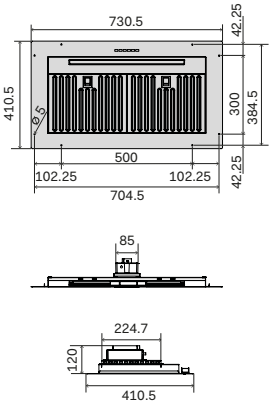
IAG90

Dimension trou encastrement : 684x362 mm

Inox

Moteur

A/407/12



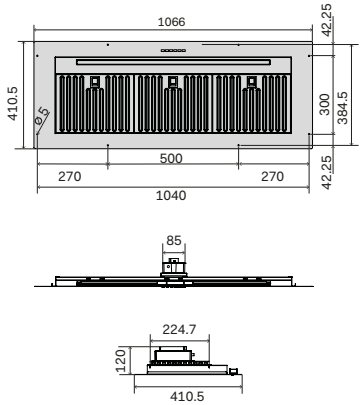
IAG120

Dimension trou encastrement : 1018x362 mm

Inox

Moteur

A/407/12



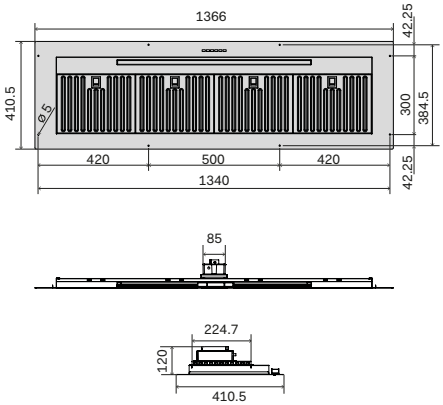
IAG150

Dimension trou encastrement : 1352x362 mm

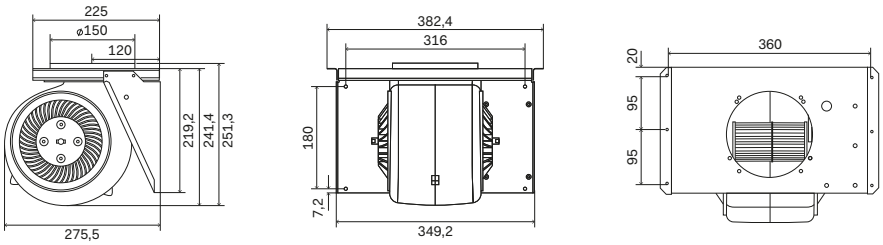
Inox

Moteur

A/407/12



Dessin technique moteur



Caractéristiques générales

- Voyant automatique pour nettoyage des filtres
- Extinction différée automatique
- Sortie d'air 15 cm
- Puissance maximale 7355W
- Classe énergétique A
- Coqueacier en acier inox AISI 304
- Filtres professionnels à labyrinthe en acier inox
- Capacité maxime 890 m³/h
- Commande à distance (en option)
- Vitesse du moteur 3 + intensive
- Version aspirante ou filtrante
- Eclairage LED avant
- Moteur aspirant pour hottes IAG équipé de câblage de raccordement
- Poids moteur 5,5 kg

Données techniques

VITESSE	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

Télécommande pour hottes A/301/03

Filtres aux charbons actifs A/076/24

304 — 305

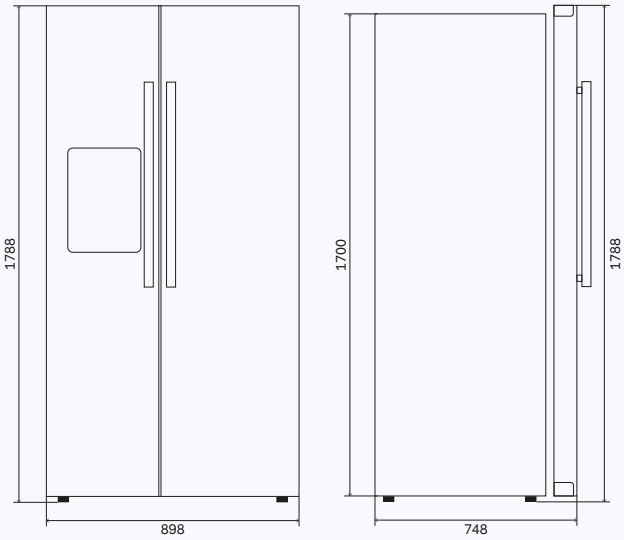
Réfrigérateurs

→ Nostalgie
→ Professional Plus

→ RN9020SBS/BUG
Réfrigérateur side by side Nostalgie
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

RN9020SBS

Réfrigérateur side-by-side collection Nostalgie



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Classe climatique T/ST/N
- Alarme porte ouverte
- Capacité nette totale 488 l
- Fonction super cooling
- Fonction super freezing
- Système de contrôle électronique
- Dimensions : 898×748×1788 mm

Caractéristiques du réfrigérateur

- Capacité nette réfrigérateur 336 l
- 4 tablettes en verre et 2 tiroirs à fruits et légumes
- 5 balconnets dans la contre-porte

Caractéristiques du congélateur

- Capacité nette congélateur 152 l
- 2 tiroirs et 4 tablettes en verre
- 2 balconnets dans la contre-porte

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH
Blanc ancien – AW
Inox – SS
Graphite mat – MG
Noir brillant – BK
Bleu – MB
Rouge Bourgogne – BU
Vert émeraude – EG
RAL
Ral Classic en option – RA

Finitions
Poignées

Laiton – G
Chrome – C
Bruni – B
Cuivre – P

Code commande: RN9020SBS

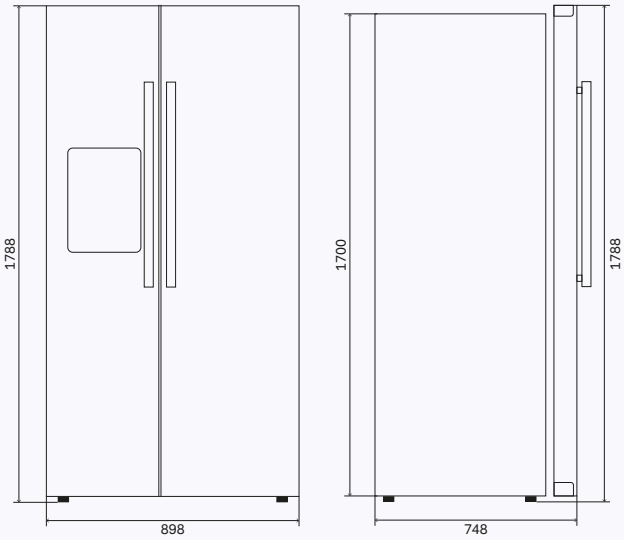
Laiton / Chrome

Bruni / Cuivre

Réfrigérateur non produit par ILVE.
Selon la disponibilité, un produit de différentes marques dont les caractéristiques peuvent varier, pourra être livré.

RT9020SBS

Réfrigérateur side-by-side collection Professional Plus



Caractéristiques générales

- Classe énergétique A+
- Classe climatique T/ST/N
- Alarme porte ouverte
- Capacité nette totale 488 l
- Fonction super cooling
- Fonction super freezing
- Système de contrôle électronique
- Dimensions : 898×748×1788 mm

Caractéristiques du réfrigérateur

- Capacité nette réfrigérateur 336 l
- 4 tablettes en verre et 2 tiroirs à fruits et légumes
- 5 balconnets dans la contre-porte

Caractéristiques du congélateur

- Capacité nette congélateur 152 l
- 2 tiroirs et 4 tablettes en verre
- 2 balconnets dans la contre-porte

Gamme de couleurs
Coque

Blanc – WH
Inox – SS
Graphite mat – MG
Noir brillant – BK
RAL
Ral Classic en option – RA

Finitions
Poignées

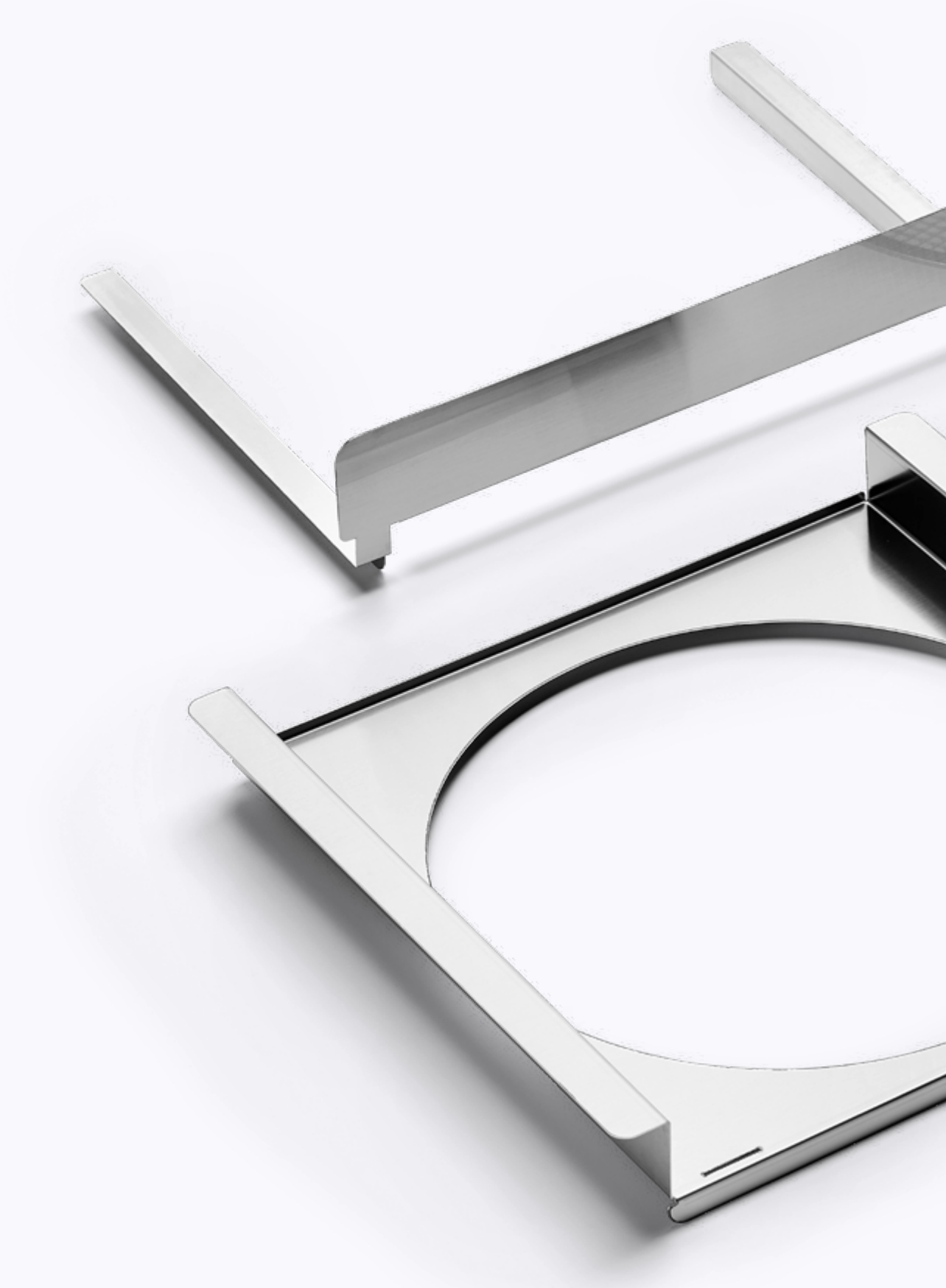
Satiné

Code commande: RT9020SBS

Satiné

Réfrigérateur non produit par ILVE.
Selon la disponibilité, un produit de différentes marques dont les caractéristiques peuvent varier, pourra être livré.

