

Soluzioni

Elettrodomestici da incasso

2024

| | | | | | |
|---|------------|---|------------|--|------------|
| | | | BSD | 5 | |
| | | | ASKO | 7 | |
| | | | TPB | 9 | |
| | | | LIEBHERR | 11 | |
| | | | ITV | 13 | |
| <hr/> | | | | | |
| Forni e Cassetti | 15 | Macchine da caffè | 87 | Piani cottura | 95 |
| <hr/> | | | | | |
| Caratteristiche | 18 | Caratteristiche | 88 | Il sistema Celsius°Cooking | 98 |
| Forni combinati a vapore | 28 | Macchine da caffè | 92 | Piani con cappa integrata | 106 |
| Forni combinati a vapore e microonde | 44 | | | Piani a induzione e gas | 116 |
| Forni pirolitici e multifunzione | 50 | | | Piani a induzione Celsius°Cooking | 122 |
| Forni a microonde e combinati a microonde | 66 | | | Piani a induzione tradizionali | 134 |
| Cassetti | 74 | | | Consigli per l'installazione | 140 |
| Cassetti sottovuoto | 76 | | | Accessori | 141 |
| Cassetti scaldavivande | 80 | | | | |
| <hr/> | | | | | |
| Cappe | 143 | Lavastoviglie | 173 | Top con induzione integrata | 235 |
| <hr/> | | | | | |
| Tipologie | 145 | Caratteristiche gamma | 174 | Caratteristiche TPB® tech | 236 |
| Cappa Elevate™, Celsius°Cooking™ | 148 | Programmi e Modalità | 190 | Caratteristiche TPB® Contiguos | 238 |
| Cappe | 158 | Capacità di carico | 192 | Caratteristiche del sistema a induzione | 242 |
| Accessori | 171 | Peso massimo della porta | 194 | Progettazione | 247 |
| | | Lavastoviglie a scomparsa totale | 196 | Scelta del colore e della finitura | 249 |
| | | Lavastoviglie da sottopiano | 218 | Numero, tipo e posizione degli induttori | 253 |
| | | Consigli per l'installazione | 224 | Posizione e tipo di comando | 265 |
| | | Linea professionale | 228 | Tipologie di fori e tagli | 271 |
| | | | | Listino prezzi | 274 |
| <hr/> | | | | | |
| Monolith | 277 | Frigoriferi, Congelatori Ice Maker | 341 | Cantine per vini | 465 |
| <hr/> | | | | | |
| Caratteristiche | 278 | Caratteristiche | 342 | Caratteristiche | 467 |
| Combinati | 286 | Combinati ECBN | 351 | Cantine per vini | 470 |
| Frigoriferi | 296 | Combinati | 357 | | |
| Congelatori | 306 | Frigoriferi | 385 | | |
| Cantine vini | 318 | Frigoriferi da sottopiano | 417 | | |
| Side-by-Side | 326 | Frigoriferi Pannellabili | 421 | | |
| Accessori | 330 | Congelatori | 425 | | |
| Informazioni per la progettazione | 334 | Side-by-Side | 441 | | |
| Opzioni di installazione | 336 | Frigorifero Outdoor | 454 | | |
| installazione Side-by-Side | 337 | Consigli per l'installazione | 456 | | |
| Requisiti di spazio per la porta | 338 | Ice Maker | 459 | | |
| <hr/> | | | | | |





BSD nasce oltre trent'anni fa come importatore per l'Italia dei frigoriferi, congelatori e cantine vini Liebherr, distribuendo la più completa e vasta gamma di apparecchiature dedicate alla conservazione degli alimenti in ambito domestico e professionale.

Da sempre BSD seleziona i migliori marchi di elettrodomestici, accessori e complementi per la cucina e la lavanderia, con l'obiettivo di distribuire solo prodotti in grado di soddisfare standard qualitativi elevati.

L'obiettivo di BSD è soddisfare il cliente con prodotti d'eccellenza, che si contraddistinguono per tecnologie innovative, design e rispetto per l'ambiente.

Un tale livello qualitativo richiede una distribuzione seria e di qualità.



Funzionalità e robustezza per un design di ispirazione scandinava

Da oltre 70 anni ASKO sviluppa elettrodomestici per la cucina di grande qualità, dalle performance elevate ed estremamente efficienti.

L'esperienza ha permesso ad ASKO di creare una gamma di apparecchiature innovative, dal design scandinavo elegante e minimalista e progettate con attenzione ad ogni minimo dettaglio.

ASKO si ispira alle apparecchiature professionali, funzionali e durature, caratteristiche alle quali abbina un design in grado di integrarsi perfettamente sia negli interni contemporanei che in quelli più classici.

TPBtech

La cucina del futuro

TPB tech® è l'azienda spagnola che per prima ha brevettato un piano di lavoro con induzione integrata invisibile. La zona cottura si integra perfettamente con l'area di lavoro, creando un'unica superficie su cui preparare, cuocere e servire: una vera rivoluzione del concetto di cucina.

Presentati per la prima volta all'International Living Kitchen Fair del 2013, i piani di lavoro TPB tech® sono utilizzati con successo sia in ambito domestico che professionale. Hanno scelto la tecnologia TPB ristoranti prestigiosi e chef stellati come Martín Berasategui, Hermanos Torres e Xavier Pellicer.

La mission dell'azienda è creare prodotti d'eccellenza, altamente tecnologici, in grado di soddisfare ed emozionare chi li utilizza.

Qualità, Design e Innovazione. Gli specialisti della conservazione

Da oltre 60 anni, Liebherr è specialista nella produzione di frigoriferi e congelatori. Ha introdotto soluzioni che sono divenute caratteristiche uniche delle sue apparecchiature, come la tecnologia BioFresh, brevettata per conservare gli alimenti freschi più a lungo; ha adottato materiali come plastiche alimentari e acciaio per garantire una maggiore igiene.

Inoltre, le apparecchiature Liebherr si distinguono per l'efficienza energetica e il ridotto impatto ambientale.

I frigoriferi e i congelatori Liebherr hanno un design elegante e funzionale e si distinguono per la grande cura dei particolari: la pregiata lavorazione dell'acciaio satinato, la scelta di materiali di qualità e i pratici allestimenti interni rivelano una grande qualità di progettazione.



Affidabilità, efficienza e qualità

ITV Ice Makers Inc. è un'azienda spagnola dinamica e innovativa che vanta 30 anni di attività e mezzo milione di clienti in quasi 100 Paesi.

L'obiettivo dell'azienda è quello di progettare e realizzare nuovi ice maker ad alta efficienza energetica che soddisfino il mercato in continua evoluzione attraverso una capacità di produzione all'avanguardia e l'uso di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente.

L'innovazione e il dinamismo sono valori determinanti per ITV e richiedono una gestione professionale e una struttura organizzativa basate su tre principi fondamentali: affidabilità, efficienza e qualità.



Forni

ASKO

I forni ASKO sono strumenti di precisione. ASKO utilizza materiali sostenibili, selezionati accuratamente per rendere le apparecchiature sia eleganti che durature

nel tempo. I forni ASKO sono progettati per integrarsi perfettamente all'interno della vostra cucina e sono sviluppati per aiutarvi nella creazione di piatti creativi per ogni occasione.

Le gamme dei forni ASKO





Display Touch TFT 4,3" a colori



Display TFT 6.1" a colori



Display TFT 2.9" a colori



Display Icon LED



Display Touch TFT a colori Serie 7



Display TFT 6.1" a colori



Display LCD

Elements

La gamma Elements offre un connubio esclusivo di materiali per un'integrazione armoniosa nei mobili della cucina: Vetro Pearl Grey / Pearl Black con particelle di metallo, solide maniglie e profili laterali in alluminio. La gamma Elements si rivolge agli appassionati di cucina che amano le apparecchiature di design affidabili, tecnologiche e dal funzionamento intuitivo.

Craft

La gamma Craft, disponibile in acciaio, Graphite Black e Black Steel, si caratterizza per la cornice esterna in metallo monoblocco che consente di integrare i forni in qualsiasi cucina. La maniglia è stata studiata per essere comoda e piacevole al tatto, oltre che gradevole alla vista. L'ampia porta in vetro enfatizza lo spazio nella cavità del forno e permette una visuale completa durante la preparazione dei cibi.

Pro Series™

La gamma Pro Series™ è stata progettata con grande attenzione alla funzionalità e alla robustezza, con la convinzione che la semplicità sia più incisiva. L'eleganza, la cura per i dettagli e l'uso di materiali di alta qualità sono le basi di questa gamma dal design scandinavo minimale.

Glass Black

Glass Black è la gamma base dei forni ASKO, ma l'estetica minimal, la finitura in vetro nero e le funzioni più evolute, rendono questi forni all'altezza delle cucine di classe.

CARATTERISTICHE

5 zone di diffusione dell'aria calda



Tutti i forni ASKO presentano un vano interno ispirato ai forni a legna tradizionali. La loro forma e 5 zone di diffusione dell'aria permettono una circolazione più uniforme del calore, assicurando sempre una cottura perfetta anche su più livelli. Per migliorare ulteriormente la diffusione dell'aria, il vano interno e le teglie sono rivestite con uno smalto pirolitico di alta qualità che assorbe e riflette efficacemente il calore. I forni da 60 cm hanno un volume interno di oltre 70 litri che permette di cuocere contemporaneamente su 5 livelli. Il forno compatto combinato, con un volume totale di 50 litri, permette la cottura simultanea su 3 livelli.





Microonde sistema inverter

La tecnologia inverter, presente nei forni combinati a microonde ASKO, permette un flusso dell'aria costante delle microonde, esattamente al livello da voi impostato. In combinazione con il sistema girevole di distribuzione delle microonde, permette di cuocere più uniformemente, sfruttando tutta la cavità del forno. Grazie a questa tecnologia non è necessario un piatto girevole: ecco perché i forni combinati a microonde hanno una capacità di 51 litri.



Sonda per la temperatura

Abbiamo dotato i nostri forni pirolitici e a vapore di una sonda di temperatura per perfezionare la cottura dei cibi. Basta inserire la sonda al centro dell'alimento da cuocere e impostare la temperatura desiderata. Una volta raggiunta, scatterà un segnale acustico e il forno si spegnerà. Disponibile a seconda del modello.



Guide telescopiche

Avere a che fare con teglie calde, grandi e pesanti può essere scomodo e rischioso. Le nostre guide telescopiche vengono in aiuto. Rendono più facile e sicuro infornare e sfornare anche se i vostri piatti sono pesanti e caldi.

CARATTERISTICHE

Cottura simultanea su più livelli

Con un forno ASKO potrete usare più livelli contemporaneamente con la certezza che tutto si cuocerà uniformemente. La ventilazione soffia aria calda in modo omogeneo dando risultati di cottura eccezionali, facendovi risparmiare tempo ed energia elettrica.



Ergonomico e sicuro

Le guide telescopiche sono dotate di un sistema di blocco per maggiore praticità e sicurezza. Ciò vi sarà particolarmente utile quando maneggerete piatti molto caldi e pesanti. Una volta estratte completamente, le guide si bloccheranno; basterà una leggera spinta per farle rientrare.

Illuminazione su 2 livelli

Abbiamo equipaggiato i nostri forni con due lampade alogene. La luce è su due livelli e illumina ogni angolo del forno. Non dovrete più aprire la porta per controllare la cottura dei vostri piatti.

Porte Ultra Cool Door

Le porte dei forni, progettate per la massima sicurezza, prevedono fino a 4 vetri e riflettori di calore. Insieme all'azione della ventola di raffreddamento, garantiscono una temperatura esterna della porta al di sotto dei 30°C anche quando il vano interno raggiunge la massima temperatura.

Porta e vetri rimovibili

La porta e i vetri del forno possono essere smontati in due passaggi molto semplici per una pulizia pratica e rapida.

Metodi di pulizia

SteamClean

Con la funzione SteamClean e un panno umido è possibile rimuovere facilmente grasso e sporco dalle pareti del forno. Per avviare la pulizia a vapore basta selezionare la funzione tramite il menù dedicato e premere il tasto di conferma. Dopo 30 minuti sarà sufficiente utilizzare un panno umido per rimuovere tutti i residui di sporco. Presente nelle gamme OCS e OCSM.





Pirolisi: la pulizia efficace

Il forno si pulisce da solo grazie alla pirolisi. Mentre voi vi occupate di altro, il forno si scalda fino a raggiungere 465°C. In questo modo i residui vengono bruciati e basterà passare un panno per eliminare ogni residuo di sporco. Per rendere tutto ancora più comodo, è possibile pulire così anche le teglie. Presente nella gamma OP.



AquaClean

Grazie alla funzione AquaClean pulire il forno diventa pratico e veloce. È sufficiente versare mezzo litro d'acqua all'interno della teglia profonda e far partire il programma a 70°C per 30 minuti. Il vapore ammorbidirà i residui di sporco e pulire sarà più facile. Presente nelle gamme OT, OM e OCM.

Dalle modalità di cottura tradizionali a quelle più sofisticate

Per ciascuna modalità di cottura il forno prevede una temperatura specifica, impostabile autonomamente.



Resistenza superiore e inferiore

Per una cottura tradizionale con temperatura regolabile. Utilizzate questa modalità per le torte alla frutta, il pane e gli arrosti. La resistenza superiore viene combinata a quella inferiore.



Grill e Grill grande da 2700 W

Aiutando a sciogliere i grassi contenuti negli alimenti, il grill rappresenta una modalità di cottura dietetica ideale soprattutto per la carne e il pesce; permette inoltre di tostare il pane e di dare una doratura uniforme ai piatti grigliati e gratinati. Combinando la resistenza superiore e il grill è possibile aumentare l'effetto del calore.



Resistenza superiore

Questa modalità è ideale per dorare i vostri piatti. Il calore proviene unicamente dalla resistenza posizionata nella parte superiore del forno.



Grill ventilato

Questa modalità è particolarmente adatta per cuocere grandi porzioni di carne e selvaggina su un unico livello. È consigliata anche per i gratinati. Il grill e la ventilazione funzionano contemporaneamente.



Resistenza inferiore

Si tratta della modalità perfetta per cuocere le pietanze dal basso. Il calore viene prodotto unicamente dalla resistenza posizionata nella parte inferiore del forno.



Aria calda 3D e riscaldamento inferiore

Si tratta della modalità ideale per cuocere pizze, torte alla frutta, paste lievitate e paste brisée. È possibile cuocere su più livelli contemporaneamente. La resistenza circolare e la resistenza inferiore funzionano contemporaneamente e l'aria calda viene distribuita dalla ventilazione.



Aria calda 3D a 5 zone di diffusione

È la modalità ideale per cuocere carne oppure torte su più livelli contemporaneamente. La ventilazione nel retro del forno distribuisce attorno al piatto da cuocere l'aria calda prodotta dalla resistenza circolare. La ventilazione e il riscaldamento funzionano contemporaneamente.



Microonde

Grazie alla tecnologia inverter, che consente la diffusione uniforme delle microonde all'interno del vano in assenza del piatto girevole, questa funzione permette di cuocere uniformemente le pietanze sfruttando l'intero vano.



Riscaldamento inferiore ventilato

Questa modalità è indicata per la cottura di torte che non lievitano e per la sterilizzazione delle conserve di frutta e verdura. La resistenza inferiore funziona contemporaneamente alla ventilazione.



Cottura a vapore a bassa temperatura

Questo tipo di cottura si effettua a temperature molto basse (tra i 40°C e i 95°C). Il principio è quello di una cottura a bassa temperatura per permettere ai cibi di cuocersi alla perfezione nei loro succhi. Questa funzione può essere utilizzata anche per mantenere in caldo le pietanze o scongelarle.



Aria calda 3D ECO

Questo programma utilizza meno energia garantendo gli stessi risultati della funzione aria calda. Il tempo di cottura si allunga di qualche minuto.



Cottura a vapore sottovuoto

Questo metodo garantisce la conservazione del gusto, delle vitamine e dei minerali. I cibi sottovuoto vengono cotti lentamente e a bassa temperatura. Il sottovuoto permette di conservare più a lungo le pietanze. La funzione è adatta per verdure, frutta, carne e pesce. La temperatura può essere impostata tra i 50°C e i 95°C.



Pro Roast (Auto Roast)

È la modalità per arrostitire ogni tipo di carne. La temperatura sale fino a 230°C e poi ritorna al valore impostato dall'utente. Rende la carne dorata all'esterno e sugosa all'interno. La resistenza superiore, il grill e la resistenza circolare funzionano contemporaneamente.



Preriscaldamento rapido

Questa funzione permette di riscaldare rapidamente il forno fino al raggiungimento della temperatura desiderata. Un segnale acustico avvisa quando il forno è pronto. Una volta infornato il piatto, inizia il programma di cottura desiderato.



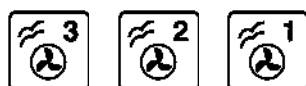
Cottura a vapore a 100°C

La modalità di cottura a vapore a 100°C vi permette di preservare gli aromi e le vitamine delle vostre pietanze. Questa modalità di cottura non provoca odore ed è superfluo aggiungere erbe aromatiche e spezie o salare l'acqua.



Scongelamento

Viene utilizzato per scongelare i surgelati (torte e prodotti di pasticceria, pane e frutta). L'aria circola nel forno senza riscaldamento. Solo la ventilazione è attiva. Selezionando le icone corrispondenti, è possibile specificare il tipo e il peso degli alimenti da scongelare, oppure si può impostare l'ora di inizio e di fine scongelamento.



Altre modalità di cottura: Aria calda 3D con vapore

La cottura combinata a vapore è possibile a tre intensità: alta (per le scaloppe o le piccole porzioni di carne), media (per riscaldare i piatti freddi o congelati oppure per i gratinati di verdure), bassa (per gli arrostiti, la selvaggina, il pane o le lasagne). Il vapore viene combinato con la resistenza circolare ed è ideale per cuocere velocemente senza modificare il colore e l'aspetto del cibo, anche se congelato.



Tipologia forno

| Altezza | | OCS combinati a vapore | OCSM combinati a vapore e microonde | OP pirolitici | OT multifunzione | OCM combinati a microonde | OM microonde |
|---------|------------------------------|------------------------------|---|-----------------------|----------------------|---------------------------------|----------------------|
| 60 | Elements - Vetro Pearl Grey | OCS 8678 GG € 3.199 | | OP 8678 GG € 2.649 | | | |
| | Elements - Vetro Pearl Black | OCS 8678 G € 3.199 | | OP 8678 G € 2.649 | | | |
| | Craft 6.1 - Black Steel | OCS 8687 B € 2.819 | | OP 8687 B € 2.419 | | | |
| | Craft 6.1 - Acciaio | OCS 8687 S € 2.729 | | OP 8687 S € 2.289 | | | |
| | Craft 2.9 - Acciaio | OCS 8664 S € 1.799 | | OP 8664 S € 1.599 | | | |
| | Craft - Acciaio | OCS 8637 S € 1.399 | | OP 8637 S € 1.169 | OT 8637 S € 899 | | |
| | Glass Black - Vetro nero | | | OP 86331 BG € 999 | OT 86331 BG € 799 | | |
| 45 | Elements - Vetro Pearl Grey | OCS 8478 GG € 2.899 | OCSM 8478 GG € 4.199 | | | OCM 8478 GG € 2.499 | |
| | Elements - Vetro Pearl Black | OCS 8478 G € 2.899 | OCSM 8478 G € 4.199 | OP 8478 G € 2.599 | | OCM 8478 G € 2.499 | |
| | Craft 6.1 - Black Steel | | OCSM 8487 B € 3.699 | | | OCM 8487 B € 2.399 | |
| | Craft 6.1 - Acciaio | OCS 8487 S € 2.499 | OCSM 8487 S € 3.459 | OP 8487 S € 2.169 | | OCM 8487 S € 2.279 | |
| | Craft 6.1 - Graphite Black | OCS 8487 A € 2.529 | | OP 8487 A € 2.099 | | | |
| | Craft 2.9 - Acciaio | OCS 8464 S € 1.699 | | | | OCM 8464 S € 1.599 | OM 8464 S € 1.399 |
| | Pro Series™ | OCS 8483 S € 1.999 | | | | | |
| | OCS 8476 S € 2.049 | | | | | | |

Forni combinati a vapore

Il vapore viene utilizzato quotidianamente dagli chef professionisti per esaltare al meglio i sapori dei cibi e per creare deliziose crosticine su pane e dolci. La cucina a vapore è delicata sui cibi e, rispetto alla classica bollitura, aiuta a preservare le vitamine e i nutrienti delle pietanze. Questo metodo di cottura non rilascia odori e non richiede l'aggiunta di sale nell'acqua o di erbe e spezie per insaporire. Carne, pesce e verdure possono essere cucinate simultaneamente: vi basterà impostare la durata della cottura in base alla pietanza che richiede maggiore tempo e non ci sarà nessun rischio di cuocerle troppo. Con i nostri forni combinati a vapore potrete combinare la cottura tradizionale col vapore in un solo programma, utilizzare solo aria calda oppure solo vapore.



Vapore



Tradizionale

Aria calda 3D
con vapore

Sistema ciclonico



I forni a vapore ASKO sono dotati di generatore con sistema ciclonico che trattiene la condensa, immettendo nel vano solo vapore puro che viene erogato attraverso quattro punti. In questo modo, grazie alla distribuzione uniforme del vapore puro, si ottiene una cottura impeccabile.

Cottura sottovuoto

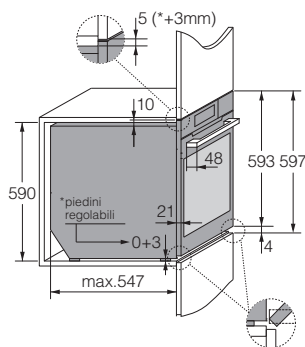
I forni a vapore ASKO prevedono una funzione dedicata per la cottura sottovuoto (sous vide). Si effettua a temperature molto basse (in genere intorno a 55 / 65 °C per carne e pesce e a 85 °C per gli ortaggi più consistenti). La cottura avviene in un sacchetto alimentare sottovuoto a bassa temperatura per permettere ai cibi di cuocersi mantenendo la quasi totalità del loro peso e un gusto unico. Inoltre, una pietanza cotta sottovuoto si conserva a lungo e i batteri si sviluppano più lentamente.



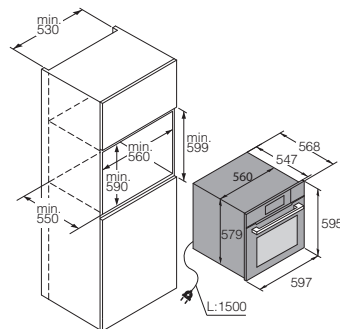
Allestimento



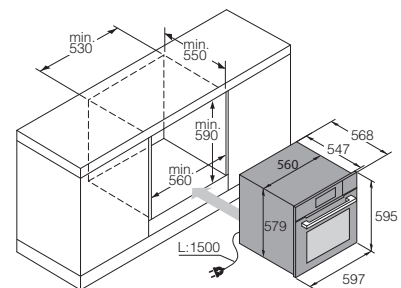
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano

OCS 8678

€ 3.199,-

Variante OCS 8678 GG - Pearl Grey

Variante OCS 8678 G - Pearl Black

Forno combinato a vapore **Elements**

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Apertura e chiusura soft
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Grey / Pearl Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT 4,3" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,96 kWh |
| Volume interno | 73 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------------------|-------------------------|
| Tradizione - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

Comfort

| | |
|--------------------------|---|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Apertura e chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Guide | Guide telescopiche su 3 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |





OCS 8687 B

Forno combinato a vapore **Craft**
Black Steel

€ 2.819,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Chiusura soft
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Black Steel |
| Maniglia | Black Steel |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,96 kWh |
| Volume interno | 73 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

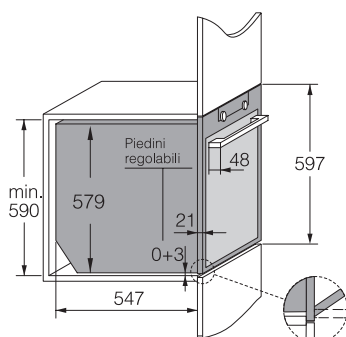
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 2 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

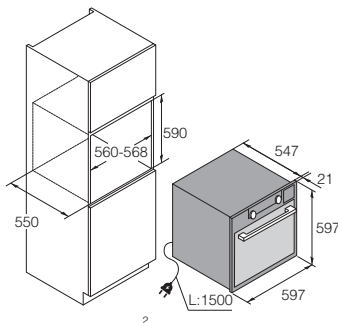
Allestimento



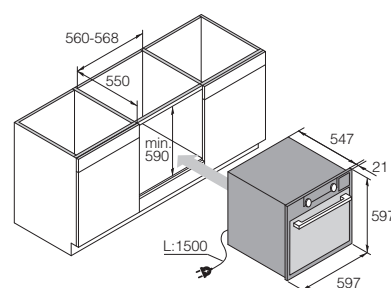
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8687 S

Forno combinato a vapore **Craft**
Acciaio

€ 2.729,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Chiusura soft
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,96 kWh |
| Volume interno | 73 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

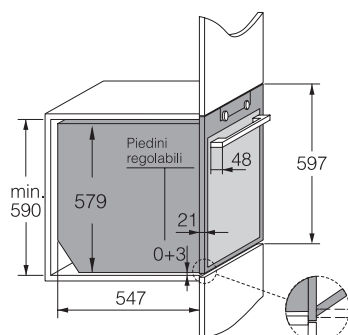
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 2 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

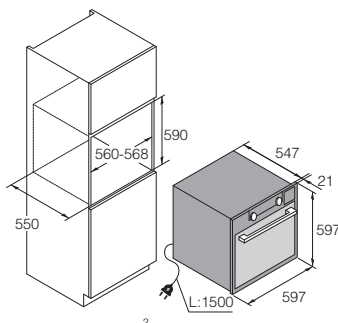
Allestimento



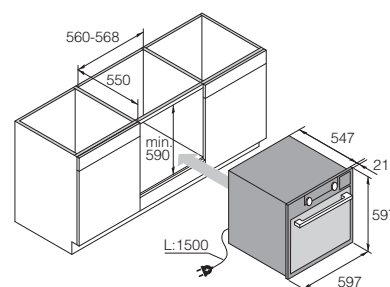
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8664 S

Forno combinato a vapore **Craft**
Acciaio

€ 1.799,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici
- Chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 2,9" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,96 kWh |
| Volume interno | 73 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

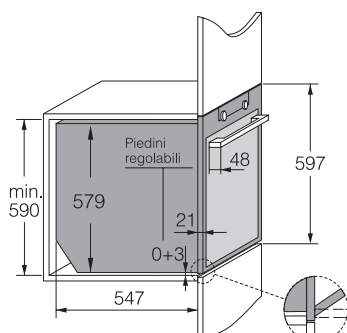
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

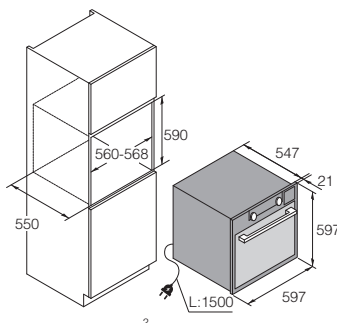
Allestimento



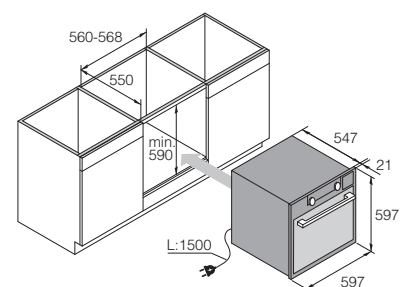
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8637 S

Forno combinato a vapore **Craft**
Acciaio

€ 1.399,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Chiusura soft
- Sonda di temperatura
- Cottura puro vapore

Design

| | |
|----------|----------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Icon LED |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,96 kWh |
| Volume interno | 73 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

11 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore ad alta intensità
- Cottura a vapore a 100°C
- Pre-riscaldamento rapido
- Scongelo
- Pulizia a vapore

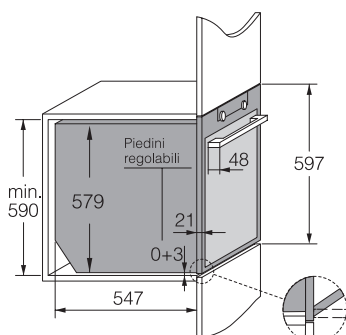
Comfort

| | |
|---------------|------------------------------|
| Porta | Ultra Cool Door |
| Controllo | 2 manopole |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

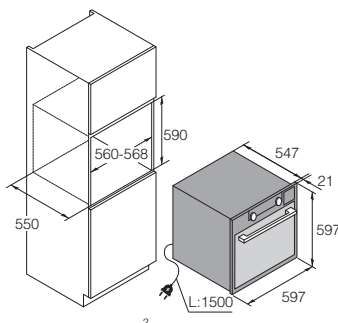
Allestimento



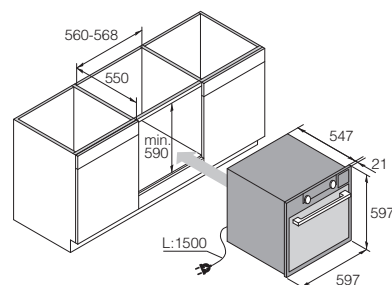
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8478

€ 2.899,-

Variante OCS 8478 GG - Pearl Grey

Variante OCS 8478 G - Pearl Black

Forno combinato a vapore **Elements**

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Apertura e chiusura soft
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Grey / Pearl Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT 4,3" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 2900 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,82 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

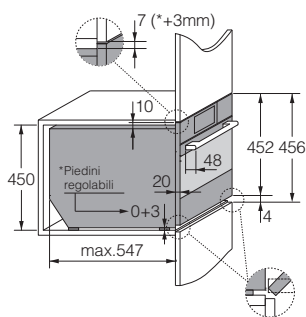
23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

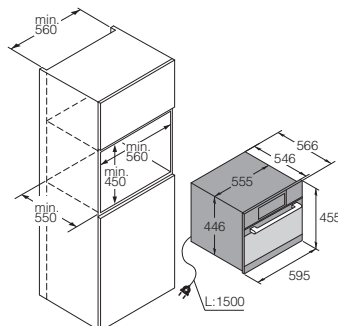
Comfort

| | |
|--------------------------|---|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Apertura e chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Guide | Telescopiche su 2 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

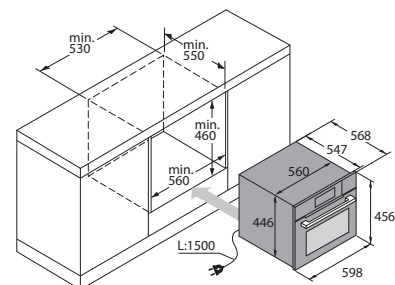
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





OCS 8487 S

Forno compatto combinato a vapore **Craft**
Acciaio

€ 2.499,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici
- Chiusura soft

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 2900 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,82 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

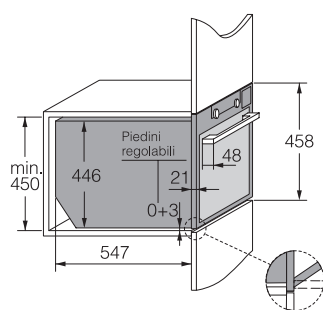
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

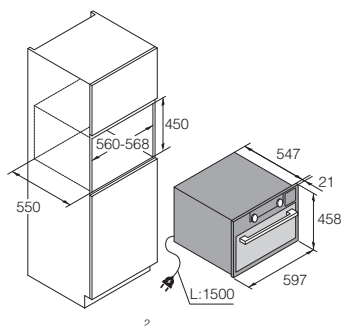
Allestimento



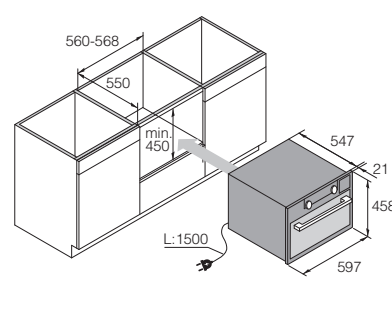
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8487 A

Forno compatto combinato a vapore **Craft**
Graphite Black

€ 2.529,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Chiusura soft
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Graphite Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 2900 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,82 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

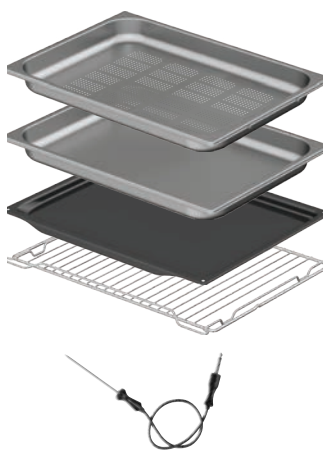
23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

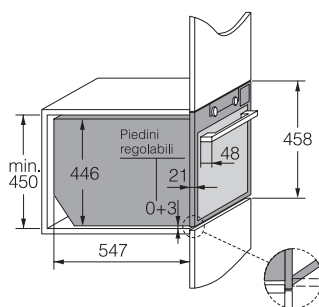
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

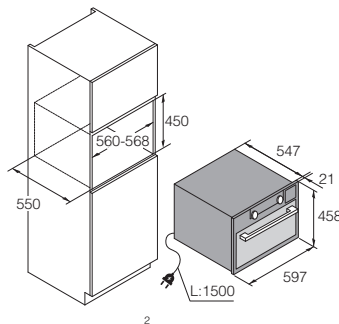
Allestimento



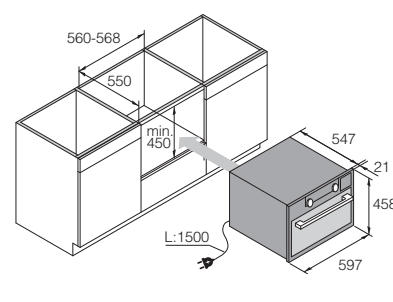
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8464 S

Forno compatto combinato a vapore **Craft**
Acciaio

€ 1.699,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici
- Chiusura soft

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 2,9" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 2900 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,82 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

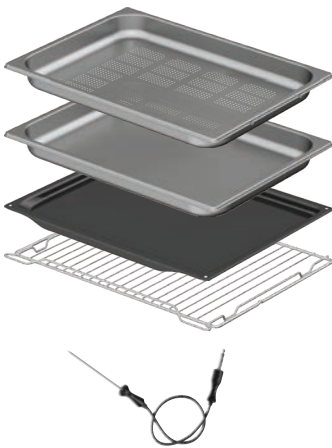
23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

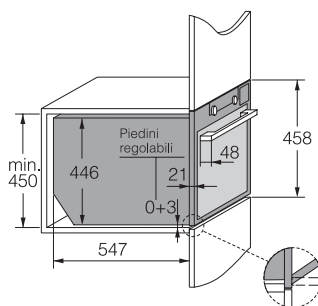
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

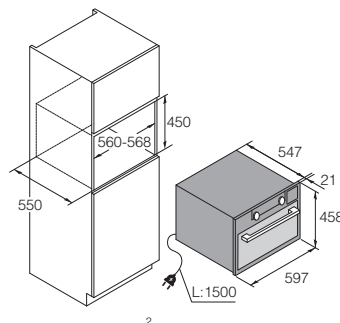
Allestimento



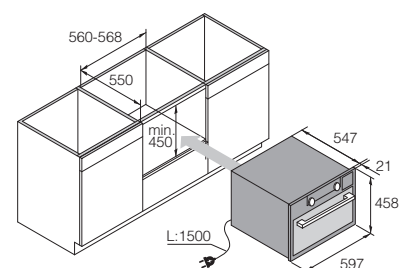
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8483 S

Forno compatto combinato a vapore **Pro Series™**
Acciaio

€ 1.999,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Chiusura soft
- Cottura puro vapore
- 132 programmi automatici

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 2900 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,82 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

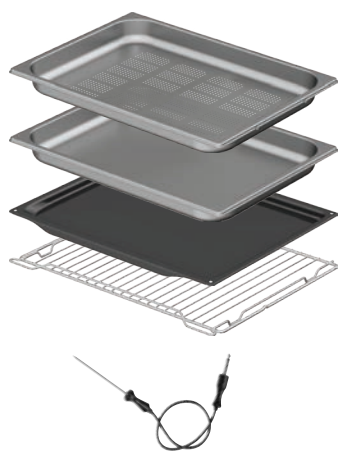
23 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

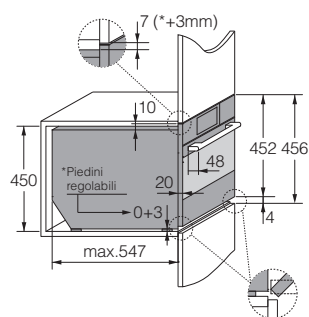
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

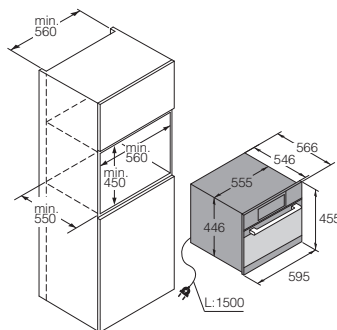
Allestimento



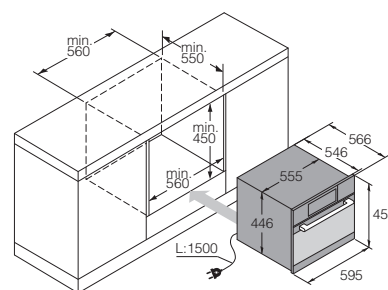
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCS 8476 S

Forno compatto combinato a vapore **Pro Series™**
Acciaio

€ 2.049,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- 132 programmi automatici
- Chiusura soft
- Cottura puro vapore

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT Serie 7 |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 2600 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,82 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

| | |
|--|-------------------------|
| Tradizionale - Combinata - 100% vapore | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |

20 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Pulizia a vapore

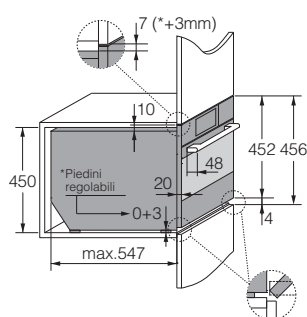
Comfort

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 132 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

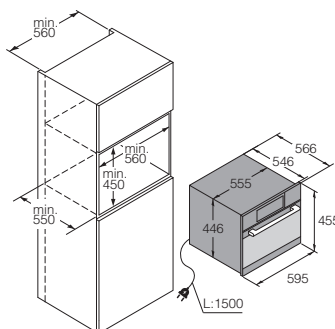
Allestimento



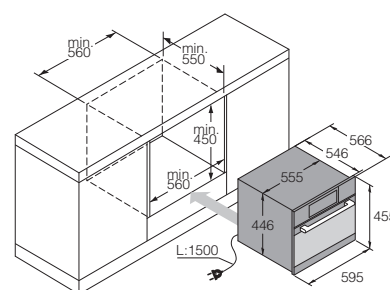
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





Forni combinati a vapore e microonde **5in1**

I forni combinati 5 in 1 ASKO offrono cinque combinazioni di cottura: vapore, microonde, tradizionale, combinata a microonde e combinata a vapore. Questi forni da 45 cm possiedono un grande volume interno di 50 litri, occupano poco spazio e offrono nella stessa apparecchiatura numerose possibilità di cottura.



Vapore



Microonde



Tradizionale

Microonde e
Aria calda 3DAria calda 3D
con vapore

1. Vapore

La funzione vapore è ideale per cuocere il pesce fresco o iniettare vapore a fine cottura per ottenere una deliziosa crosticina dorata sul pane. È una cottura dolce e senza pressione, perfetta anche per la carne e le verdure.

2. Microonde

La cottura a microonde consente di risparmiare tempo per riscaldare piatti o bevande e per scongelare velocemente.

3. Cottura tradizionale

Una vasta scelta di funzioni per cucinare piatti e dolci combinando resistenza superiore e resistenza inferiore, aria calda 3D e grill.

4. Combinata a microonde

La cottura microonde associata all'aria calda 3D consente di accelerare la cottura dei piatti e formare sulla pietanza una bella crosticina dorata e croccante.

5. Combinata a vapore

Questa modalità di cottura si utilizza per tutti i tipi di dolci come quelli preparati con la pasta sfoglia, le brioche, i lievitati, per i gratinati e gli arrostiti. Il vapore e l'aria calda insieme formano una deliziosa crosticina e donano una consistenza leggera. La carne bianca e il pesce rimangono teneri e succosi.



OCSM 8478

€ 4.199,-

Variante OCSM 8478 GG - Pearl Grey

Variante OCSM 8478 G - Pearl Black

Forno combinato a vapore e microonde **Elements**

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura puro vapore
- Cottura sous vide
- Cottura combinata a microonde
- Cottura a microonde
- 143 programmi automatici

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Grey / Pearl Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT 4,3" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

Tradizionale - 100% vapore - Microonde - Combinata a vapore - Combinata a microonde

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
|--------------------------|-------------------------|

26 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

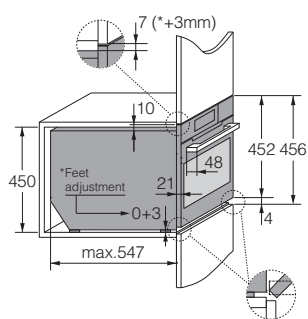
Comfort

| | |
|--------------------------|---|
| 143 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door, apertura e chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

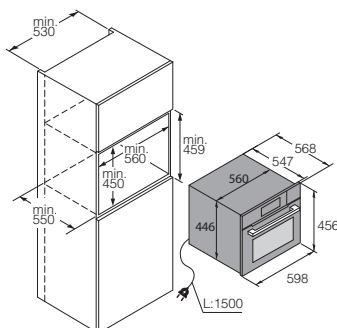
Allestimento



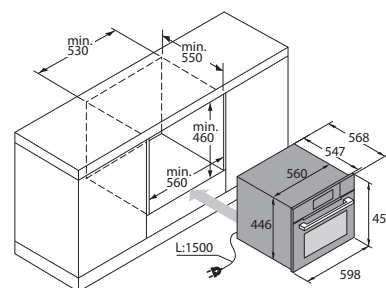
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





OCSM 8487 B

Forno combinato a vapore e microonde **Craft**
Black Steel

€ 3.699,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura sous vide
- Cottura a microonde
- Cottura puro vapore
- Cottura combinata a microonde
- 143 programmi automatici

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Black Steel |
| Maniglia | Black Steel |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

Tradizionale - 100% vapore - Microonde - Combinata a vapore - Combinata a microonde

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
|--------------------------|-------------------------|

26 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

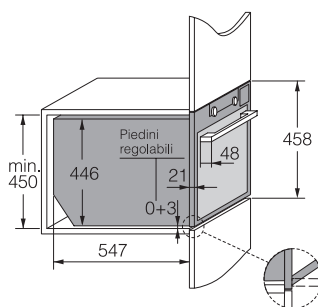
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 143 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

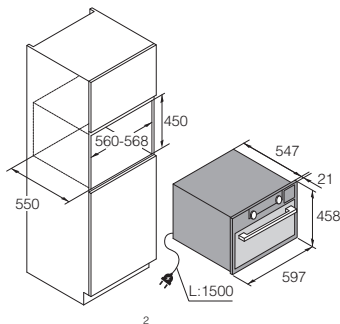
Allestimento



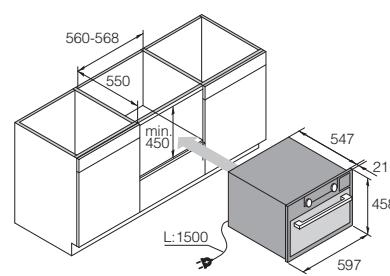
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCSM 8487 S

Forno combinato a vapore e microonde **Craft**
Acciaio

€ 3.459,-

Vantaggi

- Cottura combinata a vapore
- Cottura puro vapore
- Cottura sous vide
- Cottura combinata a microonde
- Cottura a microonde
- 143 programmi automatici

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 230 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |
| Serbatoio acqua | 1,3 l - 80 min. |

Tecnologia di cottura

Tradizionale - 100% vapore - Microonde - Combinata a vapore - Combinata a microonde

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
|--------------------------|-------------------------|

26 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D con vapore basso
- Aria calda 3D con vapore medio
- Aria calda 3D con vapore alto
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Cottura a vapore a 100°C
- Cottura a vapore a bassa temperatura
- Cottura a vapore sottovuoto
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Rigenerare con vapore
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia a vapore

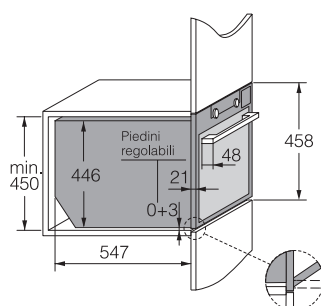
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 143 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | SteamClean |

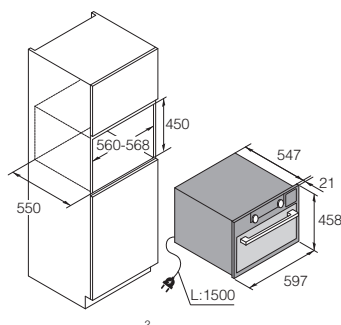
Allestimento



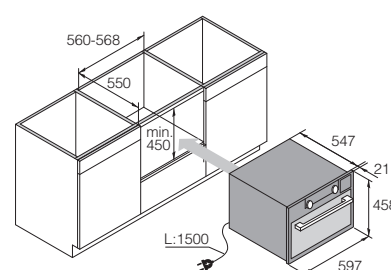
Dimensioni e installazione



Vista laterale



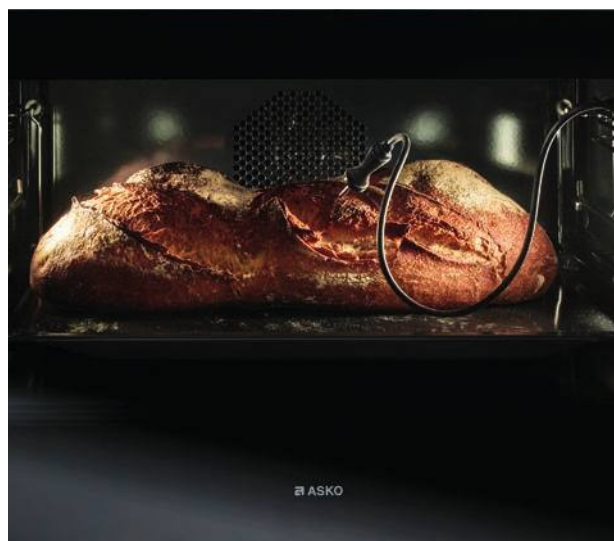
Schema d'installazione



Installazione sottopiano

Forni pirolitici e multifunzione

Il forno richiede una pulizia regolare. Ecco quando il forno ASKO Pyrolytic Self Clean™ torna utile. Durante il programma di pirolisi il forno si riscalda a 465 °C e tutto il grasso e gli avanzi vengono carbonizzati in una cenere fine, che poi si asciuga facilmente. Puoi utilizzare la pirolisi anche per pulire le teglie.



Tradizionale



Smalto pirolitico

Tutti i forni ASKO sono realizzati con smalto pirolitico di alta qualità. Lo smalto non presenta micro pori, il che lo rende facile da pulire ed extra resistente alle alte temperature del processo di pirolisi e all'umidità del vapore. Inoltre, riflette efficacemente il calore e le microonde per ottenere un eccezionale risultato di cottura.

Sonda per la temperatura

ASKO ha dotato i forni pirolitici, come quelli a vapore, di una sonda di temperatura per perfezionare la cottura dei cibi. Basta inserire la sonda al centro dell'alimento da cuocere e impostare la temperatura. Una volta raggiunta la temperatura desiderata, scatterà un segnale acustico e il forno si spegnerà. Disponibile a seconda del modello.

Programmi automatici

Se vi serve un aiuto in cucina, potete utilizzare uno dei tanti programmi automatici disponibili nei nostri forni. Sarà sufficiente selezionare un piatto dalla lista delle ricette pre-programmate e impostare il peso e l'intensità.



OP 8678

€ 2.649,-

Variante OP 8678 GG - Pearl Grey

Variante OP 8678 G - Pearl Black

Forno Piroolitico **Elements**

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- 69 programmi automatici
- Apertura e chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Grey / Pearl Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT 4,3" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 1 kWh |
| Volume interno | 71 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

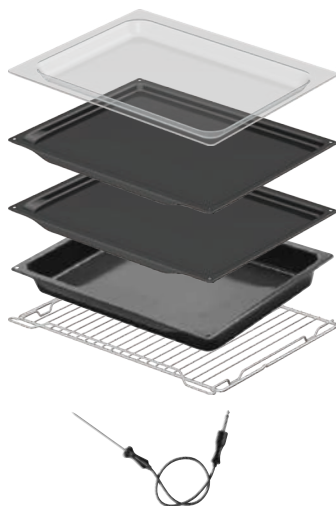
17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

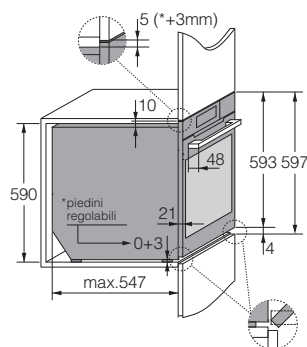
Comfort

| | |
|-------------------------|---|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door, apertura e chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Guide | Guide telescopiche su 3 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

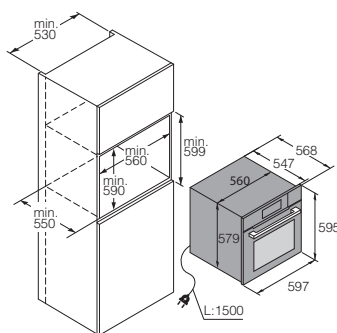
Allestimento



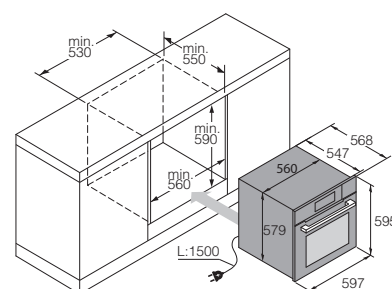
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OP 8687 B ASKO

Forno Pirolitico **Craft**
Black Steel

€ 2.419,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Preriscaldamento rapido
- Chiusura soft
- Porta UCD
- 69 programmi automatici
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Black Steel |
| Maniglia | Black Steel |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 1 kWh |
| Volume interno | 71 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

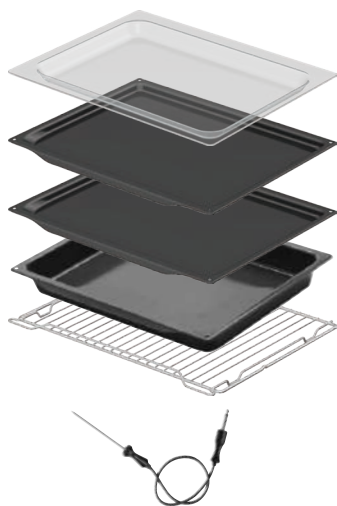
17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

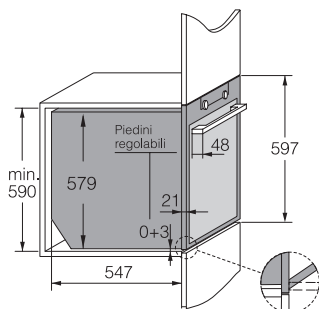
Comfort

| | |
|-------------------------|--|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 2 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

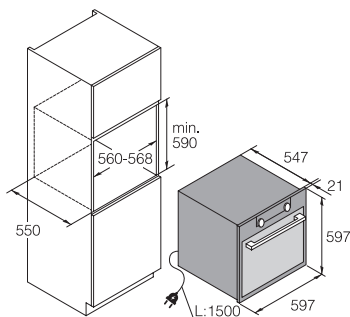
Allestimento



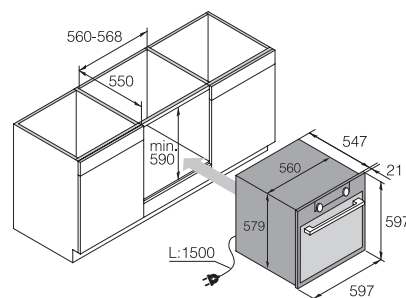
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OP 8687 S

Forno Pirolitico **Craft**
Acciaio

€ 2.289,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- 69 programmi automatici
- Chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 1 kWh |
| Volume interno | 71 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

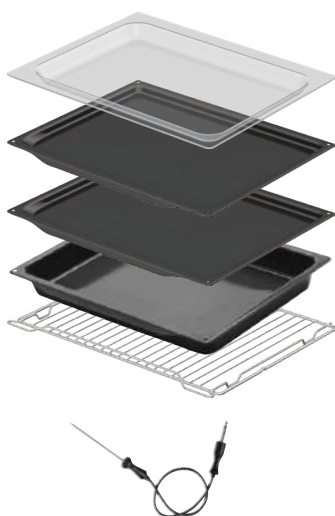
17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

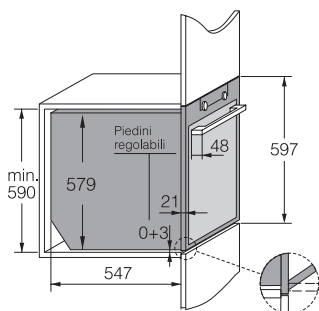
Comfort

| | |
|-------------------------|--|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 2 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

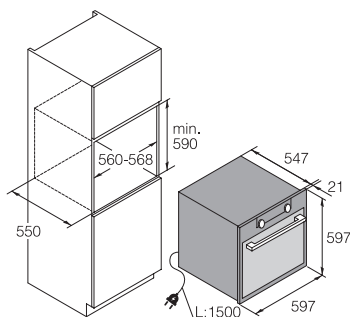
Allestimento



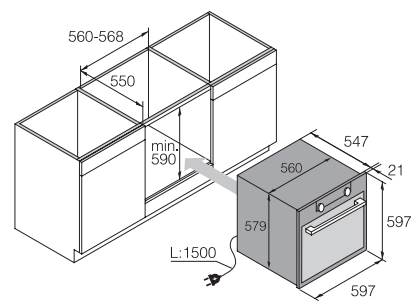
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





OP 8664 S

Forno Pirolitico **Craft**
Acciaio

€ 1.599,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- 69 programmi automatici
- Chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 2,9" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 1 kWh |
| Volume interno | 71 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

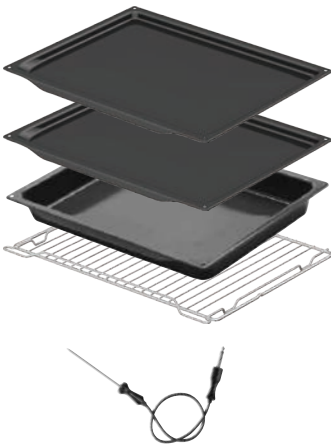
17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

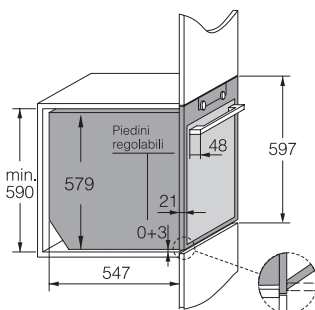
Comfort

| | |
|-------------------------|--|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

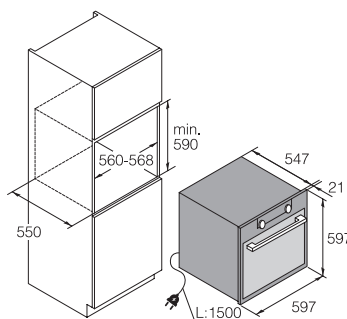
Allestimento



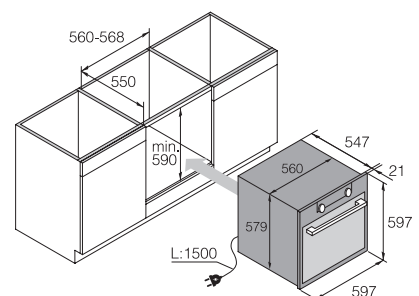
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OP 8637 S

Forno Pirolitico **Craft**
Acciaio

€ 1.169,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Preriscaldamento rapido
- Sonda di temperatura
- Porta UCD
- Chiusura soft

Design

| | |
|----------|----------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Icon LED |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 1 kWh |
| Volume interno | 71 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

11 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Preriscaldamento rapido
- Scongelamento
- Pulizia pirolitica

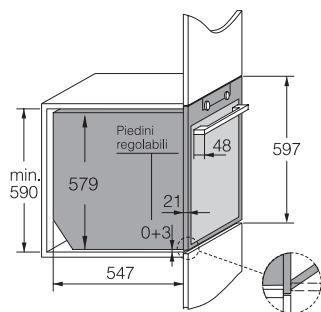
Comfort

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

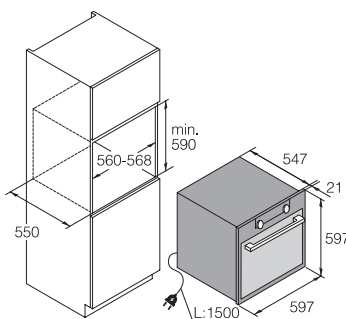
Allestimento



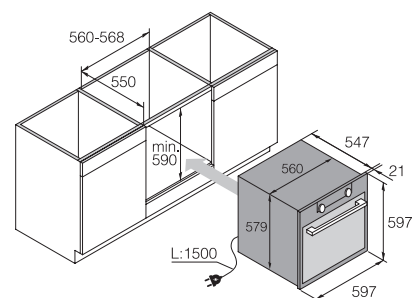
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OP 86331 BG

Forno Pirolitico **Glass Black**
Vetro nero

€ 999,-

Vantaggi

- Pulizia pirolitica
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- Sonda di temperatura
- Chiusura soft

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | Vetro nero |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | LCD |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3500 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 1,03 kWh |
| Volume interno | 77 l |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

Tradizionale

12 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza inferiore e superiore ventilato
- Aria calda 3D
- EXtra croccante
- Turbo bake
- Cottura delicata
- Grill e aria calda 3D
- Pizza
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Grill e riscaldamento inferiore
- Grill e riscaldamento inferiore ventilato

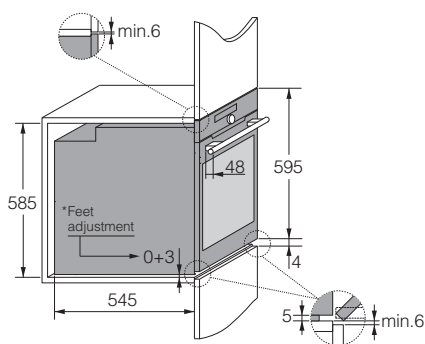
Comfort

| | |
|---------------|--|
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 1 manopola e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

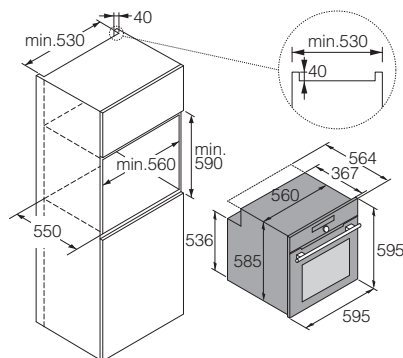
Allestimento



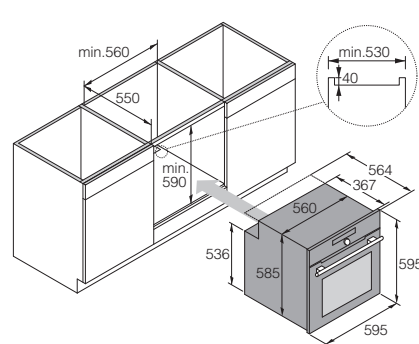
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





OP 8478 G

Forno compatto pirolitico **Elements**
Vetro Pearl Black

€ 2.599,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- 69 programmi automatici
- Apertura e chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT 4,3" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A |
| Potenza | 2600 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,93 kWh |
| Volume interno | 48 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

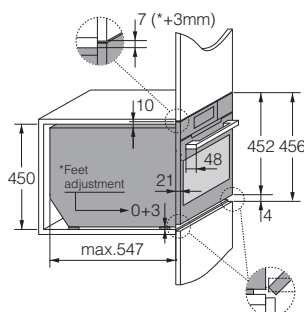
Comfort

| | |
|-------------------------|---|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door, apertura e chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livelli |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

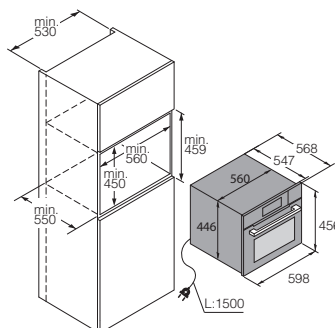
Allestimento



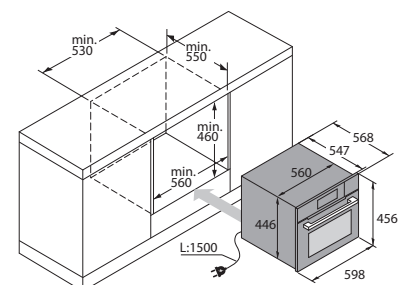
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





OP 8487 S

Forno compatto pirolitico **Craft**
Acciaio

€ 2.169,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- 69 programmi automatici
- Chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A |
| Potenza | 2600 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,93 kWh |
| Volume interno | 48 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

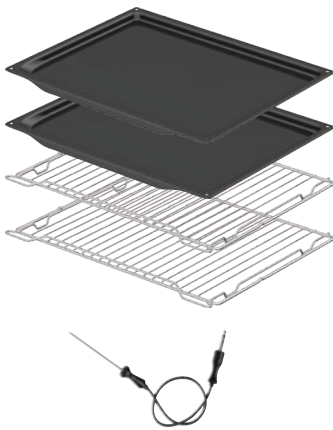
17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

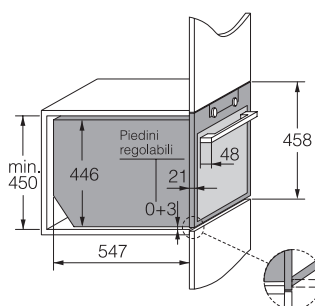
Comfort

| | |
|-------------------------|---|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door, apertura e chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

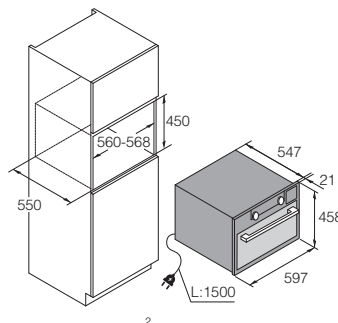
Allestimento



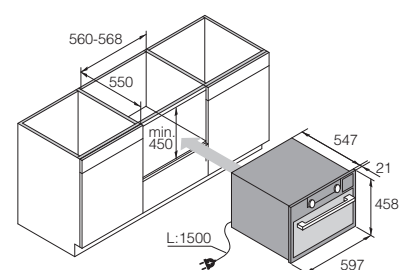
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OP 8487 A ASKO

Forno compatto pirolitico **Craft**
Graphite Black

€ 2.099,-

Vantaggi

- 3 livelli di pulizia pirolitica
- Preriscaldamento rapido
- Chiusura soft
- Porta UCD
- 69 programmi automatici
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Graphite Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A |
| Potenza | 2600 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,93 kWh |
| Volume interno | 48 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

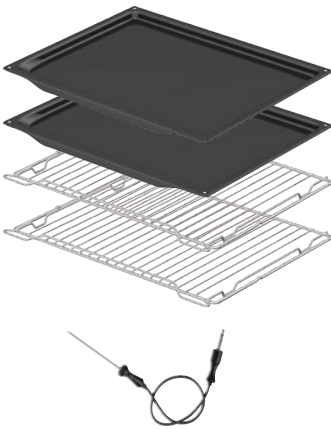
17 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongellamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean
- Pulizia pirolitica

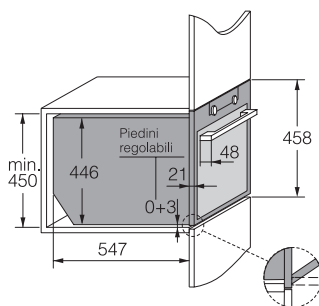
Comfort

| | |
|-------------------------|--|
| 69 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Guide | Guide telescopiche su 1 livello |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | Pirolitica |

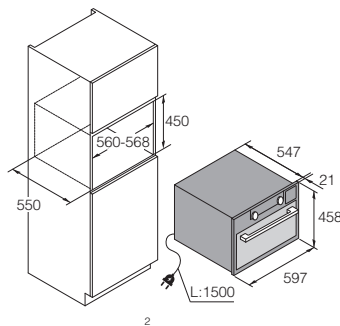
Allestimento



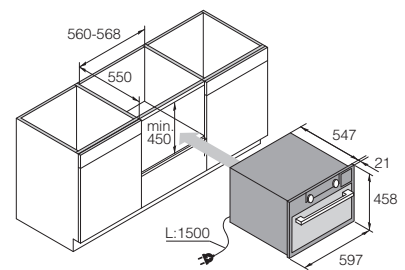
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OT 8637 S

Forno multifunzione **Craft**
Acciaio

€ 899,-

Vantaggi

- Sistema di pulizia AquaClean
- Porta UCD
- Preriscaldamento rapido
- Chiusura soft
- Sonda di temperatura

Design

| | |
|----------|----------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Icon LED |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3400 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,94 kWh |
| Volume interno | 73 l |
| Temperatura massima | 275 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
| Sonda | |

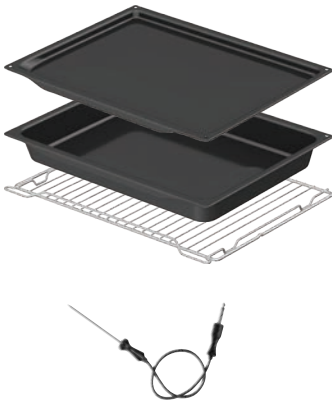
11 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Preriscaldamento rapido
- Scongelamento
- Pulizia AquaClean

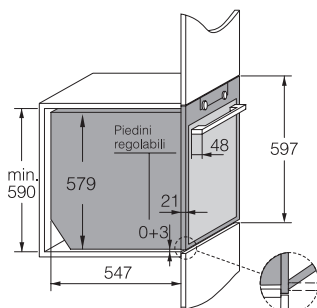
Comfort

| | |
|---------------|----------------------------------|
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 2 manopole |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

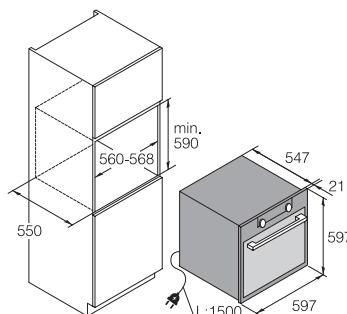
Allestimento



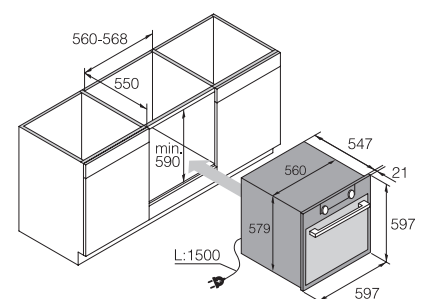
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OT 86331 BG

Forno multifunzione **Glass Black**
Vetro ceramica nero

€ 799,-

Vantaggi

- 5 zone di diffusione dell'aria calda
- Preriscaldamento rapido
- Chiusura soft
- Porta UCD

Design

| | |
|----------|---------------------|
| Finitura | Vetro ceramica nero |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | LCD |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Classe efficienza energetica | A+ |
| Potenza | 3500 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,97 kWh |
| Volume interno | 77 l |
| Temperatura massima | 300 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2700 W |
| Posizioni di cottura | 5 |

Tecnologia di cottura

Tradizionale

12 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza inferiore e superiore ventilato
- Aria calda 3D
- EXtra croccante
- Turbo bake
- Cottura delicata
- Grill e aria calda 3D
- Pizza
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Grill e riscaldamento inferiore
- Grill e riscaldamento inferiore ventilato

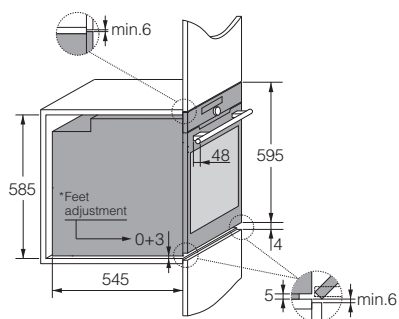
Comfort

| | |
|---------------|--|
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | 1 manopola e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

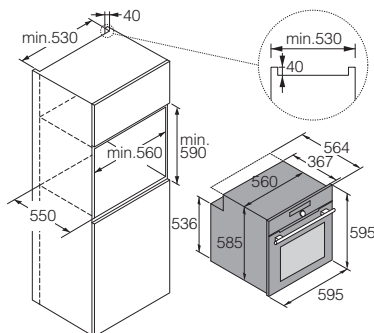
Allestimento



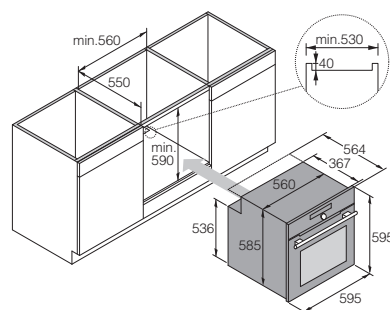
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano

Forni a microonde e combinati a microonde

In un forno a microonde tradizionale la potenza viene emessa ad impulsi. Con l'esclusivo sistema inverter di cui sono dotati tutti i forni a microonde ASKO, la potenza è continua. Il risultato è una cottura uniforme degli alimenti, una riduzione del consumo energetico e meno rumorosità.