Accessoires



308 — 309

Une barre avant Chrome

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
Pour cuisinières	Majestic, Nostalgie

Une barre avant Laiton

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
Pour cuisinières	Majestic, Nostalgie

Une barre avant Bruni

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
Pour cuisinières	Majestic, Nostalgie

Une barre avant Cuivre

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
Pour cuisinières	Majestic, Nostalgie

Une barre avant Inox

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

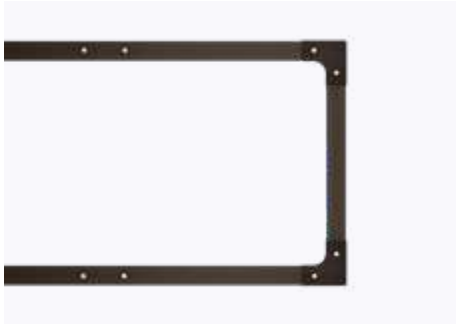
Encadrement finition Chrome

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

Encadrement finition Laiton

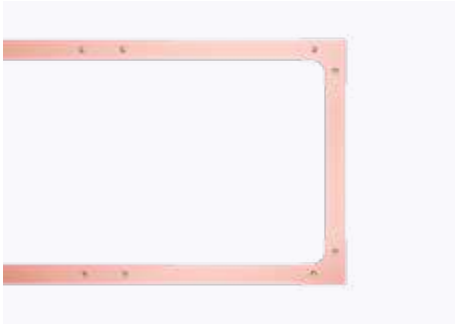
Code	
KCN60G	P06N, P07N
KCN90G	P09N
KCND90G	PD09N
KCND100G	PD10N
KCN120G	P12N
KCN150G	P15N
Pour cuisinières Nostalgie	

Encadrement finition Bruni



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

Encadrement finition Cuivre



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

Pied en laiton massif h. 150 mm

Code	
G/422/12/08	Chrome
G/422/12/16	Laiton
G/422/12/18	Bruni

Pour: Majestic et Nostalgie
Excepté Majestic M30

Pied Majestic h. 140 mm

Code	
ES5308001000008	Inox
ES5308001000016	Laiton
ES5308001000018	Bruni
ES5308001000020	Cuivre

Pour: Nostalgie

Pied réglable inox h. 160-220 mm

Code
EA5315012000000

Pour: Majestic, Nostalgie, Professional Plus, Pro Line
Excepté Majestic M30

Socle cache-pieds 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

Pour cuisinières Nostalgie, Professional Plus et Pro Line
Disponible en: Blanc, Blanc ancien, Inox, Graphite mat, Noir brillant, Bleu, Rouge Bourgogne, Vert émeraude et Ral Classic en option

Socle cache-pieds 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

Pour cuisinières Nostalgie, Professional Plus et Pro Line
Disponible en: Blanc, Blanc ancien, Inox, Graphite mat, Noir brillant, Bleu, Rouge Bourgogne, Vert émeraude et Ral Classic en option

Socle cache-pieds h. 150 mm

Code	
AMZ70	M07N
AMZ90	M09N
AMZ100	MD10N
AMZ120	M12N
AMZ150	M15N

Pour cuisinières Majestic excepté M30

Grille forée pour pizza

Code

EA2631013000000

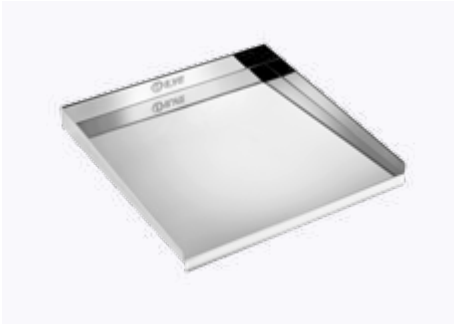
Pour modèles 645SLZ, 645SZTC, 645SNZ

Pale professionnelle pour pizza

Code

ES5228001000000

Planche à pâtisserie



Code

S/176/10/08

Planche à découper ronde en bois ø 33 cm

Code

EA6830003500000

Disque planche à découper en aluminium ø 33 cm

Code

ES6830002080008

Roulette à pizza

Code

EA6101001000000

Grilles gril pour lèchefrite

Code	
EA2633008000008	Pour fours de 30 cm
EA2633009000008	Pour fours de 40 cm
EA2633007000008	Pour fours de 60 cm
EA2633006000008	Pour fours de 80 cm
EA2633005000008	Pour fours de 90 cm

Paire de guides télescopiques

Code
KGSET001
Le kit est composé d'une paire de guides latéraux à extraction totale anti-basculement et compatibles avec la lèchefrite et les grilles standards présentes dans le four. Possibilité d'insérer un maximum de trois paires au Ier, IIe, IVe niveau à partir du bas.

Plaque pour pizza

Code	
A/418/00	Pour fours de 60 cm
A/418/02	Pour fours de 80 cm et 90 cm
A/418/04	Pour fours de 30 cm et 40 cm
Pour toutes les collections	

Lèchefrite plate pour gâteaux

Code	
EA4053004030006*	Pour fours de 80 cm
ES4053008030006*	Pour fours de 60 cm

Kit sonde cuisson

Code
KSCE3
Pour toutes les collections où elle n'est pas prévue de série

Plaque Fry-top pour induction centrale

Code
EG5310001000000

Planche à découper pour Fry-top

Code
A/484/01
Exclus cuisinières Pro Line et plans de cuisson HP/HAP95F et HP/HAP125F, HCB90F

Bassines pour cuisson à la vapeur

Code	
G/002/02	Pour cuisinières
G/002/04	Pour plans de cuisson built-in
Exclus cuisinières Pro Line	

Couvercle de cuisson pour Fry-top

Code	
G/040/01	Pour cuisinières
G/040/03	Pour plans de cuisson built-in
Exclus cuisinières Pro Line	

Bassines en acier inox pour bain-marie

Code
G/002/01
Exclus cuisinières Pro Line et plans de cuisson HP/HAP95F et HP/HAP125F, HCB90F

Kit grilles (à la place du Fry top)

Code
KGRFT001
Uniquement pour plans de cuisson XLP90F

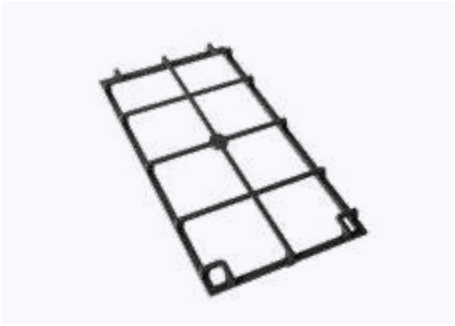
Paire de grilles (à la place du Fry top)

Code

KGRFT002

Pour cuisinières Professional Plus, Majestic, Nostalgie

Grille rectangulaire (à la place du Fry top)



Code

EA2630001000000

Pour cuisinières Pro Line

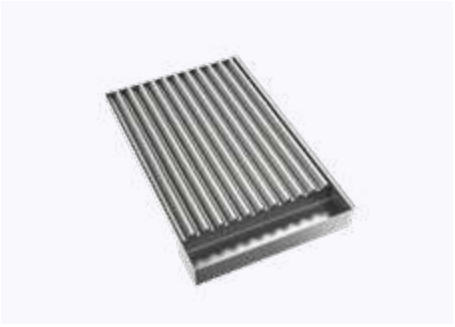
Paire de grilles (à la place du Fry top)

Code

KGRFT003

Pour cuisinières Panoramagic

Plaque ondulée pour barbecue

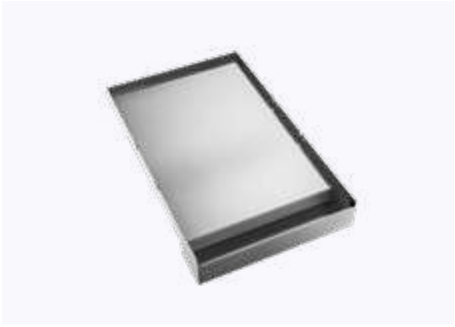


Code

EA5310008000000

Disponible pour barbecue d'extérieur encastrable HBBQ100

Plaque lisse pour barbecue



Code

EA5310011000000

Disponible pour barbecue d'extérieur encastrable HBBQ100

Couvercle inox pour barbecue

Code

COPHBBQ100

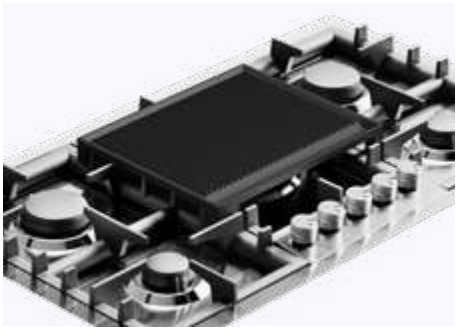
Disponible pour barbecue d'extérieur encastrable HBBQ100

Gril en fonte pour cuisinières

Code	
A/006/02	Gril rayé 280x340 mm
A/006/04	Gril rayé 280x285 mm
A/006/06	Gril lisse émaillé 280x285 mm
A/006/08	Gril fonte émaillée 280x340 mm

Pour cuisinières Majestic, Nostalgie et Professional Plus

Gril en fonte pour plaques de cuisson à encastrer



Code	
A/006/00**	Gril fonte émaillée 232x384 mm
A/006/04*	Gril rayé 280x285 mm
A/006/06*	Gril lisse émaillé 280x285 mm

* Pour plans de cuisson à gaz HCP, HCPT, HCPMT
**Pour plans de cuisson à gaz Nostalgie HCB90

Anneaux de brûleur

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

Pour plans de cuisson HP/HPT/HAP65, HP/HPT/HAP95, HP/HPT/HAP125, XLP/XLPT90F

Diffuseur de chaleur en fonte

Code
A/095/36/10

Pour toutes les collections

Réduction grilles en fonte

Code
EA6051003000000

Exclus cuisinières Pro Line

Réduction en fonte pour Wok

Code
EA6051001070010

Exclus cuisinières Panoramagic, plans de cuisson Pro Line (Mod. HCL), plans de cuisson à gaz en verre (Mod. HCG), plans de cuisson mod. HCB70C et HCB70SD

Panneau de lave-vaisselle L = 595 mm × H = 720 mm Nostalgie

Code	
KPLN	Chrome/Laiton
KPLN	Bruni/Cuivre

Disponible en: Blanc, Blanc ancien, Inox, Graphite mat, Noir brillant, Bleu, Rouge Bourgogne, Vert émeraude, Ral Classic en option

Panneau de lave-vaisselle L = 595 mm × H = 720 mm Professional Plus

Code	
KPLT	Satiné

Disponible en: Blanc, Inox, Graphite mat, Noir brillant, Ral Classic en option

Kit professionnel pour le nettoyage

Code
CLEANKIT01

Kit récipients pour conservation sous vide

Code	
KCSV001	3 récipients

Kit 100 sachets pour cuisson sous vide

Code	
KBSV003	20x30 cm
KBSV004	25x35 cm

Kit 100 sachets pour conservation sous vide

Code	
KBSV001	20x30 cm
KBSV002	25x35 cm

Tableaux comparatifs

Tableaux comparatifs blocs cuisson

Majestic

M07N — Électrique

Four principal : OV 60 E3 TFT S

4 feux

M07DNE3

Laiton/Chrome

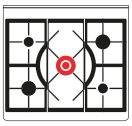
Cuivre/Bruni

Majestic

M30N — Électrique

Four principal : OV 76 E3 TFT S

4 feux



M30DNE3

Laiton/Chrome

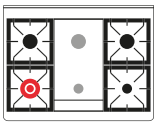
Cuivre/Bruni

Majestic

M09N — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S

6 feux avec fry top*

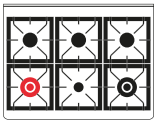


M09FDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux

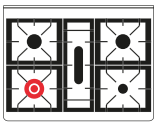


M096DNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Poissonnière

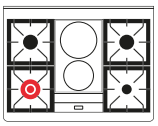


M09PDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

2 zone induction

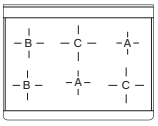


M09IDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



MI096NE3

Laiton/Chrome

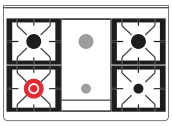
Cuivre/Bruni

Majestic

MD10N — Électrique

Four principal : OV 60 E3 TFT S
Four secondaire : OV 30 E3 TFT

6 feux avec fry top*

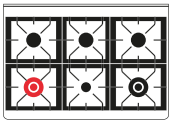


MD10FDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux

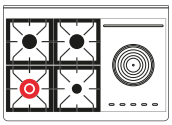


MD106DNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Coup de feu

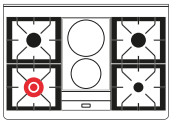


MD10SDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

2 zone induction

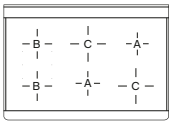


MD10IDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



MDI106NE3

Laiton/Chrome

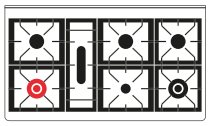
Cuivre/Bruni

Majestic

M12N — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S
Four secondaire : OV 30 E3 TFT

7 feux

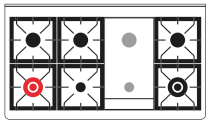


M127DNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

8 feux avec fry top*



M12FDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

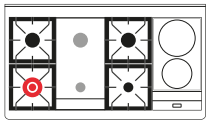
Coup de feu

M12SDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux avec fry top* et 2 zone induction

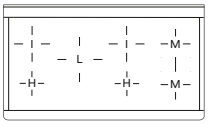


M12FIDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



MI127NE3

Laiton/Chrome

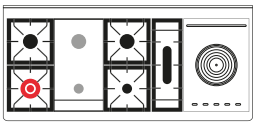
Cuivre/Bruni

Majestic

M15N — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S
Four secondaire : OV 60 E3 TFT

7 feux avec fry top* et coup de feu

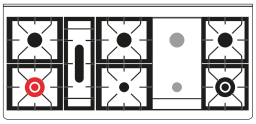


M15FSDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

9 feux avec fry top*

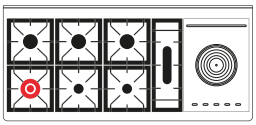


M15FDNE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Coup de feu



M15SDNE3

Laiton/Chrome

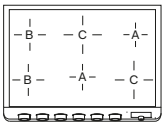
Cuivre/Bruni

Panoramagic

PM09 — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S

Induction



PMI09S3

Satiné

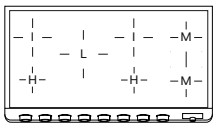
Tableaux comparatifs blocs cuisson

Panoramagic

PM12 — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S
Four secondaire : OV 30 E3 TFT

Induction



PMI127S3

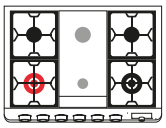
Satiné

Panoramagic

PM09 — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S

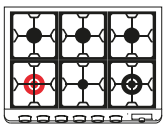
6 feux avec fry top*



PM09FDS3

Satiné

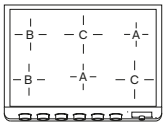
6 feux



PM096DS3

Satiné

Induction



PMI09S3

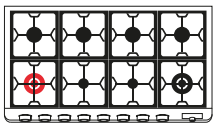
Satiné

Panoramagic

PM12 — Électrique

Four principal : OV 80 E3 TFT S
Four secondaire : OV 30 E3 TFT

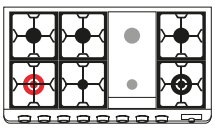
8 feux



PM128DS3

Satiné

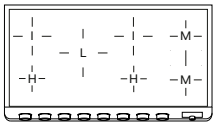
8 feux avec fry top*



PM12FDS3

Satiné

Induction



PMI127S3

Satiné

Nostalgie

P06N — Électrique

Four principal : OV 60 E3

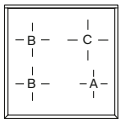
4 feux

P06NE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



PI064NE3

Laiton/Chrome

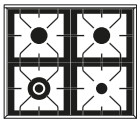
Cuivre/Bruni

Nostalgie

P07N — Électrique

Four principal : OV 60 E3

4 feux



P07NE3 *

Laiton/Chrome

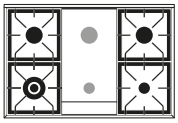
Cuivre/Bruni

Nostalgie

P09N — Électrique

Four principal : OV 80 E3

6 feux avec fry top*

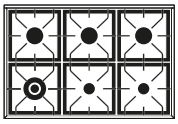


P09FNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux

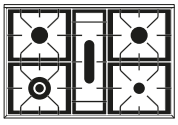


P096NE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Poissonnière

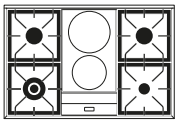


P09PNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

2 zone induction

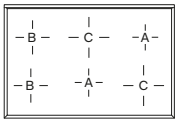


P09INE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



PI096NE3

Laiton/Chrome

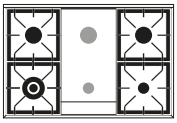
Cuivre/Bruni

Nostalgie

PD09N — Électrique

Four principal : OV 60 E3
Four secondaire : OV 30 E3

6 feux avec fry top*

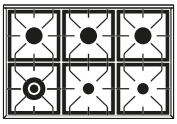


PD09FNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux

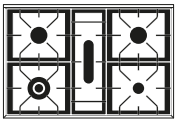


PD096NE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Poissonnière

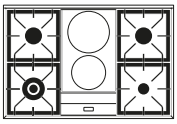


PD09PNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

2 zone induction

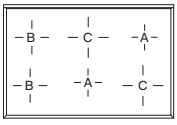


PD09INE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



PDI096NE3

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

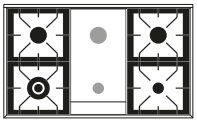
Tableaux comparatifs blocs cuisson

Nostalgie

PD10N — Électrique

Four principal : OV 60 E3
Four secondaire : OV 40 E3

6 feux avec fry top*

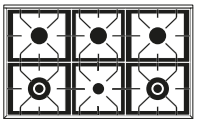


PD10FNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux

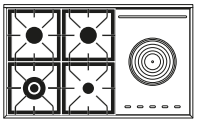


PD106NE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Coup de feu

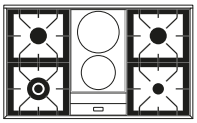


PD10SNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

2 zone induction

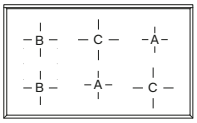


PD10INE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



PDI106NE3

Laiton/Chrome

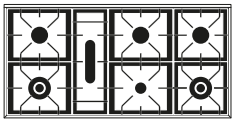
Cuivre/Bruni

Nostalgie

P12N — Électrique

Four principal : OV 80 E3
Four secondaire : OV 30 E3

7 feux

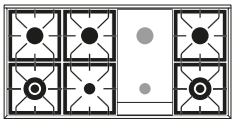


P127NE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

8 feux avec fry top*

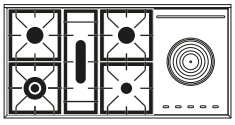


P12FNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Coup de feu

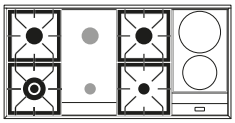


P12SNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux avec fry top* et 2 zone induction