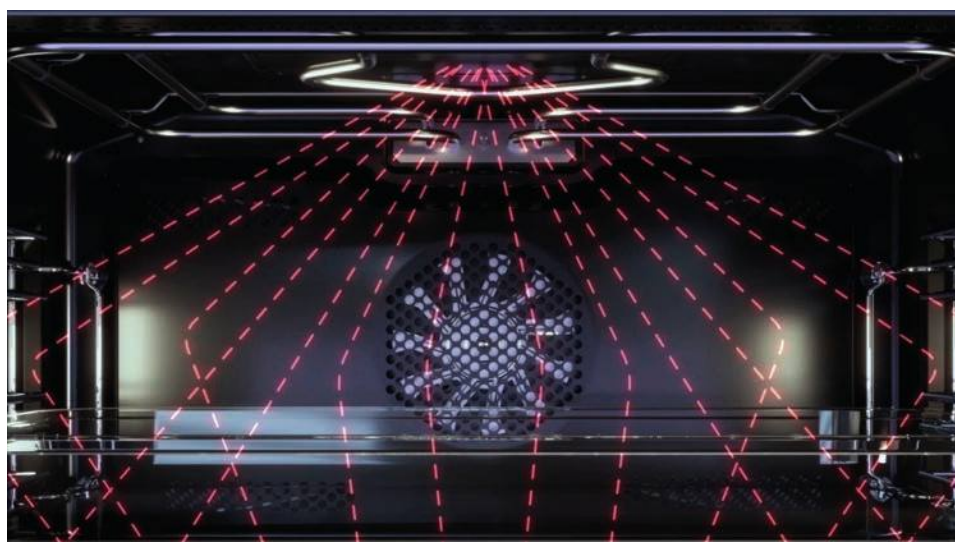
Microonde

Microonde e
Aria calda 3DMicroonde, Grill e
Aria calda 3D

Sistema inverter

Con un forno ASKO combinato a microonde potrete far cuocere una salsa a fuoco lento senza rischiare che fuoriesca dalla pentola. Questo è possibile grazie alla tecnologia inverter che permette un flusso costante delle microonde, esattamente al livello da voi impostato. In combinazione con il sistema

girevole di distribuzione delle microonde, vi permetterà di cuocere più uniformemente, sfruttando tutta la cavità del forno. Grazie a questa tecnologia non è necessario un piatto girevole: ecco perché i nostri forni combinati a microonde sono tra i più capienti sul mercato, con una capacità di 50 litri.





OCM 8478

€ 2.499,-

Variante OCM 8478 GG - Pearl Grey

Variante OCM 8478 G - Pearl Black

Forno compatto combinato a microonde **Elements**

Vantaggi

- Cottura tradizionale
- Cottura a microonde
- 128 programmi automatici
- Cottura combinata a microonde

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Grey / Pearl Black |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | Touch TFT 4,3" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,89 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 250 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Tradizionale | |
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |

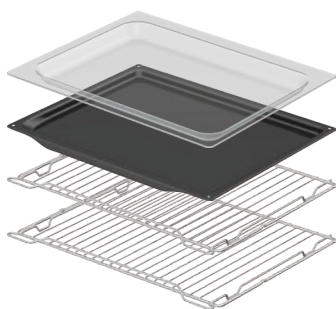
19 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean

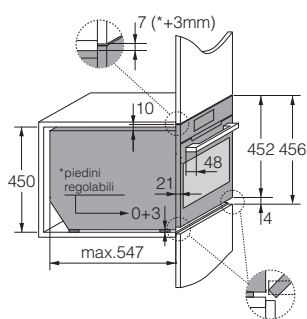
Comfort

| | |
|--------------------------|----------------------------------|
| 128 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Chiusura soft |
| Controllo | Touch |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

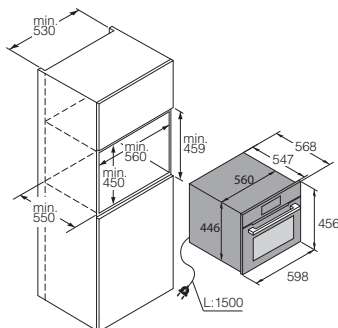
Allestimento



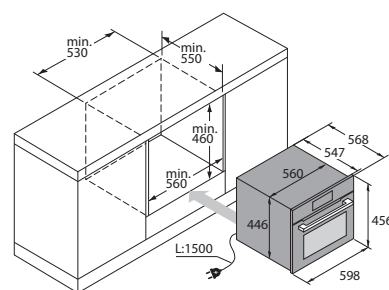
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCM 8487 B

Forno compatto combinato a microonde **Craft**
Black Steel

€ 2.399,-

Vantaggi

- Cottura tradizionale
- Cottura a microonde
- 128 programmi automatici
- Cottura combinata a microonde

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Black Steel |
| Maniglia | Black Steel |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,89 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 250 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

Tradizionale - Combinata - Microonde

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
|--------------------------|-------------------------|

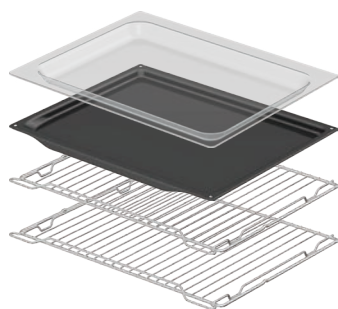
19 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean

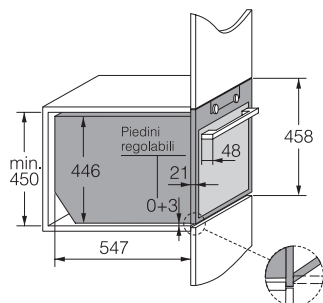
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 128 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Apertura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

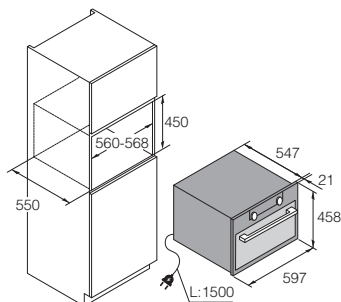
Allestimento



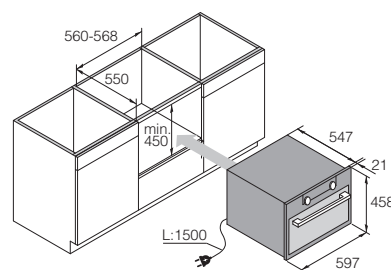
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OCM 8487 S

Forno compatto combinato a microonde **Craft**
Acciaio

€ 2.279,-

Vantaggi

- Cottura tradizionale
- Cottura combinata a microonde
- Cottura a microonde
- 128 programmi automatici

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 6,1" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,89 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 250 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

Tradizionale - Combinata - Microonde

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
|--------------------------|-------------------------|

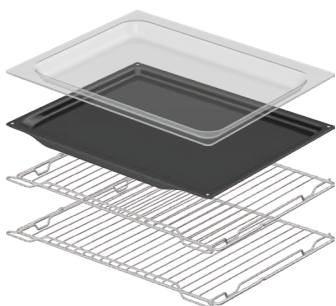
19 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelo
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean

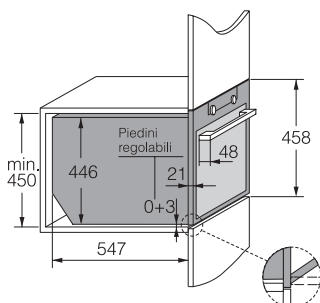
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 128 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Apertura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

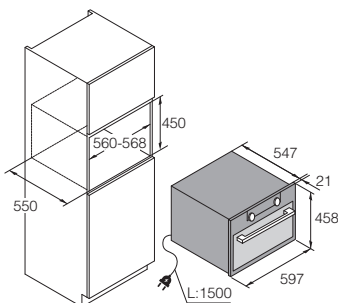
Allestimento



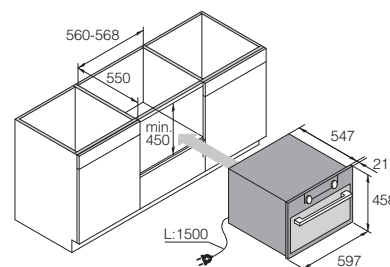
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano





OCM 8464 S ASKO

Forno compatto combinato a microonde **Craft**
Acciaio

€ 1.599,-

Vantaggi

- Cottura tradizionale
- Cottura combinata a microonde
- Cottura a microonde
- Chiusura soft
- 128 programmi automatici

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 2,9" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|-----------------------|
| Potenza | 3000 W |
| Consumo energetico - resistenza sup. e inf. | 0,89 kWh |
| Volume interno | 50 l |
| Temperatura massima | 250 °C |
| Elementi riscaldanti | 5 + ventilazione |
| Grill | 2 grill fino a 2200 W |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

Tradizionale - Combinata - Microonde

| | |
|--------------------------|-------------------------|
| Cottura a fasi combinate | Fino a 3 fasi combinate |
|--------------------------|-------------------------|

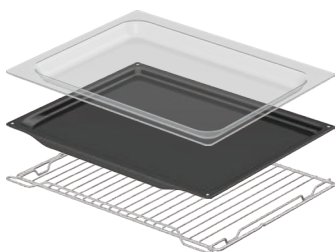
19 funzioni:

- Resistenza superiore e inferiore
- Resistenza superiore
- Resistenza inferiore
- Grill
- Grill grande
- Grill grande ventilato
- Aria calda 3D
- Aria calda 3D ECO
- Aria calda 3D e riscaldamento inferiore
- Riscaldamento inferiore ventilato
- Pro Roast (Auto Roast)
- Microonde
- Microonde e grill ventilato
- Microonde e aria calda 3D
- Preriscaldamento rapido
- Scaldastoviglie
- Scongelamento
- Mantenimento in caldo
- Pulizia AquaClean

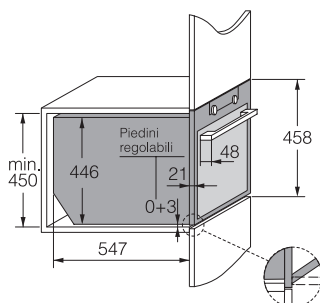
Comfort

| | |
|--------------------------|--|
| 128 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door Apertura soft |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

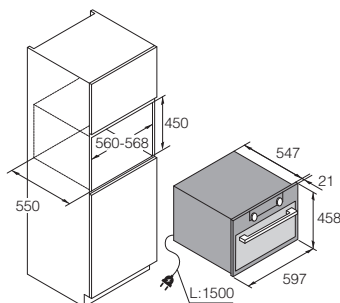
Allestimento



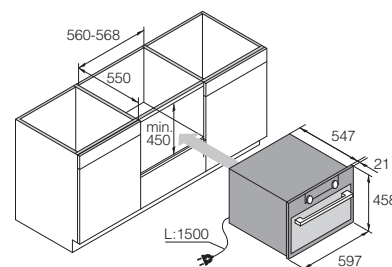
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



OM 8464 S ASKO

Forno compatto a microonde **Craft**
Acciaio

€ 1.399,-

Vantaggi

- Cottura a microonde
- 52 programmi automatici
- Funzione di ventilazione per raffreddare e togliere gli odori

Design

| | |
|----------|-------------------|
| Finitura | Acciaio |
| Maniglia | Acciaio |
| Display | TFT 2,9" a colori |

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------|--------|
| Potenza | 2200 W |
| Volume interno | 47,5 l |
| Posizioni di cottura | 4 |

Tecnologia di cottura

Microonde

6 funzioni:

- Microonde
- Scongelamento automatico
- Scongelamento manuale
- Mantenimento in caldo
- CleanAir
- Pulizia AquaClean

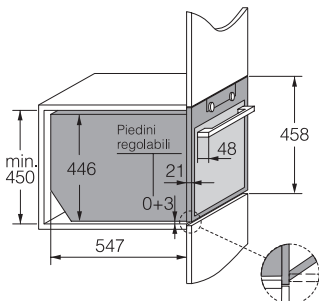
Comfort

| | |
|-------------------------|--|
| 52 programmi automatici | |
| Porta | Ultra Cool Door |
| Controllo | 2 manopole e icone touch retroilluminate |
| Illuminazione | Doppia illuminazione alogena |
| Pulizia | AquaClean |

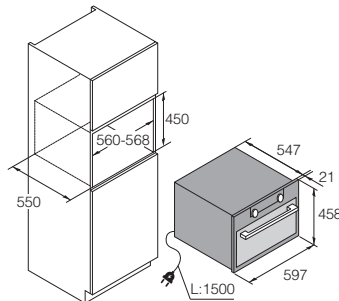
Allestimento



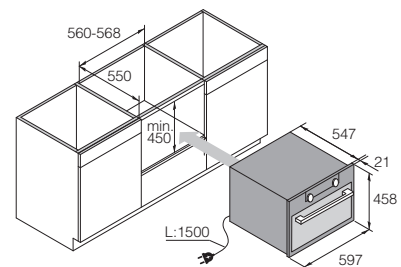
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Schema d'installazione



Installazione sottopiano



Cassetti

ASKO

Ampliate le vostre possibilità in cucina con i cassetti ASKO. La gamma comprende tre diverse tipologie di cassetto a seconda delle proprie esigenze. Il cassetto sottovuoto è il complemento perfetto in abbinamento alla cottura a vapore in quanto permette di sigillare gli alimenti

per la cottura sous vide in forno. I cassetti scaldavivande possono essere utilizzati sia per mantenere i cibi in caldo o cuocere a bassa temperatura, sia per scaldare le stoviglie. Il cassetto per accessori è funzionale per riporre qualsiasi accessorio utile in cucina.

Cassetti sottovuoto

I cassetti sottovuoto ASKO forniscono l'esclusiva possibilità di introdurre elementi della cucina professionale in ambiente domestico. I cassetti sono stati progettati per essere coordinati con

i nostri forni combinati a vapore da 45 e 60 cm della stessa gamma. Possono essere utilizzati per preparare gli alimenti alla cottura sous vide ma anche per conservare il cibo in porzioni.



La cottura sottovuoto

La tecnica di cottura sous vide consiste nel sigillare in speciali sacchetti per il sottovuoto gli alimenti per poi cuocerli a vapore a bassa temperatura tra 40 °C e 100 °C. Grazie alla sigillatura del sacchetto il gusto naturale, il colore e la consistenza degli alimenti vengono preservati, come anche le loro vitamine e minerali essenziali. Inoltre, gli alimenti cotti con questa tecnica necessitano di molto meno sale.

A seconda delle proprie necessità, sono disponibili 3 livelli di sottovuoto e di sigillatura del sacchetto:

3 livelli di sottovuoto



Livello 3: 99% di vuoto (circa 10 mbar).
Ideale per gli alimenti sodi (carne, verdure dure come le carote, formaggi a pasta dura ecc.)



Livello 2: 95% di vuoto (circa 50 mbar).
Ideale per gli alimenti umidi (liquidi, pesci, piatti cucinati).



Livello 1: 75% di vuoto (circa 500 mbar).
Ideale per gli alimenti più fragili (pane, frutta, verdure tenere).

3 livelli di sigillatura



Livello 3: durata della sigillatura 7 secondi.
Ideale per la cottura sottovuoto, la congelazione e la conservazione (carne, alimenti solidi, formaggi a pasta dura ecc.).



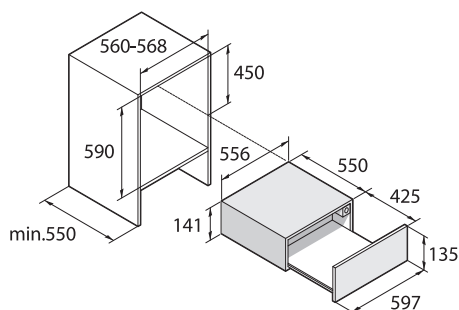
Livello 2: durata della sigillatura 5 secondi.
Ideale per le marinature, per la cottura sottovuoto e la congelazione (alimenti sensibili alla pressione come i filetti di pesce, le salse ecc.)



Livello 1: durata della sigillatura 3 secondi.
Ideale per la conservazione in contenitori già aperti, di alimenti sensibili alla pressione (insalata, frutti di bosco ecc.)



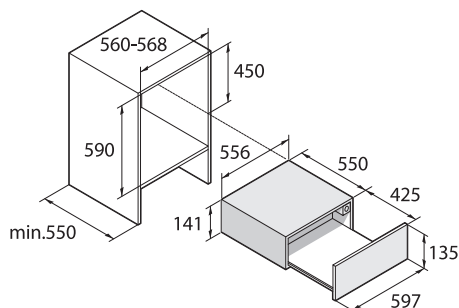
Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia



Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia

ODV 8128

€ 3.399,-

Variante ODV 8128 GG - Pearl Grey

Variante ODV 8128 G - Pearl Black

Cassetto sottovuoto **Elements**

Vantaggi

- 3 livelli di sottovuoto, fino a 99%
- 3 livelli di chiusura dei sacchetti
- Controllo touch
- Guide telescopiche
- Possibilità di fare il sottovuoto in contenitori esterni
- Apertura push-pull

Design

Finitura Vetro Pearl Grey / Pearl Black

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------|-------|
| Volume | 8 l |
| Potenza | 320 W |
| Potenza m ³ /h | 4 |

Funzioni

- 3 livelli di vuoto
- 3 livelli di sigillatura
- Possibilità di creare il vuoto a campana

Comfort

Controllo touch
 Apertura push-pull
 Guide telescopiche
 Riduzione per aspirazione da contenitori esterni
 Misura massima dei sacchetti 250x350 mm

ODV 8127 B

€ 3.099,-

Cassetto sottovuoto **Craft**
Black Steel

Vantaggi

- 3 livelli di sottovuoto, fino a 99%
- 3 livelli di chiusura dei sacchetti
- Controllo touch
- Guide telescopiche
- Possibilità di fare il sottovuoto in contenitori esterni
- Apertura push-pull

Design

Finitura Black Steel

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------|-------|
| Volume | 8 l |
| Potenza | 320 W |
| Potenza m ³ /h | 4 |

Funzioni

- 3 livelli di vuoto
- 3 livelli di sigillatura
- Possibilità di creare il vuoto a campana

Comfort

Controllo touch
 Apertura push-pull
 Guide telescopiche
 Riduzione per aspirazione da contenitori esterni
 Misura massima dei sacchetti 250x350 mm



ODV 8127 S ASKO

Cassetto sottovuoto **Craft**
Acciaio

€ 3.099,-

Vantaggi

- 3 livelli di sottovuoto, fino a 99%
- 3 livelli di chiusura dei sacchetti
- Controllo touch
- Guide telescopiche
- Possibilità di fare il sottovuoto in contenitori esterni
- Apertura push-pull

Design

Finitura Acciaio

Efficienza e informazioni tecniche

Volume 8 l
Potenza 320 W
Potenza m³/h 4

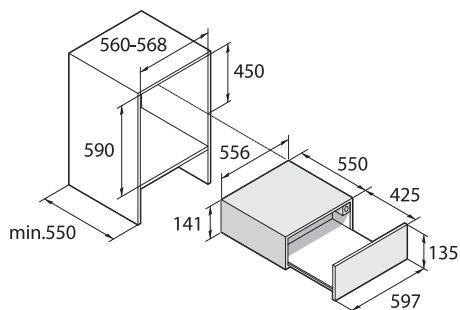
Funzioni

- 3 livelli di vuoto
- 3 livelli di sigillatura
- Possibilità di creare il vuoto a campana

Comfort

Controllo touch
Apertura push-pull
Guide telescopiche
Riduzione per aspirazione da contenitori esterni
Misura massima dei sacchetti 250x350 mm

Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia



ODV 8127 A ASKO

Cassetto sottovuoto **Craft**
Graphite Black

€ 3.099,-

Vantaggi

- 3 livelli di sottovuoto, fino a 99%
- 3 livelli di chiusura dei sacchetti
- Controllo touch
- Guide telescopiche
- Possibilità di fare il sottovuoto in contenitori esterni
- Apertura push-pull

Design

Finitura Graphite Black

Efficienza e informazioni tecniche

Volume 8 l
Potenza 320 W
Potenza m³/h 4

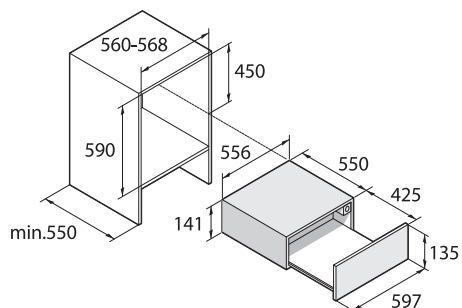
Funzioni

- 3 livelli di vuoto
- 3 livelli di sigillatura
- Possibilità di creare il vuoto a campana

Comfort

Controllo touch
Apertura push-pull
Guide telescopiche
Riduzione per aspirazione da contenitori esterni
Misura massima dei sacchetti 250x350 mm

Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia

Cassetti scaldavivande

I cassetti scaldavivande sono molto pratici e aggiungono funzionalità in poco spazio. Possono essere utilizzati per cuocere a bassa temperatura, tenere in caldo i cibi, scongelare,

scaldare le stoviglie o semplicemente come cassetto porta oggetti. Tutti i cassetti scaldavivande sono progettati per integrarsi perfettamente con i forni ASKO.



Cottura a bassa temperatura

La cottura a bassa temperatura è un ottimo metodo per mantenere la carne morbida in cottura. Dopo aver sigillato la carne, potrete trasferire la padella o il piatto nel cassetto e cuocere lentamente per il tempo consigliato.

Funzione scaldastoviglie

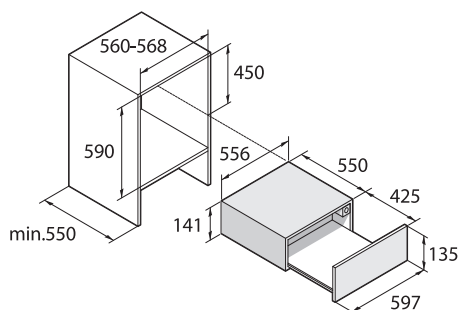
Il cassetto scaldavivande è perfetto anche per riscaldare i piatti prima di una cena o le tazze per servire il caffè ben caldo. Può contenere 16 piatti da 28 cm, o 80 tazzine da caffè, o 40 tazze da tè.

Funzione scongelo

Il cassetto scaldavivande può essere utilizzato anche per scongelare gli alimenti. Sarà sufficiente scegliere una temperatura bassa e mettere l'alimento all'interno del cassetto.



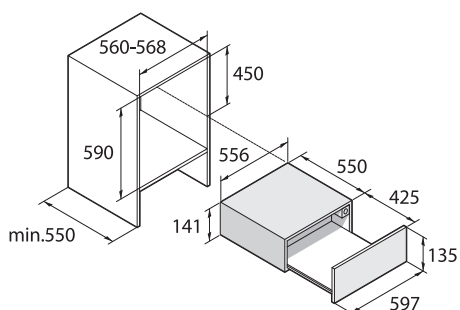
Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia



Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia

ODW 8128

€ 1.199,-

Variante ODW 8128 GG - Pearl Grey

Variante ODW 8128 G - Pearl Black

Cassetto scaldavivande / scaldastoviglie **Elements**

Vantaggi

- Temperatura regolabile da 30°C a 80°C
- Guide telescopiche
- Apertura push-pull

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro Pearl Grey / Pearl Black |
|----------|--------------------------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|--------------------------|------------------|
| Volume | 21 l |
| Capacità di carico | 25 kg |
| Potenza | 810 W |
| Temperatura di esercizio | da 30 °C a 80 °C |

Funzioni

- Scongelamento
- Scaldastoviglie
- Scaldavivande
- Cottura ventilata a bassa temperatura
- Mantenimento in caldo

Comfort

- Controllo con manopola
- Tipologia di carico: 16 piatti piani ø 28 cm o 80 tazzine da caffè o 40 tazze da tè
- Timer
- Segnale acustico
- Apertura push-pull
- Guide telescopiche
- Luce di avanzamento programma

ODW 8127 S

€ 1.069,-

Cassetto scaldavivande / scaldastoviglie **Craft**

Acciaio

Vantaggi

- Temperatura regolabile da 30°C a 80°C
- Guide telescopiche
- Apertura push-pull

Design

| | |
|----------|---------|
| Finitura | Acciaio |
|----------|---------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|--------------------------|------------------|
| Volume | 21 l |
| Capacità di carico | 25 kg |
| Potenza | 810 W |
| Temperatura di esercizio | da 30 °C a 80 °C |

Funzioni

- Scongelamento
- Scaldastoviglie
- Scaldavivande
- Cottura ventilata a bassa temperatura

Comfort

- Controllo con manopola
- Tipologia di carico: 16 piatti piani ø 28 cm o 80 tazzine da caffè o 40 tazze da tè
- Timer
- Segnale acustico
- Apertura push-pull
- Guide telescopiche
- Luce di avanzamento programma



ODW 8127 A

Cassetto scaldavivande / scaldastoviglie **Craft**
Graphite Black

€ 1.069,-

Vantaggi

- Temperatura regolabile da 30°C a 80°C
- Guide telescopiche
- Apertura push-pull

Design

Finitura Graphite Black

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|--------------------------|------------------|
| Volume | 21 l |
| Capacità di carico | 25 kg |
| Potenza | 810 W |
| Temperatura di esercizio | da 30 °C a 80 °C |

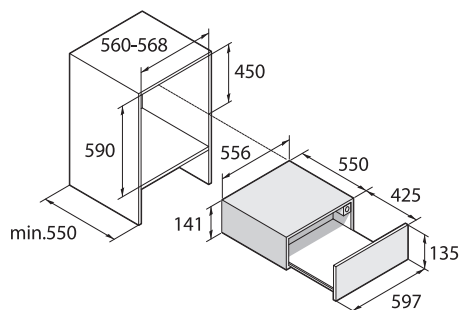
Funzioni

- Scongellamento
- Scaldastoviglie
- Scaldavivande
- Cottura ventilata a bassa temperatura

Comfort

Controllo con manopola
 Tipologia di carico: 16 piatti piani ø 28 cm o 80 tazzine da caffè o 40 tazze da tè
 Timer
 Segnale acustico
 Apertura push-pull
 Guide telescopiche
 Luce di avanzamento programma

Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia

ODW 8126 S

Cassetto scaldastoviglie **Pro Series™**
Acciaio

€ 799,-

Vantaggi

- Temperatura regolabile da 30°C a 70°C
- Guide telescopiche
- Apertura push-pull

Design

Finitura Acciaio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|--------------------------|------------------|
| Volume | 21 l |
| Capacità di carico | 20 kg |
| Potenza | 417 W |
| Temperatura di esercizio | da 30 °C a 70 °C |

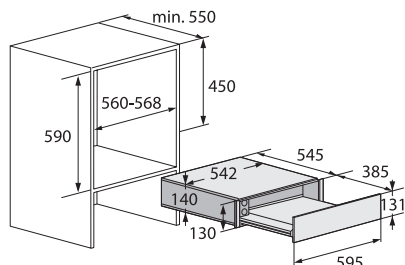
Funzioni

- Scaldastoviglie

Comfort

Tipologia di carico: 16 piatti di Ø 28 cm, o 60 tazzine da caffè, o 40 tazze da tè
 Timer
 Segnale acustico
 Apertura push-pull
 Guide telescopiche

Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia



ODA 8117 B

Cassetto per accessori **Craft**
Black Steel

€ 579,-

Vantaggi

- Guide telescopiche
- Sistema Soft Close
- Apertura push-pull

Design

Finitura Black Steel

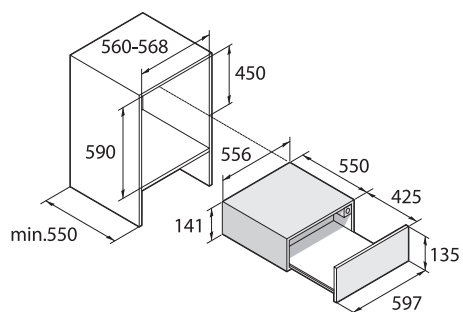
Efficienza e informazioni tecniche

Volume 21 l
Capacità di carico 25 kg

Comfort

Apertura push-pull
Guide telescopiche

Dimensioni e installazione



Dimensioni cassetto e nicchia





Macchine da caffè

ASKO

Una macchina da caffè ASKO è il modo migliore per sperimentare nuovi tipi di caffè o semplicemente godersi ogni giorno il proprio

caffè preferito. E la cosa migliore è che non occorre sapere nulla su come si prepara: basta scegliere la bevanda che si desidera.

Il caffè come al bar

Le macchine da caffè ASKO utilizzano chicchi macinati al momento. La polvere di caffè appena macinato viene perfettamente compressa nell'unità di infusione e l'estrazione avviene in condizioni ideali. Le macchine da caffè ASKO sono dotate di un doppio elemento

riscaldante che riscalda l'acqua molto rapidamente e garantisce una temperatura costante e ideale per un espresso fatto a regola d'arte. Basta premere un pulsante per scegliere tra dodici tipi di bevande a base di caffè, buone come al bar.



Dall'espresso all'acqua calda

Le macchine da caffè ASKO offrono una vasta gamma di bevande al caffè predefinite che possono essere regolate secondo il vostro gusto. Il display touch a colori permette di accedere direttamente a tutte le vostre bevande preferite, configurare e salvare le ricette secondo le vostre preferenze e creare fino a 6 profili utente. Il contenitore del latte è termico e mantiene il latte freddo fino a un'ora alla normale temperatura ambiente.

Regolazione automatica della macinatura

Le macchine da caffè ASKO della serie Elements regolano automaticamente il grado di macinatura dei chicchi a seconda del tipo di bevanda selezionata. Ma poiché la tostatura e il tipo di chicchi possono variare, è sempre possibile regolare manualmente la macinatura scegliendo uno dei 13 livelli disponibili.

Ricette personalizzate

Nel menù "Impostazioni" è possibile regolare quasi venti diversi parametri come la temperatura del caffè, l'accensione e lo spegnimento automatico, il livello di durezza dell'acqua, la decalcificazione e la modalità di risparmio energetico. Selezionando dal menù la voce "My Coffee" potete personalizzare e salvare la vostra bevanda preferita. Basta impostare l'intensità e la quantità di caffè; si possono regolare anche la quantità di latte e la schiuma.

Display touch TFT a colori

Le macchine da caffè ASKO sono dotate di un display full-touch a colori con un'interfaccia sapientemente progettata che facilita l'esplorazione delle opzioni e la preparazione del vostro caffè.

Per ottenere un buon caffè la pulizia è tutto

Le macchine da caffè ASKO hanno un design minimalista perciò quasi tutti i componenti si trovano dietro la copertura frontale, ma dato che la pulizia è fondamentale per ottenere un caffè delizioso, ASKO ha progettato le sue macchine in modo che le parti interne fossero facilmente accessibili.



Ampia vaschetta raccogli gocce

La vaschetta raccogli gocce è ampia e può contenere diverse tazze di caffè, evitando che le gocce finiscano sul tappeto e sul pavimento. È facile da rimuovere come le altre parti della macchina da caffè Elements.

Unità di infusione facile da pulire

L'unità di infusione è una delle parti più importanti da tenere pulite. Si sblocca premendo le due manopole rosse con una mano. Poi basta sciacquarla nel lavandino e rimetterla nella macchina.

Pulizia automatica con il vapore

Il programma di pulizia automatica utilizza il vapore per pulire i tubi e il Perfect Milk Froth Generator. È bene avviare questo programma dopo ogni utilizzo per il mantenimento di prestazioni di alto livello della macchina. Il contenitore del latte ha un programma di pulizia automatica per eliminare tutti i residui di latte nei tubi e nelle altre parti.

Contenitore del latte lavabile in lavastoviglie

Mantenere pulita ogni parte e ogni accessorio è essenziale per preservare il gusto del buon caffè. Il contenitore del latte è facile da pulire e la parte interna è lavabile in lavastoviglie.



CM 8478 GG

Macchina da caffè **Elements**
Vetro nero perlato Pearl Grey

€ 3.799,-

Vantaggi

- Sistema di riscaldamento rapido dell'acqua
- Possibilità di creare ricette personalizzate per 6 utenti
- Facile da pulire grazie alle guide telescopiche

Design

Finitura Vetro nero perlato Pearl Grey

13 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Caffè - Caffè doppio Lungo - Cappuccino - Cappuccino + - Caffelatte - Latte macchiato - Latte - Acqua calda

Comfort

Unità di infusione rimovibile (da 9 a 14 cm)

Risciacquo automatico del sistema del latte

Macinatore in acciaio inox

Erogatore del caffè regolabile in altezza

Contenitore termico per il latte incluso 500 ml

Capacità del serbatoio dell'acqua 2,4 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 350 g

Illuminazione LED

Scaldatazze incluso

Regolazione della durezza dell'acqua

Controllo

Display touch TFT a colori retroilluminato

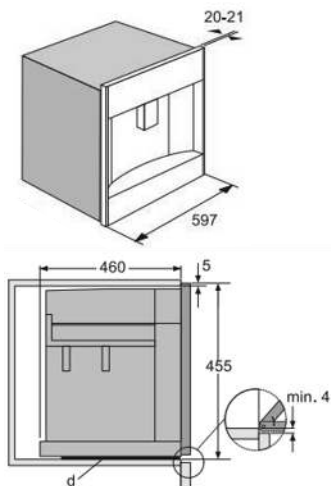
Avvio ritardato

Macinatura regolabile su 13 livelli

Intensità del caffè personalizzabile su 5 livelli

Temperatura programmabile su 4 livelli

Dimensioni e installazione



CM 8478 G

Macchina da caffè **Elements**
Vetro nero perlato Pearl Black

€ 3.799,-

Vantaggi

- Sistema di riscaldamento rapido dell'acqua
- Possibilità di creare ricette personalizzate per 6 utenti
- Facile da pulire grazie alle guide telescopiche

Design

Finitura Vetro nero perlato Pearl Black

13 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Caffè - Caffè doppio Lungo - Cappuccino - Cappuccino + - Caffelatte - Latte macchiato - Latte - Acqua calda

Comfort

Unità di infusione rimovibile (da 9 a 14 cm)

Risciacquo automatico del sistema del latte

Macinatore in acciaio inox

Erogatore del caffè regolabile in altezza

Contenitore termico per il latte incluso 500 ml

Capacità del serbatoio dell'acqua 2,4 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 350 g

Illuminazione LED

Scaldatazze incluso

Regolazione della durezza dell'acqua

Controllo

Display touch TFT a colori retroilluminato

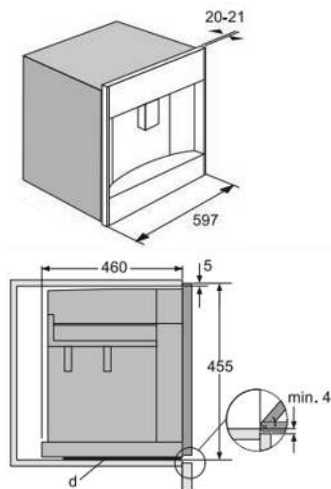
Avvio ritardato

Macinatura regolabile su 13 livelli

Intensità del caffè personalizzabile su 5 livelli

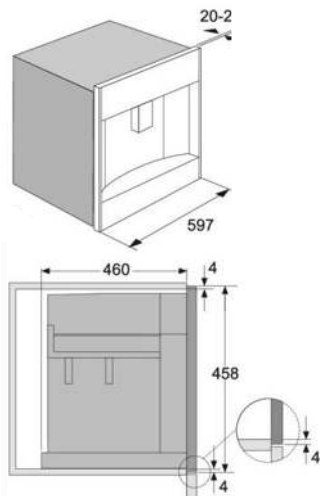
Temperatura programmabile su 4 livelli

Dimensioni e installazione

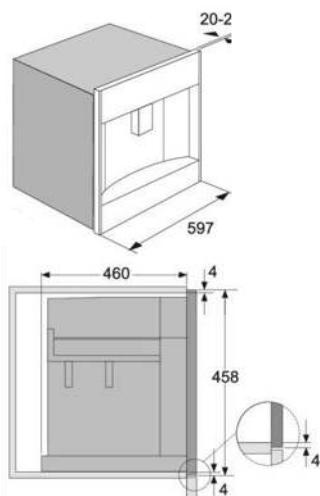




Dimensioni e installazione



Dimensioni e installazione



CM 8477 B ASKO

Macchina da caffè **Craft**
Acciaio Black Steel

€ 3.729,-

Vantaggi

- Sistema di riscaldamento rapido dell'acqua
- Possibilità di creare ricette personalizzate per 6 utenti
- Facile da pulire grazie alle guide telescopiche

Design

Finitura Black Steel

13 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Caffè - Caffè doppio Lungo - Cappuccino - Cappuccino + - Caffelatte - Latte macchiato - Latte - Acqua calda

Comfort

Unità di infusione rimovibile (da 9 a 14 cm)

Risciacquo automatico del sistema del latte

Macinatore in acciaio inox

Erogatore del caffè regolabile in altezza

Contenitore termico per il latte incluso 500 ml

Capacità del serbatoio dell'acqua 2,4 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 350 g

Illuminazione LED

Scaldatazze incluso

Regolazione della durezza dell'acqua

Controllo

Display touch TFT a colori retroilluminato

Avvio ritardato

Macinatura regolabile su 13 livelli

Intensità del caffè personalizzabile su 5 livelli

Temperatura programmabile su 4 livelli

CM 8477 S ASKO

Macchina da caffè **Craft**
Acciaio

€ 3.619,-

Vantaggi

- Sistema di riscaldamento rapido dell'acqua
- Possibilità di creare ricette personalizzate per 6 utenti
- Facile da pulire grazie alle guide telescopiche

Design

Finitura Acciaio

13 preparazioni

Espresso - Espresso doppio - 2 x Espresso - Espresso macchiato - Caffè - Caffè doppio Lungo - Cappuccino - Cappuccino + - Caffelatte - Latte macchiato - Latte - Acqua calda

Comfort

Unità di infusione rimovibile (da 9 a 14 cm)

Risciacquo automatico del sistema del latte

Macinatore in acciaio inox

Erogatore del caffè regolabile in altezza

Contenitore termico per il latte incluso 500 ml

Capacità del serbatoio dell'acqua 2,4 l

Capacità del contenitore di caffè in grani 350 g

Illuminazione LED

Scaldatazze incluso

Regolazione della durezza dell'acqua

Controllo

Display touch TFT a colori retroilluminato

Avvio ritardato

Macinatura regolabile su 13 livelli

Intensità del caffè personalizzabile su 5 livelli

Temperatura programmabile su 4 livelli



Piani cottura

ASKO

Il piano cottura è il fulcro di ogni cucina. Dalla colazione alla mattina fino agli spuntini notturni, il piano cottura viene usato costantemente. ASKO ha progettato una gamma che soddisfi i vostri bisogni e le vostre necessità, per darvi libertà e flessibilità

in cucina. Veloci, efficienti e facili da pulire, i piani a induzione vi permettono di creare grandi piatti in poco tempo. Inoltre, tutti i piani cottura sono progettati per integrarsi perfettamente con la gamma completa di apparecchiature per la cucina ASKO.

Piani a induzione con cappa integrata

| | Mat a filo | Mat in appoggio | Vetro nero a filo e in appoggio |
|--------------------------|---|---|---|
| ◀80▶ Celsius°Cooking™ | HIHD 854 MF 4 zone cottura x 2 Auto Bridge € 3.899 | HIHD 854 MM 4 zone cottura x 2 Auto Bridge € 3.899 | HIHD 854 GF 4 zone cottura x 2 Auto Bridge € 3.699 |
| ◀90▶ | HIHM 934 M 4 zone cottura x 2 Bridge Aspirazione centrale € 5.499 | | |
| ◀80▶ | HIH 3843 FM1* 4 zone cottura x 2 Bridge € 3.199 | *possibilità di installazione anche in appoggio | HIH 3843 FB1 4 zone cottura x 2 Bridge € 2.999 |

Piani a induzione e gas

| | Mat in appoggio | Vetro nero a filo e in appoggio |
|--------------------------|--|--|
| ◀90▶ Celsius°Cooking™ | HIG 89524 MGB1 4 zone cottura x 2 Auto Bridge 1 bruciatore Fusion Volcano Wok € 2.899 | HIG 89524 BGB1 4 zone cottura x 2 Auto Bridge 1 bruciatore Fusion Volcano Wok € 2.799 |
| | HIG 89524 MGF1 alimentazione a bombola di gas 4 zone cottura x 2 Auto Bridge 1 bruciatore Fusion Volcano Wok € 2.899 | HIG 89524 BGF1 alimentazione a bombola di gas 4 zone cottura x 2 Auto Bridge 1 bruciatore Fusion Volcano Wok € 2.799 |
| ◀90▶ | | HIG 1995 AB 4 zone cottura x 2 Bridge 1 bruciatore Fusion Volcano Wok 2.699 |
| | | HIG 1995 AF alimentazione a bombola di gas 4 zone cottura x 2 Bridge 1 bruciatore Fusion Volcano Wok € 2.699 |

Piani a induzione Celsius°Cooking™

| | Mat a filo | Mat in appoggio | Vetro nero in appoggio |
|-----------------------------|---|--|---|
| ◀ 110 ▶ Celsius°Cooking™ | HID 144 MFC 4 zone cottura x 1 Auto Bridge € 2.099 | HID 144 MC 4 zone cottura x 1 Auto Bridge € 2.099 | |
| ◀ 90 ▶ Celsius°Cooking™ | HID 956 MFC 6 zone cottura x 3 Auto Bridge € 2.499 | HID 956 MC 6 zone cottura x 3 Auto Bridge € 2.499 | HID 956 GC 6 zone cottura x 3 Auto Bridge w€ 2.499 |
| | | HID 945 MC 5 zone cottura x 2 Auto Bridge € 2.299 | HID 965 GC 5 zone cottura x 1 Auto Bridge € 2.049 |
| | HID 925 MFC 5 zone cottura x 2 Auto Bridge € 2.199 | HID 925 MC 5 zone cottura x 2 Auto Bridge € 2.199 | |
| ◀ 80 ▶ Celsius°Cooking™ | HID 865 MFC 5 zone cottura x 1 Auto Bridge € 1.949 | HID 865 MC 5 zone cottura x 1 Auto Bridge € 1.949 | HID 824 GC 4 zone cottura x 1 Auto Bridge € 1.749 |
| ◀ 70 ▶ Celsius°Cooking™ | HID 754 MFC 4 zone cottura x 2 Auto Bridge € 1.849 | HID 754 MC 4 zone cottura x 2 Auto Bridge € 1.849 pag.122 | HID 754 GC 4 zone cottura x 2 Auto Bridge € 1.649 |
| ◀ 33 ▶ Celsius°Cooking™ | HID 352 GC 2 zone cottura x 1 Auto Bridge € 1.649 | | |

Piani a induzione

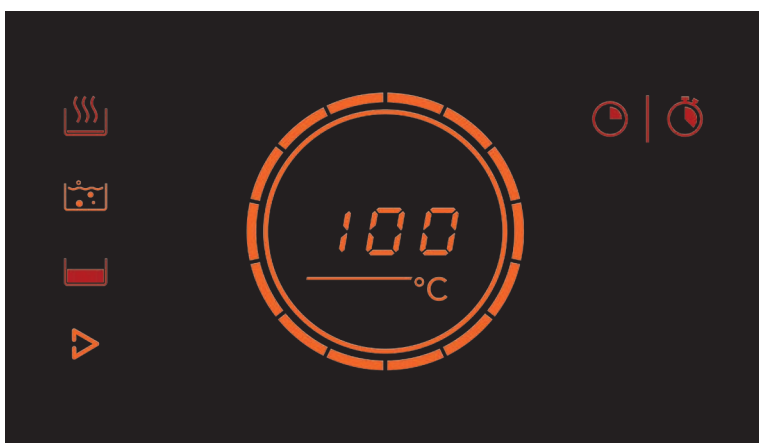
| | Vetro nero a filo o in appoggio |
|--------|--|
| ◀ 70 ▶ | HI 17111 G 4 zone cottura € 649 |
| ◀ 64 ▶ | HI 1655 G 4 zone cottura x 2 Bridge € 1.169 |
| | HI 1631 G 4 zone cottura x 2 Bridge € 939 |
| ◀ 60 ▶ | HI 1621 G 4 zone cottura x 1 Bridge € 819 |
| | HI 1611 G 4 zone cottura € 699 |
| | HI 16111 G 4 zone cottura € 599 |

Il sistema Celsius°Cooking™

Il sistema Celsius°Cooking™ ASKO consente di vivere una cucina smart e connessa. Consiste in un piano cottura ad induzione di alta qualità, avanzato e user friendly, connesso a pentole e padelle e ad una sonda di temperatura. Tramite le pentole e la sonda è possibile misurare la temperatura di cottura e quella al cuore dell'alimento in maniera precisa. È inoltre possibile controllare esattamente i tempi di cottura. Le pentole e la sonda comunicano con il piano per permettervi di controllare le fasi di

cottura in maniera molto precisa, assicurando che venga erogato il grado di calore ideale al momento giusto. Potrete impostare in autonomia le temperature e i tempi in maniera precisa, utilizzare una delle modalità di cottura preimpostate oppure seguire le tante ricette disponibili sul sito celsiuscooking.com/it. Il sistema Celsius°Cooking™ vi darà la sicurezza necessaria per osare con nuovi ingredienti e tecniche di cottura, certi che il risultato sarà sempre ottimale.





Easy Dial 2.0

Il controllo touch tramite slider circolare mostra il livello di potenza di calore impostato, sia graficamente che numericamente. Così avrete subito la percezione visiva del livello di calore con cui state cucinando. Viene inoltre visualizzata la temperatura.

Auto Bridge™

La funzione Auto Bridge™ consente di espandere in maniera automatica la zona di cottura su due induttori contemporaneamente, utile quando si utilizzano pentole e padelle di grandi dimensioni.



Move Function

Se si sposta una pentola o una padella da una zona di cottura ad un'altra, quest'ultima si attiva automaticamente con i settaggi di potenza e temperatura della zona di partenza. In questo modo si possono spostare e aggiungere pentole sul piano senza dover interrompere la cottura.

Power Management

Per avere la libertà di utilizzare i piani cottura Celsius°Cooking™ in tutte le situazioni di alimentazione elettrica, ASKO ha studiato la funzione Power Management che consente di regolare la potenza massima a seconda delle vostre esigenze, attraverso il menù delle impostazioni.



Cottura a livelli di potenza

Cottura a livelli di potenza

Cottura a livelli di potenza standard con possibile regolazione fino a 12 livelli ed un livello Boost per far bollire l'acqua più rapidamente.

Ogni zona di cottura ha un sistema di controllo dedicato, con un timer separato per il conto alla rovescia e il cronometro.



Menù PLUS

+ Cottura con menù PLUS

Il menù Plus permette di cucinare con programmi semiautomatici, consentendo di cuocere alla giusta temperatura con tutti i tipi di pentole compatibili con il programma scelto.



Grigliare

È una funzione esclusiva per zone di cottura Bridge che si uniscono per formarne una più grande. È ottimizzato per l'utilizzo di piastra grill e teppanyaki ASKO.



Friggere

Con questa funzione è possibile cucinare facilmente verdura, pesce, carne, pancetta, patate e uova fritte utilizzando burro o olio.



Mantenere in caldo / riscaldare

Con questa funzione è possibile, ad esempio, sciogliere il cioccolato (45°C), tenere in caldo le pietanze (70°C), cuocere a fuoco lento (94°C) o portare a ebollizione (100°C).



Menù Celsius°Cooking

Menù Celsius°Cooking™

Questo menù è dotato di programmi automatici ottimizzati per le pentole e la sonda Celsius°Cooking™. Con questo menù è possibile scegliere tre diversi metodi di cottura, con diversi intervalli di temperatura.



Riscaldare e friggere

Con questo programma è possibile raggiungere rapidamente temperature elevate sul fondo della pentola. Ideale per la cottura con olio o burro.



Bollire o cuocere a bagnomaria

Grazie a questo programma l'acqua raggiunge rapidamente il suo punto di ebollizione.



Cottura lenta o sous vide

Questo programma consente di controllare temperature medio-basse facendo in modo che sul fondo della pentola la temperatura non sia mai troppo alta.

Un nuovo livello di precisione in cucina

Il sistema Celsius°Cooking™ di ASKO misura la temperatura di cottura tramite un sensore posto sul fondo delle pentole e delle padelle e attraverso una sonda che può essere inserita direttamente nel cibo. Sia le pentole che la sonda tengono monitorata la temperatura e la comunicano al piano cottura

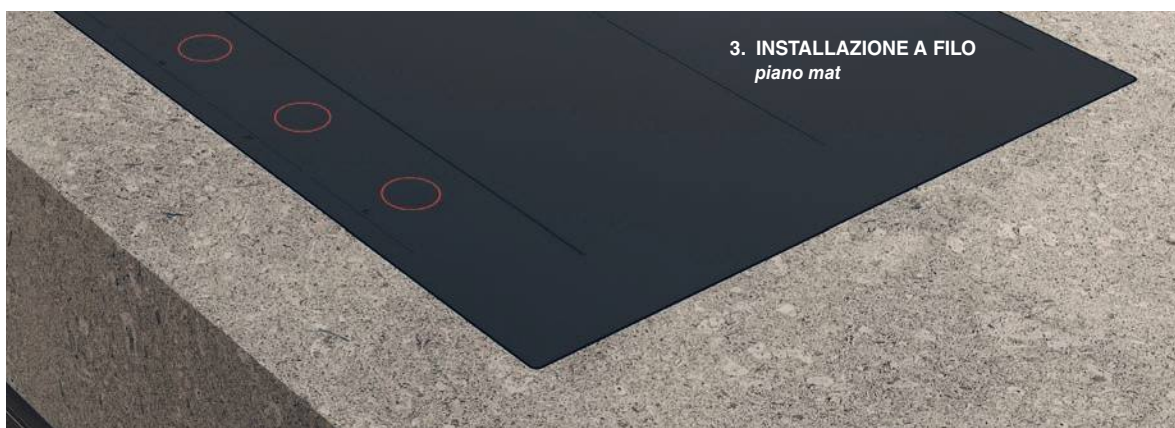
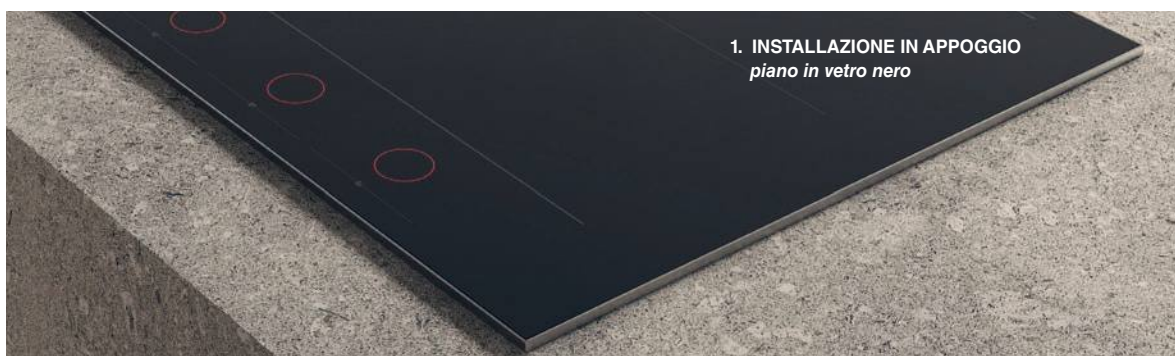
tramite Bluetooth, permettendogli di ottimizzare la potenza erogata. Ciò significa non solo che è possibile controllare temperature e tempi di cottura con una precisione mai avuta prima, ma che gli alimenti possono essere cucinati nel rispetto delle loro proprietà organolettiche e rimanere più sani.



Collegamento Bluetooth
permette alla sonda
di comunicare
con il piano cottura



Differenti possibilità d'installazione



Installazione in appoggio

Nei piani cottura ad induzione della linea Celsius°Cooking™ di ASKO la cura per il dettaglio e l'utilizzo di materiali solidi e di grande qualità, emerge nella gamma progettata per l'installazione in appoggio. Come tutti i piani cottura ASKO, sono realizzati in vetro ceramica nero antigraffio, ma è possibile scegliere tra finitura mat e lucida a seconda dello stile della propria cucina. I piani mat sono poi rifiniti con una cornice in acciaio Black Steel effetto spazzolato mentre, a protezione dei profili dei piani in vetro nero, ASKO ha scelto un'elegante cornice in acciaio spazzolato.

38 Centimetri

35 cm nicchia/incasso

64 e 72 Centimetri

56 cm nicchia/incasso

80 Centimetri

75 cm and 77 cm
nicchia/incasso

90 Centimetri

86 cm nicchia/incasso

111 Centimetri

107 cm nicchia/incasso

64 e 72 Centimetri

56 cm nicchia/incasso

80 Centimetri

75 cm e 77 cm nicchia/incasso

90 Centimetri

86 cm nicchia/incasso

111 Centimetri

107 cm nicchia/incasso

Installazione a filo

In sintonia con le tendenze attuali, ASKO ha creato una gamma di piani Celsius°Cooking™ che possono essere installati a filo con il piano di lavoro, per un design pulito ed elegante. Inoltre ASKO ha progettato questi piani ad induzione con speciali profili di montaggio ad angoli arrotondati che permettono la manutenzione senza dover tagliare il piano di lavoro.

72 Centimetri

56 cm nicchia/incasso

80 Centimetri

75 cm e 77 cm nicchia/incasso

90 Centimetri

86 cm nicchia/incasso

111 Centimetri

107 cm nicchia/incasso

Piano cottura Celsius°Cooking™ con cappa integrata Elevate



Efficiente, silenziosa e invisibile

Con le sue prestazioni superiori e silenziose, la cappa di estrazione automatica ad elevazione, l'avanzato piano cottura a induzione con l'intelligente sistema Celsius°Cooking™, Elevate di ASKO è la soluzione completa per il piano cottura con cappa integrata. Un connubio di tecnologia innovativa e design user friendly, che dà la sicurezza e il controllo per provare ricette nuove senza sprechi alimentari.

La soluzione Elevate di ASKO permette di eliminare l'ingombro della cappa dalle pareti o dal soffitto e di recuperare spazio prezioso in cucina. A livello visivo inoltre, il design essenziale e "invisibile" della cappa Elevate si armonizza con le linee pulite ed eleganti degli ambienti contemporanei.



Una soluzione completa



Installazione a filo

Il design scandinavo è sinonimo di linee pulite e armonia in ogni dettaglio. Seguendo questa vocazione per la purezza, il piano con cappa Elevate, nella versione in vetro nero, può essere installato a filo del top di lavoro.

Auto PreHeat

È sufficiente selezionare un programma automatico e regolare la temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura impostata, il piano emette un segnale acustico e ottico. Questa funzione è comune a tutti i piani Celsius°Cooking.