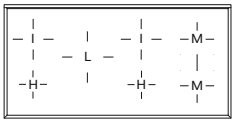


P12FINE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



PI127NE3

Laiton/Chrome

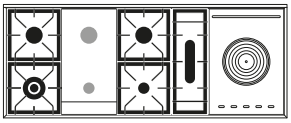
Cuivre/Bruni

Nostalgie

P15N — Électrique

Four principal : OV 80 E3
Four secondaire : OV 60 E3

7 feux avec fry top* et coup de feu

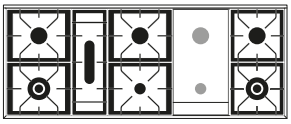


P15FSNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

9 feux avec fry top*

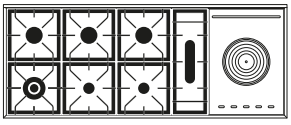


P15FNE3 *

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Coup de feu



P15SNE3 *

Laiton/Chrome

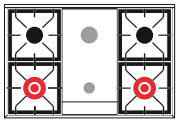
Cuivre/Bruni

Nostalgie

P36N — Électrique

Four principal : OV 80 PY TFT S
Four secondaire : WD

6 feux avec fry top*

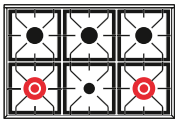


P36FDDNSY

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

6 feux

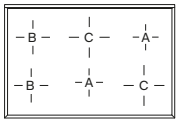


P366DDNSY

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Induction



PI366NSY

Laiton/Chrome

Cuivre/Bruni

Professional Plus

P06W — Électrique

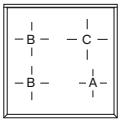
Four principal : OV 60 E3

4 feux

P06WE3 *

Satiné

Induction



PI064WE3

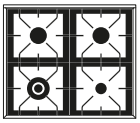
Satiné

Professional Plus

P07W — Électrique

Four principal : OV 60 E3

4 feux



P07WE3 *

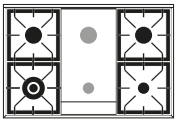
Satiné

Professional Plus

P09W — Électrique

Four principal : OV 80 E3

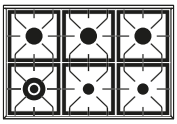
6 feux avec fry top*



P09FWE3 *

Satiné

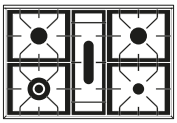
6 feux



P096WE3 *

Satiné

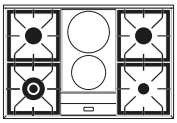
Poissonnière



P09PWE3 *

Satiné

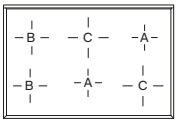
2 zone induction



P09IWE3 *

Satiné

Induction



PI096WE3

Satiné

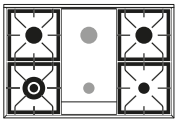
Tableaux comparatifs blocs cuisson

Professional Plus

PD09W — Électrique

Four principal : OV 60 E3
Four secondaire : OV 30 E3

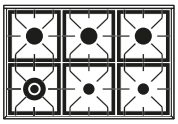
6 feux avec fry top*



PD09FWE3 *

Satiné

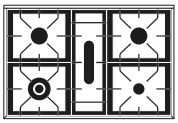
6 feux



PD096WE3 *

Satiné

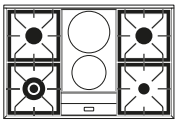
Poissonnière



PD09PWE3 *

Satiné

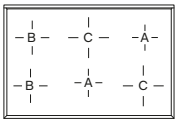
2 zone induction



PD09IWE3 *

Satiné

Induction



PDI096WE3

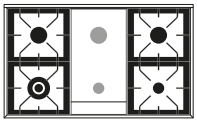
Satiné

Professional Plus

PD10W — Électrique

Four principal : OV 60 E3
Four secondaire : OV 40 E3

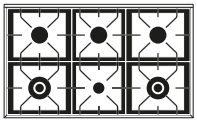
6 feux avec fry top*



PD10FWE3 *

Satiné

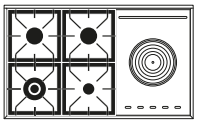
6 feux



PD106WE3 *

Satiné

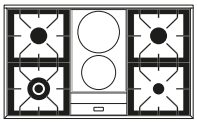
Coup de feu



PD10SWE3 *

Satiné

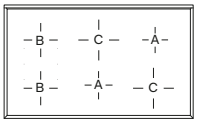
2 zone induction



PD10IWE3 *

Satiné

Induction



PDI106WE3

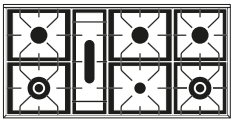
Satiné

Professional Plus

P12W — Électrique

Four principal : OV 80 E3
Four secondaire : OV 30 E3

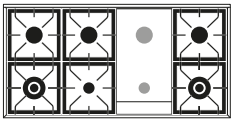
7 feux



P127WE3

Satiné

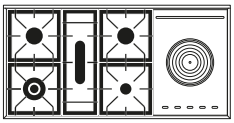
8 feux avec fry top*



P12FWE3 *

Satiné

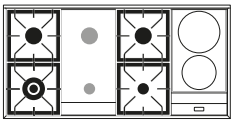
Coup de feu



P12SWE3 *

Satiné

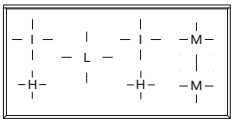
6 feux avec fry top* et 2 zone induction



P12FIWE3 *

Satiné

Induction



PI127WE3

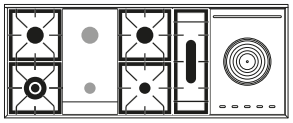
Satiné

Professional Plus

P15W — Électrique

Four principal : OV 80 E3
Four secondaire : OV 60 E3

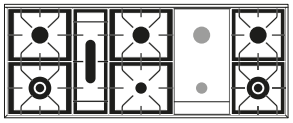
7 feux avec fry top* et coup de feu



P15FSWE3 *

Satiné

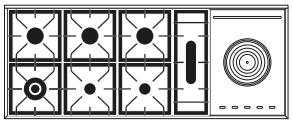
9 feux avec fry top*



P15FWE3 *

Satiné

Coup de feu



P15SWE3 *

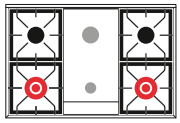
Satiné

Professional Plus

P36W — Électrique

Four principal : OV 80 PY TFT S
Four secondaire : WD

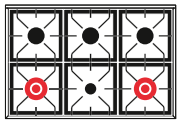
6 feux avec fry top*



P36FDDWSY

Satiné

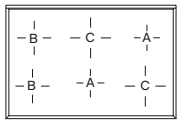
6 feux



P366DDWSY

Satiné

Induction



PI366WSY

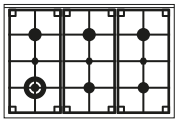
Satiné

Pro Line

L09 — Électrique

Four principal : OV 80 M3

6 feux



L096WM3

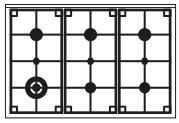
Noir opaque

Pro Line

L09 — Électrique

Four principal : OV 80 M3

6 feux



L096WM3

Noir opaque

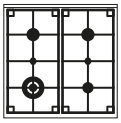
Tableaux comparatifs blocs cuisson

Pro Line

L06 — Électrique

Four principal : OV 60 M3

4 feux



L06WM3

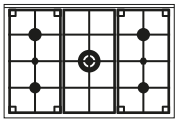
Satiné

Pro Line

L09 — Électrique

Four principal : OV 80 M3

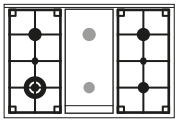
4 feux



L09CWM3

Satiné

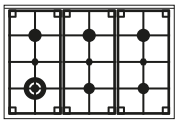
6 feux avec fry top*



L09FWM3

Satiné

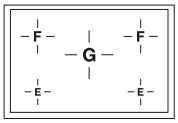
6 feux



L096WM3

Satiné

Induction



LBI09WM3

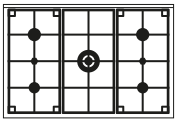
Satiné

Pro Line

LD09 — Électrique

Four principal : OV 60 M3
Four secondaire : OV 30 E

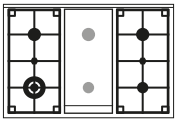
4 feux



LD09CWM3

Satiné

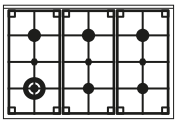
6 feux avec fry top*



LD09FWM3

Satiné

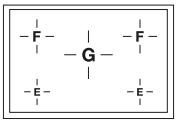
6 feux



LD096WM3

Satiné

Induction



LDBI09WM3

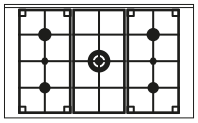
Satiné

Pro Line

LD10 — Électrique

Four principal : OV 60 M3
Four secondaire : OV 40 E

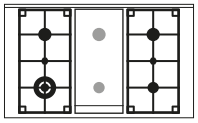
4 feux



LD10CWM3

Satiné

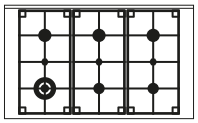
6 feux avec fry top*



LD10FWM3

Satiné

6 feux



LD106WM3

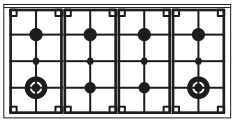
Satiné

Pro Line

L12 — Électrique

Four principal : OV 80 M3
Four secondaire : OV 30 E

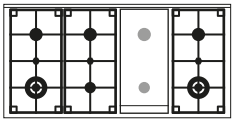
8 feux



L128WM3

Satiné

8 feux avec fry top*



L12FWM3

Satiné

Tableau comparatif fours

	Panoramagic OV60PMT3 Four électronique de 60 cm, acier inoxydable, 60 cm, 30-320 °C	Panoramagic OV30PMT3 Four électronique de 30", acier inoxydable, 76 cm, 30-320 °C	Panoramagic OV91PMT3 Four électronique de 90 cm, acier inoxydable, 90 cm, 30-320 °C
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A+	A	A+
Nombre de fonctions	15	15	15
Température de fonctionnement	30-320 °C	30-320 °C	30-320 °C
Programmateur	électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT
Sonde de cuisson	Oui	Oui	Oui
Éclairage	Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	Oui
Vitres porte	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	43,7×36×41 cm	64×43,3×41 cm	74×36,5×41 cm
Capacité	65 L	114 L	110 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
Résistance gril rabattable	Oui	Oui	Oui
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
Consommations			
Absorption maximale	2,45 kW	3,1 kW	2,95 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W	1200 W	1200 W
Résistance électrique inférieure	1100 W	1560 W	1560 W
Gril électrique	2100 W	3000 W	2150 W
Résistance circulaire	2100 W	2×1050 W	2100 W
Brûleur inférieur à gaz	–	–	–
Générateur vapeur	–	–	–
Générateur micro-ondes	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
645SNHSW	645SNZT4	OV60SNT3	OV91SNT3
Four trivalent compact : air chaud, vapeur, micro-ondes, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-250 °C	Four électronique compact 400 °C, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-400 °C	Four électronique de 60 cm, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-320 °C	Four électronique de 90 cm, acier inoxydable ou acier peint, 90 cm, 30-320 °C
–	A	A+	A+
10 dont 4 combinées	16	15	15
30-250 °C	30-400 °C	30-320 °C	30-320 °C
électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT
Oui	–	Oui	Oui
Lumière interne halogène	Lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
–	–	Oui	Oui
froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
tangentielle de refroidissement à double vitesse	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Oui	Oui	Oui	Oui
en acier inox AISI 304	en acier inox AISI 304	avec émail easy clean	avec émail easy clean
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
–	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
–	–	Oui	Oui
avec sonde électronique	–	avec sonde électronique	avec sonde électronique
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	–	–	–

Tableau comparatif fours

	Nostalgie OV60SNE3 Four électronique de 60 cm, acier inoxydable ou acier peint, 60 cm, 30-300 °C	Nostalgie OV90SNE3 Four électronique de 80 cm, acier inoxydable ou acier peint, 90 cm, 30-300 °C	Professional Plus 645STCHSW Four trivalent compact : air chaud, vapeur, micro-ondes, verre trempé, 60 cm, 30-250 °C
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A+	A+	–
Nombre de fonctions	15	15	10 dont 4 combinées
Température de fonctionnement	30-300 °C	30-300 °C	30-250 °C
Programmateur	électronique	électronique	électronique touch TFT
Sonde de cuisson	–	–	Oui
Éclairage	Double lumière interne	Double lumière interne	Lumière interne halogène
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	–
Vitres porte	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement à double vitesse
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	en acier inox AISI 304
Dimensions internes	43,7×36×41 cm	64,5×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm
Capacité	65 L	97 L	36 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	–
Résistance gril rabattable	Oui	Oui	–
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
Consommations			
Absorption maximale	2,45 kW	2,75 kW	3,4 kW
Résistance électrique supérieure	1000 W	1200 W	–
Résistance électrique inférieure	1100 W	1350 W	–
Gril électrique	2100 W	2150 W	1900 W
Résistance circulaire	2100 W	2100 W	1600 W
Brûleur inférieur à gaz	–	–	–
Générateur vapeur	–	–	1200 W
Générateur micro-ondes	–	–	1600 W
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
645SZTCT4	OV30STCT3	OV60STCT3	OV80STCT3
Four électronique compact 400 °C, verre trempé, 60 cm, 30-400 °C	Four électronique de 30”, verre trempé, 76 cm, 30-320 °C	Four électronique de 60 cm, verre trempé, 60 cm, 30-320 °C	Four électronique de 80 cm, verre trempé, 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
électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT
–	Oui	Oui	Oui
Lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
–	Oui	Oui	Oui
froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Oui	Oui	Oui	Oui
en acier inox AISI 304	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
44×21×40,5 cm	64×43,3×41 cm	43,7×36×41 cm	64,5×36,5×41 cm
37 L	114 L	65 L	97 L
sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
–	Oui	Oui	Oui
–	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
2,9 kW	3,1 kW	2,45 kW	2,75 kW
900 W	1200 W	1000 W	1200 W
1300 W	1560 W	1100 W	1350 W
1600 W	3000 W	2100 W	2150 W
2000 W	2×1050 W	2100 W	2100 W
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Tableau comparatif fours

	Professional Plus OV91STCT3 Four électronique de 90 cm, verre trempé, 90 cm, 30-320 °C	Professional Plus 645SLHSW Four trivalent compact : air chaud, vapeur, micro-ondes, acier inoxydable, 60 cm, 30-250 °C	Professional Plus 645SLZT4 Four électronique compact 400 °C, acier inoxydable, 60 cm, 30-400 °C
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A+	–	A
Nombre de fonctions	15	10 dont 4 combinées	16
Température de fonctionnement	30-320 °C	30-250 °C	30-400 °C
Programmateur	électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT
Sonde de cuisson	Oui	Oui	–
Éclairage	Double lumière interne	Lumière interne halogène	Lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	–	–
Vitres porte	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à quadruple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement à double vitesse	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	en acier inox AISI 304	en acier inox AISI 304
Dimensions internes	74×36,5×41 cm	41,5×21×41 cm	44×21×40,5 cm
Capacité	110 L	36 L	37 L
Évacuation des vapeurs	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	–	sur commande avec option cuisson à sec ou humide
Résistance gril rabattable	Oui	–	–
Thermostat	avec sonde électronique	avec sonde électronique	–
Consommations			
Absorption maximale	2,95 kW	3,4 kW	2,9 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	–	900 W
Résistance électrique inférieure	1560 W	–	1300 W
Gril électrique	2150 W	1900 W	1600 W
Résistance circulaire	2100 W	1600 W	2000 W
Brûleur inférieur à gaz	–	–	–
Générateur vapeur	–	1200 W	–
Générateur micro-ondes	–	1600 W	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
OV60SLT3	OV30SLT3	OV91SLT3	OV948SLE3
Four électronique de 60 cm, acier inoxydable, 60 cm, 30-320 °C	Four électronique de 30”, acier inoxydable, 76 cm, 30-320 °C	Four électronique de 90 cm, acier inoxydable, 90 cm, 30-320 °C	Four électronique de 90 cm, acier inoxydable, 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
électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique touch TFT	électronique
Oui	Oui	Oui	Oui
Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
Oui	Oui	Oui	Oui
froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Oui	Oui	Oui	Oui
avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean	–
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
sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	sur commande avec option cuisson à sec ou humide	–
Oui	Oui	Oui	Oui
avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique	avec sonde électronique
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
–	–	–	–
–	–	–	–
–	–	–	–

Tableau comparatif fours

	Pro Line OV60SLMPVS Four électronique multifonction, acier inoxydable, 60 cm, 50-270°C	Pro Line OV80SLKM3 Four électronique multifonction, acier inoxydable, 80 cm, 30-300°C	Pro Line OV90SLKM3 Four électronique multifonction, acier inoxydable, 90 cm, 30-300°C
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A	A	A
Nombre de fonctions	9	9	9
Température de fonctionnement	50-270°C	30-300°C	30-300°C
Programmateur	électronique	électronique	électronique
Sonde de cuisson	–	–	–
Éclairage	Lumière interne	Double lumière interne	Double lumière interne
Fermeture porte soft-closing	Oui	Oui	Oui
Vitres porte	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)	froide à triple vitrage (EN60335-2-6-11.101)
Ventilation	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement	tangentielle de refroidissement
Sécurité enfants	–	–	–
Caractéristiques cavité			
Moufle	avec émail easy clean	avec émail easy clean	avec émail easy clean
Dimensions internes	47,5×35×41 cm	64,5×36,5×41 cm	64,5×36,5×41 cm
Capacité	69 L	97 L	97 L
Évacuation des vapeurs	–	–	–
Résistance gril rabattable	–	Sì	Sì
Thermostat	analogique	analogique	analogique
Consommations			
Absorption maximale	2,6 kW	2,75 kW	2,75 kW
Résistance électrique supérieure	1200 W	1200 W	1200 W
Résistance électrique inférieure	1100 W	1350 W	1350 W
Gril électrique	1400 W	2150 W	2150 W
Résistance circulaire	2000 W	2100 W	2100 W
Brûleur inférieur à gaz	–	–	–
Générateur vapeur	–	–	–
Générateur micro-ondes	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

↑ 615SNHSW/BUG
Four Ultracombi Nostalgie
vapeur, micro-ondes, convection
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

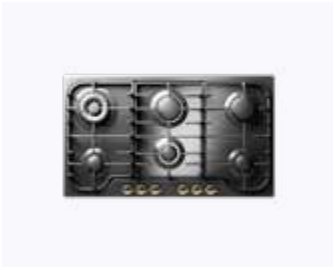
↑ 645SNZT4/BUG
Four Pizza 400 °C encastrable Nostalgie
Rouge Bourgogne avec finitions laiton

Tableau comparatif plans de cuisson à gaz

	Panoramagic HCPMT95D Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Panoramagic HCPMT95FD Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Panoramagic HCPMT125DD Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau
Caractéristiques générales			
Largeur	90 cm	90 cm	118 cm
Esthétique	acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable avec incastrement fil plateau
Allumage électrique intégré	Oui	Oui	Oui
Soupape de sécurité	Oui	Oui	Oui
Tête	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Flamme réglable en continu	Oui	Oui	Oui
Plaque Fry Top	–	sur la grille	–
Puissances et consommations			
Petit brûleur	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
Grand brûleur	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
Brûleur double couronne	–	–	–
Brûleur triple couronne	–	–	–
Brûleur Dual	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
Brûleur auxiliaire	–	–	–
Plaque Fry Top	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
Poissonnière	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Panoramagic	Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie
HCPMT125FDD	HCB60CN	HCB70CN	HCB70SDN
Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé
118 cm	58 cm	70 cm	70 cm
acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé
Oui	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Oui	Oui	Oui	Oui
sur la grille	–	–	–
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 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 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	–	–	–
–	–	–	–

Tableau comparatif plans de cuisson à gaz

	Nostalgie HCB906CN Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Nostalgie HCB90FCN Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Nostalgie HCB90CCN Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé
			
Caractéristiques générales			
Largeur	86 cm	86 cm	86 cm
Esthétique	acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé
Allumage électrique intégré	Oui	Oui	Oui
Soupape de sécurité	Oui	Oui	Oui
Tête	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Flamme réglable en continu	Oui	Oui	Oui
Plaque Fry Top	–	sur la grille	–
Puissances et consommations			
Petit brûleur	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
Grand brûleur	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
Brûleur double couronne	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	2 x Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Brûleur triple couronne	–	–	–
Brûleur Dual	optional (IS D45)	optional (IS D45)	optional (IS D45)
Brûleur auxiliaire	–	–	–
Plaque Fry Top	–	Poissonnière 3,1 kW / 1,2 kW	–
Poissonnière	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Nostalgie	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCB90SDN	HCG30CK	HCG30K	HCG60CK
Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Plan de cuisson à gaz en verre trempé	Plan de cuisson à gaz en verre trempé	Plan de cuisson à gaz en verre trempé
86 cm	30 cm	30 cm	56 cm
acier inoxydable ou chapeau émaillé	verre trempé	verre trempé	verre trempé
Oui	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en aluminium avec chapeau émaillé	en aluminium avec chapeau émaillé	en aluminium avec chapeau émaillé
Oui	Oui	Oui	Oui
–	–	–	–
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
–	–	–	–
–	–	–	–