Filtro facile da pulire

I filtri e il porta-filtro sono facili da pulire in lavastoviglie. I filtri antigrasso sono costituiti da 7 strati di rete in acciaio inox per un efficace assorbimento dei grassi. Il sistema di filtraggio è anche molto facile da smontare e montare.



celsius° cooking™

HIHD 854

Piano a induzione con cappa integrata **Celsius°Cooking™** - 85 cm € 3.899,-

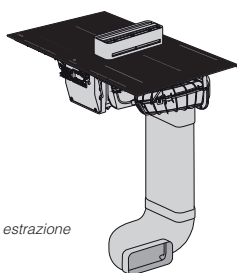
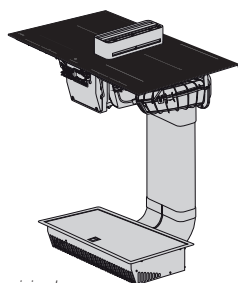
Variante HIHD 854 MM - mat installazione in appoggio

Variante HIHD 854 MF - mat installazione a filo

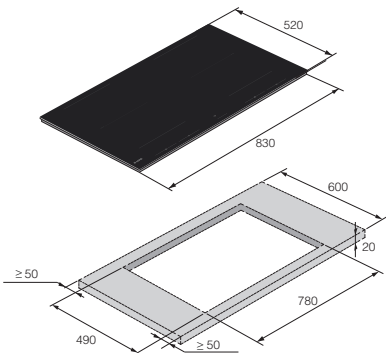
Vantaggi

- Cappa integrata che si alza a seconda delle esigenze d'aspirazione
- 2 zone Auto Bridge™
- Sonda di temperatura inclusa
- Mat antigraffio e antimpronta
- Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura

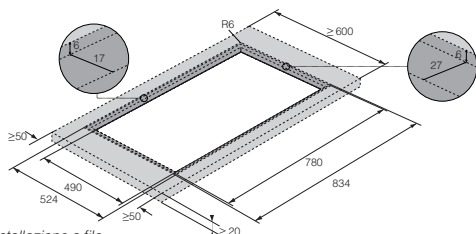
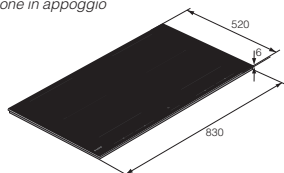
In dotazione



Dimensioni e installazione



Installazione in appoggio



Installazione a filo

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Controllo | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Power Booster | |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Indicatore calore residuo | |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |

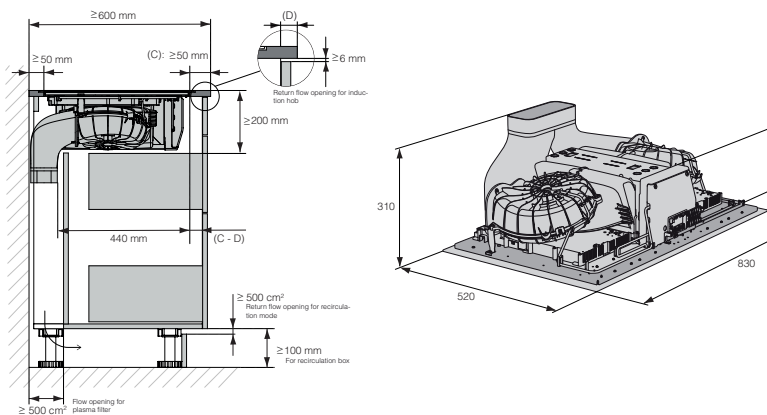
Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

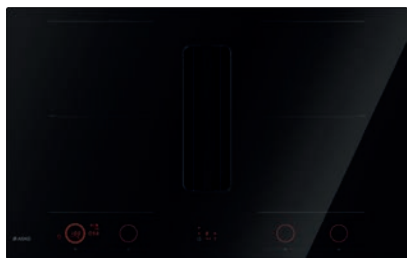
2 motori a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzati e a basso consumo

| | |
|---|--------------------|
| Livelli di potenza | 4 + boost |
| Portata massima dell'aria | 617 m³/h |
| Rumorosità | 60 dB Super Silent |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 55 kWh /anno |

Comfort

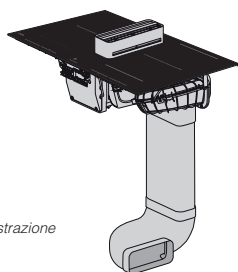
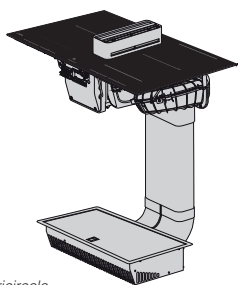
| | |
|---|------------------------------------|
| Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura | |
| Indicatore pulizia ed esaurimento dei filtri | |
| Filtro antigraasso a 7 strati | 2 filtri lavabili in lavastoviglie |
| Possibilità di installazione a ricircolo o estrazione | |
| Possibilità di installazione a isola o a parete | |



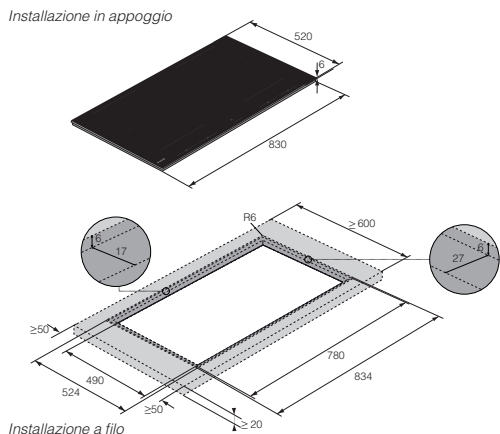
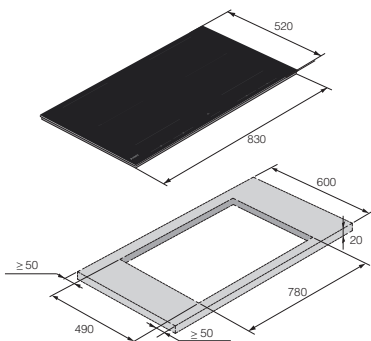


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HIHD 854 GF ASKO

Piano a induzione con cappa integrata **Celsius°Cooking™**
 vetro nero - 85 cm - Installazione in appoggio e a filo

€ 3.699,-

Vantaggi

- Cappa integrata che si alza a seconda delle esigenze d'aspirazione
- 2 zone Auto Bridge™
- Sonda di temperatura inclusa
- Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Controllo | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Power Booster | |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Indicatore calore residuo | |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |

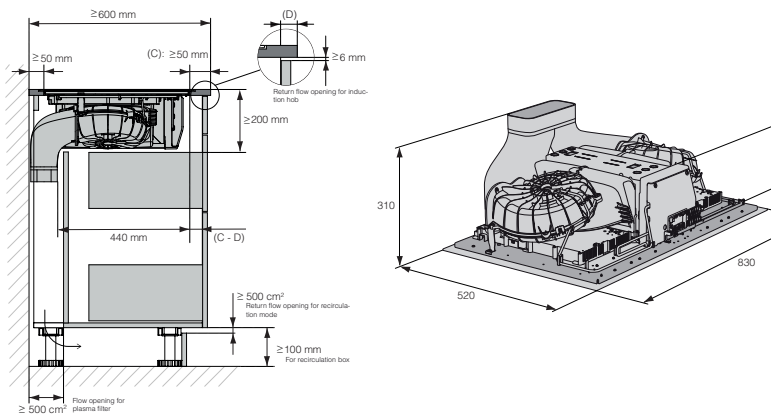
Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

2 motori a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzati e a basso consumo

| | |
|---|--------------------|
| Livelli di potenza | 4 + boost |
| Portata massima dell'aria | 617 m³/h |
| Rumorosità | 60 dB Super Silent |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 55 kWh /anno |

Comfort

- Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura
- Indicatore pulizia ed esaurimento dei filtri
- Filtro antigrasso a 7 strati
- Possibilità di installazione a ricircolo o estrazione
- Possibilità di installazione a isola o a parete





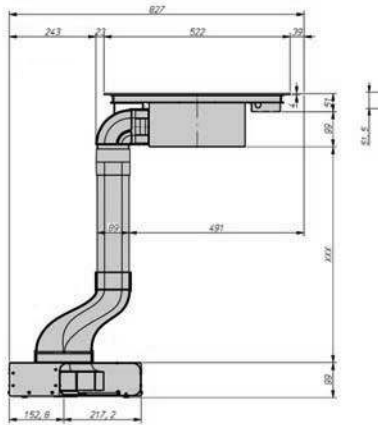
HIHM 934 M

Piano a induzione con cappa integrata - mat
87 cm - Installazione a filo e in appoggio

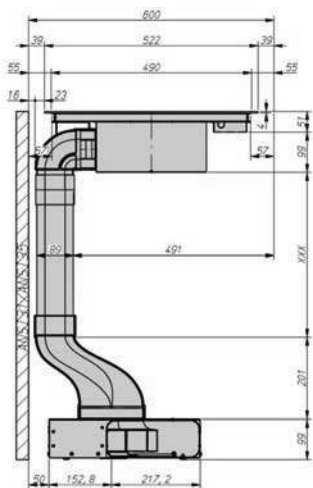
€ 5.499,-



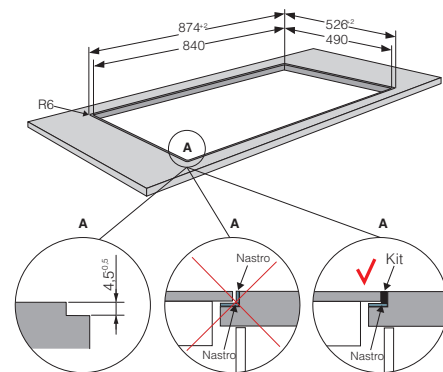
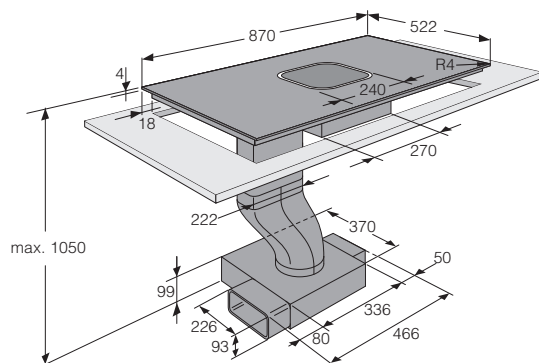
Installazione a isola



Installazione a parete



Dimensioni e installazione



Foro incasso per installazione a filo top

Vantaggi

- Piano completamente utilizzabile
- 2 zone Bridge
- Programmi automatici
- Mat antigraffio e antimpronta
- Opzione cappa a ricircolo

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 9 |

Programmi

Bollitura - Cottura a fuoco lento - Mantenimento in caldo

Comfort

| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Controllo | 4 comandi touch Multi Easy Slide™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Booster | |
| Timer | |
| Funzione pausa | |
| Indicatore calore residuo | |

Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

Motore a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzato e a basso consumo

| | |
|---|------------------------------------|
| Livelli di potenza | 4 + boost |
| Filtro antigrasso | 1 filtro lavabile in lavastoviglie |
| Portata massima dell'aria | 540 m³/h |
| Rumorosità | 68 dB |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 54,7 kWh /anno |

Comfort

Zona di estrazione completamente piatta per utilizzo totale e agevole del piano
Indicatore pulizia dei filtri
Funzione pulizia aria
Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie
Sistema Twin Filter - doppio filtraggio dell'aria

| | |
|---------|-------|
| Comandi | touch |
| Timer | |





HIH 3843

Variante HIH 3843 FM1 - mat

€ 3.199,-

Variante HIH 3843 FB1 - vetro nero

€ 2.999,-

Piano a induzione con cappa integrata
80 cm - Installazione a filo e in appoggio



Vantaggi

- Cappa integrata nel piano
- Superficie di estrazione piatta facile da pulire
- 2 zone Bridge
- Controllo Easy Slide
- 9 livelli di potenza
- Bridge

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |

Funzioni

Riscaldamento automatico, mantenimento in caldo

Comfort

Controllo Easy Single Slide™

Riconoscimento pentole

Power Booster

Funzione Bridge

Indicatore calore residuo

Timer - funzione pausa

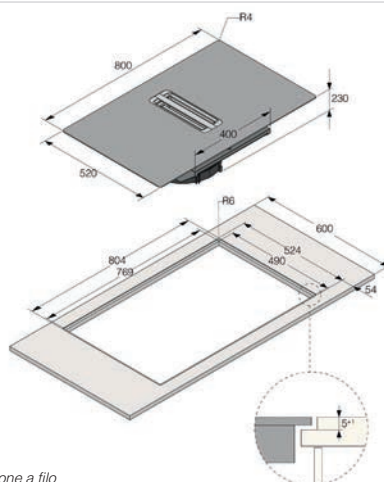
Blocco di sicurezza

Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

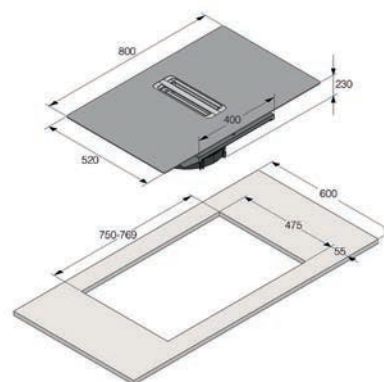
Modalità di estrazione automatica - la potenza di estrazione segue il livello di potenza del piano di cottura a induzione

| | |
|---|------------------|
| Livelli di potenza | 9 + boost |
| Portata massima dell'aria | 430 m³/h |
| Rumorosità | 63 dB |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | B |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 54,70 kWh / anno |

Dimensioni e installazione



Installazione a filo



Installazione in appoggio





celsius° cooking™

HIG 89524 MGB1

Variante **HIG 89524 MGF1** - per alimentazione a bombola di gas

Piano cottura a induzione e a gas **Celsius°Cooking™** - mat
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.899,-

Vantaggi

- Bruciatore Fusion Volcano Wok
- Power Management
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici

In dotazione



Sonda °Celsius

Design

| | |
|----------|-----|
| Finitura | mat |
|----------|-----|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Frontale centrale | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore centrale | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Bruciatore FVW | fino a 6000 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |
| Potenza totale | 7410 W |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

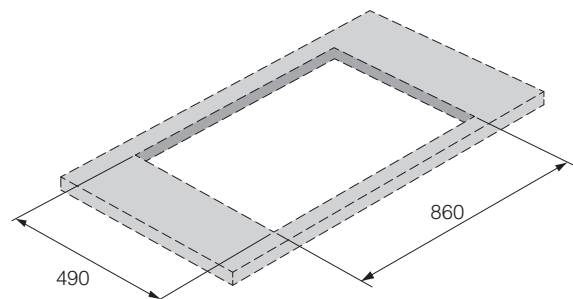
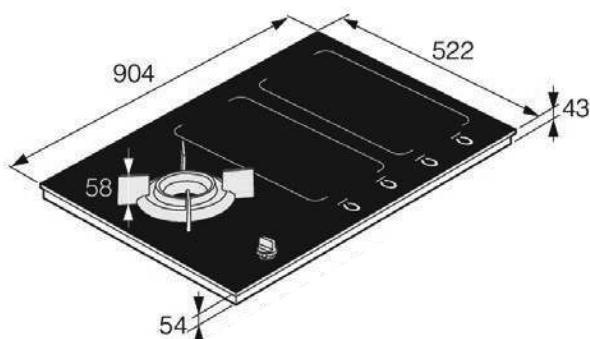
Bruciatore Fusion Volcano Wok

| | |
|--------------------------|--------|
| Corona interna in ottone | |
| 3 tipi di fiamma | |
| Potenza totale del gas | 6000 W |

Comfort

| | |
|--|--------------------------------|
| Controllo | manopola rimovibile in acciaio |
| Accensione integrata nella manopola | |
| Blocco del gas in caso di assenza della fiamma | |
| Timer | |
| Supporto per wok | |

Dimensioni e installazione







celsius° cooking™

HIG 89524 BGB1

Variante **HIG 89524 BGF1** - per alimentazione a bombola di gas

Piano cottura a induzione e a gas **Celsius°Cooking™** - vetro nero
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.799,-

Vantaggi

- Bruciatore Fusion Volcano Wok
- Power Management
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici

In dotazione



Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Frontale centrale | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore centrale | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Bruciatore FVW | fino a 6000 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |
| Potenza totale | 7410 W |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

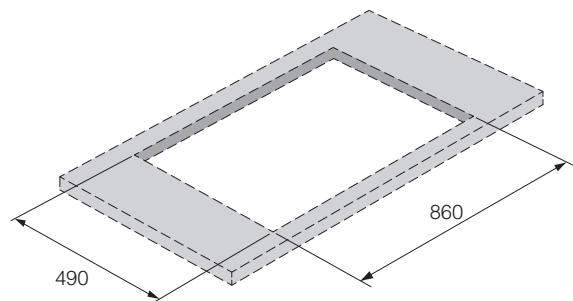
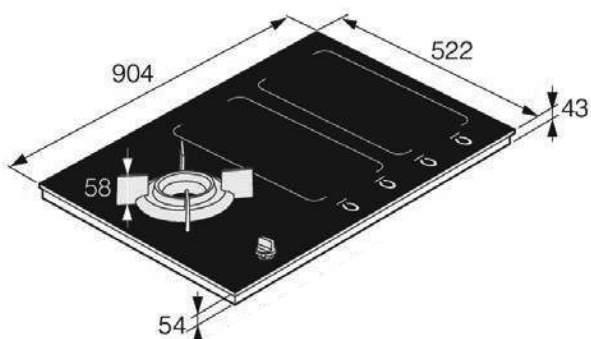
Bruciatore Fusion Volcano Wok

| | |
|--------------------------|--------|
| Corona interna in ottone | |
| 3 tipi di fiamma | |
| Potenza totale del gas | 6000 W |

Comfort

| | |
|--|--------------------------------|
| Controllo | manopola rimovibile in acciaio |
| Accensione integrata nella manopola | |
| Blocco del gas in caso di assenza della fiamma | |
| Timer | |
| Supporto per wok | |

Dimensioni e installazione







HIG 1995 AB

Variante **HIG 1995 AF** - per alimentazione a bombola di gas

Piano cottura a induzione e a gas Duo Fusion - vetro nero
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.699,-

Vantaggi

- Bruciatore Fusion Volcano Wok
- Induzione e Gas insieme
- 13 livelli di potenza
- Bruciatori Atag A+
- 6 programmi automatici
- 2 zone Bridge

Design

Finitura vetro nero

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Bridge | 2 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Bruciatore FWV | fino a 6000 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |
| Potenza totale | 7400 W |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

Comandi 4 controlli Multi Touch™
Riconoscimento pentole
Booster
Timer
Funzione pausa
Blocco di sicurezza
Indicatore calore residuo

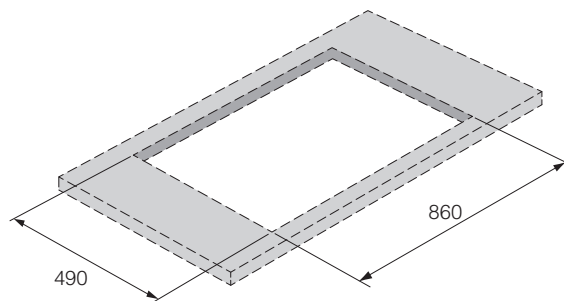
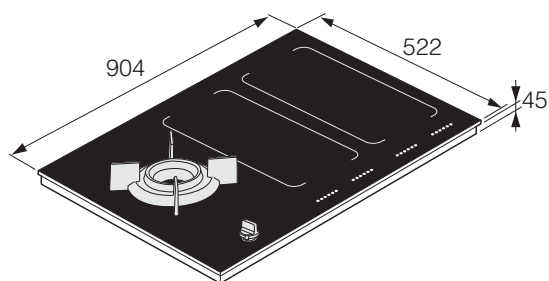
Bruciatore Fusion Volcano Wok

Corona interna in ottone
3 tipi di fiamma
Potenza totale del gas 6000 W

Comfort

Controllo manopola rimovibile in acciaio
Accensione integrata nella manopola
Blocco del gas in caso di assenza della fiamma
Timer
Supporto per wok

Dimensioni e installazione





ASKO

5

ASKO

15:17

ASKO

100

ASKO

ASKO

ASKO

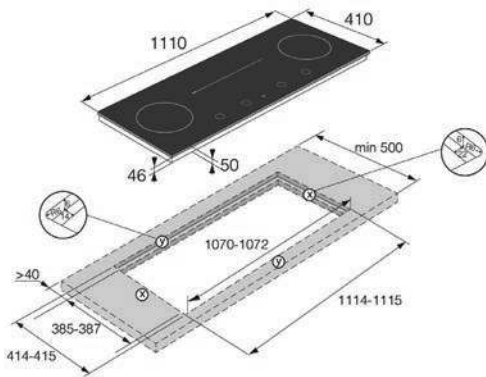


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 144 MFC ASKO

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
110 cm - Installazione a filo

€ 2.099,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

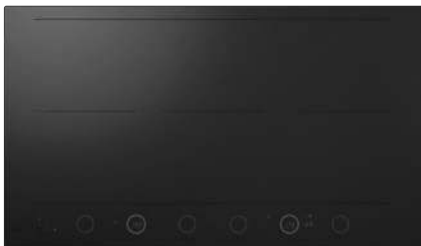
| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Centrale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Sinistra | ø 210 mm / fino a 3700 W |
| Destra | ø 210 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

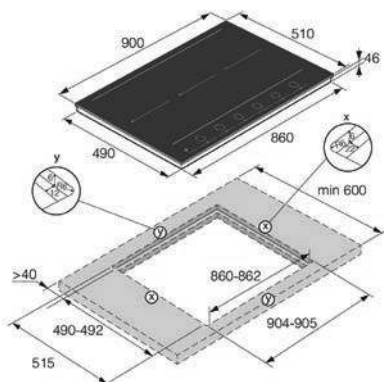


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 956 MFC ASKO

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
90 cm - Installazione a filo

€ 2.499,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 6 |
| Zone Auto Bridge™ | 3 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Grigliare - Riscaldare e friggere - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 6 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |



celsius° cooking™

HID 925 MFC

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
90 cm - Installazione a filo

€ 2.199,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Sinistra | ∅ 180 / 260 mm / fino a 5500 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Grigliare - Riscaldare e friggere - Mantenere in caldo

Comfort

Comandi 5 comandi Easy Dial 2.0™

Riconoscimento con Move Function

Booster

Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza

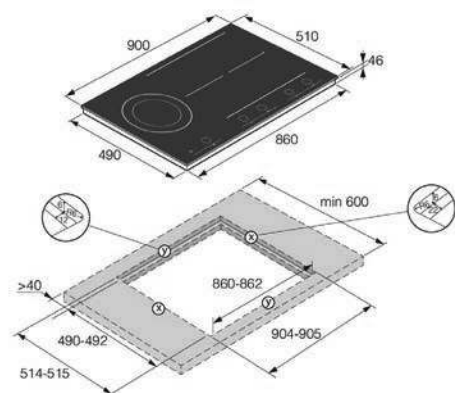
Indicatore calore residuo

In dotazione



Sonda °Celsius

Dimensioni e installazione





celsius° cooking™

HID 865 MFC

Piano cottura a induzione Celsius°Cooking™ - mat
80 cm - Installazione a filo

€ 1.949,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

| | |
|----------|-----------------|
| Finitura | mat antigraffio |
|----------|-----------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | ∅ 180 mm / fino a 3000 W |
| Posteriore destra | ∅ 180 mm / fino a 3000 W |
| Sinistra | ∅ 210 mm / fino a 3000 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Grigliare - Riscaldare e friggere - Mantenere in caldo

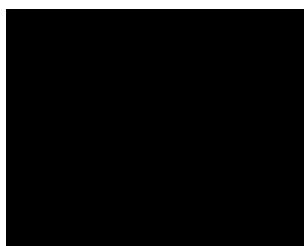
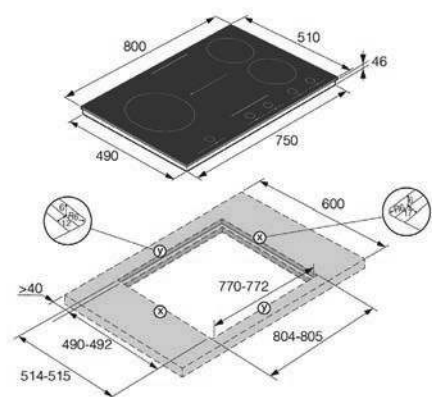
Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 5 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

In dotazione



Dimensioni e installazione



celsius° cooking™

HID 754 MFC

Piano cottura a induzione Celsius°Cooking™ - mat
72 cm - Installazione a filo

€ 1.849,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

| | |
|----------|-----------------|
| Finitura | mat antigraffio |
|----------|-----------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Grigliare - Riscaldare e friggere - Mantenere in caldo

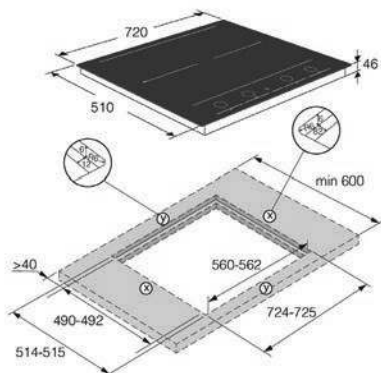
Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

In dotazione



Dimensioni e installazione





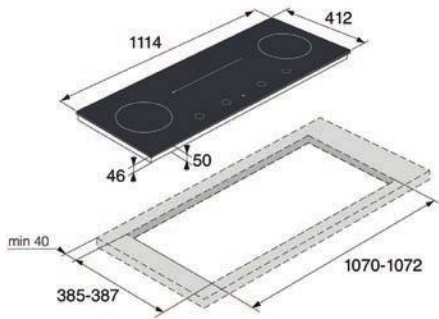


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 144 MC ASKO

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
110 cm - Installazione in appoggio

€ 2.099,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Centrale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Sinistra | Ø 210 mm / fino a 3700 W |
| Destra | Ø 210 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

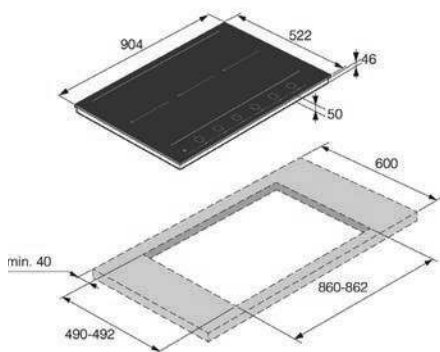


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 956 MC ASKO

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.499,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 6 |
| Zone Auto Bridge™ | 3 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 6 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

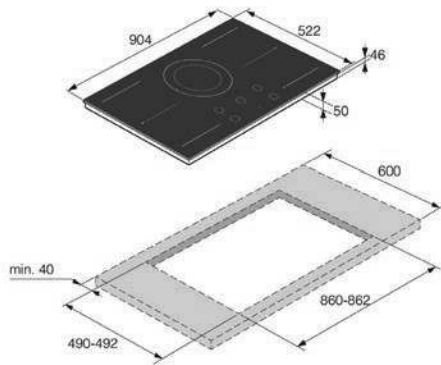


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione

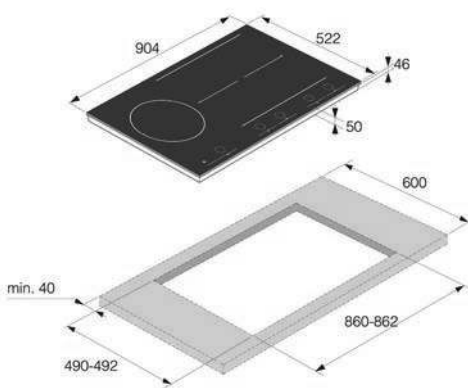


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 945 MC **ASKO**

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.299,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Centrale | ø 180 / 260 mm / fino a 5500 W |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

Comandi 5 comandi Easy Dial 2.0™

Riconoscimento con Move Function

Booster

Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza

Indicatore calore residuo

HID 925 MC **ASKO**

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - mat
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.199,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|--------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Sinistra | ø 180 / 260 mm / fino a 5500 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

Comandi 5 comandi Easy Dial 2.0™

Riconoscimento con Move Function

Booster

Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza

Indicatore calore residuo

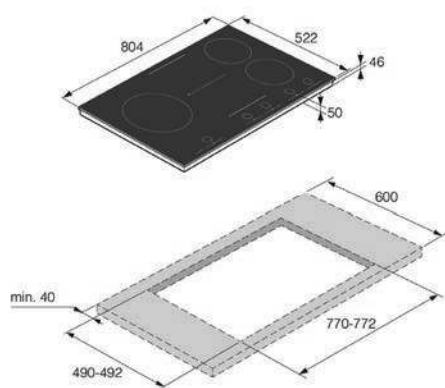


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 865 MC ASKO

€ 1.949,-

Piano cottura a induzione Celsius°Cooking™ - mat 80 cm - Installazione in appoggio

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

| | |
|----------|-----------------|
| Finitura | mat antigraffio |
|----------|-----------------|

Efficienza e informazioni tecniche

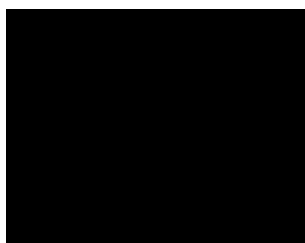
| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | ø 180 mm / fino a 3000 W |
| Posteriore destra | ø 180 mm / fino a 3000 W |
| Sinistra | ø 210 mm / fino a 3000 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|--|--------------------------|
| Comandi | 5 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

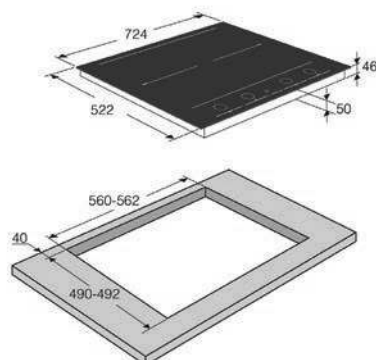


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 754 MC ASKO

€ 1.849,-

Piano cottura a induzione Celsius°Cooking™ - mat 72 cm - Installazione in appoggio

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici
- Sonda di temperatura inclusa

Design

| | |
|----------|-----------------|
| Finitura | mat antigraffio |
|----------|-----------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |



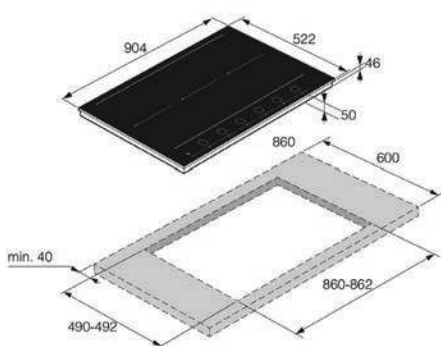


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 956 GC **ASKO**

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - vetro nero
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.499,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 6 |
| Zone Auto Bridge™ | 3 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|--|--------------------------|
| Comandi | 6 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster -Indicatore calore residuo | |
| Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza | |

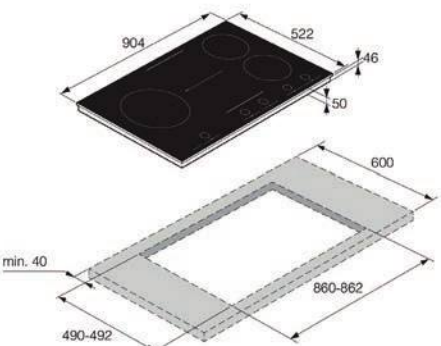


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 965 GC **ASKO**

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - vetro nero
90 cm - Installazione in appoggio

€ 2.049,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 5 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Centrale frontale | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Centrale posteriore | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | ∅ 180 mm / fino a 3000 W |
| Posteriore destra | ∅ 180 mm / fino a 3000 W |
| Sinistra | ∅ 260 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|--|--------------------------|
| Comandi | 5 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Booster | |
| Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

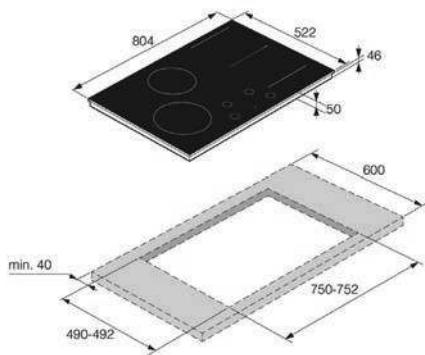


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 824 GC **ASKO**

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - vetro nero
80 cm - Installazione in appoggio

€ 1.749,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Frontale sinistra | ∅ 210 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | ∅ 185 mm / fino a 3000 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
|---------|--------------------------|

Riconoscimento con Move Function

Booster

Timer - funzione pausa

Blocco di sicurezza

Indicatore calore residuo

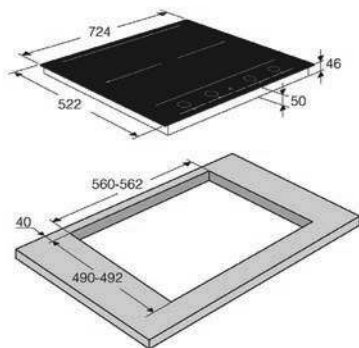


celsius° cooking™

In dotazione



Dimensioni e installazione



HID 754 GC **ASKO**

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - vetro nero
72 cm - Installazione in appoggio

€ 1.649,-

Vantaggi

- Power Management
- Controllo con livelli di potenza o temperatura
- Move Function
- Auto Bridge™
- 6 programmi automatici

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------|--------------------------|
| Comandi | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
|---------|--------------------------|

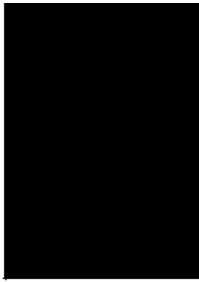
Riconoscimento con Move Function

Booster

Timer - funzione pausa

Blocco di sicurezza

Indicatore calore residuo



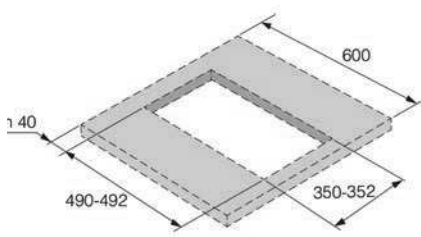
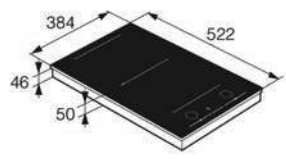
celsius° cooking™

In dotazione



Sonda °Celsius

Dimensioni e installazione



HID 352 GC

Piano cottura a induzione **Celsius°Cooking™** - vetro nero
38 cm - Installazione in appoggio

€ 1.649,-

Vantaggi

- 6 programmi automatici
- Move Function
- Power Management
- Funzione Auto Bridge™
- Funzione Auto Bridge™
- Funzione Auto Bridge™
- Controllo con livelli di potenza o temperatura

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|-----------------------------|
| Numero di zone cottura | 2 |
| Zone Auto Bridge™ | 1 |
| Frontale | 220 x190 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore | 220x190 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |
| Potenza totale | 3680 W |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/friggere - Riscaldare e friggere - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------|--------------------------|
| Comandi | 2 comandi Easy Dial 2.0™ |
|---------|--------------------------|

Riconoscimento con Move Function

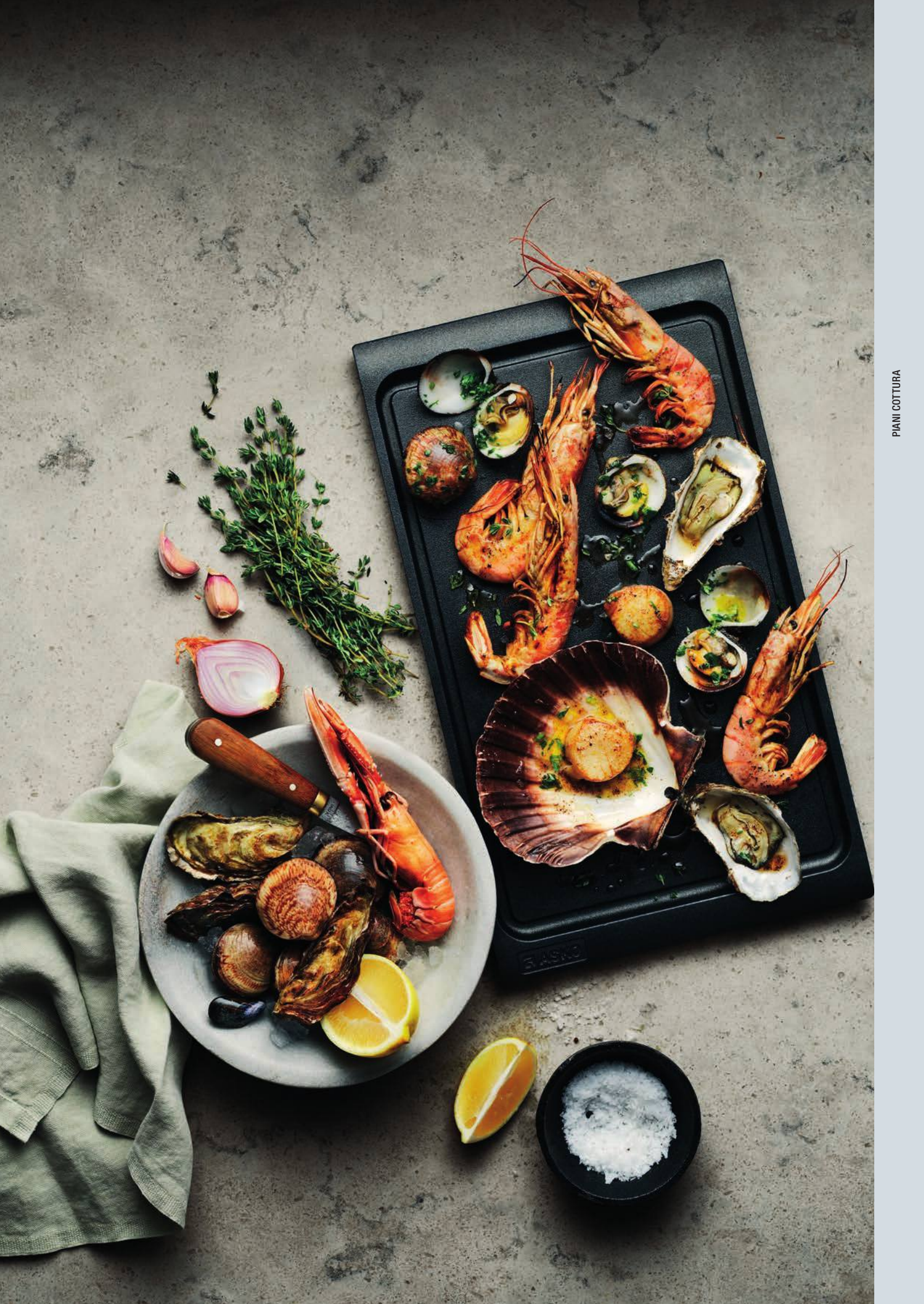
Booster

Timer - funzione pausa - blocco di sicurezza

Indicatore calore residuo

Blocco di sicurezza





Piani a induzione tradizionali: efficienti e sicuri

Cuocere con l'induzione è veloce e facile. Ogni zona ha il suo controllo individuale con un timer che monitora diversi tempi di cottura e che si spegne quando il tempo impostato viene raggiunto. I piani a induzione ASKO sono anche

estremamente sicuri: il calore si concentra solo nella padella e non nella superficie circostante e le zone si raffreddano velocemente una volta che la padella viene rimossa.



Controllo Easy Slider

Il controllo Easy Slider permette di regolare la potenza del piano in modo rapido e intuitivo. Facendo scorrere il dito sul comando touch da sinistra a destra si aumenterà la potenza; viceversa scorrendo da destra a sinistra, la potenza diminuirà. Grazie al rilevamento automatico della pentola, il corrispondente comando Easy Slider si accenderà. Con la funzione "Booster" poi, si potrà ottenere un incremento della temperatura in modo ultrarapido.

Timer

I piani a induzione ASKO sono dotati di timer per ogni zona e segnalano quando la cottura è terminata oppure da quanto tempo è iniziata. I timer mettono in pausa la cottura se i tegami vengono spostati.

Riconoscimento dinamico delle pentole

Tutti i piani cottura ad induzione ASKO sono dotati di riconoscimento dinamico delle pentole. Quando viene appoggiata una pentola sul piano cottura i sensori attivano automaticamente il controllo corrispondente (APD). Se la pentola viene sollevata, la cottura viene messa in pausa e riprende solo quando la posizionate nuovamente.

Programmi automatici

Sei programmi automatici vi aiuteranno a mantenere la giusta temperatura per bollire, rosolare, cuocere a fuoco lento, grigliare, cuocere con il wok o mantenere in caldo.



HI 17111 G

Piano a induzione con limitatore a 2,7 kW - vetro nero
70 cm - Installazione in appoggio

€ 649,-

Vantaggi

- Power limit 2,7 kW
- 10 livelli di potenza

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

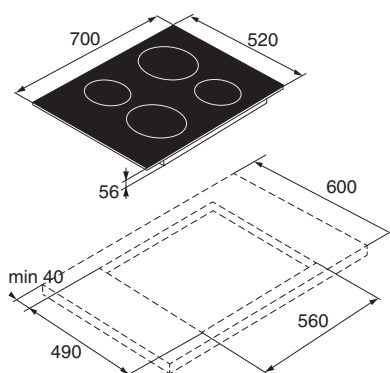
Efficienza e informazioni tecniche

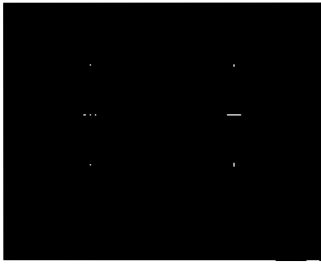
| | |
|------------------------|--------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | ø 200 mm / fino a 2300 W |
| Frontale destra | ø 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore sinistra | ø 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore destra | ø 200 mm / fino a 2300 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |
| Potenza totale | 2700 W |

Comfort

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Comandi | 1 comando touch Single Easy Slide™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Booster | |
| Timer e Funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

Dimensioni e installazione





HI 1655 G

Piano cottura a induzione - vetro nero
64 cm - Installazione in appoggio

€ 1.169,-

Vantaggi

- Booster su ogni zona
- 13 livelli di potenza
- 6 programmi automatici
- Funzione Bridge

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Bridge | 2 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |
| Potenza totale | 7400 W |

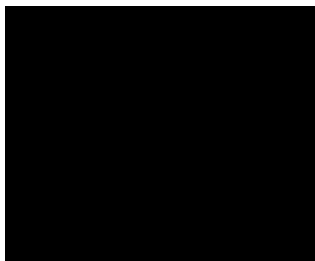
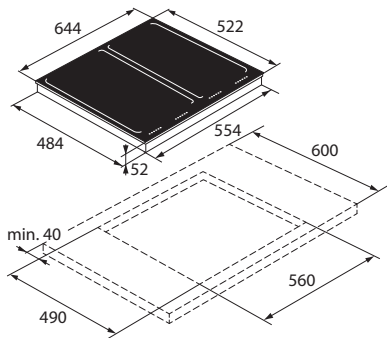
Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------------------------|------------------------|
| Comandi | 4 comandi Multi Touch™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Booster | |
| Timer e Funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

Dimensioni e installazione



HI 1631 G

Piano cottura a induzione - vetro nero
64 cm - Installazione in appoggio

€ 939,-

Vantaggi

- Booster su ogni zona
- 10 livelli di potenza
- Funzione Bridge

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Bridge | 2 |
| Frontale sinistra | 180 x 200 mm / fino a 3000 W |
| Frontale destra | 180 x 200 mm / fino a 3000 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 200 mm / fino a 1850 W |
| Posteriore destra | 180 x 200 mm / fino a 1850 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |
| Potenza totale | 7400 W |

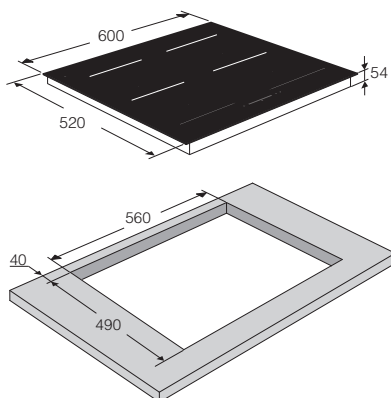
Programmi

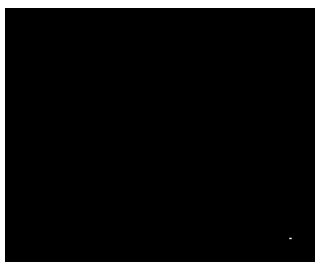
Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Comandi | 1 comando touch Single Easy Slide™ |
| Booster | |
| Timer e Funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

Dimensioni e installazione





HI 1621 G

Piano cottura a induzione - vetro nero
60 cm - Installazione in appoggio

€ 819,-

Vantaggi

- Booster su ogni zona
- 10 livelli di potenza
- Funzione Bridge

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Zone Bridge | 1 |
| Frontale sinistra | ∅ 200 mm / fino a 3000 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3000 W |
| Posteriore sinistra | ∅ 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore destra | 180 x 200 mm / fino a 1850 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |
| Potenza totale | 7400 W |

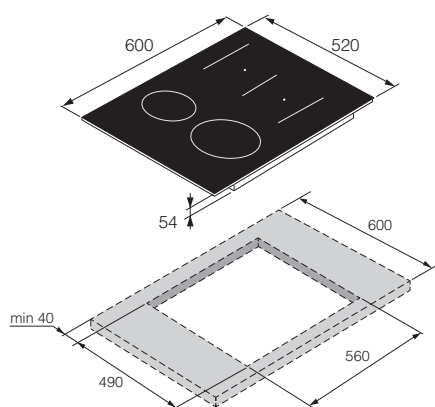
Programmi

Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Comandi | 1 comando touch Single Easy Slide™ |
| Booster | |
| Timer e Funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

Dimensioni e installazione





HI 1611 G

Piano cottura a induzione - vetro nero
60 cm - Installazione in appoggio

€ 699,-

Vantaggi

- Booster su ogni zona
- 10 livelli di potenza

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | ø 200 mm / fino a 3000 W |
| Frontale destra | ø 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore sinistra | ø 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore destra | ø 200 mm / fino a 3000 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |
| Potenza totale | 7400 W |

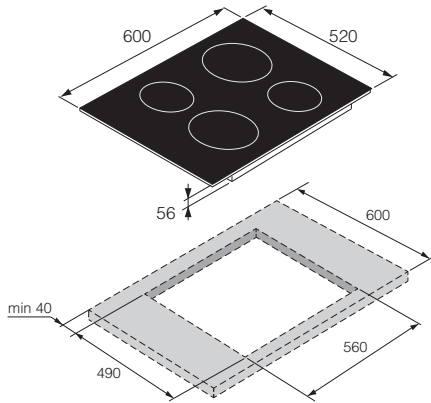
Programmi

Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Comandi | 1 comando touch Single Easy Slide™ |
| Booster | |
| Timer e Funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

Dimensioni e installazione



HI 1611 G

Piano a induzione con limitatore a 2,7 kW - vetro nero
60 cm - Installazione in appoggio

€ 599,-

Vantaggi

- Power limit 2,7 kW
- 10 livelli di potenza

Design

| | |
|----------|------------|
| Finitura | vetro nero |
|----------|------------|

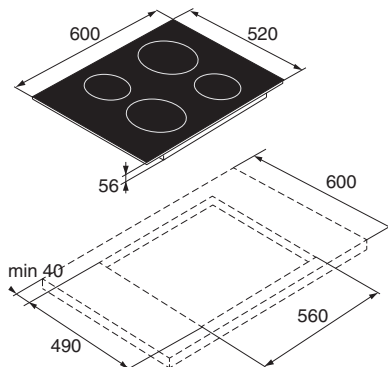
Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|------------------------|--------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | ø 200 mm / fino a 2300 W |
| Frontale destra | ø 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore sinistra | ø 160 mm / fino a 1400 W |
| Posteriore destra | ø 200 mm / fino a 2300 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |
| Potenza totale | 2700 W |

Comfort

| | |
|---------------------------|------------------------------------|
| Comandi | 1 comando touch Single Easy Slide™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Booster | |
| Timer e Funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |
| Indicatore calore residuo | |

Dimensioni e installazione

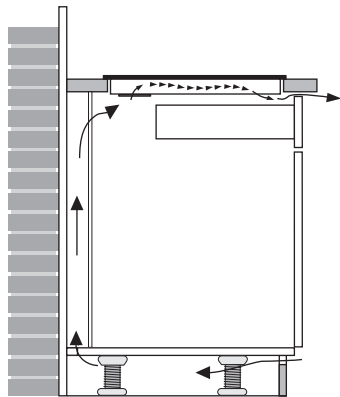
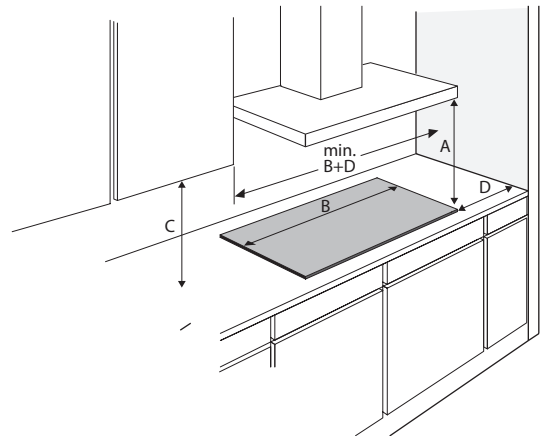


Consigli per l'installazione

Distanze per un corretto posizionamento

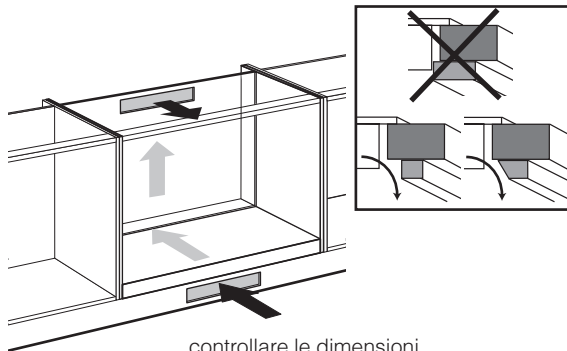
Il piano a induzione deve essere posizionato rispettando le distanze indicate dagli altri elementi della cucina.

| | | |
|----------|----------|---------|
| A (mm) | C (mm) | D (mm) |
| min. 650 | min. 450 | min. 40 |

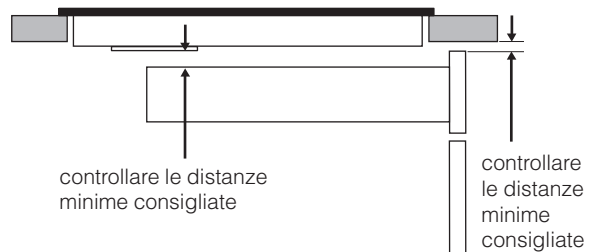


Aerazione del piano

L'aerazione del piano a induzione è importante per il corretto funzionamento dell'apparecchiatura. In fase di installazione è necessario predisporre un'apertura frontale nello zoccolo della cucina. Inoltre, si raccomanda di verificare che il profilo del piano di lavoro o altri elementi della cucina non interferiscano con il passaggio dell'aria.






controllare le dimensioni minime consigliate



controllare le distanze minime consigliate

controllare le distanze minime consigliate

Accessori per tutti i piani a induzione, acquistabili separatamente

| Articolo | Codice | Prezzo |
|---|--------|---------|
|  <p data-bbox="363 658 469 680">Teglia fonda</p> | 494186 | € 219,- |
|  <p data-bbox="336 902 496 925">Piastra Teppanyaki</p> | 494105 | € 219,- |
|  <p data-bbox="368 1167 464 1189">Piastra grill</p> | 494185 | € 219,- |



Cappe

ASKO

Le cucine a vista sono sempre più comuni e necessitano di cappe aspiranti silenziose e molto potenti in grado di purificare l'ambiente dagli odori senza disturbare. Allo stesso tempo, anche il design diventa

sempre più importante. Per questo le cappe ASKO oltre ad essere estremamente efficienti sono anche eleganti e dal design senza tempo.



Le differenti tipologie



Cappe integrate nel piano cottura

I piani a induzione con cappa integrata ASKO aprono nuove possibilità di progettazione per architetti e designer in quanto permettono di eliminare l'ingombro della cappa dalle pareti o dal soffitto e di recuperare spazio prezioso in cucina. A livello visivo inoltre, il design essenziale e "invisibile" delle cappe integrate si armonizza con le linee pulite ed eleganti degli ambienti contemporanei.



Cappe integrate e a soffitto

Le cappe a soffitto e da incasso ASKO sono potenti, ma allo stesso tempo silenziose, progettate con motori a induzione a lunga durata e filtri in acciaio lavabili in lavastoviglie. Ciò le rende adatte ad ambienti open space. In questa situazione una bassa rumorosità e un'elevata capacità di aspirazione sono la priorità.



Cappe a isola e a parete

Le cappe a isola e a parete sono realizzate con materiali di alta qualità e finiture curate nei minimi dettagli. Il design elegante le rende adatte ad ogni stile di cucina. Scegliete tra le gamme Elements, Evolve e Pro Series™.



Tipo di installazione

| Larghezza | Integrate nel piano cottura | A soffitto | da incasso | A isola | A parete |
|-----------|---|---|-----------------------------|--|--|
| ◀ 120 ▶ | | CCT 1252 WC Elements € 2.499 | | CI 41238 G Elements € 2.299 | CW 41238 G Elements € 2.049 |
| | | | | CI 41239 S Evolve € 1.849 | CW 41236 S Pro Series € 1.819 |
| | | | | | CW 4176 S € 1.419 |
| ◀ 115 ▶ | | | | CI 41236 S Pro Series € 2.069 | |
| ◀ 90 ▶ | HIHM 934 M € 5.499 | CCT 9051 S Craft € 1.949 | | CI 4939 S Evolve € 1.499 | CW 4938 G Elements € 1.869 |
| ◀ 85 ▶ | HIHD 854 MM Celsius°Cooking™ € 3.899 | | | | |
| | HIHD 854 MF Celsius°Cooking™ € 3.899 | | | | |
| ◀ 76 ▶ | | | CBB 761 S € 1.269 | | |
| ◀ 70 ▶ | HIH 3743 FM1 € 3.199 | | | | |
| | HIH 3743 FB1 € 2.999 | | | | |

CAPPE INTEGRATE NEL PIANO COTTURA

Cappa Elevate integrata nel piano cottura Celsius°Cooking™



Efficiente, silenziosa e invisibile

Con le sue prestazioni superiori e silenziose, la cappa di estrazione automatica ad elevazione, l'avanzato piano cottura a induzione con l'intelligente sistema Celsius°Cooking™, Elevate di ASKO è la soluzione completa per il piano cottura con cappa integrata. Un connubio di tecnologia innovativa e design user friendly, che dà la sicurezza e il controllo per provare ricette nuove senza sprechi alimentari.

La soluzione Elevate di ASKO permette di eliminare l'ingombro della cappa dalle pareti o dal soffitto e di recuperare spazio prezioso in cucina. A livello visivo inoltre, il design essenziale e "invisibile" della cappa Elevate si armonizza con le linee pulite ed eleganti degli ambienti contemporanei.



Una soluzione completa



Installazione a filo

Il design scandinavo è sinonimo di linee pulite e armonia in ogni dettaglio. Seguendo questa vocazione per la purezza, il piano con cappa Elevate, nella versione in vetro nero, può essere installato a filo del top di lavoro.

Auto PreHeat

È sufficiente selezionare un programma automatico e regolare la temperatura desiderata. Al raggiungimento della temperatura impostata, il piano emette un segnale acustico e ottico. Questa funzione è comune a tutti i piani Celsius°Cooking.

Filtro facile da pulire

I filtri e il porta-filtro sono facili da pulire in lavastoviglie. I filtri antigrasso sono costituiti da 7 strati di rete in acciaio inox per un efficace assorbimento dei grassi. Il sistema di filtraggio è molto facile da smontare e montare.



celsius° cooking™

HIHD 854

Piano a induzione con cappa integrata Celsius°Cooking™ - 85 cm € 3.899,-

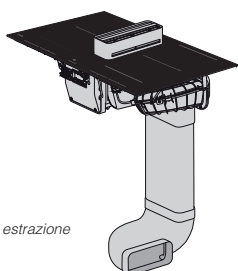
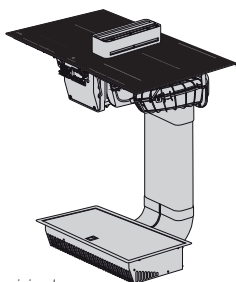
Variante HIHD 854 MM - mat installazione in appoggio

Variante HIHD 854 MF - mat installazione a filo

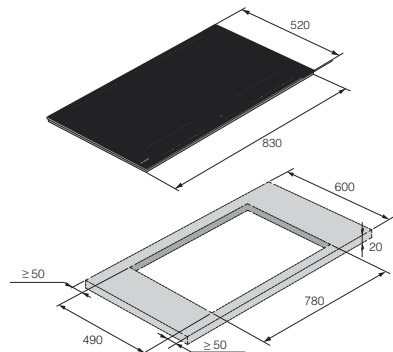
Vantaggi

- Cappa integrata che si alza a seconda delle esigenze d'aspirazione
- 2 zone Auto Bridge™
- Sonda di temperatura inclusa
- Mat antigraffio e antimpronta
- Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura

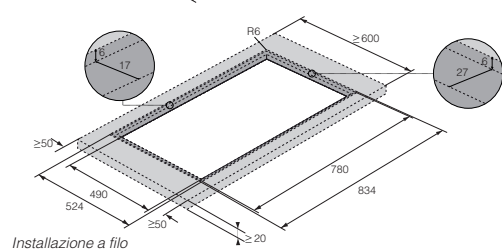
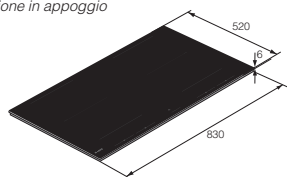
In dotazione



Dimensioni e installazione



Installazione in appoggio



Installazione a filo

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Controllo | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Power Booster | |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Indicatore calore residuo | |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |

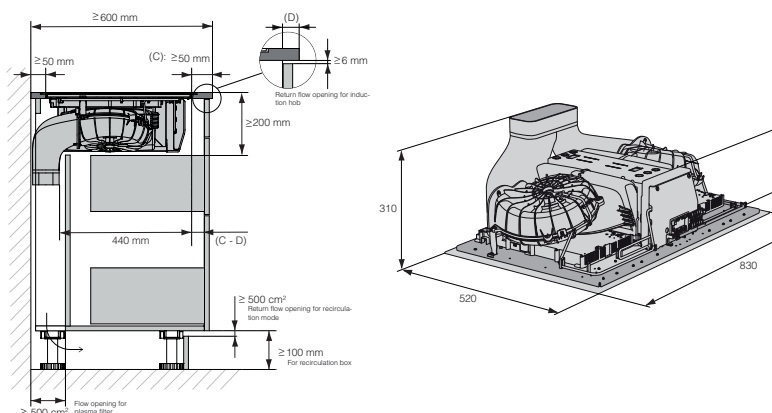
Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

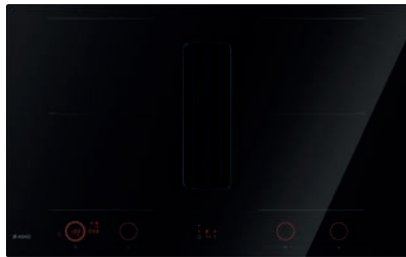
2 motori a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzati e a basso consumo

| | |
|---|--------------------|
| Livelli di potenza | 4 + boost |
| Portata massima dell'aria | 617 m³/h |
| Rumorosità | 60 dB Super Silent |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 55 kWh/anno |

Comfort

| | |
|---|------------------------------------|
| Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura | |
| Indicatore pulizia ed esaurimento dei filtri | |
| Filtro antigraasso a 7 strati | 2 filtri lavabili in lavastoviglie |
| Possibilità di installazione a ricircolo o estrazione | |
| Possibilità di installazione a isola o a parete | |





celsius° cooking™

HIHD 854 GF

Piano a induzione con cappa integrata **Celsius°Cooking™**
vetro nero - 85 cm - Installazione in appoggio e a filo

€ 3.699,-

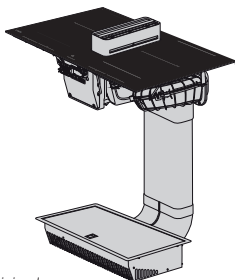
Vantaggi

- Cappa integrata che si alza a seconda delle esigenze d'aspirazione
- 2 zone Auto Bridge™
- Sonda di temperatura inclusa
- Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura

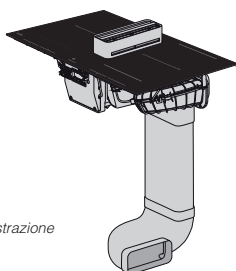
In dotazione



Sonda °Celsius

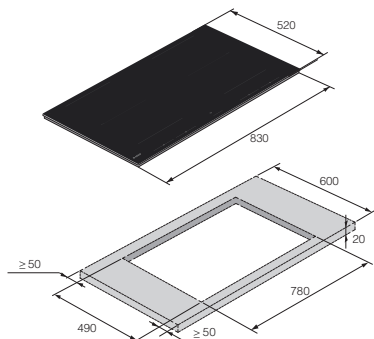


Versione a ricircolo

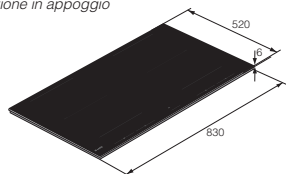


Versione a estrazione

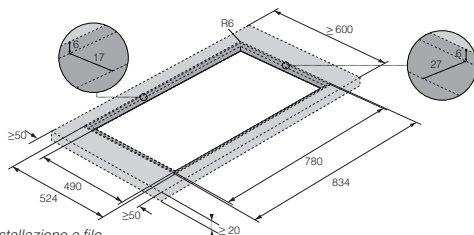
Dimensioni e installazione



Installazione in appoggio



Installazione a filo



Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 180 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 12 + boost |

Programmi

Bollire - Cuocere a fuoco lento - Wok/Friggere - Rosolare - Grigliare - Mantenere in caldo

Comfort

| | |
|----------------------------------|--------------------------|
| Controllo | 4 comandi Easy Dial 2.0™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Power Booster | |
| Zone Auto Bridge™ | 2 |
| Indicatore calore residuo | |
| Riconoscimento con Move Function | |
| Timer - funzione pausa | |
| Blocco di sicurezza | |

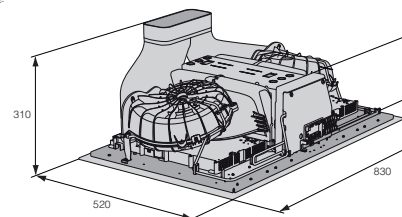
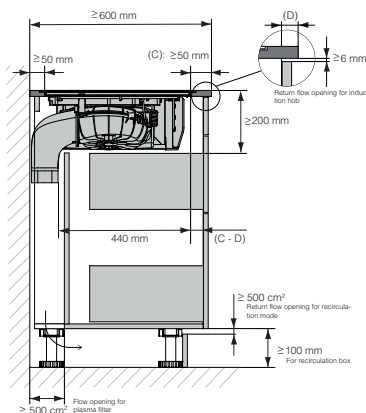
Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

2 motori a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzati e a basso consumo

| | |
|---|--------------------|
| Livelli di potenza | 4 + boost |
| Portata massima dell'aria | 617 m³/h |
| Rumorosità | 60 dB Super Silent |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 55 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|------------------------------------|
| Sincronizzazione automatica tra cappa e piano cottura | |
| Indicatore pulizia ed esaurimento dei filtri | |
| Filtro antigrasso a 7 strati | 2 filtri lavabili in lavastoviglie |
| Possibilità di installazione a ricircolo o estrazione | |
| Possibilità di installazione a isola o a parete | |



CAPPE INTEGRATE NEL PIANO COTTURA

Aria pura e design pulito

La cappa integrata nel piano a induzione ASKO è nata per offrirvi l'opportunità di godere di una cucina dalle linee pulite, senza la cappa a vista.



Aspirazione efficace dei fumi

In fase di cottura il fumo e il vapore salgono più lentamente quando sono ancora vicini alla fonte e, man mano che vanno verso l'alto, acquistano velocità. La cappa integrata, grazie ad un'elevata velocità di aspirazione, aspira i fumi direttamente alla base del piano cottura.

Silenziosa

Grazie al posizionamento dell'estrattore e del motore vicino al pavimento la percezione del livello di rumorosità si riduce significativamente.

Grande capacità di raccolta dei grassi

I grassi che il flusso d'aria non riesce a trasportare direttamente al filtro finiscono nella flangia di raccolta per poi fluire correttamente nel filtro. Il filtro può contenere fino a 200 ml di grassi. Se l'accumulo di grassi diventa eccessivo, questi finiscono alla base del filtro dove c'è uno spazio di raccolta aggiuntivo.

Superficie completamente piatta

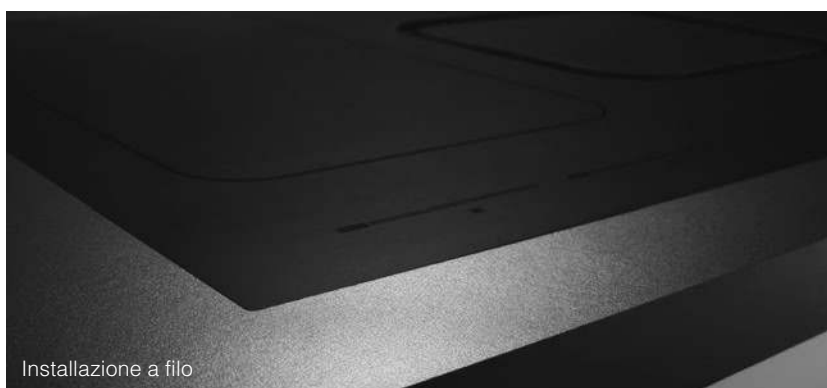
La zona di estrazione è completamente piatta e realizzata con lo stesso vetro temperato opaco e antigraffio dell'intero piano cottura. Ciò aumenta lo spazio utilizzabile e consente di spostare più liberamente pentole e padelle.

CAPPA INTEGRATA NEL PIANO COTTURA

Le caratteristiche



Installazione in appoggio



Installazione a filo



Installazione a filo

Il design scandinavo è sinonimo di linee pulite e armonia in ogni dettaglio. ASKO ha progettato la cappa integrata nel piano a induzione secondo gli stessi principi, con la possibilità di installarla a filo con il piano di lavoro per un design pulito ed elegante. Ovviamente può essere montata anche in appoggio.

Un filtro con doppia funzione

La cappa integrata nel piano cottura ASKO è dotata di un pratico filtro che pulisce efficacemente l'aria due volte. Quando sarà il momento di pulirlo, sarà sufficiente togliere il filtro e metterlo nella lavastoviglie. Si tratta del sistema Twin Filter.

Programmi automatici

I programmi automatici aiutano a rendere la vita in cucina un pochino più semplice. I tre programmi disponibili vi permetteranno di mantenere la giusta temperatura per bollire l'acqua, mantenere in caldo i cibi e cuocere a fuoco lento.

Zone flessibili Bridge

La funzione Bridge consente di unire due zone cottura in un'unica grande zona per utilizzare pentole e padelle più grandi, ampliando così le vostre possibilità di cottura.