Tableau comparatif plans de cuisson à gaz

	Professional Plus HCG75SCK Plan de cuisson à gaz en verre trempé	Professional Plus HCG90SCK Plan de cuisson à gaz en verre trempé	Professional Plus HCPT75D Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau
Caractéristiques générales			
Largeur	75 cm	86 cm	72 cm
Esthétique	verre trempé	verre trempé	acier inoxydable avec incastrement fil plateau
Allumage électrique intégré	Oui	Oui	Oui
Soupape de sécurité	Oui	Oui	Oui
Tête	en aluminium avec chapeau émaillé	en aluminium avec chapeau émaillé	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Flamme réglable en continu	Oui	Oui	Oui
Plaque Fry Top	–	–	–
Puissances et consommations			
Petit brûleur	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
Grand brûleur	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW
Brûleur double couronne	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW	–
Brûleur triple couronne	–	–	–
Brûleur Dual	–	–	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,3 kW
Brûleur auxiliaire	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW	–
Plaque Fry Top	–	–	–
Poissonnière	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCPT95D	HCPT95FD	HCPT125DD	HCPT125FDD
Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau
90 cm	90 cm	118 cm	118 cm
acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable avec incastrement fil plateau
Oui	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Oui	Oui	Oui	Oui
–	sur la grille	–	sur la grille
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
–	–	–	–

Tableau comparatif plans de cuisson à gaz

	Professional Plus XLP90F Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable	Professional Plus XLPT90FD Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable avec incastrement fil plateau	Professional Plus HCP906D Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre
Caractéristiques générales			
Largeur	90 cm	92 cm	90 cm
Esthétique	acier inoxydable	acier inoxydable avec incastrement fil plateau	acier inoxydable en pose libre
Allumage électrique intégré	Oui	Oui	Oui
Soupape de sécurité	Oui	Oui	Oui
Tête	en laiton avec chapeau émaillé	en laiton avec chapeau émaillé	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Flamme réglable en continu	Oui	Oui	Oui
Plaque Fry Top	au lieu de grilles	au lieu de grilles	–
Puissances et consommations			
Petit brûleur	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 55 mm 1,8 kW / 0,4 kW	Ø 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Grand brûleur	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 70 mm 2 x 2,6 kW / 0,62 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Brûleur double couronne	–	–	–
Brûleur triple couronne	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,7 kW	–	–
Brûleur Dual	optional (D45)	Ø 120 mm 4,5 kW / 0,37 kW	Ø 120 mm 5,0 kW / 0,3 kW
Brûleur auxiliaire	–	–	–
Plaque Fry Top	Poissonnière 3,1 kW / 1 kW	Poissonnière 3,1 kW / 1 kW	–
Poissonnière	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus
HCP90FD	HCP9656D	HCP965FD	HCP1208D
Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre
90 cm	90 cm	90 cm	120 cm
acier inoxydable en pose libre	acier inoxydable en pose libre	acier inoxydable en pose libre	acier inoxydable en pose libre
Oui	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Oui	Oui	Oui	Oui
au lieu de grilles	–	au lieu de grilles	–
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 60 mm 2 x 1,8 kW / 0,4 kW
Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 2 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW
–	–	–	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
–	–	–	–
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	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	–	Ø 90 mm + Ø 60 mm 3 kW / 0,6 kW + 1,8 kW / 0,4 kW	–
–	–	–	–

Tableau comparatif plans de cuisson à gaz

	Professional Plus HCP120FD Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre	Professional Plus HCP12658D Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre	Professional Plus HCP1265FD Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable en pose libre
Caractéristiques générales			
Largeur	120 cm	120 cm	120 cm
Esthétique	acier inoxydable en pose libre	acier inoxydable en pose libre	acier inoxydable en pose libre
Allumage électrique intégré	Oui	Oui	Oui
Soupape de sécurité	Oui	Oui	Oui
Tête	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif	en laiton avec traitement nanotechnologique antiadhésif
Flamme réglable en continu	Oui	Oui	Oui
Plaque Fry Top	au lieu de grilles	–	au lieu de grilles
Puissances et consommations			
Petit brûleur	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
Grand brûleur	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 4 x 3 kW / 0,6 kW	Ø 90 mm 3 x 3 kW / 0,6 kW
Brûleur double couronne	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW	Ø 120 mm 4,3 kW / 1,8 kW
Brûleur triple couronne	–	–	–
Brûleur Dual	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
Brûleur auxiliaire	–	–	–
Plaque Fry Top	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
Poissonnière	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			
Finition Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Pro Line	Pro Line	Pro Line	Pro Line
HCL30CK	HCL30K	HCL60CK	HCL75SCK
Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé	Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé
30 cm	30 cm	56 cm	75 cm
acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé	acier inoxydable ou chapeau émaillé
Oui	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
en aluminium avec chapeau émaillé	en aluminium avec chapeau émaillé	en aluminium avec chapeau émaillé	en aluminium avec chapeau émaillé
Oui	Oui	Oui	Oui
–	–	–	–
–	–	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
–	–	–	–
–	–	–	–

Tableau comparatif plans de cuisson à gaz

Pro Line

HCL90SCK

Plan de cuisson à gaz en acier inoxydable ou chapeau émaillé

Caractéristiques générales	
Largeur	86 cm
Esthétique	acier inoxydable ou chapeau émaillé
Allumage électrique intégré	Oui
Soupape de sécurité	Oui
Tête	en aluminium avec chapeau émaillé
Flamme réglable en continu	Oui
Plaque Fry Top	–
Puissances et consommations	
Petit brûleur	Ø 65 mm 2 x 1,75 kW / 0,7 kW
Grand brûleur	Ø 95 mm 3 kW / 1 kW
Brûleur double couronne	Ø 120 mm 4 kW / 1,8 kW
Brûleur triple couronne	–
Brûleur Dual	–
Brûleur auxiliaire	Ø 40 mm 1 kW / 0,45 kW
Plaque Fry Top	–
Poissonnière	–
Finition Laiton/Chrome	
Finition Bruni	
Finition Satiné	
Finition Noir opaque	

↑ HCPMT95D/SS
Taque de cuisson à encastrer
Panoramagic de 90 cm avec 5 feux
Inox avec finition satinée

Tableau comparatif plans de cuisson à induction

	Nostalgie HVI364N Plan de cuisson à induction en vitrocéramique	Nostalgie HVI395N Plan de cuisson à induction en vitrocéramique	Professional Plus HVI364 Plan de cuisson à induction en vitrocéramique
Caractéristiques générales			
Largeur	59 cm	89 cm	59 cm
Nb de zones de cuisson	4 zones avec boutons	5 zones avec boutons	4 zones avec boutons
Détecteur casserole	Oui	Oui	Oui
Fonction Booster	Oui	Oui	Oui
Fonction Bridge	No	No	No
Commetes	à bouton	à bouton	à bouton
Indicateur de chaleur résiduelle	Oui	Oui	Oui
Minuterie avec Arrêt automatique	No	No	No
Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide	Oui	Oui	Oui
Limiteur de puissance	No	No	No
Sécurité enfants	Oui	Oui	Oui
Puissances et consommations			
Zone 01 dimension et puissance (stetard / 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 dimension et puissance (stetard / 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 dimension et puissance (stetard / 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 dimension et puissance (stetard / 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 dimension et puissance (stetard / booster)	–	Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	–
Puissance maximale	7,4 kW	10,4 kW	7,4 kW
Aspiration			
Classe énergétique	–	–	–
Puissance aspirateur	–	–	–
Niveau sonore aspirateur	–	–	–
Capacité aspirateur	–	–	–
Avertissement nettoyage filtre anti-graisse	–	–	–
Finitions stetard	–	–	–
Finition Laiton/Chrome			–
Finition Noir opaque	–	–	

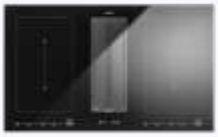
Professional Plus	Professional Plus	Professional Plus	Pro Line
HVI395	HVI90AGTC	KHVI90TC	KHVI45TC
Plan de cuisson à induction en vitrocéramique	Plan de cuisson à induction en vitrocéramique	Plan de cuisson à induction en vitrocéramique	Plan de cuisson à induction en vitrocéramique
			
89 cm	86 cm	89 cm	45 cm
5 zones avec boutons	4 zones touch avec aspiration intégrée	5 zones touch	3 zones touch
Oui	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
No	2 zones activées et contrôlées simultanément	2 zones activées et contrôlées simultanément	No
à bouton	slide touch	slide touch	touch
Oui	Oui	Oui	Oui
No	Oui	Oui	Oui
Oui	Oui	Oui	Oui
No	No	No	2,8 kW ou 3,5 kW
Oui	Oui	Oui	Oui
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 145 mm 1,2 kW / 1,6 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 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	Octogonale 2,1 kW / 3,7 kW	–
Ø 250 mm 2,3 Kw / 3,0 kW	–	Octogonale 2,1 kW / 3,7 kW	–
10,4 kW	7,6 kW	3×16 A 11,1 kW	5,2 kW
–	A+++	–	–
–	0,17 kW	–	–
–	69 dB	–	–
–	791 m^3/h	–	–
–	Oui	–	–
–			
–	–	–	–
	–	–	–

Tableau comparatif plans de cuisson à induction

	Pro Line KHVI60TC Plan de cuisson à induction en vitrocéramique	Pro Line KHVI75TC Plan de cuisson à induction en vitrocéramique
Caractéristiques générales		
Largeur	59 cm	75 cm
Nb de zones de cuisson	4 zones touch	4 zones touch
Détecteur casserole	Oui	Oui
Fonction Booster	Oui	Oui
Fonction Bridge	No	No
Commetes	touch	touch
Indicateur de chaleur résiduelle	Oui	Oui
Minuterie avec Arrêt automatique	Oui	Oui
Protection contre la surchauffe et le débordement de liquide	Oui	Oui
Limiteur de puissance	2,8 kW, 3,5 kW ou 6 kW	2,8 kW, 3,5 kW ou 6 kW
Sécurité enfants	Oui	Oui
Puissances et consommations		
Zone 01 dimension et puissance (stetard / booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 02 dimension et puissance (stetard / booster)	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW	Ø 145 mm 1,2 kW / 1,6 kW
Zone 03 dimension et puissance (stetard / booster)	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 04 dimension et puissance (stetard / booster)	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW	Ø 210 mm 1,5 kW / 2 kW
Zone 05 dimension et puissance (stetard / booster)	–	–
Puissance maximale	7,2 kW	7,2 kW
Aspiration		
Classe énergétique	–	–
Puissance aspirateur	–	–
Niveau sonore aspirateur	–	–
Capacité aspirateur	–	–
Avertissement nettoyage filtre anti-graisse	–	–
Finitions stetard		
Finition Laiton/Chrome	–	–
Finition Noir opaque	–	–

↑ KHVI90TC
Plan de cuisson à induction de 90 cm Professional Plus
avec 5 zones de cuisson et commandes tactiles
Vitrocéramique noire