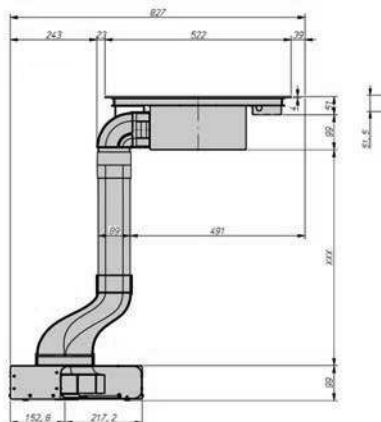
HIHM 934 M

Piano a induzione con cappa integrata - mat
87 cm - Installazione a filo e in appoggio

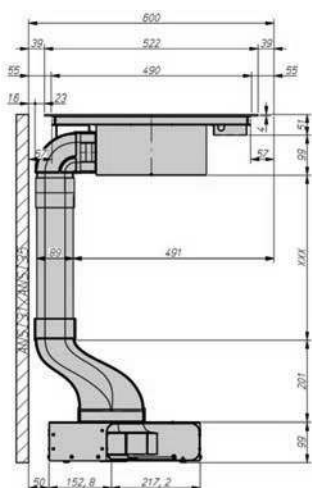
€ 5.499,-



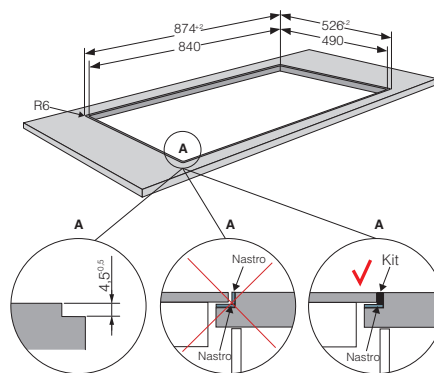
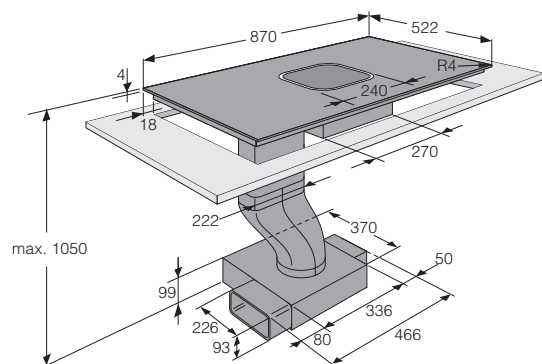
Installazione a isola



Installazione a parete



Dimensioni e installazione



Foro incasso per installazione a filo top

Vantaggi

- Piano completamente utilizzabile
- 2 zone Bridge
- Programmi automatici
- Mat antigraffio e antimpronta
- Opzione cappa a ricircolo

Design

Finitura mat antigraffio

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|------------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 190 x 220 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 9 |

Programmi

Bollitura - Cottura a fuoco lento - Mantenimento in caldo

Comfort

| | |
|---------------------------|-----------------------------------|
| Controllo | 4 comandi touch Multi Easy Slide™ |
| Riconoscimento pentole | |
| Booster | |
| Timer | |
| Funzione pausa | |
| Indicatore calore residuo | |

Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

Motore a induzione EC ad alta efficienza, insonorizzato e a basso consumo

| | |
|---|------------------------------------|
| Livelli di potenza | 4 + boost |
| Filtro antigrasso | 1 filtro lavabile in lavastoviglie |
| Portata massima dell'aria | 540 m³/h |
| Rumorosità | 68 dB |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 54,7 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------|
| Zona di estrazione completamente piatta per utilizzo totale e agevole del piano | |
| Indicatore pulizia dei filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Sistema Twin Filter - doppio filtraggio dell'aria | |
| Comandi | touch |
| Timer | |





HIH 3843

Variante HIH 3843 FM1 - mat

€ 3.199,-

Variante HIH 3843 FB1 - vetro nero

€ 2.999,-

Piano a induzione con cappa integrata
80 cm - Installazione a filo e in appoggio



Vantaggi

- Cappa integrata nel piano
- Superficie di estrazione piatta facile da pulire
- 2 zone Bridge
- Controllo Easy Slide
- 9 livelli di potenza
- Bridge

Efficienza e informazioni tecniche PIANO A INDUZIONE

| | |
|------------------------|----------------------------|
| Numero di zone cottura | 4 |
| Frontale sinistra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Frontale destra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore sinistra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Posteriore destra | 210x190 mm / fino a 3700 W |
| Livelli di potenza | 9 + boost |

Funzioni

Riscaldamento automatico, mantenimento in caldo

Comfort

Controllo Easy Single Slide™

Riconoscimento pentole

Power Booster

Zona Bridge

Indicatore calore residuo

Timer - funzione pausa

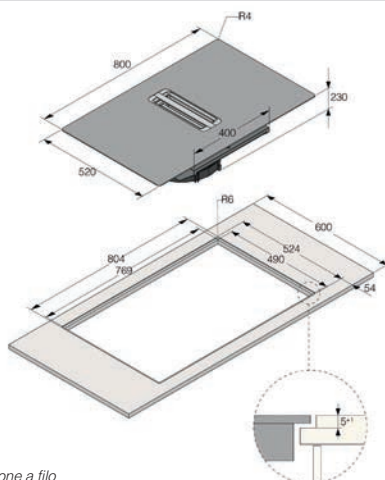
Blocco di sicurezza

Efficienza e informazioni tecniche CAPPA

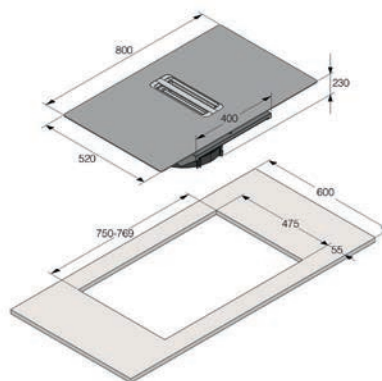
Modalità di estrazione automatica - la potenza di estrazione segue il livello di potenza del piano di cottura a induzione

| | |
|---|------------------|
| Livelli di potenza | 8 + boost |
| Portata massima dell'aria | 430 m³/h |
| Rumorosità | 63 dB |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | B |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 54,70 kWh / anno |

Dimensioni e installazione



Installazione a filo



Installazione in appoggio



CAPPE INTEGRATE, A SOFFITTO, A ISOLA E A PARETE

Motore a induzione: alta efficienza e basso consumo

Le cappe aspiranti ASKO sono dotate di motore a induzione EC che consuma il 50% di elettricità in meno rispetto a una cappa tradizionale. Il motore a induzione EC ha un rendimento

elevato ed è molto silenzioso. Grazie al controllo continuo del regime del motore e alla riduzione delle oscillazioni elettriche, viene garantita una maggiore durata.



Aspirazione perimetrale

Nelle cappe della gamma Elements la zona di aspirazione è concentrata sul perimetro esterno. L'aspirazione perimetrale è una tecnica derivata dalla cucina professionale che permette una migliore cattura dei fumi e una riduzione della rumorosità.

Funzione Hood to Hob

Le nuove cappe a soffitto e integrate, possono essere collegate tramite Bluetooth al piano cottura Celsius°Cooking, diventando parte integrante del sistema. Grazie alla funzione Hood to Hob la cappa sarà in grado di regolare le proprie prestazioni in base a quello che avviene sul piano cottura.

Indicatore della pulizia dei filtri

Tutte le cappe ASKO sono dotate di indicatore di pulizia dei filtri che ricorda quando è il momento di pulirli. Ciò aiuterà a mantenere l'efficienza della cappa nel tempo. L'accesso ai filtri è facilitato da pistoncini che permettono di abbassare delicatamente il vetro della cappa con un meccanismo push-pull.

Filtri a lunga durata e facile pulizia

Le cappe aspiranti ASKO con kit a ricircolo sono dotate di filtri rigenerabili ai carboni attivi. I filtri hanno una durata dai 3 anni (gamme Elements e Pro Series™) ai 5 anni (gamma Evolve); sono lavabili a mano con detergenti delicati o in lavastoviglie a una temperatura massima di 65°C e asciugabili in forno a 100°C per 10 minuti. Anche i filtri antigrasso in acciaio inox sono lavabili in lavastoviglie dopo 30 ore di funzionamento.



CCT 1252 WC

Cappa aspirante 120 cm - Installazione a soffitto

€ 2.499,-

Vantaggi

- Aspirazione perimetrale ad alta efficienza
- Silenziosa - 57 dB
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 24 ore
- Motore a induzione ad alta efficienza

Design

| | |
|----------|--------------|
| Finitura | Vetro bianco |
|----------|--------------|

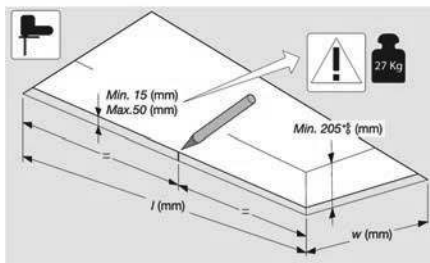
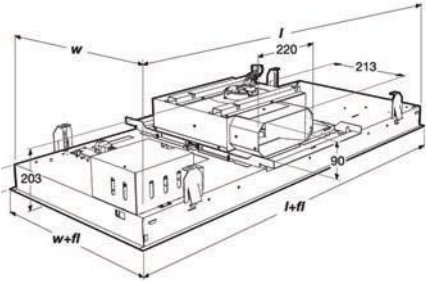
Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 5 |
| Filtro antigrasso | 3 filtri antigrasso in acciaio a 7 strati |
| Portata massima dell'aria | 716 m ³ /h |
| Rumorosità massima/minima | 57 dB(A) / 53 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A++ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | C |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 38,5 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|--------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | controllo con telecomando |
| Illuminazione | faretti LED dimmerabili - 2 x 2,65 W |
| W-iFi | funzione Hood to Hob |

Dimensioni e installazione



CCT 9051 S

Cappa aspirante 90 cm - Installazione a soffitto

€ 1.949,-

Vantaggi

- Aspirazione perimetrale ad alta efficienza
- Silenziosa - 57 dB
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 24 ore
- Motore a induzione ad alta efficienza

Design

| | |
|----------|---------|
| Finitura | Acciaio |
|----------|---------|

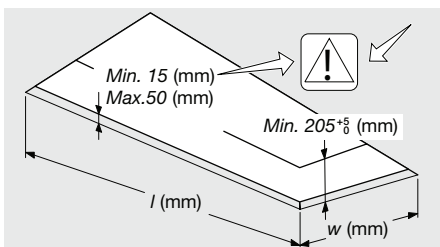
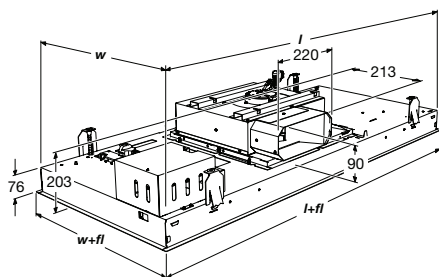
Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 5 |
| Filtro antigrasso | 2 filtri antigrasso in acciaio a 7 strati |
| Portata massima dell'aria | 708 m ³ /h |
| Rumorosità massima/minima | 57 dB(A) / 50 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A++ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | C |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 35,3 kWh/anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | controllo con telecomando |
| Illuminazione | faretti LED dimmerabili - 2 x 1,5 W |
| Wi-Fi | funzione Hood to Hob |

Dimensioni e installazione





CBB 761 S

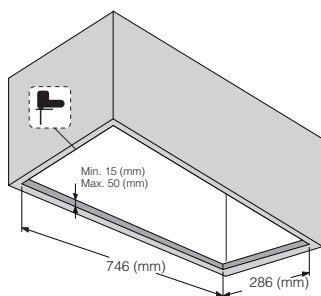
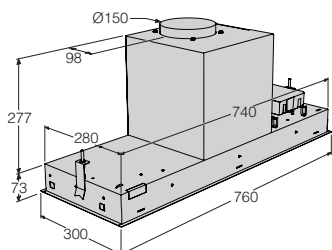
€ 1.269,-

Cappa aspirante 76 cm - Installazione da incasso

Vantaggi

- Aspirazione perimetrale ad alta efficienza
- Silenziosa - 52 dB
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 24 ore
- Motore a induzione ad alta efficienza

Dimensioni e installazione



Design

Finitura Acciaio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 4 |
| Filtro antigrasso | 2 filtri antigrasso in acciaio a 7 strati |
| Portata massima dell'aria | 415 m ³ /h |
| Rumorosità massima/minima | 52 dB(A) / 42 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | B |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 36,1 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | tramite pulsanti |
| Illuminazione | faretti LED dimmerabili - 2 x 2 W |
| WiFi | funzione Hood to Hob |



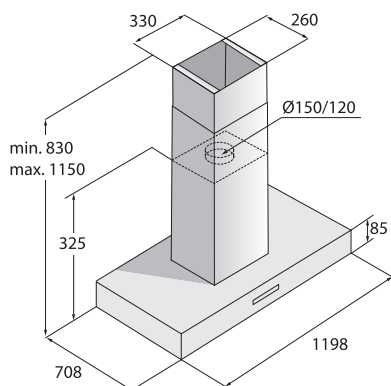


CI 41238 G

Cappa aspirante **Elements**
120 cm - Installazione a isola

€ 2.299,-

Dimensioni



Vantaggi

- Aspirazione perimetrale ad alta efficienza
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 24 ore
- Motore a induzione EC ad alta efficienza
- Possibilità di kit di ricircolo

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro nero perlato Pearl Black |
|----------|--------------------------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|--------------------------------|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 9 |
| Filtro antigrasso | 2 filtri antigrasso in acciaio |
| Portata massima dell'aria | 926 m³/h |
| Rumorosità massima | 63 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 57,4 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 2 x 3 W |

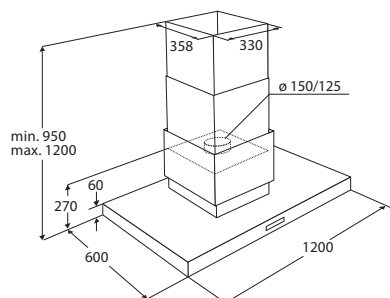


CI 41239 S

Cappa aspirante **Evolve**
120 cm - Installazione a isola

€ 1.849,-

Dimensioni



Vantaggi

- Motore a induzione EC
- Griglia a nido d'ape: cattura e trattiene il grasso
- Motore a induzione ad alta efficienza
- Controllo Touch

Design

| | |
|----------|---------|
| Finitura | Acciaio |
|----------|---------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---------------------|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 3 |
| Filtraggio dei grassi a forza centrifuga | |
| Portata massima dell'aria | 482 m³/h |
| Rumorosità massima/minima | 65 dB(A) / 54 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A++ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 19,8 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 2 x 0,9 W |

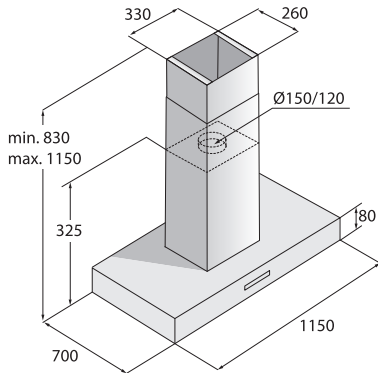


CI 41236 S

Cappa aspirante **Pro Series™**
115 cm - Installazione a isola

€ 2.069,-

Dimensioni



Vantaggi

- Aspirazione Cloud Zone™, aspirazione laterale
- 9 livelli di potenza
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 12 ore
- Motore a induzione ad alta efficienza

Design

| | |
|----------|---------|
| Finitura | Acciaio |
|----------|---------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 9 |
| Filtro antigrasso | 6 filtri Air Logic™ in acciaio a 7 strati |
| Portata massima dell'aria | 930 m³/h |
| Rumorosità massima/minima | 63 dB(A) / 39 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | B |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 44,5 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 3 x 3,5 W |

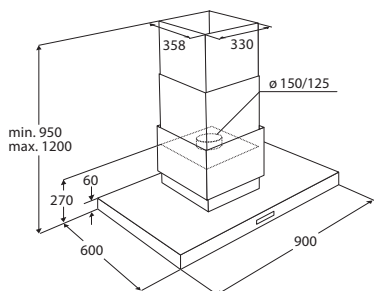


CI 4939 S

Cappa aspirante **Evolve**
90 cm - Installazione a isola

€ 1.499,-

Dimensioni



Vantaggi

- Motore a induzione EC
- Controllo Touch
- Griglia a nido d'ape: cattura e trattiene il grasso
- Motore a induzione ad alta efficienza

Design

| | |
|----------|---------|
| Finitura | Acciaio |
|----------|---------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---------------------|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 3 |
| Filtraggio dei grassi a forza centrifuga | |
| Portata massima dell'aria | 482 m³/h |
| Rumorosità massima/minima | 65 dB(A) / 54 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A++ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 19,8 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 2 x 0,9 W |

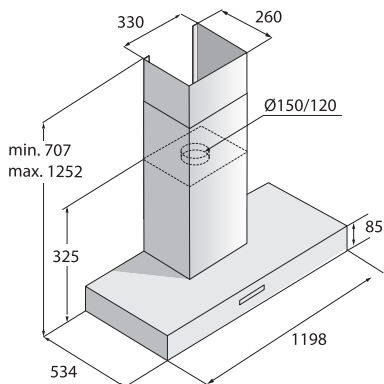


CW 41238 G

Cappa aspirante **Elements**
120 cm - Installazione a parete

€ 2.409,-

Dimensioni



Vantaggi

- Aspirazione perimetrale ad alta efficienza
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 24 ore
- Motore a induzione EC ad alta efficienza
- Possibilità di kit di ricircolo

Design

| | |
|----------|--------------------------------|
| Finitura | Vetro nero perlato Pearl Black |
|----------|--------------------------------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|--------------------------------|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 9 |
| Filtro antigrasso | 2 filtri antigrasso in acciaio |
| Portata massima dell'aria | 926 m ³ /h |
| Rumorosità massima | 63 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 51,2 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 2 x 5 W |

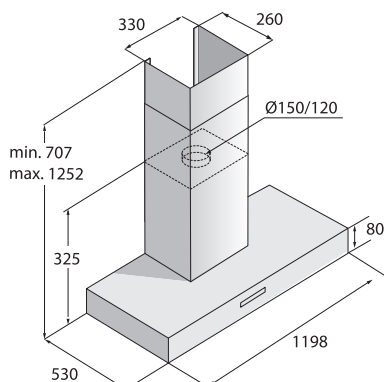


CW 41236 S

Cappa aspirante **Pro Series™**
120 cm - Installazione a parete

€ 1.819,-

Dimensioni



Vantaggi

- Aspirazione Cloud Zone™, aspirazione laterale
- 9 livelli di potenza
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 12 ore
- Motore a induzione ad alta efficienza

Design

| | |
|----------|---------|
| Finitura | Acciaio |
|----------|---------|

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 9 |
| Filtro antigrasso | 4 filtri Air Logic™ in acciaio a 7 strati |
| Portata massima dell'aria | 930 m ³ /h |
| Rumorosità massima/minima | 63 dB(A) / 39 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A+ |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | B |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 43,9 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 3 x 3,5 W |



CW 4938 G

Cappa aspirante **Elements**
90 cm - Installazione a parete

€ 1.869,-

Vantaggi

- Aspirazione perimetrale ad alta efficienza
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 24 ore
- Motore a induzione EC ad alta efficienza
- Possibilità di kit di ricircolo

Design

Finitura: Vetro nero perlato Pearl Black

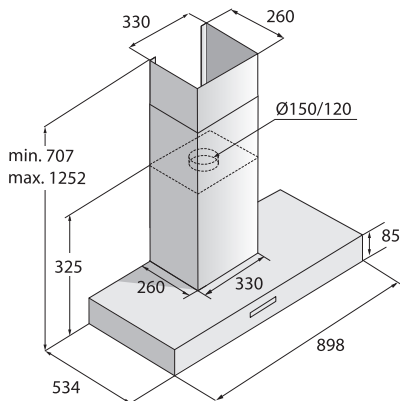
Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|--------------------------------|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 9 |
| Filtro antigrasso | 2 filtri antigrasso in acciaio |
| Portata massima dell'aria | 793 m ³ /h |
| Rumorosità massima | 62 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | A |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | A |
| Consumo energetico annuo | 46,9 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | touch |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 2 x 3 W |

Dimensioni



CW 4176 S

Cappa aspirante **Pro Series™**
120 cm - Installazione a parete

€ 1.419,-

Vantaggi

- Aspirazione Cloud Zone™, aspirazione laterale
- Funzione Clean Air per filtrare l'aria della cucina per 12 ore
- Motore a induzione EC ad alta efficienza

Design

Finitura: Acciaio

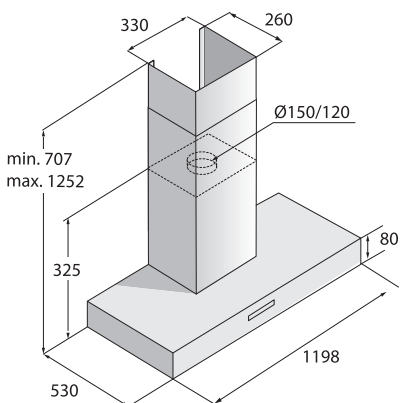
Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|---|
| Motore a induzione | |
| Livelli di potenza | 3 |
| Filtro antigrasso | 3 filtri Air Logic™ in acciaio a 7 strati |
| Portata massima dell'aria | 751 m ³ /h |
| Rumorosità massima/minima | 68 dB(A) / 37 dB(A) |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Classe di efficienza energetica dei filtri | C |
| Classe di efficienza energetica aspirazione | C |
| Consumo energetico annuo | 91,7 kWh /anno |

Comfort

| | |
|---|-------------------------------------|
| Indicatore pulizia filtri | |
| Funzione pulizia aria | |
| Filtro facilmente accessibile lavabile in lavastoviglie | |
| Filtro ai carboni attivi pulibile | accessorio per versione a ricircolo |
| Comandi | tramite pulsanti |
| Timer | |
| Illuminazione | LED dimmerabile - 3 x 3,3 W |

Dimensioni





Le cappe ASKO possono essere accessoriate con appositi kit di ricircolo dell'aria o filtri ai carboni attivi acquistabili separatamente.

| | | |
|--|---|----------------|
| | Kit di ricircolo per HIHM 934 M (integrato nello zoccolo) AHIHCC102 cod. 735593 | € 499,- |
| | Kit di ricircolo per HIHM 934 M (integrato nel mobile. Necessaria griglia di ventilazione nello zoccolo) AHIHCC104 cod. 735595 | € 329,- |
| | Kit di ricircolo per HIHD 854 (integrato nel mobile) HR0016 cod. 740129 | € 449,- |
| | Filtro ai carboni attivi Cappe Evolve cod. 557804 | € 229,- |
| | Kit di ricircolo per cappe a muro RMS 104 WSN cod. 687167 | € 289,- |
| | Kit di ricircolo per cappe a muro RMS 104 WSA cod. 731252 | € 269,- |
| | Kit di ricircolo per cappe a isola RMS 105 ISA cod. 731253 | € 289,- |



Lavastoviglie

ASKO

ASKO realizza lavastoviglie da molto tempo e da sempre si chiede come rendere la vita dei suoi clienti più facile. Cosa è possibile fare per lavare meglio le stoviglie? La continua ricerca di risultati perfetti

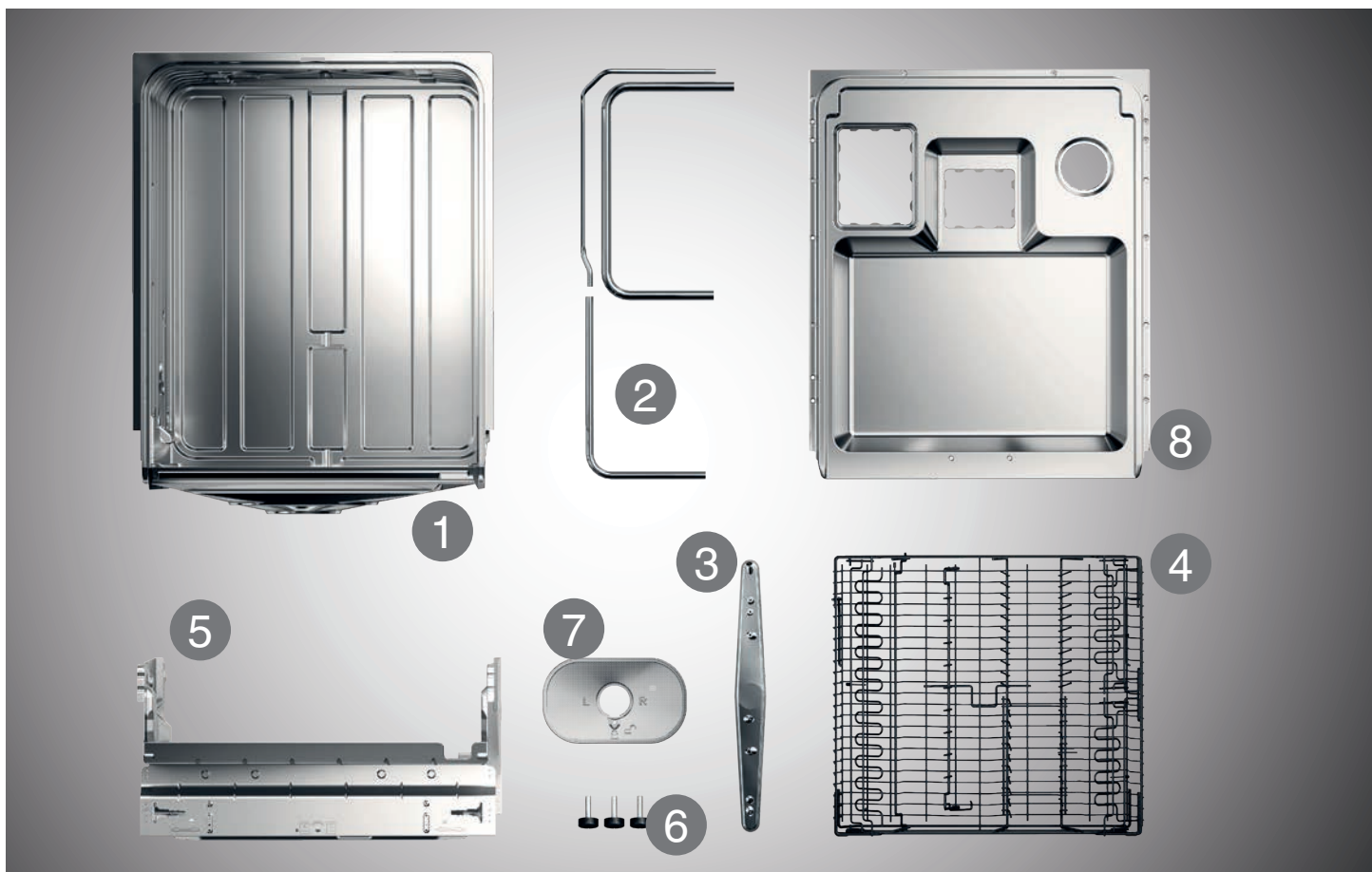
è nel DNA di ASKO e si riflette in ogni lavastoviglie. Come se non bastasse, ASKO testa le sue apparecchiature per 12.500 ore, l'equivalente di vent'anni di duro lavoro.

NUOVA GAMMA DW60

Nuova gamma DW60. L'acciaio è meglio della plastica: 8 Steel™

Una buona lavastoviglie si riconosce dal materiale che viene utilizzato per i componenti sottoposti a maggiore usura. L'interno, le

tubazioni, gli erogatori, i cesti, la base e i piedini, il filtro e l'elemento riscaldante di una lavastoviglie ASKO sono tutti in acciaio inox.



Le interfacce DW60

Classic

Classic

Per chi ama il design classico e senza tempo. Il display FFSTN con testo bianco su fondo nero si trova nella parte frontale della porta.



Logic

Logic

Tutti i modelli Logic hanno un design pulito e minimalista. Il display integrato touch FFSTN è posizionato sul top della porta.



Style

Style

I modelli Style rappresentano il top di gamma: hanno un esclusivo e ampio display touch TFT a colori posizionato sul top della porta.



NUOVA GAMMA DW60

11 Spray™

Le lavastoviglie ASKO sono famose per gli eccezionali risultati di lavaggio. Il segreto è tutto nel sistema 11 Spray™ progettato per raggiungere ogni zona utilizzando fino a 11 diversi getti d'acqua dedicati, che garantiscono una pulizia superiore. A seconda dell'allestimento dei cestì, il numero dei getti può variare da 7 a 11.

| | |
|----|---|
| 1 | Il cassetto per posate e coltelli viene lavato da un irroratore posizionato nella parte superiore |
| 2 | Le stoviglie nel cesto superiore vengono lavate dal basso, dall'irroratore rotante centrale |
| 3 | Un getto d'acqua verso il basso pulisce il contenuto del cesto intermedio |
| 4 | Dalla parte inferiore dell'irroratore rotante partono dei getti d'acqua verso il basso |
| 5 | Spray zone di sinistra per il cesto intermedio. I getti d'acqua sono direzionati verso l'alto |
| 6 | Spray zone di destra per il cesto intermedio. I getti d'acqua sono direzionati verso l'alto |
| 7 | Le stoviglie e le posate nel cesto inferiore sono lavate da un getto d'acqua dal basso |
| 8 | Power Zone™ regolabile per teglie, pentole e bottiglie |
| 9 | Power Zone™ regolabile per teglie, pentole e bottiglie |
| 10 | Getto dedicato alla pulizia del fondo della vasca |
| 11 | Getto centrale dedicato al risciacquo del filtro |





Power Zone™ regolabili

Le lavastoviglie ASKO sono dotate di due Power Zone™, cioè di due erogatori d'acqua supplementari posti sulla base della vasca con la possibilità di regolare i getti a seconda dell'intensità dello sporco da lavare. Si regolano manualmente scegliendo tra un getto concentrato ad alta pressione per una maggiore potenza di lavaggio su oggetti alti e stretti come bottiglie e vasi, o un getto più ampio per piatti, pentole e padelle. È possibile utilizzare assieme le Power Zone™ impostandole sulla modalità di spruzzo ampio per pulire stoviglie con superfici molto larghe. Le Power Zone™ possono essere disattivate quando non necessarie.

Aqua Safe™

Per eliminare il rischio di fuoriuscite d'acqua ASKO ha sviluppato Aqua Safe™, un sistema di protezione avanzato che include un tubo di alimentazione in PEX, una vasca saldata in acciaio e sistemi intelligenti come la valvola di non ritorno e il sensore Aqua Detect.



Su tutte le lavastoviglie ASKO è valida una garanzia di 10 anni sulla pompa di circolazione dell'acqua. Per attivare la garanzia, basta registrare il proprio acquisto sul sito www.bsdsdpa.it.

NUOVA GAMMA DW60

Asciugatura perfetta

Al termine di un ciclo di lavaggio ci si aspetta che le stoviglie siano pulite, asciutte, pronte per essere riutilizzate o riposte. Per questo motivo ASKO ha dedicato molto tempo, energia e competenza allo sviluppo di sistemi di asciugatura che si adattino a diverse tipologie di lavastoviglie, ma che garantiscano sempre risultati di asciugatura perfetti.



Auto Door Open Drying™

Questo metodo di asciugatura si avvale dell'aiuto dell'aria calda interna. Dopo l'ultimo risciacquo, il calore residuo dei piatti fa evaporare l'acqua, che condensa nuovamente incontrando le superfici interne più fredde della lavastoviglie. L'acqua viene poi raccolta nella parte inferiore della vasca. Nella fase successiva la lavastoviglie aprirà automaticamente la porta per terminare l'asciugatura con aria calda interna.

Turbo Combi Drying™

Questo metodo di asciugatura combina l'asciugatura Turbo Drying™ e l'apertura automatica della porta per minimizzare il vapore e accorciare la durata del programma. Nella fase iniziale del processo di asciugatura, l'aria secca dell'esterno viene immessa all'interno della vasca per migliorare il processo di condensazione. In seguito, la ventola inizia a spingere l'aria fuori dalla vasca e la porta viene aperta per far entrare più aria secca, completando così il processo di asciugatura.



Turbo Combi Drying™ con sensore di controllo

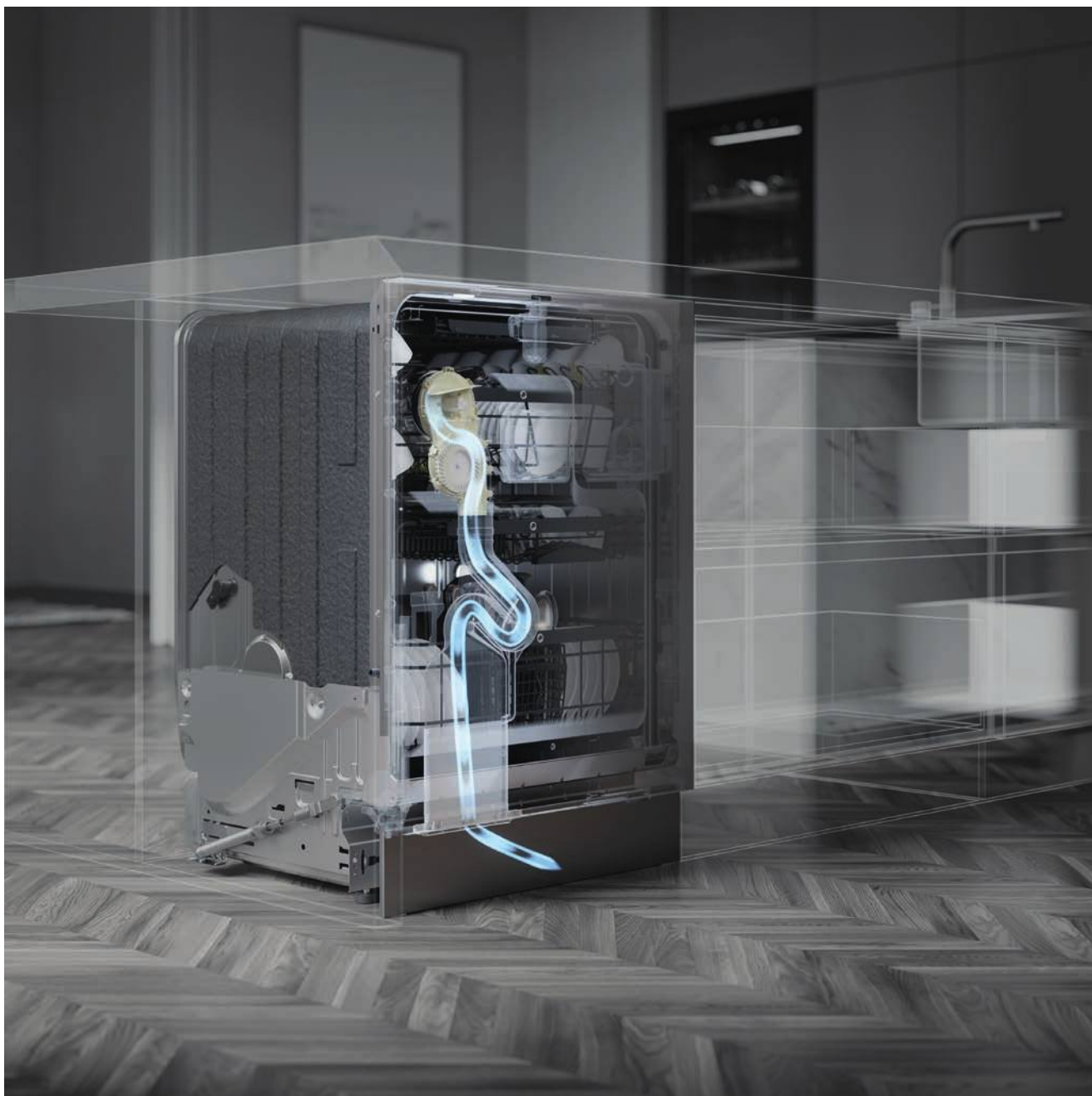
È il metodo di asciugatura più avanzato. Si basa sugli stessi principi dell'asciugatura Turbo Combi Drying™, ma in questo caso l'apertura automatica della porta è regolata da un sensore che misura la temperatura dell'ambiente circostante. Se la stanza è più fredda del solito, la porta si aprirà più tardi. Se invece l'ambiente è più caldo, la porta si aprirà prima. In questo modo, l'energia per il processo di asciugatura viene utilizzata in modo più efficiente e si riduce al minimo la formazione di condensa all'esterno.

NUOVA GAMMA DW60

Funzione anti-odore

La funzione anti-odore aiuta a prevenire la formazione di cattivi odori che possono essere causati da stoviglie sporche lasciate troppo a lungo nella lavastoviglie. La ventola integrata nella porta si attiva automaticamente due volte all'ora per un

periodo massimo di 96 ore. In questo modo si arieggia la vasca e si evitano i cattivi odori, riducendo al minimo l'umidità. La funzione anti-odore è disponibile su tutti i modelli con asciugatura Turbo Combi Drying™.



Scambiatore di calore

Le lavastoviglie ASKO sono progettate per risparmiare energia grazie a un sistema di scambiatori di calore integrati. Il calore generato dalla lavastoviglie in funzione si combina con la temperatura ambiente per

riscaldare il serbatoio d'acqua. Questa viene poi utilizzata nelle varie fasi del processo di lavaggio. In tal modo si risparmia energia che normalmente verrebbe utilizzata per riscaldare l'acqua fredda in entrata.



NUOVA GAMMA DW60

Auto Dose: stop allo spreco

Grazie ad anni di ricerca, ASKO è riuscita a calcolare l'esatta quantità di detersivo necessaria per ottenere risultati di pulizia sempre perfetti per questo ha dotato alcuni modelli di lavastoviglie del sistema Auto Dose, riconfermando la sua vocazione eco friendly. Il contenitore per il dosaggio automatico



delle lavastoviglie ASKO può conservare l'equivalente di 30 giorni di detersivo liquido. Ciò significa che è sufficiente riempirlo solo una volta al mese. Basta caricare le stoviglie, scegliere il programma, e si è pronti per partire. In alternativa, può essere utilizzato il sistema tradizionale disattivando la funzione.



Detergente ASKO 3 in 1



€ 24,90-
cad.

Il detergente per piatti ASKO 3 in 1 è stato sviluppato appositamente per la nuova gamma di lavastoviglie e combina detersivo, brillantante e sale. È formulato con un doppio sistema enzimatico che elimina con facilità anche le macchie più ostinate, i residui di cibo,

le proteine e l'amido, lasciando al contempo, una brillantezza imbattibile su piatti, posate e bicchieri. Il detergente ASKO contribuisce ad un consumo meno dannoso per l'ambiente; inoltre, è privo di profumi e indicato per chi soffre di asma o di allergie.

Scopri tutti i vantaggi

- Formula 3 in 1: comprende detersivo per piatti, brillantante e sale
- Doppio sistema enzimatico per una pulizia e una brillantezza superiori
- Altamente efficace a partire da 50°C e su cicli brevi, anche in modalità Eco
- Senza fosfonati e senza MIT/BIT
- Flacone in plastica riciclata al 100%
- Perfetto per il sistema ASKO Auto Dose
- Dosaggio facile
- Chiusura facilitata
- Privo di profumi, colori e coloranti

Scegli tra dosaggio standard e automatico



Dispenser standard per pastiglie/polvere e brillantante



Dispenser per il dosaggio automatico di detergente liquido

NUOVA GAMMA DW60

Porta Push to Open

ASKO ha dotato alcuni modelli di lavastoviglie a scomparsa totale di meccanismo Push to Open: è sufficiente esercitare una leggera pressione nella parte superiore della porta per poterla aprire. Si

tratta di una funzione ideale per le cucine open space e minimaliste contemporanee, perché permette di eliminare qualsiasi tipo di maniglia dalla porta e contribuisce a renderle più eleganti.



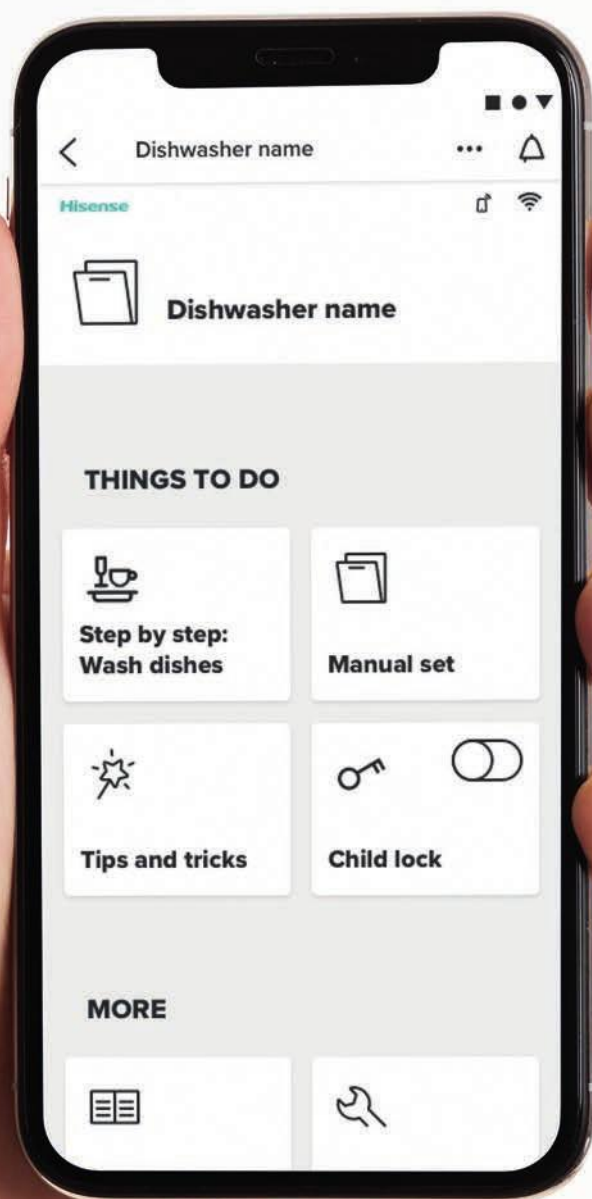


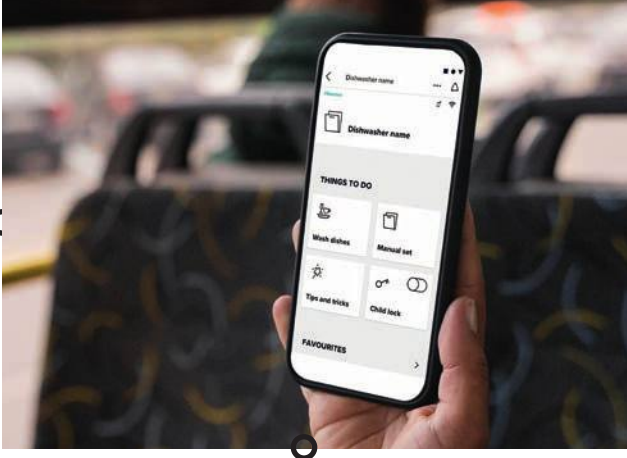
NUOVA GAMMA DW60

Connessione Wi-Fi e controllo da remoto

L'app ConnectLife consente di controllare da remoto la lavastoviglie ASKO tramite smartphone o tablet. Rende possibile consultare il manuale d'uso online, modificare le impostazioni, controllare lo stato della

lavastoviglie e altro ancora, come avviare, arrestare o mettere in pausa i programmi mentre si è fuori casa. L'applicazione include una guida che vi aiuterà a trovare i programmi più adatti alle vostre esigenze.





NUOVA GAMMA DW60

Cesti Flexi Racks™: uno spazio per tutte le stoviglie

I cesti delle lavastoviglie ASKO sono flessibili, robusti e realizzati in acciaio rivestito di nylon. Le loro maglie sono più strette che in altre lavastoviglie, così i piatti e gli utensili rimangono saldamente al loro posto. I nostri cesti inferiori possono essere completamente estratti. Questo rende le operazioni di carico e scarico molto più facili e vi offrono infinite possibilità di carico e una flessibilità imbattibile.





Exclusive



Premium



Standard



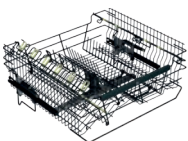
Cassetto portaposate

Regolabile in altezza grazie alle leve Instant Lift. È rimovibile per facilitare le operazioni di carico e scarico e posizionato su guide con cuscinetti a sfera.



Cassetto portaposate

Regolabile in altezza grazie alle leve Instant Lift. È rimovibile per facilitare le operazioni di carico e scarico.



Cesto superiore modulabile

Regolabile in altezza: è il massimo della flessibilità. Si possono inserire i bicchieri alti nelle rastrelliere ribaltabili, posizionare i piatti tra le rastrelliere o abbassare tutti i supporti per caricare teglie o grandi tegami.



Cesto superiore

Regolabile in altezza. Comodo per tazze o bicchieri con due appositi supporti. Può essere rimosso.



Cesto superiore

Regolabile in altezza. Ha una rastrelliera per bicchieri sul lato sinistro e un supporto fisso sulla destra.



Cesto intermedio con Twin Tube

È ideale per tazzine e scodelle che saranno pulite alla perfezione grazie ad un irroratore d'acqua dedicato. Il cesto intermedio può essere rimosso.



Cesto inferiore

Ideale per piatti e tegami. Se molto sporchi possono essere posizionati nella parte posteriore, sopra ad una delle Power Zone™. Può essere caricato fino ad un peso massimo di ben 26 kg.



Cesto inferiore

Ideale per piatti e tegami. I rebbi per i piatti della parte inferiore possono essere abbassati.



Cesto inferiore

Ideale per piatti e tegami. Tutti i supporti sono fissi.

Programmi*



Anti-odore

La funzione si attiva automaticamente due volte all'ora per un massimo di 96 ore per prevenire i cattivi odori.

Cristalli

È ideale per lavare i cristalli. Assicura che la temperatura dell'acqua aumenti gradualmente e venga mantenuta costante, con una variazione di soli +/- 1 °C.

Risciacquo

Plastica

Ideale per le stoviglie e i contenitori di plastica lavabili in lavastoglie.

Rapido pre-riscaldato

Prevede una fase di preriscaldamento dell'acqua. In questa fase i cicli di lavaggio sono brevi (fino a 20 minuti).

Mezzo carico superiore

Eco

Indicato per lo sporco normale, è il più efficace in termini di consumo combinato di acqua ed energia.

Universale

Studiato per l'uso quotidiano e adatto a qualsiasi tipo di stoviglia.

Automatico

Misura l'intensità dello sporco e regola automaticamente i parametri del programma e il consumo d'acqua.

Intensivo

Usa alte temperature per eliminare lo sporco più resistente da stoviglie molto sporche, come le teglie da forno.

Rapido Pro

Ispirato al mondo professionale, è ideale quando è necessario riutilizzare le stesse stoviglie più volte nella stessa occasione.

A tempo

Rende possibile programmare e impostare la durata del ciclo di lavaggio.

Igienizzante

È studiato per prevenire la proliferazione dei batteri. La temperatura durante il lavaggio e il risciacquo arriva a 70 °C.

Auto-pulizia

Assicura che la vasca, il serbatoio di riciclaggio dell'acqua e il sistema dei getti vengano puliti a fondo. È essenziale per mantenere alte le performance di lavaggio.

Mezzo carico inferiore

* Disponibili a seconda del modello

“La luce UV elimina
fino al 99.9999%
di batteri”



Modalità

Pulizia UV

La modalità Pulizia UV è un'innovazione ASKO. Utilizza la luce UV per contribuire a eliminare fino al 99,9999%** di batteri, funghi, virus e altri microrganismi che possono trovarsi nella lavastoviglie e finire sulle stoviglie. Per questo abbiamo installato lampade LED UV-C nel sistema di flusso dell'acqua della lavastoviglie. Durante il risciacquo finale, l'acqua viene sanificata con la luce UV e il calore. Il risultato è una considerevole riduzione di batteri e altri microbi e, naturalmente, piatti estremamente puliti. La modalità Pulizia UV può essere utilizzata anche con un programma a bassa temperatura come il programma Eco. In questo modo, è possibile ridurre i batteri e contemporaneamente risparmiare energia.***

** Modalità Pulizia UV combinata con i programmi intensivo o igiene. Testato rispetto allo standard QB/T 5133-2017.

*** La modalità Pulizia UV aggiunge circa 15-20 minuti alla durata del programma.

Green

Consente di risparmiare acqua ed energia. La temperatura viene abbassata e ogni fase del ciclo di lavaggio viene prolungata.

Intensivo

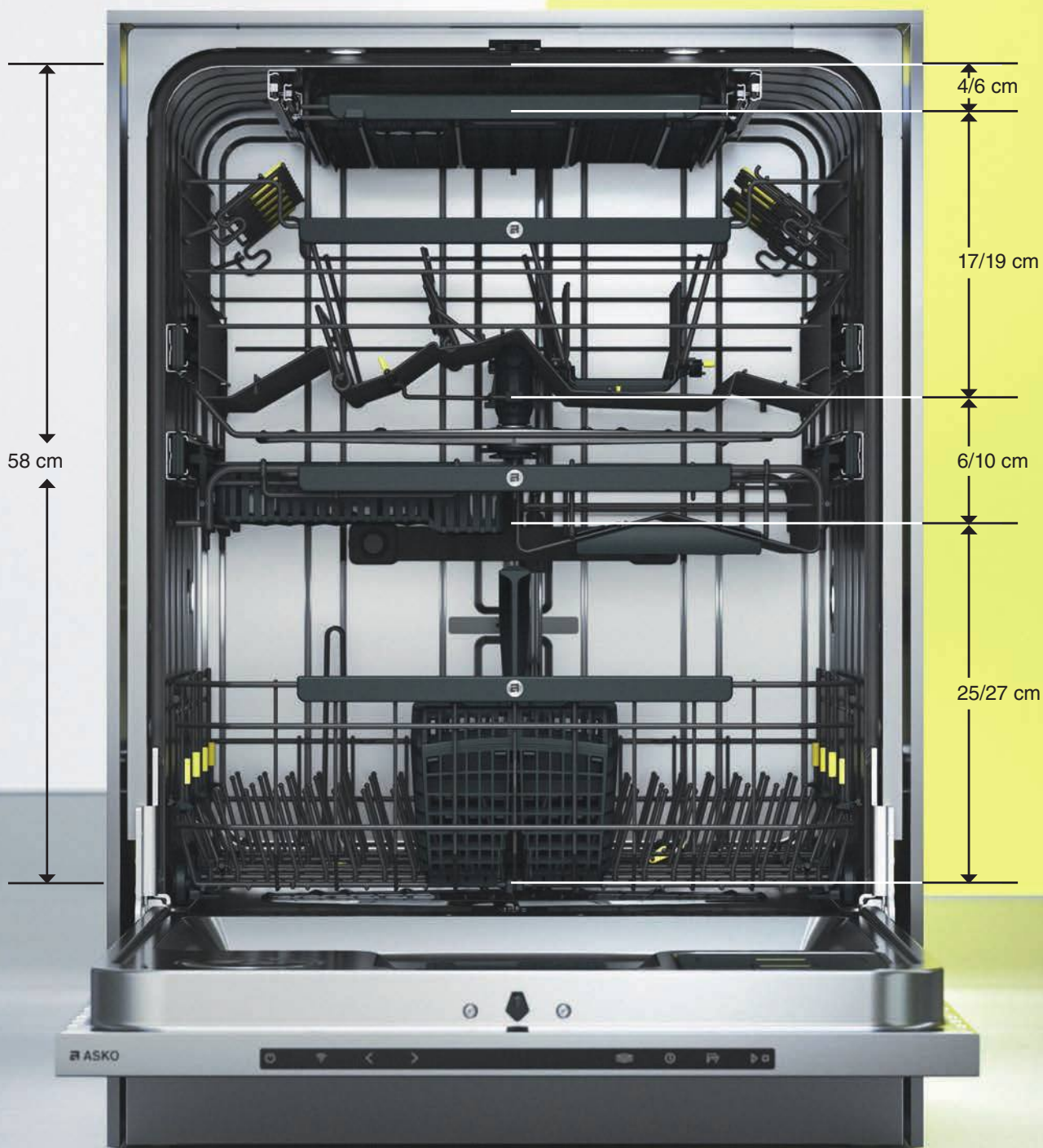
Per piatti molto sporchi con residui di cibo secchi. Viene aumentata la pressione dei getti e, durante il ciclo, vengono utilizzati più calore e più acqua.

Rapido

Riduce il tempo di lavaggio del 50%. Per raggiungere i risultati migliori nel tempo disponibile, vengono utilizzate più acqua e più energia.

Notte

Per avviare la lavastoviglie di notte: la pressione dell'acqua viene diminuita, riducendo il livello di rumorosità di ben 2 dB rispetto al valore dichiarato.



Grande capacità: fino a 17 coperti

Carico XL o XXL su 4 livelli

Le lavastoviglie ASKO XL e XXL offrono una capacità di carico superiore del 15% rispetto allo standard di mercato. L'altezza di carico da 54 a 58 cm offre uno spazio per i piatti di grandi dimensioni e i calici. Ciò significa che potrete mettere il 40% di stoviglie in più rispetto alle lavastoviglie standard. A seconda del modello, ASKO offre fino a 4 livelli di carico. Le nostre lavastoviglie sono le più capienti, ma mantengono delle dimensioni standard all'esterno. Sono adatte per una nicchia da 863-913 mm (XXL) o 823-873 mm (XL).

| | Altezza di carico | Carico massimo | Per i bicchieri più alti nel cesto superiore / inferiore* | Per i piatti più grandi nel cesto superiore / inferiore** |
|-----------|-------------------|----------------|---|---|
| XXL 86 cm | 58 cm | 17 coperti | 27 cm | 39 cm |
| XL 82 cm | 54 cm | 14 coperti | 25 cm | 35 cm |

* I bicchieri devono essere inclinati.

** Si applica alle lavastoviglie alle quali è stato rimosso il cesto intermedio e nelle quali il cesto superiore è stato regolato sulla posizione più alta. Per le lavastoviglie XXL, la distanza tra il cesto inferiore e quello superiore è di 39 cm. Ciò permette di posizionare un piatto da 40 cm di diametro essendo consapevoli che uscirà leggermente attraverso le maglie del cesto. È necessario posizionare il piatto tra due file di perni.

Le lavastoviglie ASKO XXL possono lavare fino a 17 coperti standard in un solo carico.:



| | |
|----------------------|------------|
| Piatti da pranzo | 9 |
| Piatti da dessert | 9 |
| Ciotole da dessert | 9 |
| Mug | 9 |
| Bicchieri | 17 |
| Forchette | 17 |
| Coltelli | 17 |
| Cucchiari | 17 |
| Cucchiari da dessert | 17 |
| Cucchiari da tè | 17 |
| Piatti fondi | 8 |
| Piatti da dessert | 8 |
| Piattini | 8 |
| Tazze | 8 |
| Pentola piccola | 1 |
| Pentola da forno | 1 |
| Ciotola di vetro | 1 |
| Piatto ovale | 1 |
| Ciotole | 2 |
| Cucchiari da portata | 2 |
| Forchetta da portata | 1 |
| Mestolo | 1 |
| TOTALE | 180 |

Peso massimo della porta per le lavastoviglie a scomparsa totale

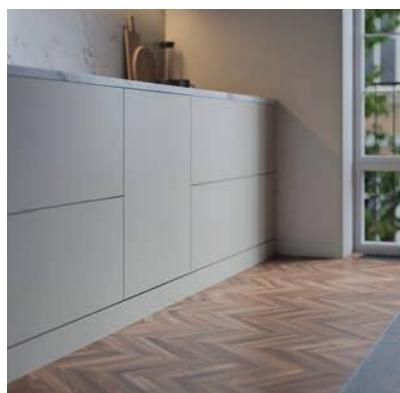
| Modelli | Peso massimo della porta |
|---|--------------------------|
| Altezza della lavastoviglie 86 cm | |
| DFI 777 U XXL DFI 645 MB XXL/1 DFI 756 MU XXL DSD 545 K XXL | 3,5-10 kg |
| Altezza della lavastoviglie 82 cm | |
| DFI 747 MU DFI 746 MU DFI 746 U DFI 545 K DFI 7302 DFI 544 K/1 DFI 544 D DFI 5431 A DFI 533 A DSD 545 K DSD 746 U DSD 544 K/1 DSD 544 D DSD 543 B DSD 533 B | 3,5-12 kg |

Sistema di apertura con porta sliding

La porta sliding permette un'installazione a filo e senza frizione tra la porta decorativa della vostra lavastoviglie a scomparsa totale e lo zoccolo basso della vostra cucina. La porta della lavastoviglie scivola verso l'alto quando viene aperta e verso il basso quando viene chiusa, consentendo un'installazione a filo con uno scarto di soli 2 mm tra la porta della lavastoviglie e lo zoccolo o il cassetto situato sotto di essa.

È una soluzione estetica e funzionale: in alcuni casi non è necessario tagliare lo zoccolo e facilitarne l'installazione in altezza.

Porta chiusa



Porta che si apre



Porta completamente aperta

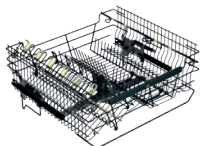


| DFI - Scomparsa totale | | DSD - Scomparsa totale sliding door | | DBI - Sottopiano | |
|------------------------|---|--|---|---|--|
| Style | Logic | Style | Logic | Classic | |
| Fino a 15 programmi | Fino a 9 programmi | Fino a 15 programmi | Fino a 9 programmi | Fino a 9 programmi | |
| Fino a 5 modalità | Fino a 3 modalità | Fino a 5 modalità | Fino a 3 modalità | 2 modalità | |
| 86 | DFI 777 U XXL 17 coperti 38 dB 4 LED interni 4 livelli Exclusive Auto Dose € 2.349 | | | | |
| | DFI 756 MU XXL 15 coperti 39 dB 2 LED interni 3 livelli Exclusive Auto Dose € 1.999 | | | | |
| | DFI 645 MB XXL/1 14 coperti 40 dB 4 LED interni 3 livelli Exclusive Cesto intermedio € 1.849 | | DSD 545 K XXL 14 coperti 40 dB 2 LED interni 3 livelli Premium € 1.399 | | |
| 82 | DFI 747 MU 14 coperti 38 dB 4 LED interni 3 livelli Exclusive Auto Dose € 1.899 | DFI 544 K/1 Classe A, 14 coperti 42 dB 2 LED interni 3 livelli Premium € 1.499 | DSD 544 K/1 Classe A, 14 coperti 42 dB 2 LED interni 3 livelli Premium € 1.499 | DBI 344 ID.BS 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.399 | |
| | | DFI 545 K 14 coperti 40 dB 2 LED interni 3 livelli Premium € 1.299 | DSD 545 K 14 coperti 40 dB 2 LED interni 3 livelli Premium € 1.299 | DBI 344 ID.S 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.299 | |
| | DFI 746 MU 14 coperti 39 dB 2 LED interni 3 livelli Exclusive Auto Dose € 1.799 | DFI 7302 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.199 | | DBI 344 ID.B 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.249 | |
| | DFI 746 U 14 coperti 39 dB 2 LED interni 3 livelli Exclusive Auto Dose € 1.599 | DFI 544 D 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.149 | DSD 746 U 14 coperti 39 dB 2 LED interni 3 livelli Exclusive Auto Dose € 1.599 | DSD 544 D 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.149 | DBI 344 ID.W 14 coperti 42 dB 3 livelli Premium € 1.199 |
| | | DFI 5431 A 14 coperti 44 dB 3 livelli Premium € 999 | | DSD 543 B 14 coperti 44 dB 3 livelli Premium € 1.049 | DBI 333 IA.W 13 coperti 44 dB 2 livelli Standard € 999 |
| | | DFI 533 A 13 coperti 44 dB 2 livelli Standard € 899 | | DSD 533 B 13 coperti 44 dB 2 livelli Standard € 949 | |

86



Cesti Flexi Racks™ Exclusive



DFI 777 U XXL

Lavastoviglie a scomparsa totale XXL **Style DW60**
86 cm - 17 coperti

€ 2.349,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Auto Dose
- Apertura porta Push to Open

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 17 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Rumorosità | 38 dB |
| Consumo per 100 cicli | 77 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 11 |

15 programmi:

- Eco
- Universale
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Plastica
- Cristalli
- Rapido pre-riscaldato
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso - Pulizia UV

Comfort

- Controllo Touch e display FFSTN
- Apertura porta Push to Open
- Status Light™
- Indicatore tempo residuo
- Illuminazione interna con 4 LED
- Asciugatura Turbo Combi Drying™ con sensore di controllo
- Funzione Auto Dose
- Funzione anti-odore

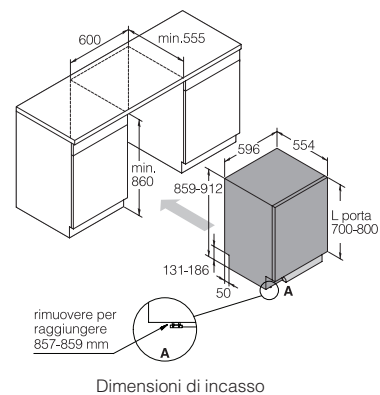
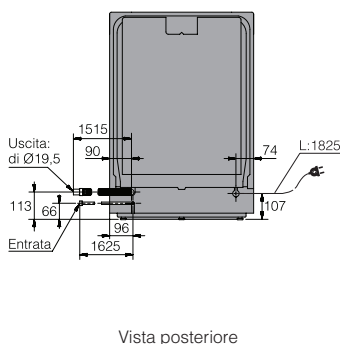
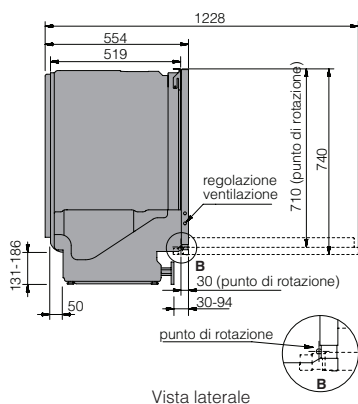
Opzioni

- Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
- Apertura porta a fine ciclo
- Partenza ritardata 1-24 h

Cesti

| | |
|-------------------|---|
| Livelli di carico | 4 |
| Cesto superiore | Exclusive - max 19 cm ad altezza regolabile |
| Cesto intermedio | |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 35 cm |

Dimensioni e installazione



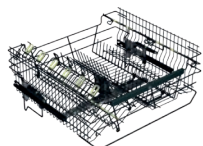
Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 - 12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 - 10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



▲ 86 ▼



Cesti Flexi Racks™ Exclusive



DFI 756 MU XXL

Lavastoviglie a scomparsa totale XXL **Style DW60**
86 cm - 15 coperti

€ 1.999,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Auto Dose
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Apertura porta Push to Open

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 15 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 39 dB |
| Consumo per 100 cicli | 65 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 10 |

15 programmi:

- Eco
- Universale
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti odore
- Plastica
- Cristalli
- Rapido preriscaldato
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso - Pulizia UV

Comfort

Controllo Touch e display TFT
Apertura porta Push to Open
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Illuminazione interna con 2 LED
Asciugatura Turbo Combi Drying™ con sensore di controllo
Funzione Auto Dose
Funzione anti odore

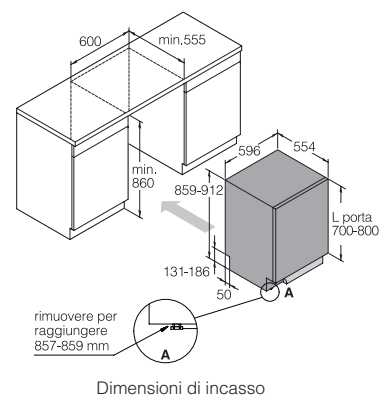
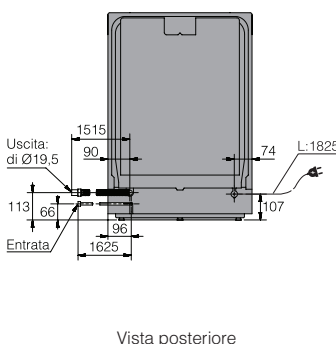
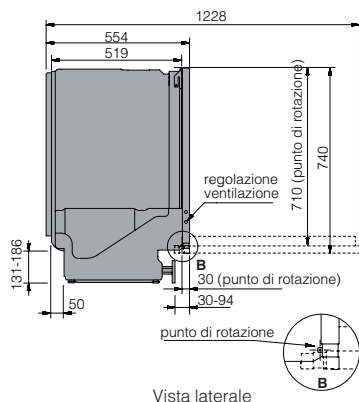
Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24h

Cesti

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Exclusive - max 19 cm |
| Cesto intermedio | |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 35 cm |

Dimensioni e installazione



Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.

86


KP Kitchen Partner

Cesti Flexi Racks™ Exclusive


DFI 645 MB XXL/1 **ASKO**

 Lavastoviglie a scomparsa totale XXL **Style DW40**
 86 cm - 14 coperti

€ 1.849,-
Vantaggi

- 12 programmi e 4 modalità
- Turbo Combi Drying™
- Illuminazione interna
- 3 livelli di carico - cesto intermedio

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|-----------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Classe di lavaggio | A |
| Classe di asciugatura | A |
| Classe di rumorosità / rumorosità | B / 40 dB |
| Consumo per 100 cicli | 74 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

12 programmi:

- Eco
- Automatico
- Universale
- A tempo
- Risciacquo
- Plastica
- Igienizzante
- Cristalli
- Rapido pre-riscaldato
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso

Comfort

Controllo con tasti in metallo e display LCD
 Status Light™
 Indicatore tempo residuo
 Illuminazione interna con 4 LED
 Asciugatura Turbo Combi Drying™

Opzioni

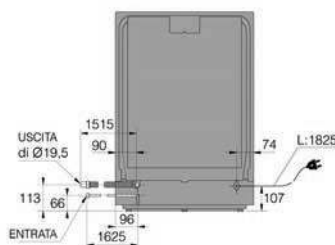
Extra Dry
 Apertura porta a fine ciclo
 Partenza ritardata 1-24 h

Cesti

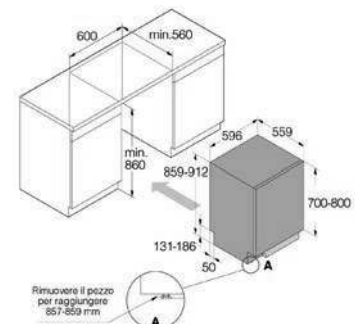
| | |
|-------------------|---|
| Livelli di carico | 3 di cui 3 cesti |
| Cesto superiore | Exclusive - regolabile in altezza - max 23 cm |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 39 cm |
| Cesto intermedio | |

Dimensioni e installazione


Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.