Tableau comparatif hottes

	Majestic AM70 Hotte mural, 70 cm	Majestic AM76 Hotte mural, 76 cm	Majestic AM90 Hotte mural, 91,1 cm
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A	A	A
Version	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
Coque	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
Filtre	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé
Dimensions	70×60×44 cm	76×60×44 cm	91,1×60×44 cm
Sortie d'air	15 cm	15 cm	15 cm
Capacité maxime	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Puissance maximale	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)
Vitesse du moteur	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Voyant automatique pour nettoyage des filtres	Oui	Oui	Oui
Éclairage	LED avant	LED avant	LED avant
Commete à distance	en option	en option	en option
Extinction différée automatique	Oui	Oui	Oui
Piani cottura a gas			
Puissance	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pression	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Capacité	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Niveau sonore	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitions stetard			
Finition Laiton/Chrome			
Finition Cuivre/Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Majestic	Majestic	Majestic	Panoramagic
AM100	AM120	AM150	APM90
Hotte mural, 100 cm	Hotte mural, 121,6 cm	Hotte mural, 151,1 cm	Hotte mural, 91,1 cm
A	A	A	A
aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint
en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	périphérique en aluminium anodiséen
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
3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Oui	Oui	Oui	Oui
LED avant	LED avant	LED avant	ruban LED 13W
en option	en option	en option	en option
Oui	Oui	Oui	Oui
86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	75 - 135 - 220 - 345 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB

Tableau comparatif hottes

	Panoramagic APM120 Hotte mural, 121,6 cm	Panoramagic APM90 Hotte mural, 91,1 cm	Panoramagic APM120 Hotte mural, 121,6 cm
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A	A	A
Version	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
Coque	acier peint	acier inox AISI 304	acier inox AISI 304
Filtre	périphérique en aluminium anodiséen	périphérique en aluminium anodiséen	périphérique en aluminium anodiséen
Dimensions	121,6×56×41 cm	91,1×56×41 cm	121,6×56×41 cm
Sortie d'air	15 cm	15 cm	15 cm
Capacité maxime	1000 m3/h	1000 m3/h	1000 m3/h
Puissance maximale	345 W	345 W	345 W
Vitesse du moteur	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Voyant automatique pour nettoyage des filtres	Oui	Oui	Oui
Éclairage	ruban LED 13W	ruban LED 13W	ruban LED 13W
Commete à distance	en option	en option	en option
Extinction différée automatique	Oui	Oui	Oui
Piani cottura a gas			
Puissance	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W	75 - 135 - 220 - 345 W
Pression	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa	0 - 0 - 0 - 0 Pa
Capacité	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h	270 - 380 - 550 - 920 m3/h
Niveau sonore	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB	35 - 44 - 52 - 62 dB
Finitions stetard			
Finition Laiton/Chrome			
Finition Cuivre/Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Nostalgie

AG60

Hotte mural, 60 cm

A
aspirante ou filtrante
acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
en aluminium anodisé
60×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
3 + intensive
Oui
LED avant
en option
Oui
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG70

Hotte mural, 70 cm

A
aspirante ou filtrante
acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
en aluminium anodisé
70×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
3 + intensive
Oui
LED avant
en option
Oui
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG90

Hotte mural, 90 cm

A
aspirante ou filtrante
acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
en aluminium anodisé
90×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
3 + intensive
Oui
LED avant
en option
Oui
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Nostalgie

AG100

Hotte mural, 100 cm

A
aspirante ou filtrante
acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
en aluminium anodisé
100×50×35 cm
15 cm
890 m3/h
355 W
3 + intensive
Oui
LED avant
en option
Oui
86 - 153 - 249 - 350 W
355 - 471 - 514 - 539 Pa
270 - 379 - 536 - 890 m3/h
47 - 56 - 64 - 74 dB

Tableau comparatif hottes

	Nostalgie AG120 Hotte mural, 120 cm	Nostalgie AG150 Hotte mural, 150 cm	Nostalgie ANB90 Hotte mural, 90 cm
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A	A	A
Version	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
Coque	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
Filtre	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé
Dimensions	120×50×35 cm	150×50×35 cm	90×50×66 cm
Sortie d'air	15 cm	15 cm	15 cm
Capacité maxime	890 m3/h	890 m3/h	750 m3/h
Puissance maximale	355 W	355 W	270 W
Vitesse du moteur	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Voyant automatique pour nettoyage des filtres	Oui	Oui	Oui
Éclairage	LED avant	LED avant	LED avant
Commete à distance	en option	en option	en option
Extinction différée automatique	Oui	Oui	Oui
Piani cottura a gas			
Puissance	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	159 - 195 - 235 - 270 W
Pression	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	152 - 305 - 551 - 841 Pa
Capacité	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	330 - 465 - 615 - 752 m3/h
Niveau sonore	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	44 - 49 - 55 - 59 dB
Finitions stetard			
Finition Laiton/Chrome			
Finition Cuivre/Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Nostalgie	Nostalgie	Nostalgie	Professional Plus
ANB100	ANB120	ANB150	AGQ60
Hotte mural, 100 cm	Hotte mural, 120 cm	Hotte mural, 150 cm	Hotte mural, 60 cm
A	A	A	A
aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier peint, acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier inox AISI 304
en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	professionnels à labyrinthe en acier inox
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
3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Oui	Oui	Oui	Oui
LED avant	LED avant	LED avant	LED avant
en option	en option	en option	en option
Oui	Oui	Oui	Oui
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

Tableau comparatif hottes

	Professional Plus AGQ70 Hotte mural, 70 cm	Professional Plus AGQ90 Hotte mural, 90 cm	Professional Plus AGQ100 Hotte mural, 100 cm
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A	A	A
Version	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
Coque	acier inox AISI 304	acier inox AISI 304	acier inox AISI 304
Filtre	professionnels à labyrinthe en acier inox	professionnels à labyrinthe en acier inox	professionnels à labyrinthe en acier inox
Dimensions	70×50×36 cm	90×50×36 cm	100×50×36 cm
Sortie d'air	15 cm	15 cm	15 cm
Capacité maxime	890 m3/h	890 m3/h	890 m3/h
Puissance maximale	355 W	355 W	355 W
Vitesse du moteur	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Voyant automatique pour nettoyage des filtres	Oui	Oui	Oui
Éclairage	LED avant	LED avant	LED avant
Commete à distance	en option	en option	en option
Extinction différée automatique	Oui	Oui	Oui
Piani cottura a gas			
Puissance	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W	86 - 153 - 249 - 350 W
Pression	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa	355 - 471 - 514 - 539 Pa
Capacité	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h	270 - 379 - 536 - 890 m3/h
Niveau sonore	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB	47 - 56 - 64 - 74 dB
Finitions stetard			
Finition Laiton/Chrome			
Finition Cuivre/Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Professional Plus	Professional Plus	Pro Line	Pro Line
AGQ120	AGQ150	AGK90	AGK90
Hotte mural, 120 cm	Hotte mural, 150 cm	Hotte mural, 90 cm	Hotte mural, 90 cm
A	A	A	A
aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
acier inox AISI 304	acier inox AISI 304	acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
professionnels à labyrinthe en acier inox	professionnels à labyrinthe en acier inox	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé
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
3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Oui	Oui	–	–
LED avant	LED avant	LED avant	LED avant
en option	en option	–	–
Oui	Oui	Oui	Oui
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

Tableau comparatif hottes

	Pro Line AGK60 Hotte mural, 60 cm	Pro Line AGK90 Hotte mural, 90 cm	Pro Line AGK100 Hotte mural, 100 cm
Caractéristiques générales			
Classe énergétique	A	A	A
Version	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
Coque	acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)
Filtre	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé	en aluminium anodisé
Dimensions	60×45×8 cm	90×45×8 cm	100×45×8 cm
Sortie d'air	15 cm	15 cm	15 cm
Capacité maxime	630 m3/h	630 m3/h	630 m3/h
Puissance maximale	180 W	180 W	180 W
Vitesse du moteur	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
Voyant automatique pour nettoyage des filtres	–	–	–
Éclairage	LED avant	LED avant	LED avant
Commete à distance	–	–	–
Extinction différée automatique	Oui	Oui	Oui
Piani cottura a gas			
Puissance	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W	88 - 104 - 129 - 171 W
Pression	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa	103 - 223 - 386 - 605 Pa
Capacité	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h	320 - 400 - 500 - 630 m3/h
Niveau sonore	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB	40 - 46 - 51 - 55 dB
Finitions stetard			
Finition Laiton/Chrome			
Finition Cuivre/Bruni			
Finition Satiné			
Finition Noir opaque			

Pro Line

AGK120	IAG90	IAG120	IAG150
Hotte mural, 120 cm	Hotte intégré, 73 cm	Hotte intégré, 106.6 cm	Hotte intégré, 136.6 cm
A	A	A	A
aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante	aspirante ou filtrante
acier inox AISI 304 (uniquement modèles inox)	acier inox AISI 304	acier inox AISI 304	acier inox AISI 304
en aluminium anodisé	professionnels à labyrinthe en acier inox	professionnels à labyrinthe en acier inox	professionnels à labyrinthe en acier inox
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
3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive	3 + intensive
–	Oui	Oui	Oui
LED avant	LED avant	LED avant	LED avant
–	en option	en option	en option
Oui	Oui	Oui	Oui
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

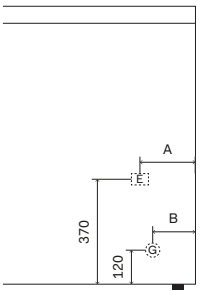
Branchements électriques et schémas d'encastrement