86



DSD 545 K XXL

Lavastoviglie a scomparsa totale XXL con porta sliding **Logic DW60**
86 cm - 14 coperti

€ 1.399,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Connettività Wi-Fi con app ConnectLife
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Illuminazione interna con 2 LED

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 40 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

8 programmi:

- Eco
- Automatico
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Green - Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Illuminazione interna con 2 LED
Asciugatura Auto Door Open Drying™

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24h

Cesti

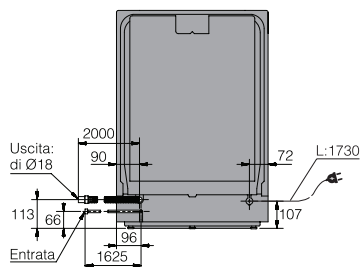
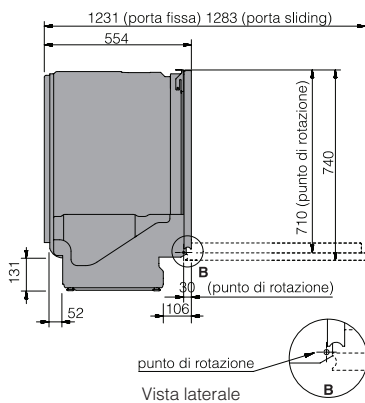
| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |



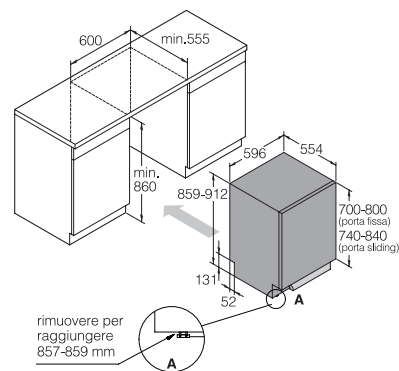
Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.





DFI 747 MU

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Style DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.899,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Auto Dose
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Apertura porta Push to Open

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 38 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

15 programmi:

- Eco
- Universale
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Plastica
- Cristalli
- Rapido pre-riscaldato
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso - Pulizia UV

Comfort

Controllo Touch e display FFSTN
Apertura porta Push to Open
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Illuminazione interna con 4 LED
Asciugatura Turbo Combi Drying™ con sensore di controllo
Funzione Auto Dose
Funzione anti-odore

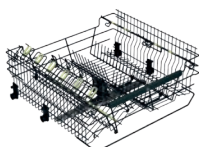
Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

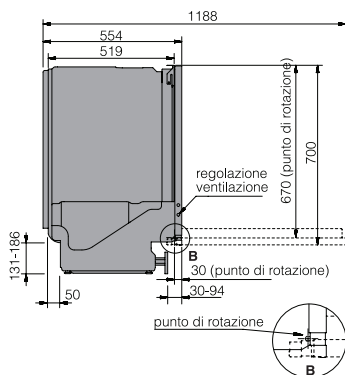
Cesti

| | |
|-------------------|-----------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Exclusive - max 19 cm |
| Cesto intermedio | |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 35 cm |

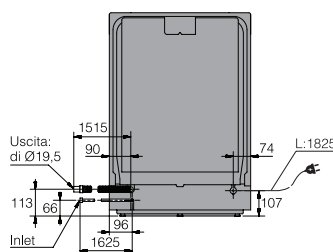
Cesti Flexi Racks™ Exclusive



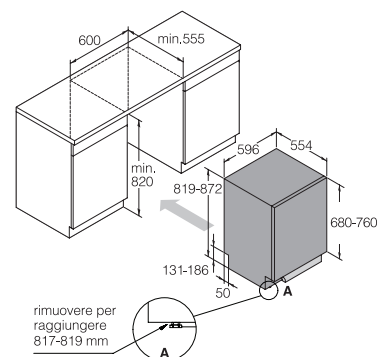
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 746 MU

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Style DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.799,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Auto Dose
- Apertura porta Push to Open

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 39 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

15 programmi:

- Eco
- Universale
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Plastica
- Cristalli
- Rapido pre-riscaldato
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso - Pulizia UV

Comfort

Controllo Touch e display FFSTN
Apertura porta Push to Open
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Illuminazione interna con 2 LED
Asciugatura Turbo Combi Drying™ con sensore di controllo
Funzione Auto Dose
Funzione anti-odore

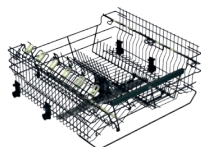
Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

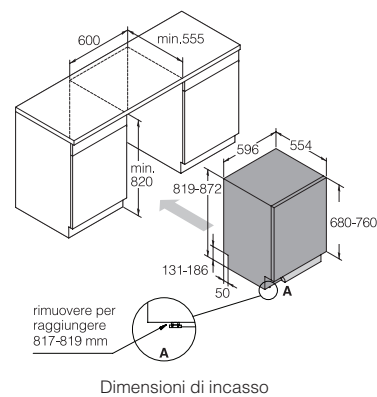
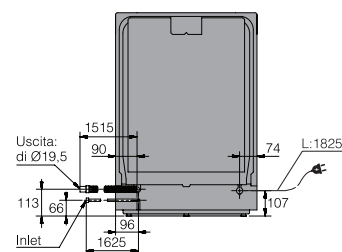
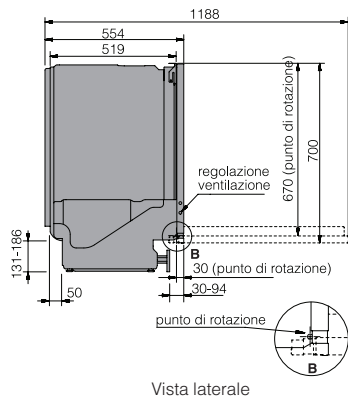
Cesti

| | |
|-------------------|--|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Exclusive - max 19 cm con altezza regolabile |
| Cesto intermedio | |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 35 cm |

Cesti Flexi Racks™ Exclusive



Dimensioni e installazione



Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 746 U

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Style DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.599,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Auto Dose
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Apertura porta Push to Open

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 39 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

15 programmi:

- Eco
- Universale
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Plastica
- Cristalli
- Rapido pre-riscaldato
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso - Pulizia UV

Comfort

Controllo Touch e display FFSTN
Apertura porta Push to Open
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Illuminazione interna con 2 LED
Asciugatura Turbo Combi Drying™ con sensore di controllo
Funzione Auto Dose
Funzione anti-odore

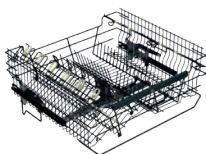
Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

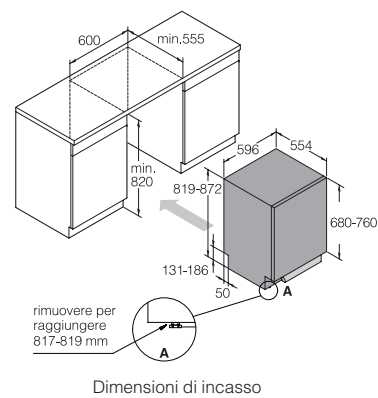
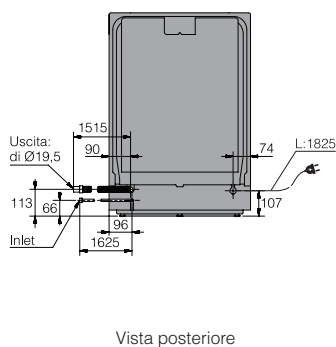
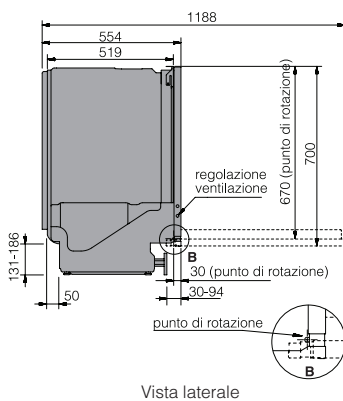
Cesti

| | |
|-------------------|--|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Exclusive - max 19 cm con altezza regolabile |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 35 cm |

Cesti Flexi Racks™ Exclusive



Dimensioni e installazione



Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 - 12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 - 10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DSD 746 U

Lavastoviglie a scomparsa totale XL con porta sliding **Style DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.599,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Auto Dose
- Apertura porta Push to Open

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 39 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

14 programmi:

- Eco
- Universale
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Plastica
- Cristalli
- Rapido pre-riscaldato
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Mezzo carico cesto inferiore
- Mezzo carico cesto superiore

Modalità

Green - Rapido - Notte - Intenso - Pulizia UV

Comfort

Controllo Touch e display TFT
Apertura porta Push to Open
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Illuminazione interna con 2 LED
Asciugatura Auto Door Open Drying™
Funzione Auto Dose

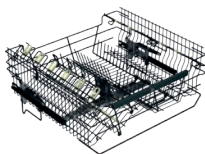
Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

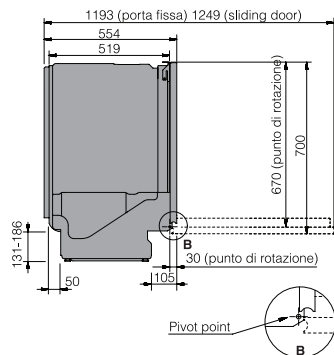
Cesti

| | |
|-------------------|--|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Exclusive - max 19 cm con altezza regolabile |
| Cesto intermedio | |
| Cesto inferiore | Exclusive - altezza massima 35 cm |

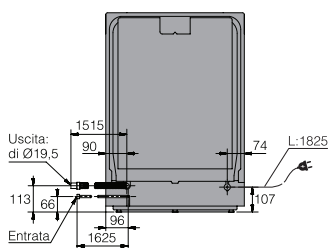
Cesti Flexi Racks™ Exclusive



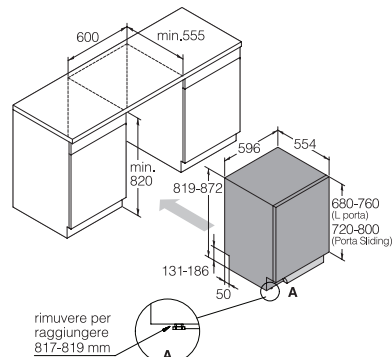
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 544 K/1

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.499,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Funzione anti-odore
- Asciugatura Turbo Combi Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 54 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Automatico
- Intensivo
- Rapido Pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte - Green

Comfort

Controllo Touch e display FFSTN
Illuminazione interna con 2 LED
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™
Funzione anti-odore

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

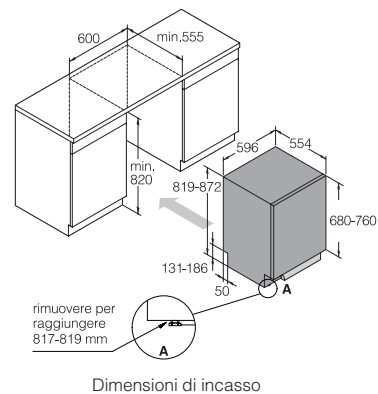
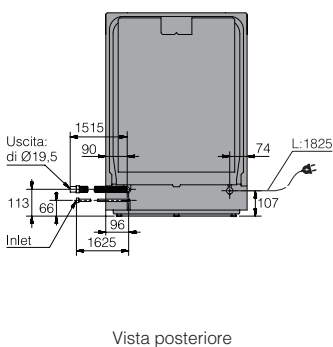
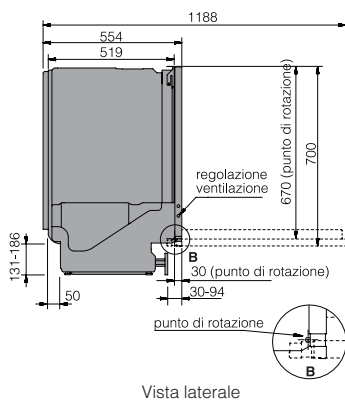
Cesti

| | |
|-------------------|--|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - max 23 cm con altezza regolabile |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione



Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 - 12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 - 10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DSD 544 K/1

Lavastoviglie a scomparsa totale XL con porta sliding **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.499,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Status Light™
- Asciugatura Auto Door Open Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | A |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 54 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

8 programmi:

- Eco
- Automatico
- Intensivo
- Rapido Pro
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte - Green

Comfort

Controllo Touch e display FFSTN
Illuminazione interna con 2 LED
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Auto Door Open Drying™

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

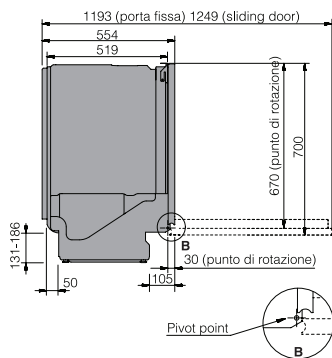
Cesti

| | |
|-------------------|--|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - max 23 cm con altezza regolabile |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

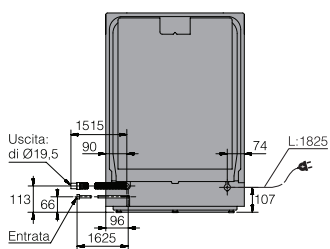
Cesti Flexi Racks™ Premium



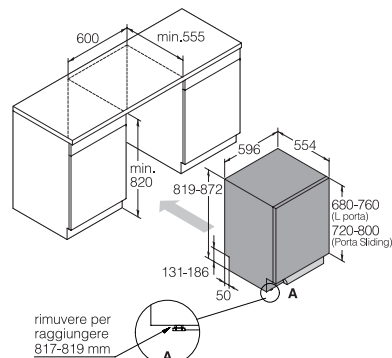
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 545 K

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.299,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Illuminazione interna con 2 LED
- Asciugatura Turbo Combi Drying™
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 40 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Illuminazione interna con 2 LED
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™
Funzione anti-odore

Opzioni

Apertura porta a fine ciclo
Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Partenza ritardata 1-24 h

Cesti

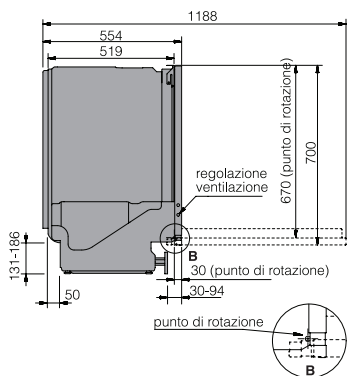
| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |



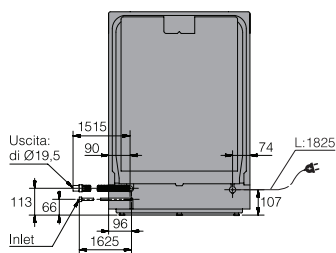
Cesti Flexi Racks™ Premium



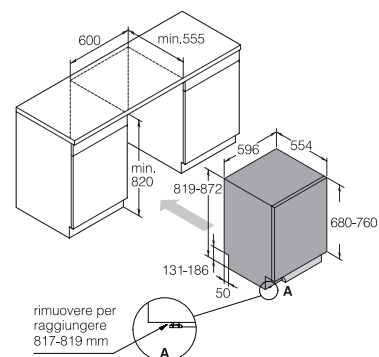
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 - 12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 - 10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



Cesti Flexi Racks™ Premium



DSD 545 K ASKO

Lavastoviglie a scomparsa totale XL con porta sliding **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.299,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Illuminazione interna con 2 LED
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 40 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

8 programmi:

- Eco
- Automatico
- Intensivo
- Rapido pro
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

- Controllo Touch e display LCD
- Illuminazione interna con 2 LED
- Status Light™
- Indicatore tempo residuo
- Asciugatura Auto Door Open Drying™

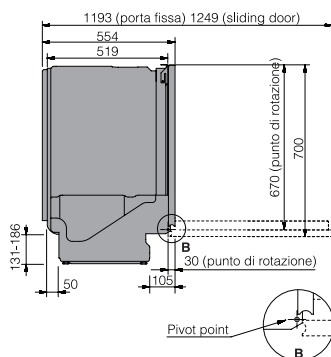
Opzioni

- Apertura porta a fine ciclo
- Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
- Partenza ritardata 1-24 h

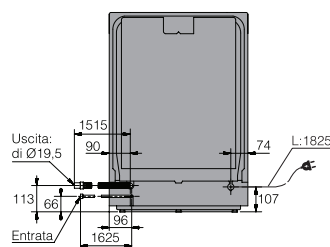
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

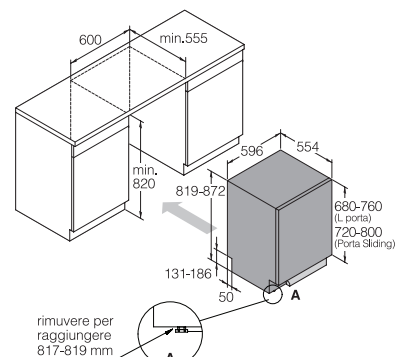
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 7302

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.199,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Sensore di torbidità dell'acqua
- Asciugatura Turbo Combi Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Automatico
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte - Green

Comfort

Controllo Touch e display FFSTN
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™
Funzione anti-odore

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

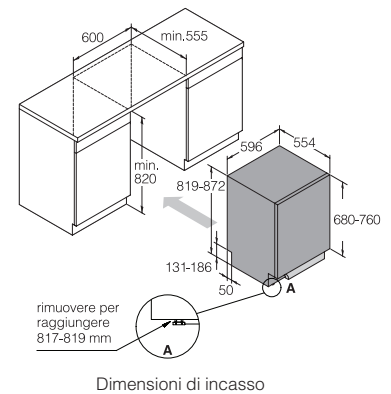
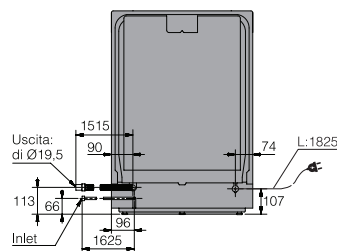
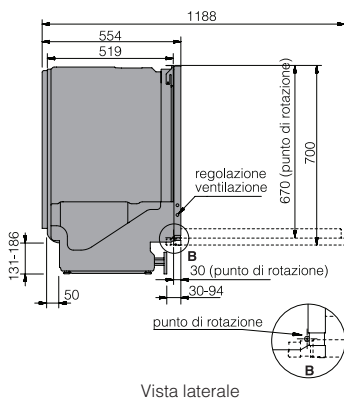
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione



Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



ASKO

Auto

2:30



DFI 544 D

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.149,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Funzione anti-odore
- Asciugatura Turbo Combi Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Anti-odore
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™
Funzione anti-odore

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

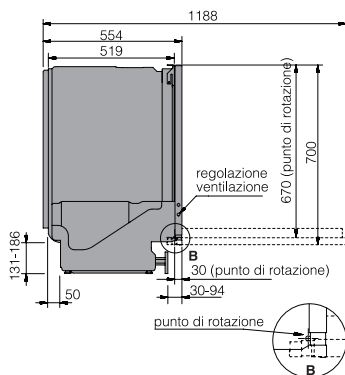
Cesti

| | |
|-------------------|--|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - max 23 cm con altezza regolabile |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

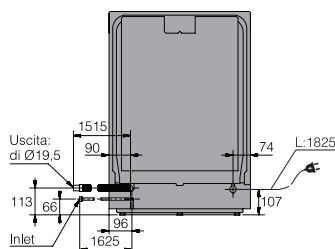
Cesti Flexi Racks™ Premium



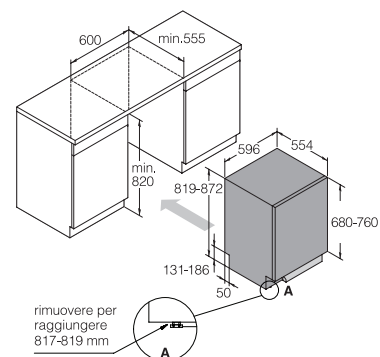
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DSD 544 D ASKO

Lavastoviglie a scomparsa totale XL con porta sliding **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.149,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Connessione Wi-Fi con app ConnectLife
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

8 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD

Status Light™

Indicatore tempo residuo

Asciugatura Auto Door Open Drying™

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili

Apertura porta a fine ciclo

Partenza ritardata 1-24 h

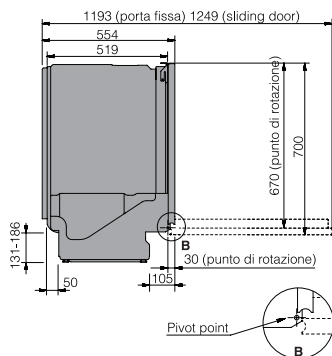
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

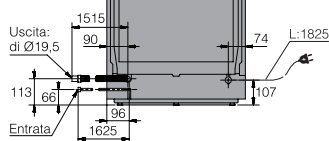
Cesti Flexi Racks™ Premium



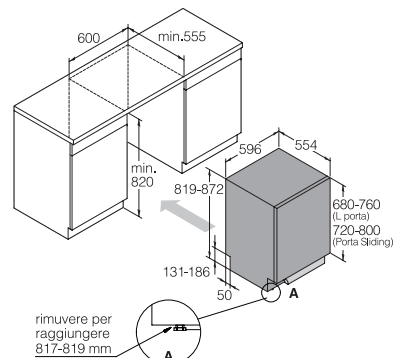
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 5431 A ASKO

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 999,-



Cesti Flexi Racks™ Premium



Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Rumorosità | 44 dB |
| Consumo per 100 cicli | 74 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 7 |

8 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Auto Door Open Drying™

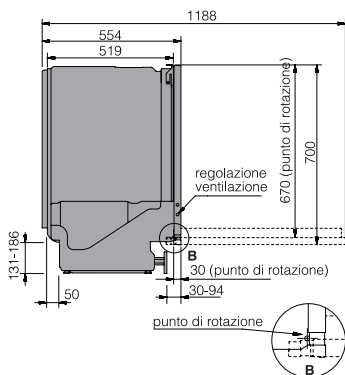
Opzioni

Power Zone™ per cestello posate, non regolabile
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

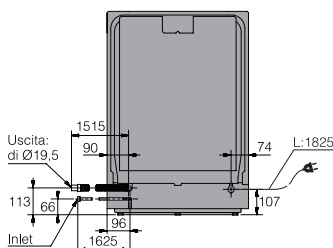
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

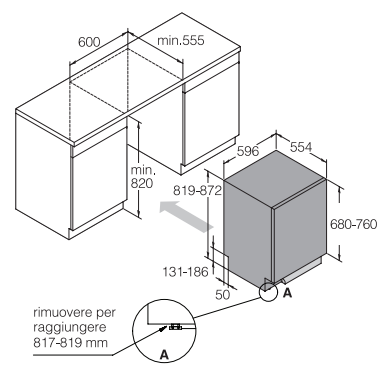
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DSD 543 B

Lavastoviglie a scomparsa totale XL con porta sliding **Logic DW60**
82 cm - 14 coperti

€ 1.049,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Rumorosità | 44 dB |
| Consumo per 100 cicli | 74 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 7 |

8 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Auto Door Open Drying™

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

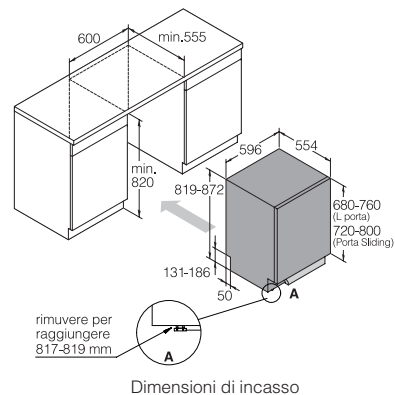
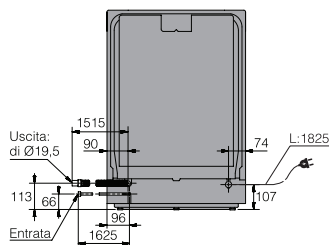
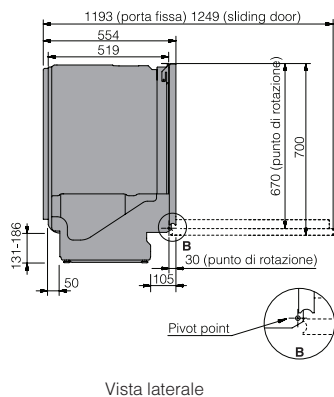
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione



Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 - 12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 - 10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DFI 533 A

Lavastoviglie a scomparsa totale XL **Logic DW60**
82 cm - 13 coperti

€ 899,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 13 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Rumorosità | 44 dB |
| Consumo per 100 cicli | 72 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 6 |

8 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Auto Door Open Drying™

Opzioni

Power Zone™ per cestello posate, non regolabile
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

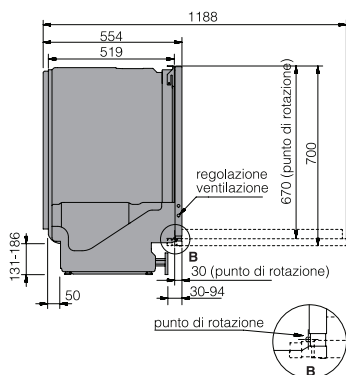
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 2 |
| Cesto superiore | Standard con altezza regolabile |
| Cesto inferiore | Standard |

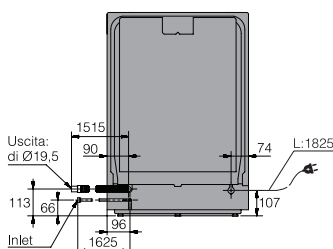
Cesti Flexi Racks™ Standard



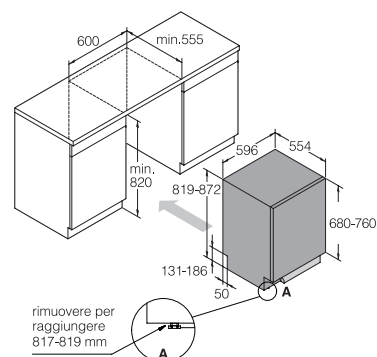
Dimensioni e installazione



Vista laterale



Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DSD 533 B ASKO

Lavastoviglie a scomparsa totale XL con porta sliding **Logic DW60**
82 cm - 13 coperti

€ 949,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Asciugatura Auto Door Open Drying™
- Status Light™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 13 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Rumorosità | 44 dB |
| Consumo per 100 cicli | 72 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 6 |

8 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD
Status Light™
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Auto Door Open Drying™

Opzioni

Power Zone™ per cestello posate, non regolabile
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

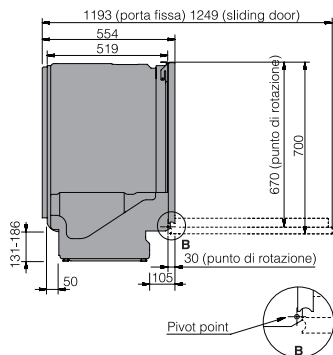
Cesti

| | |
|-------------------|----------|
| Livelli di carico | 2 |
| Cesto superiore | Standard |
| Cesto inferiore | Standard |

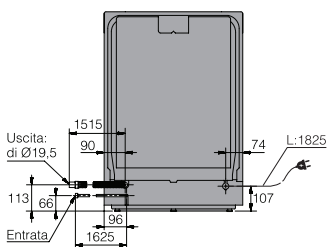
Cesti Flexi Racks™ Standard



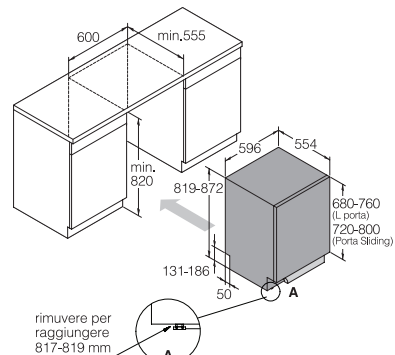
Dimensioni e installazione



Vista laterale

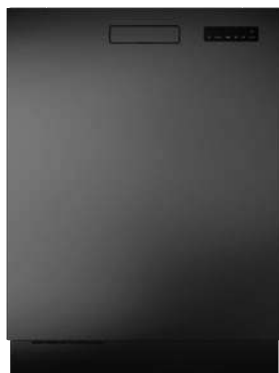


Vista posteriore



Dimensioni di incasso

Il peso massimo dell'anta per la porta delle lavastoviglie a scomparsa totale è compreso tra i 3,5 -12 kg per le lavastoviglie alte 82 cm, tra i 3,5 -10 kg per le lavastoviglie alte 86 cm.



DBI 344 ID.BS

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Classic DW60**
82 cm - 14 coperti - finitura Black Steel

€ 1.399,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Funzione anti-odore
- Asciugatura Turbo Combi Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Anti-odore

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD sulla porta
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™

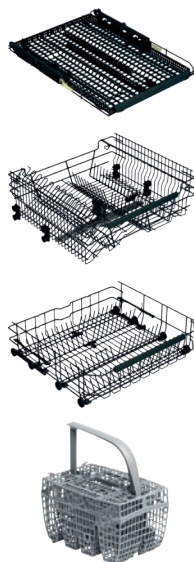
Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h
Funzione anti-odore

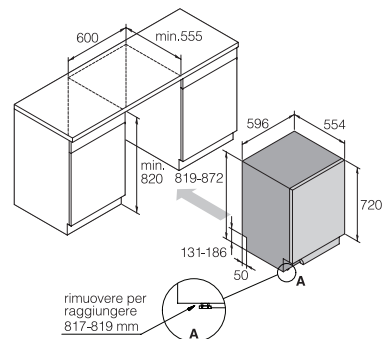
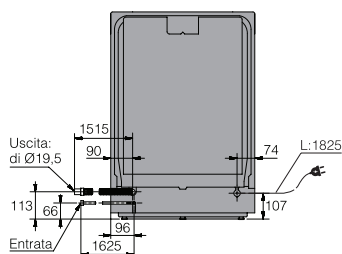
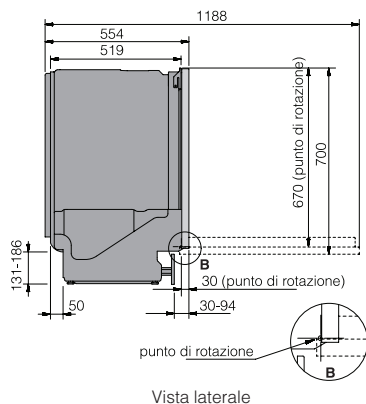
Cesti

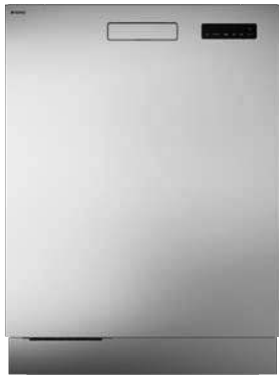
| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione





DBI 344 ID.S

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Classic DW60**
82 cm - 14 coperti - finitura acciaio

€ 1.299,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Funzione anti-odore
- Asciugatura Turbo Combi Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Anti-odore

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

- Controllo Touch e display LCD sulla porta
- Indicatore tempo residuo
- Asciugatura Turbo Combi Drying™

Opzioni

- Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
- Apertura porta a fine ciclo
- Partenza ritardata 1-24 h
- Funzione anti-odore

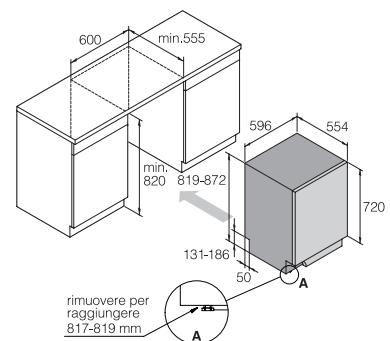
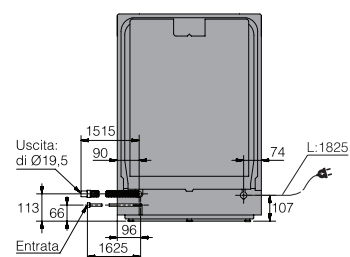
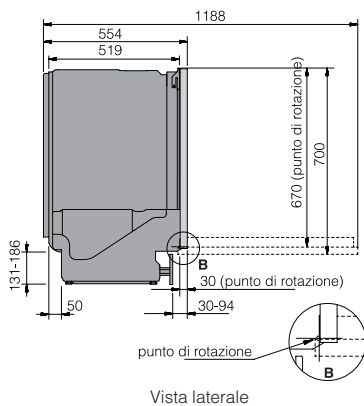
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione





DBI 344 ID.W

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Classic DW60**
82 cm - 14 coperti - finitura bianco

€ 1.199,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Funzione anti-odore
- Asciugatura Turbo Combi Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Anti-odore

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD sulla porta
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h
Funzione anti-odore

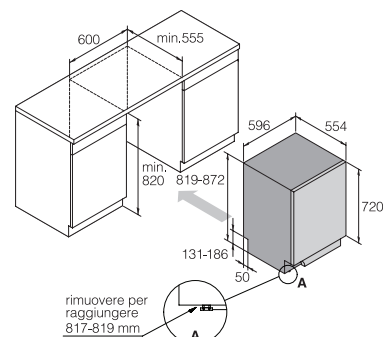
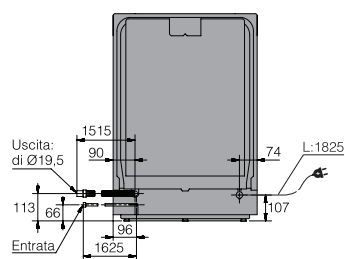
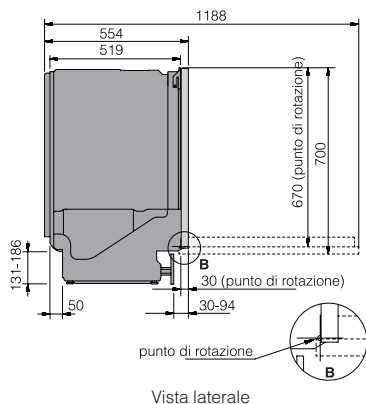
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione





DBI 344 ID.B

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Classic DW60**
82 cm - 14 coperti - finitura nero

€ 1.249,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Funzione anti-odore
- Asciugatura Turbo Combi Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 14 coperti |
| Classe di efficienza energetica | B |
| Rumorosità | 42 dB |
| Consumo per 100 cicli | 64 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 9 |

9 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia
- Anti-odore

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD sulla porta
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Turbo Combi Drying™

Opzioni

Power Zone™ opzionale con getti d'acqua regolabili
Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h
Funzione anti-odore

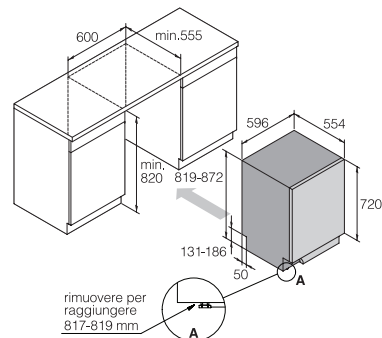
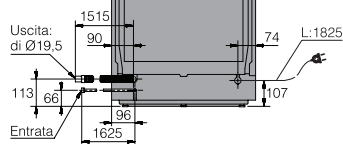
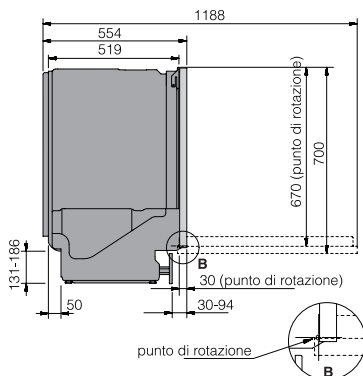
Cesti

| | |
|-------------------|---------------------------------|
| Livelli di carico | 3 |
| Cesto superiore | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium - altezza massima 31 cm |

Cesti Flexi Racks™ Premium



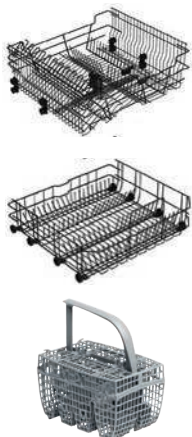
Dimensioni e installazione







Cesti Flexi Racks™ Standard



DBI 333 IA.W

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Classic DW60**
82 cm - 13 coperti - finitura bianco

€ 999

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- 8 Steel™
- Asciugatura Auto Door Open Drying™

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---------------------------------|------------|
| Capacità | 13 coperti |
| Classe di efficienza energetica | C |
| Rumorosità | 44 dB |
| Consumo per 100 cicli | 72 kWh |
| Potenza | 1900 W |
| Temperatura massima | 70 °C |
| Numero erogatori | 6 |

8 programmi:

- Eco
- Universale
- Intensivo
- Rapido
- A tempo
- Igienizzante
- Risciacquo
- Auto-pulizia

Modalità

Rapido - Notte

Comfort

Controllo Touch e display LCD sulla porta
Indicatore tempo residuo
Asciugatura Auto Door Open Drying™

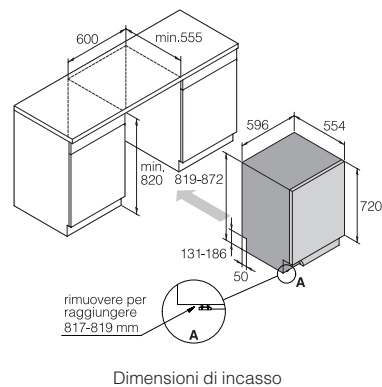
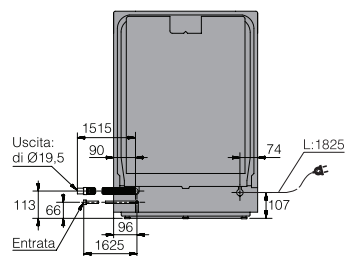
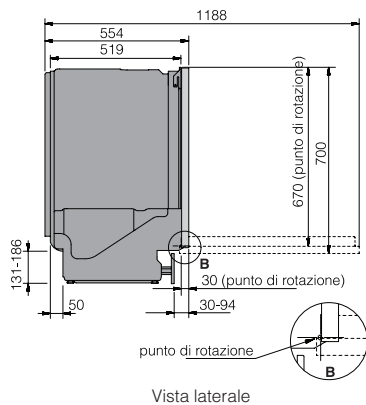
Opzioni

Apertura porta a fine ciclo
Partenza ritardata 1-24 h

Cesti

| | |
|-------------------|-----------------------|
| Livelli di carico | 2 |
| Cesto superiore | Standard - regolabile |
| Cesto inferiore | Standard |

Dimensioni e installazione



DFI - Altezza della porta - Lavastoviglie XL /XXL

Altezza della porta XL 680-760 (mm), installazione speciale 770-810 (mm)

| Altezza dello zoccolo (mm) | Altezza della nicchia (mm) | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 820 | 830 | 840 | 850 | 860 | 870 |
| 60 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 |
| 70 | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 |
| 80 | 740 | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 |
| 90 | 730 | 740 | 750 | 760 | 770 | 780 |
| 100 | 720 | 730 | 740 | 750 | 760 | 770 |
| 110 | 710 | 720 | 730 | 740 | 750 | 760 |
| 120 | 700 | 710 | 720 | 730 | 740 | 750 |
| 130 | 690 | 700 | 710 | 720 | 730 | 740 |
| 140 | 680 | 690 | 700 | 710 | 720 | 730 |
| 150 | | 680 | 690 | 700 | 710 | 720 |
| 160 | | | 680 | 690 | 700 | 710 |
| 170 | | | | 680 | 690 | 700 |
| 180 | | | | | 680 | 690 |
| 190 | | | | | | 680 |
| 200 | | | | | | |
| 210 | | | | | | |

L'altezza dell'anta si riferisce all'anta a filo top con lo zoccolo a 4 cm dal filo anta. In presenza di gole è da sottrarre l'altezza della gola da quella dell'anta.

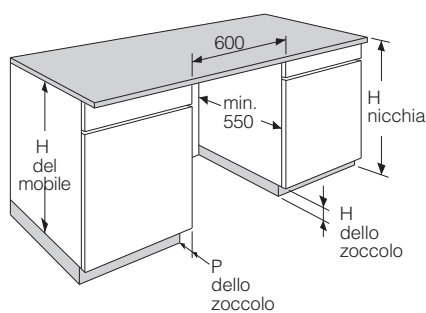
770 Installazione speciale XL, la tabella rappresenta l'altezza della porta 680 Installazione standard XL

Altezza della porta XXL 700-800 (mm), installazione speciale 810-850 (mm)

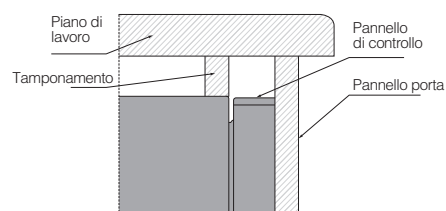
| Altezza dello zoccolo (mm) | Altezza della nicchia (mm) | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|-----|-----|-----|-----|-----|
| | 860 | 870 | 880 | 890 | 900 | 910 |
| 60 | 800 | 810 | 820 | 830 | 840 | 850 |
| 70 | 790 | 800 | 810 | 820 | 830 | 840 |
| 80 | 780 | 790 | 800 | 810 | 820 | 830 |
| 90 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 | 820 |
| 100 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 |
| 110 | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 |
| 120 | 740 | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 |
| 130 | 730 | 740 | 750 | 760 | 770 | 780 |
| 140 | 720 | 730 | 740 | 750 | 760 | 770 |
| 150 | 710 | 720 | 730 | 740 | 750 | 760 |
| 160 | 700 | 710 | 720 | 730 | 740 | 750 |
| 170 | | 700 | 710 | 720 | 730 | 740 |
| 180 | | | 700 | 710 | 720 | 730 |
| 190 | | | | 700 | 710 | 720 |
| 200 | | | | | 700 | 710 |
| 210 | | | | | | 700 |

L'altezza dell'anta si riferisce all'anta a filo top con lo zoccolo a 4 cm dal filo anta. In presenza di gole è da sottrarre l'altezza della gola da quella dell'anta.

810 Installazione speciale XXL, la tabella rappresenta l'altezza della porta 700 Installazione standard XXL



Dimensioni nicchia



Installazione speciale

DSD - Altezza della porta - Lavastoviglie XL /XXL con porta sliding

Altezza della porta XL 680-760 (mm), installazione speciale 770-810 (mm)

| Altezza dello zoccolo (mm) | Altezza della nicchia (mm) | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|------|------|------|------|------|
| | 820 | 830 | 840 | 850 | 860 | 870 |
| 20 | 800 | 810 | 820 | 830 | 840 | 850 |
| 30 | 790 | 800 | 810 | 820 | 830 | 840 |
| 40 | 780 | 790 | 800 | 810 | 820 | 830 |
| 50 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 | 820 |
| 60 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 |
| 70 | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 |
| 80 | 740 | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 |
| 90 | 730 | 740 | 750 | 760 | 770 | 780 |
| 100 | 720 | 730 | 740 | 750 | 760 | 770 |
| 110 | 710* | 720 | 730 | 740 | 750 | 760 |
| 120 | 700* | 710 | 720 | 730 | 740 | 750 |
| 130 | | 700* | 710* | 720 | 730 | 740 |
| 140 | | | 700* | 710* | 720 | 730 |
| 150 | | | | 700* | 710* | 720 |
| 160 | | | | | 700* | 710* |
| 170 | | | | | | 700* |

L'altezza dell'anta si riferisce all'anta a filo top con lo zoccolo a 4 cm dal filo anta. In presenza di gole è da sottrarre l'altezza della gola da quella dell'anta.

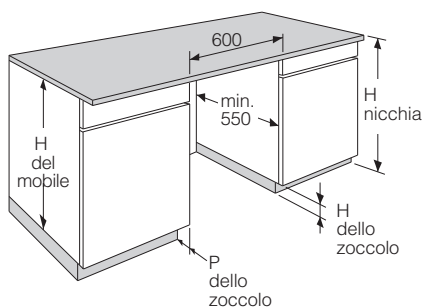
810 Installazione speciale XXL, la tabella rappresenta l'altezza della porta 720 Installazione standard XXL 700* Non in combinazione con Status Light™

Altezza della porta XXL 700-800 (mm), installazione speciale 810-850 (mm)

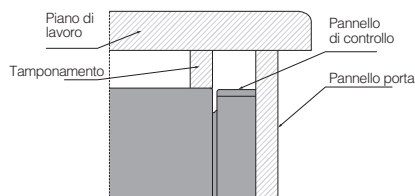
| Altezza dello zoccolo (mm) | Altezza della nicchia (mm) | | | | | |
|----------------------------|----------------------------|------|------|------|------|------|
| | 860 | 870 | 880 | 890 | 900 | 910 |
| 20 | 840 | 850 | 860 | 870 | 880 | 890 |
| 30 | 830 | 840 | 850 | 860 | 870 | 880 |
| 40 | 820 | 830 | 840 | 850 | 860 | 870 |
| 50 | 810 | 820 | 830 | 840 | 850 | 860 |
| 60 | 800 | 810 | 820 | 830 | 840 | 850 |
| 70 | 790 | 800 | 810 | 820 | 830 | 840 |
| 80 | 780 | 790 | 800 | 810 | 820 | 830 |
| 90 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 | 820 |
| 100 | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 | 810 |
| 110 | 750* | 760 | 770 | 780 | 790 | 800 |
| 120 | 740* | 750 | 760 | 770 | 780 | 790 |
| 130 | | 740* | 750* | 760 | 770 | 780 |
| 140 | | | 740* | 750* | 760 | 770 |
| 150 | | | | 740* | 750* | 760 |
| 160 | | | | | 740* | 750* |
| 170 | | | | | | 740* |

L'altezza dell'anta si riferisce all'anta a filo top con lo zoccolo a 4 cm dal filo anta. In presenza di gole è da sottrarre l'altezza della gola da quella dell'anta.

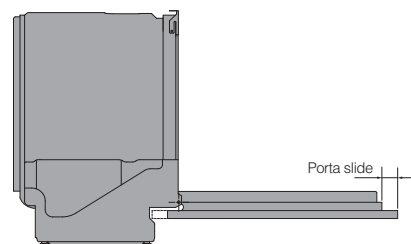
850 Installazione speciale XXL, la tabella rappresenta l'altezza della porta 760 Installazione standard XXL 740* Non in combinazione con Status Light™



Dimensioni nicchia



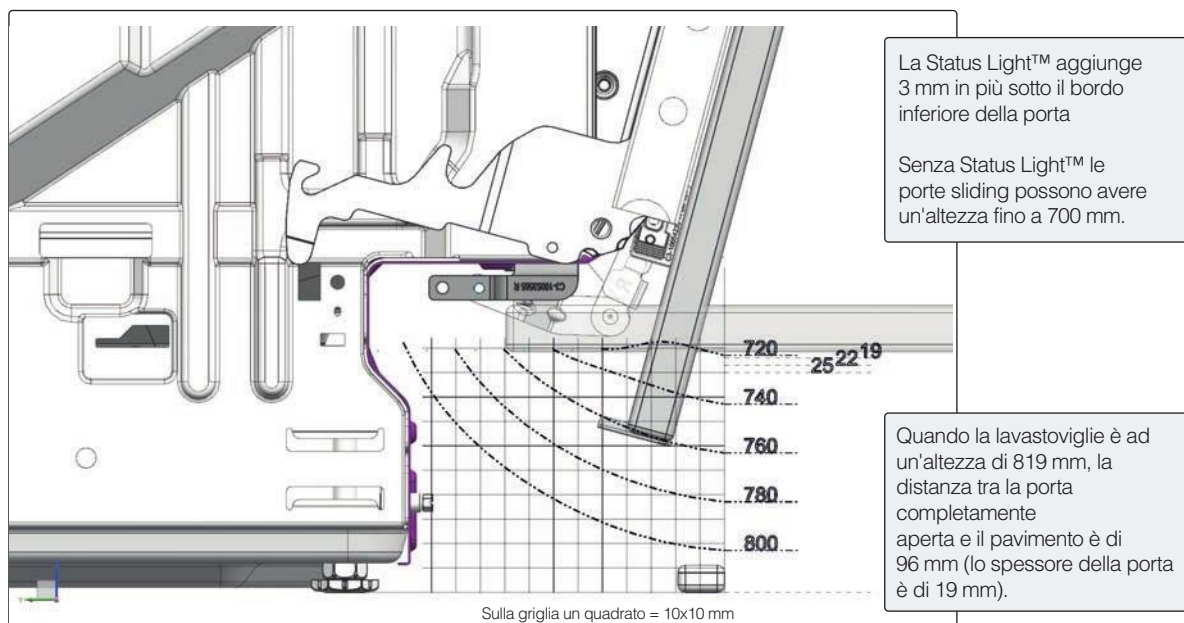
Installazione speciale



Installazione con porta sliding XL/XXL

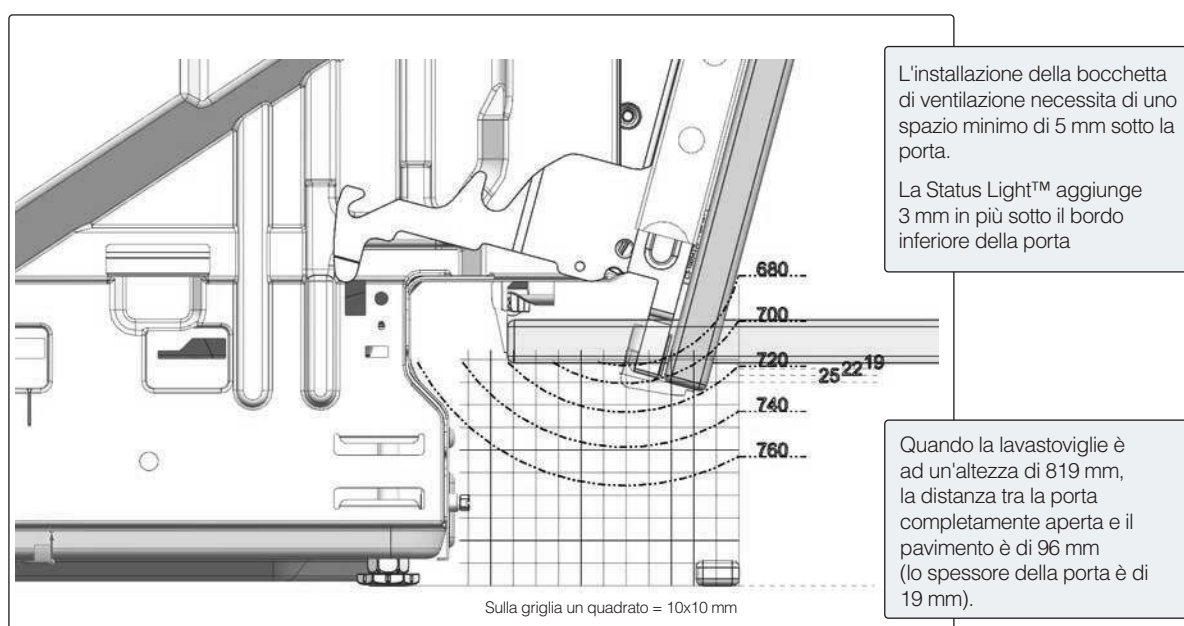
DSD - Installazione porta sliding - XL 82 cm

Traiettoria della punta inferiore della porta: altezza da 720 a 800 mm



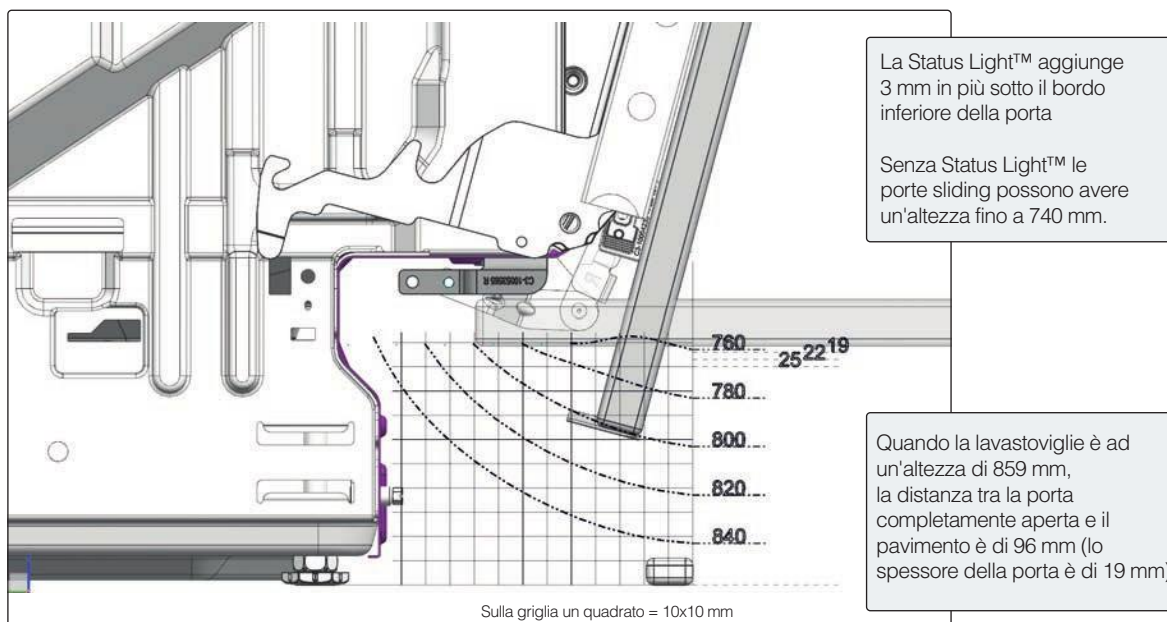
DFI - Installazione standard- XL 82 cm

Traiettoria della punta inferiore della porta: altezza da 680 a 760 mm



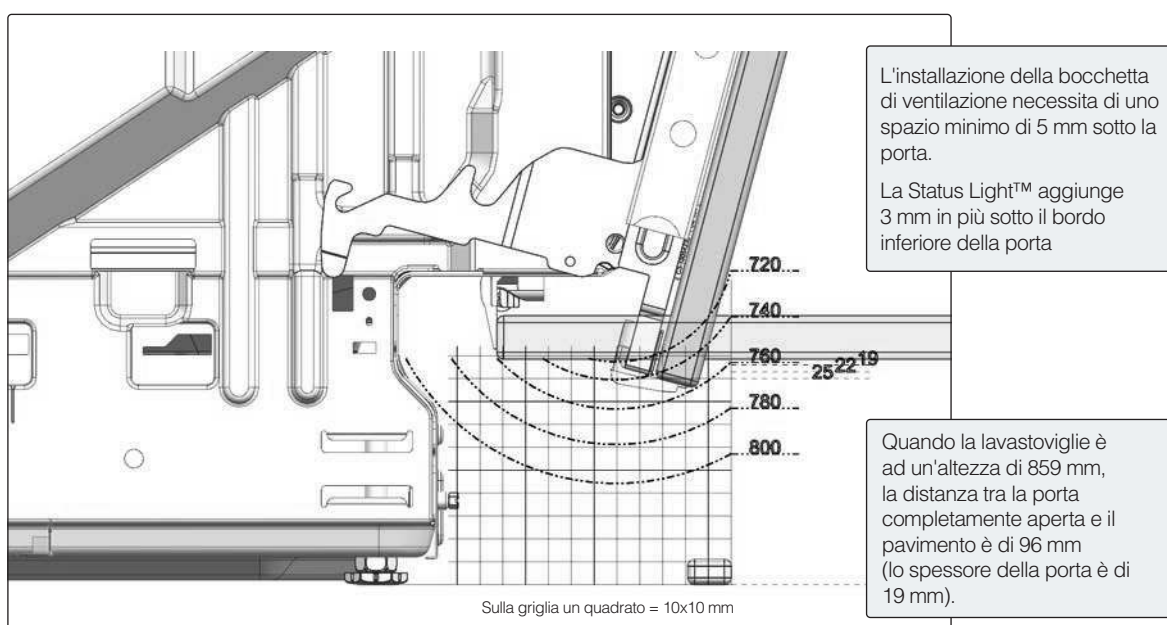
DSD - Installazione porta sliding - XXL 86 cm

Traiettoria della punta inferiore della porta: altezza da 760 a 840 mm



DFI - Installazione standard- XXL 86 cm

Traiettoria della punta inferiore della porta: altezza da 720 a 800 mm



Lavastoviglie professionali

Grazie a un sistema di cesti su due livelli e a programmi flessibili che in alcuni casi hanno una durata di soli 5 minuti, le lavastoviglie professionali ASKO sono in grado di lavare stoviglie per un totale di 24 cesti all'ora e possono contenere vari tipi di cesti 500 x 500 mm su due livelli. Su entrambi i livelli possono facilmente trovare posto anche stoviglie da 25 cm. Nel cesto inferiore è possibile caricare stoviglie da 30,5 cm regolando il cesto superiore alla massima altezza di carico, oppure stoviglie fino a 56 cm rimuovendo del tutto il cesto superiore. Come tutti i prodotti professionali ASKO, le lavastoviglie sono realizzate con una robusta struttura in acciaio inossidabile resistente agli acidi e sono conformi alle più rigorose norme vigenti in materia di igiene.





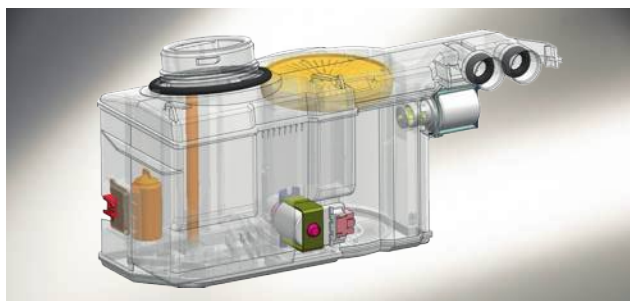
Programma Rapido

Grazie all'efficiente elemento riscaldante da 6 kW e al collegamento all'acqua calda (65 °C), per lavare le vostre stoviglie bastano 5 minuti.



Pressione variabile della pompa

La pressione dell'acqua deve essere alta quando occorre pulire bene ad esempio il fondo dei boccali da birra, ma bassa quando si lavano i calici da vino più delicati, per evitare che si rompano. Ecco perché le lavastoviglie professionali ASKO sono dotate di una pompa a pressione variabile.



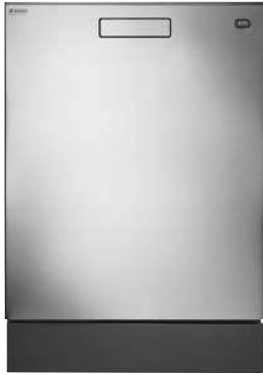
Addolcitore

Tutte le lavastoviglie professionali ASKO hanno un addolcitore che garantisce un lavaggio perfetto anche quando l'acqua è particolarmente dura. Utilizzando il test di prova fornito, potrete valutare la durezza dell'acqua e regolare (attraverso il display) la quantità di sale da usare nell'addolcitore.



Dosaggio automatico

Alcuni modelli specifici sono già dotati oppure predisposti per il collegamento ad un sistema esterno di dosaggio automatico del detergente e del brillantante. Ciò consente di utilizzare sostanze chimiche professionali per abbreviare al massimo i cicli di lavaggio.