364 — 365

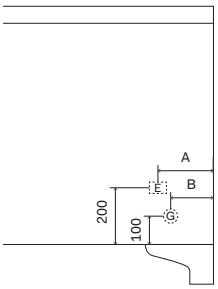
Majestic

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

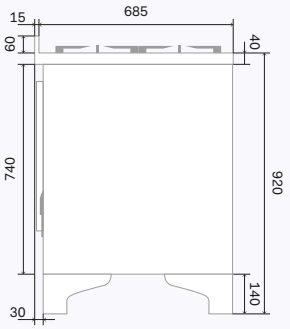
Vue arrière – M30



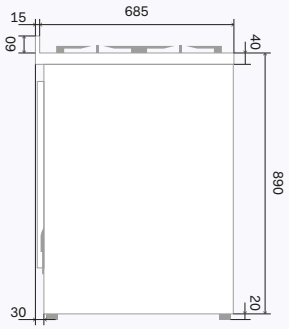
Vue arrière



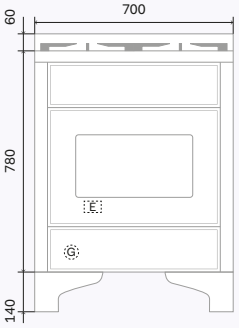
Vue latérale



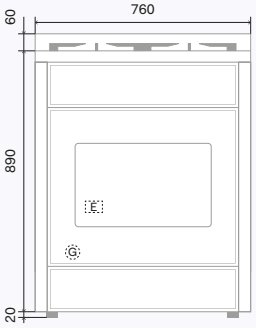
Vue latérale M30



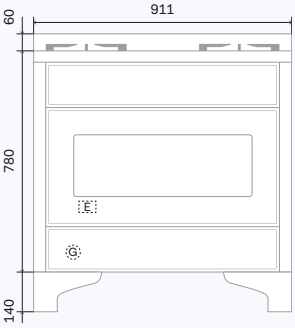
M07



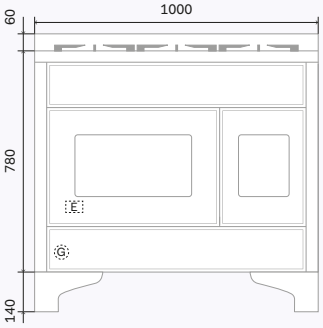
M30



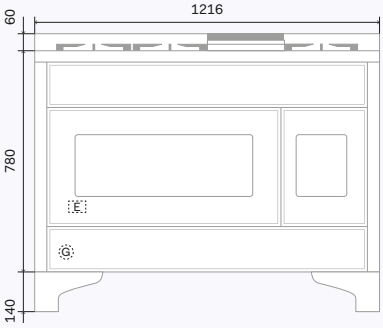
M09



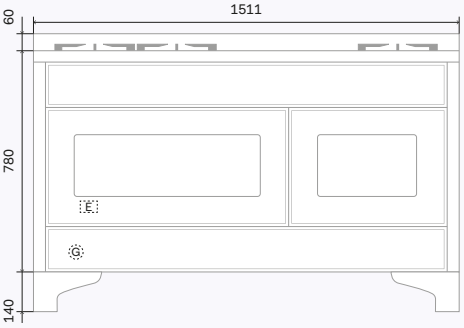
MD10



M12



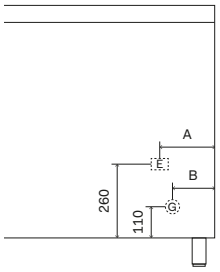
M15



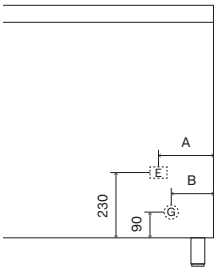
Nostalgie, Professional Plus, Pro Line

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

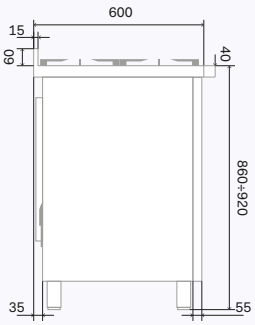
Vue arrière
P36N / P36W



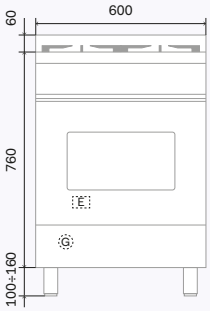
Vue arrière



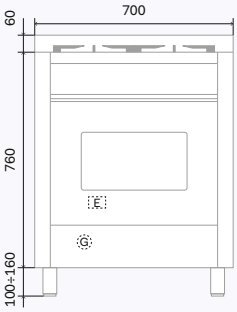
Vue latérale



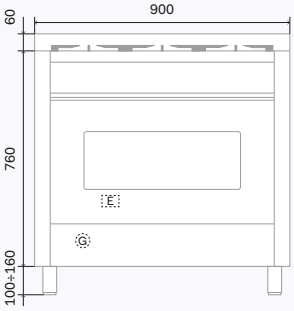
P06N / P06W / L06



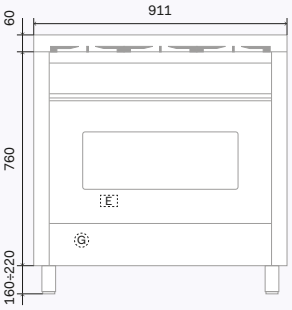
P07N / P07W



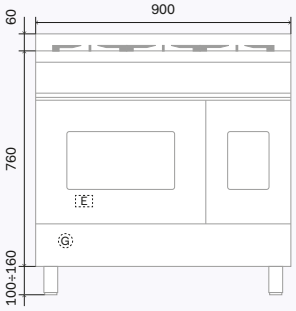
P09N / P09W / L09



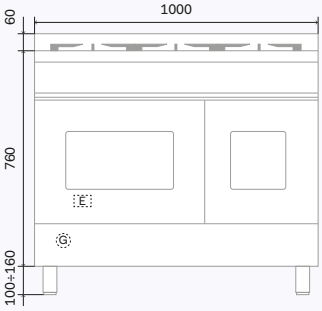
P36N / P36W



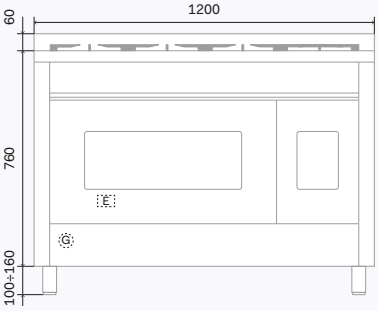
PD09N / PD09W / LD09



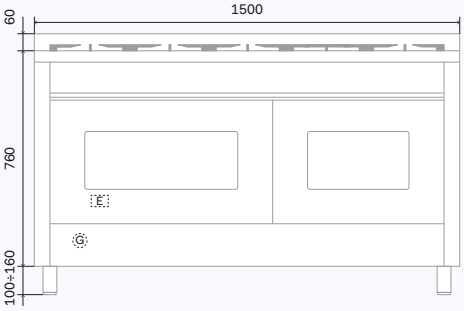
PD10 N / PD10 / LD10



P12N / P12 / L12



P15N / P15

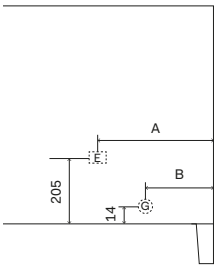


ILVE

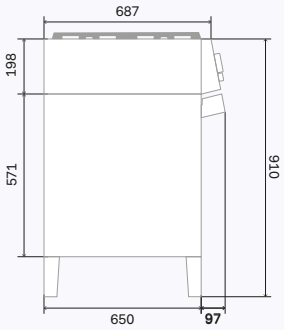
Panoramagic

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

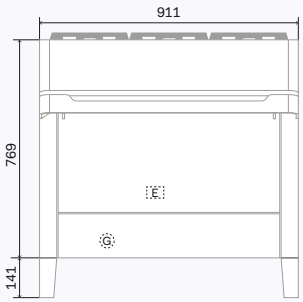
Vue arrière



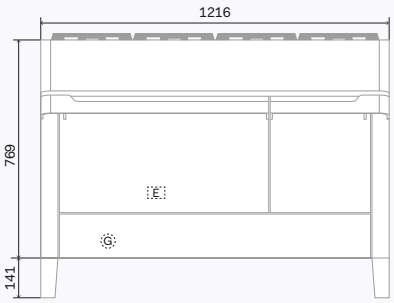
Vue latérale



PM09



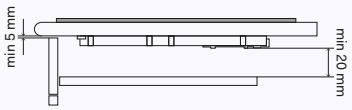
PM12



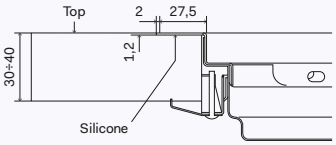
Plans de cuisson

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

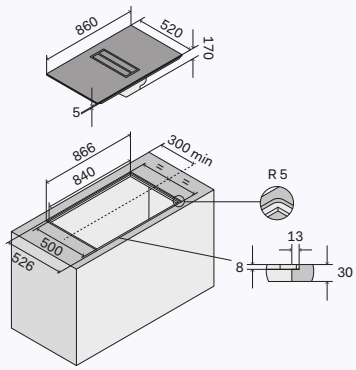
Encastrement sur plateau



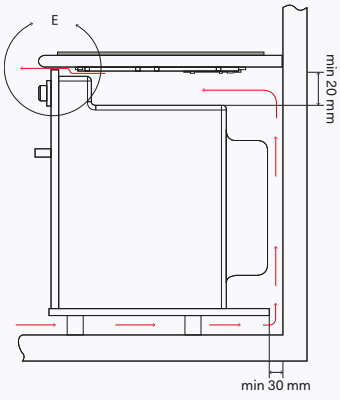
Encastrement fil plateau



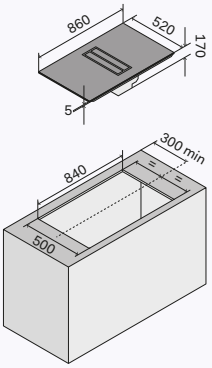
Encastrement fil plateau



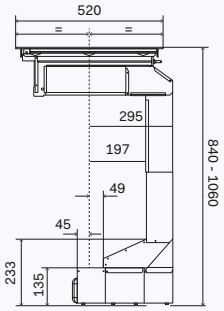
Circulation air



Encastrement sur plateau



Encombrement aspiration

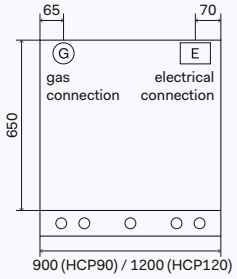


Plans de cuisson

Modèles

HCP906D	HCP9656D
HCP906FD	HCP965FD
HCP1208D	HCP12658D
HCP120FD	HCP1265FD

Pose libre plans de 90 ou 120



Notes

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padoue – Italie

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

www.ilve.com

Concept et graphique :
consilia.it

Photographies :
Studio Gianni Sabbadin

Rendu :
Nudesign Studio

Textes :
Simona Patat

Imprimé en Italie
© ILVE SpA 2023

Les couleurs et les modèles représentés sont purement indicatifs et peuvent varier par rapport à la réalité.

ILVE se réserve, aussi, la possibilité d'apporter à ses propres produits des modifications, améliorations techniques, annulations d'articles de fin de série qui sont jugées appropriées, à tout moment et sans préavis.

Collections :
Majestic
Panoramagic
Nostalgie
Professional Plus
Pro Line

designed by: consilia.it

ILVE S.p.A

Via Antoniana 100
35011 Campodarsego
Padova – Italia

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

visit www.ilve.com