DWC 5906 S

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Professional**
82 cm - 13 coperti - finitura acciaio

€ 1.759,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Programmi professionali Sani a 85°C
- Addolcitore integrato

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|-------------------------------|------------|
| Capacità | 13 coperti |
| Classe di efficienza lavaggio | A+ |
| Rumorosità | 48 dB |
| Consumo per 280 cicli | 295 kWh |
| Potenza riscaldante | 2150 W |
| Tensione | 220 V |
| Connessione elettrica | monofase |
| Temperatura massima | 85 °C |

9 programmi:

- Sani A
- Sani B
- Intensivo pentole e tegami
- Rapido
- Delicato
- Eco
- Quotidiano
- Risciacquo
- Normale

Comfort

- Controllo touch, display LCD sulla porta
- Sistema di dosaggio detergente e brillantante integrato nella porta
- Asciugatura Turbo Drying Express™
- AcquaSafe™ sistema di protezione anti allagamento
- Apertura porta a fine ciclo
- Indicatore tempo residuo

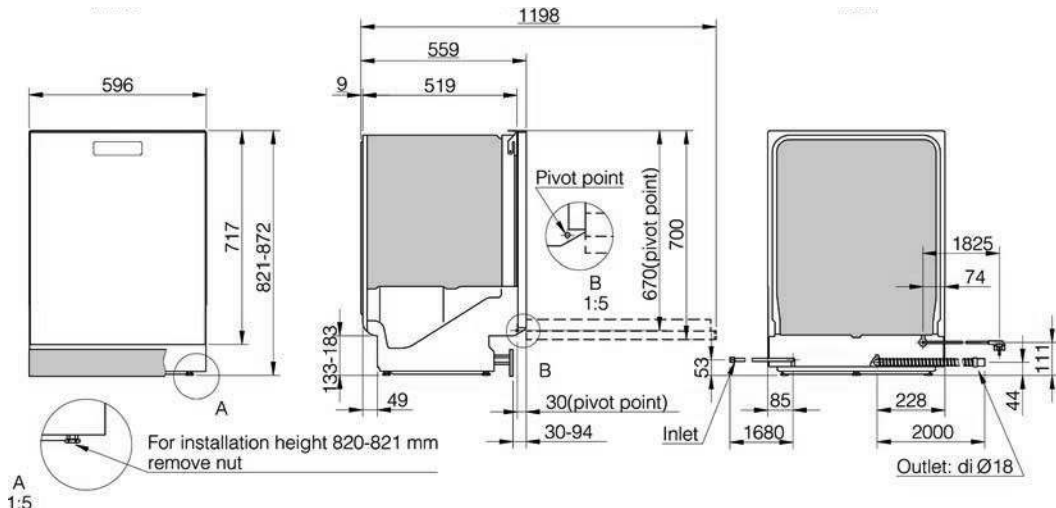
Cesti

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Cesto superiore regolabile in altezza | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium |
| Cestello porta posate | |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione





DWC 5906 W

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Professional**
82 cm - 13 coperti - finitura bianco

€ 1.639,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- Programmi professionali Sani a 85°C
- Programma rapido 5 min.
- Addolcitore integrato

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|-------------------------------|------------|
| Capacità | 13 coperti |
| Classe di efficienza lavaggio | A |
| Rumorosità | 48 dB |
| Consumo per 280 cicli | 295 kWh |
| Potenza riscaldante | 2150 W |
| Tensione | 220 V |
| Connessione elettrica | monofase |
| Temperatura massima | 85 °C |

9 programmi:

- Sani A
- Sani B
- Intensivo pentole e tegami
- Rapido
- Delicato
- Eco
- Quotidiano
- Risciacquo
- Normale

Comfort

- Controllo touch, display LCD sulla porta
- Sistema di dosaggio detergente e brillantante integrato nella porta
- Asciugatura Turbo Drying Express™
- AcquaSafe™ sistema di protezione anti allagamento
- Apertura porta a fine ciclo
- Indicatore tempo residuo

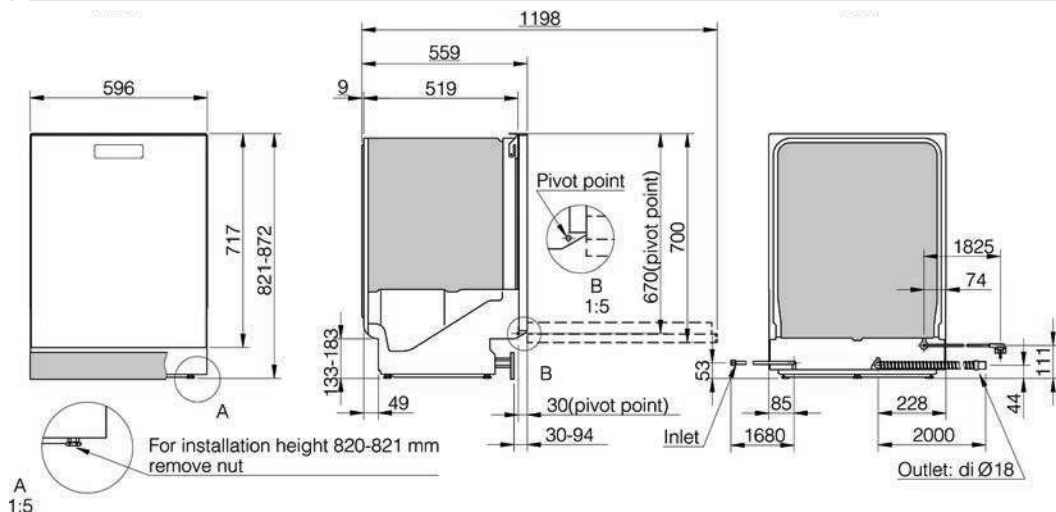
Cesti

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Cesto superiore regolabile in altezza | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium |
| Cestello porta posate | |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione





DWC 5926 W

Lavastoviglie a incasso sottopiano XL **Professional**
82 cm - 13 coperti - finitura bianco

€ 3.459,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- 12 programmi più 3 personalizzabili
- Asciugatura Turbo Drying™
- Addolcitore integrato

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Capacità | 13 coperti |
| Classe di efficienza lavaggio | A |
| Rumorosità | 46 dB |
| Consumo per 280 cicli | 295 kWh |
| Potenza riscaldante | 5,8 kW |
| Tensione | 400 V |
| Connessione elettrica | Trifase - 10 A |
| Temperatura massima | 85 °C |

12 programmi:

- | | |
|-----------------------|---------------------------|
| - Universale | - Eco |
| - Universale plus | - Universale igienizzante |
| - Plastica | - Risciacquo |
| - Rapido | - Bicchieri vino |
| - Rapido igienizzante | - Bicchieri birra |
| - Pentole e padelle | - Scarico |

Comfort

- Controllo touch, display LCD sulla porta
- Predisposizione per sistema esterno di dosaggio automatico del detersivo
- Asciugatura Turbo Drying™
- AcquaSafe™ sistema di protezione anti allagamento
- Apertura porta a fine ciclo
- Indicatore tempo residuo

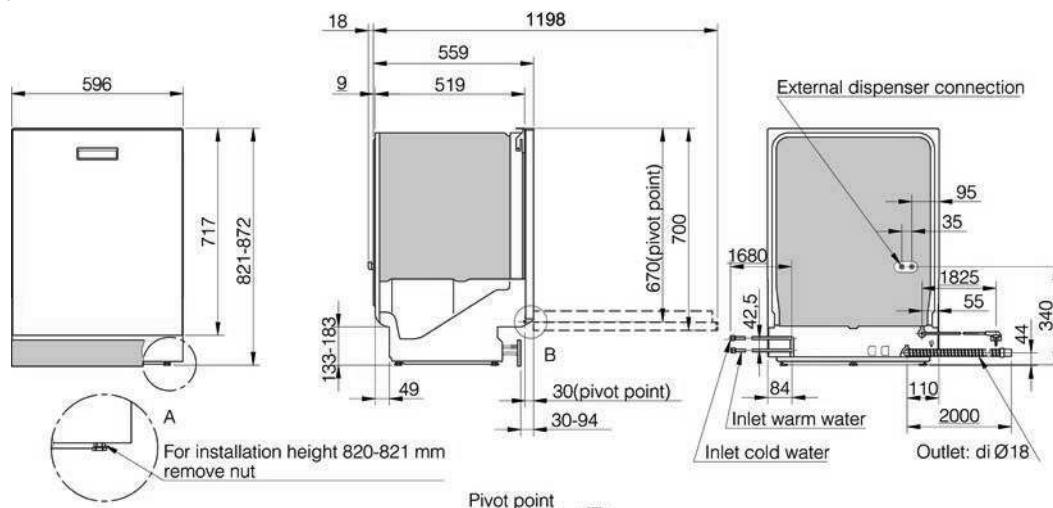
Cesti

| | |
|---------------------------------------|---------------------------------|
| Cesto superiore regolabile in altezza | Premium - altezza massima 23 cm |
| Cesto inferiore | Premium |
| Cestello porta posate | |

Cesti Flexi Racks™ Premium



Dimensioni e installazione





DWC 5936 FS

Lavastoviglie a disposizione libero XL **Professional**
85 cm (compreso il top) - 12 coperti - acciaio inox

€ 4.099,-

Vantaggi

- Componenti interni in acciaio 8 Steel™
- 9 programmi più 3 personalizzabili
- Addolcitore integrato

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|-------------------------------|----------------|
| Capacità | 12 coperti |
| Classe di efficienza lavaggio | A |
| Rumorosità | 51 dB |
| Potenza riscaldante | 5,8 kW |
| Tensione | 400 V |
| Connessione elettrica | Trifase - 10 A |
| Temperatura massima | 85 °C |

9 programmi:

- Universale
- Universale plus
- Intensivo
- Rapido
- Universale rapido
- Risciacquo
- Bicchieri vino
- Bicchieri birra
- Scarico

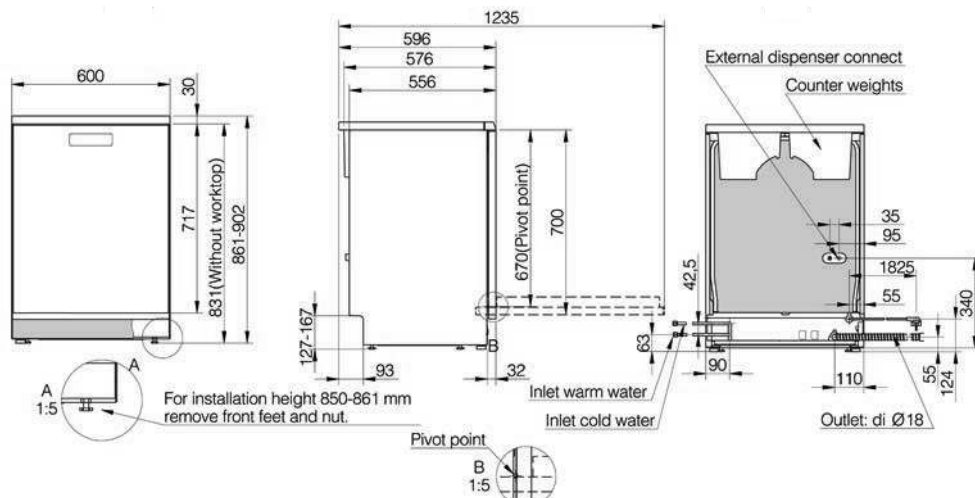
Comfort

- Controllo touch, display LCD sulla porta
- Sistema esterno di dosaggio automatico del detersivo
- AcquaSafe™ sistema di protezione anti allagamento
- Indicatore tempo residuo

Cesti

- Telaio porta cesti superiore e inferiore in acciaio inox per cesti 500x500 mm

Dimensioni e installazione





TPBtech

Piani di lavoro con induzione integrata

TPBtech

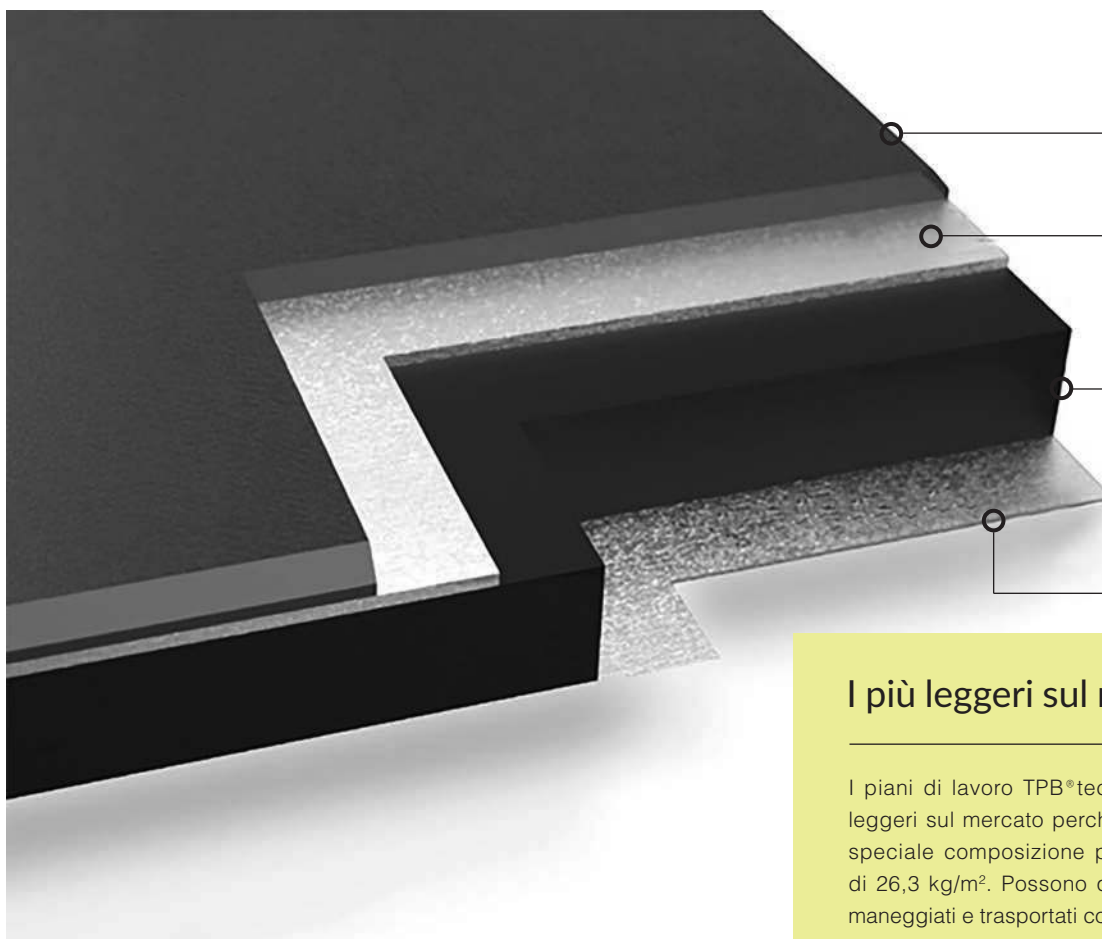
Immagina di poter cucinare direttamente sul piano di lavoro della tua cucina, su una superficie omogenea, libera da vetri o bruciatori. TPB® tech lo ha reso possibile brevettando un top di lavoro con induzione

invisibile. Le zone di cottura si integrano perfettamente con l'area di lavoro, creando un'unica superficie su cui preparare, cucinare e servire: una vera rivoluzione del concetto di cucina.

La tecnologia **TPB**tech

La cucina è un luogo di incontro e convivialità oltre che di lavoro. La tecnologia e il design, quindi, devono essere funzionali. Da questo presupposto nasce la tecnologia TPB® che offre una soluzione di cottura integrata altamente efficiente: nei piani TPB® gli induttori sono invisibili perché inseriti direttamente nella superficie del top di lavoro. La chiave di volta del sistema TPB® è il brevetto del TOP PORZELANIK BARCELONA, un innovativo

materiale multistrato che risolve il problema dei danni causati dallo shock termico ai piani in ceramica. Il gres porcellanato, infatti, tende a disgregarsi se sottoposto a sbalzi di temperatura come quelli che si verificano durante il processo di cottura ma, se protetto da strati sovrapposti di alluminio e bachelite che accolgono l'induzione integrata, consente la conduzione termica senza cedimenti.



I più leggeri sul mercato

I piani di lavoro TPB®tech sono i più leggeri sul mercato perché grazie alla speciale composizione pesano meno di 26,3 kg/m². Possono quindi essere maneggiati e trasportati con facilità.

Superficie in gres porcellanato

La superficie è in ceramica porcellanata, con tutte le proprietà positive di questo materiale: non è porosa ed è quindi antibatterica, assolutamente antigraffio, facile da pulire e può essere utilizzata anche come superficie di taglio.

Strato di alluminio

Posto sotto la superficie di gres porcellanato, funge da dissipatore di calore, evitando che il top in ceramica ceda a causa di uno shock termico durante la cottura.

Strato di bachelite

Grazie alla sua struttura, la bachelite viene usata per la sua flessibilità e per la grande capacità di attutire gli urti, garantendo così robustezza al top.

Strato finale di alluminio

Sotto lo strato di bachelite, un ulteriore strato di alluminio assicura la resistenza del piano di lavoro.

Lastre **TPB** CONTIGUOS

Oltre alle lastre TPB® tech brevettate per accogliere l'induzione, in risposta alle esigenze dei nostri clienti e degli architetti, TPB® ha sviluppato altri due tipi di materiali destinati ad essere utilizzati come lastre di completamento per rivestire, ad

esempio, pareti, tavoli, isole o parti contigue al piano cottura. Si tratta delle TPB® Contiguos CLASS e TPB® Contiguos BASIC, disponibili nelle stesse finiture delle TPB® tech.



TPB® Contiguos CLASS

Le lastre TPB® CLASS sono anch'esse multistrato e sono composte da:

- uno strato di gres porcellanato di spessore 6 mm
- un secondo strato di alluminio di spessore 0,5 mm
- un terzo strato di bachelite di spessore 8 mm
- un ultimo strato di alluminio di spessore 0,5 mm

Lo spessore totale di 15 mm è molto resistente alle alte temperature e agli urti, ma queste lastre sono prive di induttori.

Le TPB® CLASS come le TPB® tech possono essere installate anche su alcune zone delle cucine industriali. Solitamente sono utilizzate come piani di lavoro contigui a quelli di cottura per completare il resto della cucina e possono ospitare il lavello ricorrendo alla fresatura dei profili del foro.

TPB® Contiguos BASIC

Le lastre TPB® BASIC sono composte da 2 strati di materiali differenti:

- uno strato di gres porcellanato di spessore 6 mm
 - un secondo strato in RTC (composto termoindurente rinforzato)
- per uno spessore totale di 9 mm.

Le TPB® BASIC, essendo più sottili, sono ideali per essere utilizzate sulle pareti di cucine domestiche come "salvaschizzi". Possono essere tagliate per ospitare interruttori o prese e i loro profili possono essere fresati.

Tutti i vantaggi dei piani **TPB**tech



Superficie antibatterica e antigraffio

I piani di lavoro TPB® tech hanno una superficie non porosa che impedisce a germi e batteri di insediarsi o di entrare in contatto diretto con gli alimenti.

A prova di macchia e facili da pulire

Poiché le superfici del piano di lavoro TPB® tech sono realizzate in porcellana minerale, non vengono danneggiate da sostanze come olio, aceto, agrumi, vino e caffè o da solventi, candeggina, ecc. La pulizia è semplice e non richiede prodotti o cure speciali. Le macchie si eliminano con acqua calda o con qualsiasi detergente in commercio.

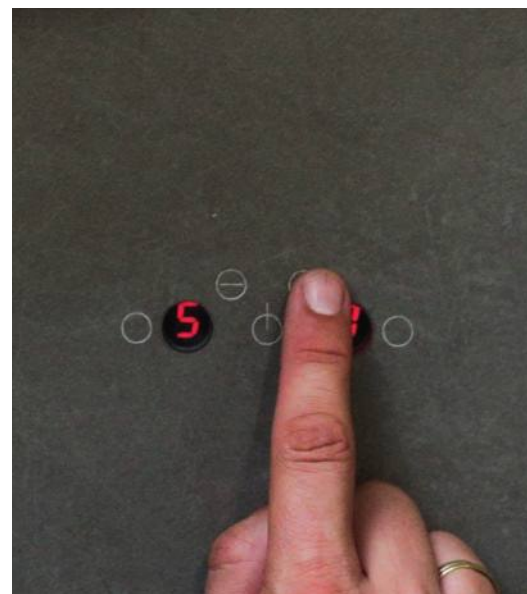
Alta resistenza ad ogni temperatura

La speciale composizione a 4 strati dei piani di lavoro con induzione integrata TPB® tech la rende altamente resistente a tutte le temperature di cottura.

3 anni di garanzia

La garanzia TPB tech® offerta da BSD S.p.A. copre i costi totali delle riparazioni effettuate dal Servizio di Assistenza Tecnica Ufficiale relativi ad eventuali difetti di conformità in essere al momento della consegna dell'apparecchiatura ed è valida per un periodo di tre anni dall'acquisto del piano TPB. Per una versione estesa dei termini e delle condizioni di garanzia, consultare il sito: www.bsdspace.it

Caratteristiche del sistema a induzione



Grande efficienza energetica

La moderna tecnologia a induzione di TPB® tech sorprende per la sua velocità e l'eccellente efficienza energetica. Il sistema a induzione di TPB® tech non è convenzionale poiché è stato studiato specificamente per adattarsi al piano TPB® tech in gres porcellanato.

Libertà di configurazione

La posizione degli induttori, così come il diametro e la potenza, possono essere scelti e configurati liberamente dal cliente in base alle proprie esigenze. È possibile scegliere tra induttori di tre differenti misure di diametro:

- Ø 170 mm / 1400 W
- Ø 230 mm / 2300 W - 3000 W con Booster
- Ø 280 mm / 2300 W - 3000 W con Booster

Controllo Touch o a manopola

Gli induttori che TPB utilizza sono sviluppati e prodotti in Germania e certificati CE. Il tipo di comando per il loro utilizzo è a discrezione del cliente: si può avere un comando touch direttamente sul piano cottura o un controllo a manopole sulla parte frontale del piano.

TPB Removable Elevation®

Il sistema a induzione TPB® tech funziona grazie a un dispositivo magnetico che aderisce alle pentole e le mantiene sollevate dal piano. Ciò riduce notevolmente il calore residuo sul piano di lavoro, con il vantaggio di

un raffreddamento più veloce e di un risparmio energetico maggiore del 50% rispetto ai tradizionali piani in vetro. Per ogni zona di cottura è in dotazione TPB Removable Elevation®:

- per zona induzione Ø 170 mm è incluso il ring piccolo adatto a pentole da 120 a 180 mm;
- per zona induzione Ø 230 mm / Ø 280 mm è incluso il ring grande adatto a pentole sopra i 180 mm.



Grande versatilità



Massima personalizzazione

Dalle grandi cucine di ristoranti e resort a quelle delle residenze private, dalle accademie di cucina alle caffetterie: i piani di lavoro TPB® tech trovano l'applicazione ideale grazie alla loro grande versatilità.

Differenti combinazioni di finiture e induttori

È possibile scegliere tra 17 finiture quella più adatta allo stile del resto dell'ambiente e configurare diverse combinazioni di induttori di diametro differente.

Comandi touch o a manopola

Si può scegliere se avere un controllo tradizionale con manopole o più minimal e tecnologicamente avanzato con comandi touch. Con i piani TPB® tech ogni soluzione è possibile per una massima personalizzazione.

Tre differenti tipi di lastre

Oltre alle lastre con induzione integrata, TPB® ha ideato altri materiali per permettere il rivestimento delle zone contigue a quelle di cottura con la medesima finitura, ma senza la tecnologia ad induzione integrata. In questo modo non si pongono limiti alla progettazione.



Progettazione

La tecnologia TPB® tech è flessibile e si integra funzionalmente per dimensioni e design nell'ambiente a disposizione. Le possibilità di configurazione quindi sono infinite. Un simile risultato "sartoriale" segue rigorosamente precise fasi di progettazione della cucina:

Rilievo delle misure e scelta della tipologia della lastra

Scelta della lastra in uno dei formati di larghezza massima disponibili:

- 315 x 122 cm
- 300 x 122 cm
- 300 x 100 cm

in una delle tre tipologie in base alla funzione:

- TPB® tech (con induzione integrata)
- TPB® Contiguos CLASS (per piani di lavoro contigui a quello di cottura)
- TPB® Contiguos BASIC (per alzate e salvaschizzi).

Progetto personalizzato

1. Scelta del colore / finitura
2. Numero, tipo e posizione degli induttori
3. Posizione e tipo di comando (comando touch o manopola)
4. Posizione e tipo di lavorazione per il lavello e il rubinetto, bordo smussato a 45°
o bordo a L squadrato

Realizzazione del disegno CAD

del progetto con dettagli e misura e successiva approvazione da parte del cliente

Produzione personalizzata

Produzione sulla base del piano e dei tempi di consegna concordati.

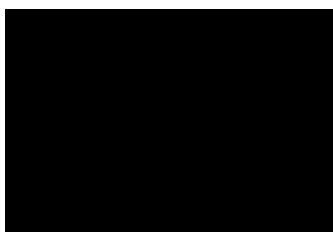


TPBtech

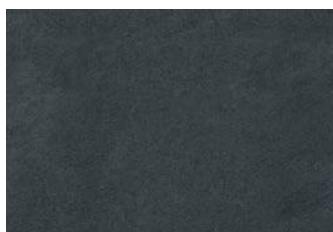
1. Scelta del colore e della finitura

Dopo aver rilevato le misure dello spazio a disposizione e dei mobili, il primo step di progettazione personalizzata è la scelta del colore e della finitura del piano di lavoro, affinché si armonizzi con lo stile dominante della cucina.

TPB® ha suddiviso le molteplici finiture a disposizione in tre gruppi in relazione alle tre larghezze massime disponibili della lastra di gres di cui si ha necessità.



GRUM BLACK



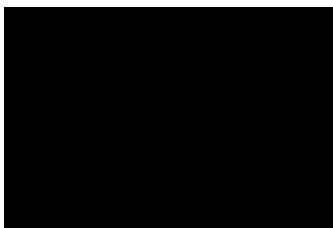
IMPERIA BLACK



IMPERIA SILVER



BOREAL UMBER



BLACK SLATE



GALILEA



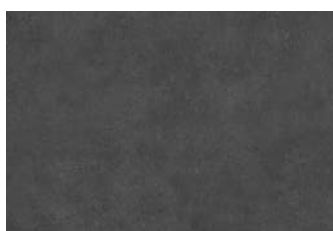
COSMOPOLITAN SILVER



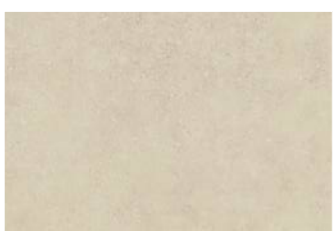
COSMOPOLITAN GREY



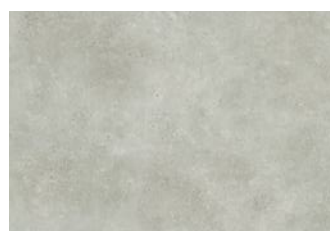
MOMA RUSTEEL



GRAVEL ANTRACITE



GRAVEL CALIZA

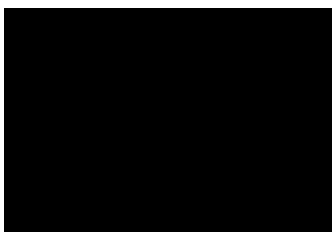


GRAVEL ACERO

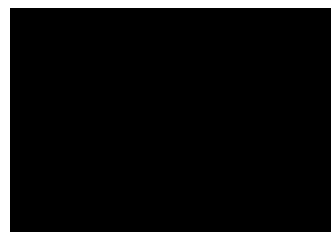
Finiture Gruppo 2 - con bachelite nera



CROTONA PULPIS



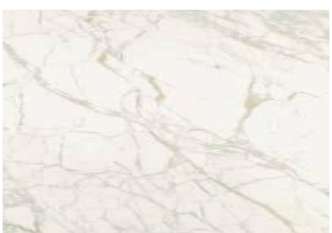
BELVEDERE BLACK



PIETRA GREY



TORANO STATUARIO



VAGLI GOLD



MACCHIA VECCHIA



CALACATTA GOLD



PREMIUM WHITE NATURALE

Finiture Gruppo 3 - con bachelite bianca



TORANO STATUARIO



VAGLI GOLD



MACCHIA VECCHIA



CALACATTA GOLD



PREMIUM WHITE NATURALE

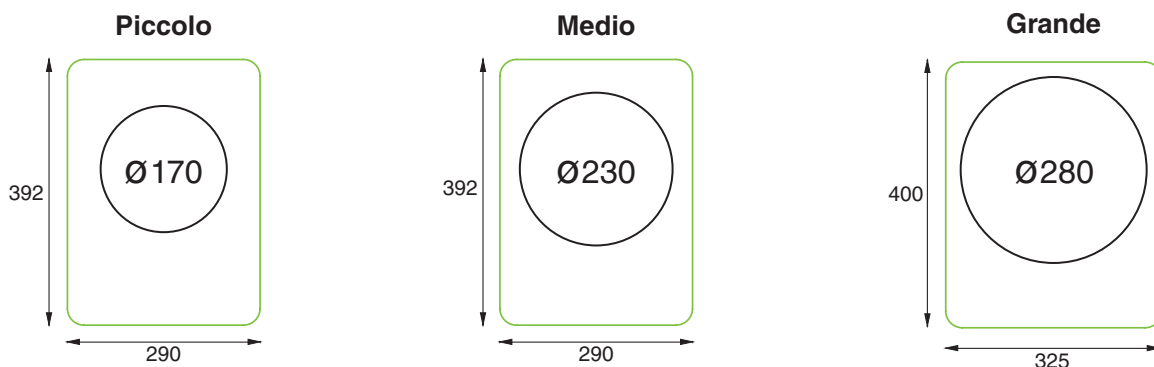
***ATTENZIONE:** Se si scelgono finiture con venature, queste potrebbero non coincidere nelle lastre contigue



2. Numero, tipo e posizione degli induttori

Lo step successivo alla scelta delle dimensioni e della finitura della lastra da utilizzare è la configurazione degli induttori. Anche in questo caso massima libertà di personalizzazione: è possibile decidere il diametro, la potenza e il numero di induttori integrati nel piano e, seguendo alcuni parametri, comporli secondo le proprie esigenze. Di seguito alcuni esempi di composizioni standard.

Induttori disponibili



La linea verde indica l'ingombro, sottopiano, degli induttori.

Qualora venissero posizionati due induttori, uno da 170 e uno da 230 vicini, TPBTech cercherà di minimizzare l'ingombro.

| Diametro Ø | Potenza | Tensione | Frequenza | Corrente | Peso |
|------------|--------------|---------------|------------|----------|--------|
| 280 mm | 2,3 - 3,0 kW | 180 V - 240 V | 50 - 60 Hz | 16 A | 3,8 kg |
| 230 mm | 2,3 - 3,0 kW | 180 V - 240 V | 50 - 60 Hz | 10 A | 2,3 kg |
| 170 mm | 1,4 kW | 180 V - 240 V | 50 - 60 Hz | 6 A | 1,4 kg |

Per il calcolo dell'assorbimento totale, sommare gli ampere

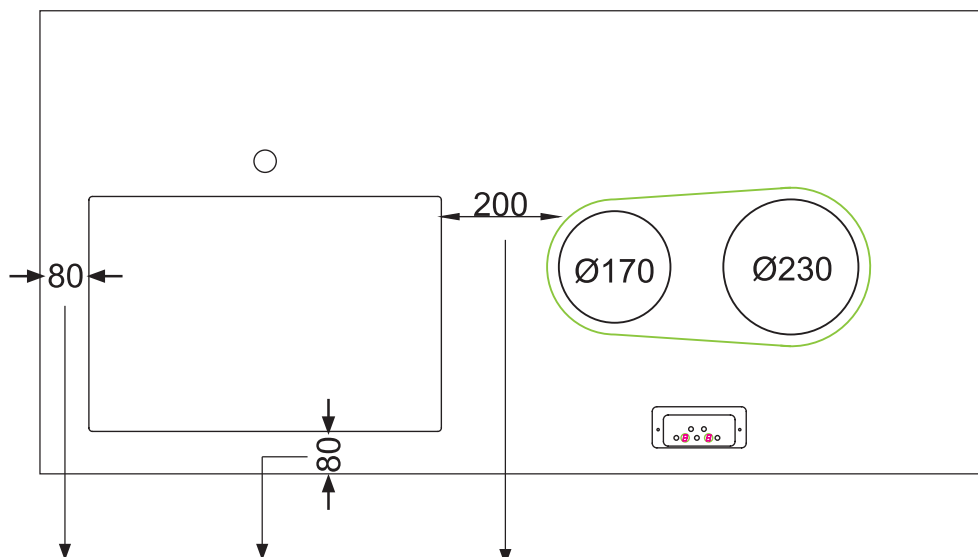
| POTENZA | | | |
|----------------|--------|--------|--------|
| | 280 mm | 230 mm | 170 mm |
| Livello | Watt | Watt | Watt |
| 1 | 60 | 60 | 42 |
| 2 | 105 | 105 | 70 |
| 3 | 180 | 180 | 112 |
| 4 | 270 | 270 | 168 |
| 5 | 420 | 420 | 252 |
| 6 | 645 | 645 | 392 |
| 7 | 960 | 960 | 588 |
| 8 | 1470 | 1470 | 896 |
| 9 | 2310 | 2310 | 1400 |
| BOOSTER | 3000 | 3000 | |

Tabella di calcolo della sezione dei cavi elettrici

| CARICO (W) - Corrente alternata - Caduta di tensione: 230V M = 4V | | | | | | |
|--|------------|------------|------------|----------|----------|----------|
| Potenza massima (somma delle potenze massime di tutti gli induttori) | | | | | | |
| Lunghezza della linea in metri | 3.000 | 4.500 | 6.000 | 8.000 | 10.000 | 12.500 |
| 5 | 0,58 mmq | 0,87 mmq | 1,16 mmq | 1,55 mmq | 1,93 mmq | 2,42 mmq |
| 10 | 1,16 mmq | 1,74 mmq | 2,32 mmq | 3,1 mmq | 3,87 mmq | 4,84 mmq |
| 15 | 1,74 mmq | 2,61 mmq | 3,48 mmq | 4,64 mmq | 5,8 mmq | 7,26 mmq |
| Sezione dei cavi in rame | mmq | 1,5 | 2,5 | 4 | 6 | |
| Portata (3 cavi in tubo - Isol. PVC) | A | 30 | 37 | 47 | 60 | |

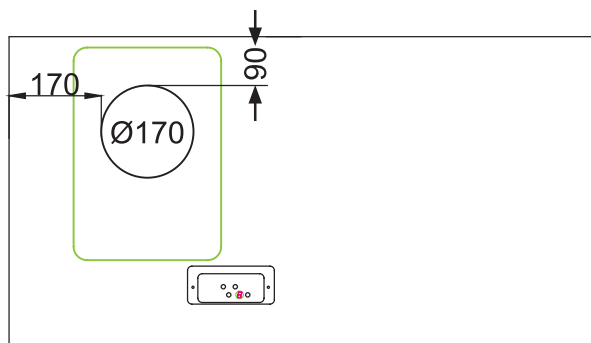
Distanza minima di sicurezza

Lo spazio sottostante agli induttori deve essere lasciato libero, perciò non è possibile inserire altre apparecchiature come ad esempio forni ecc.

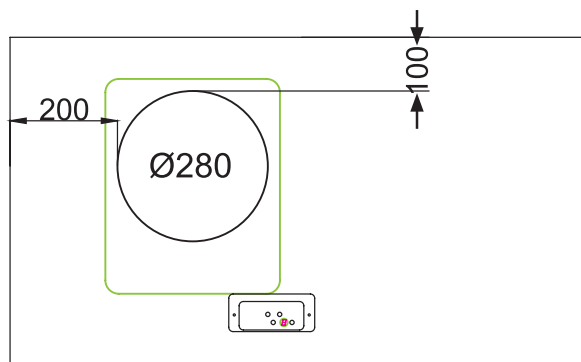
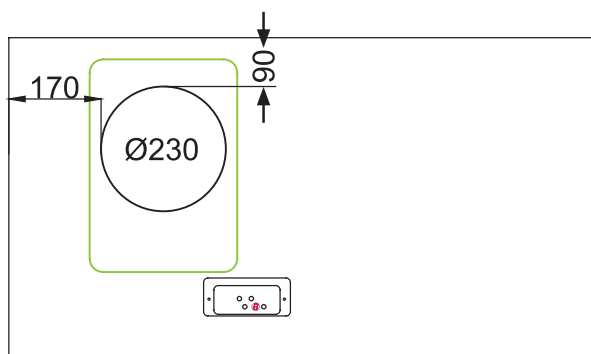


Distanza minima necessaria tra l'induzione e il bordo del piano di lavoro in mm

Distanza minima necessaria tra l'induzione e il foro per il lavello in mm

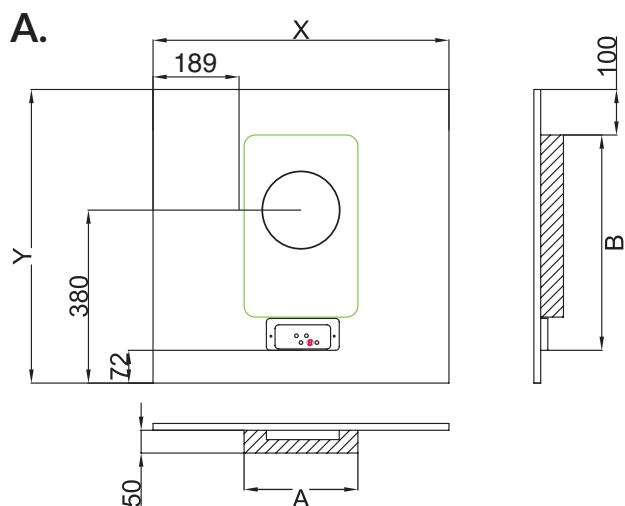


Distanza minima necessaria dai bordi del piano di lavoro in mm



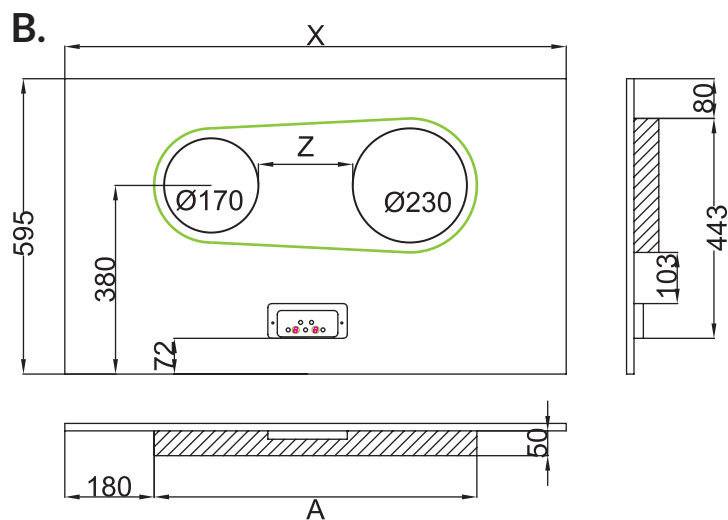


Composizioni standard dell'area di cottura



- 1 induttore
- 1 controllo touch
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

| INDUTTORE | | PIANO DI LAVORO TPB | | |
|-----------|---------------|---------------------|--------|--------|
| diametro | X minimo (mm) | Y minimo (mm) | A (mm) | B (mm) |
| 170 | 570 | 565 | 290 | 473 |
| 230 | 630 | 595 | 290 | 473 |
| 280 | 680 | 620 | 325 | 473 |

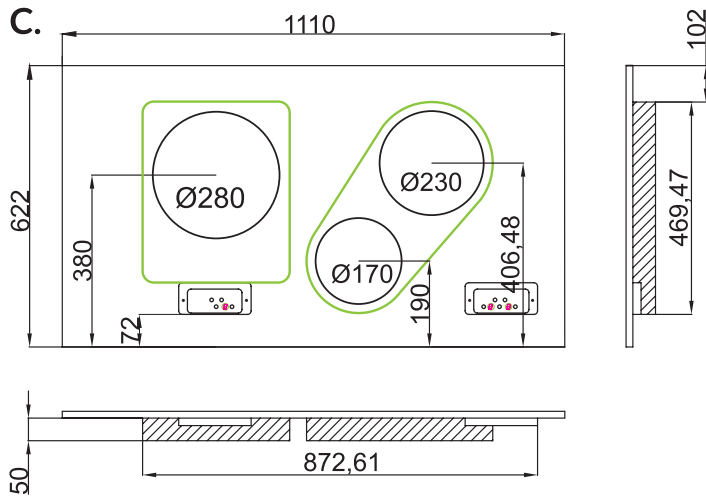


- 2 induttori
- 1 controllo touch
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

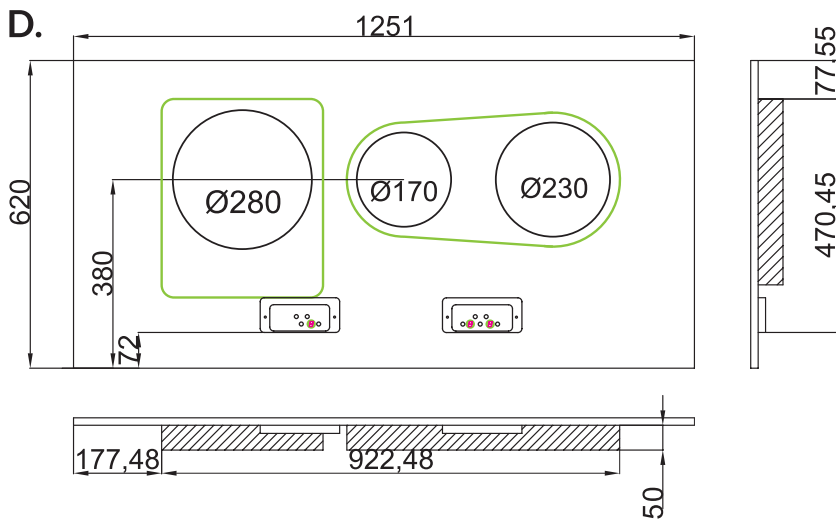
| DISTANZA INDUTTORI | | PIANO DI LAVORO TPB | |
|--------------------|---------------|---------------------|--|
| Z (mm) | X minimo (mm) | A (mm) | |
| 60 | 820 | 520 | |
| 90 | 850 | 550 | |
| 200 | 950 | 650 | |

I disegni mostrano le dimensioni minime richieste per installare gli induttori TPB in un piano di lavoro TPB tech

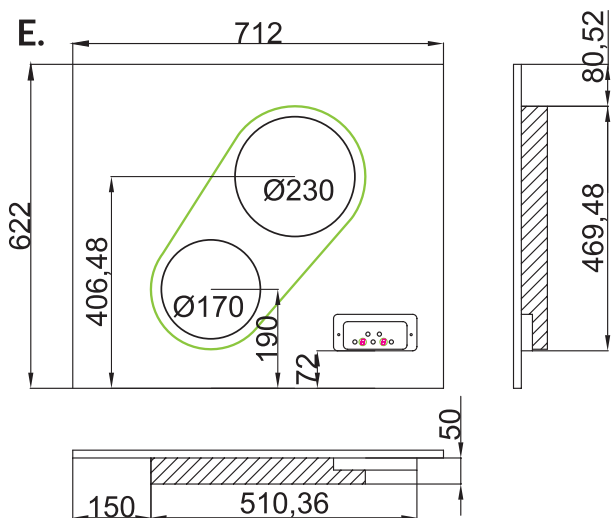
Composizioni standard dell'area di cottura



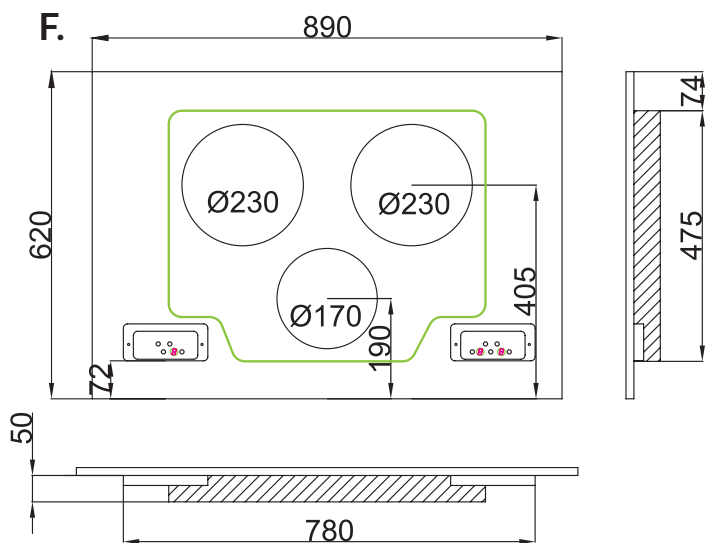
- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 7,4 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



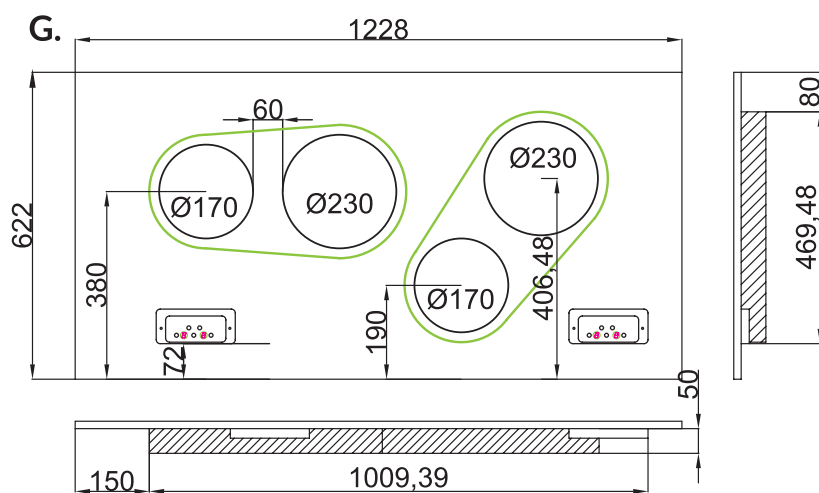
- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 7,4 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



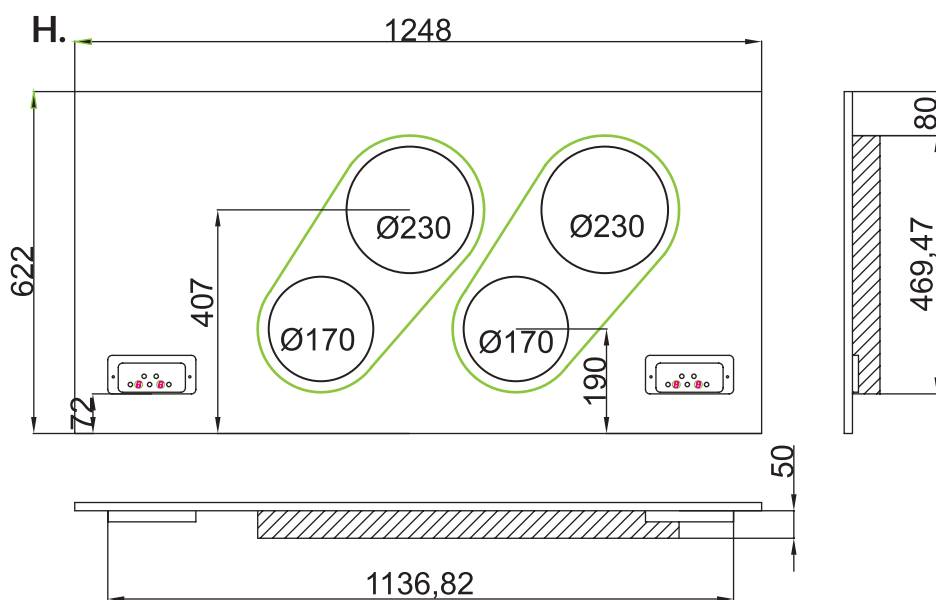
- 2 induttori
- 1 controllo touch
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



- 3 inductori
- 2 controlli touch
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



- 4 inductori
- 2 controlli touch
- 8,8 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

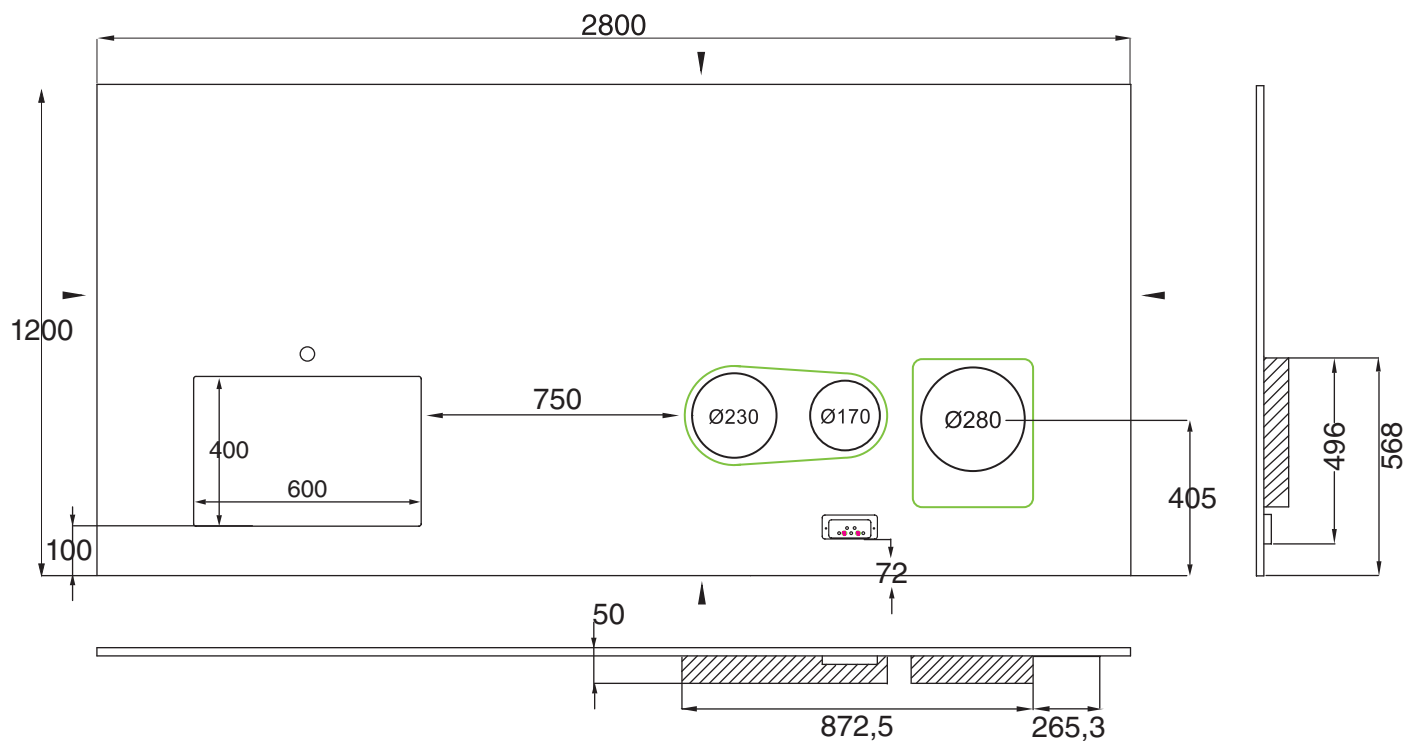


- 4 inductori
- 2 controlli touch
- 8,8 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



Composizioni personalizzate dell'area di cottura

1. Isola personalizzata la superficie TPB® tech viene tagliata su misura. La configurazione del lavello e dei tre induttori è realizzata appositamente secondo le esigenze del cliente.

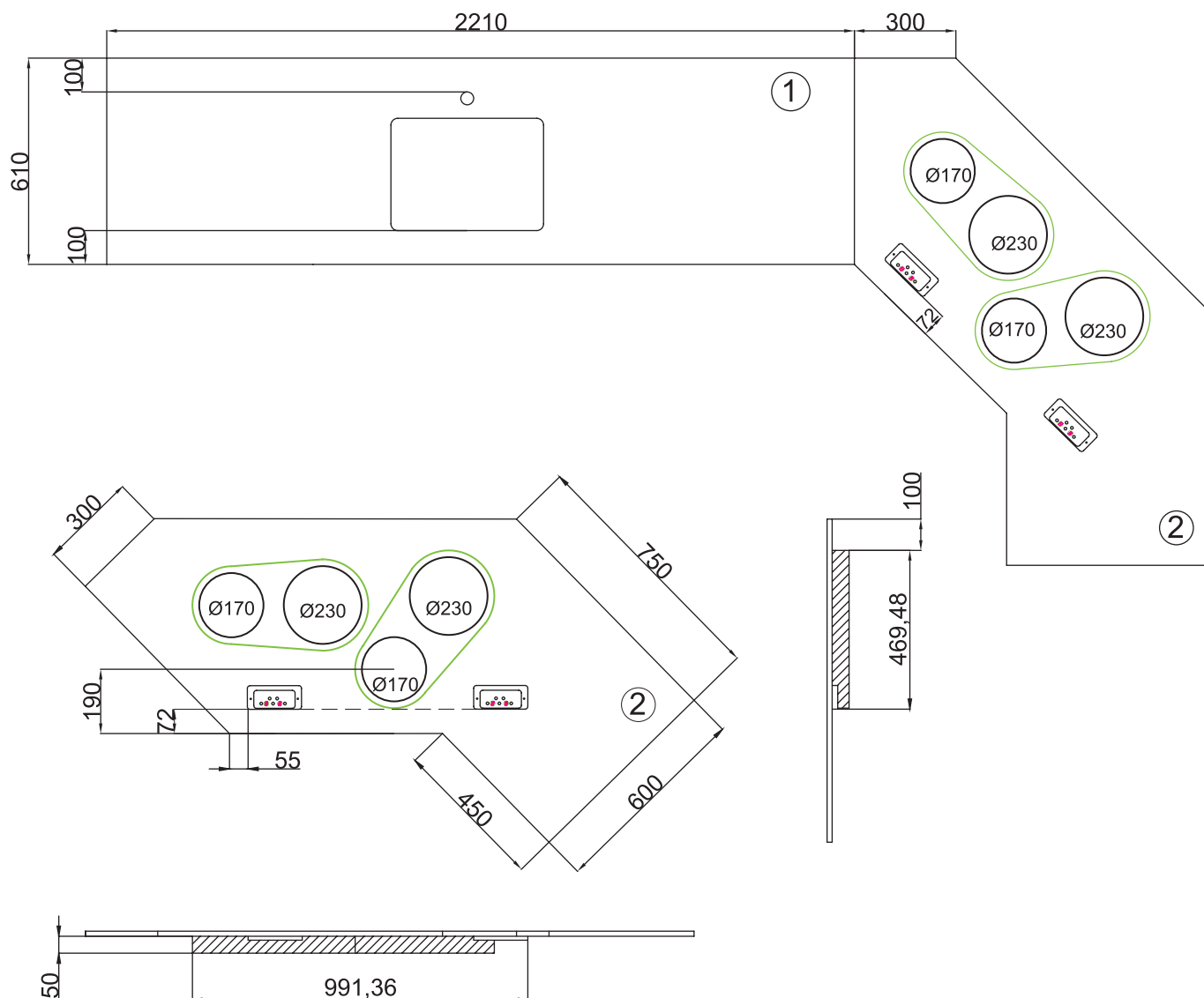


- 1 lavello
- 3 induttori
- 1 controllo touch con timer
- 7,4 kw totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz



Composizioni personalizzate dell'area di cottura

2. Ristrutturazione completa della cucina. Creazione di due superfici TPB® tech su misura che integrano un lavello e quattro induttori posizionati in modo da ottenere un comfort eccezionale per soddisfare le esigenze del cliente.

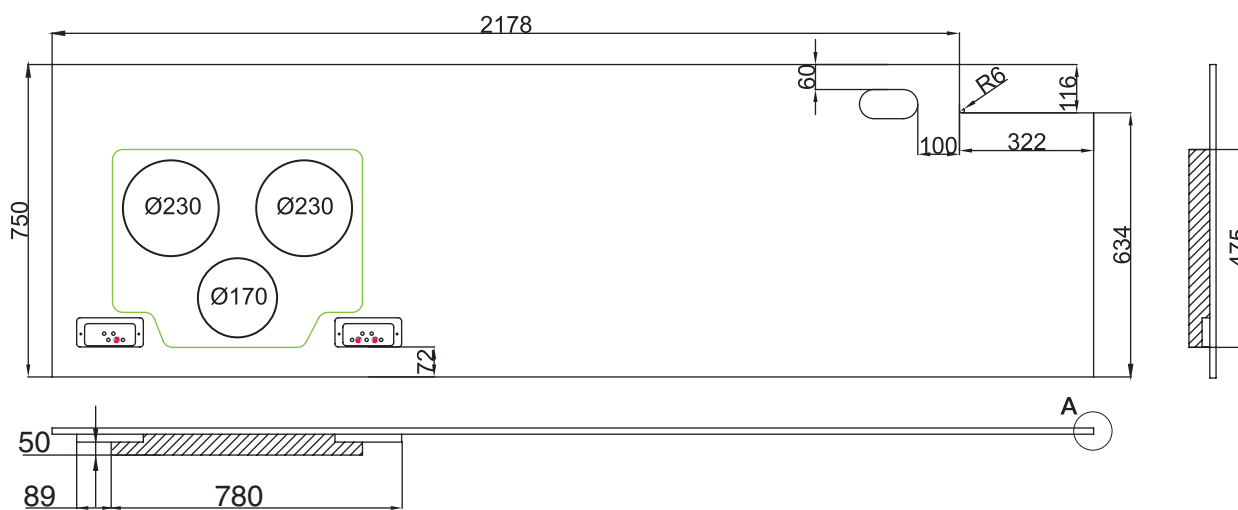


- 1 piano di lavoro contiguo TPB Class
- 1 piano di lavoro TPB tech®
- 1 lavello
- 4 induttori
- 2 controlli touch

- 8,8 kW totali
- 32 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz

Composizioni personalizzate dell'area di cottura

3. Adattamento del piano di lavoro TPB® tech alla geometria dell'ambiente. In aggiunta è stato effettuato un foro per ospitare le prese di corrente nella posizione indicata dal cliente.



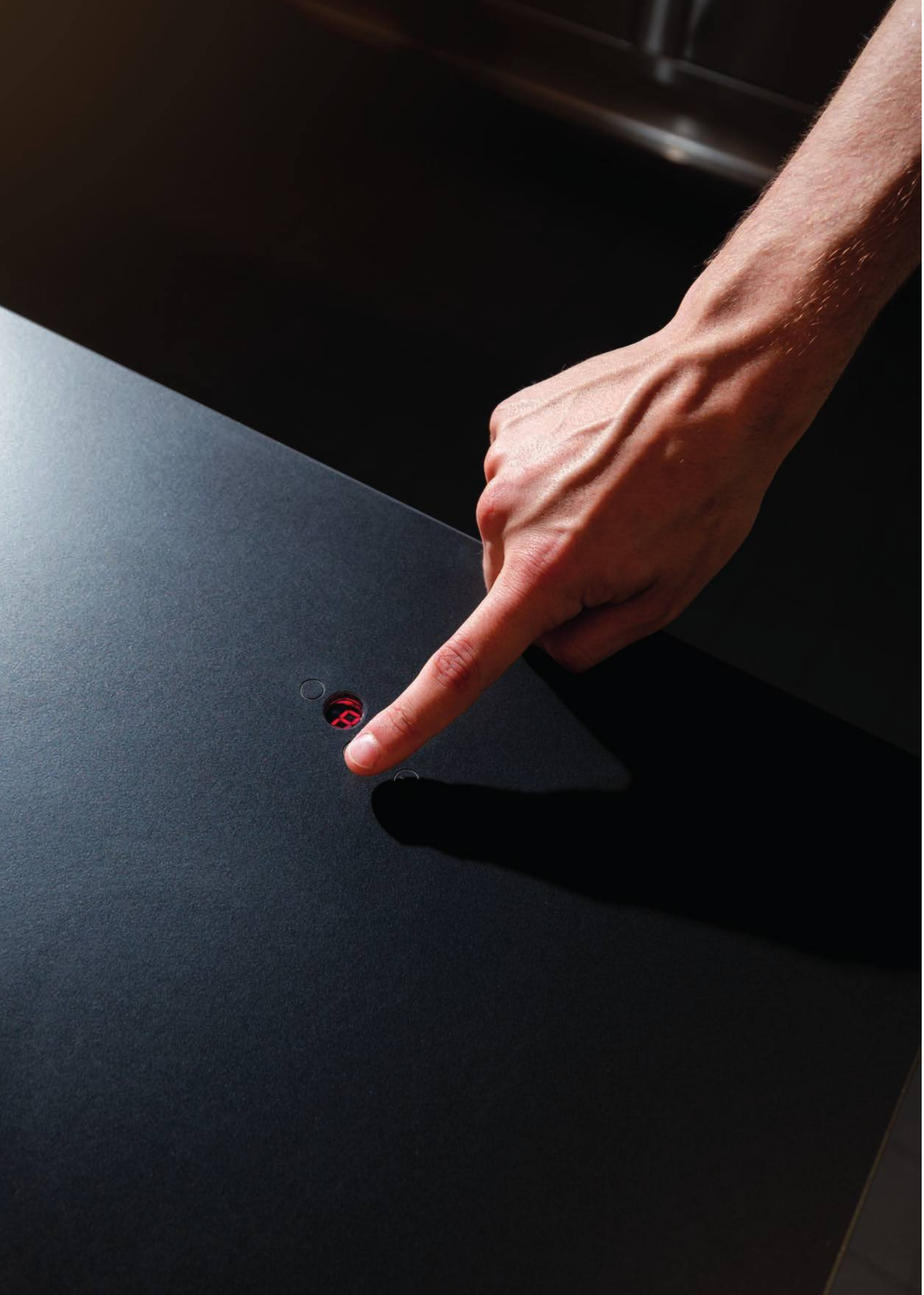
- 1 foro per le prese
- 3 induttori
- 2 controlli touch
- 7,4 kW totali
- 26 A totali
- 180 - 240 V
- 50 - 60 Hz





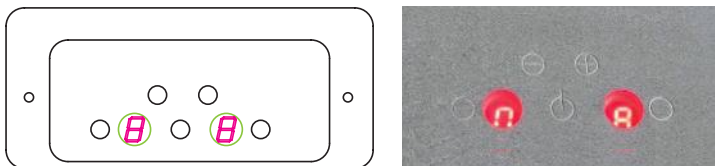
3. Posizione e tipo di comando

Il tipo di comando per l'utilizzo degli induttori integrati nel piano di lavoro TPB tech® è a discrezione del cliente: si può decidere di installare un comando touch direttamente sul piano cottura o un controllo a manopole sulla parte frontale del piano. Può essere scelta anche la posizione dell'indicatore di potenza quando il comando è con manopola, posizionandolo o sul frontale accanto ad essa, oppure sul top del piano.



Controllo touch di serie

- In grado di controllare fino a due induttori allo stesso tempo

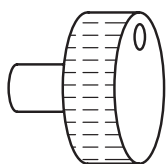


Controllo touch slider

- In grado di controllare un induttore da 230 cm e uno da 170 cm



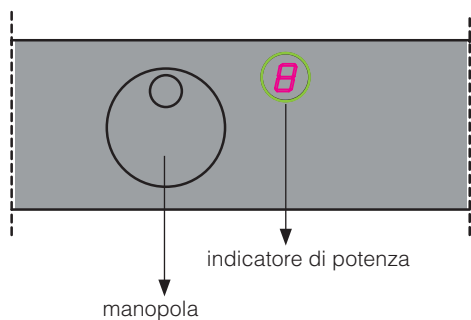
Manopola



- Ordinabile separatamente
- In grado di controllare solo 1 induttore
- L'indicatore di potenza può essere posizionato:
 - A.** accanto alla manopola, sulla parte frontale del piano
 - B.** sul top del piano stesso

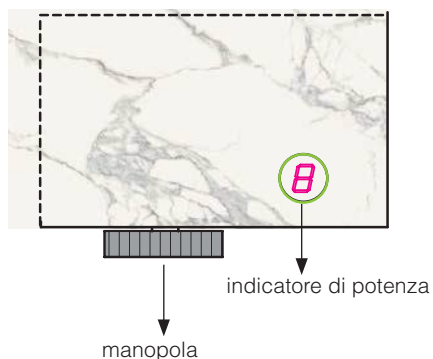
VISTA FRONTALE

A. accanto alla manopola



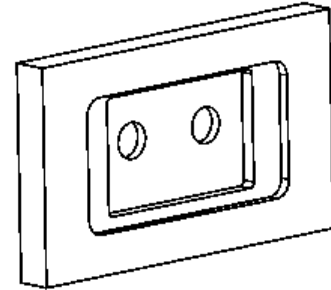
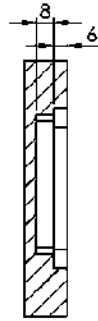
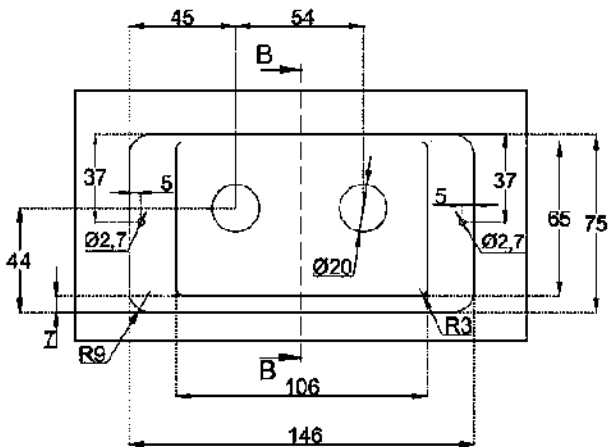
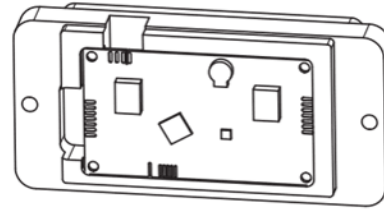
VISTA DALL'ALTO

B. sul top del piano stesso

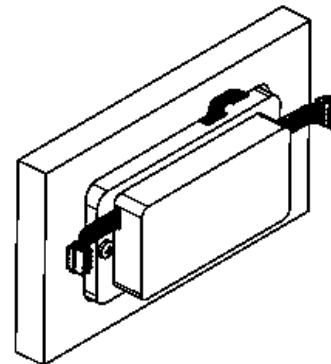
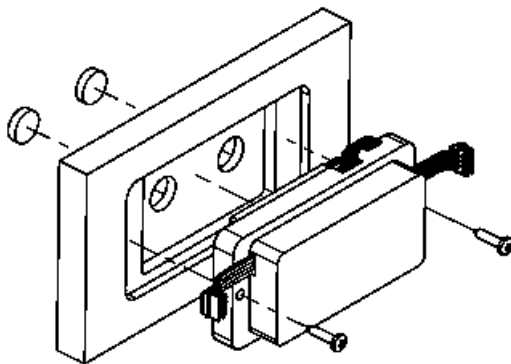


Istruzioni di montaggio dei comandi

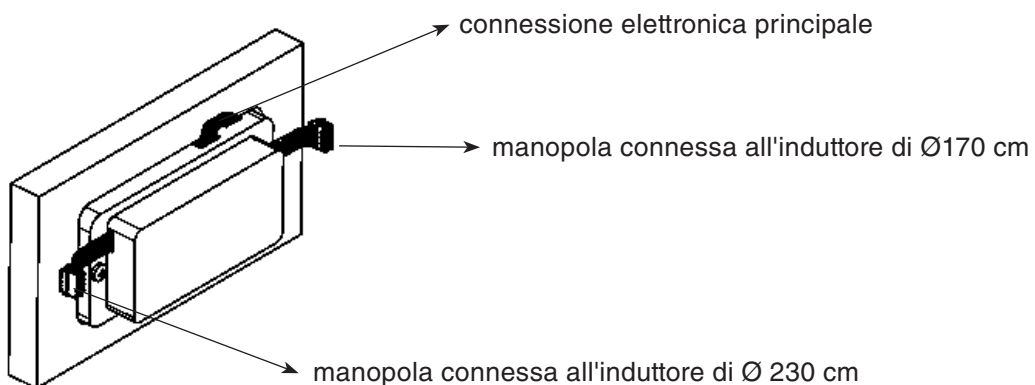
DISPLAY



1. dimensione del foro necessario per alloggiare la schiuma con l'elettronica

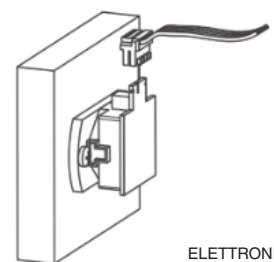
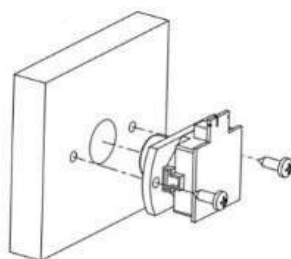
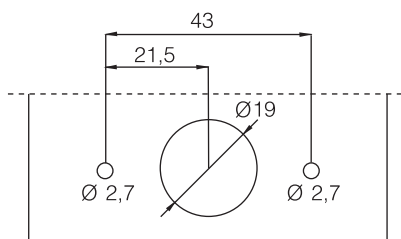
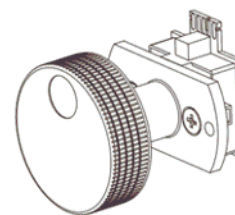


2. lavorazione dell'alloggiamento in schiuma visto da dietro



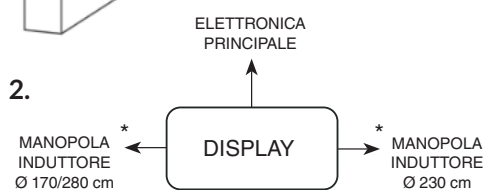
Istruzioni di montaggio dei comandi

MANOPOLA

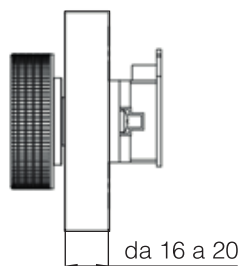
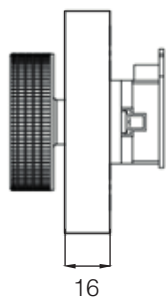


1. fori per l'installazione della staffa della manopola

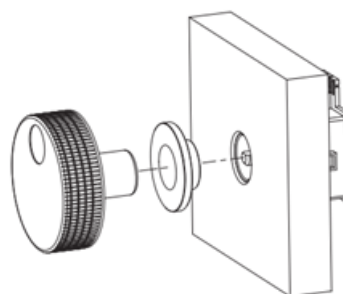
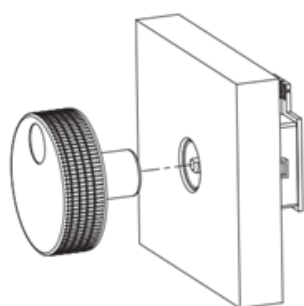
2.



3.



utilizzare il distanziatore





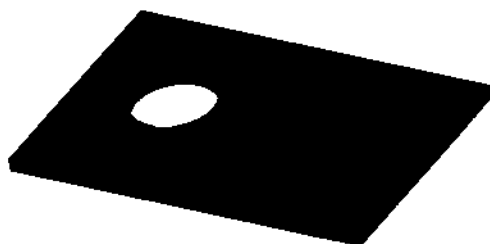
4. Fori per il lavello e il rubinetto, per gli interruttori e tagli dei bordi a 45°

Seguendo l'imperativo della personalizzazione più completa, la libera scelta riguarda anche il posizionamento dei fori per il lavello, per i rubinetti, per gli interruttori delle prese di corrente e l'eventuale torretta multipresa. Inoltre, è possibile scegliere il tipo di lavorazione, come ad esempio il taglio dei bordi a 45° per rivestire due superfici contigue ad angolo retto come il top e il fianco di un'isola.

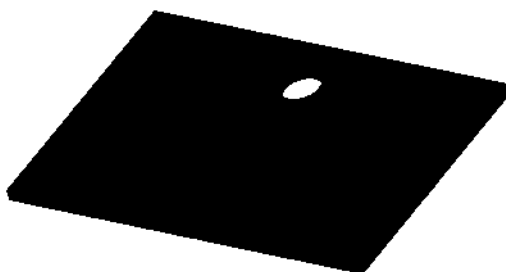
Tipologie di fori

TPBtech

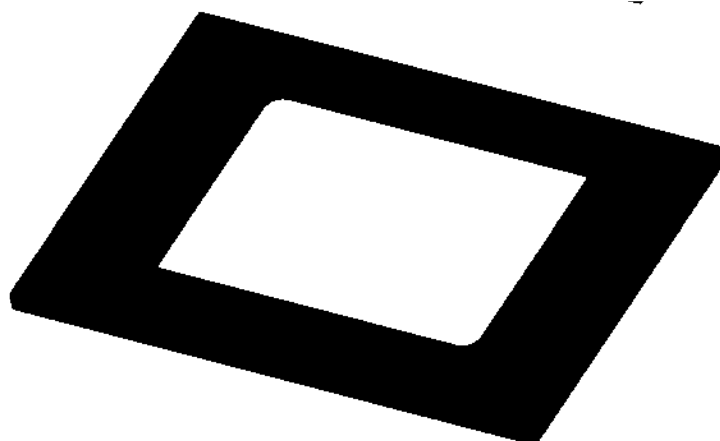
TPB CONTIGUOS CLASS



2. Foro per torretta con prese multiple, taglio grezzo

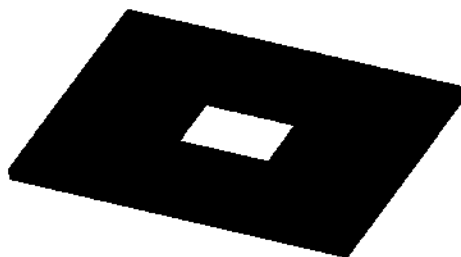


3. Foro per rubinetto, taglio grezzo



4. Foro per lavello, taglio lucido

TPB CONTIGUOS BASIC

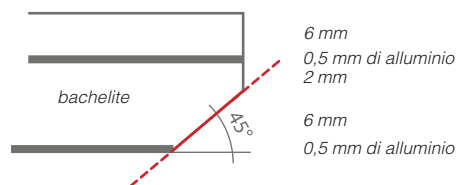


1. Foro per interruttori, taglio grezzo

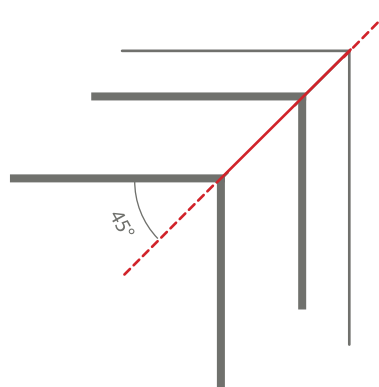
Tipologie di tagli e lavorazioni

TPBtech

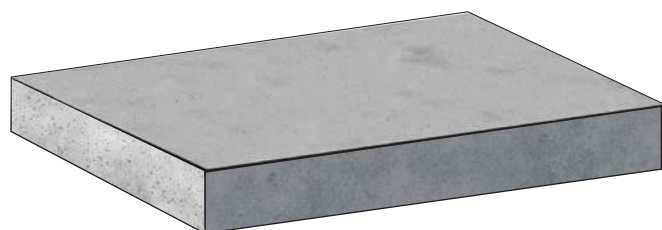
TPB CONTIGUOS CLASS



1. Bordo smussato a 45°



2. Taglio a 45° per montaggio a L*



3. Taglio a 45° per boxatura*

***ATTENZIONE:** Se si scelgono finiture con venature, queste potrebbero non coincidere nelle lastre contigue

TPBtech 15 mm di spessore

| Dimensioni lastra* | Finiture Gruppo 1 | Finiture Gruppo 2 | Finiture Gruppo 3 |
|--------------------|--------------------|-------------------|--|
| | con bachelite nera | | con bachelite bianca |
| 158 x 70 cm | 2.850,00 € | 3.560,00 € | 4.450,00 € |
| 210 x 70 cm | 3.800,00 € | 4.440,00 € | 5.930,00 € |
| 260 x 70 cm | 4.750,00 € | 5.930,00 € | 7.420,00 € |
| 315 x 70 cm | 5.700,00 € | 7.120,00 € | 8.900,00 € Formato massimo 300x70 |
| 158 x 122 cm | 4.960,00 € | 6.210,00 € | 7.760,00 € |
| 210 x 122 cm | 6.620,00 € | 8.270,00 € | 10.340,00 € |
| 260 x 122 cm | 8.270,00 € | 10.030,00 € | 12.930,00 € |
| 315 x 122 cm | 9.930,00 € | 12.410,00 € | 15.510,00 € Formato massimo 300x122 |

TPB CONTIGUOS CLASS 15 mm di spessore*

| Profondità | Gruppo 1 + bachelite nera | Gruppo 2 + bachelite nera | Gruppo 3 + bachelite bianca |
|------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Top di lavoro $P \leq 70$ cm | 790,00 €/m | 990,00 €/m | 1.240,00 €/m |
| Top di lavoro $P > 70$ cm | 1.130,00 €/mq | 1.410,00 €/mq | 1.770,00 €/mq |

Fori e tagli per TPB tech e per TPB® Contiguos CLASS

| | | | | | |
|----------------------|-------------|--------------------------------|-------------|----------------------------------|-------------|
| Bordo smussato a 45° | 170,00 €/ml | Taglio a 45° per montaggio a L | 170,00 €/ml | Taglio a 45° per boxatura | 170,00 €/ml |
| Foro per lavello | 490,00 € | Foro per rubinetto | 50,00 € | Foro per torretta prese multiple | 140,00 € |

| | |
|--|----------------|
| Stazione per caricatore cellulare | 950,00€ |
|--|----------------|

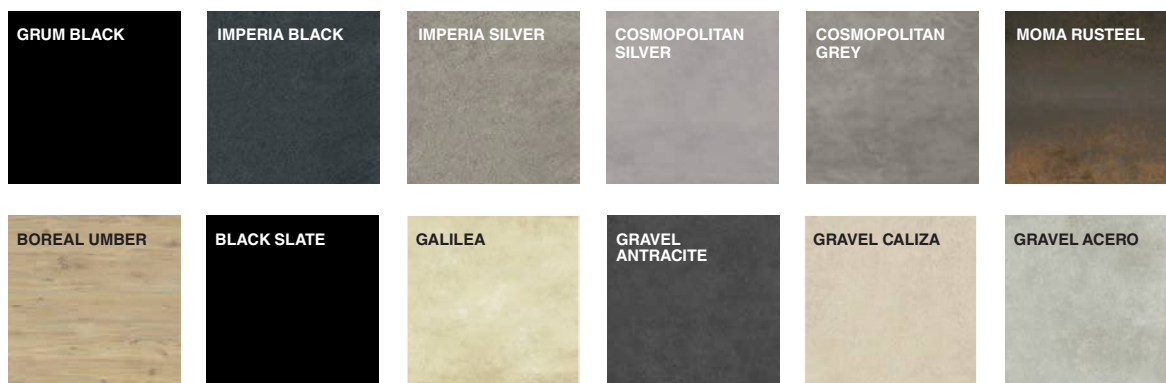
TPB CONTIGUOS BASIC 9 mm di spessore*

| Formato* | Gruppo 1 + bachelite nera | Gruppo 1 + bachelite nera | Gruppo 3 + bachelite bianca |
|---|---------------------------|---------------------------|-----------------------------|
| Back splash altezza massima 20 cm | 160,00 €/m | 160,00 €/m | 160,00 €/m |
| Back splash formato massimo 315 x 70 cm | 740,00 €/m | 740,00 €/m | 740,00 €/m |
| Back splash formato massimo 300 x 122 cm | 740,00 €/mq | 740,00 €/mq | 740,00 €/mq |

| | |
|---|---------------|
| Foro per interruttori per TPB® Contiguos BASIC | 70,00€ |
|---|---------------|

* ATTENZIONE

Nel caso in cui il piano TPB (Tech o Contiguos) progettato dovesse avere una forma con linee non parallele o angoli non a 90°, TPB applicherà un aumento del 10% sulle lastre. Eventuali piani con linee curve hanno un sovrapprezzo del 20%

Finiture Gruppo 1 - con bachelite nera**Finiture Gruppo 2 - con bachelite nera****Finiture Gruppo 3 - con bachelite bianca**

ATTENZIONE: Se si scelgono finiture con venature, queste potrebbero non coincidere nelle lastre contigue

Induttori

| Diametro Ø | Potenza | Booster | intensità di corrente | |
|------------|---------------------|---------|-----------------------|-------------------|
| 280 mm | 2,3 - 3,0 kW | • | 16 A | 1.650,00 € |
| 230 mm | 2,3 - 3,0 kW | • | 10 A | 1.450,00 € |
| 170 mm | 1,4 kW | | 6 A | 1.210,00 € |

Per il calcolo dell'assorbimento totale, sommare gli ampere

Controllo

| | |
|---|-------------------------|
| Controllo touch | Incluso |
| Controllo touch slider (x 1 induttore 230 cm e 1 induttore 170 cm) | 400,00 € / unità |
| Manopole e controllo touch (Kit per 2 induttori) | 310,00 € / unità |



MONOLITH

FRIGORIFERI, COMBINATI, CONGELATORI E CANTINE VINI

LIEBHERR

Monolith è una nuova generazione di frigoriferi, combinati, congelatori e cantine vini da incasso. Questa serie di lusso unisce design, funzionalità e massime prestazioni in 2,13 metri di altezza. Le apparecchiature Monolith sono l'emblema

per eccellenza di qualità superiore e tecnologie all'avanguardia e possono essere combinate in modo personalizzato per realizzare la tua cucina ideale. Scopri il segreto della loro perfezione.

MONOLITH

Caratteristiche generali



SoftSystem

Grazie alla chiusura ammortizzata SoftSystem, le porte si chiudono lentamente e silenziosamente anche quando sono a pieno carico. A seconda delle dimensioni del Monolith, le cerniere della porta possono sostenere fino a 40 kg di peso.

InfinitySwipe

InfinitySwipe è uno schermo touchscreen chiaro e luminoso da 3,5", estremamente intuitivo e facile da usare grazie alla tecnologia touch & swipe.

InfinityLight

L'illuminazione LED integrata nella parete laterale crea una luce soffusa e uniforme all'interno del vano frigorifero che si accende all'apertura della porta. L'effetto di InfinityLight è estremamente elegante e d'impatto e, grazie alla ridotta emissione di calore, non altera la qualità degli alimenti.

SmartDevice

Nei frigoriferi e congelatori Monolith lo SmartDeviceBox è integrato e permette di collegare le apparecchiature a smartphone o tablet e di gestire in remoto alcune funzioni. Per esempio è possibile ricevere una notifica se si dimenticano le porte aperte.

10 anni di garanzia sul compressore

Sulle apparecchiature della serie Monolith, così come su tutti i frigoriferi e congelatori Liebherr, è valida una garanzia di 10 anni sul compressore. Per poter attivare la garanzia, basta registrare il proprio acquisto sul sito home.liebherr.com



Frigoriferi e combinati



PowerCooling

Il sistema ad alte prestazioni PowerCooling garantisce un raffreddamento rapido e uniforme degli alimenti nei vani interni e, grazie a una speciale canalizzazione dell'aria, negli scomparti della controporta. Il filtro integrato FreshAir ai carboni attivi impedisce la formazione degli odori e depura l'aria in ingresso.

Ripiani della controporta flessibili

Gli spaziosi ripiani della controporta possono contenere bottiglie e contenitori molto grandi, con un volume di diversi litri. Tutti i ripiani nel vano interno e nella controporta sono in vetro di sicurezza; sono facilmente regolabili in altezza, per adattarsi ad ogni esigenza.

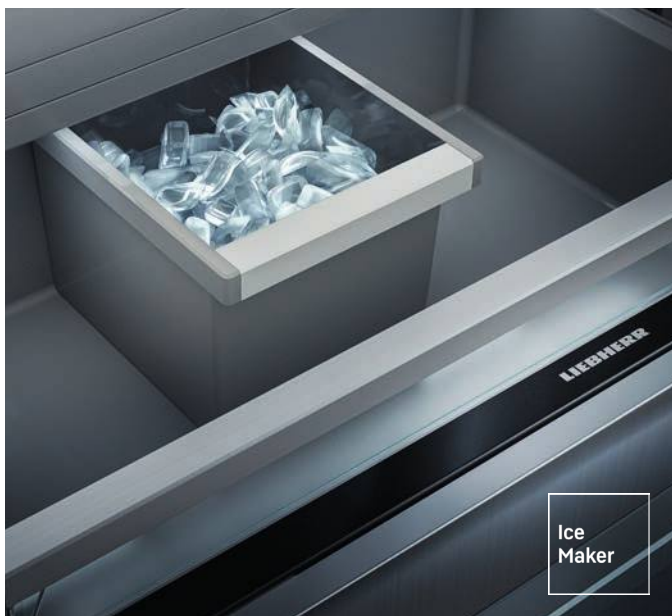
BioFresh-Plus

La tecnologia BioFresh permette di conservare frutta, verdura, carne e latticini molto più a lungo grazie ad una temperatura di poco superiore a 0 °C e all'umidità controllata. Le apparecchiature Monolith sono dotate di un ulteriore cassetto BioFresh-Plus per la conservazione ottimale del pesce, dove la temperatura può raggiungere - 2 °C.

InfinitySpring

InfinitySpring è un erogatore d'acqua montato a filo, praticamente invisibile, che permette di riempire con acqua fresca bicchieri e contenitori di formato standard. La purezza dell'acqua è costantemente garantita da un filtro sostituibile, collocato nella parte anteriore dello zoccolo dell'apparecchiatura e facilmente accessibile.

Congelatori



NoFrost

La tecnologia NoFrost congela gli alimenti con aria di ricircolo refrigerata e convoglia l'umidità all'esterno. È per questo motivo che il vano congelatore resta sempre privo di ghiaccio e gli alimenti non si coprono più di brina. Il congelatore NoFrost non deve essere mai sbrinato. I cassetti FrostSafe completamente estraibili proteggono i cibi congelati dallo scambio d'aria e impediscono la dispersione del freddo quando si apre la porta. I cassetti scorrono su guide telescopiche e sono trasparenti per permettere di vedere a colpo d'occhio il contenuto.

IceMaker

L'IceMaker automatico produce fino a 1,6 kg cubetti di ghiaccio da acqua filtrata in 24 ore. La capacità di produzione può essere aumentata ulteriormente attivando la funzione SuperFrost. Con un contenitore di raccolta con capienza fino a 3,5 kg (a seconda del modello), il ghiaccio è sempre disponibile. Il filtro dell'acqua si trova nella parte anteriore dello zoccolo dell'apparecchiatura ed è facilmente accessibile quando è necessario sostituirlo.

SuperFrost

La funzione SuperFrost permette di abbassare rapidamente la temperatura del congelatore per congelare più velocemente gli alimenti e preservare il loro contenuto di vitamine. A congelazione ultimata, il vano congelatore torna automaticamente alla temperatura preimpostata dopo un lasso di tempo prestabilito (massimo 65 ore), per risparmiare energia. È possibile controllare facilmente questa e altre funzioni da remoto mediante l'app SmartDevice.

SoftSystem

Grazie alla chiusura ammortizzata SoftSystem, le porte si chiudono lentamente e silenziosamente anche quando sono a pieno carico. A seconda del modello, le cerniere della porta possono sostenere fino a 40 kg di peso.

Cantine vini



SoftTelescopic

Le mensole su guide telescopiche con chiusura automatica e ammortizzata delle cantine Monolith permettono di configurare a proprio piacimento lo spazio interno per ospitare bottiglie di vino più grandi o bottiglie di champagne. Grazie a queste mensole le cantine Monolith possono adattarsi comodamente ad ogni collezione di vini.

InfinityBoard

InfinityBoard è un elemento di design unico per le cantine vini Monolith; il ripiano può essere estratto completamente per essere utilizzato come mensola d'appoggio momentanea mentre si organizza la collezione all'interno del vano. Si potrà servire inoltre un buon bicchiere di vino senza dover estrarre la bottiglia dalla cantina.

InfinityProtection

Le cantine Monolith sono equipaggiate con due sensori in ogni comparto allo scopo di mantenere la temperatura costante e di preservare i vini. Se i sensori InfinityProtection rilevano un cambiamento critico, un allarme consentirà di intervenire tempestivamente.

Filtro FreshAir ai carboni attivi

Una qualità dell'aria ottimale è ciò che meritano le collezioni di vini. Ogni scomparto presenta un filtro FreshAir ai carboni attivi per preservare al meglio ciascuna bottiglia. L'aria in entrata viene filtrata dagli odori dannosi.

MONOLITH



Combinati





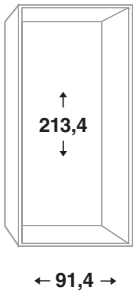
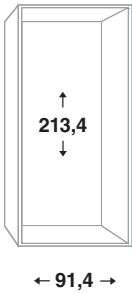
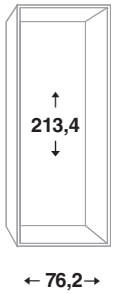
LIEBHERR

Refrigerator -4°C
BioFresh Plus -2°C
Freezer -18°C

BioFresh-Plus

36°F / 2°C 32°F / 0°C

Combinati integrabili

| Modello | ECBN 9673 € 13.399 | ECBN 9671 € 12.699 | ECBN 9471 € 11.999 |
|----------------------|--|---|--|
| Dimensioni |  |  |  |
| Incernieratura porta | versione -001 sinistra fissa/ destra fissa (FrenchDoor) | versione -001 destra, reversibile versione -617 sinistra, reversibile | versione -001 destra, reversibile versione -617 sinistra, reversibile |
| BioFresh-Plus | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| DuoCooling | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| NoFrost | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| InfinitySwipe | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| InfinityLight | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| InfinitySpring | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| IceMaker | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| SoftSystem | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| SoftTelescopic | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| SmartDevice | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



ECBN 9673 **LIEBHERR**

Combinato Integrabile, BioFresh - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 13.399,-

Vantaggi

- 1 cassetto BioFresh-Plus
- Congelatore NoFrost
- Erogatore dell'acqua integrato
- 3 zone di temperatura
- 1 cassetto FrostSafe
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata
- Grande Capacità

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 91-91,4 / 63,5

Cerniera sinistra fissa - destra fissa

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Classe di efficienza energetica | F |
| Consumo annuo | 431 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 38 dB |
| Volume utile frigorifero | 239,6 l |
| Volume vano BioFresh | 86,8 l |
| Volume congelatore | 184,0 l |
| Volume totale | 510 l |
| Range di temperatura frigorifero | da + 2 °C a + 7 °C |
| Range di temperatura congelatore | da -14 °C a - 27 °C |

Controllo

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| Zone di temperatura indipendenti | 3 |
| SuperCool | temporizzato |
| SuperFrost | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |

Frigorifero

| | |
|--|----------------------------------|
| Tecnologia | DuoCooling |
| Sbrinamento | automatico |
| Cassetti BioFresh-Plus | 1 |
| Illuminazione / illuminazione BioFresh | InfinityLight / LED |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani | 3 |
| Numero di mensole nella controporta | 4 |
| Erogatore dell'acqua integrato | InfinitySpring |
| Filtro dell'acqua | sì |

Congelatore

| | |
|---------------------------------|---|
| Tecnologia | NoFrost |
| Sbrinamento | automatico |
| IceMaker / produzione / riserva | automatico, disinseribile / 1,4 kg / 3 kg |
| Cassetti FrostSafe | 1 |

MONOLITH



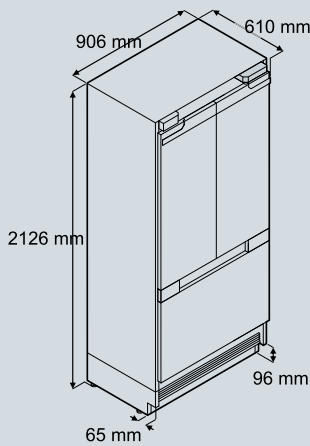
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porte in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side

Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

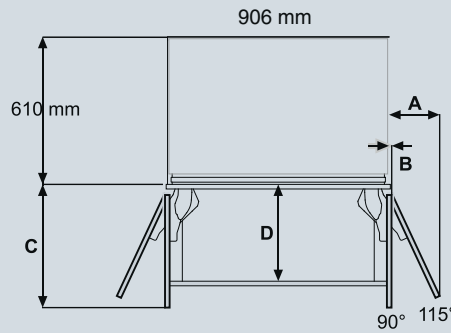


Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibalzo. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 210 mm
B = 12,5 mm
C = 510 mm

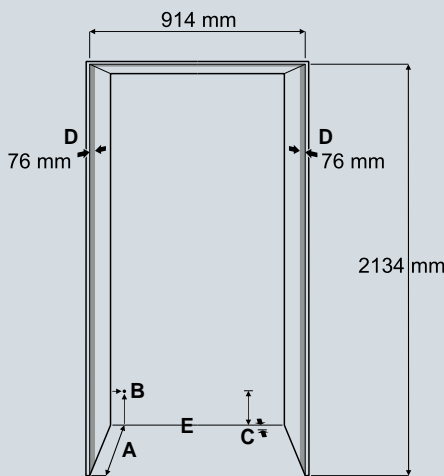
In battuta

A = 210 mm
B = 12,5 mm
C = 510 mm
D = 400 mm

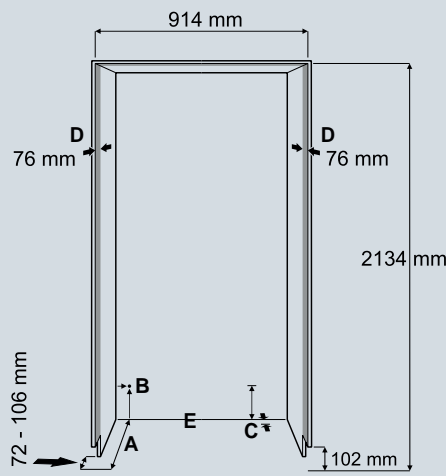
Dimensione A =
senza maniglia
sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



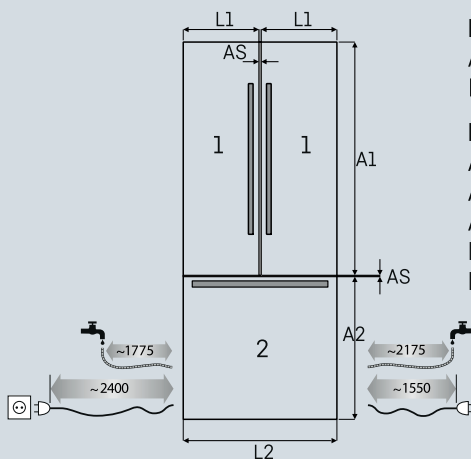
Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
D - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
E - Il dispositivo antibalzo alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

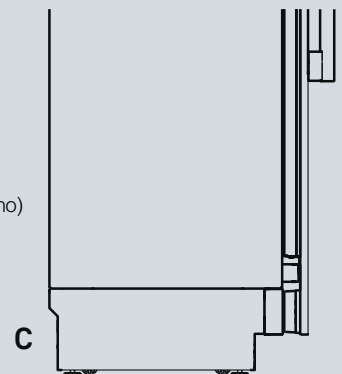
A1 = 1255 mm / A2 = 768 mm / AS = 6 mm
L1 = 451 mm / L2 = 908 mm

Installazione in battuta

A1 = 1258 mm (+ dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
A2 = 768 mm
AS = 6 mm
L1 = 454 mm (+ dimensioni del pannello sovrapposto su lato esterno)
L2 = 914 mm (+ dimensioni del pannello sovrapposto su due lati)

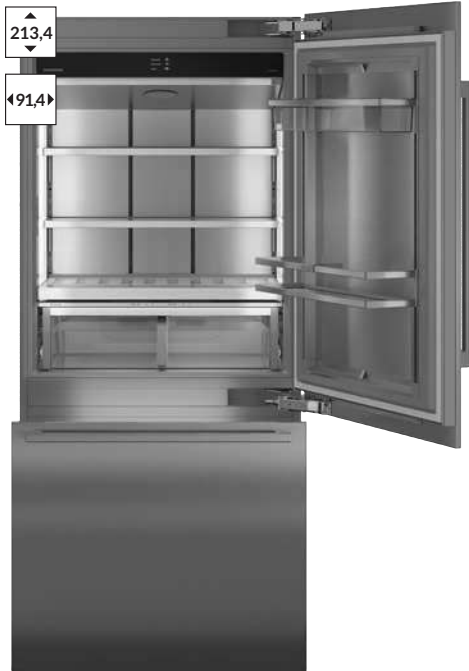
Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
Peso della porta 1: max 40 kg / Peso della porta 2: max 30 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



MONOLITH

Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336



ECBN 9671 **LIEBHERR**

Variante 001 - cerniera a destra

Variante 617- cerniera a sinistra

Combinato Integrabile, BioFresh - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 12.699,-

Vantaggi

- 1 cassetto BioFresh-Plus
- Congelatore NoFrost
- Erogatore dell'acqua integrato
- 3 zone di temperatura
- 1 cassetto FrostSafe
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata
- Grande Capacità

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 91-91,4 / 63,5

Cerniera destra o sinistra

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------------------|---------------------|
| Classe di efficienza energetica | D |
| Consumo annuo | 271 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 38 dB |
| Volume utile frigorifero | 242,6 l |
| Volume vano BioFresh | 87,1 l |
| Volume congelatore | 184 l |
| Volume totale | 514 l |
| Range di temperatura frigorifero | da + 2 °C a + 7 °C |
| Range di temperatura congelatore | da -14 °C a - 27 °C |

Controllo

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| Zone di temperatura indipendenti | 3 |
| SuperCool | temporizzato |
| SuperFrost | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |

Frigorifero

| | |
|--|----------------------------------|
| Tecnologia | DuoCooling |
| Sbrinamento | automatico |
| Cassetti BioFresh-Plus | 1 |
| Illuminazione / illuminazione BioFresh | InfinityLight / LED |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani | 3 |
| Numero di mensole nella controporta | 2 |
| Erogatore dell'acqua integrato | InfinitySpring |
| Filtro dell'acqua | sì |

Congelatore

| | |
|---------------------------------|---|
| Tecnologia | NoFrost |
| Sbrinamento | automatico |
| IceMaker / produzione / riserva | automatico, disinseribile / 1,6 kg / 3 kg |
| Cassetti FrostSafe | 1 |

MONOLITH



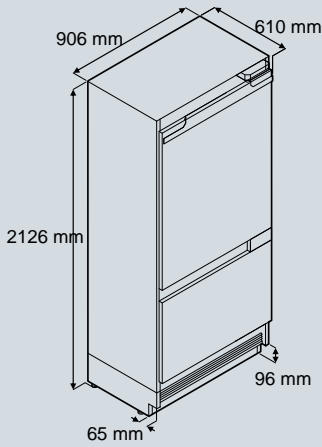
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



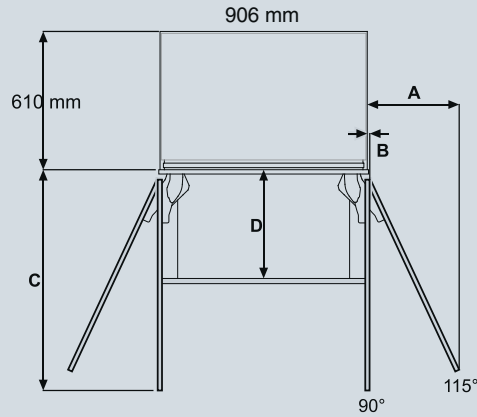
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antiribaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 400 mm
B = 12,5 mm
C = 962 mm

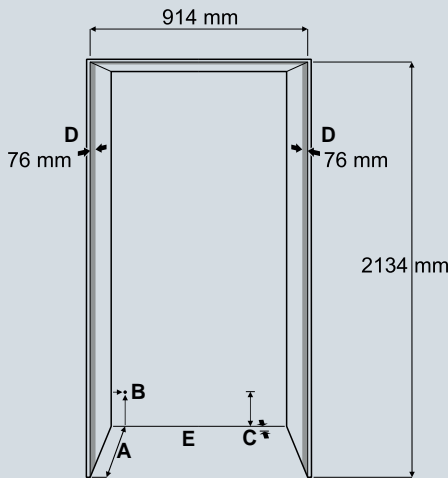
In battuta

A = 406 mm
B = 12,5 mm
C = 975 mm
D = 400 mm

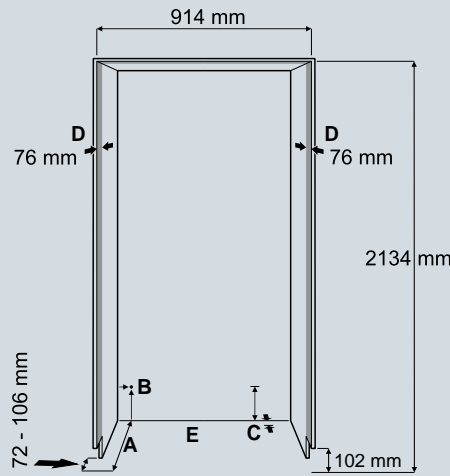
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



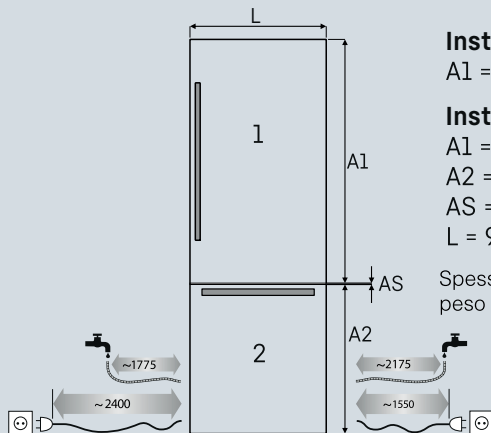
Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
D - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
E - Il dispositivo antiribaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

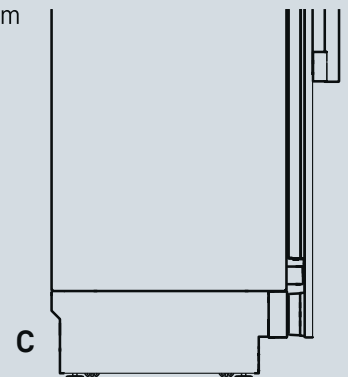
A1 = 1255 mm / A2 = 768 mm / AS = 6 mm / L = 908 mm

Installazione in battuta

A1 = 1258 mm (+ dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
A2 = 768 mm
AS = 6 mm
L = 914 mm (+ dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta 1: max 40 kg / peso della porta 2: max 30 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



MONOLITH

213,4

76,2



ECBN 9471 **LIEBHERR**

Variante 001 - cerniera a destra

Variante 617 - cerniera a sinistra

Combinato Integrabile, BioFresh - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 11.999,-

Vantaggi

- 1 cassetto BioFresh-Plus
- Congelatore NoFrost
- Erogatore dell'acqua integrato
- 3 zone di temperatura
- 1 cassetto FrostSafe
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata
- Grande Capacità

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 76-76,2 / 63,5

Cerniera

destra o sinistra

Efficienza e informazioni tecniche

Classe di efficienza energetica

E

Consumo annuo

307 kWh

Classe di rumorosità

C

Rumorosità

38 dB

Volume utile frigorifero

197 l

Volume vano BioFresh

70,1 l

Volume congelatore

146 l

Volume totale

412 l

Range di temperatura frigorifero

da + 2 °C a + 7 °C

Range di temperatura congelatore

da -14 °C a -27 °C

Controllo

Sistema di controllo

InfinitySwipe

Zone di temperatura indipendenti

3

SuperCool

temporizzato

SuperFrost

temporizzato

Allarme

ottico e acustico

Frigorifero

Tecnologia

DuoCooling

Sbrinamento

automatico

Cassetti BioFresh-Plus

1

Illuminazione / illuminazione BioFresh

InfinityLight / LED

Allestimento ripiani / allestimento balconcini

vetro / vetro satinato e acciaio

Numero di ripiani

3

Numero di mensole nella controporta

2

Erogatore dell'acqua integrato

InfinitySpring

Filtro dell'acqua

sì

Congelatore

Tecnologia

NoFrost

Sbrinamento

automatico

IceMaker / produzione / riserva

automatico, disinseribile / 1,4 kg / 3 kg

Cassetti FrostSafe

1

MONOLITH



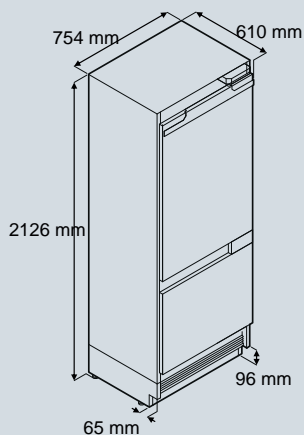
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta

Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

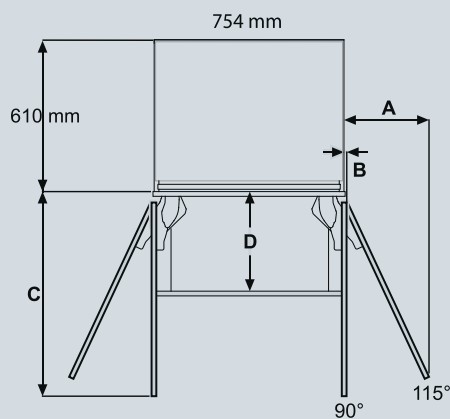


Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 377 mm
B = 12,5 mm
C = 810 mm

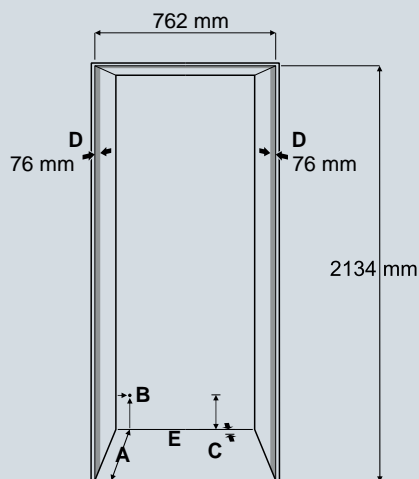
In battuta

A = 343 mm
B = 12,5 mm
C = 822 mm
D = 400 mm

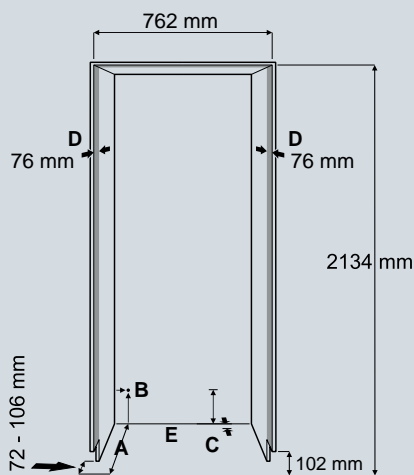
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



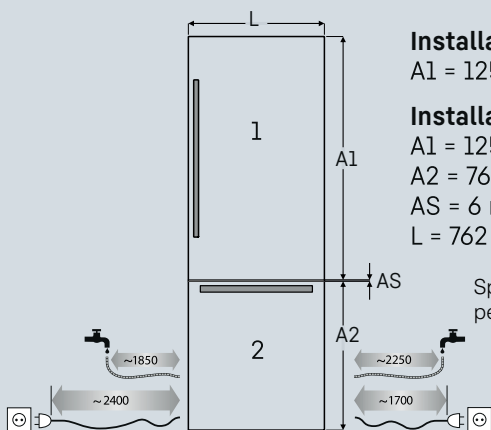
Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
D - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
E - Il dispositivo antibaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

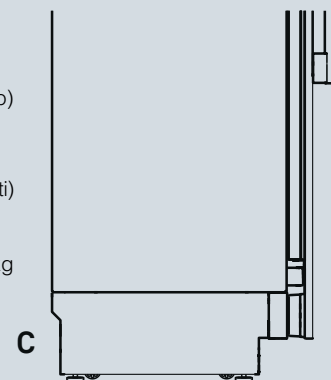
A1 = 1255 mm / A2 = 768 mm / AS = 6 mm / L = 756 mm

Installazione in battuta

A1 = 1258 mm (più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
A2 = 768 mm
AS = 6 mm
L = 762 mm (più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta 1: max 35 kg / peso della porta 2: max 25 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



MONOLITH

MONOLITH



Frigoriferi





Frigoriferi integrabili

| Modello | EKB 9671 € 12.349 | EKB 9471 € 11.699 | EKB 9271 € 10.999 |
|----------------------|---|--|---|
| Dimensioni |  <p>↑ 213,4 ↓</p> <p>← 91,4 →</p> |  <p>↑ 213,4 ↓</p> <p>← 76,2 →</p> |  <p>↑ 213,4 ↓</p> <p>← 61,0 →</p> |
| Incernieratura porta | Destra reversibile | Destra reversibile | Destra reversibile |
| BioFresh-Plus | ■ | ■ | ■ |
| InfinitySwipe | ■ | ■ | ■ |
| InfinityLight | ■ | ■ | ■ |
| InfinitySpring | ■ | ■ | ■ |
| SoftSystem | ■ | ■ | ■ |
| SoftTelescopic | ■ | ■ | ■ |
| PowerCooling | ■ | ■ | ■ |
| SuperCool | ■ | ■ | ■ |
| SmartDevice | ■ | ■ | ■ |



EKB 9671 **LIEBHERR**

Frigorifero Integrabile, BioFresh - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 12.349,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- 1 cassetto BioFresh-Plus
- 2 cassette BioFresh
- PowerCooling
- Erogatore dell'acqua integrato
- Illuminazione LED integrata

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4/91-91,4/63,5

Cerniera destra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Classe di efficienza energetica | E |
| Consumo annuo | 185 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 37 dB |
| Volume utile frigorifero | 308,0 l |
| Volume vano BioFresh | 234,8 l |
| Volume totale | 542 l |
| Range di temperatura frigorifero | da + 2 °C a + 7 °C |

Controllo

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| Zone di temperatura indipendenti | 2 |
| SuperCool | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |

Frigorifero

| | |
|---|----------------------------------|
| Tecnologia | PowerCooling |
| Sbrinamento | automatico |
| Cassetti BioFresh / BioFresh-Plus | 2 con SoftTelescopic / 1 |
| Illuminazione / illuminazione BioFresh | InfinityLight / LED |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella porta | 3 |
| Erogatore dell'acqua integrato | InfinitySpring |
| Filtro dell'acqua | sì |

MONOLITH



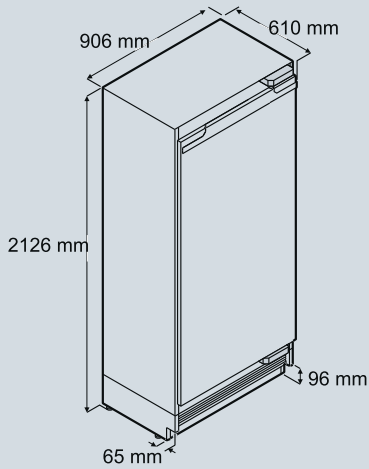
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta

Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

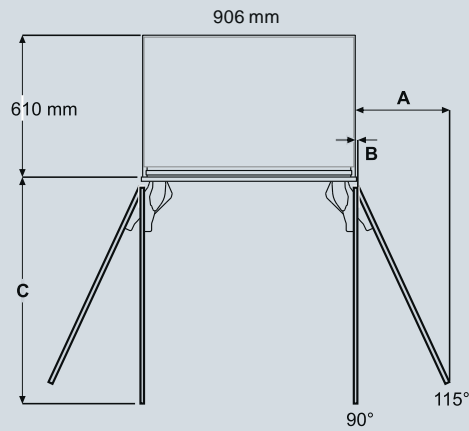


Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antiribaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

- A = 400 mm
- B = 12,5 mm
- C = 962 mm

In battuta

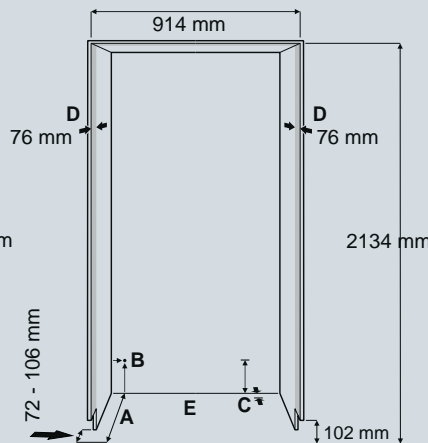
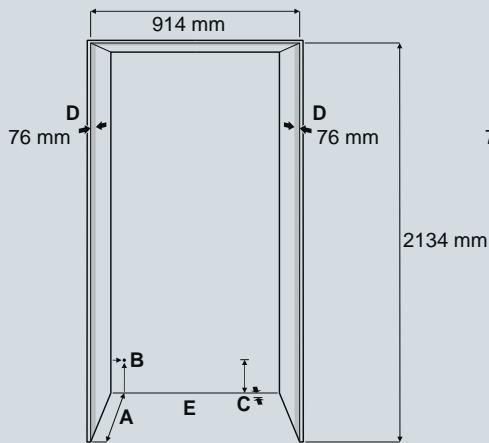
- A = 406 mm
- B = 12,5 mm
- C = 975 mm

Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo

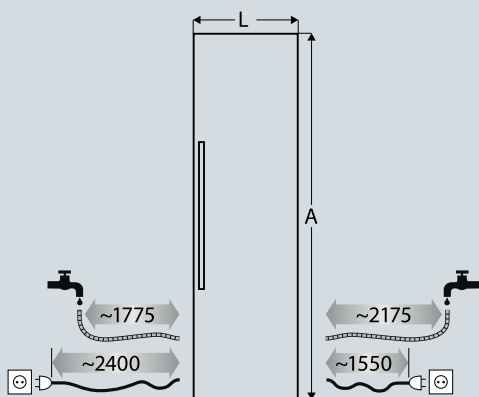
Zoccolo continuo



- A** - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
- B** - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
- C** - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
- D** - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
- E** - Il dispositivo antiribaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

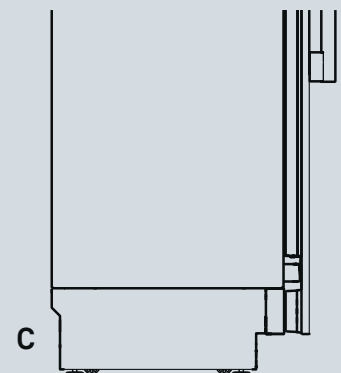
- A = 2029 mm
- L = 908 mm

Installazione in battuta

- A = 2032 mm (più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
- L = 914 mm (più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 40 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



MONOLITH



EKB 9471 LIEBHERR

Frigorifero Integrabile, BioFresh - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 11.699,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- 1 cassetto BioFresh-Plus
- 2 cassette BioFresh
- PowerCooling
- Erogatore dell'acqua integrato
- Illuminazione LED integrata

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 76-76,2 / 63,5

Cerniera destra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Classe di efficienza energetica | E |
| Consumo annuo | 171 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 37 dB |
| Volume utile frigorifero | 250,5 l |
| Volume vano BioFresh | 190,3 l |
| Volume totale | 440 l |
| Range di temperatura frigorifero | da + 2 °C a + 7 °C |

Controllo

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| Zone di temperatura indipendenti | 2 |
| SuperCool | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |

Frigorifero

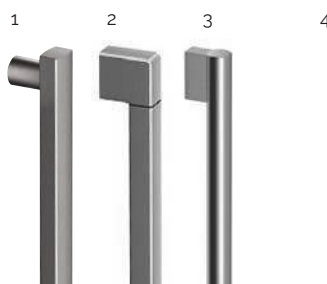
| | |
|---|----------------------------------|
| Tecnologia | PowerCooling |
| Sbrinamento | automatico |
| Cassetti BioFresh / BioFresh-Plus | 2 con SoftTelescopic / 1 |
| Illuminazione / illuminazione BioFresh | InfinityLight / LED |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella porta | 3 |
| Erogatore dell'acqua integrato | InfinitySpring |
| Filtro dell'acqua | sì |

MONOLITH



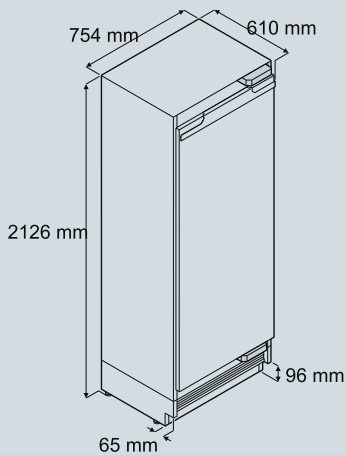
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



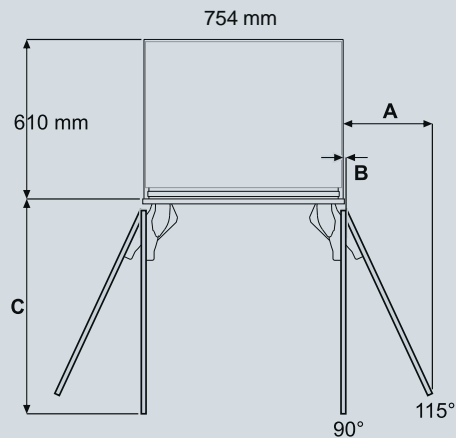
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibalzo. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 337 mm
B = 12,5 mm
C = 810 mm

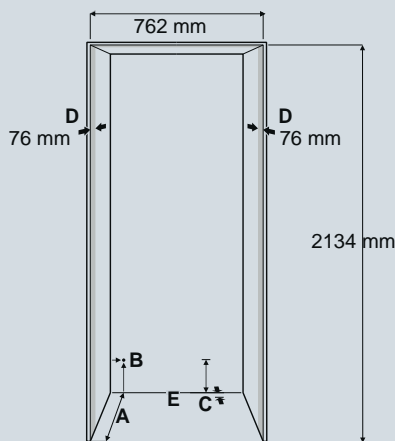
In battuta

A = 343 mm
B = 12,5 mm
C = 822 mm

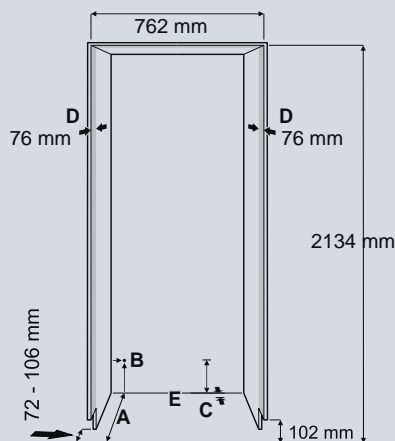
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura

con il pannello esterno: 635 mm
con il pannello interno: 635 mm
+ spessore del pannello personalizzato.

B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.

C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.

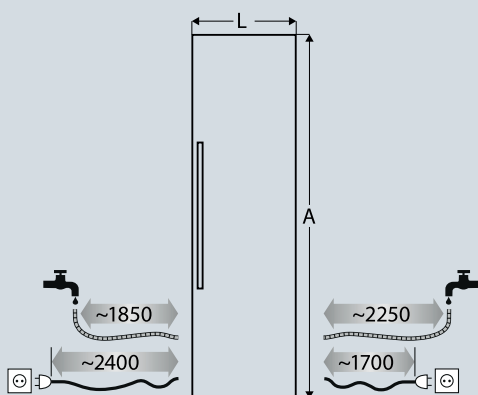
D - Superficie visibile aprendo la porta.

Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.

E - Il dispositivo antibalzo alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

A = 2029 mm
L = 756 mm

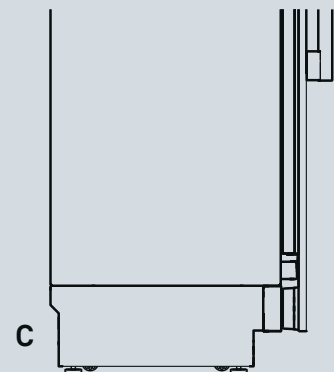
Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 762 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm

peso della porta: max 35 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



213,4

61



EKB 9271 LIEBHERR

Frigorifero Integrabile, BioFresh - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 10.999,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- 2 cassette BioFresh
- Illuminazione LED integrata
- 1 cassetto BioFresh-Plus
- PowerCooling

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 61 / 63,5

Cerniera

destra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|----------------------------------|--------------------|
| Classe di efficienza energetica | E |
| Consumo annuo | 156 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 37 dB |
| Volume utile frigorifero | 192,9 l |
| Volume vano BioFresh | 142,4 l |
| Volume totale | 335 l |
| Range di temperatura frigorifero | da + 2 °C a + 7 °C |

Controllo

| | |
|----------------------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| Zone di temperatura indipendenti | 2 |
| SuperCool | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |

Frigorifero

| | |
|---|----------------------------------|
| Tecnologia | PowerCooling |
| Sbrinamento | automatico |
| Cassetti BioFresh / BioFresh-Plus | 2 con SoftTelescopic / 1 |
| Illuminazione / illuminazione BioFresh | InfinityLight / LED |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella controportata | 3 |

MONOLITH



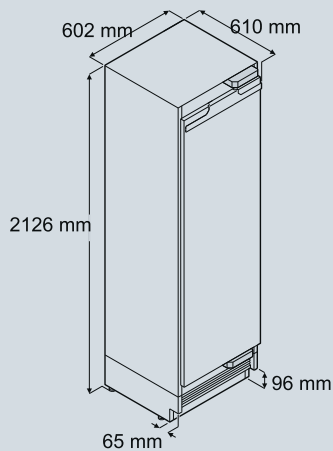
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta

Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

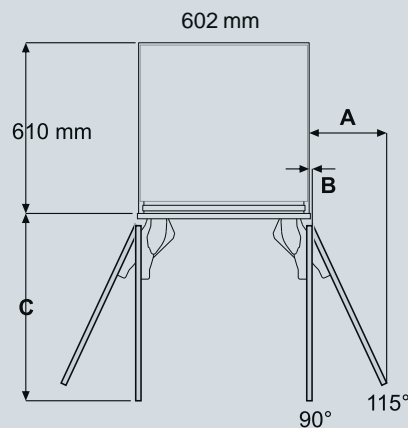


Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibaltonamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 273 mm
B = 12,5 mm
C = 658 mm

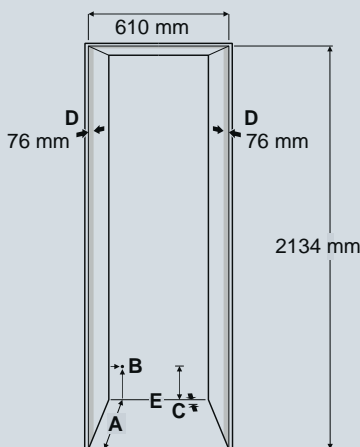
In battuta

A = 279 mm
B = 12,5 mm
C = 670 mm

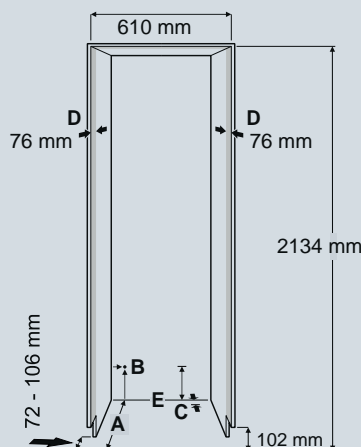
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura

con il pannello esterno: 635 mm
con il pannello interno: 635 mm
+ spessore del pannello personalizzato.

B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.

C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.

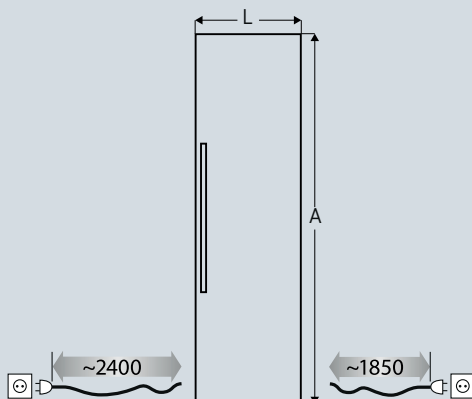
D - Superficie visibile aprendo la porta.

Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.

E - Il dispositivo antibaltonamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione



Installazione a filo

A = 2029 mm
L = 603 mm

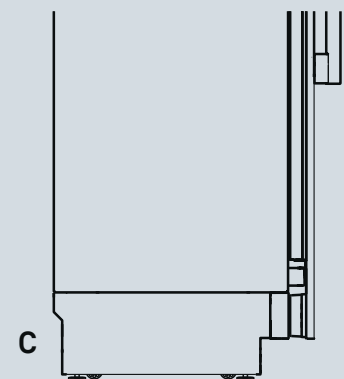
Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 610 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm

peso della porta: max 30 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



MONOLITH

Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336

MONOLITH

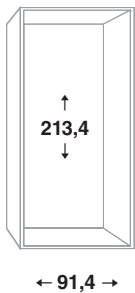
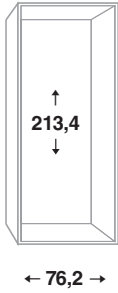
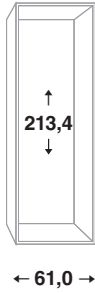
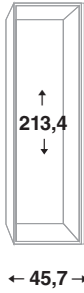


Congelatori





Congelatori integrabili

| Modello | EGN 9671 € 12.299 | EGN 9471 € 11.599 | EGN 9271 € 10.999 | EGN 9171 € 10.299 |
|----------------------|--|--|--|--|
| Dimensioni |  |  |  |  |
| Incernieratura porta | sinistra reversibile | sinistra reversibile | sinistra reversibile | sinistra reversibile |
| NoFrost | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| FrostSafe | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| IceMaker | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| PowerCooling | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| InfinitySwipe | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| InfinityLight | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| SoftSystem | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| SoftTelescopic | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| SmartDevice | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |



EGN 9671 **LIEBHERR**

Congelatore Integrabile, NoFrost - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 12.299,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- NoFrost
- 3 cassetti FrostSafe
- SuperFrost
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 91-91,4 / 63,5

Cerniera sinistra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|----------------------------------|
| Classe di efficienza energetica | F |
| Consumo annuo | 456 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 37 dB |
| Volume totale | 564 l |
| Tempo di conservazione in caso di black-out | 19 h |
| Capacità di congelazione in 24 h | 26 kg |
| Range di temperatura congelatore | da - 14 °C a - 27 °C |
| Cassetti FrostSafe | 3 |
| IceMaker | automatico, disinseribile |
| Produzione di cubetti di ghiaccio in 24 h | 1,3 kg |
| Capacità contenitore cubetti di ghiaccio | 3,5 kg |
| Filtro dell'acqua | sì |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella controporta | 3 |
| Illuminazione | InfinityLight / LED |

Controllo

| | |
|----------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| SuperFrost | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |
| Sbrinamento | automatico |

MONOLITH



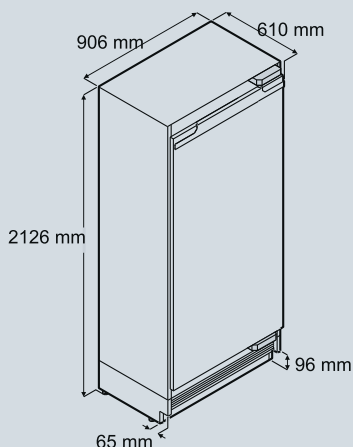
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



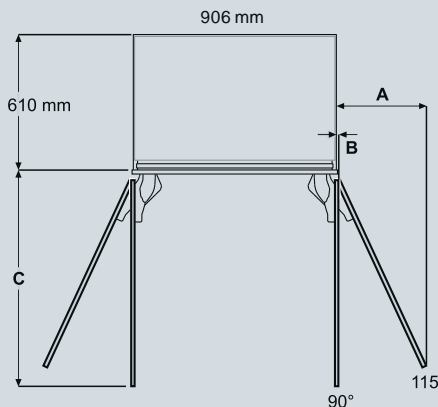
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antiribaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 400 mm
B = 12,5 mm
C = 962 mm

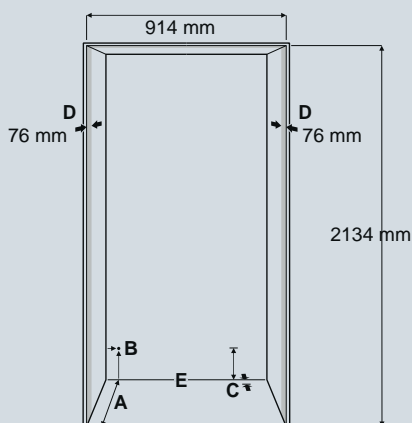
In battuta

A = 406 mm
B = 12,5 mm
C = 975 mm

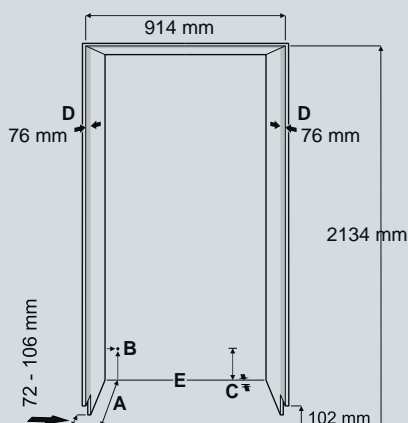
Dimensione A =
senza maniglia
sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.

B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.

C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.

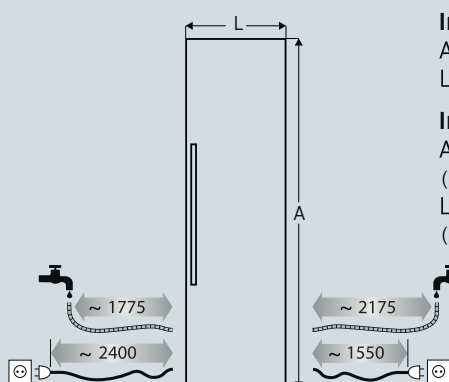
D - Superficie visibile aprendo la porta.

Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.

E - Il dispositivo antiribaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

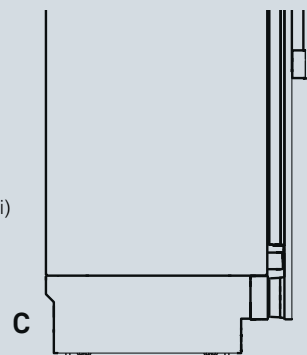
A = 2029 mm
L = 908 mm

Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 914 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 40 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336



EGN 9471 LIEBHERR

Congelatore Integrabile, NoFrost - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 11.599,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- NoFrost
- 3 cassetti FrostSafe
- SuperFrost
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 76-76,2 / 63,5

Cerniera sinistra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|----------------------------------|
| Classe di efficienza energetica | F |
| Consumo annuo | 407 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 38 dB |
| Volume totale | 457 l |
| Tempo di conservazione in caso di black-out | 18 h |
| Capacità di congelazione in 24 h | 22 kg |
| Range di temperatura congelatore | da - 14 °C a - 27 °C |
| Cassetti FrostSafe | 3 |
| IceMaker | automatico, disinseribile |
| Produzione di cubetti di ghiaccio in 24 h | 1,1 kg |
| Capacità contenitore cubetti di ghiaccio | 3 kg |
| Filtro dell'acqua | sì |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella controporta | 3 |
| Illuminazione | InfinityLight / LED |

Controllo

| | |
|----------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| SuperFrost | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |
| Sbrinamento | automatico |

MONOLITH



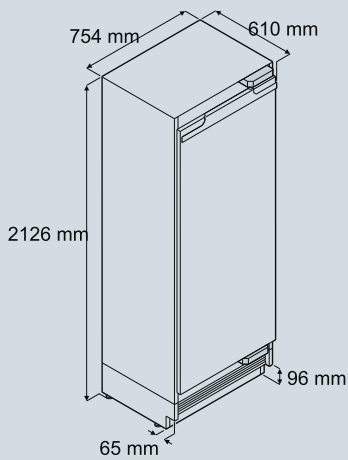
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



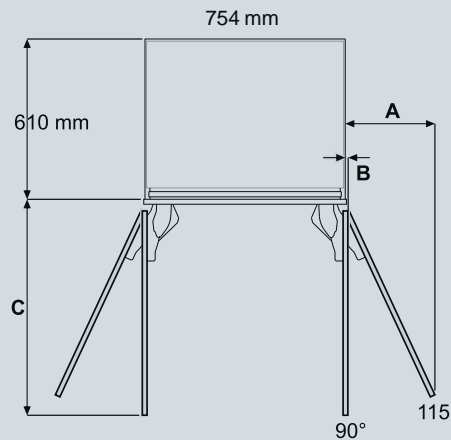
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 337 mm
B = 12,5 mm
C = 810 mm

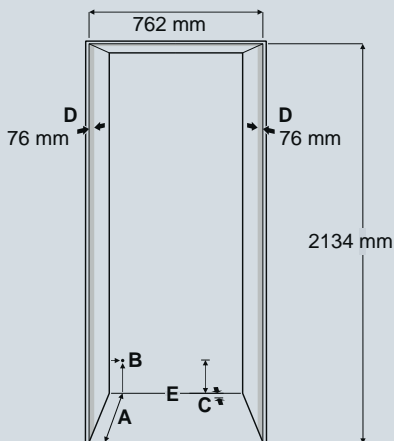
In battuta

A = 343 mm
B = 12,5 mm
C = 822 mm

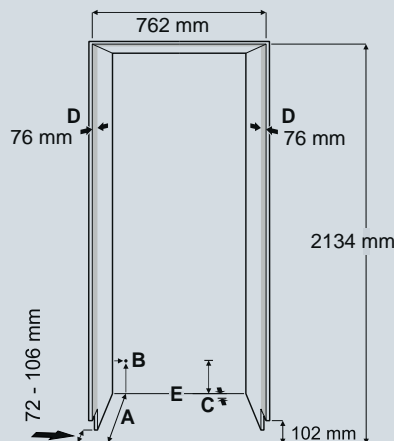
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



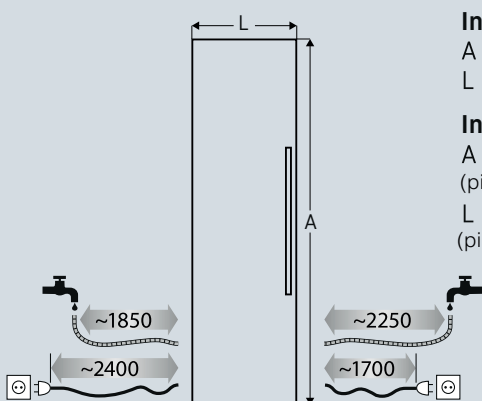
Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
D - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
E - Il dispositivo antibaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

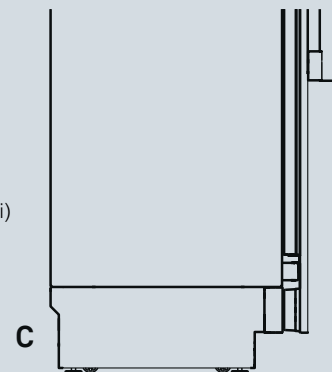
A = 2029 mm
L = 756 mm

Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 762 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 35 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.





EGN 9271 LIEBHERR

Congelatore Integrabile, NoFrost - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 10.999,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- NoFrost
- 3 cassetti FrostSafe
- SuperFrost
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 61 / 63,5

Cerniera sinistra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|----------------------------------|
| Classe di efficienza energetica | F |
| Consumo annuo | 359 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 37 dB |
| Volume totale | 352 l |
| Tempo di conservazione in caso di black-out | 18 h |
| Capacità di congelazione in 24 h | 12 kg |
| Range di temperatura congelatore | da - 14 °C a - 27 °C |
| Cassetti FrostSafe | 3 |
| IceMaker | automatico, disinseribile |
| Produzione di cubetti di ghiaccio in 24 h | 1,1 kg |
| Capacità contenitore cubetti di ghiaccio | 2,4 kg |
| Filtro dell'acqua | sì |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella controporta | 3 |
| Illuminazione | InfinityLight / LED |

Controllo

| | |
|----------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| SuperFrost | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |
| Sbrinamento | automatico |

MONOLITH



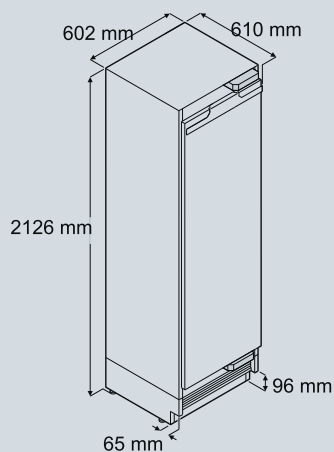
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



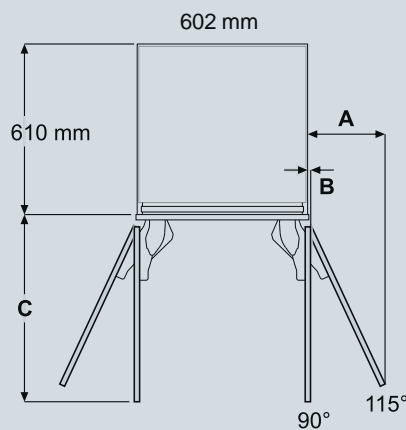
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 273 mm
B = 12,5 mm
C = 658 mm

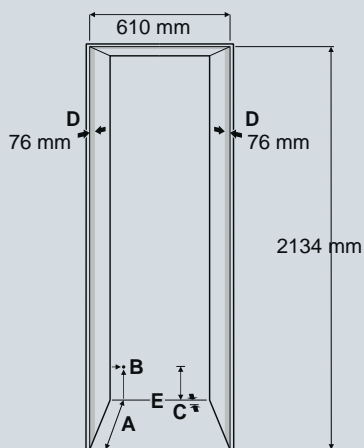
In battuta

A = 279 mm
B = 12,5 mm
C = 670 mm

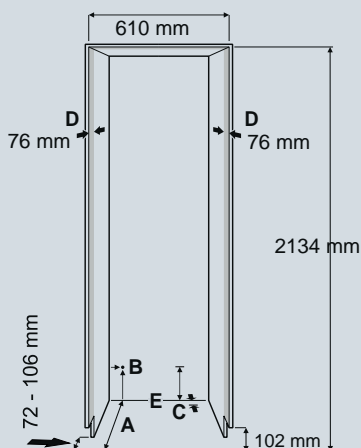
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
D - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
E - Il dispositivo antibaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

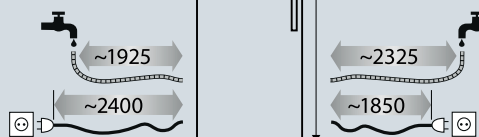
e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica

Installazione a filo

A = 2029 mm
L = 603 mm

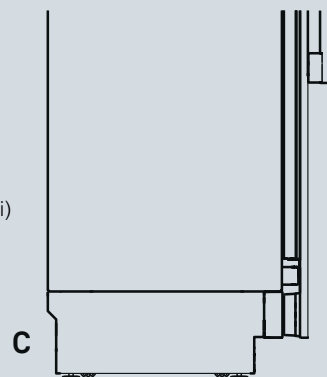
Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 610 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)



Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 30 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336

213,4

445,7



EGN 9171 LIEBHERR

Congelatore Integrabile, NoFrost - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 10.299,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- NoFrost
- 3 cassetti FrostSafe
- SuperFrost
- IceMaker
- Illuminazione LED integrata

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 45,7 / 63,5

Cerniera sinistra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|----------------------------------|
| Classe di efficienza energetica | F |
| Consumo annuo | 311 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 37 dB |
| Volume totale | 245 l |
| Tempo di conservazione in caso di black-out | 8 h |
| Capacità di congelazione in 24 h | 16 kg |
| Range di temperatura congelatore | da - 14 °C a - 27 °C |
| Cassetti FrostSafe | 3 |
| IceMaker | automatico, disinseribile |
| Produzione di cubetti di ghiaccio in 24 h | 1,3 kg |
| Capacità contenitore cubetti di ghiaccio | 1,8 kg |
| Filtro dell'acqua | sì |
| Allestimento ripiani / allestimento balconcini | vetro / vetro satinato e acciaio |
| Numero di ripiani, di cui regolabili in altezza | 4 / 3 |
| Numero di mensole nella controporta | 3 |
| Illuminazione | InfinityLight / LED |

Controllo

| | |
|----------------------|-------------------|
| Sistema di controllo | InfinitySwipe |
| SuperFrost | temporizzato |
| Allarme | ottico e acustico |
| Sbrinamento | automatico |

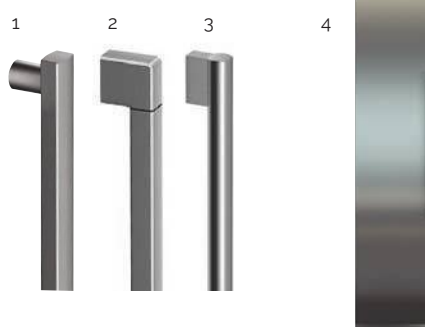
MONOLITH



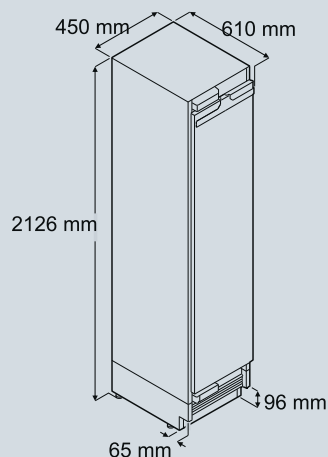
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta

Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

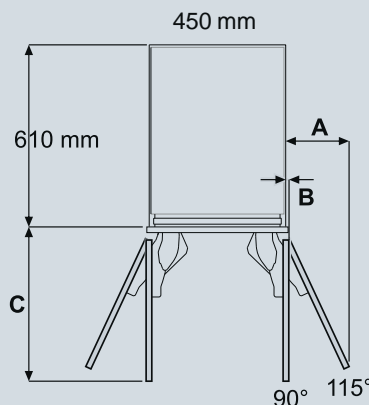


Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 210 mm
B = 12,5 mm
C = 505 mm

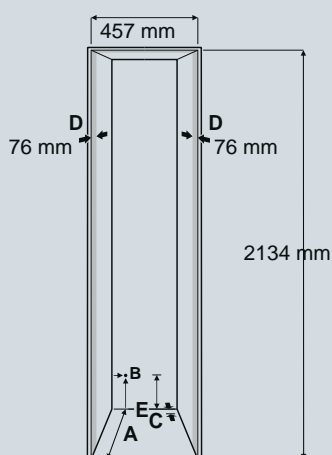
In battuta

A = 216 mm
B = 12,5 mm
C = 517 mm

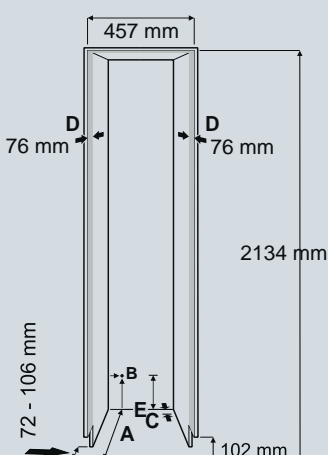
Dimensione A = senza maniglia sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



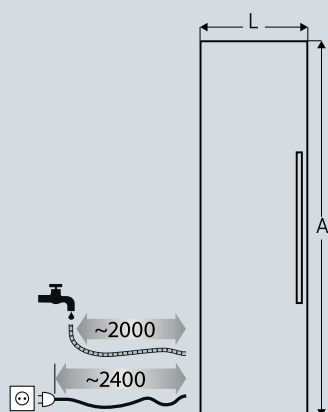
Zoccolo continuo



- A** - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
- B** - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
- C** - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
- D** - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
- E** - Il dispositivo antibaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione / tubo di allacciamento alla rete idrica



Installazione a filo

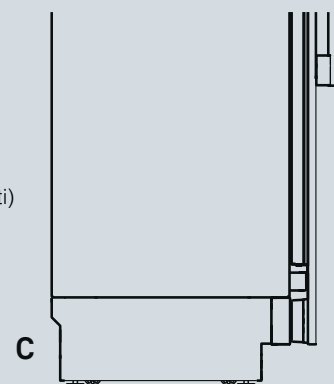
A = 2029 mm
L = 451 mm

Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 457 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 25 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336

MONOLITH

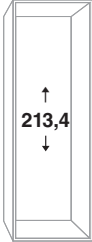
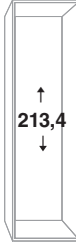


Cantine vini





Cantine vini integrabili

| Modello | EWT 9275 € 11.999 | EWT 9175 € 11.399 |
|----------------------|---|---|
| Dimensioni |  <p>↑ 213,4 ↓</p> <p>← 61,0 →</p> |  <p>↑ 213,4 ↓</p> <p>← 45,7 →</p> |
| Incernieratura porta | versione - 001 destra, reversibile | versione - 001 destra, reversibile versione - 617 sinistra, reversibile |
| InfinitySwipe | ■ | ■ |
| InfinityLight | ■ | ■ |
| InfinityProtection | ■ | ■ |
| SoftSystem | ■ | ■ |
| SoftTelescopic | ■ | ■ |
| FreshAir | ■ | ■ |
| SmartDevice | ■ | ■ |

213,4

61,0



EWT 9275 **LIEBHERR**

Variante 001 - cerniera a destra

Cantina Temperata - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 11.999,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- 3 zone di temperatura
- SoftSystem
- Filtro ai carboni attivi
- Porta in vetro isolante
- Mensole su guide telescopiche

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 61 / 63,5

Cerniera

destra, reversibile

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|------------------------------|
| Classe di efficienza energetica | G |
| Consumo annuo | 180 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 38 dB |
| Volume totale | 320 l |
| N° max. bottiglie di bordeaux 0,75 l | 100 |
| Porta | in vetro isolante |
| Ripiani di appoggio su guide telescopiche | 9 |
| Materiale ripiani di appoggio | alluminio / legno di faggio |
| Mensole di presentazione | InfinityBoard |
| Zone di temperatura | 3 |
| Intervallo di temperatura | regolabile da +5 °C a +20 °C |
| Raffreddamento | ventilato |
| Filtro ai carboni attivi | FreshAir |
| Controllo del tasso d'umidità | mediante ventilazione |
| Controllo | |
| Display Temperatura | InfinitySwipe |
| Allarme per fluttuazioni di temperatura | ottico e acustico |
| Allarme porta aperta | acustico |
| termostato di sicurezza | sì |
| Illuminazione interna | InfinityLight |

MONOLITH



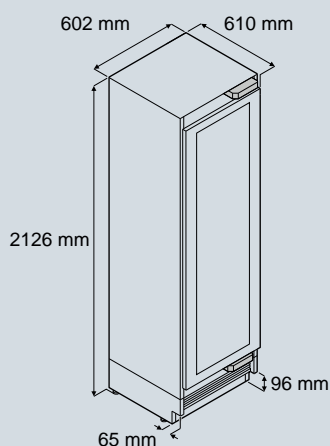
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



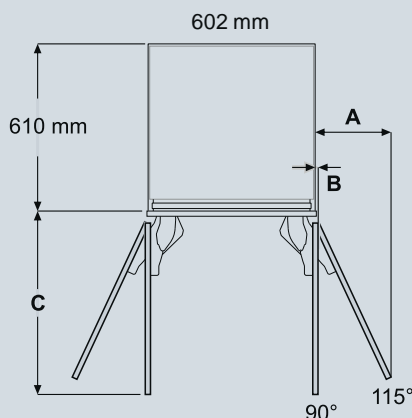
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibalzo. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 273 mm
B = 12,5 mm
C = 658 mm

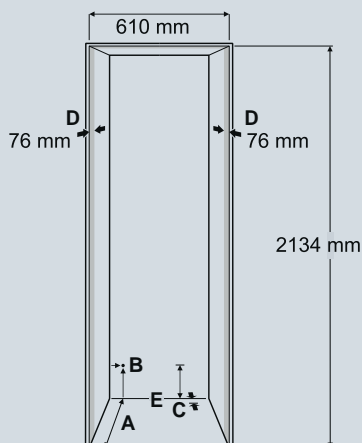
In battuta

A = 279 mm
B = 12,5 mm
C = 670 mm

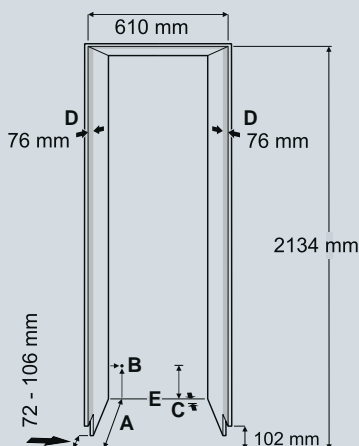
Dimensione A =
senza maniglia
sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura con il pannello esterno: 635 mm con il pannello interno: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.
B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.
C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.
D - Superficie visibile aprendo la porta. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.
E - Il dispositivo antibalzo alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione

Installazione a filo

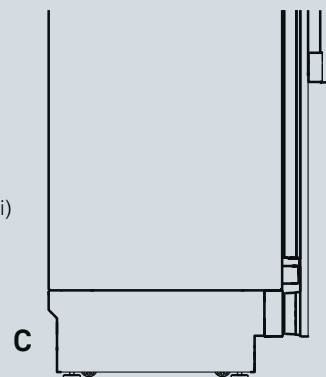
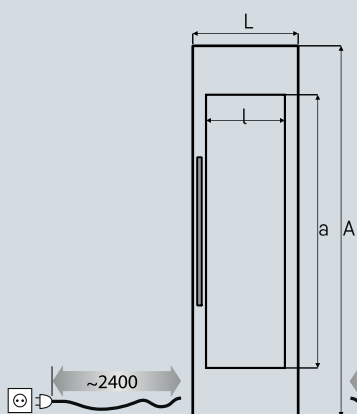
A = 2029 mm / a = 1495 mm
L = 603 mm / l = 432 mm

Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 610 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 24 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336

213,4

45,7



EWT 9175 **LIEBHERR**

Variante 001 - cerniera a destra

Variante 617 - cerniera a sinistra

Cantina Temperata - **Monolith**
SmartDeviceBox in dotazione

€ 11.399,-

Vantaggi

- Grande Capacità
- 2 zone di temperatura
- SoftSystem
- Filtro ai carboni attivi
- Porta in vetro isolante
- Mensole su guide telescopiche

Installazione

Cerniere autoportanti - SoftSystem

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm)

213,4 / 45,7 / 63,5

Cerniera destra o sinistra

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|---|------------------------------|
| Classe di efficienza energetica | G |
| Consumo annuo | 154 kWh |
| Classe di rumorosità | C |
| Rumorosità | 38 dB |
| Volume totale | 232 l |
| N° max. bottiglie di bordeaux 0,75 l | 75 |
| Porta | in vetro isolante |
| Ripiani di appoggio su guide telescopiche | 9 |
| Materiale ripiani di appoggio | alluminio / legno di faggio |
| Mensole di presentazione | InfinityBoard |
| Zone di temperatura | 2 |
| Intervallo di temperatura | regolabili da +5 °C a +20 °C |
| Raffreddamento | ventilato |
| Filtro ai carboni attivi | FreshAir |
| Controllo del tasso d'umidità | mediante ventilazione |
| Controllo | |
| Display Temperatura | InfinitySwipe |
| Allarme per fluttuazioni di temperatura | ottico e acustico |
| Allarme porta aperta | acustico |
| termostato di sicurezza | sì |
| Illuminazione interna | InfinityLight |

MONOLITH



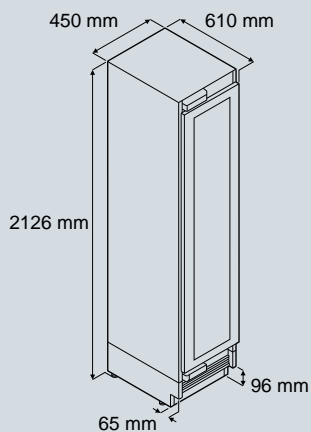
Accessori acquistabili separatamente

- 1 - Maniglia piatta in alluminio satinato
- 2 - Maniglia squadrata in alluminio satinato
- 3 - Maniglia arrotondata in acciaio
- 4 - Porta in acciaio
- 5 - Pannello base in acciaio
- 6 - Kit di installazione Side-by-Side
- 7 - Set per l'inversione della porta



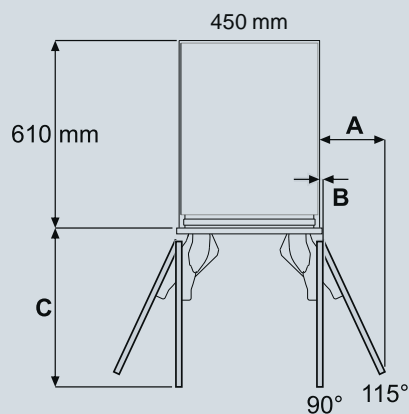
Accessori acquistabili separatamente alle pag. 330 - 333

Dimensioni dell'apparecchiatura



Importante

L'altezza minima è misurata con i piedini regolabili completamente rientrati. Ruotando i piedini è possibile aumentare l'altezza dell'apparecchiatura. Una volta posizionata all'interno della nicchia, l'altezza viene livellata utilizzando i piedini nella parte anteriore, fino ad arrivare in contatto con il dispositivo antibaltamento. Per ottenere un'altezza dello zoccolo pari a 102 mm, i piedini dovranno essere alzati fino a 6 - 8 mm. Nel caso in cui lo zoccolo sia più alto, i piedini possono arrivare fino a un massimo di 19 mm.



A filo

A = 210 mm
B = 12,5 mm
C = 505 mm

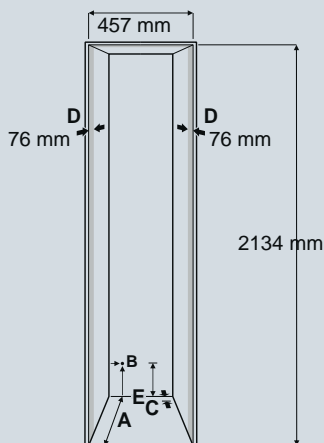
In battuta

A = 216 mm
B = 12,5 mm
C = 517 mm

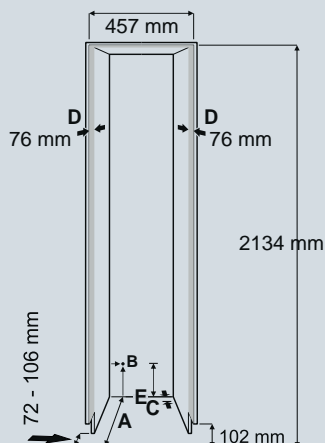
Dimensione A =
senza maniglia
sulla porta

Dimensioni della nicchia

Zoccolo singolo



Zoccolo continuo



A - Profondità dell'apparecchiatura

con il pannello esterno: 635 mm
con il pannello interno: 635 mm
+ spessore del pannello personalizzato.

B - Punto in cui il cavo di alimentazione esce dal retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). La lunghezza libera del cavo di rete è di 2,5 m.

C - Scanalatura per il passaggio del cavo di alimentazione e del tubo di allacciamento alla rete idrica: profondità 25 mm, altezza 140 mm sulla larghezza dell'apparecchiatura.

D - Superficie visibile aprendo la porta.

Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.

E - Il dispositivo antibaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

Dimensioni del pannello della porta

e lunghezza del cavo di alimentazione

Installazione a filo

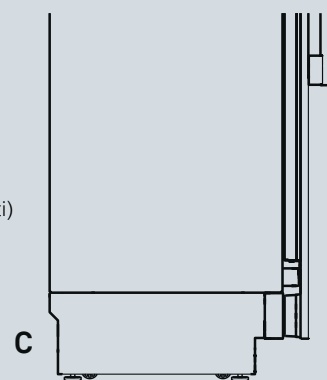
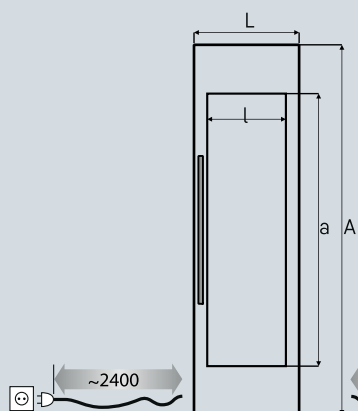
A = 2029 mm / a = 1495 mm
L = 451 mm / l = 280 mm

Installazione in battuta

A = 2032 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto in alto)
L = 457 mm
(più le dimensioni del pannello sovrapposto sui due lati)

Spessore della porta: min 16 mm / max 30 mm
peso della porta: max 24 kg

Non è possibile effettuare installazioni sul retro dell'apparecchiatura.



Per maggiori informazioni su progettazione e sicurezza, vedere pag. 334 - 336

MONOLITH



Side-by-Side



EGN 9671

EKB 9671

Soluzioni Side-by-Side

La serie Monolith offre la possibilità di realizzare numerose combinazioni per la vostra cucina ideale: le apparecchiature possono essere installate singolarmente o combinando due o più elementi. Installazione invisibile dell'apparecchiatura dietro al pannello della cucina o rivestimento con pannelli in acciaio inox con superficie liscia opaca e maniglie esclusive quale elemento di spicco del design: sono disponibili possibilità infinite per massimizzare la capacità di conservazione di alimenti e vini. A seguire offriamo alcuni esempi di possibili combinazioni.

Se la distanza tra le apparecchiature è minore di 102 mm, è necessario utilizzare il set Side-by-Side descritto a pagina 332. Informazioni dettagliate sulle dimensioni delle nicchie sono disponibili a pagina 337.

Esempi

(tutti con pannello in acciaio inox e maniglia squadrata in alluminio satinato, disponibili come accessori acquistabili separatamente)

Larghezza 106,7 cm



EGN 9171 | EKB 9271

Larghezza 121,9 cm



EWT 9175 | ECBN 9471

Larghezza 137,2 cm



EWT 9275 | EKB 9471

Larghezza 152,4 cm



EGN 9471 | EKB 9471

Larghezza 182,9 cm



ECBN 9671 | EBN 9671

Larghezza 213,4 cm



EGN 9471 | EWT 9275 | EKB 9471

Larghezza 243,8 cm



ECBN 9671 | EWT 9275 | EBN 9671

Larghezza 274,3 cm



EWT 9175 | EGN 9671 | EKB 9671 | EWT 9175

Accessori Opzionali

acquistabili separatamente

Pannello della porta in acciaio

I fori per il montaggio delle maniglie sono posizionati centralmente a una distanza di 770 mm, in modo che la porta in acciaio possa essere ruotata di 180° in caso di modifica dell'incernieratura.

Pannelli in acciaio per frigoriferi o congelatori

| | | | |
|---|-------------------|----------|--------------------|
| 45,7 cm (dimensioni: 2029 mm x 451 mm x 19 mm, peso: 18,4 kg) | € 587,90 | 9901 916 | EGN 9171 |
| 61,0 cm (dimensioni: 2029 mm x 603 mm x 19 mm, peso: 24 kg) | € 781,90 | 9901 883 | EKB 9271, EGN 9271 |
| 76,2 cm (dimensioni: 2029 mm x 756 mm x 19 mm, peso: 28 kg) | € 958,90 | 9901 872 | EKB 9471, EGN 9471 |
| 91,4 cm (dimensioni: 2029 mm x 908 mm x 19 mm, peso: 32 kg) | € 1.176,90 | 9901 458 | EKB 9671, EGN 9671 |

Pannelli in acciaio per cantine

| | | | |
|---|-----------------|----------|----------|
| 45,7 cm (dimensioni: 2029 mm x 451 mm x 19 mm, peso: 10 kg) | € 715,90 | 9901 535 | EWT 9175 |
| 61,0 cm (dimensioni: 2029 mm x 603 mm x 19 mm, peso: 11,3 kg) | € 909,90 | 9901 533 | EWT 9275 |

Pannelli in acciaio per frigoriferi o congelatori

Pannelli in acciaio per cantine

←45,7→

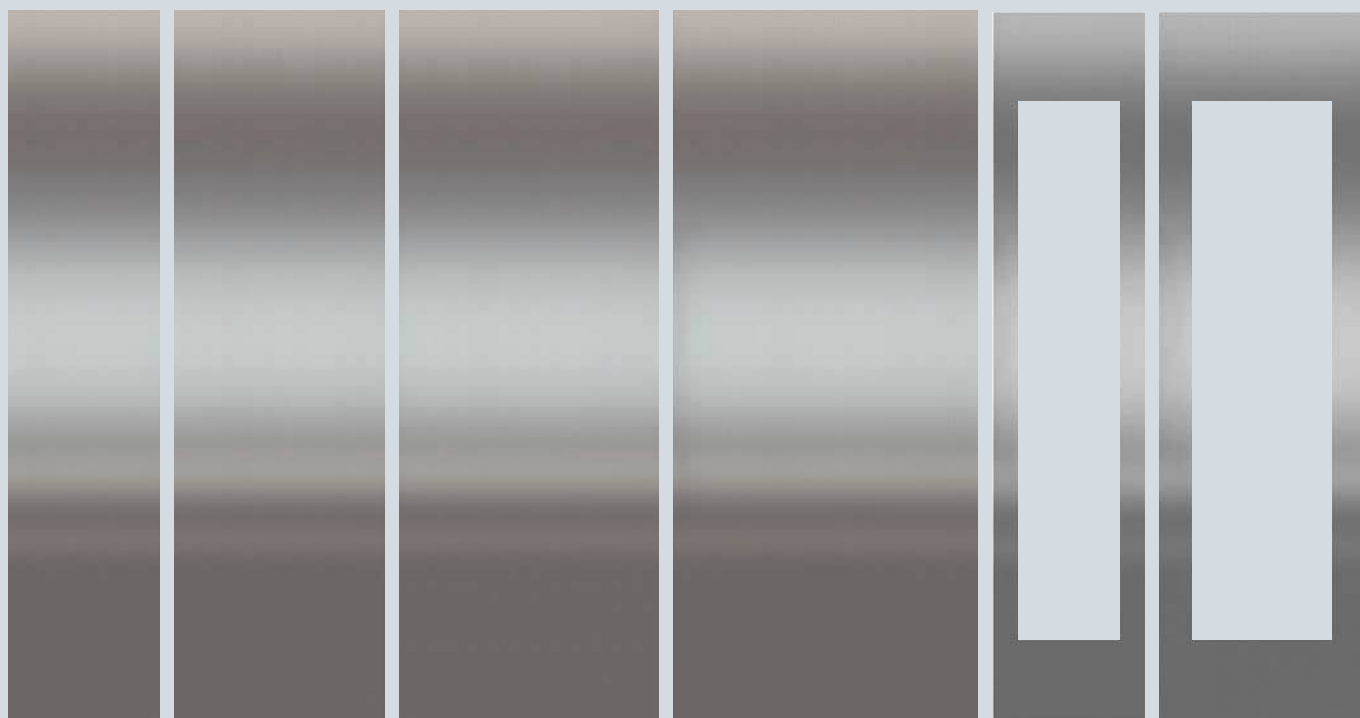
←61,0→

←76,2→

←91,4→

←45,7→

←61,0→



Set di pannelli in acciaio

I fori per il montaggio delle maniglie sono posizionati al centro a una distanza di 770 mm, in modo che la porta in acciaio possa essere ruotata di 180° in caso di modifica dell'incernieratura. La distanza tra i fori nel pannello del vano congelatore dell'ECBN 9471 è di 618 mm.

LargeDoor

76,2 cm (dimensioni pannello vano frigorifero: 756 mm x 1255 mm x 19 mm, peso: 17,8 kg; dimensioni pannello vano congelatore: 756 mm x 768 mm x 19 mm, peso: 11 kg)

€ 1.199,90

9903 020

ECBN 9471

91,4 cm (dimensioni pannello vano frigorifero: 908 mm x 1255 mm x 19 mm, peso: 21,4 kg; dimensioni pannello vano congelatore: 908 mm x 768 mm x 19 mm, peso: 13,8 kg)

€ 1.440,90

9903 019

ECBN 9671

FrenchDoor

91,4 cm (dimensioni pannello vano frigorifero per ciascuna porta: 451 mm x 1255 mm x 19 mm, peso 11 kg; dimensioni pannello vano congelatore: 908 mm x 768 mm x 19 mm, peso: 13,8 kg)

€ 1.440,90

9903 022

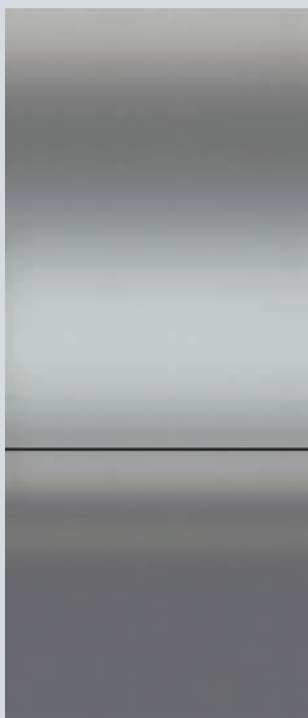
ECBN 9673

LargeDoor (set di 2 pezzi)

←76,2→



←91,4→



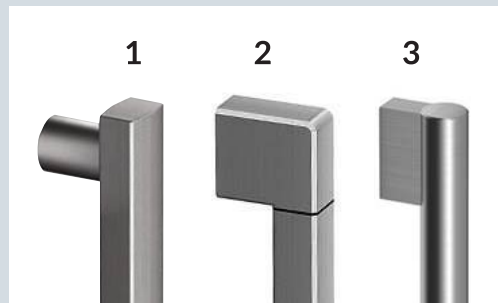
FrenchDoor (set di 3 pezzi)

←91,4→



Accessori Opzionali

acquistabili separatamente



Maniglie

Le viti di montaggio sono incluse nella fornitura. La distanza tra i due fori per viti è di 770 mm, tranne che per il vano congelatore dell'ECBN 9471, dove la distanza è di 618 mm.

| | | | |
|--|-----------------|----------|---|
| 1 Maniglia piatta in alluminio satinato 810 mm (profondità: 48 mm, peso: 0,8 kg) | € 155,90 | 9901 461 | per tutti i frigoriferi e congelatori e per tutte le cantine / vano frigorifero ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 / vano congelatore ECBN 9671, ECBN 9673 |
| 1 Maniglia piatta in alluminio satinato 658 mm (profondità: 48 mm, peso: 0,9 kg) | € 177,90 | 9901 549 | per vano congelatore ECBN 9471 |
| 2 Maniglia squadrata in alluminio satinato 810 mm (profondità: 55 mm, peso: 2,3 kg) | € 358,90 | 9901 492 | per tutti i frigoriferi e congelatori e per tutte le cantine / vano frigorifero ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 / vano congelatore ECBN 9671, ECBN 9673 |
| 2 Maniglia squadrata in alluminio satinato 658 mm (profondità: 55 mm, peso: 2,2 kg) | € 417,90 | 9901 924 | per vano congelatore ECBN 9471 |
| 3 Maniglia tubolare in acciaio 810 mm (profondità: 62 mm, peso: 1,2 kg) | € 155,90 | 9901 489 | per tutti i frigoriferi e congelatori e per tutte le cantine / vano frigorifero ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 / vano congelatore ECBN 9671, ECBN 9673 |
| 3 Maniglia tubolare in acciaio 658 mm (profondità: 62 mm, peso: 0,8 kg) | € 177,90 | 9901 545 | per vano congelatore ECBN 9471 |

Zoccoli in acciaio

| | | | |
|----------|-----------------|----------|---|
| 45,7 cm | € 100,90 | 9901 493 | EGN 9171, EWT 9175 |
| 61,0 cm | € 108,90 | 9901 496 | EKB 9271, EGN 9271, EWT 9275 |
| 76,2 cm | € 113,90 | 9901 530 | EKB 9471, EGN 9471, ECBN 9471 |
| 91,4 cm | € 118,90 | 9902 349 | EKB 9671, EGN 9671, ECBN 9671, ECBN 9673/a seconda della combinazione SBS |
| 106,7 cm | € 128,90 | 9901 552 | a seconda della combinazione SBS |
| 121,9 cm | € 133,90 | 9901 765 | a seconda della combinazione SBS |
| 137,1 cm | € 138,90 | 9901 787 | a seconda della combinazione SBS |
| 152,4 cm | € 145,90 | 9902 366 | a seconda della combinazione SBS |
| 167,6 cm | € 149,90 | 9902 819 | a seconda della combinazione SBS |
| 182,8 cm | € 155,90 | 9902 390 | a seconda della combinazione SBS |



Kit di installazione Side-by-Side

Il kit di installazione Side-by-Side comprende un pannello riscaldante per la parete a contatto, che serve a evitare la formazione di condensa tra le apparecchiature vicine, oltre a staffe e viti metalliche per il collegamento delle apparecchiature. È inoltre incluso un listello di compensazione per coprire lo spazio (ca. 6-8 mm) tra le due apparecchiature installate. Il pannello riscaldante non ha bisogno di un collegamento dedicato alla rete elettrica; sul retro dell'apparecchiatura è collocata una presa ad hoc. L'utilizzo di questo set incrementa il consumo energetico di 0,4 kWh/24 ore nel caso di due apparecchiature, e di 0,8 kWh/24 ore nel caso di tre.

| | | | |
|-----------------------------------|-----------------|----------|--|
| Kit di installazione Side-by-Side | € 454,90 | 9901 428 | utilizzabile con tutte le combinazioni di modelli Monolith |
|-----------------------------------|-----------------|----------|--|

Pannello riscaldante

Il pannello riscaldante impedisce la formazione di condensa fra le apparecchiature Side-by-Side installate su telai separati e deve essere utilizzato se la distanza tra due unità integrate è minore di 102 mm.

| | | | |
|----------------------|-----------------|----------|--|
| Pannello riscaldante | € 394,90 | 9903 061 | utilizzabile con tutte le combinazioni di modelli Monolith |
|----------------------|-----------------|----------|--|

Set per inversione porta

Da utilizzare per invertire l'incernieratura della porta. L'operazione può essere eseguita solo dai Centri di Assistenza Tecnica Liebherr autorizzati.

| | | | |
|--------------------------|-----------------|----------|--|
| Set per inversione porta | € 134,90 | 9902 399 | utilizzabile con tutte le combinazioni di modelli Monolith, tranne che per ECBN 9673 |
|--------------------------|-----------------|----------|--|

FlexSystem

| | | | |
|---------|----------------|----------|----------|
| 61,0 cm | € 58,90 | 9901 828 | EKB 9271 |
| 76,2 cm | € 76,90 | 9901 838 | EKB 9471 |
| 91,4 cm | € 86,90 | 9902 348 | EKB 9671 |



Filtro

| | | | |
|---|----------------|----------|---|
| Filtro FreshAir ai carboni attivi | € 28,90 | 9882 471 | EKB 9271, EKB 9471, EKB 9671, EWT 9175, EWT 9275, ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 |
| Filtro FreshAir ai carboni attivi (2 pezzi) | € 43,90 | 9881 116 | EKB 9271, EKB 9471, EKB 9671, EWT 9175 |
| Filtro FreshAir ai carboni attivi (3 pezzi) | € 58,90 | 9882 304 | EWT 9275 |
| Filtro dell'acqua | € 91,90 | 9880 980 | EKB 9471, EKB 9671, EGN 9171, EGN 9271, EGN 9471, EGN 9671, ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 |

Ghiaccio

| | | | |
|---------------------------------|----------------|----------|---|
| Paletta per cubetti di ghiaccio | € 19,90 | 9901 841 | EGN 9171, EGN 9271, EGN 9471, EGN 9671, ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 |
| Pinza per ghiaccio | € 47,90 | 9901 871 | EGN 9171, EGN 9271, EGN 9471, EGN 9671, ECBN 9471, ECBN 9671, ECBN 9673 |

Vino

| | | | |
|--|----------------|----------|--------------------|
| Espositore per bottiglie in acciaio inox | € 23,90 | 9882 303 | EWT 9175, EWT 9275 |
| Set di 3 asticelle per mensola in legno | € 21,90 | 9903 024 | EWT 9175, EWT 9275 |

Pulizia e cura

| | | | |
|--|----------------|----------|------------------------------|
| Prodotto per la pulizia dell'acciaio inox 250 ml | € 18,90 | 8409 030 | per tutti i modelli Monolith |
| Detergente per acciaio inox 250 ml | € 11,90 | 8409 022 | per tutti i modelli Monolith |

Informazioni per la progettazione

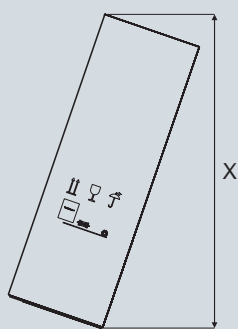
Requisiti di spazio per l'installazione

Lo spazio dove vengono installate le apparecchiature deve soddisfare i seguenti requisiti:

- Il pavimento deve essere in grado di sostenere il peso dell'apparecchiatura più la quantità di alimenti contenuta al suo interno che può variare da un minimo di 218 kg a un massimo di 544 kg circa, in base al volume del modello.
- Il pavimento deve essere perfettamente orizzontale. Il frigorifero deve essere dotato di supporti o livellato rispetto al pavimento in modo che le griglie di ventilazione non siano ostruite.
- Le dimensioni della nicchia da incasso devono essere rispettate accuratamente.
- La presa di alimentazione deve essere collocata nella posizione corretta.

Durante il trasporto delle apparecchiature Monolith verso il luogo di installazione è necessario considerare l'altezza della porta con le apparecchiature imballate e inclinate.

| Modello | Altezza max (mm) |
|------------------|------------------|
| EGN 9171 | 2396 |
| EGN 9271 | |
| EKB 9271 | |
| EWT 9175 | |
| EWT 9275 | |
| EGN 9471 | 2414 |
| EKB 9471 | |
| ECBN 9471 | |
| EGN 9671 | 2469 |
| EKB 9671 | |
| ECBN 9671 | |
| ECBN 9673 | |



L'apparecchiatura può essere affiancata esclusivamente a congelatori, combinati, frigoriferi o cantine Liebherr. Le apparecchiature Liebherr sono progettate per essere disposte Side-by-Side: è necessario utilizzare un kit di installazione Side-by-Side (per gli accessori acquistabili separatamente, consultare pag. 332).

Se un'apparecchiatura Monolith viene affiancata ad un'altra di altra marca si potrebbe formare della condensa e l'apparecchiatura Liebherr potrebbe danneggiarsi.

Requisiti per l'incasso

Quando si progetta l'installazione nella nicchia, è importante assicurarsi che il top del mobile e le pareti laterali siano perfettamente a filo con l'apparecchiatura, a una distanza di 102 mm dal bordo esterno, e che abbiano uno spessore appropriato (almeno 16 mm).

L'interno della nicchia resta parzialmente a vista quando si aprono le porte, per questo si raccomanda che la finitura interna del vano coincida con quella esterna, sia di lato sia nella parte superiore, almeno per i primi 76 mm. Poiché i lati della nicchia sono a vista, si consiglia di confrontarsi con il produttore della cucina per la finitura.

Le apparecchiature Monolith sono ideate per l'installazione a filo in nicchie con una profondità di 635 mm con porte in acciaio o personalizzate, in armonia con il design della cucina, disponibili su richiesta.

Nel caso di porte personalizzate, si raccomanda di rispettare le indicazioni di peso massimo consentito per l'incernieratura della porta del modello specifico. Si possono inoltre utilizzare altri materiali oltre al legno purché lo spessore non superi i 30 mm.

Insieme al Monolith viene fornito un listello di compensazione per coprire lo spazio laterale tra l'apparecchiatura ed il vano.

La profondità delle apparecchiature Monolith è di 610 mm, il che significa che possono essere installate senza difficoltà in mobili di profondità standard europea (610 mm) ma anche in elementi più profondi da 635 mm, così da garantire la massima flessibilità di configurazione.

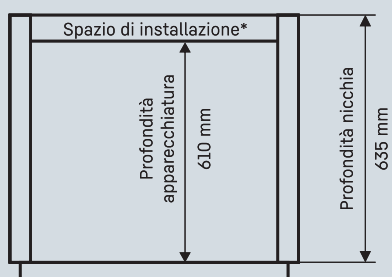
Per l'installazione a filo, considerare le dimensioni del pannello interno.

Per le altre alternative di installazione, rispettare i requisiti di spazio (pag. 338) per determinare le dimensioni della porta.

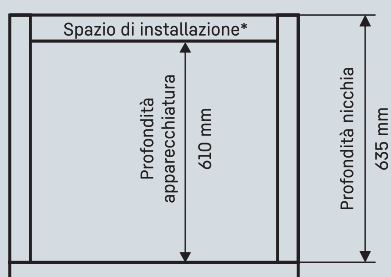
IMPORTANTE

Per evitare danneggiamenti, lasciare l'apparecchiatura scollegata per un'ora nel luogo di installazione prima di accenderla, in modo che i liquidi nel sistema di refrigerazione e lubrificazione si distribuiscono uniformemente.

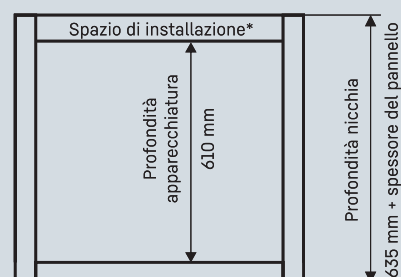
Sovrapposizione standard



In battuta



A filo



* Lo spazio di installazione rappresenta lo spazio tra il pannello posteriore dell'apparecchiatura e la parete posteriore della cucina. Questo spazio intermedio consente una comoda installazione dell'allacciamento elettrico e alla rete idrica, nonché del dispositivo antiribaltamento. Se necessario, lo spazio di installazione può essere ridotto (ad es. profondità nicchia 610 mm).

Dimensioni e pesi del pannello della porta

| Modello | A | L | A | L | Peso max porta |
|--------------------------------------|----------------------|----------------------|--------------------------|--------------------------|----------------|
| | Installazione a filo | Installazione a filo | Installazione in battuta | Installazione in battuta | |
| EKB 9271 | 2029 mm | 603 mm | 2032 mm ¹ | 610 mm ² | 30 kg |
| EKB 9471 | 2029 mm | 756 mm | 2032 mm ¹ | 762 mm ² | 35 kg |
| EKB 9671 | 2029 mm | 908 mm | 2032 mm ¹ | 914 mm ² | 40 kg |
| EGN 9171 | 2029 mm | 451 mm | 2032 mm ¹ | 457 mm ² | 25 kg |
| EGN 9271 | 2029 mm | 603 mm | 2032 mm ¹ | 610 mm ² | 30 kg |
| EGN 9471 | 2029 mm | 756 mm | 2032 mm ¹ | 762 mm ² | 35 kg |
| EGN 9671 | 2029 mm | 908 mm | 2032 mm ¹ | 914 mm ² | 40 kg |
| EWT 9175 | 2029 mm | 451 mm | 2032 mm ¹ | 457 mm ² | 24 kg |
| EWT 9275 | 2029 mm | 603 mm | 2032 mm ¹ | 610 mm ² | 24 kg |
| ECBN 9471 Vano frigorifero | 1255 mm | 756 mm | 1258 mm ¹ | 762 mm ² | 35 kg |
| ECBN 9471 Vano congelatore | 768 mm | 756 mm | 768 mm ¹ | 762 mm ² | 25 kg |
| ECBN 9671 Vano frigorifero | 1255 mm | 908 mm | 1258 mm ¹ | 914 mm ² | 40 kg |
| ECBN 9671 Vano congelatore | 768 mm | 908 mm | 768 mm ¹ | 914 mm ² | 30 kg |
| ECBN 9673 Vano frigorifero | 1255 mm | 451 mm ³ | 1258 mm ¹ | 454 mm ^{2,3} | 40 kg |
| ECBN 9673 Vano congelatore | 768 mm | 908 mm | 768 mm ¹ | 914 mm ² | 30 kg |

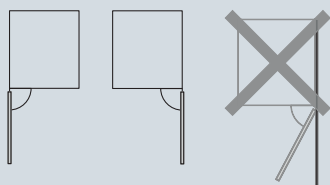
¹ Senza calcolare la sovrapposizione del pannello in alto.

² Senza calcolare la sovrapposizione del pannello sul lato destro e sinistro.

³ Distanza tra i frontali del vano frigorifero FrenchDoor almeno 5 mm.

Opzioni di installazione

Installazione singola

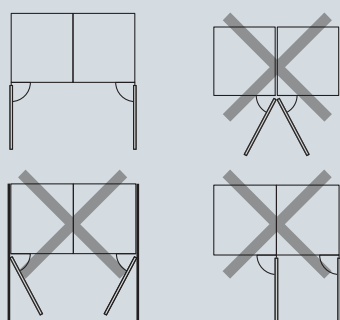


Tutte le apparecchiature Monolith possono essere installate come unità singole, con incernieratura a sinistra o a destra. Per calcolare le dimensioni dell'elemento modulare di installazione, considerare lo spessore della porta e della maniglia.

Per evitare che la porta e la maniglia dell'apparecchiatura urtino contro le pareti adiacenti o altri elementi della cucina, è necessario lasciare uno spazio minimo di 76 mm, che corrisponde all'apertura a 90° della porta.

Vedere anche "Requisiti di spazio per la porta" a pag. 368.

Side-by-Side in elemento modulare

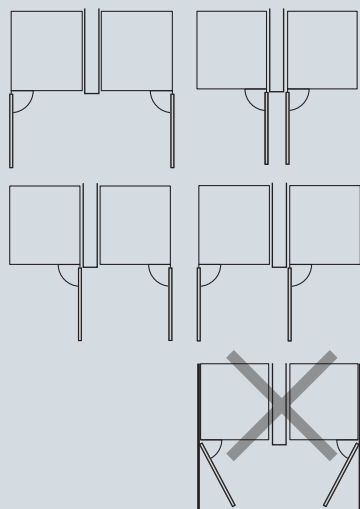


Le apparecchiature Monolith si possono installare affiancate (Side-by-Side) in un elemento modulare. In questo caso è necessario un kit di installazione Side-by-Side (disponibile separatamente) se la distanza tra le apparecchiature installate è inferiore a 102 mm. Per calcolare le dimensioni dell'elemento modulare di installazione, considerare lo spessore della porta e della maniglia.

Per evitare che le porte e le maniglie delle apparecchiature urtino contro le pareti adiacenti o altri elementi della cucina, è necessario lasciare uno spazio minimo di 76 mm, che corrisponde all'apertura a 90° della porta.

Vedere anche "Requisiti di spazio per la porta" a pag. 368.

Side-by-Side in mobili separati



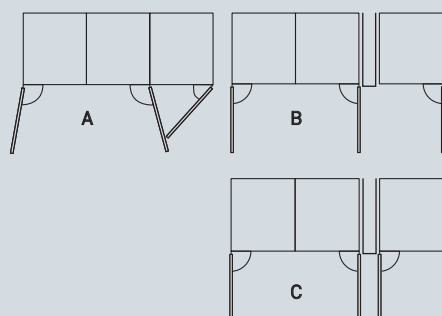
Le apparecchiature Monolith si possono installare affiancate (Side-by-Side) in mobili separati. Se la parete tra i due mobili ha uno spessore inferiore a 102 mm, è necessario un kit di installazione Side-by-Side (disponibile separatamente).

Per evitare che le porte e le maniglie delle apparecchiature urtino contro le pareti adiacenti o altri elementi della cucina, è necessario lasciare uno spazio minimo di 76 mm, che corrisponde all'apertura a 90° della porta.

Nelle installazioni "porta contro porta" (disegno in alto a destra) è necessario prevedere uno spazio minimo di 154 mm.

Vedere anche "Requisiti di spazio per la porta" a pag. 368.

Installazione tripla Side-by-Side



Quando si combinano più di due apparecchiature Monolith insieme, si può scegliere tra differenti opzioni di installazione:

A: Si possono installare tre apparecchiature utilizzando due set Side-by-Side. In questo caso potrà esserci interferenza nell'apertura delle porte. Se si utilizzano pannelli in acciaio, il risultato sarà in pieno stile Side-by-Side integrato.

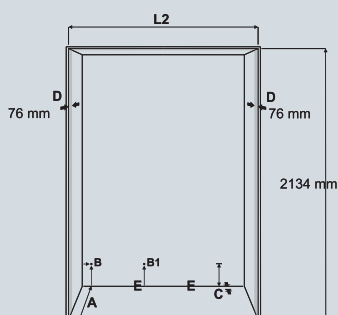
B: È possibile utilizzare un pannello con spessore minimo di 16 mm che divida le apparecchiature: da una parte quelle adiacenti e dall'altra la terza. In questo caso si renderà necessario l'utilizzo di tre kit Side-by-Side. In questo caso potrà esserci interferenza nell'apertura delle porte.

C: Si raccomanda un distanziamento di almeno 102 mm per evitare che le maniglie entrino in contatto quando le porte sono aperte nella stessa direzione, oppure si richiedono 154 mm di distanza per evitare contatti quando le porte vengono aperte centralmente l'una verso l'altra.

Installazione Side-by-Side

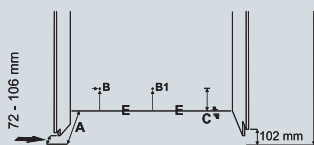
Per determinare la larghezza del mobile nelle combinazioni Side-by-Side sommare le larghezze delle singole apparecchiature che faranno parte della combinazione. Negli esempi sottostanti ci sono le combinazioni di due o più apparecchiature. La larghezza del mobile per le combinazioni di quattro o più apparecchiature è disponibile su richiesta. È necessario l'utilizzo del kit di installazione Side-by-Side di pag. 332 se ci sono meno di 102 mm di spazio tra le apparecchiature.

Singolo

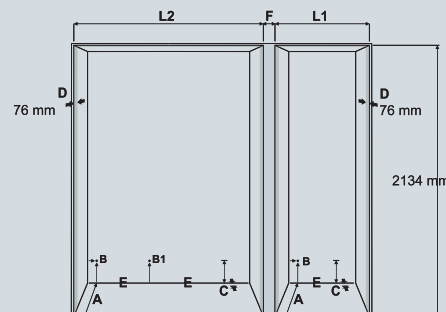
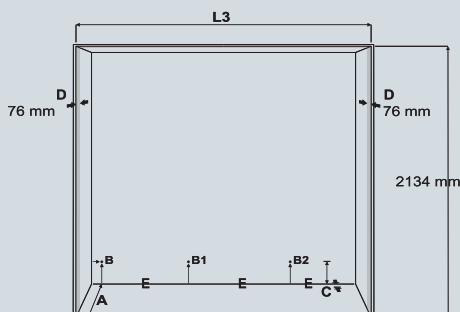


| L1 (mm) | L2 (mm) | L3 (mm) |
|---------|---------|---------|
| 457 | 914 | 1372 |
| 610 | 1067 | 1524 |
| 762 | 1219 | 1676 |
| 914 | 1372 | 1829 |
| | 1524 | 1981 |
| | 1676 | 2134 |
| | 1829 | 2286 |
| | | 2438 |
| | | 2591 |
| | | 2743 |

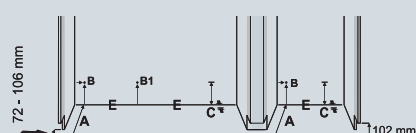
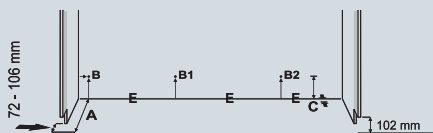
Continuo



Singolo



Continuo



A Profondità dell'elemento per il montaggio a filo superficie: 635 mm; per il montaggio integrato: 635 mm + spessore del pannello personalizzato.

B Uscita del cavo di alimentazione sul retro dell'apparecchiatura (19 mm dal lato sinistro e 127 mm dal pavimento). Lunghezza libera del cavo di rete: 2,5 m.

B1, B2 Fare riferimento alle descrizioni delle singole apparecchiature per la posizione precisa di questo punto nella combinazione.

C L'apparecchiatura ha una scanalatura in quest'area per il passaggio del cavo di rete e del tubo di allacciamento alla rete idrica: la profondità è di 25 mm e l'altezza di 140 mm sull'intera lunghezza dell'apparecchiatura.

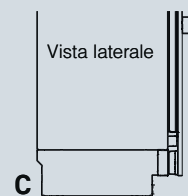
D Questa superficie è visibile aprendo la porta dell'apparecchiatura. Si consiglia quindi l'applicazione di una finitura.

E Il dispositivo antiribaltamento alla base dell'apparecchiatura deve essere fissato al pavimento o alla parete.

F È necessario lasciare uno spazio di larghezza pari a 16 mm se si decide di installare le apparecchiature in due vani separati. Con questa disposizione si creerà interferenza per l'apertura delle porte. Per evitare che le porte entrino in contatto quando sono aperte nella stessa direzione si deve conteggiare uno spazio di almeno 102 mm. Un minimo di 154 mm in larghezza è lo spazio necessario per evitare il contatto quando le porte vengono aperte centralmente l'una verso l'altra; deve inoltre prevedere l'utilizzo del limitatore di apertura porte a 90° incluso nella fornitura.

L1, L2, L3 Larghezza per una, due o tre apparecchiature.

La larghezza per quattro o più apparecchiature è disponibile solo su richiesta.



Requisiti di spazio per la porta

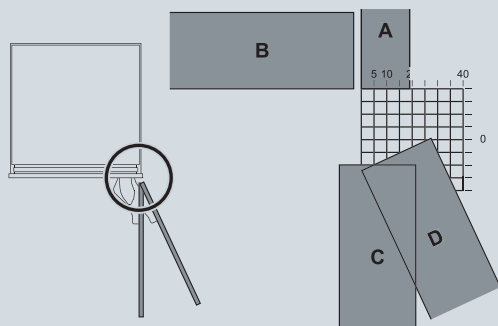
Le apparecchiature Monolith devono essere installate in modo che le porte (maniglie comprese) non urtino contro i mobili adiacenti, le superfici di lavoro o altri elementi della cucina quando vengono aperti. Se una porta urta contro una parete o altri mobili, è possibile installare un limitatore di apertura a 90° (incluso nella fornitura).

L'angolo di apertura è 115° secondo lo standard di fabbrica, ma può essere ridotto a 90° semplicemente inserendo il perno nella cerniera.

Con pannello interno

Vista dall'alto

Spessore pannello 30 mm (esempio)



A = telaio dell'apparecchiatura (qui 19 mm)

B = pannello anteriore, porta chiusa

C = pannello anteriore con porta aperta a 90°

D = pannello anteriore con porta al massimo angolo di apertura di 115°

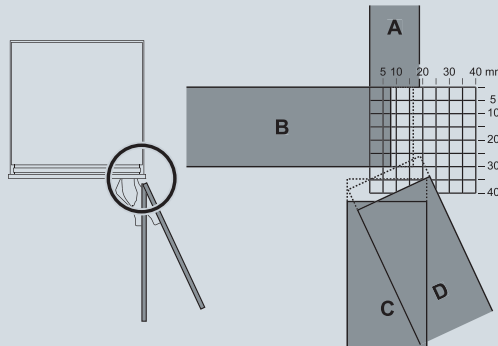
Altre soluzioni possibili:

- Ridurre lo spessore del pannello dello sportello se è superiore a 19 mm.
- Riposizionare l'elemento che entra in contatto con l'apparecchiatura.
- Utilizzare un fermo per evitare che lo sportello danneggi la parete o il mobile adiacente.

Con pannello esterno

Vista dall'alto

Spessore pannello 30 mm (esempio)



A = telaio dell'apparecchiatura 19 mm

B = pannello anteriore, porta chiusa. La sovrapposizione della parte anteriore del telaio dell'apparecchiatura è di 8 mm. La linea tratteggiata indica una sovrapposizione di 17 mm sul telaio anteriore. Questa sovrapposizione si ha solo se l'apparecchiatura è l'ultimo elemento della cucina.

C = pannello anteriore con porta aperta a 90°

D = pannello anteriore con porta al massimo angolo di apertura di 115°

IMPORTANTE

La distanza minima consentita tra i pannelli è 3 mm.

Requisiti per la ventilazione

La ventilazione delle apparecchiature Monolith avviene esclusivamente attraverso lo zoccolo alla base. Le porte devono chiudersi a un'altezza di almeno 102 mm dal pavimento. La griglia di ventilazione nello zoccolo non deve essere ostruita.

Nella fornitura delle apparecchiature Monolith sono inclusi dei distanziatori che devono essere montati sull'apparecchiatura stessa e sulla porta in modo da separare il flusso d'aria calda in uscita dall'aria fredda in ingresso.

Liebherr fornisce uno zoccolo in acciaio inox alto 102 mm come accessorio opzionale, disponibile nelle diverse larghezze dei modelli Monolith e per le combinazioni Side-by-Side (da 45,7 cm a 182,8 cm).

Lo zoccolo, che può essere montato a profondità variabile, viene fissato per mezzo di un adesivo (preassemblato sull'apparecchiatura).

Vedere "Accessori opzionali" a pag. 332



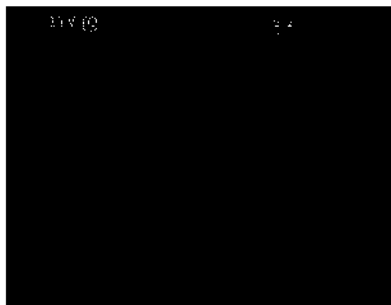


Ice Maker



L'obiettivo di ITV è quello di progettare e realizzare nuovi ice maker ad alta efficienza energetica che soddisfino il mercato in

continua evoluzione attraverso una capacità di produzione all'avanguardia e l'uso di tecnologie pulite e rispettose dell'ambiente.



Finitura nero



Finitura acciaio

Kitchen Ice R290 **ITV** ICEmakers

Ice maker da incasso

Finitura nero

€ 3.099,-

Finitura acciaio inox

€ 2.899,-

Vantaggi

- Ventilazione frontale
- Progettato per essere inserito in cucine con moduli standard da 60 cm
- Facile da utilizzare e programmare
- Cubetti trasparenti senza impurità o bolle d'aria
- Sistema anti calcare brevettato

Dimensioni nicchia (A/L/P in cm):

45,5 / 59,6 / 57,8

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|--|-------------------|
| Classe Climatica | da +5 °C a +43 °C |
| Corrente | 2 A |
| Collegamento elettrico | 250 W |
| Voltaggio | 220 - 240 V |
| Frequenza | 50 Hz |
| Pressione dell'acqua | 1 / 6 bar |
| Peso netto | 40 kg |
| Ice Maker | |
| Allacciamento fisso alla rete idrica | attacco 3/4" |
| Produzione di ghiaccio nelle 24 h | 12 kg |
| Produzione ghiaccio in 35 minuti | 12 pezzi |
| Riserva di ghiaccio | 8 kg |
| Dimensioni cubetti di ghiaccio (Ø/A in mm) | 39 / 35 |
| Peso cubetti di ghiaccio | 22 g |

In dotazione



Tubo per connessione idrica



Tubo per uscita dell'acqua



Filtro per l'entrata dell'acqua

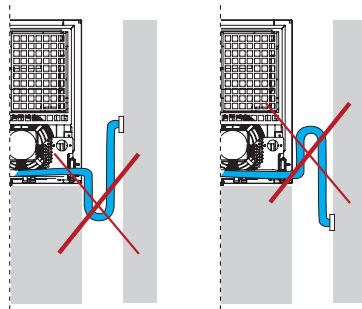
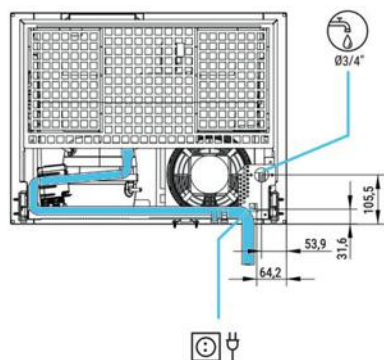


Paletta per il ghiaccio

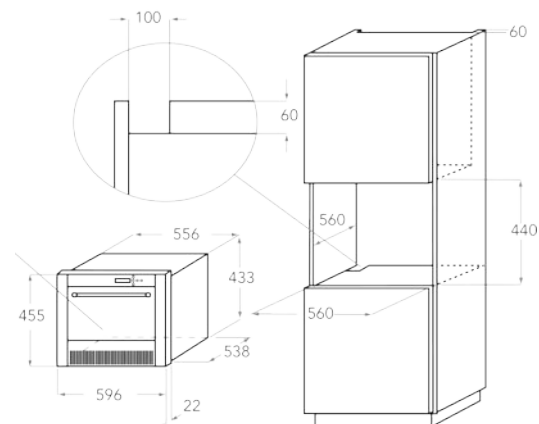


GALA 22 g

Dimensioni e incasso



ESEMPI DI INSTALLAZIONE ERRATA







NDP 20 A **ITV** ICEmakers

Ice maker con condensatore raffreddato ad aria

€ 1.450,-

Vantaggi

- Ideale per esercizi commerciali con spazio ridotto
- Cubetti trasparenti senza impurità o bolle d'aria
- Sistema anti calcare brevettato

Design

Nero, con porta e maniglia a filo e profilo del top arrotondato

Dimensioni (A/L/P in cm):

59,5 / 35 / 47,5

Efficienza e informazioni tecniche

| | |
|--------------------------|--------------------|
| Classe Climatica | da +10 °C a +43 °C |
| Corrente | 2 A |
| Consumo energetico a 43° | 310 W |
| Consumo idrico | 4,1 l / h |
| Voltaggio | 230 V |
| Frequenza | 50 Hz |
| Pressione dell'acqua | 1 / 6 bar |
| Peso netto | 32 kg |

Ice Maker

| | |
|--------------------------------------|--------------|
| Allacciamento fisso alla rete idrica | attacco 3/4" |
| Produzione di ghiaccio nelle 24 h | 22 kg |
| Produzione ghiaccio in 35 minuti | 18 pezzi |
| Peso cubetti di ghiaccio | 17 g |

In dotazione



Tubo per connessione idrica



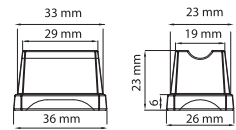
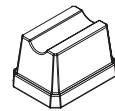
Tubo per uscita dell'acqua



Filtro per l'entrata dell'acqua

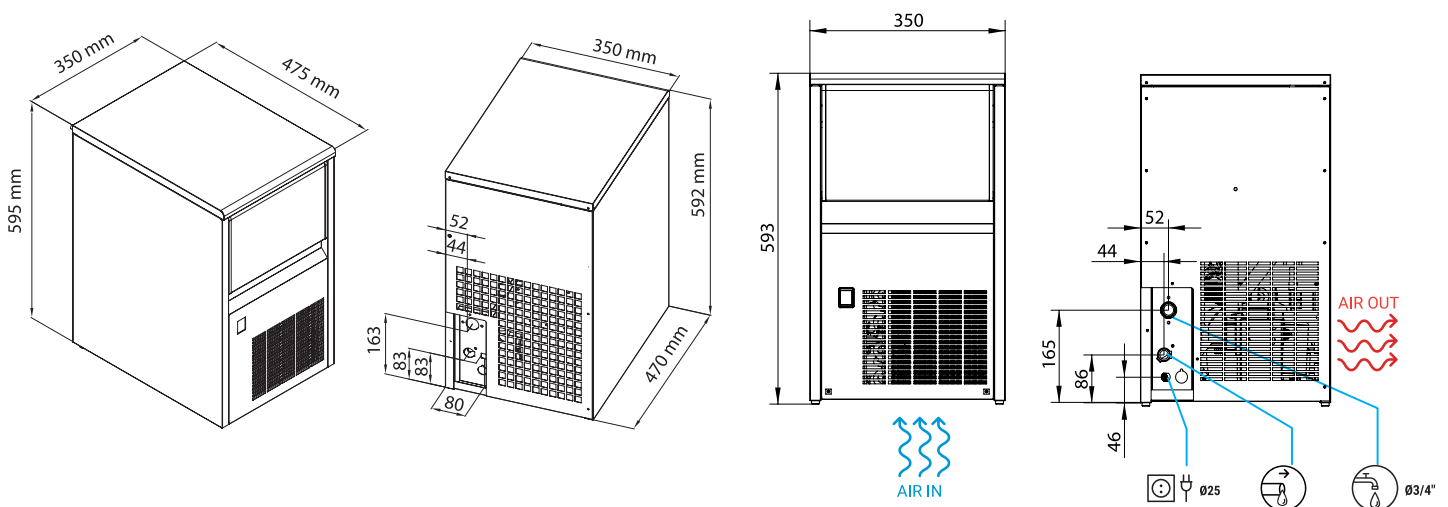


Paletta per il ghiaccio



ALFA 17 g (dimensione media)
Dimensioni: 26 x 21 x 26 mm

Dimensioni e informazioni tecniche



Lo scarico a parete deve essere almeno 10 cm sotto lo scarico della macchina e il tubo di scarico deve essere piegato per fare un sifone



